



GAGGIA

MILANO



ENGLISH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

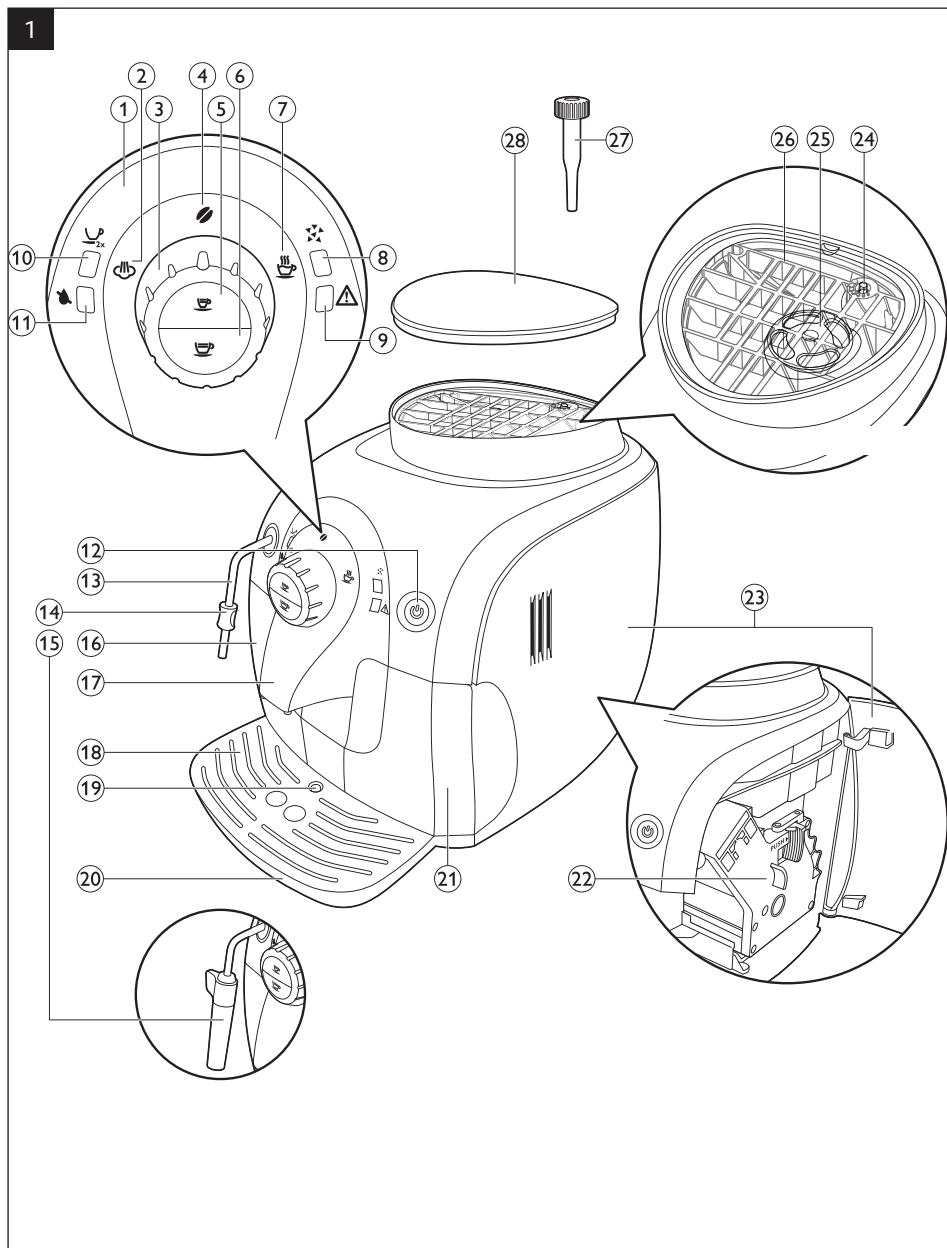
GAGGIA BESANA

RI8180 (HD8651)

User manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones









4 ENGLISH

Table of contents

Safety information	5
Introduction	11
General description	11
Before first use	12
Installing the machine	12
Preparing for use	13
Filling the water tank	13
Filling the coffee bean container	13
Heating up the machine	14
Manual rinsing cycle	15
Installing the Intenza+ water filter	16
Using the machine	17
Brewing 1 or 2 cups of espresso or regular coffee	17
Frothing milk	18
Hot water	19
Adjusting the machine	20
Adjusting the grinding degree	20
Adjusting the coffee volume	21
Cleaning and maintenance	21
Cleaning the hot water/steam wand or classic milk frother	22
Cleaning the brewing unit	22
Lubrication	25
Descaling the machine	26
Descaling procedure	26
Preparation	26
Descaling cycle	27
Rinsing cycle	27
If you are unable to finish the descaling procedure	28
Meaning of light signals	29
Troubleshooting	32
Technical specifications	34





IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Save these instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



CAUTION

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

1. Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate corresponds with your voltage.
2. Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
3. Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
4. Never clean with scrubbing powders or harsh cleaners. Simply use a soft cloth dampened with water.
5. For optimal taste of your coffee, use purified or bottled water. Periodic descaling is still recommended every 2-3 months.
6. Do not use caramelized or flavored coffee beans.

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

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



Important safety information

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

Warning

General

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



Dispensing may be preceded by small jets of hot water. Wait until the end of the dispensing cycle before you remove the hot water dispensing spout.

Caution

General

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



- Only put preground coffee into the preground coffee compartment. Other substances and objects may cause severe damage to the machine. In this case, repair is not covered by your warranty.
- The machine shall not be placed in a cabinet when in use.

Machines with classic milk frother / pannarello

Warning

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

Caution

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

Machines with automatic milk frother / cappuccinatore / Capp in Cup system

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing steam or hot water may be preceded by small jets of hot water. Never touch the hot water/steam dispensing spout with bare hands, as it may become very hot. Use the appropriate protective handle only.
- During dispensing make sure that the spout of the "Capp in Cup" system, if present, is oriented towards the cup and not towards yourself.
- Never drink the solution dispensed during the monthly cleaning procedure of the automatic milk frother.

Caution

- For hygienic reasons, make sure that the outer surface of the hot water/steam dispensing spout is clean.
- After frothing milk, quickly clean the automatic milk frother by dispensing a small quantity of hot water. Follow the cleaning instructions in the user manual.
- Be careful, the hot water/steam dispensing spout could be hot if the machine has recently been used.
- Do not push the rubber fitting too far on the hot water/steam dispensing spout when you insert it. In this case, the automatic milk frother would not work correctly as it would not be able to suck up milk.





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 or www.gaggia.it.





Introduction

Congratulations on your purchase of a Gaggia Besana coffee machine! The machine is suitable for preparing espresso coffee using whole coffee beans. It can also dispense steam and hot water. In this user manual you find all the information you need to install, use and maintain your machine. This machine has been tested with coffee. Although properly cleaned, it may show residues of said substance. In any case, we can guarantee that the machine is brand new.

General description (Fig. 1)

- 1 Control panel
- 2 Steam icon
- 3 Control dial
- 4 Coffee bean icon
- 5 Espresso button
- 6 Regular coffee button
- 7 Hot water icon
- 8 Descaling light
- 9 Warning light
- 10 2-cup light
- 11 'Water tank empty' light
- 12 On/off button with light
- 13 Hot water/steam wand
- 14 Protective handle
- 15 classic milk frother (specific types only)
- 16 Water tank
- 17 Coffee spout
- 18 Drip tray grid
- 19 'Drip tray full' indicator
- 20 Drip tray
- 21 Coffee grounds container
- 22 Brewing unit
- 23 Maintenance door
- 24 Grinding degree adjustment knob
- 25 Ceramic coffee grinder
- 26 Coffee bean container
- 27 Grinding degree adjustment tool
- 28 Lid of coffee bean container

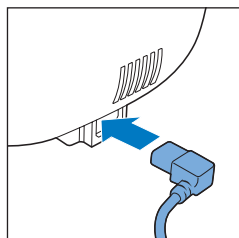
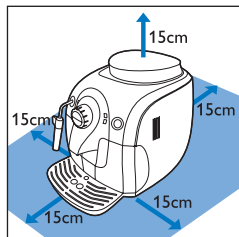




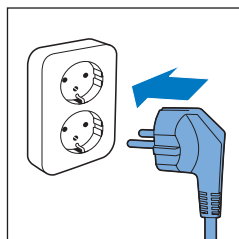
Before first use

Installing the machine

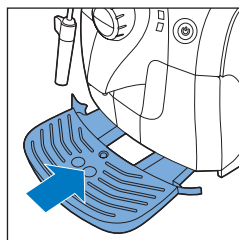
- 1 Remove all packaging material from the machine.
- 2 Place the machine on a table or worktop away from the tap, the sink and heat sources.
- 3 Leave at least 15cm of free space above, behind and on both sides of the machine.



- 4 Insert the small plug into the socket located on the back of the machine.



- 5 Insert the plug into the wall socket.



- 6 Remove the protective sticker from the drip tray and slide the drip tray into the guiding grooves in the front of the machine.

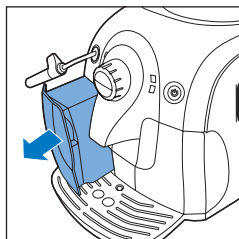
Note: Make sure the drip tray is fully inserted.



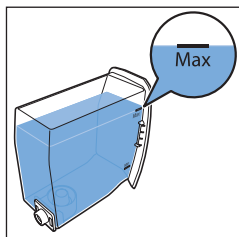


Preparing for use

Filling the water tank



- 1 Remove the water tank from the machine.
- 2 Rinse the water tank under the tap.

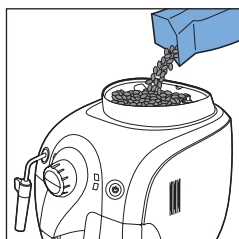


- 3 Fill the water tank with cold tap water up to the MAX indication.

Warning: Never fill the water tank with warm, hot or sparkling water, as this may cause damage to the water tank and the machine.

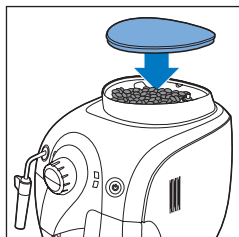
- 4 Slide the water tank back into the machine.

Filling the coffee bean container



- 1 Fill the coffee bean container with espresso beans.

Warning: Only use espresso beans. Never use ground coffee, unroasted coffee beans or caramelised coffee beans, as this may cause damage to the machine.



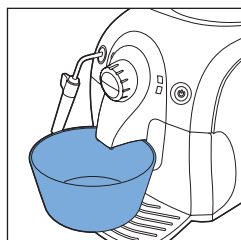
- 2 Put the lid on the coffee bean container.



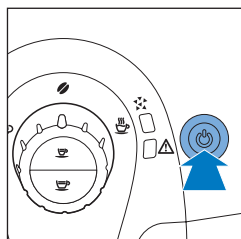


Heating up the machine

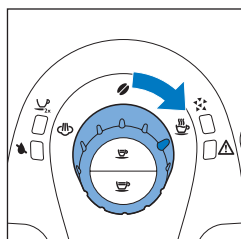
During the initial heat-up process, fresh water flows through the internal circuit to heat up the machine. This takes a few seconds.



- 1 Place a bowl under the hot water/steam wand or classic milk frother and the coffee spout. Make sure the control dial points to the coffee bean icon.

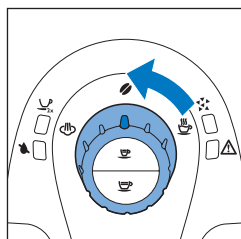


- 2 Press the on/off button.



- 3 When the warning light flashes quickly, turn the control dial to the hot water icon and wait a few seconds.

- The warning light goes out and some water comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother.



- 4 After a few seconds, when hot water stops coming out of the hot water/steam wand and the warning light flashes slowly, turn the control dial back to the coffee bean icon.

- The machine is heating up and the on/off button flashes slowly.
- When the machine has heated up, it performs an automatic rinsing cycle to clean the internal circuit with fresh water. Water flows from the coffee spout.
- When the on/off button lights up continuously, the machine is ready for the manual rinsing cycle.

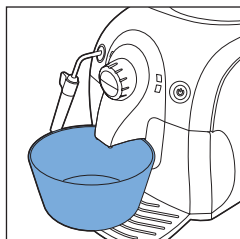
Note: You can stop the automatic rinsing cycle by pressing the espresso button or the regular coffee button.

Note: The automatic rinsing cycle also takes place 15 minutes after the appliance switches to standby mode or switches off.

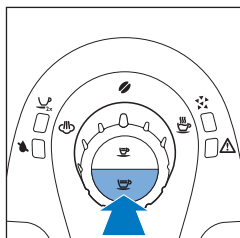


Manual rinsing cycle

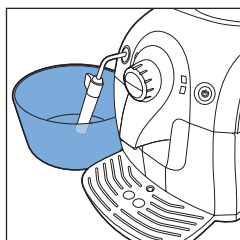
During the manual rinsing cycle, the machine brews one cup of coffee to prepare the inner circuit for use.



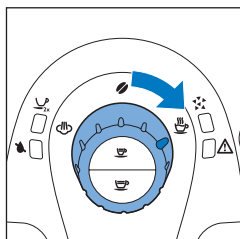
- 1 Place a bowl under the coffee spout.
- 2 Make sure the on/off button lights up continuously.



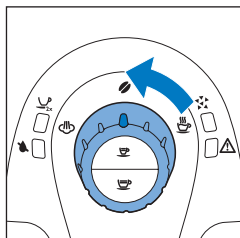
- 3 Press the regular coffee button.
 - The machine starts to brew a cup of coffee to prepare the inner circuit for use. This coffee is not drinkable.
- 4 Empty the bowl after the brewing cycle is finished.



- 5 Place a bowl under the hot water/steam wand or classic milk frother.



- 6 Turn the control dial to the hot water icon.
- 7 Let the water flow until the water tank is empty.
 - The 'water tank empty' light lights up continuously.

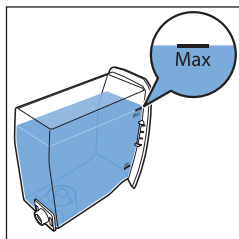


- 8 Turn the control dial back to the coffee bean icon.





16 ENGLISH



9 Fill the water tank with fresh water up to the MAX indication.

- The machine is ready for use.

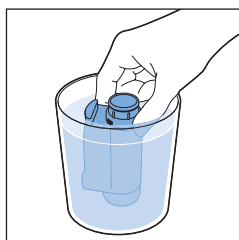
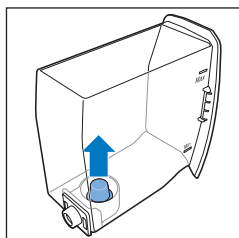
Note: The first cups of coffee may be a bit watery, this is normal. The machine needs to complete a few brewing cycles to optimise its settings.

Installing the Intenza+ water filter

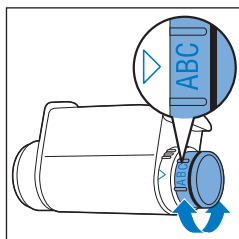
We advise you to install the Intenza+ water filter as this prevents scale build-up in your machine. You can buy the Intenza+ water filter separately. For more details, see chapter 'Guarantee and support', section 'Ordering maintenance products'.

1 Remove the small white filter from the water tank and store it in a dry place.

Note: Please keep the small white filter for future use. You will need it for the descaling process.



2 Remove the filter from its packaging and immerse it in cold water with the opening pointing upwards. Press the sides of the filter gently to let out the air bubbles.

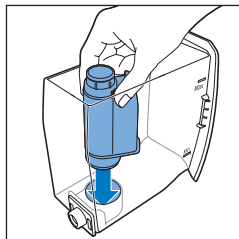


3 Turn the knob of the filter to the setting that corresponds to the water hardness of the area you live in.

- A Soft water
- B Hard water (default)
- C Very hard water

Note: You can test the water hardness with a water hardness test strip.





- 4 Place the filter in the empty water tank. Press it down until it cannot move any further.
- 5 Fill the water tank with fresh water up to the MAX indication and slide it into the machine.
- 6 Let the machine brew hot water until the water tank is empty (see chapter 'Using the machine', section 'Hot water').
- 7 Refill the water tank with fresh water up to the MAX indication and slide it back into the machine.
 - The on/off button lights up continuously.

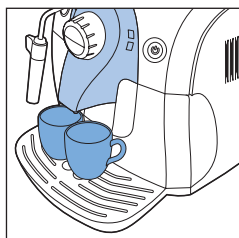
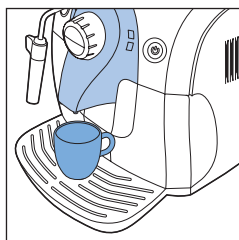
The machine is ready for use.

Using the machine

To guarantee perfect espresso, the machine regularly rinses its inner circuit with water. This automatic rinsing cycle takes place 15 minutes after the appliance switches to standby mode or switches off. During the automatic rinsing cycle, some of the water flows through the inner circuit directly into the drip tray. Empty the drip tray regularly.

Brewing 1 or 2 cups of espresso or regular coffee

- 1 Make sure the on/off button lights up green continuously and the control dial points to the coffee bean icon.
- 2 Place 1 or 2 cups on the drip tray grid.



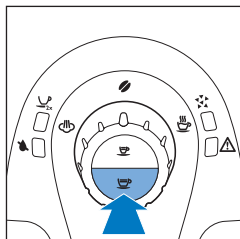
- 3 Press the espresso button or regular coffee button.

Note: You can interrupt the brewing cycle at any time. To do this, press the same button (for espresso or regular coffee) that you pressed to start brewing coffee.

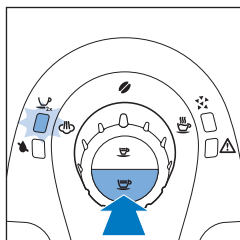




18 ENGLISH



- Press the espresso button or regular coffee button once to brew 1 cup of coffee.
- The machine grinds the required amount of coffee beans for one cup and then brews one cup of coffee.



