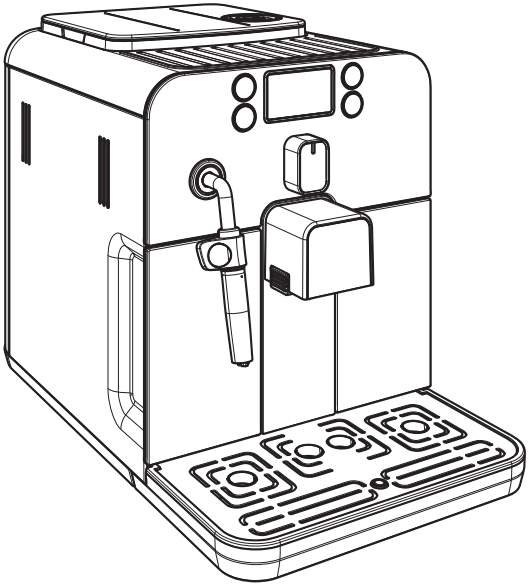
GAGGIA

MILANO



ENGLISH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

GAGGIA BRERA

Sup 037RG

Operating instructions
Mode d'emploi
Instrucciones para el uso

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

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

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 2 15/10/2020 12:05:47

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 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.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 3 15/10/2020 12:05:48

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.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 4 15/10/2020 12:05:48

- 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

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 5 15/10/2020 12:05:48

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.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 6 15/10/2020 12:05:48

- 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 milk carafe

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing may be preceded by jets of milk and steam. Wait until the end of the cycle before you remove the milk carafe.

Caution

- Make sure that the milk carafe is installed and the milk dispensing spout is open before you select a milk-based coffee beverage or milk froth.
- Do not put any other liquids in the milk jug/carafe than water (for cleaning) or milk.
- Do not clean the milk carafe in the dishwasher.

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.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 7 15/10/2020 12:05:48

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.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 8 15/10/2020 12:05:48

Electromagnetic fields (EMF)

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

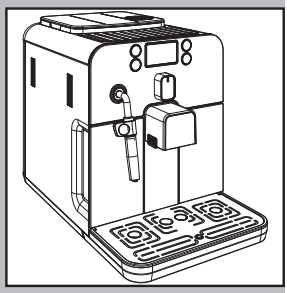
Recycling

- 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.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 9 15/10/2020 12:05:48



GENERAL INFORMATION

The coffee machine is suitable for preparing espresso coffee using either coffee beans or ground coffee and is equipped with a device to dispense steam and hot water. The structure of the machine has been designed for domestic use only and is not suitable for continuous professional-type operation.

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone who may use the coffee machine.

For further information or in case of problems that are not included or not completely explained in these instructions, please contact an authorized service center.

Warning. No liability is held for damage caused by:

- **Incorrect use not in accordance with the intended purposes;**
- **Repairs not carried out by authorized service centers;**
- **Tampering with the power cord;**
- **Tampering with any parts of the machine;**
- **Storage or use of the machine at a temperature outside the operating temperature range (+15°C / +45°C);**
- **The use of non-original spare parts and accessories.**

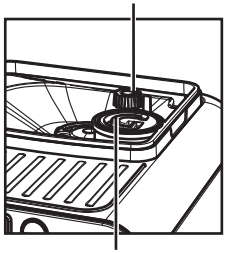
In these cases, the warranty shall be deemed null and void.

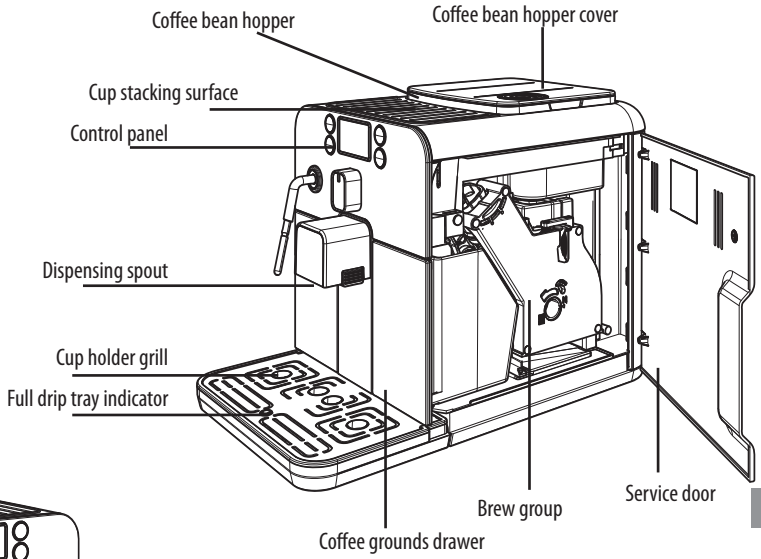
For your safety and the safety of others, carefully follow the instructions provided in the "Important Safety Information" manual supplied with the machine. Keep the "Important Safety Information" manual together with the instruction manual.

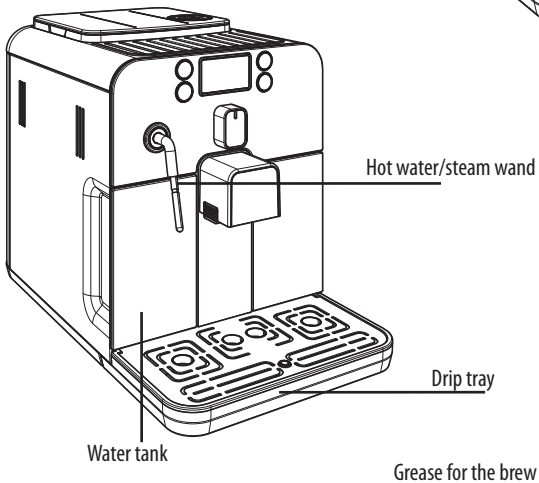
TECHNICAL SPECIFICATIONS

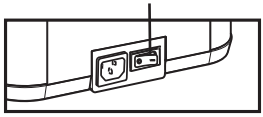
The manufacturer reserves the right to make changes to the technical specifications of the product.

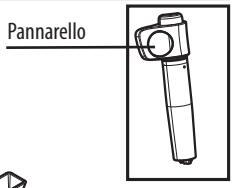
Nominal Voltage - Power Rating - Power Supply	See label on the inside of the service door
Housing material	Thermoplastic material/Metal
Size (w x h x d)	10" x 12.5" x 17" (256 x 320 x 432 mm)
Weight	18.6 lbs. (8.450 kg)
Power Cord Length	47" (1.2m)
Control Panel	Front side
Pannarello (only available for certain models)	Special for cappuccinos
Water tank	1.2 litres – Removable type
Coffee Bean Hopper Capacity	9.2 oz. (260 g)
Dregdrawer Capacity	8
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel type
Safety Mechanisms	Thermal fuse

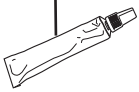


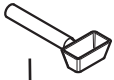


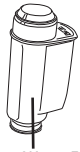


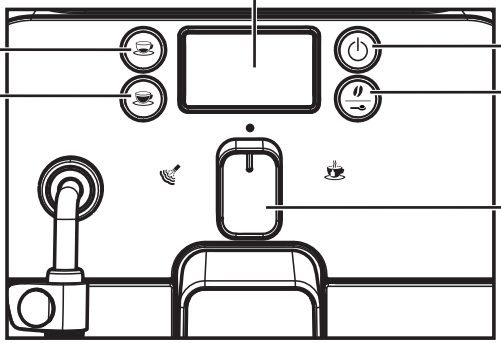












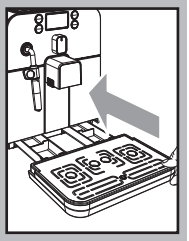
4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 11 15/10/2020 12:05:52

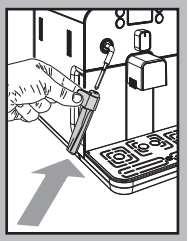
INSTALLATION

Machine Packaging

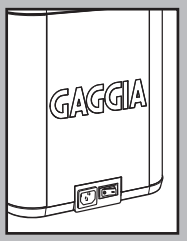
The original packaging has been designed and constructed to protect the machine during transport. We recommend keeping the packaging material for possible future transport.

Preliminary Operations



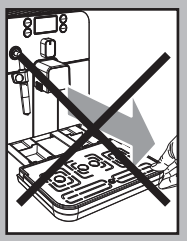


- Remove the coffee bean hopper cover and the drip tray with grill from the packaging.
- Remove the coffee machine from the packaging and position it in a place that meets the requirements described in the safety regulations.
- Place the drip tray with grill into its appropriate seat on the machine.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

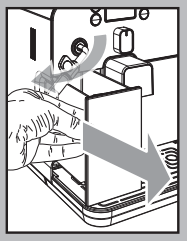


Note: Insert the plug in the machine and in the wall socket only when indicated and check that the power button is switched to "0".

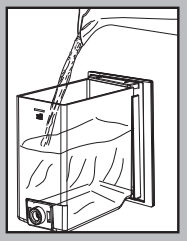
Important note: Carefully read the explanatory descriptions of all the warnings the machine displays to the user via the lights on the control panel display (see section "Display Warnings").



NEVER remove the drip tray when the machine is turned on. Wait a couple of minutes after turning on/off, as the machine will be carrying out a rinse/self-cleaning cycle (see section "Rinse/Self-cleaning Cycle").

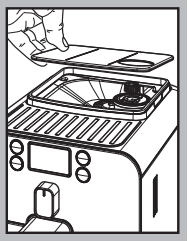


- Remove the water tank from its seat.
- Rinse and fill it with fresh water making sure that it is not filled exceeding the MAX level indicated in the water tank. Put the water tank back in its seat.



Fill the tank only with fresh, non-sparkling water. Hot water or any other liquid may damage the tank and/or the machine. Do not turn on the machine when the tank is empty: Make sure there is enough water in the tank.

- Remove the coffee bean hopper cover.

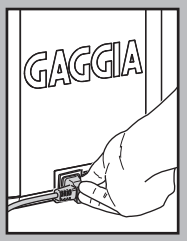


Note: The hopper may be provided with different safety features according to the regulations of the country of use of the machine.

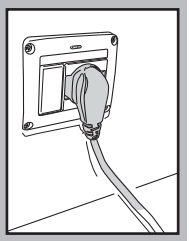
- Slowly pour the coffee beans into the hopper.

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

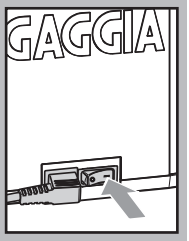
- Replace the coffee bean hopper cover.



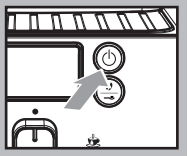
- Insert the plug into the socket on the back of the machine.



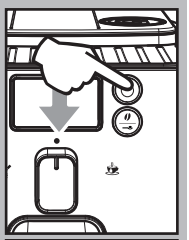
- Insert the plug of the other end of the cable into a wall socket with suitable power voltage.



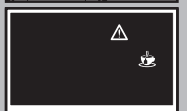
- Switch the power button to "I" to turn the machine on.



- The "STAND-BY" button blinks.



- Make sure the selector switch is in the "●" position; if this is not the case, set it to that position.
- To turn the machine on simply press the "STAND-BY" button.



Blinking

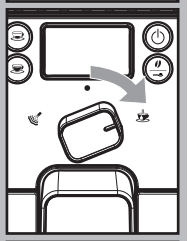
- The blinking icons shown in the picture warn that the circuit must be primed.

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

Note: This appliance has been tested using coffee. Although it has been thoroughly cleaned, some coffee residues may still be found. However, we guarantee that this is a brand-new machine and we suggest consulting the operating instructions before starting up the machine.

Circuit Priming

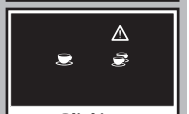
- To prime the water circuit, place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).



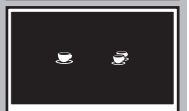
- Turn the selector switch clockwise to set it to the "" position. The machine starts the automatic priming of the circuit by letting out a preset quantity of water through the Pannarello.

Once the circuit has been primed, the icons shown in the figure will start to blink.

Turn the selection knob back to its central position "●".



Blinking



Slow blinking

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

Cyclic blinking

When warm-up is complete, the machine performs a rinse cycle of the internal circuits. During this phase, the icons displayed will blink in sequence.

Steady on

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

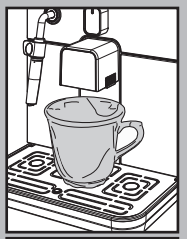
The display will appear as shown to the side. The displayed aroma is the factory setting when the machine is switch on for the first time, or it is the same as the aroma that was selected for the last brewed coffee.

The machine is then ready to brew beverages.

- To brew coffee, dispense hot water or steam, and properly use the machine, carefully follow the instructions provided.

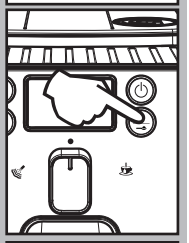
Using the machine for the first time or after a long period of inactivity.

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



1 Place a large container under the dispensing spout.

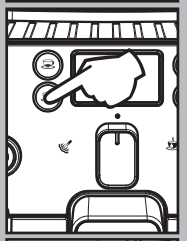
2 Before starting the procedure, check that the following icons are displayed.



3 Select the pre-ground coffee function by pressing the " " button one or more times.

Do not add the pre-ground coffee to the compartment.

The icon will appear on the display.

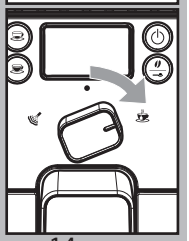


4 Press the button to brew a long coffee.

5 Wait until brewing is completed and empty the water tank.

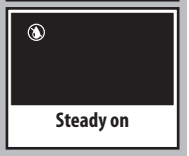
6 Repeat the operations from step 1 to step 5 for 3 times; then continue with step 7.

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

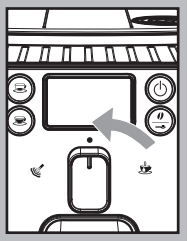


8 Turn the selector switch clockwise to set it to the " " position.

The following icon will be displayed.



9 Dispense water until the no water signal is displayed, then turn the selector switch counter-clockwise to set it to the "●" position.



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

Rinse/Self-cleaning Cycle

This cycle allow rinsing the coffee circuits with fresh water.

The cycle is carried out:

- At machine start (with cold boiler)
- After priming the water circuit (with cold boiler)
- During the Stand-by preparation phase (if a coffee product has been brewed)
- During the phase of activating the stand-by mode after pressing the "STAND-BY" button (if a coffee product has been brewed).

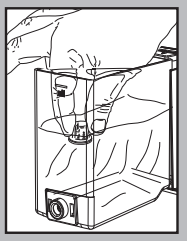
A small amount of water will be dispensed to rinse and heat all the machine components; during this phase the icons blink in sequence.

Wait for the cycle to finish automatically. **You can stop dispensing by pressing either coffee button and/or the "Stand-by" button.**

“INTENZA” water filter (optional)

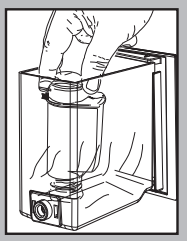
To improve the quality of the used water, it is advisable to install the water filter.