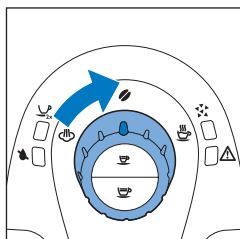
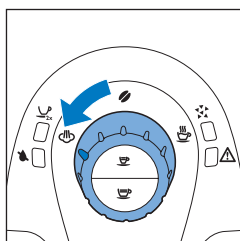
- Press the espresso button or regular coffee button twice to brew 2 cups of coffee.
 - The 2-cup light lights up. The machine grinds the required amount of coffee beans for one cup and then fills both cups half. Then the machine grinds coffee beans for one cup again and fills both cups fully.
- 4 Press the on/off button to switch off the machine.
- If you only brewed one cup of coffee, the machine briefly rinses the inner circuit before it switches off.

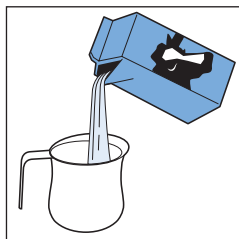
Note: When the machine is left in standby mode, it switches off automatically after 30 minutes.

Frothing milk

If you want to froth milk after switching on the machine or after brewing a cup of coffee, there may still be some water in the internal circuit. You need to let this water flow out of the machine first.

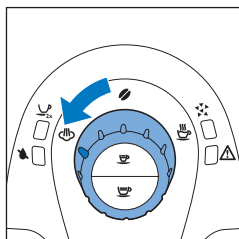
- 1 Place a big cup under the hot water/steam wand or classic milk frother.
- 2 Turn the control dial to the steam icon.
 - The on/off button flashes while the water heats up.
 - Hot water comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother.
- 3 When only steam comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother, turn the control dial back to the coffee bean icon.





- 4 Fill a jug up to 1/3 with cold milk.

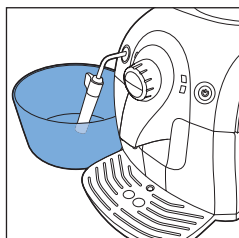
Note: Use cold milk (at a temperature of approximately 5°C/41°F) with a protein content of at least 3% to ensure an optimal frothing result. You can use whole milk or semi-skimmed milk, depending on your preference.



- 5 Immerse the hot water/steam wand or classic milk frother in the milk and turn the control dial to the steam icon. Froth the milk by gently swirling the jug and moving it up and down.
- 6 When the milk froth has the desired consistency, turn the control dial back to the coffee bean icon.

After frothing milk, the machine needs to cool down before you can brew coffee. Follow the next steps.

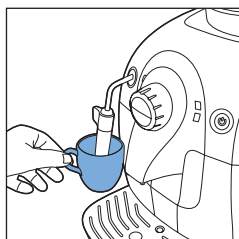
- 1 Press the espresso button or regular coffee button.
- The on/off button flashes rapidly to indicate that the machine is overheated and cannot brew coffee.



- 2 Place a bowl under the hot water/steam wand or classic milk frother and turn the control dial to the hot water icon.
- 3 Hot water comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother.
- 4 Wait until the water flow stops and the on/off button lights up continuously.
- 5 Turn the control dial back to the coffee bean icon.
- The machine is ready to brew coffee.

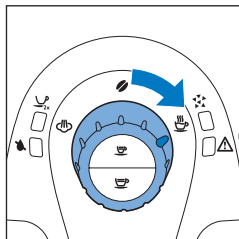
Hot water

- 1 Make sure the on/off button lights up continuously. If the on/off button flashes slowly, the machine is heating up.
- 2 Place a cup under the hot water/steam wand or classic milk frother.

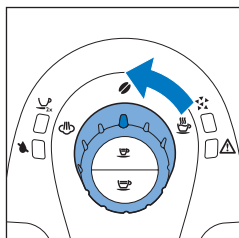




20 ENGLISH



- 3 Turn the control dial to the hot water icon.
 - Water comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother.



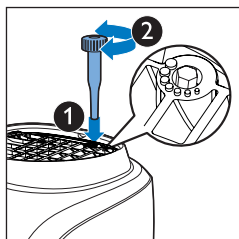
- 4 Turn the control dial back to the coffee bean icon when the cup contains the preferred amount of hot water.

Adjusting the machine

You can adjust the grinding degree and coffee volume to obtain coffee that is perfectly customised to your taste.

Adjusting the grinding degree

You can adjust the grinding degree of the machine. At each grinding degree selected, the ceramic coffee grinder guarantees a perfectly even grind for every cup of coffee you brew. It preserves the full coffee aroma and delivers the perfect taste to every cup.



- 1 Press the grinding degree adjustment knob firmly (1) and then turn it one notch at a time (2). There are 5 different grinding degree settings you can choose from. The smaller the dot, the stronger the coffee. The difference becomes noticeable after you have brewed 2-3 cups of coffee at the new setting.

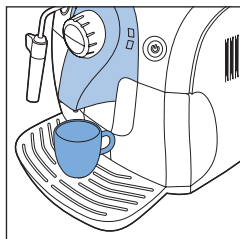
Warning: Do not turn the grinding degree adjustment knob more than one notch at a time to prevent damage to the grinder.



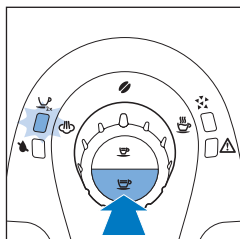


Adjusting the coffee volume

You can adjust the coffee volume to your taste and the size of your cups. Both the regular coffee button and espresso button can be programmed.



- 1 Place a cup on the drip tray grid.



- 2 Press and hold the button of the coffee type you want to adjust. Release the button when the machine starts to grind coffee beans.
 - The 2-cup light and the on/off button flash slowly.
- 3 Press the same button again when the cup contains the desired amount of coffee.

The machine automatically saves the new setting.

Cleaning and maintenance

Regular cleaning and descaling prolongs the lifetime of your machine and ensures optimum quality and taste of your coffee.

Warning: Do not immerse the machine in water or any other liquid.

Warning: Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids to clean the machine.

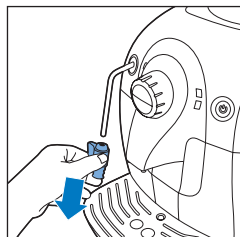
Warning: Always unplug the machine and let it cool down before you clean it.

Note: None of the detachable parts are dishwasher-proof. Rinse them under the tap.



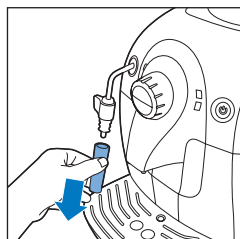
Cleaning the hot water/steam wand or classic milk frother

Clean the hot water/steam wand or classic milk frother with a wet cloth after each use. Clean the hot water/steam wand or classic milk frother thoroughly once a week.

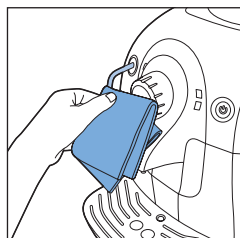


- 1 Remove the protective handle from the hot water/steam wand by pulling it downwards.

Warning: The hot water/steam wand or classic milk frother may be hot.



- If your machine has a classic milk frother, remove the tube and upper part.
- 2 Rinse the tube and upper part with fresh water and dry them with a dry cloth.



- 3 Clean the hot water/steam wand with a wet cloth to remove milk residues.
- 4 Put the protective handle and classic milk frother (if present) back onto the hot water/steam wand. They are correctly positioned when you hear a click.

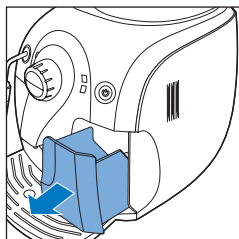
Cleaning the brewing unit

Warning: Do not clean the brewing unit in the dishwasher and do not use washing-up liquid or a cleaning agent to clean it.

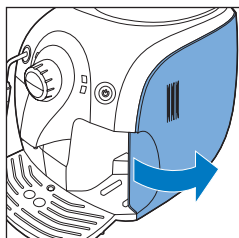
Clean the brewing unit once a week.

- 1 Switch off the machine and unplug it.

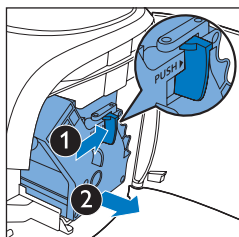




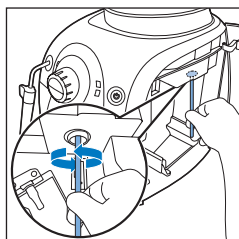
- 2 Remove the coffee grounds container from the machine.



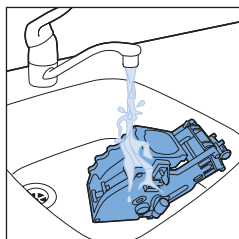
- 3 Open the maintenance door.



- 4 Press the PUSH button (1) and pull at the grip of the brewing unit (2) to remove it from the machine.



- 5 Clean the coffee exit duct thoroughly with a spoon handle or another round-tipped kitchen utensil.



- 6 Rinse the outside of the brewing unit under a lukewarm tap.

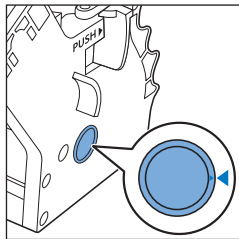
Warning: Never use any washing-up liquid or other cleaning agent to clean the brewing unit.

Warning: Do not dry the brewing unit with a cloth to prevent fibres from collecting inside the brewing unit. After rinsing, just shake excess water off the brewing unit or let it air-dry.



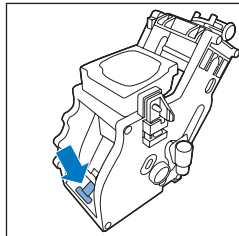


24 ENGLISH



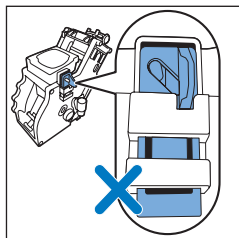
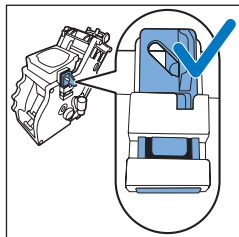
- 7 Before you slide the brewing unit back into the machine, make sure the two reference signs on the side match. If they do not match, perform the following step:

- Make sure the lever is in contact with the base of the brewing unit.

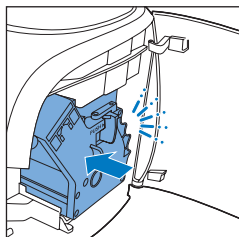


- 8 Make sure the locking hook of the brewing unit is in the correct position.

- To position the hook correctly, push it upwards until it is in uppermost position.



Note: The hook is not correctly positioned if it is still in bottommost position.

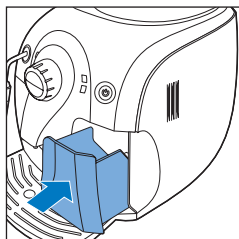


- 9 Slide the brewing unit back into the machine along the guiding rails on the sides until it clicks into position.

Warning: Do not press the PUSH button.

- 10 Close the maintenance door.



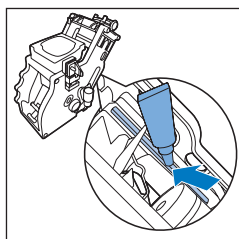
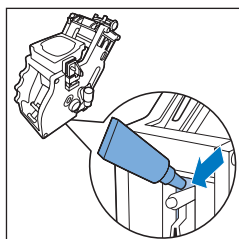


- 11 Slide the coffee grounds container back into the machine.

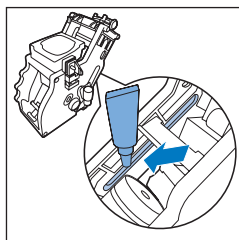
Lubrication

For optimal performance of the machine, lubricate the brewing unit after it has brewed 500 cups of coffee or once every 3 months.

- 1 Switch off the machine and unplug it.
- 2 Follow steps 2 to 4 in section 'Cleaning the brewing unit' to remove the brewing unit from the machine.
- 3 Apply some lubricant around the shaft in the bottom of the brewing unit.



- 4 Apply some lubricant to both sides of the part shown in the illustration.



- 5 Follow steps 7 to 11 in section 'Cleaning the brewing unit' to place the brewing unit and the coffee grounds container back into the machine.





Descaling the machine

Scale builds up inside the machine during use. It is essential to descale the machine when the orange descaling light lights up continuously. Only use the special Gaggia descaling solution to descale the machine.

The Gaggia descaling solution is designed to ensure optimal performance of the machine.

Warning: The use of other descaling products may cause damage to the machine and leave residues in the water.

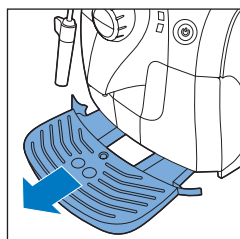
Descaling procedure

The descaling procedure lasts 30 minutes and consists of a descaling cycle and a rinsing cycle.

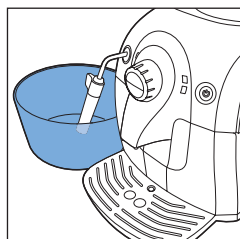
Preparation

- 1 Switch off the machine.

Warning: If you do not switch off the machine, you cannot enter the descaling cycle.

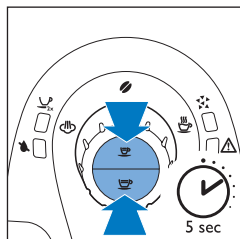


- 2 Empty the drip tray and place it back. Remove the classic milk frother (if present).
- 3 Empty the water tank and remove the Intenza+ water filter (if present). Pour the entire bottle of descaling solution into the water tank.
- 4 Add water to the descaling solution in the water tank up to the MAX indication.
- 5 Make sure the control dial is set to the coffee bean icon.
- 6 Place a bowl under the hot water/steam wand.

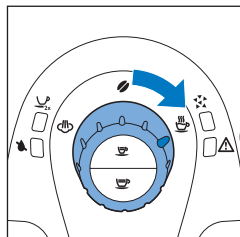




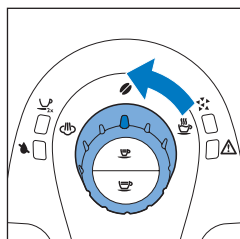
Descaling cycle



- 1 Press the espresso button and regular coffee button simultaneously for approximately 5 seconds.
 - The orange descaling light flashes slowly during the entire descaling cycle.



- 2 Turn the control dial to the hot water icon and brew hot water. Let hot water flow out of the hot water/steam wand for 10 seconds.

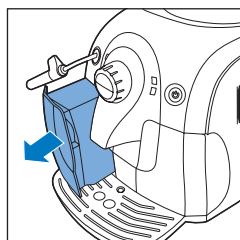


- 3 Turn the control dial back to the coffee bean icon. Wait approximately 1 minute to let the descaling solution act.
- 4 Press the espresso button to brew a cup of espresso. Wait approximately 1 minute to let the descaling solution act.

Note: During the descaling process, the coffee grinding function does not work. If you press the espresso button, only water will flow out of the machine.

- 5 Repeat steps 2 to 4 until the 'water tank empty' light lights up continuously.

Rinsing cycle

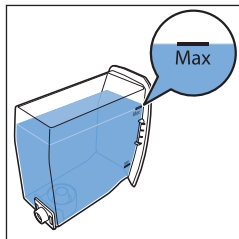


- 1 Remove the water tank from the machine and rinse it.

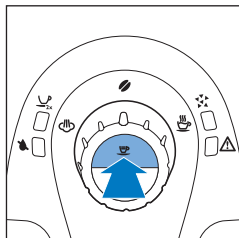




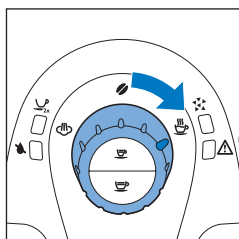
28 ENGLISH



- 2 Fill the water tank with fresh tap water up to the MAX indication and slide the water tank back into the machine.
- 3 Empty the bowl and place it back onto the drip tray under the hot water/steam wand.

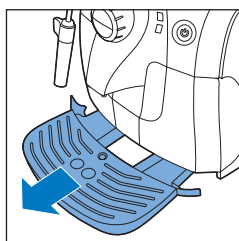


- 4 Press the espresso button and brew a cup of espresso. Repeat this twice.



- 5 Turn the control dial to the hot water icon.
- 6 Let hot water flow out of the hot water/steam wand until the 'water tank empty' light lights up continuously.

Note: If you want to interrupt the water flow, turn the control dial back to the coffee bean icon. To restart the water flow, turn it back to the hot water icon.

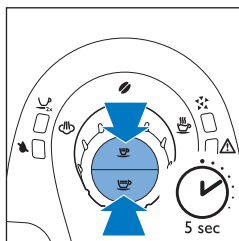


- 7 Remove the drip tray, rinse it and place it back.
- 8 Reattach the classic milk frother.
- 9 Remove the water tank and rinse it.
- 10 Reinstall the Intenza+ water filter (if present).
- 11 Fill the water tank with fresh tap water up to the MAX indication and slide the water tank back into the machine.
- 12 Press the on/off button to switch off the machine.
 - When you switch the machine back on, it is ready for use again.

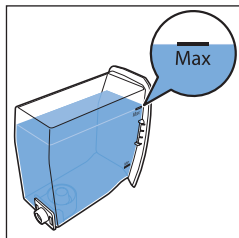
If you are unable to finish the descaling procedure —

If the machine gets stuck in the descaling procedure, you can press the on/off button. This allows you to complete the descaling procedure. Follow the steps below to make sure your machine is ready to brew coffee again.



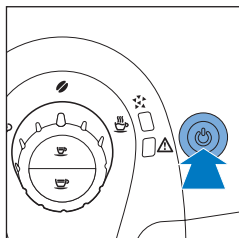


- 1 Press the espresso button and regular coffee button simultaneously for approximately 5 seconds.
- 2 Remove the drip tray, rinse it and place it back.
- 3 Remove the water tank and rinse it.