Remove the water filter from its packaging, immerse it vertically (with the opening positioned upwards) in cold water and delicately press the sides so as to let the air bubbles out.

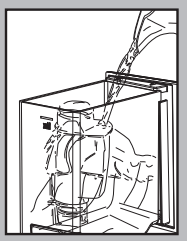


Remove the small white filter from the tank and store it in a dry place sheltered from dust.

Set the Intenza Aroma System as specified on the box.
A = Soft water
B = Medium water (standard)
C = Hard water



Put the water filter into the empty tank. Press it until its limit stop.



Fill the tank with fresh drinking water and reinsert it into the machine.

Dispense the water in the tank by using the hot water function (see the “Hot water dispensing” section).

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

Note: If there is no Intenza water filter, insert the small white filter previously removed into the water tank.

ADJUSTMENTS

The machine that you have bought allows for certain adjustments that will permit you to use it to its full potential.

Gaggia Adapting System

Coffee is a natural product and its characteristics may change according to its origin, blend and roast. The Gaggia coffee machine is equipped with a self-adjusting system that allows the use of all types of coffee beans available on the market (non caramelized).

- The machine automatically adjusts itself in order to optimise the extraction of the coffee, ensuring perfect compression of the tablet to obtain a creamy espresso coffee that will release all the aromas, regardless of the type of coffee used.
- The optimisation process is a learning process that requires the brewing of a certain number of coffees to allow the machine to adjust the compactness of the ground coffee.
- Attention should be given to special blends, which require grinder adjustments in order to optimise the extraction of the coffee (see the “Coffee Grinder Adjustment” section).

Coffee Grinder Adjustment

Warning! The grinder adjustment knob, inside the coffee bean hopper, must be turned only when the grinder is working. Do not pour ground and/or instant coffee into the coffee bean hopper.

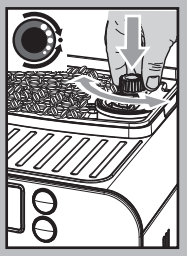
Do not insert any material other than coffee beans into the hopper. The grinder contains moving parts that may be dangerous. Therefore, do not insert fingers and/or other objects. The grind setting may only be adjusted using the knob. Turn off the machine and unplug it from the socket before carrying out any type of operation inside the coffee bean hopper. Do not pour coffee beans when the coffee grinder is working.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 15 15/10/2020 12:06:04

The machine allows slight adjustments to the coffee grinder to adapt it to the kind of coffee used.

To make any adjustment, press and turn the knob inside the coffee bean hopper.

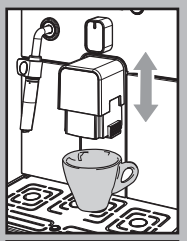
Press and turn the knob by one notch at a time and brew 2-3 cups of coffee; this is the only way to notice differences in grind.

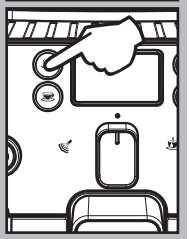


The reference marks inside the coffee bean hopper indicate the grind setting. There are 5 different grind settings to choose from with the following references:

Large Mark - Coarse Grind
Small Mark - Fine Grind.

Adjusting the Coffee Length



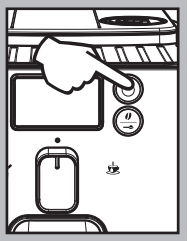


The machine allows you to adjust the amount of brewed coffee according to your taste and/or the size of your cups.

Each time the "☕" or "☕" buttons are pressed and released, the machine brews a pre-set amount of coffee, as per factory settings. This amount may be reprogrammed to your taste. Each button may be individually programmed for a specific brew setting.

As an example, the following procedure describes the programming of the button "☕", which is normally associated with espresso coffee.

- Place a cup under the dispensing spout.
- Hold the "☕" button pressed for 5 seconds to enter the programming mode; the "☕" icon will blink quickly and the coffee will start to be brewed; the icon will flash during the whole coffee brewing cycle.
- Press the "☕" button again when the amount of coffee in the cup reaches the desired level.



At this point the button "☕" is programmed; each time it is pressed and released, the machine will brew the same amount of coffee that was just programmed.

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

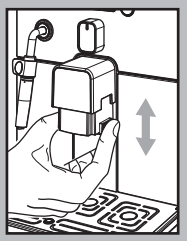
Standby

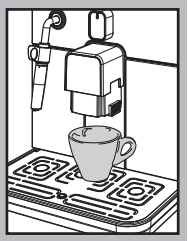
The machine is designed for energy saving. The machine automatically turns off after 60 minutes of inactivity.
The "⏻" button blinks when the machine is in stand-by mode.

Note: During the turning off phase, the machine performs a rinse cycle, if a coffee product has been brewed.
Warning: When turning the machine on after it has been turned completely off, the machine will be in stand-by mode

To turn the machine on again simply press the STAND-BY button (if the power button is set to "I"). In this case the machine will go through the rinse cycle only if the boiler is cold.

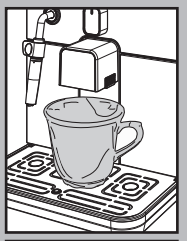
Dispensing Spout Adjustment



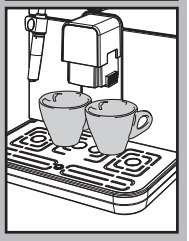


Most cups on the market can be used with this coffee machine.
The height of the dispensing spout may be adjusted to better fit the dimensions of the cups that you wish to use.

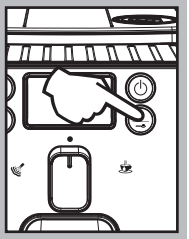
Manually move the dispensing spout up or down to adjust its height by placing your fingers as shown in the figure.
The recommended positions are:
For use with small cups;



For use with large cups.



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



"Aroma" Adjustment

The machine is set-up for an amount of coffee to grind to be adjusted from 7 g to 10.5 g per coffee.

Four choices are possible by pressing and releasing the "" button (mild, medium or strong aroma, and ground coffee).

Selection can be made when the beans appear on the display.
Each time the "" button is pressed and released, the aroma changes by one degree:

= Mild aroma
= Medium aroma
= Strong aroma

Selection must be made prior to selecting the coffee. The system sets the aroma according to the personal taste of the user.

After selecting "Strong aroma", the function for brewing coffee with pre-ground coffee is displayed.
This selection is displayed by the icon on the side.

Refer to the relevant section to use this function.

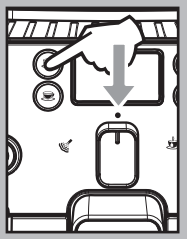
COFFEE BREWING

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

Before brewing coffee, check the messages on the display. Check that the water tank and coffee been hopper are full.

Leave the selector on the coffee position "●" during the dispensing phase.

Before brewing the coffee, adjust the height of the dispensing spout according to your needs, and select the aroma or the pre-ground coffee.



Using Coffee Beans

- To brew coffee, press and release:
  the "" button to select the desired aroma.
  the "" button for an espresso coffee;
  the "" button for a long coffee.
- The brewing cycle then starts:
  To brew 1 cup of coffee, press the "" or "" button once. The display will show the icon.
  To brew 2 cups of coffee, press the "" or "" button twice. The display will show the icon.

To brew 2 coffees, the machine automatically grinds and doses the correct amount of coffee. Brewing two coffees requires two grinding cycles and two brewing cycles, which the machine carries out automatically.

- After the prebrewing cycle, coffee begins to come out of the dispensing spout.
- Coffee brewing stops automatically when the pre-programmed level is reached; however, it is possible to interrupt coffee brewing by pressing the button initially pressed.

The machine is adjusted to brew a true Italian espresso coffee. This feature may slightly lengthen the brewing time, allowing the intense flavour of the coffee to develop fully.

Using Pre-ground Coffee

This function allows using pre-ground and decaffeinated coffee.

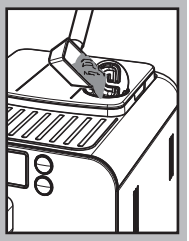
Pre-ground coffee must be poured into the appropriate compartment positioned next to the coffee bean hopper. Only use ground coffee for espresso machines and never coffee beans or instant coffee.

Note:

- **If no pre-ground coffee is poured into the compartment, only water will be dispensed;**
- **If the dose is excessive and 2 or more measuring scoops of coffee are used, the machine will not brew the product. Also in this case, the machine will run an empty cycle and discharge any ground coffee into the coffee grounds drawer.**

To brew coffee:

- Press and release the "" button until the pre-ground coffee function icon is displayed.
- Lift the pre-ground coffee compartment cover.
- Add **1 only 1 scoop** of pre-ground coffee to the compartment. Use the measuring scoop supplied with the machine to perform this operation. Then, close the cover.



Warning: Only add pre-ground coffee to the compartment. Other substances and objects may cause severe damage to the machine. This damage will not be covered by warranty.

Press and release:

the" " button for an espresso coffee;

the" " button for a long coffee.

- The brewing cycle then starts. After the prebrewing cycle, coffee begins to come out of the dispensing spout.
- Coffee brewing stops automatically when the pre-programmed level is reached; however, it is possible to interrupt coffee brewing by pressing the button initially pressed.

After dispensing the product, the coffee beans configuration of the machine is restored.

Repeat the operations described above to brew other coffees.

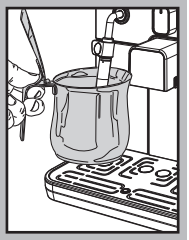
DISPENSING HOT WATER

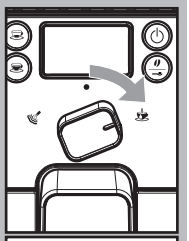
Warning: At the beginning, short spurts of hot water may come out. Danger of scalding. The hot water wand may reach high temperatures. Never touch it with bare hands.

- Before dispensing hot water, check that the following icon is displayed.

When the machine is ready, proceed as follows:

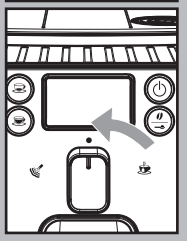
- Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).



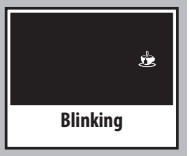


- Turn the selector switch clockwise to set it to the "☕" position.

- Only the following icon will be displayed steady on.



- Fill the cup with hot water to the desired level; to stop hot water dispensing, turn selector switch counterclockwise back to the "●" position. The machine returns to the normal operating mode.



Occasionally, after turning the selector switch, hot water may not be dispensed and the following displayed icon will start blinking. Simply wait until the end of the warm-up phase, at which point hot water will be dispensed from the Pannarello.

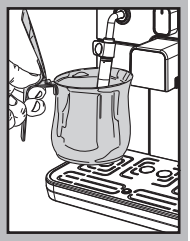
STEAM DISPENSING / PREPARING A CAPPUCCINO

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

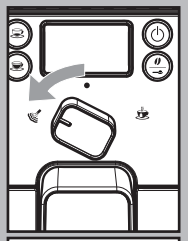
Danger of scalding! Brewing may be preceded by small jets of hot water. The steam wand may reach high temperatures. Never touch it with bare hands.

Important note: immediately after using the steam to froth the milk, clean the steam wand (or Pannarello when provided). When the machine is ready, brew a small amount of hot water in a glass and clean the steam wand (or Pannarello when provided) externally. In this way, all parts will be perfectly cleaned and free of any milk residue.

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



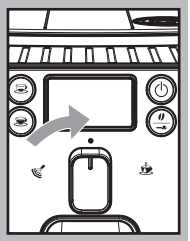
- To discharge the water in the steam wand, place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).



- When the machine is ready to brew coffee, turn selector switch counterclockwise to set it onto the "♨" position. Residual water may come out of the steam wand (Pannarello, if supplied).

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

- Steam dispensing will begin when the icon is displayed steady on; soon after, only steam will begin to come out.

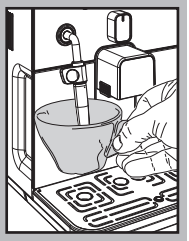


- Turn the selector switch clockwise and set it back to the "●" position to stop dispensing steam.

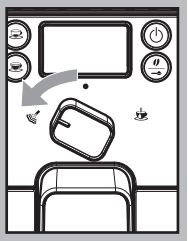
- Fill 1/3 of the container you wish to use to prepare the cappuccino with cold milk.

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

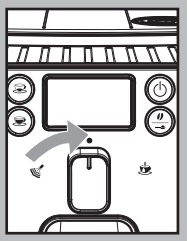
4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 19 15/10/2020 12:06:22



- To heat the milk directly in the cup, immerse the steam wand (Pannarello, if supplied) in the milk to be heated.



- Turn the selector switch counter-clockwise to set it to the "" position. Rotate the container and move it gently up and down to obtain uniform foam.

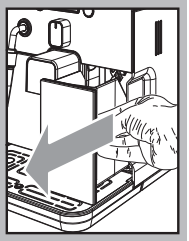


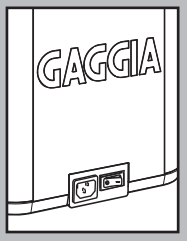
- After dispensing steam for the desired time, turn the selector switch clockwise and set it back to the "●" position to stop dispensing steam.
- The same procedure can be used to heat other beverages.

After using the steam wand (Pannarello, if supplied), wash it as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

i After using steam to prepare a beverage, it is possible to brew coffee or to dispense steam straight after.

i If the selector switch is left on the central position "●", the machine, in order to save energy, automatically reaches the temperature needed to dispense coffee.





CLEANING AND MAINTENANCE

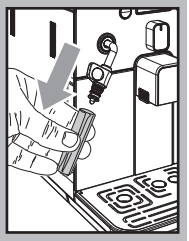
General Cleaning

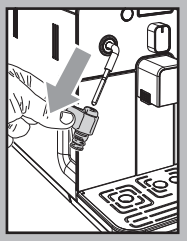
- Empty and clean the coffee grounds drawer daily, with the machine turned on.

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

- Maintenance and cleaning operations can only be carried out when the machine is cold and disconnected from the electric network.
- Do not immerse the machine in water.
- Do not wash any of its parts in the dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- Use a soft, dampened cloth to clean the machine.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or standard oven.

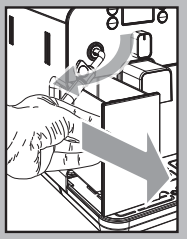
i After preparing milk beverages, dispense hot water from the steam wand (Pannarello, if supplied) to obtain a thorough cleaning.

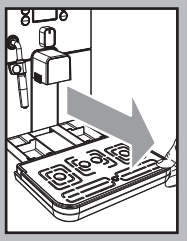


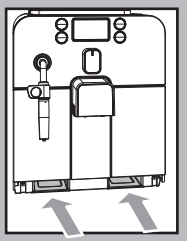


- Every day, after heating the milk, remove the external part of the Pannarello (if supplied) and wash it with fresh drinking water.
- Clean the steam wand weekly. In order to do this, perform the following operations:
  - Remove the external part of the Pannarello (for standard cleaning);
  - Remove the upper part of the Pannarello from the steam wand;
  - Wash the upper part of the Pannarello with fresh drinking water;
  - Wash the steam wand with a wet cloth and remove any milk residue;
  - Replace the upper part in the steam wand (make sure it is completely inserted).