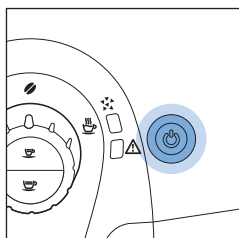
- 4 Fill the water tank with fresh tap water up to the MAX indication and slide the water tank back into the machine.
- 5 Press the espresso button and brew a cup of espresso. Repeat this twice.
- 6 Turn the control dial to the hot water icon. Let hot water flow out of the hot water/steam wand until the 'water tank empty' light lights up continuously.
- 7 Remove the drip tray, rinse it and place it back.
- 8 Reattach the classic milk frother.
- 9 Remove the water tank and rinse it.
- 10 Reinstall the Intenza+ water filter (if present).
- 11 Fill the water tank with fresh tap water up to the MAX indication and slide the water tank back into the machine.
- 12 Press the on/off button to switch off the machine.

- When you switch the machine back on, it is ready for use again.



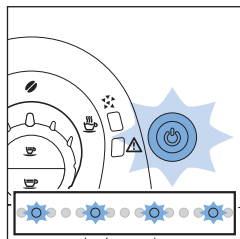
Meaning of light signals

- The on/off button lights up continuously. The machine is ready for use.

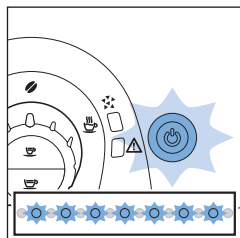




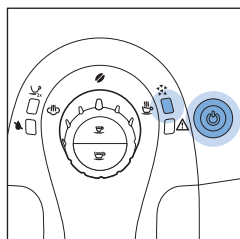
30 ENGLISH



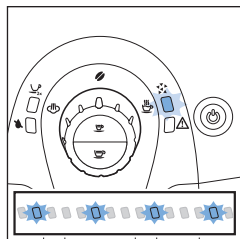
- The on/off button flashes slowly. The machine is warming up or performing a procedure.



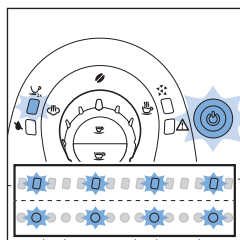
- The on/off button flashes quickly. The machine is overheated. Brew a cup of hot water to cool down the machine.



- The descaling light and the on/off button light up continuously. You have to descale the machine. Follow the instructions in chapter 'Descaling the machine'.

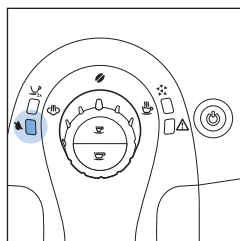


- The descaling light flashes slowly. The machine is descaling.

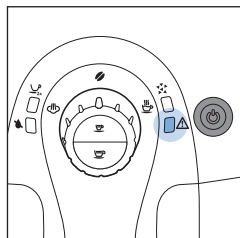


- The 2-cup light and the on/off button flash slowly. The machine is programming the amount of coffee to brew. Follow the instructions in chapter 'Using the machine', section 'Adjusting the coffee volume'.
- The 2-cup light lights up continuously and the on/off button flashes slowly. The machine is brewing two cups of coffee.

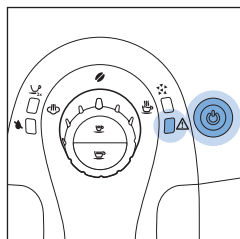




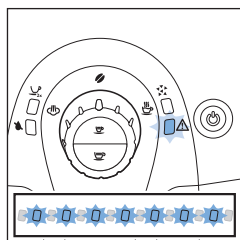
- The 'water tank empty' light lights up continuously. The water level is low. Fill the water tank with fresh water up to the MAX indication.



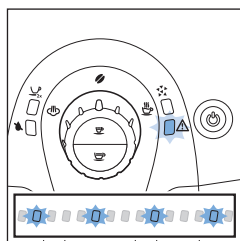
- The warning light lights up continuously and the on/off button goes out. The coffee grounds container is full. Empty the coffee grounds container while the machine is on. Make sure that the warning light flashes before you reinsert the coffee grounds container.



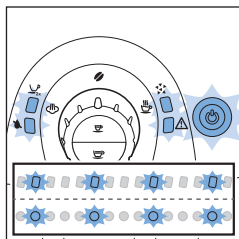
- The warning light and the on/off button light up continuously. The coffee bean container is empty. Refill the coffee bean container.



- The warning light flashes quickly. There is no water in the internal circuit. Turn the control dial to the hot water icon and let hot water come out of the machine until the water flows continuously. See chapter 'Preparing for use' section 'Heating up the machine'. Follow steps 3 and 4.



- The warning light flashes slowly. The brewing unit is not correctly inserted, the coffee grounds container is not inserted, the maintenance door is open or the control dial is not in the correct position. Make sure the brewing unit and coffee grounds container are inserted correctly, the maintenance door is closed and the control dial is in the correct position. If you cannot take out the brewing unit or place it back, switch the machine off and on again.



- The lights flash slowly and simultaneously. The machine is out of order. Switch off the machine for 30 seconds, then switch it back on. Try this two or three times. If the machine does not reset, contact the Gaggia Consumer Care Centre in your country.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the machine. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.gaggia.com or www.gaggia.it for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
The machine does not work.	Make sure the small plug is inserted into the socket. Plug in and switch on the machine. Make sure that the voltage indicated on the machine corresponds to the local mains voltage.
The machine is stuck in the descaling procedure.	Press the on/off button. You can restart the descaling procedure or follow the instructions in chapter 'Descaling the machine', section 'If you are unable to finish the descaling procedure'.
The coffee is not hot enough.	Preheat the cups by rinsing them with hot water. Use thin-walled cups.
The coffee temperature decreases over time.	Descalc the machine (see chapter 'Descaling the machine').
No hot water or steam comes out of the hot water/steam wand.	Check if the hole of the hot water/steam wand is clogged. If so, clean the hole. The classic milk frother may be dirty. Clean the classic milk frother.
The espresso does not have enough crema.	Use a different type of coffee beans or adjust the ceramic coffee grinder (see chapter 'Using the machine', section 'Adjusting the grinding degree').
The machine does not heat up fast enough and little coffee comes out.	Descalc the machine (see chapter 'Descaling the machine').





Problem	Solution
The brewing unit cannot be removed.	Remove the coffee grounds container before you open the maintenance door. If you still cannot remove the brewing unit follow the next steps. Reinsert the coffee grounds container, close the maintenance door, switch on the machine. The machine prepares for use. Switch off the machine and try to remove the brewing unit again.
The brewing unit cannot be placed back.	Make sure that the lever is in contact with the base of the brewing unit. Also make sure that the hook of the brewing unit is in the correct position. See chapter 'Cleaning and maintenance', section 'Cleaning the brewing unit'. If you still cannot place the brewing unit back. Reinsert the coffee grounds container and leave the brewing unit out. Close the maintenance door, switch on the machine. The machine prepares for use. Switch off the machine and try to place back the brewing unit again.
The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out.	Clean the coffee exit duct and set the grinder to a coarser setting. Clean the brewing unit (see chapter 'Cleaning and maintenance', section 'Cleaning the brewing unit'). Fill the water tank with water. Clean the coffee spout.
The coffee is too weak.	Adjust the ceramic coffee grinder to a finer setting (see chapter 'Using the machine', section 'Adjusting the grinding degree'). Brew a few cups of coffee to let the machine adjust itself to the new grinding settings. Use a different type of coffee beans.
Water ends up in the drip tray.	This is normal. To guarantee the perfect cup of coffee, the machine uses water to rinse the internal circuit and brewing unit. Some of the water flows through the internal system directly into the drip tray. Empty the drip tray regularly.
The machine seems to be leaking.	The drip tray is full and overflowed during brewing or the descaling procedure. Check if the water tank is leaking. The brewing unit or the drains behind or under the brewing unit may be blocked. Rinse the brewing unit with lukewarm water and clean the upper filter carefully. Also clean the inside of the machine with a soft, damp cloth.
There is not enough coffee in my cup.	Air may be present in the internal circuit. Rinse the internal circuit of the machine by turning the control dial to the hot water icon and letting some hot water flow out of the machine. Clean the brewing unit (see chapter 'Cleaning and maintenance', section 'Cleaning the brewing unit').



Technical specifications

Feature	Value / location
Nominal voltage	Inside of maintenance door
Power rating	Inside of maintenance door
Size (w x h x d)	295mm x 325mm x 420mm
Weight	6.9 kg
Material	Plastic
Cord length	0.8m -1.2m
Water tank capacity	1000ml
Cup size	Up to 95mm
Coffee bean container capacity	170g
Coffee grounds container capacity	8 cakes
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Safety devices	Thermal fuse







Table des matières

Informations de sécurité	37
Introduction	44
Description générale (fig. 1)	44
Avant la première utilisation	45
Installation de la machine	45
Préparation de l'appareil	46
Remplissage du réservoir	46
Remplissage du réservoir à grains de café	46
Processus de chauffe de la machine	47
Cycle de rinçage manuel	48
Installation du filtre à eau Intenza+	49
Utilisation de la machine	50
Préparation d'une ou de deux tasses d'espresso ou de café normal	50
Production de mousse	51
Eau chaude	52
Réglage de la machine	53
Réglage du niveau de mouture du café	53
Réglage du volume de café	54
Nettoyage et entretien	54
Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur ou du moussEUR à lait classique	55
Nettoyage du groupe café	55
Lubrification	58
Détartrage de l'appareil	59
Procédure de détartrage	59
Préparation	59
Cycle de détartrage	60
Cycle de rinçage	60
Si vous ne parvenez pas à terminer la procédure de détartrage	61
Signification des voyants	62
Dépannage	65
Spécificités techniques	67



IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



PRÉCAUTIONS

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

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



INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

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



Informations de sécurité importantes

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

Avertissement

Informations d'ordre général

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



- N'insérez jamais les doigts ni d'autres objets dans le moulin à café.
- Soyez prudent lorsque vous versez de l'eau chaude. De petits jets d'eau chaude peuvent précéder l'écoulement de l'eau. Attendez la fin du cycle de distribution avant de retirer la buse de distribution de l'eau chaude.

Attention

Informations d'ordre général

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



- Ne nettoyez pas le groupe café dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas de liquide vaisselle ou de détergent pour le nettoyer. Cela peut causer un mauvais fonctionnement du groupe de percolation et avoir un effet nuisible sur le goût du café.
- Évitez de sécher le groupe de percolation avec un chiffon, afin d'empêcher que des fibres ne tombent dedans.
- Ne buvez jamais la solution versée pendant l'étape de détartrage.
- Placez uniquement du café prémoulu dans le compartiment du café prémoulu. D'autres substances et objets peuvent fortement endommager la machine. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- La machine ne doit pas être placée dans une armoire pendant son utilisation.

Machines avec mousser à lait classique

Avertissement

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

Attention

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

Machines avec mousser à lait automatique

Avertissement

- Pour éviter le risque de brûlure, vous devez tenir compte du fait que la distribution de vapeur ou d'eau chaude peut être précédée par l'émission de petits jets d'eau chaude. Ne touchez jamais la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur à mains nues, car elle peut devenir très chaude. Utilisez uniquement le manche protecteur adéquat.
- Ne buvez jamais la solution distribuée pendant la procédure de nettoyage mensuel du mousser à lait automatique.





Attention

- Pour des raisons d'hygiène, vérifiez que la surface extérieure de la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur est propre.
- Après la production de mousse de lait, nettoyez rapidement le mousser à lait automatique en versant une petite quantité d'eau chaude. Respectez les instructions de nettoyage du manuel d'utilisation.
- Soyez prudent, car la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur peut être chaude si la machine a été récemment utilisée.
- Ne poussez pas l'embout en caoutchouc trop loin sur la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur lorsque vous l'insérez. Dans ce cas, le mousser à lait automatique ne fonctionnerait pas correctement car il ne pourrait pas aspirer 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 jeté avec les déchets ménagers (2012/19/EU).
- Respectez les réglementations de votre pays concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut appropriée des piles permet de protéger l'environnement et la santé.

Garantie et assistance

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

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



Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à café Gaggia Besana! La machine est adaptée à la préparation d'espresso à partir de grains de café entiers. Elle peut également distribuer de la vapeur et de l'eau chaude. Vous trouverez dans ce manuel d'utilisation toutes les informations nécessaires pour installer, utiliser et entretenir votre machine.

Cette machine a été testée avec du café. Bien qu'elle ait été soigneusement nettoyée, elle pourrait présenter des résidus de cette substance.

Dans tous les cas, nous garantissons que la machine est absolument neuve.

Description générale (fig. 1)

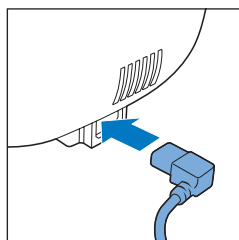
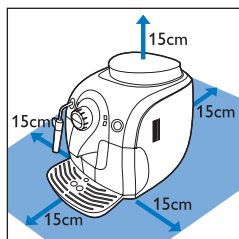
- 1 Bloc de commande
- 2 Icône de vapeur
- 3 Bouton de commande
- 4 Icône de grain de café
- 5 Bouton pour espresso
- 6 Bouton pour café normal
- 7 Icône d'eau chaude
- 8 Voyant de détartrage
- 9 Voyant d'avertissement
- 10 Voyant 2 tasses
- 11 Voyant « Réservoir d'eau vide »
- 12 Bouton marche/arrêt avec voyant
- 13 Buse à eau chaude/vapeur
- 14 Poignée de protection
- 15 Mousseur à lait classique (certains modèles uniquement)
- 16 Réservoir d'eau
- 17 Unité d'écoulement du café
- 18 Grille du plateau égouttoir
- 19 Voyant « Plateau égouttoir plein »
- 20 Plateau égouttoir
- 21 Bac à marcs de café
- 22 Groupe café
- 23 Porte destinée à l'entretien
- 24 Bouton de réglage de la mouture
- 25 Moulin à café en céramique
- 26 Réservoir à grains de café
- 27 Outil de réglage du niveau de mouture
- 28 Couvercle du réservoir à grains de café



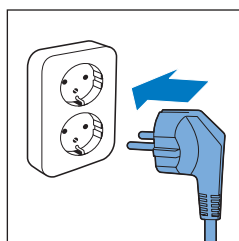
Avant la première utilisation

Installation de la machine

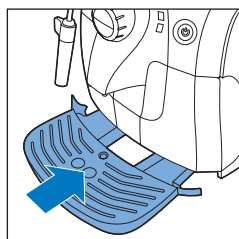
- 1 Retirez la machine de son emballage.
- 2 Placez la machine sur une table ou un plan de travail, à l'écart des robinets, de l'évier et de toute source de chaleur.
- 3 Laissez un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus, à l'arrière et sur les côtés de la machine.



- 4 Insérez la petite prise dans l'emplacement prévu et situé à l'arrière de la machine.



- 5 Connectez la prise au secteur.



- 6 Retirez l'autocollant de protection du plateau égouttoir et faites glisser le plateau égouttoir dans les rainures à l'avant de la machine.

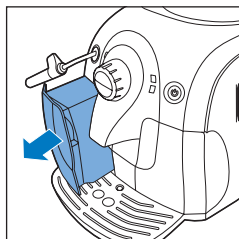
Remarque: Assurez-vous que le plateau égouttoir est entièrement inséré.



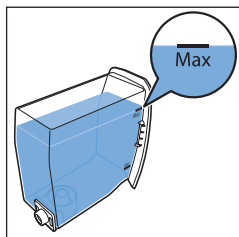


Préparation de l'appareil

Remplissage du réservoir



- 1 Retirez le réservoir d'eau de la machine.
- 2 Rincez le réservoir d'eau sous le robinet.

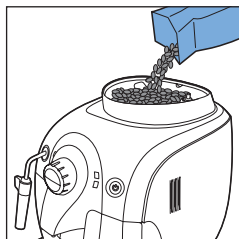


- 3 Remplissez le réservoir avec de l'eau froide du robinet, jusqu'au niveau maximal (MAX).

Avertissement: 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.

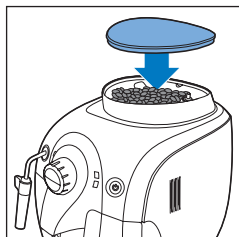
- 4 Remplacez le réservoir d'eau dans la machine.

Remplissage du réservoir à grains de café



- 1 Remplissez le réservoir de grains de café spécial espresso.

Avertissement: Utilisez uniquement des grains de café spécial espresso. N'utilisez jamais de café moulu, de grains de café non torréfiés ou caramélisés car cela risquerait d'endommager la machine.



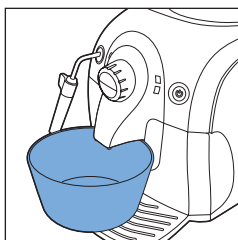
- 2 Placez le couvercle sur le réservoir à grains de café.



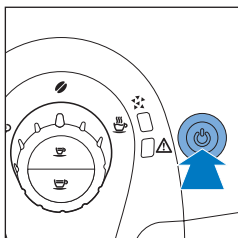


Processus de chauffe de la machine

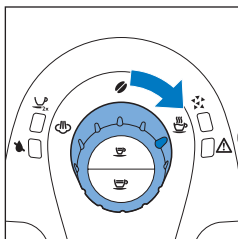
Pendant le processus de chauffe initial, de l'eau fraîche s'écoule par le circuit interne pour chauffer la machine. Cela prend quelques secondes.



- 1 Placez un bol sous la buse à eau chaude/vapeur ou le mousser à lait classique et l'unité d'écoulement du café. Assurez-vous que le bouton de commande est dirigé vers l'icône de grain de café.

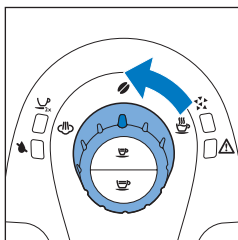


- 2 Appuyez sur le bouton marche/arrêt.



- 3 Lorsque le voyant d'avertissement clignote rapidement, tournez le bouton de commande jusqu'à l'icône d'eau chaude et patientez quelques secondes.

- Le voyant d'avertissement s'éteint et un peu d'eau s'écoule de la buse à eau chaude/vapeur ou du mousser à lait classique.



- 4 Au bout de quelques secondes, lorsque l'eau chaude cesse de s'écouler de la buse à eau chaude/vapeur et que le voyant d'avertissement clignote lentement, réglez le bouton de commande à nouveau sur l'icône de grain de café.

- La machine chauffe et le bouton marche/arrêt clignote lentement.
- Lorsque la machine a fini de chauffer, elle effectue un cycle de rinçage automatique pour nettoyer le circuit interne avec de l'eau fraîche. De l'eau s'écoule de l'unité d'écoulement du café.
- Lorsque le bouton marche/arrêt reste allumé, la machine est prête pour le cycle de rinçage manuel.

Remarque: Vous pouvez interrompre le cycle de rinçage automatique en appuyant sur le bouton pour espresso ou le bouton pour café normal.

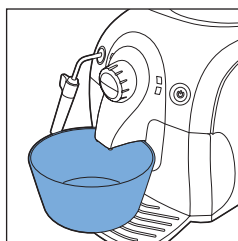
Remarque: Le cycle de rinçage automatique se réalise également 15 minutes après que l'appareil bascule en mode veille ou s'éteint.



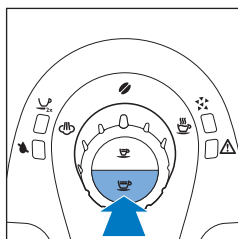


Cycle de rinçage manuel

Pendant le cycle de rinçage manuel, la machine prépare une tasse de café pour préparer le circuit interne à l'utilisation.

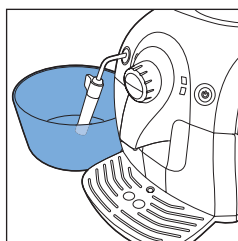


- 1 Placez un bol sous l'unité d'écoulement du café.
- 2 Assurez-vous que le bouton marche/arrêt reste allumé.

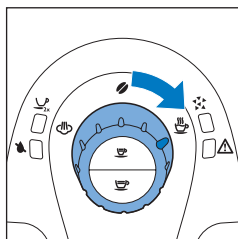


- 3 Appuyez sur le bouton pour café normal.
 - La machine se met à préparer une tasse de café pour préparer le circuit interne à l'utilisation. Ce café ne doit pas être bu.

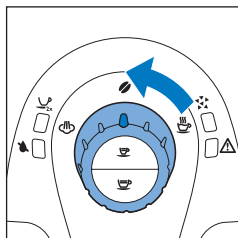
- 4 Videz le bol à l'issue du cycle de préparation.



- 5 Placez un bol sous la buse à eau chaude/vapeur ou le mousser à lait classique.

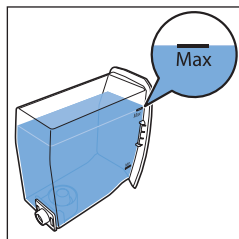


- 6 Réglez le bouton de commande sur l'icône d'eau chaude.
- 7 Laissez l'eau s'écouler jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.
 - Le voyant « Réservoir d'eau vide » reste allumé.



- 8 Réglez le bouton de commande à nouveau sur l'icône de grain de café.





9 Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'à l'indication MAX.

- La machine est prête à l'emploi.

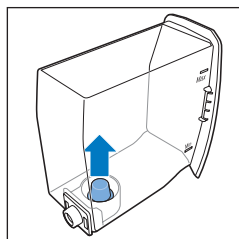
Remarque: Il est possible que les premières tasses de café soient un peu trop légères. C'est normal. La machine doit réaliser quelques cycles de préparation pour atteindre des réglages optimaux.

Installation du filtre à eau Intenza+

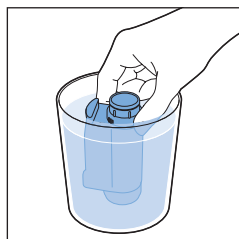
Nous vous recommandons d'installer le filtre à eau Intenza+ car il permet d'éviter la formation de dépôts de calcaire dans votre machine. Vous pouvez acheter le filtre à eau Intenza+ séparément. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Garantie et assistance », section « Commande de produits d'entretien ».

1 Retirez le petit filtre blanc du réservoir d'eau et rangez-le dans un endroit sec.

Remarque: Veuillez conserver le petit filtre blanc pour un usage ultérieur. Vous en aurez besoin pour la procédure de détartrage.



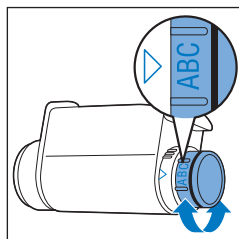
2 Enlevez le filtre de son emballage et plongez-le dans l'eau froide avec l'ouverture orientée vers le haut. Appuyez légèrement sur les côtés du filtre pour faire sortir les bulles d'air.



3 Tournez le bouton du filtre sur le réglage qui correspond à la dureté de l'eau de la région dans laquelle vous habitez.

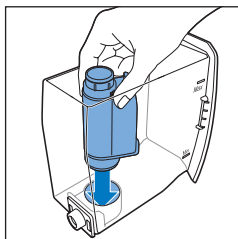
- A Eau douce
- B Eau calcaire (par défaut)
- C Eau très calcaire

Remarque: Vous pouvez mesurer la dureté de l'eau à l'aide d'une bandelette de test de dureté de l'eau.





50 FRANÇAIS



- 4 Placez le filtre dans le réservoir d'eau vide. Appuyez dessus jusqu'à ce qu'il ne puisse plus bouger.
- 5 Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'à l'indication MAX et glissez-le dans la machine.
- 6 Laissez la machine préparer de l'eau chaude jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide (voir le chapitre « Utilisation de la machine », section « Eau chaude »).
- 7 Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'à l'indication MAX, puis remettez-le en place dans la machine.
 - Le bouton marche/arrêt reste allumé.

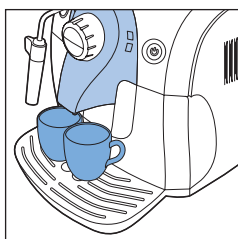
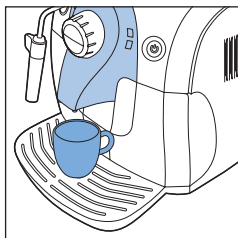
La machine est prête à l'emploi.

Utilisation de la machine

Afin de garantir un espresso parfait, la machine rince régulièrement son circuit interne à l'eau. Ce cycle de rinçage automatique se déroule 15 minutes après que l'appareil bascule en mode veille ou s'éteint. Durant le cycle de rinçage automatique, une partie de l'eau s'écoule par le circuit interne directement dans le plateau égouttoir. Videz le plateau égouttoir régulièrement.

Préparation d'une ou de deux tasses d'espresso ou de café normal

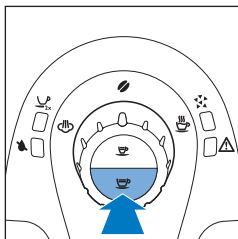
- 1 Assurez-vous que le bouton marche/arrêt s'allume en vert de manière continue et que le bouton de commande est dirigé vers l'icône de grain de café.
- 2 Placez une ou deux tasses sur la grille du plateau égouttoir.



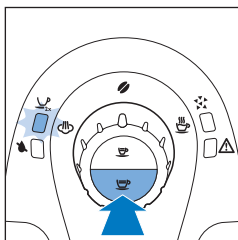
- 3 Appuyez sur le bouton pour espresso ou le bouton pour café normal.

Remarque: Vous pouvez interrompre le cycle de préparation du café à tout moment. Pour ce faire, appuyez sur le même bouton (pour espresso ou pour café normal) que lors du lancement de la préparation du café.





- Appuyez à une reprise sur le bouton pour espresso ou pour café normal pour préparer une tasse de café.
- La machine moule la quantité de grains de café requise pour une tasse, puis prépare une tasse de café.



- Appuyez à deux reprises sur le bouton pour espresso ou pour café normal pour préparer deux tasses de café.
- Le voyant 2 tasses s'allume. La machine moule la quantité de grains de café requise pour une tasse, puis remplit les deux tasses à moitié. Ensuite, la machine moule à nouveau des grains de café pour une tasse et remplit les deux tasses entièrement.

4 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre la machine.

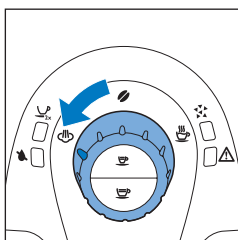
- Si vous n'avez préparé qu'une tasse de café, la machine rince brièvement le circuit interne avant de s'éteindre.

Remarque: Lorsque la machine est laissée en mode veille, elle s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes.

Production de mousse

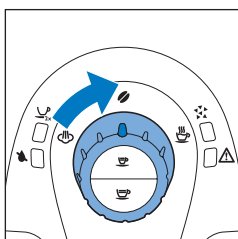
Si vous souhaitez faire mousser du lait après la mise sous tension de la machine ou après la préparation d'une tasse de café, il se peut qu'il reste de l'eau dans le circuit interne. Vous devez tout d'abord laisser cette eau s'écouler de la machine.

1 Placez une grande tasse sous la buse à eau chaude/vapeur ou le mousser à lait classique.



2 Réglez le bouton de commande sur l'icône de vapeur.

- Le bouton marche/arrêt clignote lorsque l'eau chauffe.
- L'eau chaude s'écoule de la buse à eau chaude/vapeur ou du mousser à lait classique.

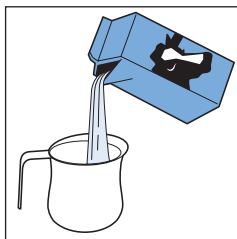


3 Lorsque seule de la vapeur s'échappe de la buse à eau chaude/vapeur ou du mousser à lait classique, réglez le bouton de commande sur l'icône de grain de café.



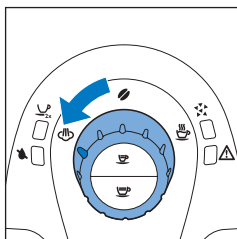


52 FRANÇAIS



- 4 Remplissez 1/3 d'un récipient de lait froid.

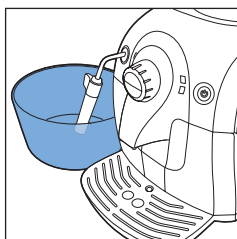
Remarque: Utilisez du lait froid (à une température d'environ 5 °C) avec une teneur en protéines d'au moins 3 % pour garantir une mousse de qualité optimale. Vous pouvez utiliser du lait entier ou demi-écrémé, selon vos préférences.



- 5 Plongez la buse à eau chaude/vapeur ou le mousser à lait classique dans le lait et réglez le bouton de commande sur l'icône de vapeur. Faites mousser le lait en faisant tourner lentement le récipient et en le déplaçant de haut en bas.
- 6 Lorsque la mousse de lait a la consistance souhaitée, réglez le bouton de commande sur l'icône de grain de café.

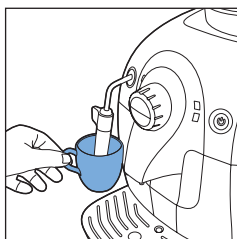
Après avoir utilisé la machine pour faire de la mousse de lait, celle-ci doit refroidir avant de pouvoir préparer du café. Suivez les étapes suivantes.

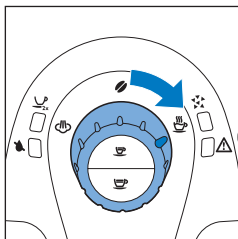
- 1 Appuyez sur le bouton pour espresso ou le bouton pour café normal.
 - Le bouton marche/arrêt clignote rapidement pour indiquer que la machine a surchauffé et ne peut pas préparer de café.
- 2 Placez un bol sous la buse à eau chaude/vapeur ou le mousser à lait classique et réglez le bouton de commande sur l'icône d'eau chaude.
- 3 L'eau chaude s'écoule de la buse à eau chaude/vapeur ou du mousser à lait classique.
- 4 Attendez que l'eau cesse de s'écouler et que le bouton marche/arrêt reste allumé.
- 5 Réglez le bouton de commande à nouveau sur l'icône de grain de café.
 - La machine est prête à préparer du café.



Eau chaude

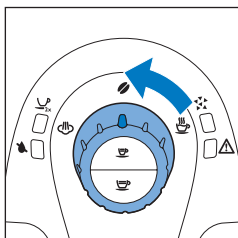
- 1 Assurez-vous que le bouton marche/arrêt reste allumé. Si le bouton marche/arrêt clignote lentement, la machine est en train de chauffer.
- 2 Placez une tasse sous la buse à eau chaude/vapeur ou le mousser à lait classique.





3 Réglez le bouton de commande sur l'icône d'eau chaude.

- L'eau s'écoule de la buse à eau chaude/vapeur ou du mousseur à lait classique.



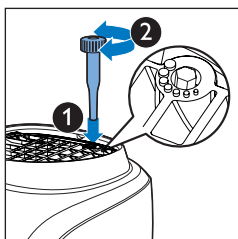
4 Réglez le bouton de commande à nouveau sur l'icône de grain de café lorsque la tasse contient la quantité souhaitée d'eau chaude.

Réglage de la machine

Vous pouvez régler le niveau de mouture et le volume de café pour obtenir un café parfaitement adapté à vos goûts.

Réglage du niveau de mouture du café

Vous pouvez régler le niveau de mouture de la machine. Le moulin à café en céramique garantit une mouture précise et parfaite et une finesse à chaque tasse de café. Elle garantit la préservation d'un arôme intense, pour un goût parfait à chaque tasse.



1 Appuyez fermement sur le bouton de réglage de la mouture (1), puis tournez-le d'un cran à la fois (2). Vous pouvez choisir parmi 5 réglages de mouture différents. Plus le point est petit, plus le café sera fort. La différence est notable après la préparation de 2 à 3 tasses de café avec le nouveau réglage.

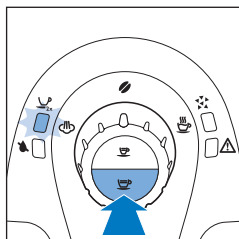
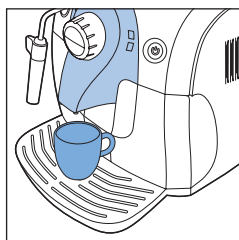
Avertissement: Ne tournez pas le bouton de réglage de la mouture de plus d'un cran à la fois afin d'éviter d'endommager le moulin à café.





Réglage du volume de café

Vous pouvez régler le volume de café selon vos goûts et la taille de vos tasses. Le bouton pour café normal et le bouton pour espresso peuvent être programmés.



1 Placez une tasse sur la grille du plateau égouttoir.

2 Maintenez enfoncé le bouton du type de café que vous voulez ajuster. Relâchez le bouton lorsque la machine commence à mouler des grains de café.

- Le voyant 2 tasses et le bouton marche/arrêt clignotent lentement.

3 Appuyez à nouveau sur le même bouton lorsque la tasse contient la quantité de café souhaitée.

La machine enregistre automatiquement le nouveau réglage.

Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un détartrage réguliers prolongent la durée de vie de votre machine et assure la qualité et le goût de votre café.

Avertissement: Ne plongez pas la machine dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Avertissement: N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits de nettoyage abrasifs ou de liquides agressifs pour nettoyer la machine.

Avertissement: Débranchez toujours la machine et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

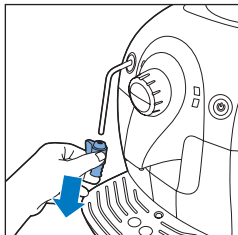
Remarque: Aucune des parties amovibles ne passent au lave-vaisselle. Rincez-les sous le robinet.





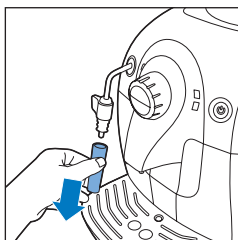
Nettoyage de la buse à eau chaude/vapeur ou du moussEUR à lait classique

Nettoyez la buse à eau chaude/vapeur ou le moussEUR à lait classique avec un chiffon humide après chaque utilisation. Nettoyez soigneusement la buse à eau chaude/vapeur ou le moussEUR à lait classique une fois par semaine.

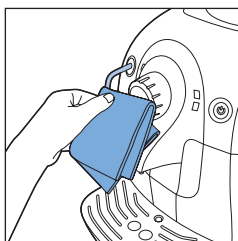


- 1 Retirez la poignée de protection de la buse à eau chaude/vapeur en la tirant vers le bas.

Avertissement: La buse à eau chaude/vapeur ou le moussEUR à lait classique peuvent être chauds.



- Si votre machine est dotée d'un moussEUR à lait classique, retirez le tuyau et la partie supérieure.
- 2 Rincez le tuyau et la partie supérieure à l'eau claire, puis séchez-les avec un chiffon sec.



- 3 Nettoyez la buse à eau chaude/vapeur avec un chiffon humide pour enlever les résidus de lait.
- 4 Remplacez la poignée de protection et le moussEUR à lait classique (le cas échéant) sur la buse à eau chaude/vapeur. Ils sont correctement positionnés lorsque vous entendez un clic.

Nettoyage du groupe café

Avertissement: Ne nettoyez pas le groupe café dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas de liquide vaisselle ou de détergent pour le nettoyer.

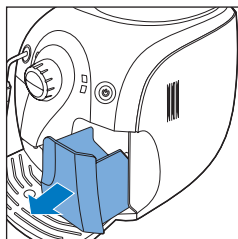
Nettoyez le groupe café une fois par semaine.

- 1 Mettez la machine hors tension et débranchez-la.

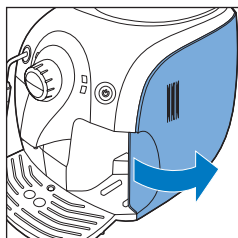




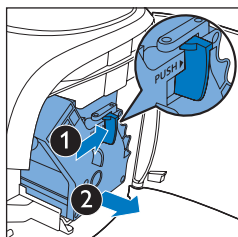
56 FRANÇAIS



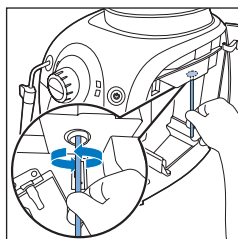
- 2 Enlevez le bac à marcs de café de la machine.