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 20 15/10/2020 12:06:26





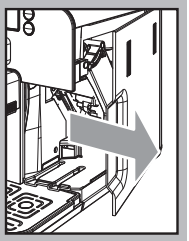


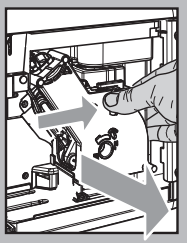
Reassemble the external part of the Pannarello.

- We recommend cleaning the water tank daily. For an easier removal of the water tank, move the steam wand / Pannarello upwards:
  - Remove the small white filter in the water tank and wash it under running drinking water.
  - Reposition the small white filter in its housing by gently pressing and turning it at the same time.
  - Fill the water tank with fresh drinking water.
- Empty and clean the drip tray daily. Perform this operation also when the float is raised.

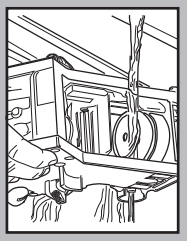
- Also clean the seat of the tray every week through the openings on the bottom of the machine.

Brew Group

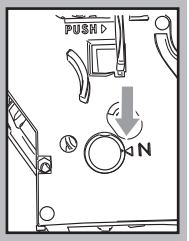




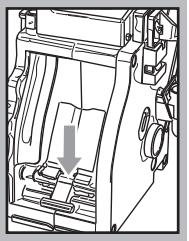
- The brew group should be cleaned every time the coffee bean hopper is filled or at least once a week.
- Turn off the machine by pressing the ON/OFF button and remove the plug from the socket.
- Remove the coffee grounds drawer. Open the service door.
- To remove the brew group, pull it by the handle and press the «PUSH» button. The brew group must be washed only with lukewarm water with no detergent/soap.



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

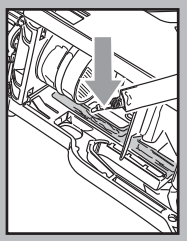


- Make sure that the two reference signs match up.

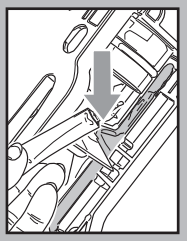


- Make sure that the lever is in contact with the brew group. Press the "PUSH" button to make sure that the brew group is in the correct position.

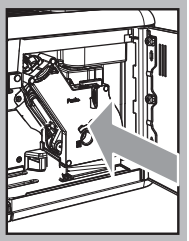
Lubricate the brew group after approximately 500 brewing cycles. The grease to lubricate the brew group may be purchased at authorised service centres.



- Lubricate the brew group guides using the supplied grease only.



- Apply the grease evenly on both side guides.



- Insert the brew group in its seat until it locks into place WITHOUT pressing the "PUSH" button.
- Insert the coffee grounds drawer. Close the service door.

35’

DESCALING

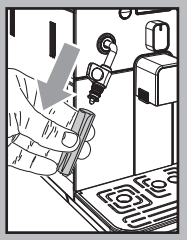
Limescale normally builds up with the use of the appliance.

The machine must be descaled when the icon appears on the display.

Do not turn the machine off or put it in stand-by mode during the descaling process.

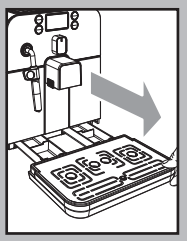
Only use the GAGGIA descaling solution. Its formula has been designed to ensure better machine performance and operation for its whole operating life. If correctly used, it also avoids alterations in the brewed product.

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

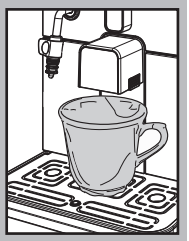


Before descaling the machine, perform the following operations:

- remove the Pannarello (if supplied) from the steam wand as described in the “Cleaning and Maintenance” chapter;

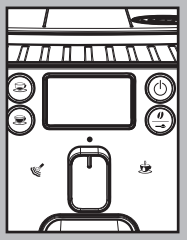


- empty the drip tray. Place it back in the machine before proceeding.



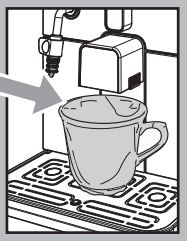
1 Place a large container under the dispensing spout.

Turn the machine off by pressing the “STAND-BY” button. **Wait for the machine to complete the rinse process.**

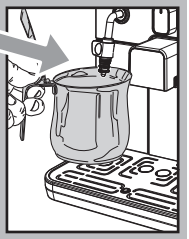


Warning! Remove the “Intenza” filter before adding the descaling solution.

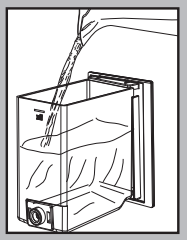
Note: should the containers fill up, temporarily suspend the dispensing process in order to empty the containers.



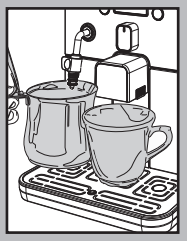
If descaling solution and/or water spills out of the dispensing spout:
PAUSE: turn the selector switch to the "☕" position;
START: turn the selector switch to the "●" position.



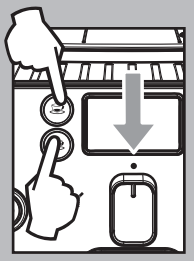
If descaling solution and/or water spills out of the steam wand:
PAUSE: turn the selector switch to the "●" position;
START: turn the selector switch to the "☕" position.



2 Pour the entire content of the GAGGIA concentrated descaling solution into the water tank and fill it with fresh drinking water up to the MAX level. Place the tank back into the machine.

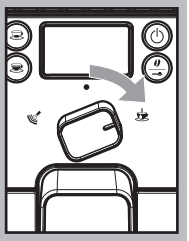


3 Place an empty container under the steam wand and another one under the dispensing spout.



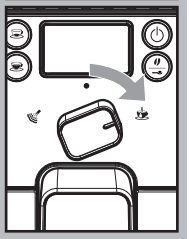
4 Make sure the selector switch is in the "●" position.

5 Press and hold the 2 brew buttons at the same time for 3 seconds: the descaling cycle is started.



Note: if the "⚠" and "☕" indicator lights start blinking immediately after start-up, turn the selector switch right to the "☕" position. When the "⚠", "☕" and "☕" indicator lights start blinking, turn the selector switch back to the "●" central position.

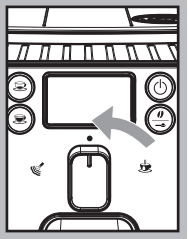
6 The "⊞" light blinks to show the machine has entered the descaling automatic programme; when the "💧" light is steady, the 1st limescale removal phase is on.



7 When the "☕" and "⚠" lights start blinking, turn the selector switch clockwise to the "☕" position; in this case, the steam/hot water wand starts dispensing the descaling solution at regular intervals.

8 The "⊞" light blinks to show the machine has entered the descaling automatic programme; when the "💧" light is steady, the 1st limescale removal phase is on.

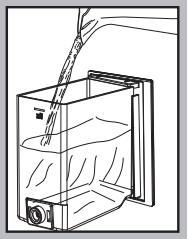
9 When there is no more descaling solution left in the water tank, the "⚠", "☕" and "☕" lights blink simultaneously.



10 Turn the selector switch to the "●" central position.

Empty the container under the steam wand and the one under the dispensing spout.

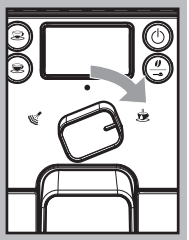
11 The "💧" light turns on and the water tank must be removed before entering the next stage.



12 Remove the water tank, rinse it and fill it up to the "MAX" level with fresh drinking water.

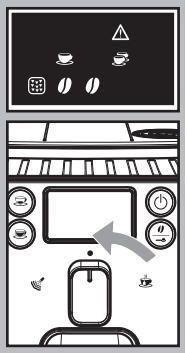
13 Place the tank back in the machine. The two "💧" lights turn on showing the machine has entered the rinse phase.

The "☕" and "⚠" lights are blinking in the display.



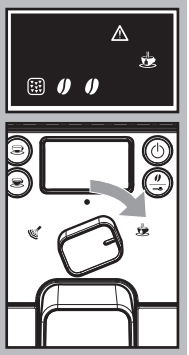
14 Place an empty container under the steam wand and another one under the dispensing spout.

Turn the selector clockwise to the "☕" position.



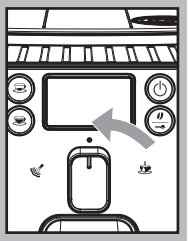
15 When the "⚠", "☕" and "☕" lights start blinking at the same time, turn the selector switch to the "●" central position.

The machine starts rinsing directly from the dispensing spout.



16 When the "☕" and "⚠" lights start blinking, turn the selector switch clockwise to the "☕" position; in this case, the steam/hot water wand dispenses the rinsing water continuously.

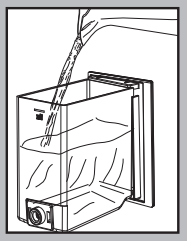
17 When there is no more rinsing water left in the water tank, the "⚠", "☕" and "☕" lights blink simultaneously.



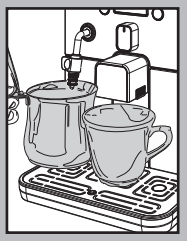
18 Turn the selector switch to the "●" central position.

19 The "💧" light turns on and the water tank must be removed before entering the next stage.

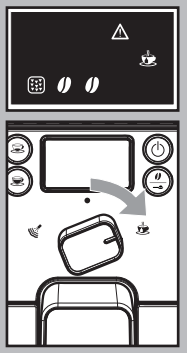
Empty the container under the steam wand and the one under the dispensing spout.



20 Remove the water tank, rinse it and fill it up to the "MAX" level with fresh drinking water.

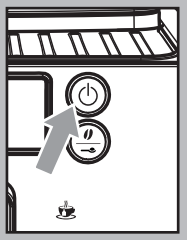


21 Place an empty container under the steam wand and another one under the dispensing spout.



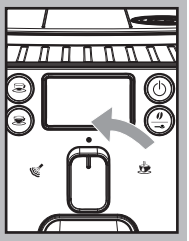
22 When the "☕" and "⚠" lights start blinking, turn the selector switch clockwise to the "☕" position. The second rinse cycle is started.

If the tank is not filled up to the MAX level, the cycle must be repeated from point 17.

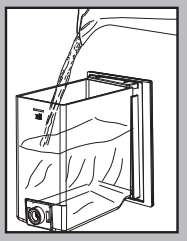


23 When the second rinse cycle is over, the machine enters the stand-by mode and the "⏻" button starts blinking.

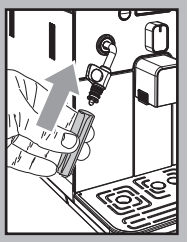
Empty the container under the steam wand.



24 Turn the selector switch to the "●" central position.



25 At the end, refill the water tank.



Reassemble the external part of the Pannarello.

The descaling cycle is complete.

Start the machine as described in the manual and perform normal warm-up and rinse operations: the machine is now ready for product brewing.

If the machine is switched off during the descaling cycle, next time the machine is switched on the cycle must be repeated from the point it has been paused.

The descaling solution is to be disposed of according to the manufacturer's instructions and/or the regulations in force in the country of use.

After completing the descaling cycle, wash the brew group as described in the "Brew Group" section in the "Cleaning and Maintenance" chapter.

Remarks on descaling

The machine you have purchased is equipped with advanced software to check the quantity of used water in order to provide reliable information about the right time to carry out descaling operations.

This software has been programmed for standard water hardness.

In these specific cases, it is recommended to perform descaling cycles every 1-2 months, even if the machine does not signal it.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 25 15/10/2020 12:06:53

CONTROL PANEL DISPLAY

Ready Signals

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

- The machine is ready for pre-ground coffee brewing.

- The machine is in the steam dispensing phase.

- The machine is in the hot water dispensing phase.

- The machine is brewing 1 espresso coffee or a long coffee.

- The machine is brewing 2 espresso coffees or 2 long coffees.

- The machine is programming the amount of coffee to be brewed each time the "☕" or "☕" button is pressed.

Warning Signals

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

- The machine is performing the rinse cycle.

  Wait until the machine stops the operation.

- The machine needs a descaling cycle.

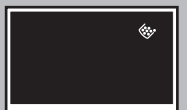
- The machine needs water circuit priming.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 26 15/10/2020 12:06:55

Alarm Signals

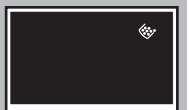
Blinking

- Return the hot water / steam knob to its correct position.
- Insert the brew group in the machine.
- Close the service door.



Steady on

- Empty the coffee grounds drawer.



Blinking

- Insert the coffee grounds drawer.

Steady on

- No coffee beans in the coffee bean hopper.

  After refilling the hopper, the cycle can be restarted.

Steady on

- Fill the water tank.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 27 15/10/2020 12:06:56

TROUBLESHOOTING

Machine Actions	Causes	Solutions
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the power source.	Connect the machine to the power source.
The coffee is not hot enough.	The cups are cold.	Warm the cups with hot water.
No hot water or steam is dispensed.	The hole of the steam wand is clogged.	Clean the hole of the steam wand using a pin. **Make sure that the machine is turned off and has cooled before performing this operation.**
	Pannarello is dirty (if supplied).	Clean the Pannarello.
The coffee has little crema. **(see note)**	The coffee blend is unsuitable, the coffee is not freshly roasted or the grind is too coarse.	Change coffee blend or adjust the grind as explained in the "Coffee Grinder Adjustment" section.
The machine takes a long time to warm up or the amount of water dispensed from the wand is too little.	The machine circuit is obstructed by limescale build-up.	Descale the machine.
The brew group does not come out.	The brew group is out of place.	Turn the machine on. Close the service door. The brew group automatically returns to the correct position.
	Dregdrawer is inserted.	Remove the dregdrawer first, then the brew group.
The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out. **(See note)**	Water tank is empty.	Fill the water tank and prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	Brew group is dirty.	Clean the brew group (section "Brew Group").
	Circuit is not primed.	Prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section "Gaggia Adapting System".
	The dispensing head is dirty.	Clean the dispensing head.
The coffee is too weak. **(see note)**	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section "Gaggia Adapting System".

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 28 15/10/2020 12:06:56

Machine Actions	Causes	Solutions
Coffee is brewed slowly. **(see note)**	The coffee grind is too fine.	Change coffee blend or adjust the grind as explained in the "Coffee Grinder Adjustment" section.
	The circuit is not primed.	Prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	The brew group is dirty.	Clean the brew group (section "Brew Group").
Coffee leaks out of the dispensing head.	The dispensing head is clogged.	Clean the dispensing head and its holes.

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

Please contact Gaggia Customer Service or an authorized service center for any problems not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 29 15/10/2020 12:06:57

IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 30 15/10/2020 12:06:57

PRÉCAUTIONS

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

1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4 Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine
5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. 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 ELECTRIQUE

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

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 31 15/10/2020 12:06:58

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.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 32 15/10/2020 12:06:59

- 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.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 33 15/10/2020 12:06:59

- 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.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 34 15/10/2020 12:06:59

- 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 carafe à lait

Avertissement

- Pour éviter le risque de brûlure, vous devez tenir compte du fait que la distribution peut être précédée par l'émission de jets de lait et de vapeur. Attendez la fin du cycle avant de retirer la carafe à lait.

Attention

- Assurez-vous que la carafe à lait est installée et que la buse de distribution de lait est ouverte avant de sélectionner un café à base de lait ou de la mousse de lait.
- Ne placez aucun autre liquide que du lait ou de l'eau (à des fins de nettoyage) dans la carafe à lait.
- Ne passez pas la carafe à lait au lave-vaisselle.

Machines avec mousseur à lait classique

Avertissement

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

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 35 15/10/2020 12:07:00

Attention

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

Machines avec mousseur à lait automatique / cappuccinatore / système Capp in Cup

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.
- Lors de la distribution, veillez à ce que la buse du système "Capp in Cup", s'elle est présente, soit orientée vers la tasse et non vers vous-même.
- Ne buvez jamais la solution distribuée pendant la procédure de nettoyage mensuel du mousseur 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 mousseur 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 mousseur à lait automatique ne fonctionnerait pas correctement car il ne pourrait pas aspirer de lait.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 36 15/10/2020 12:07:00

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Recyclage

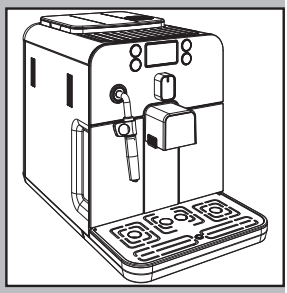
- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être jetées avec les déchets ménagèrs (2012/19/EU).

- Respectez les réglementations de votre pays concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut appropriée des piles permet de protéger l'environnement et la santé.

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'assistance, contactez un point de vente local ou un centre d'assistance agrée.
Nos contacts sont indiqués dans le dépliant de garantie fourni séparamment ou sur les sites www.gaggia.com ou www.gaggia.it.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 37 15/10/2020 12:07:00



GÉNÉRALITÉS

La machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso avec du café en grains et est équipée d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur. La structure de cet appareil au design élégant a été conçue exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Le joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non résolus ou partiellement résolus dans les présentes consignes, contacter les Centres d'Assistance Agréés.

Attention. La société décline toute responsabilité pour les dommages éventuels se produisant en cas de :

- **emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;**
- **réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;**
- **altération du câble d'alimentation ;**
- **altération de tout composant de la machine ;**
- **stockage ou utilisation de la machine à des températures différente par rapport à celles de fonctionnement (15°C / 45 °C) ;**
- **emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine.**

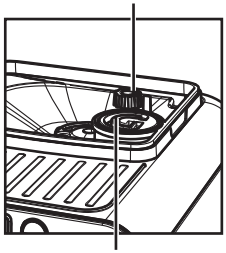
Dans tous ces cas-là, la garantie cesse d'exister.

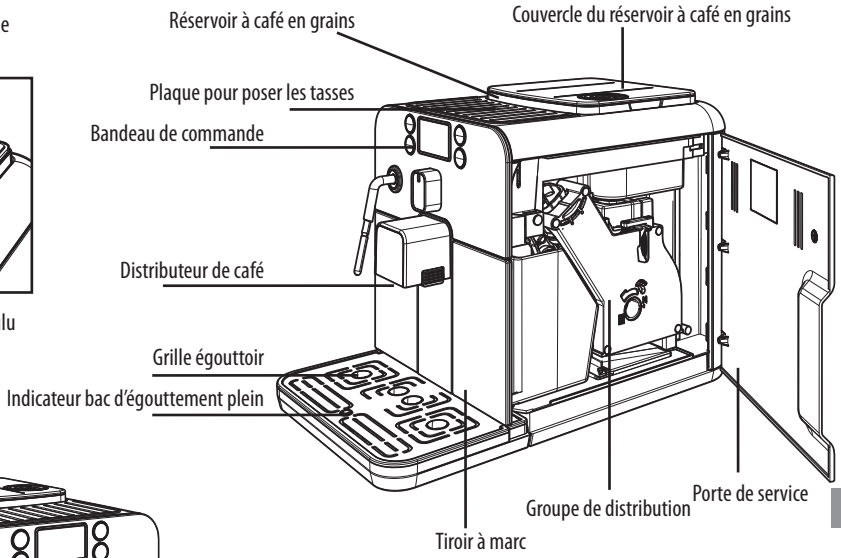
Pour votre sécurité et celle des tiers, respecter scrupuleusement les instructions fournies dans la notice d'instructions « Informations de sécurité importantes » annexée à la machine. Conserver la notice d'instructions « Informations de sécurité importantes » avec le mode d'emploi.

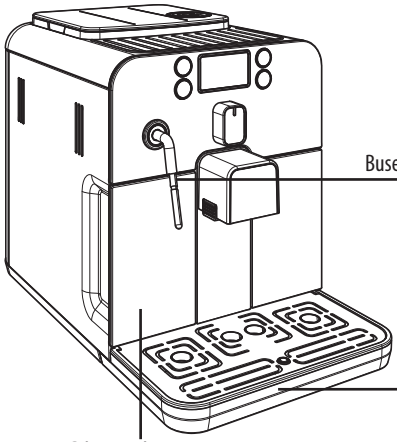
DONNÉES TECHNIQUES

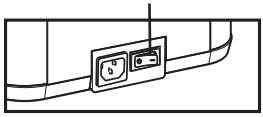
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

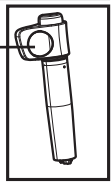
Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans la porte
Matériau du corps	Thermoplastique/Métal
Dimensions (l x h x p) (mm)	256 x 320 x 432
Poids	8,450 kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	En façade
Pannarello (présent uniquement sur certains modèles)	Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau	1,2 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café (g)	260
Capacité du réservoir à marc	8
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

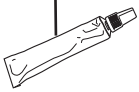


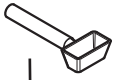


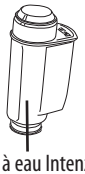


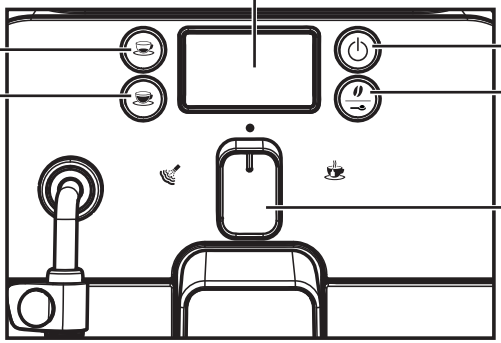












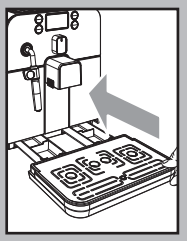
4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 39 15/10/2020 12:07:03

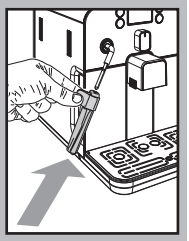
MISE EN PLACE

Emballage

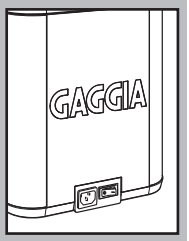
L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

Opérations préliminaires



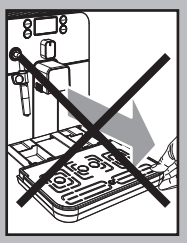


- Retirer le couvercle du réservoir à café, le bac d'égouttement et sa grille de l'emballage.
- Retirer la machine à café de son emballage. Installer la machine dans un endroit approprié satisfaisant les conditions requises décrites dans les consignes de sécurité.
- Insérer le bac d'égouttement avec sa grille dans le logement prévu à cet effet sur la machine, en le poussant jusqu'à la butée.
- Insérer le Pannarello sur le buse de distribution de vapeur.
- Insérer le couvercle sur le réservoir à café.

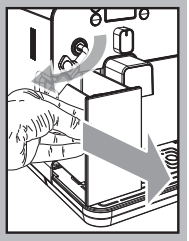


Remarque : ne brancher la fiche sur la prise de courant que lorsqu'il est indiqué et vérifier que l'interrupteur général est bien sur la position « 0 ».

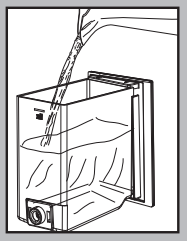
Remarque importante : Il est indispensable de lire le contenu de la section « Signalisations sur l'afficheur » qui explique dans le détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur, par les DEL de l'afficheur situé sur le bandeau de commande.



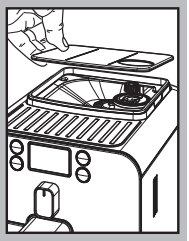
Ne JAMAIS enlever le bac d'égouttement lorsque la machine est en marche. Attendre quelques minutes après la mise en marche et/ou l'arrêt puisque la machine effectue un cycle de rinçage/auto-nettoyage (voir la section « Cycle de rinçage/auto-nettoyage »).



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



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

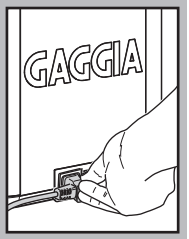


- Enlever le couvercle du réservoir à café.

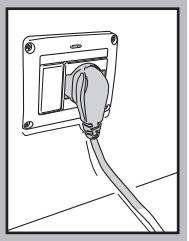
Remarque : le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent conformément aux normes du pays où la machine est utilisée.

- Verser doucement le café en grains dans le réservoir.

Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.

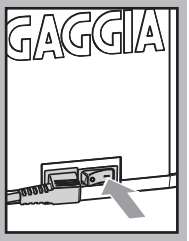


- Remettre le couvercle sur le réservoir à café.
- Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.

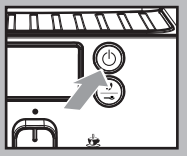


- Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.

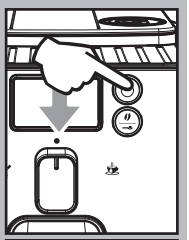
4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 40 15/10/2020 12:07:06



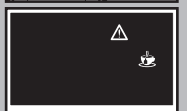
- Tourner l'interrupteur général sur « I » pour mettre la machine en marche.



- La touche « STAND-BY » clignote.



- Vérifier que le sélecteur se trouve sur la position "●"; le cas échéant, le tourner jusqu'à atteindre la position indiquée.
- Pour mettre en marche la machine, il suffit d'appuyer sur la touche « STAND-BY ».



Clignotent

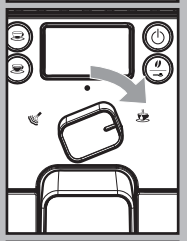
- Les symboles indiqués clignotent pour montrer qu'il faut amorcer le circuit.

Remarque : Avant d'effectuer la première mise en marche, après une longue période d'inactivité, il est nécessaire d'amorcer le circuit hydraulique.

Remarque : Cet appareil a été essayé en utilisant du café : malgré le net-toyage soigné, il se peut qu'il y ait du marc de café. De toute façon, nous vous garantissons que cette machine est tout à fait neuve et nous vous recommandons de consulter le mode d'emploi avant le démarrage.

Amorçage du circuit

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

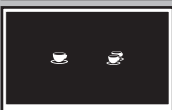


- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕". La machine effectue donc l'amorçage automatique du circuit en distribuant une quantité d'eau prédéfinie du Pannarello.

Une fois l'amorçage terminé, les symboles indiqués dans la figure sur l'afficheur clignotent.

On demande de remettre le bouton de sélection sur la position centrale "●".

Clignotants



Clignotement lent

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

Clignotants de façon cyclique

Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes. Pendant cette phase, les symboles s'allument en séquence sur l'afficheur.

Fixes

- Après avoir effectué les opérations susmentionnées, les symboles sur l'afficheur s'allument.

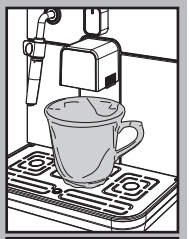
L'affichage correspond à celui qui est montré dans la figure à côté. L'arôme affiché est celui du réglage d'usine pour la première mise en marche ou est celui qui a été sélectionné pour le dernier café distribué.

La machine est prête à nouveau à distribuer les produits.

- S'en tenir attentivement aux instructions suivantes pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.

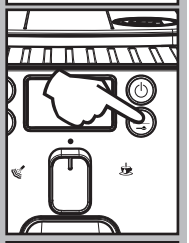
Première utilisation ou après une longue période d'inactivité.

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



1 Placer un grand récipient sous la buse de distribution.

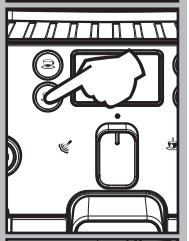
2 Avant de commencer la procédure, vérifier si les symboles suivants apparaissent sur l'afficheur.



3 Sélectionner la fonction de distribution du café prémoulu en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche "".

Ne pas ajouter de café prémoulu dans le logement.

Le symbole apparaît sur l'afficheur.

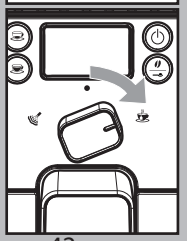


4 Appuyer sur la touche de distribution du café allongé.

5 Attendre la fin de la distribution et vider le récipient avec l'eau.

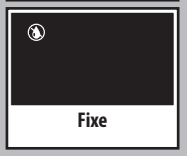
6 Répéter 3 fois les opérations du point 1 au point 5 ; passer ensuite au point 7.

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

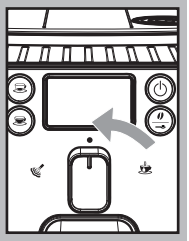


8 Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "".

Le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.



9 Distribuer de l'eau jusqu'à la signalisation de manque d'eau, tourner ensuite le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "●".



10 À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau. Il est ensuite possible de distribuer les produits comme il est décrit aux sections suivantes.

Cycle de rinçage/auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits café internes avec de l'eau fraîche.

Ce cycle est effectué :

- À la mise en marche de la machine (chaudière froide)
- Après avoir amorcé le circuit (chaudière froide)
- Pendant la phase de préparation du stand-by (si un produit café a été distribué)
- Pendant la phase d'entrée en stand-by après avoir appuyé sur la touche « STAND-BY » (si un produit café a été distribué).

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

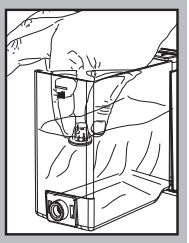
Attendre que ce cycle se termine automatiquement ; **la distribution peut être arrêtée en appuyant sur l'une des deux touches café et/ou sur la touche « Stand-by ».**

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 42 15/10/2020 12:07:12

Filtre à eau « INTENZA » (en option)

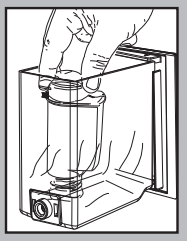
Afin d'améliorer la qualité de l'eau utilisée, il est conseillé d'installer le filtre à eau.