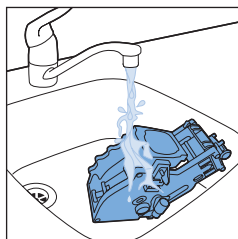
- 3 Ouvrez la porte destinée à l'entretien.



- 4 Appuyez sur le bouton PUSH (1) et retirez le groupe café en le maintenant (2) pour l'enlever de la machine.



- 5 Nettoyez soigneusement le conduit de sortie du café à l'aide d'un manche de cuillère ou d'un autre ustensile de cuisine au bout arrondi.

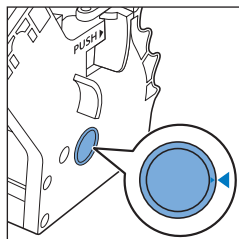


- 6 Rincez l'extérieur du groupe café sous l'eau du robinet.

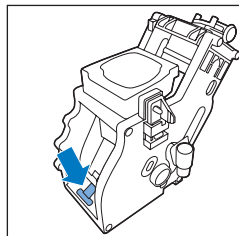
Avertissement: N'utilisez jamais de liquide vaisselle ou tout autre produit de nettoyage pour nettoyer le groupe café.

Avertissement: Ne séchez pas le groupe café avec un chiffon pour empêcher que des fibres ne tombent dans le groupe café. Après l'avoir rincé, retirez l'excès d'eau en secouant le groupe café ou en le laissant sécher à l'air libre.



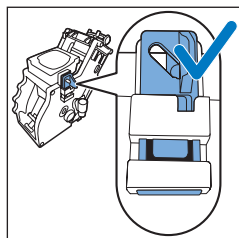


- 7 Avant d'insérer le groupe café dans la machine, assurez-vous que les deux repères situés sur le côté correspondent. S'ils ne correspondent pas, procédez comme suit:

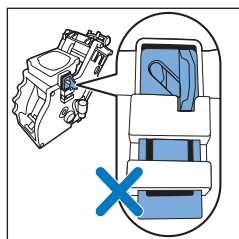


- Assurez-vous que le levier est en contact avec la base du groupe café.

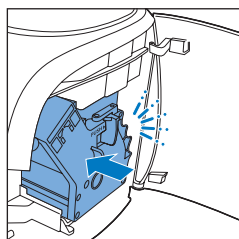
- 8 Assurez-vous que le crochet de blocage du groupe café est dans la bonne position.



- Pour positionner correctement le crochet, poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit dans la position la plus haute.



Remarque: Le crochet n'est pas correctement placé s'il est toujours dans la position la plus basse.



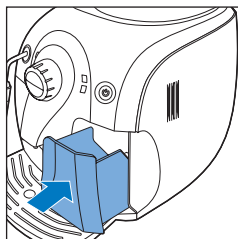
- 9 Remplacez le groupe café dans la machine en le faisant glisser le long des rainures latérales de guidage jusqu'à ce qu'il soit enclenché.

Avertissement: N'appuyez pas sur le bouton PUSH.

- 10 Fermez la porte destinée à l'entretien.



58 FRANÇAIS

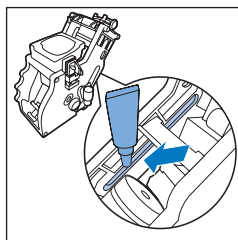
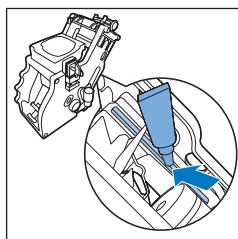
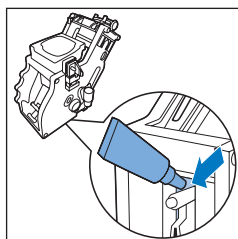


- 11 Insérez le bac à marcs de café dans la machine.

Lubrification

Pour des performances optimales de la machine, lubrifiez le groupe café après qu'il a préparé 500 tasses de café ou une fois tous les 3 mois.

- 1 Mettez la machine hors tension et débranchez-la.
- 2 Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Nettoyage du groupe café » pour retirer le groupe café de la machine.
- 3 Appliquez du lubrifiant autour de l'axe dans la partie inférieure du groupe café.



- 4 Appliquez du lubrifiant sur les deux côtés de la pièce figurant sur l'illustration.
- 5 Suivez les étapes 7 à 11 de la section « Nettoyage du groupe café » pour remplacer le groupe café et le bac à marcs de café dans la machine.





Détartrage de l'appareil

Des résidus de calcaire se forment lors de l'utilisation de la machine. Il est essentiel de détartrer la machine lorsque le voyant de détartrage orange reste allumé. Veuillez utiliser uniquement la solution de détartrage Gaggia pour détartrer la machine. La solution de détartrage Gaggia est conçue pour garantir des performances optimales de la machine.

Avertissement: L'utilisation d'autres produits de détartrage pourrait endommager la machine et laisser des résidus dans l'eau.

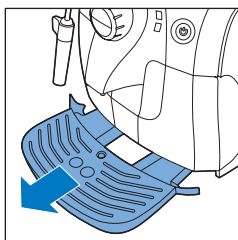
Procédure de détartrage

La procédure de détartrage dure 30 minutes et consiste en un cycle de détartrage et un cycle de rinçage.

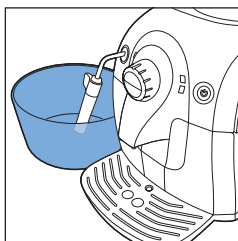
Préparation

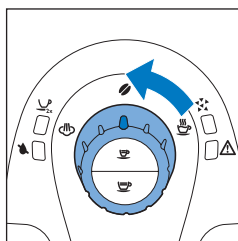
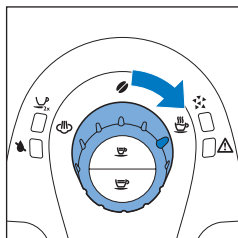
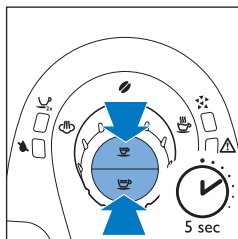
- 1 Éteignez la machine.

Avertissement: Si vous n'éteignez pas la machine, vous ne pouvez pas démarrer le cycle de détartrage.



- 2 Videz le plateau égouttoir et remettez-le en place. Retirez le mousseur à lait classique (le cas échéant).
- 3 Videz le réservoir d'eau et enlevez le filtre à eau Intenza+ (le cas échéant). Versez l'intégralité du flacon de solution de détartrage dans le réservoir d'eau.
- 4 Ajoutez de l'eau à la solution de détartrage dans le réservoir d'eau jusqu'à l'indication MAX.
- 5 Assurez-vous que le bouton de commande est réglé sur l'icône de grain de café.
- 6 Placez un bol sous la buse à eau chaude/vapeur.





Cycle de détartrage

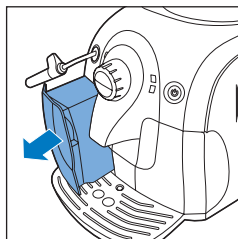
- 1 Appuyez simultanément sur le bouton pour espresso et le bouton pour café normal pendant environ 5 secondes.
 - Le voyant de détartrage orange clignote lentement pendant tout le cycle de détartrage.
- 2 Réglez le bouton de commande sur l'icône d'eau chaude et faites fonctionner la machine avec de l'eau chaude. Laissez l'eau chaude s'écouler de la buse à eau chaude/vapeur pendant 10 secondes.
- 3 Réglez à nouveau le bouton de commande sur l'icône de grain de café. Attendez environ 1 minute pour laisser agir la solution de détartrage.
- 4 Appuyez sur le bouton pour espresso pour préparer une tasse d'espresso. Attendez environ 1 minute pour laisser agir la solution de détartrage.

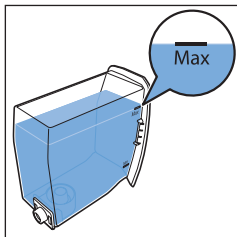
Remarque: Pendant la procédure de détartrage, la fonction de mouture de café ne fonctionne pas. Si vous appuyez sur le bouton pour espresso, seule de l'eau s'écoulera de la machine.

- 5 Répétez les étapes 2 à 4 jusqu'à ce que le voyant « Réservoir d'eau vide » reste allumé.

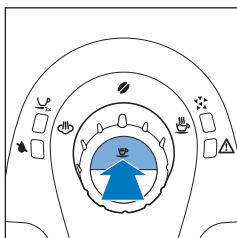
Cycle de rinçage

- 1 Retirez le réservoir d'eau de la machine et rincez-le.

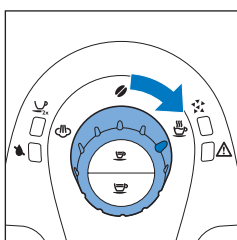




- 2 Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau du robinet jusqu'à l'indication MAX et replacez le réservoir d'eau dans la machine.
- 3 Videz le bol et replacez-le sur le plateau égouttoir, sous la buse à eau chaude/vapeur.

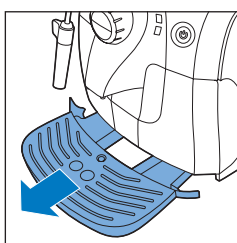


- 4 Appuyez sur le bouton pour espresso pour préparer une tasse d'espresso. Répétez l'opération deux fois.



- 5 Réglez le bouton de commande sur l'icône d'eau chaude.
- 6 Laissez l'eau chaude s'écouler de la buse à eau chaude/vapeur jusqu'à ce que le voyant « Réservoir d'eau vide » reste allumé.

Remarque: Si vous voulez interrompre l'écoulement de l'eau, réglez à nouveau le bouton de commande sur l'icône de grain de café. Pour redémarrer l'écoulement de l'eau, réglez-le sur l'icône d'eau chaude.



- 7 Retirez le plateau égouttoir, rincez-le et remettez-le en place.
- 8 Remettez en place le mousseur à lait classique.
- 9 Retirez le réservoir d'eau et rincez-le.
- 10 Réinstallez le filtre à eau Intenza+ (le cas échéant).
- 11 Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau du robinet jusqu'à l'indication MAX et replacez le réservoir d'eau dans la machine.
- 12 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre la machine.
 - Lorsque vous remettez la machine en marche, elle est de nouveau prête à être utilisée.

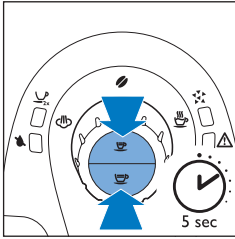
Si vous ne parvenez pas à terminer la procédure de détartrage

Si la machine reste coincée durant la procédure de détartrage, vous pouvez appuyer sur le bouton marche/arrêt. Ceci vous permet de terminer la procédure de détartrage. Suivez les étapes ci-dessous afin de vous assurer que votre machine est de nouveau prête à l'emploi.

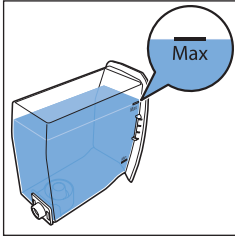




62 FRANÇAIS



- 1 Appuyez simultanément sur le bouton pour espresso et le bouton pour café normal pendant environ 5 secondes.
- 2 Retirez le plateau égouttoir, rincez-le et remettez-le en place.
- 3 Retirez le réservoir d'eau et rincez-le.



- 4 Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau du robinet jusqu'à l'indication MAX et replacez le réservoir d'eau dans la machine.
- 5 Appuyez sur le bouton pour espresso pour préparer une tasse d'espresso. Répétez l'opération deux fois.
- 6 Réglez le bouton de commande sur l'icône d'eau chaude. Laissez l'eau chaude s'écouler de la buse à eau chaude/vapeur jusqu'à ce que le voyant « Réservoir d'eau vide » reste allumé.

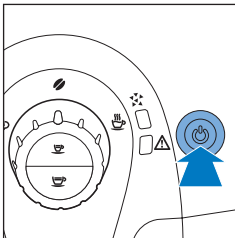
- 7 Retirez le plateau égouttoir, rincez-le et remettez-le en place.
- 8 Remettez en place le moussEUR à lait classique.
- 9 Retirez le réservoir d'eau et rincez-le.

- 10 Réinstallez le filtre à eau Intenza+ (le cas échéant).

- 11 Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau du robinet jusqu'à l'indication MAX et replacez le réservoir d'eau dans la machine.

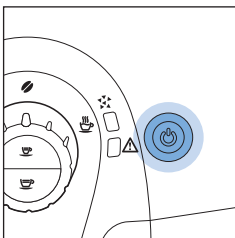
- 12 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre la machine.

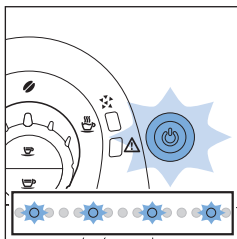
- Lorsque vous remettez la machine en marche, elle est de nouveau prête à être utilisée.



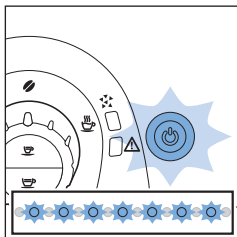
Signification des voyants

- Le bouton marche/arrêt reste allumé. La machine est prête à l'emploi.

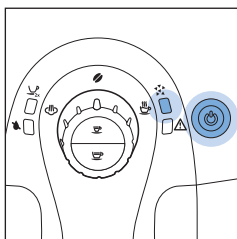




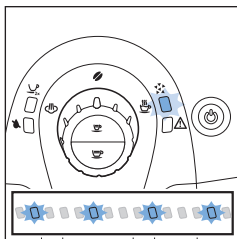
- Le bouton marche/arrêt clignote lentement. La machine chauffe ou effectue une procédure.



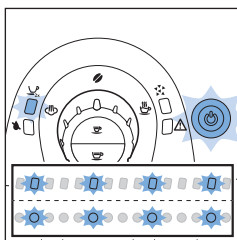
- Le bouton marche/arrêt clignote rapidement. La machine a surchauffé. Préparez une tasse d'eau chaude pour refroidir la machine.



- Le voyant de détartrage et le bouton marche/arrêt restent allumés. Vous devez détartrer la machine. Suivez les instructions du chapitre « Détartrage de la machine ».



- Le voyant de détartrage clignote lentement. La machine est en cours de détartrage.

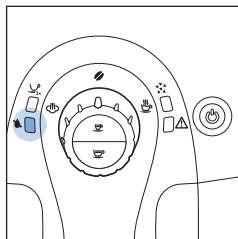


- Le voyant 2 tasses et le bouton marche/arrêt clignotent lentement. La machine programme la quantité de café à préparer. Suivez les instructions du chapitre « Utilisation de la machine », section « Réglage du volume de café ».
- Le voyant 2 tasses reste allumé et le bouton marche/arrêt clignote lentement. La machine prépare deux tasses de café.

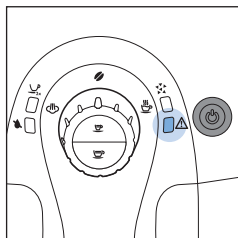




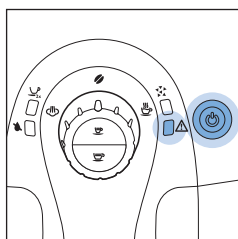
64 FRANÇAIS



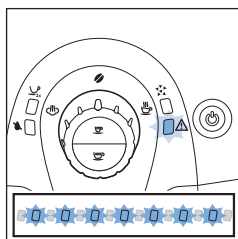
- Le voyant « Réservoir d'eau vide » reste allumé. Le niveau d'eau est bas. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'à l'indication MAX.



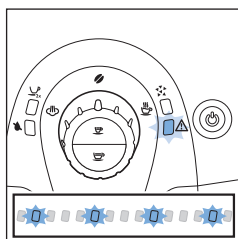
- Le voyant d'avertissement reste allumé et le bouton marche/arrêt s'éteint. Le bac à marcs de café est plein. Videz le bac à marcs de café lorsque la machine est allumée. Assurez-vous que le voyant d'avertissement clignote avant de réinsérer le bac à marcs de café.



- Le voyant d'avertissement et le bouton marche/arrêt restent allumés. Le réservoir à grains de café est vide. Remplissez le réservoir à grains de café.

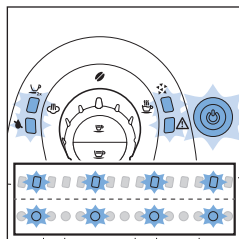


- Le voyant d'avertissement clignote rapidement. Il n'y a pas d'eau dans le circuit interne. Réglez le bouton de commande sur l'icône d'eau chaude et laissez l'eau s'écouler de la machine jusqu'à ce que l'eau s'écoule en continu. Voir le chapitre « Avant utilisation », section « Processus de chauffe la machine ». Suivez les étapes 3 et 4.



- Le voyant d'avertissement clignote lentement. Le groupe café n'est pas correctement inséré, le bac à marcs de café n'est pas inséré, la porte destinée à l'entretien est ouverte ou le bouton de commande n'est pas dans la position correcte. Assurez-vous que le groupe café et le bac à marcs de café sont correctement insérés, que la porte destinée à l'entretien est fermée et que le bouton de commande est dans la bonne position. Si vous ne pouvez pas retirer le groupe café ou le remettre en place, arrêtez la machine, puis rallumez-la.





- Les voyants clignotent lentement et simultanément. La machine est hors service. Éteignez la machine pendant 30 secondes, puis rallumez-la. Essayez cette opération deux ou trois fois. Si la machine ne se réinitialise pas, contactez le Service Consommateurs Gaggia de votre pays.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec la machine. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur www.gaggia.com ou www.gaggia.it pour consulter la liste des questions fréquemment posées, ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Solution
La machine ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la petite fiche est insérée dans la prise. Branchez-la et allumez la machine. Assurez-vous que la tension indiquée sur la machine correspond bien à la tension secteur locale.
La machine se bloque pendant la procédure de détartrage.	Appuyez sur le bouton marche/arrêt. Vous pouvez redémarrer la procédure de détartrage ou suivre les instructions du chapitre « Détartrage de la machine », section « Si vous ne parvenez pas à terminer la procédure de détartrage ».
Le café n'est pas assez chaud.	Préchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude. Utilisez des tasses aux parois fines.
La température du café diminue progressivement.	Détartrez la machine.
De l'eau chaude ou de la vapeur ne s'échappe pas de la buse à eau chaude/vapeur.	Vérifiez si l'orifice de la buse à eau chaude/vapeur n'est pas bouché. Si c'est le cas, nettoyez l'orifice. Le mousser à lait classique est peut-être sale. Nettoyez le mousser à lait classique.
L'espresso n'a pas assez de crème.	Utilisez un autre type de grains de café ou réglez le moulin à café en céramique (voir le chapitre « Utilisation de la machine », section « Réglage du niveau de mouture du café »).
La machine ne chauffe pas assez rapidement et juste un peu de café s'écoule.	Détartrez la machine (voir le chapitre « Détartrage de la machine »).