Enlever le filtre de son emballage, ensuite le plonger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut). Pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.

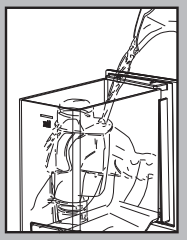


Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir, le conserver dans un endroit sec et le protéger contre la poussière.

Régler Intenza Aroma System comme indiqué sur l'emballage.
A = Eau douce
B = Eau moyennement dure (standard)
C = Eau dure



Introduire le filtre dans le réservoir vide. Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le repositionner dans la machine.

Distribuer l'eau se trouvant dans le réservoir au moyen de la fonction eau chaude (voir section « Distribution d'eau chaude »).

Remplir à nouveau le réservoir à eau. La machine est prête à l'emploi.

Remarque : si le filtre à eau Intenza n'est pas présent, insérer dans le réservoir le petit filtre blanc enlevé précédemment.

RÉGLAGES

La machine que vous avez achetée peut effectuer des réglages vous permettant de l'utiliser le mieux.

Gaggia Adapting System

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine à café Gaggia est munie d'un système d'autoréglage permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (non caramélisé).

- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation est le fruit d'un apprentissage de la part de la machine. Cet apprentissage demande la distribution d'un certain nombre de cafés afin de permettre à la machine de régler le compactage de la poudre.
- Attention, il peut y avoir des mélanges particuliers qui demandent un réglage des meules dans le but d'optimiser l'extraction du café - (voir la section Réglage du moulin à café).

Réglage du moulin à café

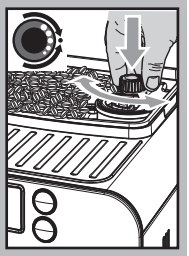
Attention ! Tourner délicatement le bouton de réglage du degré de mouture qui se trouve à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.

Il est interdit d'y introduire une substance autre que du café en grains. Le moulin à café présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. À l'aide du bouton il est uniquement possible de régler le degré de mouture. Arrêter la machine et ôter la fiche de la prise

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 43 15/10/2020 12:07:13

de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.

La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé.
Le réglage doit être effectué à l'aide du bouton situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le bouton et le tourner.

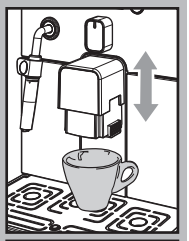


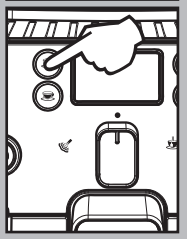
Appuyer et tourner le bouton d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés : c'est le seul moyen pour remarquer la variation du degré de mouture.
Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler 5 degrés différents de mouture avec les références suivantes :

Référence Grande - Mouture Grosse
Référence Petite – Mouture Fine.

Réglage longueur du café dans la tasse

La machine permet de régler la quantité de café distribué selon vos goûts personnels et/ou les dimensions de vos grandes ou petites tasses.

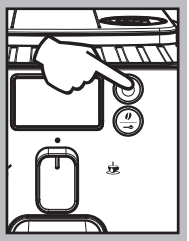




Chaque fois qu'on appuie et qu'on relâche les touches "☕" ou "☕", la machine distribue une quantité programmée de café, comme d'après les réglages d'usine. Cette quantité peut être programmée de nouveau à votre gré. Une distribution de café est associée à chaque touche ; chaque distribution se produit de façon indépendante.

À titre d'exemple, voilà la programmation de la touche "☕", à laquelle on associe normalement le café expresso.

- Mettre une tasse sous la buse de distribution.
- Garder la touche "☕" appuyée pendant 5 secondes pour entrer en mode programmation ; le symbole "☕" clignote rapidement et la préparation du café commence ; le symbole clignote tout au long du cycle de distribution du café.



- Lorsque la quantité souhaitée de café dans la tasse est atteinte, appuyer à nouveau sur la touche "☕".

Maintenant la touche "☕" est programmée ; chaque fois qu'on y appuie et qu'on la relâche, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.

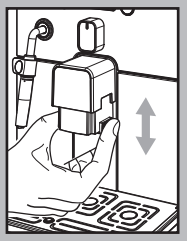
La même opération peut être effectuée pour la touche "☕". Si l'on appuie deux fois sur les touches "☕" ou "☕" pour distribuer du café, la machine doublera la quantité mémorisée.

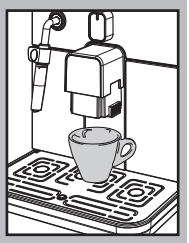
Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. Après 60 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement. Lorsque la machine est en stand-by, la touche "⏻" clignote.

Remarque : pendant la phase d'arrêt, la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué. Attention : à la mise en marche de la machine après un arrêt complet, la machine est en position de Stand-by

Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche STAND-BY (si l'interrupteur général est sur « I ») ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.



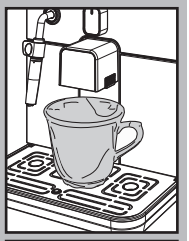


Réglage du distributeur

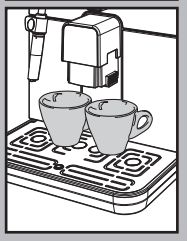
Avec la machine à café, vous pouvez utiliser la plupart de grandes/petites tasses disponibles dans le commerce.
Le distributeur peut être réglé en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous voulez utiliser.

Pour effectuer ce réglage, lever ou baisser le distributeur manuellement en plaçant les doigts comme montré dans la figure.
On recommande les positions :
Pour utiliser de petites tasses ;

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 44 15/10/2020 12:07:17

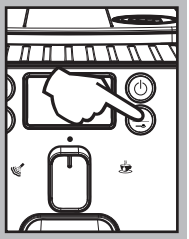


Pour utiliser de grandes tasses.



- Il est possible de placer sous le distributeur deux grandes/petites tasses pour distribuer deux cafés en même temps.

Réglage « Arôme »



La machine a été conçue pour permettre de régler la quantité de café à moudre de 7 g. à 10,5 g. par café.

En appuyant et en relâchant la touche "●/☕" quatre sélections sont possibles (léger, moyen, fort, prémoulu).

La sélection est possible lorsque les grains s'affichent ; à chaque fois qu'on appuie ou relâche la touche "●/☕" on change l'arôme d'un degré :

● = Arôme léger
● ● = Arôme moyen
● ● ● = Arôme fort

La sélection doit être effectuée avant celle du café. De cette façon, on détermine l'intensité de la saveur selon vos goûts personnels.

Après avoir sélectionné l'« arôme fort », la fonction qui permet de distribuer du café avec le café prémoulu est sélectionnée. Cette sélection est indiquée par le symbole à côté.

Pour utiliser cette fonction, consulter la section correspondante.

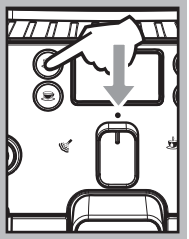
DISTRIBUTION DE CAFÉ

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

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

Laisser le sélecteur en position café "●" pendant la phase de distribution.

Avant de distribuer le café, régler la hauteur de la buse de distribution du café à votre gré et sélectionner l'arôme ou le café prémoulu.



Avec café en grains

- Pour distribuer le café il faut appuyer et relâcher :

  la touche "●/☕" pour sélectionner l'Arôme souhaité.

  la touche "☕" pour obtenir un café expresso ;

  la touche "☕" pour obtenir un café allongé.

- Le cycle de distribution démarre ensuite:

  Pour distribuer 1 café, appuyer seulement une fois sur la touche "☕" ou "☕"; le symbole apparaît sur l'afficheur.

  Pour distribuer 2 cafés, appuyer 2 fois de suite sur la touche "☕" ou "☕"; le symbole apparaît sur l'afficheur.

Pour la distribution de 2 cafés, la machine moud et dose automatiquement la bonne quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine.

- Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution.

- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment.

La machine est réglée pour la préparation d'un véritable café expresso italien. Cette caractéristique pourrait augmenter légèrement les temps de distribution, mais cela au profit du goût intense du café.

Avec café prémoulu

Cette machine permet d'utiliser du café prémoulu ou décaféiné.

Verser le café prémoulu dans le logement prévu à cet effet à côté du réservoir à café en grains. Ne verser que du café moulu pour machines à café expresso mais jamais du café en grains ou soluble.

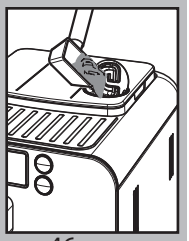
Remarque :

- **Si le café prémoulu n'a pas été versé dans son logement, la machine ne distribuera que de l'eau ;**
- **Si la dose est excessive et que 2 ou plusieurs mesures de café sont versées, la machine ne distribue pas le produit. Même dans ce cas, la machine effectue un cycle à vide et décharge le café en poudre dans le tiroir à marc.**

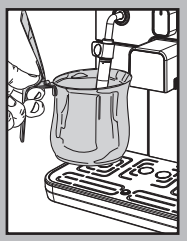
Fixes

Pour distribuer le café il faut :

- Appuyer et relâcher la touche "" jusqu'à l'affichage de l'icône de la fonction prémoulu
- Soulever le couvercle du logement du café prémoulu.
- Verser **1 seule mesure** de café prémoulu dans le logement ; pour cette opération, utiliser uniquement la mesure fournie avec la machine. Ensuite fermer le couvercle.



Fixes



Attention : dans le logement verser uniquement du café prémoulu. L'introduction de substances ou d'objets différents peut entraîner de graves dommages à la machine n'étant pas couverts par la garantie.

Appuyer et relâcher :

la touche "" pour obtenir un café expresso ;

la touche "" pour obtenir un café allongé.

- Le cycle de distribution démarre ensuite. Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution.
- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment.
  Une fois la distribution du produit terminée, la machine revient à la configuration établie pour le café en grains.

Pour distribuer d'autres cafés, répéter les opérations décrites ci-dessus.

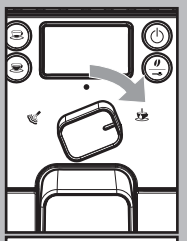
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

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

- Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier si le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.

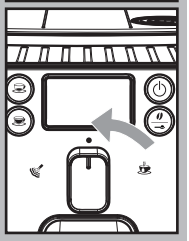
Procéder comme il suit lorsque la machine est prête à distribuer du café :

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



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

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



- Prélever la quantité d'eau chaude souhaitée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "●". La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.

Parfois il se peut que, lorsqu'on tourne le sélecteur, l'eau chaude ne s'écoule pas et le symbole commence à clignoter sur l'afficheur. Attendre la fin de la phase de chauffage, pour que de l'eau chaude sorte du Pannarello.

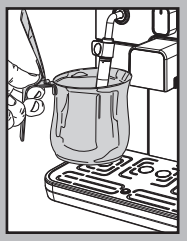
DISTRIBUTION VAPEUR / CAPPUCCINO

La vapeur peut être utilisée pour émulsionner le lait, pour le cappuccino, mais aussi pour réchauffer les boissons.

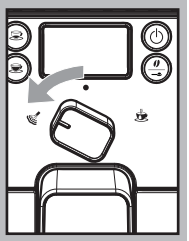
Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

Remarque importante : nettoyer tout de suite la buse de vapeur (ou le Pannarello, si présent) après avoir utilisé la vapeur pour émulsionner le lait. Lorsque la machine est prête, distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un verre et nettoyer la partie externe de la buse de vapeur (ou du Pannarello, si présent). Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, en enlevant tout éventuel résidu de lait.

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

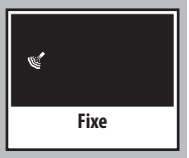


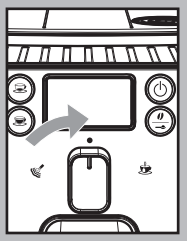
- Pour vider l'eau se trouvant dans la buse de vapeur, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).
- Avec la machine prête pour la distribution de café, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕"; l'eau résiduelle s'écoule de la buse de vapeur (Pannarello, si présent).



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

- Lorsque le symbole devient fixe, la distribution commence ; sous peu, seulement de la vapeur commencera à sortir.



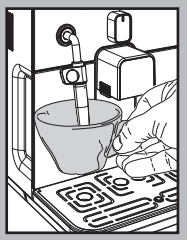


- Pour arrêter la distribution de vapeur, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "●".

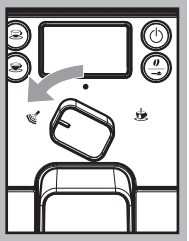
4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 47 15/10/2020 12:07:26

- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino avec du lait froid.

Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait froid étant dans le réfrigérateur.

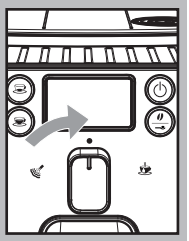


- Si l'on souhaite réchauffer le lait directement dans la tasse, plonger la buse de vapeur (Pannarello, si présent) dans le lait à réchauffer.
- Tourner le sélecteur dans le sens inverse



des aiguilles d'une montre jusqu'au point "⁂"; faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut pour que la formation de mousse soit uniforme.

- Après avoir distribué de la vapeur pour



le temps souhaité, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "●" pour arrêter la distribution de la vapeur.

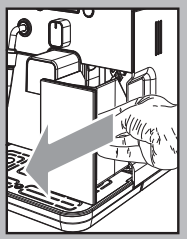
- Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

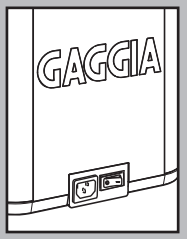
Après avoir utilisé la buse de vapeur (Pannarello, si présent), laver cette dernière comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

Après avoir distribué de la vapeur pour la préparation d'une boisson, on peut passer tout de suite à la distribution de café ou de vapeur.

En laissant le sélecteur sur la position centrale "●", la machine revient automatiquement à la température pour la distribution du café, de sorte à éviter tout gaspillage inutile d'énergie.

NETTOYAGE ET





ENTRETIEN

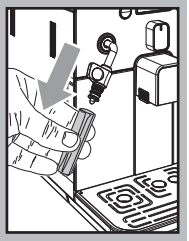
Nettoyage général

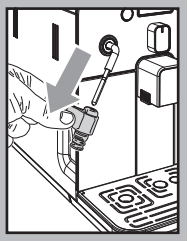
- Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc lorsque la machine est allumée.

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

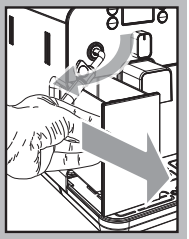
- Les autres opérations d'entretien et de nettoyage ne peuvent être effectuées que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau.
- Ne pas laver les composants amovibles au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou traditionnel.

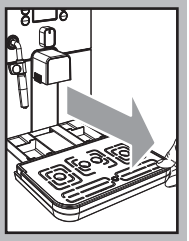
À la fin de la préparation des boissons à base de lait, distribuer de l'eau chaude par la buse de vapeur (Pannarello, si présent) pour un nettoyage efficace.

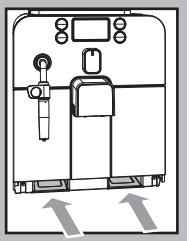




- Tous les jours, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello (si présent) et la laver avec de l'eau fraîche potable.
- Une fois par semaine, nettoyer la buse de vapeur. Pour ce faire, il faut :
  - enlever la partie extérieure du Pannarello (pour le nettoyage normal) ;
  - retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur ;
  - laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche potable ;
  - laver la buse de vapeur avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;







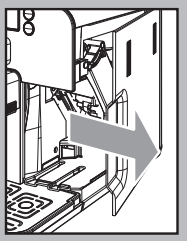
- replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur (vérifier qu'elle est insérée complètement).

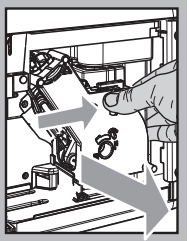
Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.

- On recommande de nettoyer tous les jours le réservoir à eau ; pour mieux retirer le réservoir à eau, déplacer la buse de vapeur/Pannarello vers le haut :
  - Extraire le petit filtre blanc situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.
  - Replacer le petit filtre blanc dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
  - Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.
- Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être effectuée aussi lorsque le flotteur se soulève.

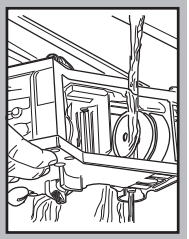
- Nettoyer également le logement du bac une fois par semaine à travers les orifices sur le fond de la machine.

Groupe de distribution

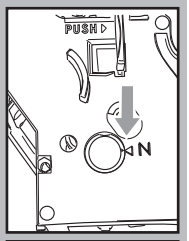




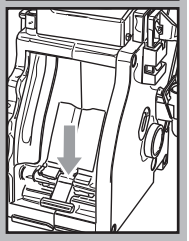
- Nettoyer le Groupe de distribution chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.
- Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur et ôter la fiche de la prise de courant.
- Enlever le tiroir à marc. Ouvrir la porte de service.
- Enlever le Groupe de distribution en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PUSH ». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.



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

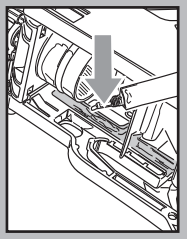


- Vérifier que les deux repères coïncident.

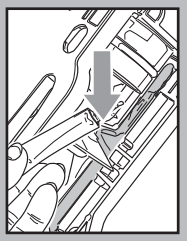


- Vérifier que le levier est au contact de la base du Groupe de distribution. Appuyer sur la touche « PUSH » pour s'assurer que le Groupe de distribution est dans la bonne position.

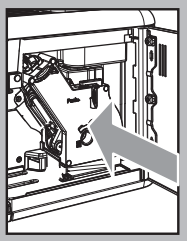
i Lubrifier le Groupe de distribution après 500 distributions environ. Il est possible d'acheter de la graisse pour lubrifier le Groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.



- Ne lubrifier les convoyeurs du groupe qu'avec la graisse fournie.



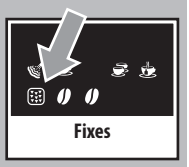
- Distribuer la graisse de façon uniforme sur les deux convoyeurs latéraux.



- Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».
- Insérer le tiroir à marc. Fermer la porte de service.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 49 15/10/2020 12:07:33

35’



DÉTARTRAGE

La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l’utilisation de l’appareil.

L’allumage du symbole sur l’afficheur nous indique lorsqu’il faut effectuer un cycle de détartrage.

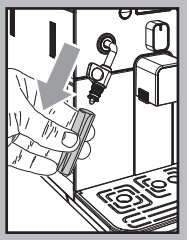
Pendant le cycle de détartrage ne pas éteindre la machine, ni la mettre en stand-by.

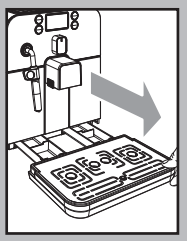
Utiliser uniquement le produit détartrant GAGGIA. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance de l’appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.

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

Avant de procéder au détartrage :

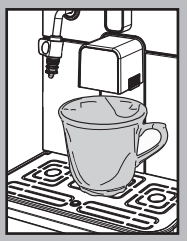
- retirer le Pannarello (si présent) de la buse de vapeur comme indiqué à la section « Nettoyage et entretien » ;
- vider le bac d’égouttement. L’insérer dans la machine avant de procéder.

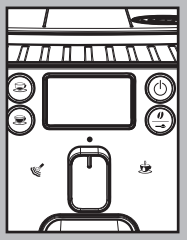




1 Placer un grand récipient sous la buse de distribution.

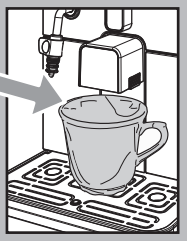
Éteindre la machine avec la touche « STAND-BY ». **Attendre que la machine ait terminé le processus de rinçage.**



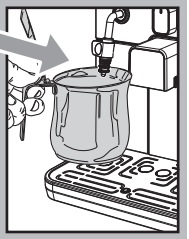


Attention ! Retirer le filtre « Intenza » avant d’introduire le détartrant.

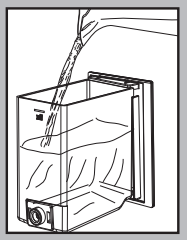
Remarque : si les récipients se remplissent, il est possible de suspendre momentanément la distribution afin de pouvoir les vider.



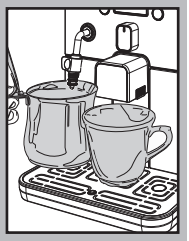
Si la solution et/ou l’eau sort de la buse de distribution :
PAUSE : mettre le sélecteur sur « ☕ » ;
DÉMARRAGE : mettre le sélecteur sur « ● ».



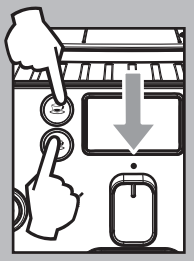
Si la solution et/ou l’eau sort de la buse de vapeur :
PAUSE : mettre le sélecteur sur « ● » ;
DÉMARRAGE : mettre le sélecteur sur « ☕ ».



2 Verser tout le contenu de la bouteille de détartrant concentré GAGGIA dans le réservoir à eau de l’appareil et le remplir avec de l’eau fraîche potable jusqu’au niveau MAX indiqué. Réintroduire le réservoir dans la machine.

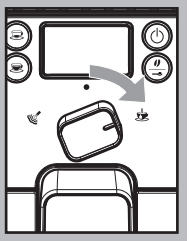


3 Placer un récipient vide sous la buse de vapeur et un autre sous la buse de distribution.



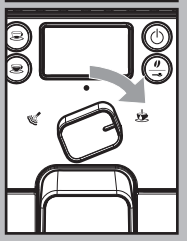
4 Vérifier que le sélecteur est dans la position « ● ».

5 Appuyer et maintenir enfoncées simultanément les 2 touches café pendant 3 secondes ; on a accès au cycle de détartrage.



Remarque : si, immédiatement après le démarrage, les voyants « ⚠ » et « ☕ » s'allument et clignotent, mettre le sélecteur de droite sur « ☕ ». Lorsque les voyants « ⚠ », « ☕ » et « ☕ » s'allument et clignotent, remettre le sélecteur sur la position centrale « ● ».

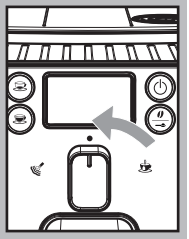
6 La DEL « ⊞ » clignote pour indiquer que la machine a commencé le programme de détartrage automatique ; la DEL « 💧 » allumée fixe indique que la 1ère phase d'élimination du calcaire est active.



7 Lorsque les DEL « ☕ » et « ⚠ » clignotent, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ » ; dans ce cas le détartrant est distribué à intervalles réguliers par la buse de vapeur/eau chaude.

8 La DEL « ⊞ » clignote pour indiquer que la machine a commencé le programme de détartrage automatique ; la DEL « 💧 » allumée fixe indique que la 1ère phase d'élimination du calcaire est active.

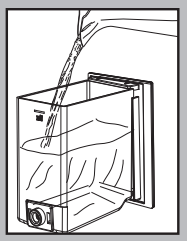
9 Lorsque la solution détartrante à l'intérieur du réservoir à eau est terminée, les DEL « ⚠ », « ☕ » et « ☕ » clignotent simultanément.



10 Tourner le sélecteur sur la position centrale « ● ».

Vider le récipient placé sous la buse de vapeur et celui placé sous la buse de distribution.

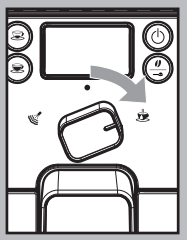
11 Lorsque la DEL « 💧 » s'allume, il faut retirer le réservoir à eau pour la phase suivante.



12 Extraire le réservoir à eau, le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau « MAX ».

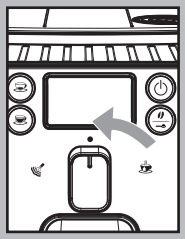
13 Réintroduire le réservoir dans la machine. Les deux DEL « 💧 » s'allument pour indiquer que la machine est en phase de rinçage.

Les DEL « ☕ » et « ⚠ » de l'afficheur clignotent.



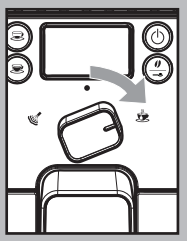
14 Placer un récipient vide sous la buse de vapeur et un autre sous la buse de distribution.

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



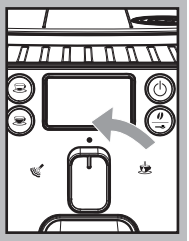
15 Lorsque les DEL« ⚠ », « ☕ » et « ☕ » clignotent simultanément mettre le sélecteur sur la position centrale « ● ».

La machine démarre le rinçage directement depuis la buse de distribution.



16 Lorsque les DEL « ☕ » et « ⚠ » clignotent, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ » ; dans ce cas l'eau de rinçage est distribuée de façon continue par la buse de vapeur/eau chaude.

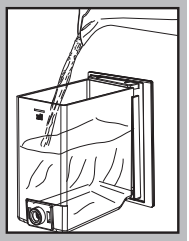
17 Lorsque l'eau de rinçage à l'intérieur du réservoir est terminée, les DEL « ⚠ », « ☕ » et « ☕ » clignotent simultanément.



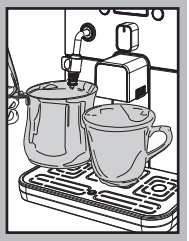
18 Tourner le sélecteur sur la position centrale « ● ».

19 Lorsque la DEL « 💧 » s'allume, il faut retirer le réservoir à eau pour la phase suivante.

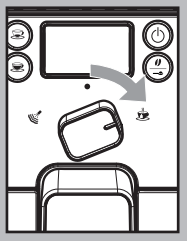
Vider le récipient placé sous la buse de vapeur et celui placé sous la buse de distribution.



20 Extraire le réservoir à eau, le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau « MAX ».

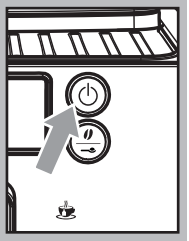


21 Placer un récipient vide sous la buse de vapeur et un autre sous la buse de distribution.



22 Lorsque les DEL « ☕ » « ⚠ » clignotent, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ ». La machine démarre le deuxième cycle de rinçage.

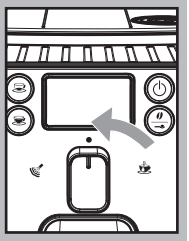
Si le réservoir n'est pas rempli jusqu'au niveau MAX il faut répéter le cycle depuis le point 17.



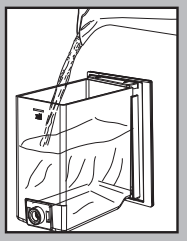
23 Lorsque le deuxième cycle de rinçage est terminé, la machine se met en mode Stand-by et la touche « ⏻ » clignote.

Vider le récipient placé sous la buse de vapeur.

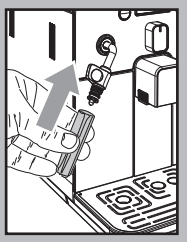
4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 52 15/10/2020 12:07:53



24 Tourner le sélecteur sur la position centrale « ● ».



25 À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau.



Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.

Le cycle de détartrage est terminé.

Démarrer la machine comme indiqué dans le mode d'emploi, exécuter les opérations normales de chauffage et de rinçage, la machine est prête pour la distribution des produits.

Au cas où la machine est éteinte pendant l'exécution du cycle de détartrage, le cycle doit être entièrement répété, à partir du point où il a été interrompu, lors du rallumage de la machine.

La solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le fabricant et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée.

Une fois le cycle de détartrage effectué, procéder au lavage du groupe de distribution comme indiqué à la section « Groupe de distribution » de la section « Nettoyage et entretien ».

Remarques sur le détartrage

Cette machine est équipée d'un logiciel de pointe qui vérifie la quantité d'eau utilisée pour fournir des indications précises sur l'éventuelle nécessité d'effectuer le détartrage.

Ce logiciel a été réglé pour une dureté standard de l'eau.

Dans des cas particuliers, il est conseillé d'effectuer le cycle de détartrage tous les 1-2 mois, même si la machine ne le signale pas.

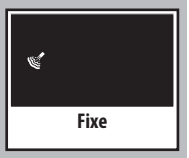
4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 53 15/10/2020 12:07:55

AFFICHEUR DU BANDEAU DE COMMANDE

Signaux machine prête

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

- Machine prête pour la distribution du café avec café prémoulu.



- Machine en phase de distribution de vapeur.

- Machine en phase de distribution d'eau chaude.

- Machine en phase de distribution d'un café expresso ou d'un café allongé.

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

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

Signaux d'avertissement

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

- Machine en phase de rinçage.

  Attendre que la machine termine l'opération.

- La machine nécessite un cycle de détartrage.

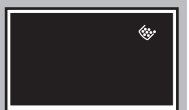
- La machine nécessite un cycle d'amorçage du circuit hydraulique.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 54 15/10/2020 12:07:58

Signaux d'alarme

Clignotants

- Remettre le bouton du robinet eau chaude/vapeur sur la bonne position.
- Le groupe de distribution doit être inséré dans la machine.
- Fermer la porte de service.



Fixe

- Vider le tiroir à marc.

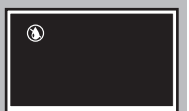
Clignotant

- Insérer le tiroir à marc.

Fixe

- Manque de grains dans le réservoir à café.

  Après avoir rempli le réservoir, il est possible de redémarrer le cycle.



Fixe

- Remplir le réservoir à eau.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 55 15/10/2020 12:07:59

DÉPANNAGE

Comportements	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est obturé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. **Vérifier que la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.**
	Pannarello sale (si présent).	Nettoyer le Pannarello.
Le café ne mousse pas. **(voir remarque)**	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il a un degré de mouture trop gros.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartrer la machine.
Le Groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le Groupe de distribution est mal positionné.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Le tiroir à marc est inséré	Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution.
La machine moud, mais le café ne sort pas. **(Voir remarque)**	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (Section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Gaggia Adapting System ».
	Distributeur sale.	Nettoyer le distributeur.
Café trop aqueux. **(voir remarque)**	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Gaggia Adapting System ».