66 FRANÇAIS

Problème	Solution
Le groupe café ne peut pas être retiré.	Enlevez le bac à marcs de café avant d'ouvrir la porte destinée à l'entretien. Si vous ne parvenez toujours pas à retirer le groupe café, suivez les étapes suivantes. Réinsérez le bac à marcs de café, fermez la porte destinée à l'entretien, allumez la machine. La machine se prépare à l'emploi. Éteignez la machine et réessayez de retirer le groupe café.
Le groupe café ne peut pas être remis en place.	Assurez-vous que le levier est en contact avec la base du groupe café. Assurez-vous également que le crochet du groupe café est dans la bonne position. Voir le chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyage du groupe café ». Si vous ne parvenez toujours pas à replacer le groupe café. Réinsérez le bac à marcs de café et laissez le groupe café à l'extérieur. Fermez la porte destinée à l'entretien, allumez la machine. La machine se prépare à l'emploi. Éteignez la machine et essayez de remettre le groupe café en place.
La machine moule les grains de café, mais aucun café ne s'écoule.	Nettoyez le conduit de sortie du café et réglez le moulin à café sur une mouture plus épaisse. Nettoyez le groupe café (voir le chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyage du groupe café »). Remplissez le réservoir d'eau. Nettoyez le bec verseur de café.
Le café n'est pas assez fort.	Réglez le moulin à café en céramique sur une mouture plus fine (voir le chapitre « Utilisation de la machine », section « Réglage du niveau de mouture du café »). Préparez quelques tasses de café pour laisser la machine se régler automatiquement sur les nouveaux réglages de mouture. Utilisez un autre type de grains de café.
De l'eau se répand dans le plateau égouttoir.	Ce phénomène est normal. Pour garantir une tasse de café parfaitement dosée, la machine utilise de l'eau pour rincer le circuit interne et le groupe café. Une partie de l'eau s'écoule par le système interne directement dans le plateau égouttoir. Videz le plateau égouttoir régulièrement.
La machine semble fuir.	Le plateau égouttoir est rempli et a débordé pendant la préparation du café ou la procédure de détartrage. Vérifiez si le réservoir d'eau fuit. Le groupe café ou les tuyaux à l'arrière ou sous le groupe café est/sont peut-être bloqué(s). Rincez le groupe café à l'eau tiède et nettoyez soigneusement le filtre supérieur. Nettoyez également l'intérieur de la machine à l'aide d'un chiffon doux et humide.
Il n'y a pas assez de café dans ma tasse.	Il y a peut-être de l'air dans le circuit interne. Rincez le circuit interne de la machine en réglant le bouton de commande sur l'icône d'eau chaude et en laissant un peu d'eau s'écouler de la machine. Nettoyez le groupe café (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Nettoyage du groupe café »).



Spécificités techniques

Fonction	Valeur / emplacement
Tension nominale	À l'intérieur de la porte destinée à l'entretien
Puissance nominale	À l'intérieur de la porte destinée à l'entretien
Dimensions (l x H x P)	295 mm x 325 mm x 420 mm
Poids	6,9 kg
Matériau	Plastique
Longueur du cordon	0,8 m - 1,2 m
Capacité du réservoir d'eau	1 000 ml
Taille de tasse	Jusqu'à 95 mm
Capacité du réservoir à grains de café	170 g
Capacité du bac à marcs de café	8 galettes
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité	Fusible thermique





Contenido

Información de seguridad	69
Introducción	75
Descripción general (fig. 1)	75
Antes de utilizarlo por primera vez	76
Instalación de la cafetera	76
Preparación para su uso	77
Llenado del depósito de agua	77
Llene el contenedor de granos de café	77
Calentamiento de la cafetera	78
Ciclo de enjuagado manual	79
Instalación del filtro de agua Intenza+	80
Uso del aparato	81
Preparación de una o dos tazas de café expreso o normal	81
Espuma de leche	82
Agua caliente	83
Ajuste de la cafetera	84
Selección del grado de molido	84
Selección de la cantidad de café	85
Limpieza y mantenimiento	85
Limpieza del tubo de agua caliente/vapor o espumador de leche clásico	86
Limpieza de la unidad de preparación del café	86
Lubricación	89
Eliminación de los depósitos de cal de la cafetera	90
Proceso de eliminación de los depósitos de cal	90
Preparación	90
Ciclo de eliminación de los depósitos de cal	91
Ciclo de enjuagado	91
Si no puede terminar el proceso de eliminación de los depósitos de cal	92
Significado de los pilotos	93
Guía de resolución de problemas	96
Especificaciones técnicas	98





ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

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

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIAS

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

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

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

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



Información de seguridad importante —

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

Advertencia —

General

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



- No introduzca los dedos ni otros objetos en el molinillo de café.
- Tenga cuidado al dispensar agua caliente. La dispensación puede llegar precedida de pequeños chorros de agua caliente. Espere a que el ciclo haya finalizado antes de retirar la boquilla dispensadora de agua caliente.

Precaución

General

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





- Para evitar que se introduzcan fibras en el interior, no seque el grupo de preparación del café con un paño.
- No beba la solución que se dispensa durante el proceso de eliminación de los depósitos de cal.
- Añada solo café molido al compartimento de café molido. Otras sustancias y objetos podrían provocar daños graves en el aparato. En este caso, la garantía no cubre la reparación.
- No use la máquina dentro de un armario.

Cafeteras con jarra de leche

Advertencia

- Para evitar quemaduras, tenga en cuenta que antes de la dispensación pueden salir chorros de leche y vapor. Espere a que el ciclo haya finalizado antes de retirar la jarra de leche.

Precaución

- Asegúrese de que la jarra de leche esté instalada y de que la boquilla dispensadora de leche esté abierta antes de seleccionar una bebida de café con leche o espuma de leche.
- Añada solo leche o agua (para limpiar) en la jarra de leche.
- No limpie la jarra de leche en el lavavajillas.

Cafeteras con espumador de leche clásico

Advertencia

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

Precaución

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



Cafeteras con espumador de leche automático

Advertencia

- Para evitar quemaduras, tenga en cuenta que antes de la dispensación de vapor o agua caliente pueden salir pequeños chorros de agua caliente. No toque la boquilla dispensadora de agua caliente/vapor con las manos descubiertas porque podría estar muy caliente. Utilice solo el asa protectora adecuada.
- No beba nunca la solución que se dispensa durante el proceso de limpieza mensual del espumador de leche automático.

Precaución

- Por motivos de higiene, asegúrese de que la superficie exterior de la boquilla dispensadora de agua caliente/vapor está limpia.
- Después de hacer espuma de leche, limpie enseguida el espumador de leche automático mediante la dispensación de una pequeña cantidad de agua caliente. Siga las instrucciones que se indican en el manual de usuario.
- Tenga cuidado porque la boquilla dispensadora de agua caliente/vapor podría estar caliente si se acaba de usar la cafetera.
- No empuje demasiado el adaptador de goma en la boquilla dispensadora de agua caliente/vapor cuando lo inserte. Si lo hace, puede que el espumador de leche automático no funcione correctamente porque no pueda aspirar 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 desecho correcto ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Garantía y asistencia

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



Introducción

¡Felicidades por la compra de la máquina de café Gaggia Besana!

Esta cafetera permite preparar café expreso con los granos enteros del café.

También dispensa vapor y agua caliente. En este manual de usuario encontrará toda la información que necesita para la instalación, uso y mantenimiento de la cafetera.

Esta máquina ha sido probada con café. Si bien se ha limpiado cuidadosamente, puede presentar restos de dicha sustancia. En cualquier caso, garantizamos que la máquina es absolutamente nueva.

Descripción general (fig. 1)

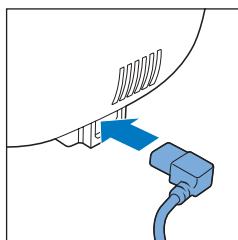
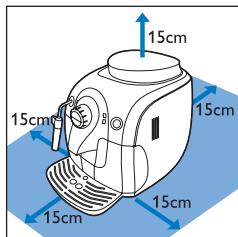
- 1 Panel de control
- 2 Icono de vapor
- 3 Botón de control
- 4 Icono de granos de café
- 5 Botón de café expreso
- 6 Botón de café normal
- 7 Icono de agua caliente
- 8 Piloto de eliminación de cal
- 9 Piloto de advertencia
- 10 Piloto de 2 tazas
- 11 Piloto 'depósito de agua vacío'
- 12 Botón de encendido/apagado con piloto
- 13 Tubo de agua caliente/vapor
- 14 Asa protectora
- 15 Espumador de leche clásico (solo en modelos específicos)
- 16 Depósito de agua
- 17 Boquilla de salida del café
- 18 Tapa de la bandeja de goteo
- 19 Indicador de 'bandeja de goteo llena'
- 20 Bandeja de goteo
- 21 Recipiente para posos de café
- 22 Unidad de preparación del café
- 23 Puerta de mantenimiento
- 24 Botón de grado de molido
- 25 Molinillo cerámico de café
- 26 Contenedor de granos de café
- 27 Herramienta de grado de molido
- 28 Tapa del contenedor de granos de café



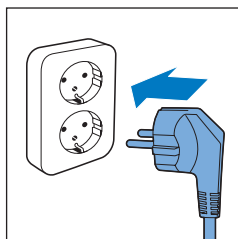
Antes de utilizarlo por primera vez

Instalación de la cafetera

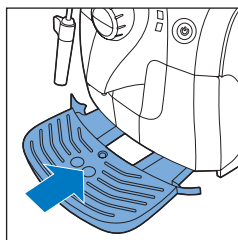
- 1 Retire todo el material de embalaje del aparato.
- 2 Colóquelo en una mesa o encimera que esté alejada del grifo, el fregadero y fuentes de calor.
- 3 Deje un espacio libre de al menos 15 cm por encima, por detrás y a ambos lados del aparato.



- 4 Inserte la clavija pequeña en la toma situada en la parte posterior de la cafetera.



- 5 Enchufe el aparato a la red.



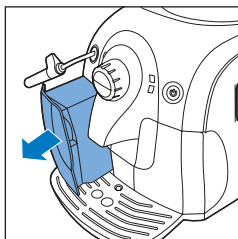
- 6 Quite la pegatina protectora de la bandeja de goteo y deslícela hasta que encaje en las ranuras de guía situadas en la parte delantera de la cafetera.

Nota: Asegúrese de que la bandeja de goteo está completamente introducida en su lugar.

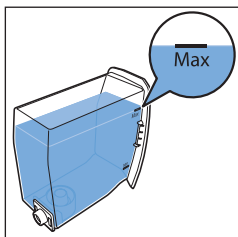


Preparación para su uso

Llenado del depósito de agua



- 1 Quite el depósito de agua del aparato.
- 2 Enjuague el depósito de agua bajo el grifo.

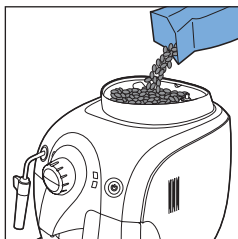


- 3 Llene el depósito con agua fría del grifo hasta la indicación MAX.

Atención: 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.

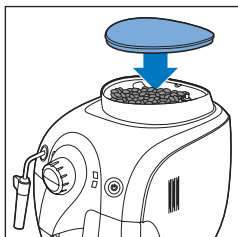
- 4 Vuelva a colocar el depósito de agua en la cafetera.

Llene el contenedor de granos de café



- 1 Llene el contenedor de granos de café con café expreso en grano.

Atención: Utilice solo granos de café expreso. No utilice nunca café molido, granos sin tostar o caramelizados, ya que esto puede provocar daños en el aparato.

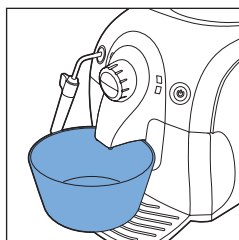


- 2 Coloque la tapa sobre el contenedor de granos de café.



Calentamiento de la cafetera

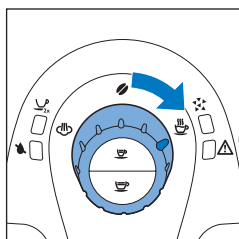
Durante el proceso inicial de calentamiento, el agua recorre el circuito interno para calentar el aparato. Esto puede tardar unos segundos.



- 1 Coloque un recipiente debajo del tubo de agua caliente/vapor o espumador de leche clásico y debajo de la boquilla de salida del café. Asegúrese de que el botón de control apunta hacia el icono de granos de café.

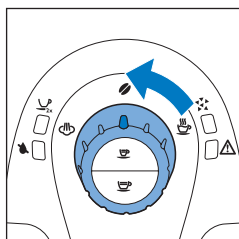


- 2 Pulse el botón de encendido/apagado.



- 3 Cuando el piloto de advertencia parpadee rápidamente, gire el botón de control hacia el icono de agua caliente y espere unos segundos.

- El piloto de advertencia se apaga y el agua sale del tubo de agua caliente/vapor o del espumador de leche clásico.



- 4 Después de unos segundos, el agua caliente deja de salir del tubo de agua caliente/vapor y el piloto de advertencia parpadea lentamente. Gire entonces el botón de control hacia el icono de granos de café.

- La cafetera se está calentando y el botón de encendido/apagado parpadea lentamente.
- Cuando se ha calentado, el aparato lleva a cabo un ciclo de enjuagado automático que limpia el circuito interno con agua. El agua sale después por la boquilla de salida del café.
- Cuando el botón de encendido/apagado se ilumina de forma permanente, el aparato está listo para el ciclo de enjuagado manual.

Nota: Para detener el ciclo de enjuagado automático, pulse el botón de café expreso o el botón de café normal.

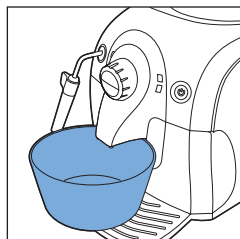
Nota: El ciclo de enjuagado automático también se lleva a cabo 15 minutos después de que el aparato cambie al modo de espera o se apague.



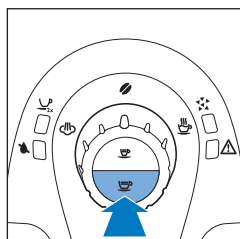


Ciclo de enjuagado manual

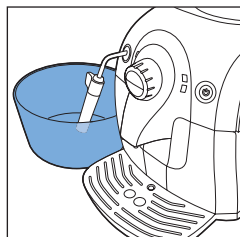
Durante el ciclo de enjuagado manual, la cafetera prepara una taza de café. De este modo, el circuito interno se dispone para su uso.



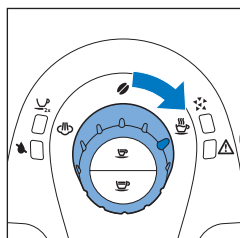
- 1 Coloque un recipiente debajo de la boquilla de salida del café.
- 2 Asegúrese de que el botón de encendido/apagado se ilumina de forma permanente.



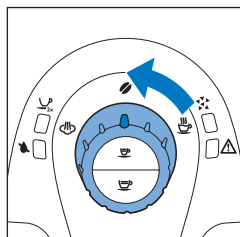
- 3 Pulse el botón de café normal.
 - La cafetera comienza a preparar una taza de café para asegurar el correcto funcionamiento del circuito interno. No beba este café.
- 4 Vacíe el recipiente cuando el ciclo de preparación del café haya finalizado.



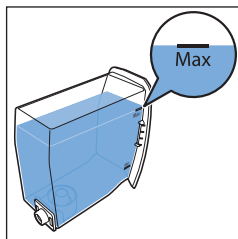
- 5 Coloque un recipiente debajo del tubo de agua caliente/vapor o espumador de leche clásico.



- 6 Gire el botón de control hacia el icono de agua caliente.
- 7 Deje que el agua fluya hasta que el depósito de agua se vacíe por completo.
 - El piloto de 'depósito de agua vacío' se iluminará de forma permanente.



- 8 Gire el botón de control hacia el icono de granos de café.



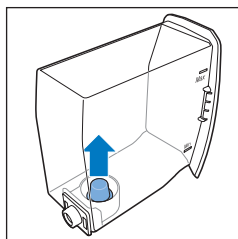
9 Llene el depósito con agua hasta la indicación MAX.

- El aparato estará listo para su uso.

Nota: Las primeras tazas de café pueden estar un poco aguadas, esto es normal. La cafetera necesita completar algunos ciclos para optimizar su configuración.

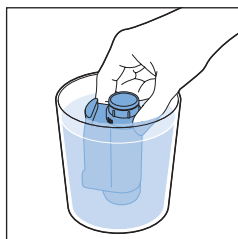
Instalación del filtro de agua Intenza+

Le recomendamos que instale el filtro de agua Intenza+, ya que esto evita la acumulación de residuos en la cafetera. El filtro de agua Intenza+ se puede adquirir por separado. En el capítulo "Garantía y asistencia", consulte la sección "Compra de productos de mantenimiento" para obtener más información.

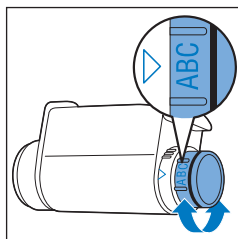


1 Retire el pequeño filtro blanco del depósito de agua y guárdelo en un lugar seco.

Nota: Conserve el filtro blanco pequeño para usarlo en el futuro. Lo necesitará en el proceso de eliminación de los depósitos de cal.