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 56 15/10/2020 12:08:00

Comportements	Causes	Remèdes
Le café coule lentement. **(voir remarque)**	Le café est moulu trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
Le café coule hors du distributeur.	Le distributeur est obturé.	Nettoyer le distributeur et ses trous de sortie.

Remarque : ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation ; dans ce cas-là, attendre que la machine ait effectué un réglage automatique comme il est décrit à la section « Gaggia Adapting System ».

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de remèdes insuffisants à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 57 15/10/2020 12:08:00

INDICACIONES PARA LA SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, es necesario respetar algunas normas básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones.
2. No tocar las superficies calientes. Usar los asideros y mandos correspondientes.
3. No sumergir la máquina, la toma de corriente o el cable de alimentación en agua: peligro de incendio, choque eléctrico o daños a personas.
4. Vigilar atentamente a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. Desconectar el enchufe de la toma cuando no se vaya a utilizar la máquina o antes de proceder a la limpieza. Dejar que la máquina se enfríe antes de introducir o extraer los componentes y antes de efectuar su limpieza.
6. No utilizar la máquina si el enchufe, el cable de alimentación o la propia máquina han sufrido daños. Enviar la máquina a un centro de asistencia autorizado para cualquier control o reparación.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría causar incendios, choque eléctrico o daños a personas.
8. No usar 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 hornos calientes, calefactores o fuentes de calor similares.
11. Conectar siempre primero el cable de alimentación a la máquina y, posteriormente, el cable a la toma de corriente. Para desconectar, colocar todos los interruptores en posición "off" y después, sacar el enchufe de la toma.
12. No utilizar la máquina con fines diferentes a aquellos para los cuales fue creada.
13. Guardar estas instrucciones.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 58 15/10/2020 12:08:01

ATENCIÓN

Esta máquina está exclusivamente destinada al uso doméstico. Cualquier operación, salvo la limpieza y las normales operaciones de mantenimiento, deberá ser realizada por un centro de asistencia autorizado. No sumergir la máquina en agua. Para evitar el riesgo de incendio o de choque eléctrico, no desmontar la máquina. No existen partes de la maquina en su interior que sean utilizables por el usuario. Las reparaciones deberán ser realizadas exclusivamente por técnicos autorizados.

1. Conectar la máquina a una toma de pared adecuada, cuya tensión principal se corresponda con la indicada en los datos técnicos de la máquina.
2. No llenar el depósito con agua caliente o hirviendo. Utilizar solo 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. Utilizar solo un paño suave impregnado de agua.
5. Para obtener el mejor aroma de café, utilizar agua embotellada o purificada. Se recomienda efectuar de todas formas la descalcificación cada 2-3 meses.
6. No utilizar granos de café caramelizados o aromatizados.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

A. Se suministra un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación amovible) para reducir el riesgo de tropezar con él o quedar atrapado.
B. Están disponibles cables de alimentación amovibles más largos o alargadores que deberán usarse con precaución.
C. Si se usa un cable de alimentación amovible o un alargador,
   1. Las características eléctricas del cable amovible o del alargador deben ser iguales o superiores a la capacidad eléctrica del aparato
   2. Si el aparato posee toma de tierra, el cable de alimentación deberá constar de 3 cables de los cuales uno de tierra y
   3. En caso de cable largo, evitar que cuelgue de la mesa o de la superficie de trabajo para que los niños no puedan tirar de él o tropezar.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 59 15/10/2020 12:08:02

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

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 60 15/10/2020 12:08:02

- 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.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 61 15/10/2020 12:08:02

- 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 ºC. El agua que queda en el sistema de calentamiento podría congelarse y provocar daños.
- No deje agua en el depósito de agua cuando no vaya a utilizar la cafetera durante un largo período de tiempo. El agua puede contaminarse. Utilice agua limpia cada vez que utilice el aparato.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Gaggia no recomiende específicamente. Si utiliza este tipo de accesorios o piezas, la garantía quedará anulada.
- Una limpieza y un mantenimiento regulares prolongan la vida de la cafetera y garantizan una calidad óptima y el sabor perfecto para su café.
- La cafetera está expuesta de forma continuada a humedad, 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.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 62 15/10/2020 12:08:03

- 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.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 63 15/10/2020 12:08:03

Cafeteras con espumador de leche automático / cappuccinatore / sistema Capp in Cup

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.
- Durante el suministro, asegúrese de que la boquilla del sistema "Capp in Cup", si está presente, no esté orientada hacia Ud. sino hacia la taza.
- 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.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 64 15/10/2020 12:08:03

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Reciclaje

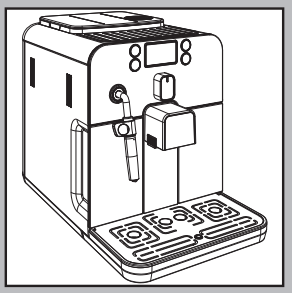
- Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE).
- Siga la normativa de su país para la recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos. El desechado correcto ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Garantía y asistencia

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

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 65 15/10/2020 12:08:03

INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL



La máquina de café prepara café exprés utilizando café en grano y dispone de un dispositivo para el suministro del vapor y del agua caliente. La elegante estructura de la máquina ha sido diseñada para uso doméstico y no está indicada para uso continuo de tipo profesional.

Guardar estas instrucciones de uso en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café en caso de que otra persona vaya a utilizar la máquina.

Para más información o en caso de problemas no mencionados o expuestos de manera incompleta en estas instrucciones, contactar con los Centros de Asistencia Autorizados.

¡Atención! Se declina toda responsabilidad por posibles daños en caso de:

- **uso indebido y no conforme con las instrucciones de uso;**
- **reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;**
- **alteración del cable de alimentación;**
- **alteración de cualquier componente de la máquina;**
- **almacenamiento o utilización de la máquina a temperaturas no comprendidas entre los 15 y los 45 ºC;**
- **utilización de repuestos y accesorios no originales.**

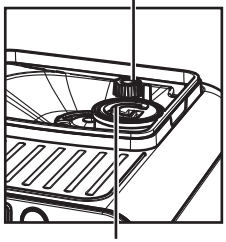
En dichos casos la garantía pierde su validez.

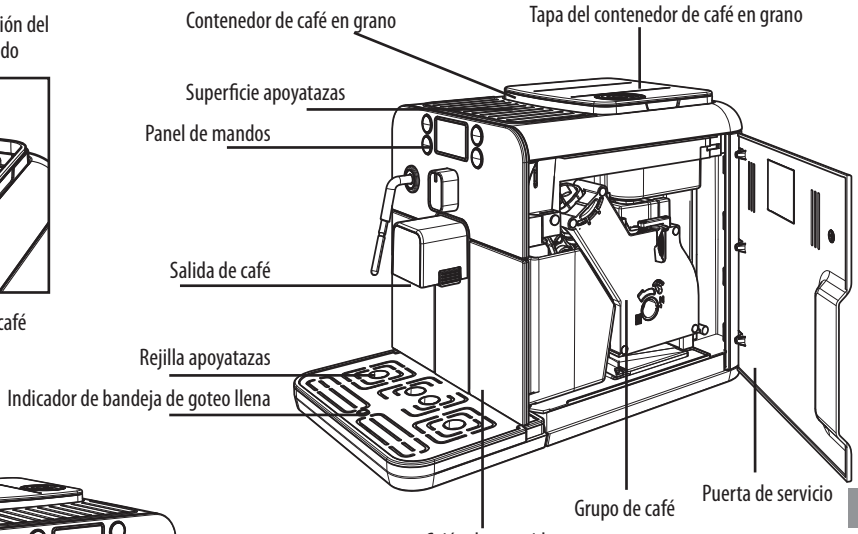
Por su seguridad y por la seguridad de terceras personas, observar atentamente las instrucciones descritas en el folleto "Información de seguridad importante" proporcionado con la máquina. Guardar el folleto "Información de seguridad importante" junto al manual de instrucciones.

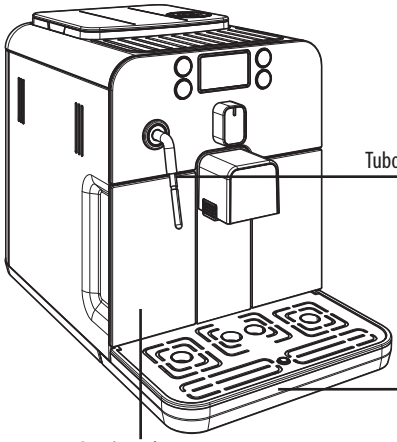
DATOS TÉCNICOS

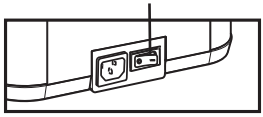
El fabricante se reserva el derecho de modificar las características técnicas del producto.

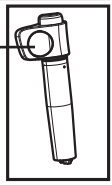
Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación	Véase placa en el interior de la puerta de servicio
Estructura exterior	Termoplástica/Metal
Dimensiones (l x a x p) (mm)	256 x 320 x 432
Peso	8,450 kg
Longitud cable	1,2 m
Panel de mandos	En la parte delantera
Pannarello (disponible sólo en algunos modelos)	Especial para capuchinos
Depósito de agua	1,2 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café (gr)	260
Capacidad del cajón de recogida de posos	8
Presión bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Termofusible

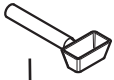


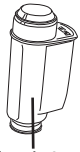


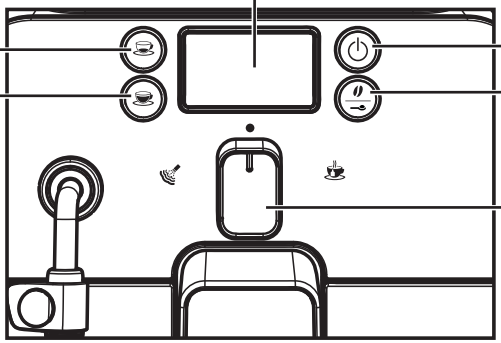












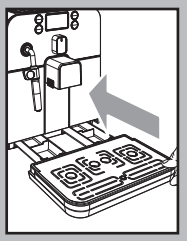
4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 67 15/10/2020 12:08:06

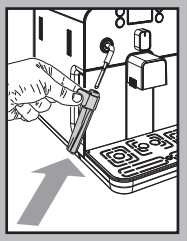
INSTALACIÓN

Embalaje

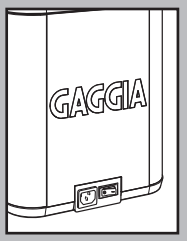
El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante su transporte. Se aconseja guardarlo para transportes futuros.

Operaciones preliminares



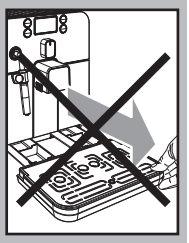


- Extraer del embalaje la tapa del contenedor de café y la bandeja de goteo con rejilla.
- Extraer la máquina de café del embalaje y colocarla en un lugar adecuado según los requisitos necesarios y descritos en las normas de seguridad.
- Introducir la bandeja de goteo con la rejilla en el alojamiento correspondiente de la máquina, asegurándose de que la bandeja esté introducida hasta el tope.
- Colocar el Pannarello en el tubo de vapor.
- Colocar la tapa sobre el contenedor de café.

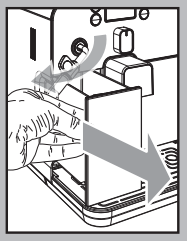


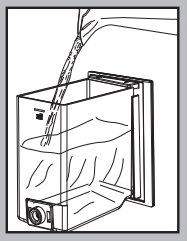
Nota: introducir el enchufe en la toma de corriente sólo cuando se lo indica y comprobar que el interruptor general esté posicionado en "0".

Nota importante: Es importante leer el Capítulo "Mensajes de la pantalla", donde se explica detalladamente el significado de todas las señales que la máquina muestra al usuario mediante los pilotos luminosos ubicados en la pantalla del panel de mandos.



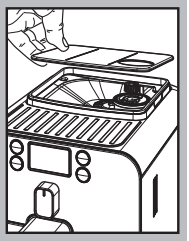
NUNCA quitar la bandeja de goteo con la máquina encendida. Esperar un par de minutos después del encendido y/o el apagado, ya que la máquina realiza un ciclo de enjuague/autolimpieza (véase el apartado "Ciclo de enjuague/autolimpieza").





- Extraer el depósito de agua de su alojamiento.
- Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca sin superar el nivel máximo (MÁX) que se indica en el depósito. Volver a colocar el depósito en su alojamiento.

Introducir siempre en el depósito sólo agua fresca sin gas. El agua caliente y otros líquidos pueden dañar el depósito y la máquina. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: asegurarse de que haya suficiente agua en el depósito.

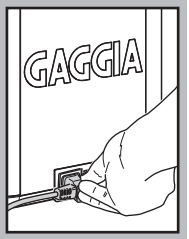


- Retirar la tapa del contenedor de café.

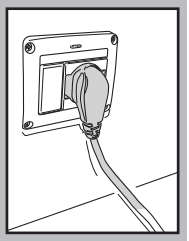
Nota: el contenedor puede ser equipado con un sistema de seguridad en función de las normas del país donde se utiliza la máquina.

- Echar despacio el café en grano en el contenedor.

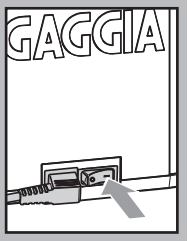
Introducir siempre en el contenedor sólo café en grano. El café molido, el café soluble y otros objetos pueden dañar la máquina.



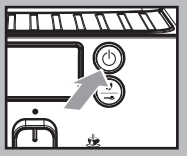
- Volver a colocar la tapa en el contenedor de café.
- Introducir el enchufe en la toma de corriente ubicada en la parte trasera de la máquina.



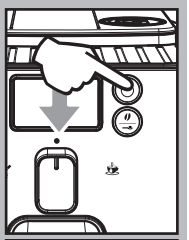
- Conectar el enchufe del otro extremo del cable a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.



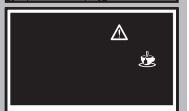
- Poner el interruptor general en "I" para encender la máquina.



- El botón "STAND-BY" parpadea.



- Asegurarse de que el selector esté situado en la posición "●" y, en caso contrario, girarlo hasta alcanzar dicha posición.
- Para encender la máquina basta con pulsar el botón "STAND-BY".



Parpadean

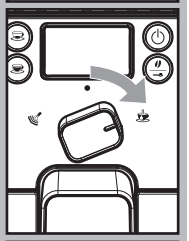
- Los iconos indicados parpadean señalando que es necesario cargar el circuito.

Nota: Antes de proceder a la primera puesta en funcionamiento, en caso de inactividad prolongada, es necesario cargar el circuito hídrico.

Nota: Este aparato ha sido probado utilizando café. A pesar de la esmerada limpieza, es posible que pueda encontrar algunos restos de café. De todas formas, garantizamos que esta máquina es absolutamente nueva y le aconsejamos que lea detenidamente las instrucciones de uso antes de la puesta en funcionamiento.