2 Retire el embalaje que protege el filtro y sumérjalo en agua fría con la abertura hacia arriba. Presione los laterales del filtro suavemente para que salgan las burbujas de aire.

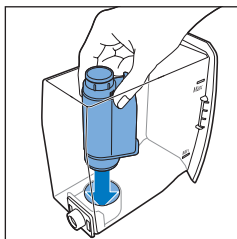


3 Gire el botón del filtro para establecer la dureza del agua de la zona en la que vive.

- A Agua blanda
- B Agua dura (predeterminado)
- C Agua muy dura

Nota: Puede determinar la dureza del agua local con una tira de prueba de dureza del agua.





- 4 Coloque el filtro en el depósito de agua vacío. Presione hacia abajo hasta que el filtro no se pueda mover más.
- 5 Llene el depósito con agua hasta la indicación MAX y colóquelo en la cafetera.
- 6 Deje que la cafetera expulse agua caliente hasta que el depósito de agua se haya vaciado (consulte la sección "Agua caliente" del capítulo "Uso del aparato").
- 7 Vuelva a llenar el depósito con agua hasta la indicación MAX y colóquelo de nuevo en la cafetera.
 - El botón de encendido/apagado se ilumina de forma permanente.

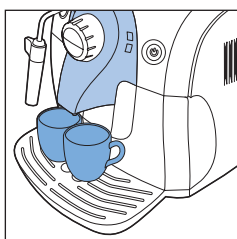
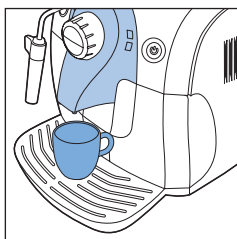
El aparato estará listo para su uso.

Uso del aparato

Para garantizar que el café expreso sea perfecto, el aparato limpia regularmente su circuito interno con agua. Este ciclo automático de limpieza tiene lugar 15 minutos después de que la cafetera cambie al modo de espera o se apague. Durante el ciclo automático de limpieza, una parte del agua fluye a través del circuito interno directamente hacia la bandeja de goteo. Vacíe la bandeja de goteo con regularidad.

Preparación de una o dos tazas de café expreso o normal

- 1 Asegúrese de que el botón de encendido/apagado se ilumina en verde de forma permanente y que el botón de control apunta hacia el icono de granos de café.
- 2 Coloque una o dos tazas en la tapa de la bandeja de goteo.

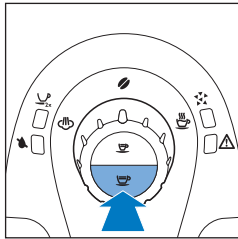


- 3 Pulse el botón de café expreso o el botón de café normal.

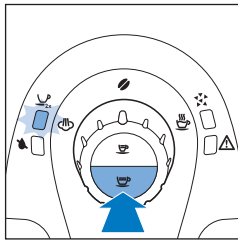
Nota: Puede interrumpir el ciclo de preparación de café en cualquier momento. Para hacerlo, pulse el mismo botón (café expreso o café normal) que pulsó para iniciar la preparación del café.



82 ESPAÑOL



- Pulse el botón de café expreso o el botón de café normal una sola vez para preparar una taza de café.
- La cafetera muele la cantidad necesaria de granos de café para preparar una taza y, a continuación, prepara la taza de café.



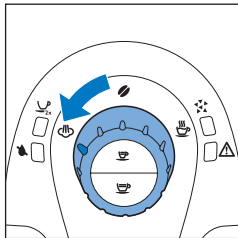
- Pulse el botón de café expreso o el botón de café normal dos veces para preparar dos tazas de café.
 - El piloto de 2 tazas se iluminará. La cafetera muele la cantidad necesaria de granos de café para preparar una taza y llena ambas tazas hasta la mitad. A continuación, muele los granos de café necesarios para una taza de nuevo y llena ambas tazas.
- 4 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.
- Si solo prepara una taza de café, la cafetera enjuaga brevemente el circuito interno antes de apagarse.

Nota: Cuando el aparato se deja en modo de espera, se apaga automáticamente una vez transcurridos 30 minutos.

Espuma de leche

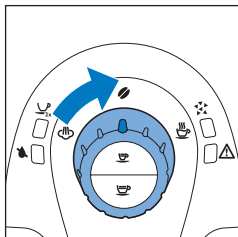
Si desea preparar espuma de leche después de encender la cafetera o después de preparar una taza de café, podrían quedar restos de agua en el circuito interno. Primero es necesario que deje el agua salir del aparato.

- 1 Coloque una taza grande debajo del tubo de agua caliente/vapor o espumador de leche clásico.



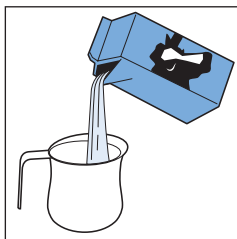
- 2 Gire el botón de control hacia el icono de vapor.

- El botón de encendido/apagado parpadea mientras el agua se calienta.
- El agua caliente sale del tubo de agua caliente/vapor o espumador de leche clásico.



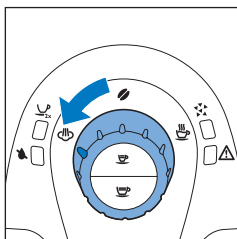
- 3 Cuando solo salga vapor del tubo de agua caliente/vapor o espumador de leche clásico, gire el botón de control hacia el icono de granos de café.





- 4 Llene un tercio de una jarra con leche fría.

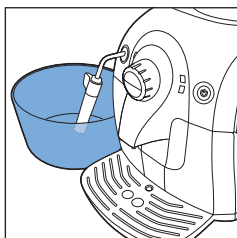
Nota: Utilice leche fría (a una temperatura de aproximadamente 5 °C) con un contenido de proteínas de al menos el 3 % para garantizar un buen resultado. Puede usar leche entera o semidesnatada en función de sus preferencias.



- 5 Sumerja el tubo de agua caliente/vapor o el espumador de leche clásico y gire el botón de control hacia el icono de vapor. Espume la leche haciendo suaves movimientos circulares con la jarra y moviéndola de arriba a abajo.
- 6 Cuando la espuma de leche tenga la consistencia deseada, gire el botón de control hacia el icono de granos de café.

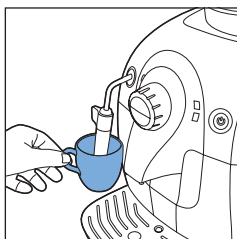
Después de espumar la leche, la cafetera necesita enfriarse antes de preparar café. Realice los pasos siguientes.

- 1 Pulse el botón de café expreso o el botón de café normal.
- El botón de encendido/apagado parpadea rápidamente para indicar que el aparato está sobrecalentado y no puede preparar café.
- 2 Coloque un recipiente debajo del tubo de agua caliente/vapor o espumador de leche clásico y gire el botón de control hacia el icono de agua caliente.
- 3 El agua caliente sale del tubo de agua caliente/vapor o espumador de leche clásico.
- 4 Espere hasta que el flujo de agua se detenga y el botón de encendido/apagado se ilumine de forma permanente.
- 5 Gire el botón de control hacia el icono de granos de café.
- La cafetera está lista para preparar café.



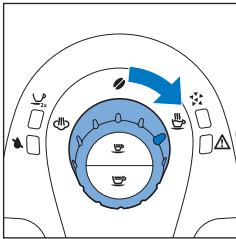
Agua caliente

- 1 Asegúrese de que el botón de encendido/apagado se ilumina de forma permanente. Si el botón de encendido/apagado parpadea lentamente, el aparato se está calentando.
- 2 Coloque una taza debajo del tubo de agua caliente/vapor o espumador de leche clásico.



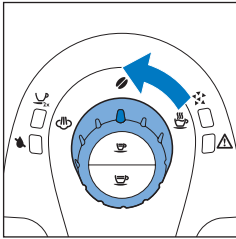


84 ESPAÑOL



- 3 Gire el botón de control hacia el icono de agua caliente.

- El agua sale por el tubo de agua caliente/vapor o espumador de leche clásico.



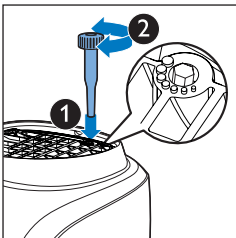
- 4 Gire el botón de control hacia el icono de granos de café cuando la taza contenga la cantidad de agua caliente que desee.

Ajuste de la cafetera

Puede ajustar el grado de molido y la cantidad de café según sus preferencias.

Selección del grado de molido

Puede ajustar el grado de molido de la cafetera. En cada nivel seleccionado, el molinillo cerámico de café garantiza un molido uniforme para cada taza de café que prepare. El aparato preserva completamente el aroma del café y ofrece el sabor perfecto en cada taza de café.



- 1 Pulse el botón de grado de molido firmemente (1) y, a continuación, gírelo un grado cada vez (2). Hay 5 posiciones de molido diferentes entre las que puede elegir. Cuanto más fino sea el molido, más fuerte será el café. La diferencia se nota más cuando ya se han preparado dos o tres tazas de café con la nueva configuración.

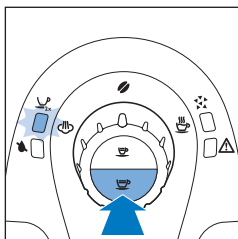
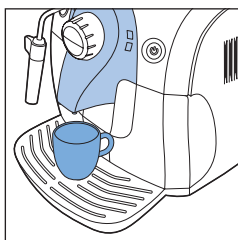
Atención: No gire el botón de grado de molido más de un grado cada vez para evitar daños en el molinillo.





Selección de la cantidad de café

Puede ajustar la cantidad de café a su gusto y al tamaño de sus tazas. Tanto el botón de café normal como el botón de café expreso se pueden programar.



- 1 Coloque una taza en la tapa de la bandeja de goteo.
- 2 Mantenga pulsado el botón del tipo de café que desea ajustar.
Suelte el botón cuando la cafetera comience a moler granos de café.
 - El piloto de 2 tazas y el botón de encendido/apagado parpadearán lentamente.
- 3 Vuelva a pulsar el mismo botón cuando la taza contenga la cantidad de café deseada.

La cafetera guarda automáticamente la nueva configuración.

Limpieza y mantenimiento

Una limpieza regular y la eliminación de los depósitos de cal prolongan la vida de la cafetera y garantizan una calidad óptima y el sabor perfecto para su café.

Atención: No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.

Atención: No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos para limpiar el aparato.

Atención: Antes de limpiarlo, desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe.

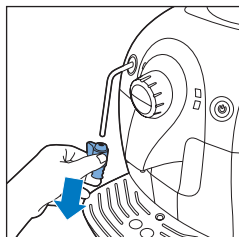
Nota: Ninguna de las piezas desmontables se puede lavar en el lavavajillas. Enjuáguelas bajo el grifo.





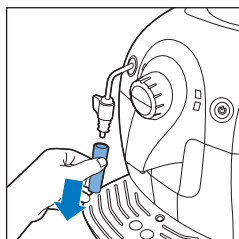
Limpieza del tubo de agua caliente/vapor o espumador de leche clásico

Limpie el tubo de agua caliente/vapor o espumador de leche clásico con un paño húmedo después de cada uso. El tubo de agua caliente/vapor o espumador de leche clásico se debe limpiar en profundidad una vez a la semana.



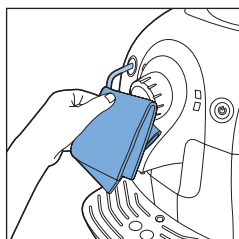
- 1 Retire el asa protectora del tubo de agua caliente/vapor tirando de ella hacia abajo.

Atención: El tubo de agua caliente/vapor o espumador de leche clásico puede estar caliente.



- Si la cafetera cuenta con un espumador de leche clásico, retire el tubo y la parte superior.

- 2 Limpie el tubo y la parte superior con agua y séquelos con un paño seco.



- 3 Limpie el tubo de agua caliente/vapor con un paño húmedo para eliminar los restos de leche.

- 4 Coloque el asa protectora y el espumador de leche clásico (si lo hubiera) en el tubo de agua caliente/vapor. Estarán correctamente colocados cuando oiga un clic.

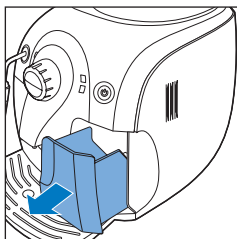
Limpieza de la unidad de preparación del café

Atención: No lave la unidad de preparación del café en el lavavajillas y no utilice detergente líquido ni ningún otro limpiador para lavarlo.

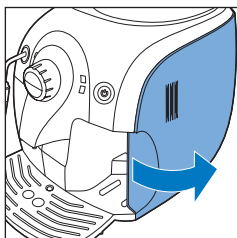
Limpie la unidad de preparación café una vez a la semana.

- 1 Apague el aparato y desenchúfelo.

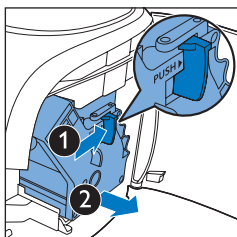




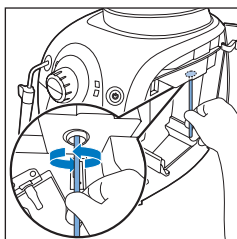
- 2 Quite el recipiente para posos de café de la cafetera.



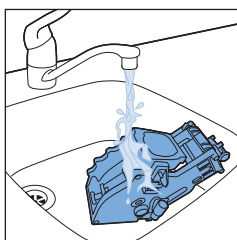
- 3 Abra la puerta de mantenimiento.



- 4 Pulse el botón PUSH (1) y tire del asa de la unidad de preparación del café (2) para retirarla de la cafetera.



- 5 Limpie el conducto de salida del café en profundidad, ya sea con el mango de una cuchara o con cualquier otro utensilio de cocina con la punta redonda.



- 6 Enjuague la parte exterior de la unidad de preparación del café con agua templada bajo el grifo.

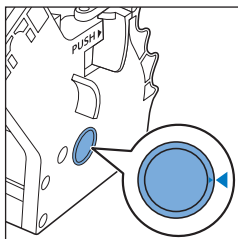
Atención: No utilice un detergente líquido ni ningún otro limpiador para lavar la unidad de preparación del café.

Atención: Para evitar que queden fibras en interior de la unidad de preparación del café, no use un paño para secarla. Después de enjuagarla, sacuda el exceso de agua de la unidad y deje que se seque.

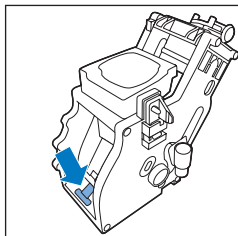




88 ESPAÑOL

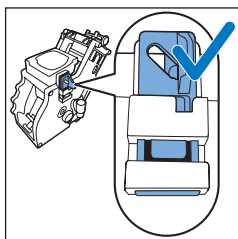


- 7 Antes de volver a colocar la unidad de preparación del café en el aparato, asegúrese de que coinciden los dos signos de referencia del lateral. Si no coinciden, realice los pasos siguientes:

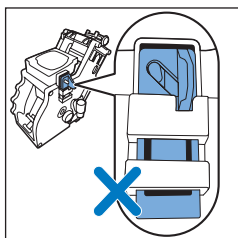


- Asegúrese de que la palanca esté en contacto con la base de la unidad de preparación del café.

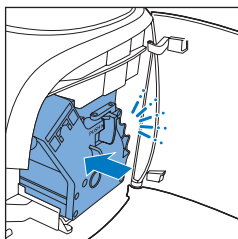
- 8 Asegúrese de que el gancho de bloqueo de la unidad de preparación del café está en la posición correcta.



- Para colocar el gancho correctamente, presiónelo hacia arriba hasta que esté en su posición más alta.



Nota: La palanca no está colocada correctamente si se encuentra todavía en la posición más baja.

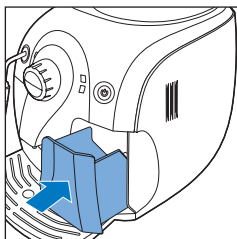


- 9 Deslice la unidad de preparación del café en el aparato a lo largo de las ranuras de guía de los laterales hasta que encaje en su posición.

Atención: No pulse el botón PUSH.

- 10 Cierre la puerta de mantenimiento.



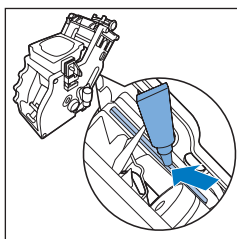
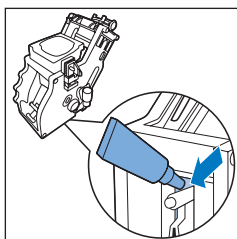


- 11 Coloque el recipiente para posos de café en la cafetera.

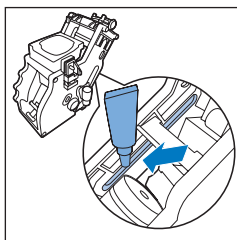
Lubricación

Para optimizar el rendimiento de la cafetera, lubrique la unidad de preparación después de haber preparado 500 tazas de café o una vez cada tres meses.

- 1 Apague el aparato y desenchúfelo.
- 2 Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Limpieza de la unidad de preparación del café" para retirar la unidad de preparación de la cafetera.
- 3 Aplique lubricante alrededor del eje en la parte inferior de la unidad de preparación del café.



- 4 Aplique lubricante a ambos lados de la pieza como se muestra en la ilustración.



- 5 Siga los pasos 7 a 11 de la sección "Limpieza de la unidad de preparación del café" para colocar la unidad de preparación del café y el recipiente para posos de café en la cafetera.





Eliminación de los depósitos de cal de la cafetera

A medida que se usa el aparato, pueden producirse depósitos de cal en su interior. Es esencial que elimine estos depósitos cuando el piloto naranja de eliminación de cal se ilumine de forma permanente. Utilice solo la solución descalcificante especial de Gaggia para eliminar los depósitos de cal de la cafetera. Esta solución está diseñada para garantizar el óptimo rendimiento del aparato.

Atención: El uso de otros productos puede provocar daños en la cafetera y dejar residuos en el agua.

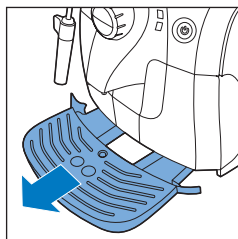
Proceso de eliminación de los depósitos de cal

El proceso de eliminación de los depósitos de cal dura 30 minutos y consiste en un ciclo de descalcificación y un ciclo de enjuagado.

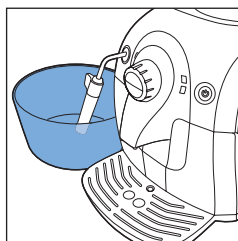
Preparación

- 1 Apague el aparato.

Atención: Si no apaga la cafetera, no podrá comenzar con ciclo de eliminación de los depósitos de cal.

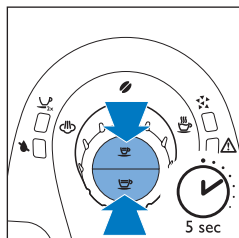


- 2 acé la bandeja de goteo y vuelva a colocarla en la cafetera. Retire el espumador de leche clásico (si lo hubiera).
- 3 Vacíe el depósito de agua y retire el filtro de agua Intenza+ (si lo hubiera). Vierta todo el contenido de la botella de solución descalcificante en el depósito de agua.
- 4 Añada agua a la solución descalcificante en el depósito de agua hasta la indicación MAX.
- 5 Asegúrese de que el botón de control apunta hacia el icono de granos de café.
- 6 Coloque un recipiente debajo del tubo de agua caliente/vapor.

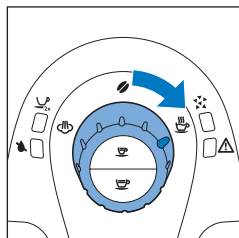




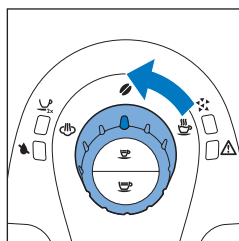
Ciclo de eliminación de los depósitos de cal



- 1 Pulse el botón de café expreso y el botón de café normal simultáneamente durante aproximadamente cinco segundos.
 - El piloto naranja de eliminación de cal parpadea lentamente durante todo el ciclo de eliminación de los depósitos de cal.



- 2 Gire el botón de control hacia el icono de agua caliente y prepare agua caliente. Deje que el agua fluya por el tubo de agua caliente/vapor durante 10 segundos.

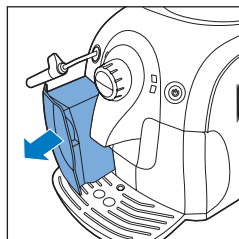


- 3 Gire el botón de control hacia el icono de granos de café. Espere aproximadamente un minuto para que la solución descalcificante actúe.
- 4 Pulse el botón de café expreso para preparar una taza de café expreso. Espere aproximadamente un minuto para dejar actuar la solución descalcificante.

Nota: Durante el proceso de eliminación de los depósitos de cal, la función de molido de café no funciona. Si pulsa el botón de café expreso, solo saldrá agua del aparato.

- 5 Repita los pasos 2 a 4 hasta que el piloto de 'depósito de agua vacío' esté encendido de forma permanente.

Ciclo de enjuagado

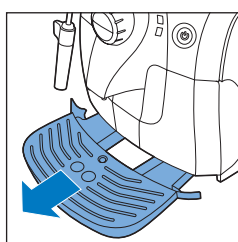
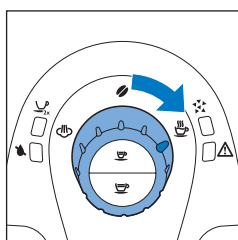
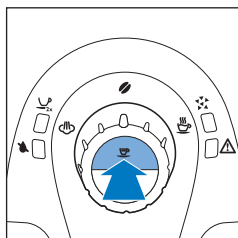
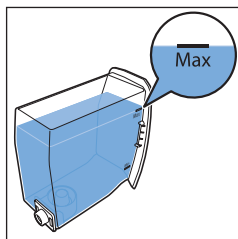


- 1 Retire el depósito de agua de la cafetera y enjuáguelo.





92 ESPAÑOL



- 2 Llene el depósito con agua del grifo hasta la indicación MAX y vuelva a colocarlo en la cafetera.
- 3 Vacíe el recipiente y vuelva a colocarlo en la bandeja de goteo debajo del tubo de agua caliente/vapor.

- 4 Pulse el botón de café expreso y prepare una taza de expreso. Repita este procedimiento dos veces.

- 5 Gire el botón de control hacia el icono de agua caliente.
- 6 Deje que el agua fluya por el tubo de agua caliente/vapor hasta que el piloto de 'depósito de agua vacío' se ilumine de forma permanente.

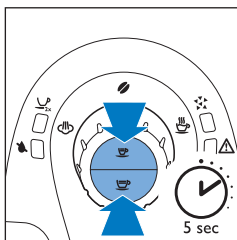
Nota: Si desea interrumpir el flujo de agua, gire el botón de control hacia el icono de granos de café. Para reiniciar el flujo de agua, vuelva a girarlo hacia el icono de agua caliente.

- 7 Retire la bandeja de goteo, enjuáguela y vuelva a colocarla.
- 8 Vuelva a colocar el espumador de leche clásico.
- 9 Retire el depósito de agua y enjuáguelo.
- 10 Vuelva a instalar el filtro de agua Intenza+ (si lo hubiera).
- 11 Llene el depósito con agua del grifo hasta la indicación MAX y vuelva a colocarlo en la cafetera.
- 12 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.
 - Cuando vuelva a encender la cafetera, esta estará lista para usarla de nuevo.

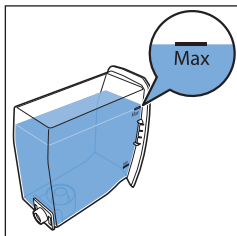
Si no puede terminar el proceso de eliminación de los depósitos de cal

Si el aparato se queda atascado durante el proceso de eliminación de los depósitos de cal, presione el botón de encendido/apagado. Esto le permitirá continuar con el proceso. Siga los pasos que se detallan a continuación y asegúrese de que la cafetera está lista para preparar café de nuevo.





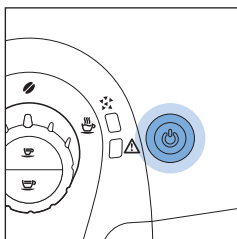
- 1 Pulse el botón de café expreso y el botón de café normal simultáneamente durante aproximadamente cinco segundos.
- 2 Retire la bandeja de goteo, enjuáguela y vuelva a colocarla.
- 3 Retire el depósito de agua y enjuáguelo.



- 4 Llene el depósito con agua del grifo hasta la indicación MAX y vuelva a colocarlo en la cafetera.
- 5 Pulse el botón de café expreso y prepare una taza de expreso. Repita este procedimiento dos veces.
- 6 Gire el botón de control hacia el icono de agua caliente. Deje que el agua caliente salga por el tubo de agua caliente/vapor hasta que la el piloto de 'depósito de agua vacío' se ilumine de forma permanente.
- 7 Retire la bandeja de goteo, enjuáguela y vuelva a colocarla.
- 8 Vuelva a colocar el espumador de leche clásico.
- 9 Retire el depósito de agua y enjuáguelo.
- 10 Vuelva a instalar el filtro de agua Intenza+ (si lo hubiera).
- 11 Llene el depósito con agua del grifo hasta la indicación MAX y vuelva a colocarlo en la cafetera.
- 12 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato.
 - Cuando vuelva a encender la cafetera, esta estará lista para usarla de nuevo.

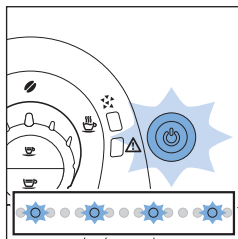


Significado de los pilotos

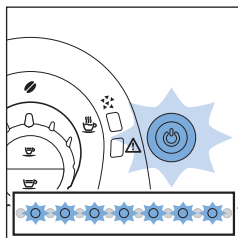


- El botón de encendido/apagado se ilumina de forma permanente. El aparato está listo para su uso.

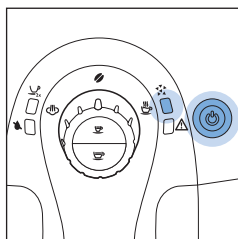




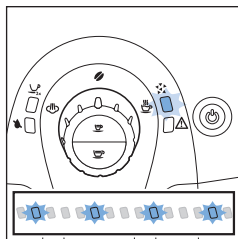
- El botón de encendido/apagado parpadea lentamente. La cafetera se está calentando o está realizando una tarea.



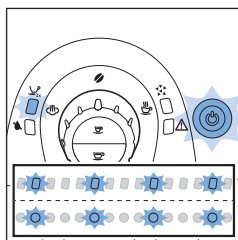
- El botón de encendido/apagado parpadea rápidamente. El aparato se ha sobrecalentado. Prepare una taza de agua caliente para enfriar la cafetera.



- El piloto de eliminación de cal y el botón de encendido/apagado se iluminan de forma permanente. Tiene que eliminar los depósitos de cal del aparato. Siga las instrucciones del capítulo "Eliminación de los depósitos de cal de la cafetera".

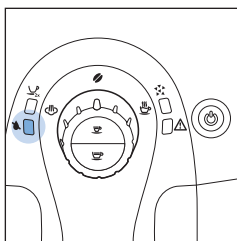


- El piloto de eliminación de cal parpadea lentamente. La cafetera está eliminando los depósitos de cal.

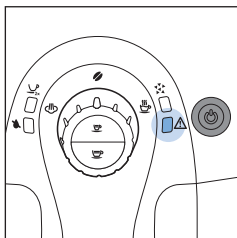


- El piloto de 2 tazas y el botón de encendido/apagado parpadean lentamente. La cafetera está programando la cantidad de café que va a preparar. Siga las instrucciones de la sección "Selección de la cantidad de café" del capítulo "Uso del aparato".
- El piloto de 2 tazas se ilumina de forma permanente y el botón de encendido/apagado parpadea lentamente. La cafetera está preparando dos tazas de café.

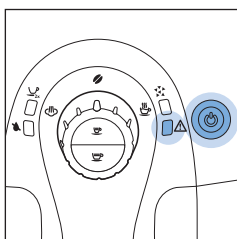




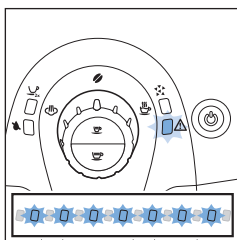
- El piloto de 'depósito de agua vacío' se ilumina de forma permanente. El nivel de agua está bajo. Llene el depósito con agua hasta la indicación MAX.



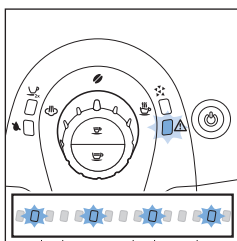
- El piloto de advertencia se ilumina de forma permanente y el botón de encendido/apagado se apaga. El recipiente para posos de café está lleno. Vacíe el recipiente mientras el aparato está encendido. Asegúrese de que el piloto de advertencia parpadea antes de volver a introducir el recipiente para posos de café.



- El piloto de advertencia y el botón de encendido/apagado se iluminan de forma permanente. El contenedor de granos de café está vacío. Llene el contenedor de granos de café.

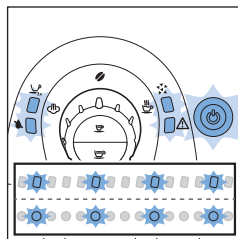


- El piloto de advertencia parpadea rápidamente. No hay agua en el circuito interno. Gire el botón de control hacia el icono de agua caliente y deje salir agua caliente del aparato hasta que el flujo sea continuo. Siga los pasos 3 y 4 de la sección "Calentamiento de la cafetera" del capítulo "Preparación para su uso".



- El piloto de advertencia parpadea lentamente. La unidad de preparación del café no está correctamente insertada, el recipiente para posos de café no está bien colocado, la puerta de mantenimiento está abierta o el botón de control no está en la posición adecuada. Asegúrese de que la unidad de preparación del café y el recipiente para posos de café están debidamente colocados, la puerta de mantenimiento está cerrada y el botón de control se encuentra en la posición correcta. Si no puede extraer la unidad de preparación del café o volver a colocarla, apague y encienda la cafetera.





- Los pilotos parpadean lentamente y a la vez. El aparato no funciona. Apague la cafetera durante 30 segundos y, a continuación, vuelva a encenderla. Repita el proceso dos o tres veces. Si el aparato no se reinicia, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Gaggia en su país.

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir con este aparato. Si no puede resolver su problema con la información que se da a continuación, visite www.gaggia.com o www.gaggia.it para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o bien póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente en su país.

Problema	Solución
El aparato no funciona.	Asegúrese de que la clavija pequeña está correctamente insertada en la toma. Enchufe y encienda el aparato. Compruebe que el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de la red eléctrica local.
La cafetera se ha bloqueado durante el proceso de eliminación de los depósitos de cal.	Pulse el botón de encendido/apagado. Puede reiniciar el proceso de eliminación o seguir las instrucciones que aparecen en la sección "Si no puede terminar el proceso de eliminación de los depósitos de cal" del capítulo "Eliminación de los depósitos de cal de la cafetera".
El café no está lo suficientemente caliente.	Precaliente las tazas enjuagándolas con agua caliente. Utilice tazas finas.
La temperatura del café disminuye progresivamente.	Elimine los depósitos de cal de la cafetera.
No sale agua caliente ni vapor del tubo de agua caliente/vapor.	Compruebe si el orificio del tubo de agua caliente/vapor está obstruido. Si es así, límpielo. El espumador de leche clásico podría estar sucio. Limpie el espumador de leche clásico.
El expreso no tiene suficiente crema.	Utilice un tipo diferente de granos de café o ajuste el molinillo cerámico de café (consulte la sección "Selección del grado de molido" del capítulo "Uso del aparato").
El aparato no se calienta suficientemente rápido y el café se sale.	Elimine los depósitos de cal de la cafetera (consulte el capítulo "Eliminación de los depósitos de cal de la cafetera").



Problema	Solución
No se puede retirar la unidad de preparación del café.	Retire el recipiente para posos de café antes de abrir la puerta de mantenimiento. Si después de esto todavía no puede quitar la unidad de preparación, siga los pasos que se indican a continuación. Vuelva a colocar el recipiente para posos de café, cierre la puerta de mantenimiento y encienda la cafetera. La cafetera se prepara para su uso. Apague la cafetera e intente retirar de nuevo la unidad de preparación del café.
No se puede volver a colocar la unidad de preparación del café.	Asegúrese de que la palanca está en contacto con la base de la unidad de preparación del café. Asegúrese también de que el gancho de la unidad de preparación del café está en la posición correcta. Consulte la sección "Limpieza de la unidad de preparación del café" del capítulo "Limpieza y mantenimiento". Si después de esto sigue sin poder volver a colocar la unidad de preparación del café, coloque de nuevo el recipiente para posos de café y deje fuera la unidad de preparación. Cierre la puerta de mantenimiento y encienda la cafetera. La cafetera se prepara para su uso. Apague la cafetera e intente volver a colocar la unidad de preparación.
La cafetera muele los granos de café, pero no sale café.	Limpie el conducto de salida del café y seleccione un molido más grueso. Limpie la unidad de preparación (consulte la sección "Limpieza de la unidad de preparación del café" del capítulo "Limpieza y mantenimiento"). Llene el depósito con agua. Limpie la boquilla de salida del café.
El café es demasiado flojo.	Ajuste el molinillo cerámico de café y seleccione un molido más fino (consulte la sección "Selección del grado de molido" del capítulo "Uso del aparato"). Prepare unas cuantas tazas de café y deje que el aparato se adapte a la nueva configuración del molido. Utilice un tipo diferente de granos de café.
El agua termina en la bandeja de goteo.	Esto es normal. Para garantizar que su café sea perfecto, el aparato utiliza agua para enjuagar el circuito interno de la unidad de preparación. Una parte del agua fluye a través del sistema interno directamente hacia la bandeja de goteo. Vacíe la bandeja de goteo.
Parece que el aparato pierde líquido.	La bandeja de goteo está llena y el agua se derrama durante el proceso de preparación del café o durante el proceso de eliminación de los depósitos de cal. Compruebe si el depósito de agua pierde agua. La unidad de preparación o los conductos posteriores o inferiores de la unidad de preparación del café podrían estar bloqueados. Enjuague la unidad con agua templada y limpie el filtro superior con cuidado. Limpie también el interior del aparato con un paño suave y húmedo.
No hay suficiente café en mi taza.	Podría haber aire en el circuito interno. Enjuague el circuito interno del aparato. Para ello, gire el botón de control hacia el icono de agua caliente y deje que salga agua caliente de la cafetera. Limpie la unidad de preparación del café (consulte la sección "Limpieza de la unidad de preparación del café" del capítulo "Limpieza y mantenimiento").



Especificaciones técnicas

Función	Valor/Ubicación
Tensión nominal	Interior de la puerta de mantenimiento
Potencia nominal	Interior de la puerta de mantenimiento
Dimensiones (ancho x alto x largo)	295 mm x 325 mm x 420 mm
Peso	6,9 kg
Material	Plástico
Longitud del cable	0,8 m - 1,2 m
Capacidad del depósito de agua	1000 ml
Tamaño de la taza	Hasta 95 mm
Capacidad del contenedor de granos de café	170 g
Capacidad del recipiente para posos de café	8 ck
Presión de la bomba	15 bares
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Fusible térmico



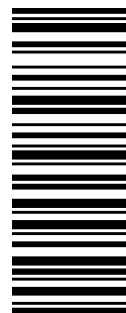




GAGGIA S.p.A. reserves the right to make any necessary modification.

GAGGIA S.p.A. se réserve le droit d'apporter toute modification jugée nécessaire.

GAGGIA S.p.a. se reserva el derecho a realizar todas las modificaciones que considere necesarias.



421946500621

COD.

- Rev.01 - 27/07/20

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Sede Legale/Registered Office

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milano - Italia

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

REA MI1387376 - R.I. Cod.Fisc. 02069680367

Part. IVA : IT-13054780153

GAGGIA
MILANO

www.gaggia.it

www.gaggia.com