Carga del circuito

- Para cargar el circuito, colocar un recipiente debajo el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).



- Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☕". La máquina entonces procede automáticamente a cargar el circuito de agua suministrando una cantidad predefinida de agua por el Pannarello.

Al finalizar el proceso de carga, los iconos de la pantalla, indicados en la figura, parpadean.

Es necesario volver a colocar el mando de selección en la posición central "●".

Parpadeanti

Parpadeo lento

- En la pantalla los iconos parpadean lentamente, indicando la fase de calentamiento.

Parpadean en ciclo

Después de haber terminado de calentarse, la máquina realizará un ciclo de enjuague de los circuitos internos. En esta fase en la pantalla los iconos se encienden en secuencia.

Fijos

- Una vez finalizadas las operaciones anteriormente descritas, se iluminan los iconos en la pantalla.

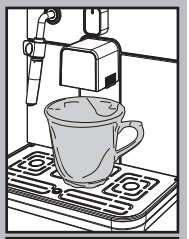
Aparece la visualización como la de la figura de al lado. El aroma visualizado en el primer encendido es la configuración de fábrica o bien es igual al aroma seleccionado en el último café suministrado.

La máquina está ahora lista para el suministro de productos.

- Para suministrar café, agua caliente o vapor y utilizar correctamente la máquina, seguir atentamente las instrucciones que se describen a continuación.

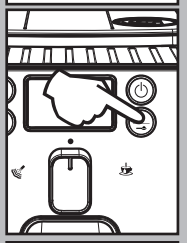
Primer uso o después de un largo período de inactividad.

Estas simples operaciones le permitirán suministrar siempre un café excelente.



1 Colocar un recipiente grande debajo de la salida de café.

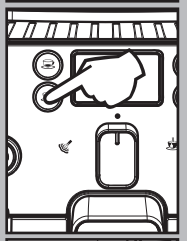
2 Antes de iniciar el procedimiento, comprobar que los siguientes iconos aparezcan en la pantalla.



3 Seleccionar la función de suministro de café premolido pulsando una o varias veces el botón “ ”.

No añadir el café premolido en el compartimento.

En la pantalla aparece el icono.

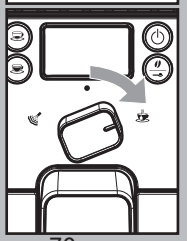


4 Pulsar el botón para el suministro de café largo.

5 Esperar a que el suministro termine y vaciar el recipiente con el agua.

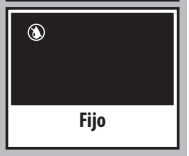
6 Repetir 3 veces las operaciones desde el punto 1 hasta el 5; luego pasar al punto 7.

7 Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).

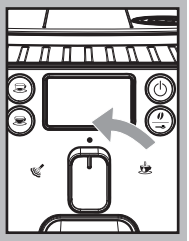


8 Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “ ”.

En la pantalla aparece el siguiente icono.



9 Suministrar agua hasta la indicación de falta de agua, después girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta volver a colocarlo en la posición “●”.



10 Al terminar, llenar de nuevo el depósito de agua. A continuación, se pueden suministrar los productos como se describe en los siguientes apartados.

Ciclo de enjuague/autolimpieza

Este ciclo permite enjuagar los circuitos de café internos con agua fresca.

Este ciclo se realiza:

- Cuando se enciende la máquina (con caldera fría)
- Después de cargar el circuito (con caldera fría)
- Durante la fase de preparación del modo Stand-by (en caso de que se haya suministrado un producto café)
- Durante la fase de entrada en el modo stand-by después de pulsar el botón “STAND-BY” (en caso de que se haya suministrado un producto café).

Se suministra una pequeña cantidad de agua que enjuaga y calienta todos los componentes; en esta fase los iconos se encienden en secuencia.

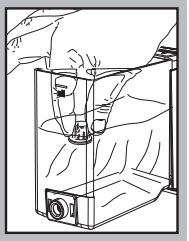
Esperar a que acabe automáticamente este ciclo; **se puede interrumpir el suministro pulsando uno de los dos botones café y/o el botón “Stand-by”.**

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 70 15/10/2020 12:08:15

Filtro de agua “INTENZA” (Opcional)

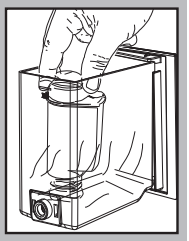
Para mejorar la calidad del agua utilizada, se aconseja instalar el filtro de agua.

Sacar el filtro de su envase y sumergirlo verticalmente (con la abertura hacia arriba) en agua fría y apretar suavemente en los lados para que salgan las burbujas de aire.

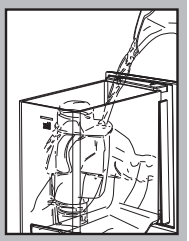


Retirar el filtro blanco instalado en el depósito, guardarlo en un lugar seco protegiéndolo del polvo.

Programar el Intenza Aroma System como se indica en el embalaje.
A = Agua blanda
B = Agua media (estándar)
C = Agua dura



Introducir el filtro en el depósito vacío. Presionar hasta el tope.



Llenar el depósito con agua potable fresca y volver a introducirlo en la máquina.

Suministrar el agua del depósito mediante la función de agua caliente (véase el apartado “Suministro de agua caliente”).

Volver a llenar el depósito de agua. La máquina está lista para el uso.

Nota: cuando el filtro de agua Intenza no está instalado, se debe introducir en el depósito el filtro blanco que se ha retirado anteriormente.

AJUSTES

La máquina adquirida permite realizar algunos ajustes para permitir utilizarla de la mejor manera.

Gaggia Adapting System

El café es un producto natural y sus características pueden cambiar en función de su origen, mezcla y torrefacción. La máquina de café Gaggia está equipada con un sistema de regulación automática que permite usar todo tipo de café en grano en venta (no caramelizado).

- La máquina se regula automáticamente para optimizar la extracción del café, asegurando la compactación perfecta de la pastilla de café y así obtener un café exprés cremoso, capaz de liberar todos los aromas independientemente del tipo de café utilizado.
- El proceso de optimización es un proceso de aprendizaje que requiere el suministro de un determinado número de cafés para permitir a la máquina regular la compactación del café molido.
- Atención: pueden existir mezclas particulares que requieren la regulación de las muelas para optimizar la extracción del café - (véase el apartado “Regulación del molinillo de café”).

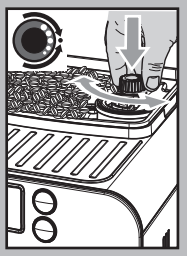
Regulación del molinillo de café

¡Atención! El mando de regulación del grado de molido, que se encuentra en el interior del contenedor de café, se debe girar sólo cuando el molinillo de café esté en funcionamiento. No introducir café molido o soluble en el contenedor de café en grano.

No se debe introducir ningún material que no sea café en grano. El molinillo de café contiene componentes en movimiento que pueden ser peligrosos; no se deben introducir ni los dedos ni otros objetos. Se puede sólo ajustar el grado de molido por medio del mando. Antes de manipular el interior

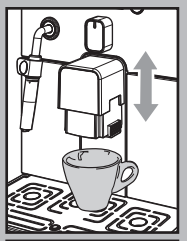
del contenedor de café, sea por el motivo que sea, apagar la máquina y desconectar el enchufe de la toma de corriente. No echar café en grano cuando el molinillo de café está en funcionamiento.

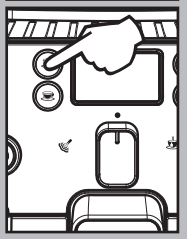
La máquina permite realizar una pequeña regulación del grado de molido del café para adaptarlo al tipo de café que se usa.
La regulación debe efectuarse mediante el mando situado en la parte interior del contenedor de café, que debe presionarse y girarse.
Presionar y girar el mando un paso a la vez y suministrar 2-3 cafés; sólo de esta manera es posible notar la variación del grado de molido.
Las referencias situadas en el interior del contenedor indican el grado de molido programado; se pueden programar 5 grados diferentes de molido de acuerdo a las siguientes referencias:
Referencia Grande - Molido Grueso
Referencia Pequeña - Molido Fino.



Regulación de la cantidad de café en taza

La máquina permite regular la cantidad de café suministrado según se desee y/o según las dimensiones de las tazas.





Cada vez que se pulsa y se suelta el botón "☕" o "☕" la máquina suministra una cantidad programada de café, según la configuración de fábrica. Esta cantidad puede ser reprogramada según se desee. Cada botón está asociado con un suministro de café; éste se realiza de manera independiente.

A modo de ejemplo, se describe la programación del botón "☕" al que, generalmente, corresponde el café exprés.

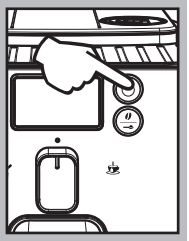
- Colocar una taza debajo de la salida de café.
- Mantener pulsado el botón "☕"durante 5 segundos para entrar en el modo de programación; el icono "☕ " parpadea rápidamente y comienza la preparación del café; el icono parpadea durante todo el ciclo de suministro de café.

- Cuando, en la taza, se ha alcanzado la cantidad de café deseada, pulsar nuevamente el botón "☕".

Entonces el botón "☕" queda programado; cada vez que se pulse y se suelte el mismo, la máquina suministrará la misma cantidad programada.

La misma operación puede ser realizada para el botón "☕". Si se pulsa dos veces el botón "☕" o "☕" para suministrar café, la máquina duplicará la cantidad memorizada.

Stand-by

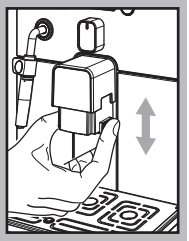


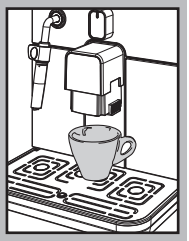
La máquina está diseñada para ahorrar energía. Transcurridos 60 minutos desde el último uso, la máquina se apaga de manera automática. Cuando la máquina está en stand-by, el botón "⏻" parpadea.

Nota: durante la fase de apagado la máquina realiza un ciclo de enjuague, en caso de que se haya suministrado un producto café.Atención: al encender la máquina después de haberse apagado completamente, la máquina se presenta en posición de Stand-by

Para volver a encender la máquina, basta con pulsar el botón STAND-BY (si el interruptor general está posicionado en "I"); en este caso la máquina realizará el enjuague sólo si la caldera se ha enfriado.

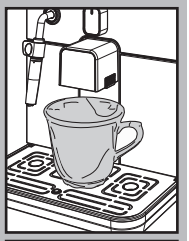
Regulación de la salida de café



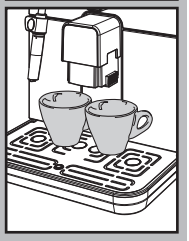


Con esta máquina de café pueden utilizarse la mayoría de tazas existentes en el mercado.
La altura de la salida de café puede ser ajustada para adaptarse mejor a las medidas de las tazas que se desean utilizar.

Para realizar el ajuste, levantar o bajar manualmente la salida de café posicionando los dedos como se muestra en la figura.
Las posiciones recomendadas son:
Para utilizar tazas pequeñas;

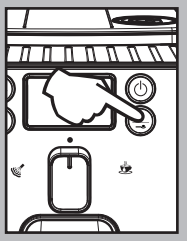


Para utilizar tazas grandes.



- Debajo de la salida de café, se pueden colocar dos tazas para suministrar simultáneamente dos cafés.

Regulación "Aroma"



La máquina permite la regulación de la cantidad de café a moler de 7 a 10,5 g por café.

Pulsando y soltando el botón "—" se pueden realizar cuatro selecciones (suave, medio, fuerte, premolido).

Es posible realizar la selección cuando aparecen los granos en la pantalla; cada vez que se pulse y se suelte el botón "—" se modificará el aroma en un grado:

= Aroma suave
= Aroma medio
= Aroma fuerte

La selección debe efectuarse antes de seleccionar el café. De esta forma se ajusta la intensidad del sabor según el gusto personal.

Después de seleccionar el "aroma fuerte", se selecciona la función que permite suministrar café con el café premolido.
Esta selección aparece con el icono al lado.

Para utilizar esta función, consultar el apartado correspondiente.

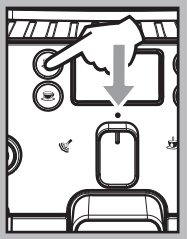
SUMINISTRO DE CAFÉ

Nota: Si la máquina no suministra café, comprobar que el depósito de agua contenga agua.

Antes de suministrar café, comprobar los avisos en la pantalla y que el depósito de agua y el contenedor de café estén llenos.

Mantener el selector en posición café "●" durante la fase de suministro.

Antes de suministrar el café, ajustar la altura de la salida de café como se prefiera y seleccionar el aroma o el café premolido.



Con café en grano

- Para suministrar café es necesario pulsar y soltar:

  el botón "—" para seleccionar el aroma deseado.

  el botón "☕" para obtener un café exprés;

  el botón "☕" para obtener un café largo.

- A continuación, inicia el ciclo de suministro:

  Para suministrar 1 café, pulsar el botón "☕" o "☕" una sola vez; en la pantalla aparece el icono.

  Para suministrar 2 cafés, pulsar 2 veces seguidas el botón "☕" o "☕"; en la pantalla aparece el icono.

Para suministrar 2 cafés, la máquina procede automáticamente a moler y dosificar la cantidad adecuada de café. La preparación de dos cafés requiere dos ciclos de molido y dos ciclos de suministro gestionados automáticamente por la máquina.

- Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café empieza a salir por la salida de café.

- El suministro de café se detiene automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; de todos modos se puede interrumpir el suministro de café pulsando el botón antes accionado.

La máquina está regulada para preparar el verdadero café exprés al estilo italiano. Esta característica podría prolongar levemente los tiempos de suministro en total beneficio del intenso sabor del café.

Con café premolido

Esta función permite usar café premolido y descafeinado.

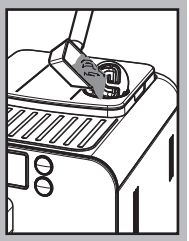
El café premolido se debe colocar en el compartimento situado al lado del contenedor del café en grano. Colocar sólo café molido para máquinas de café exprés y nunca café en grano o soluble.

Nota:

- **Si no se introduce el café premolido en el compartimiento se suministrará sólo agua;**
- **Si la dosis es excesiva y se colocan 2 o más cucharas dosificadoras de café, la máquina no suministra el producto. También en este caso la máquina efectúa un ciclo en vacío y descarga el café molido en el cajón de recogida de posos.**

Para suministrar café:

- Pulsar y soltar el botón "" para seleccionar la función de café premolido
- Levantar la tapa del compartimento del café premolido.
- Añadir **sólo 1 medida** de café premolido en el compartimento; para realizar esta operación utilizar sólo la cuchara dosificadora suministrada con la máquina. A continuación, volver a cerrar la tapa.



Atención: añadir sólo café premolido en el compartimento. La garantía no cubre los daños graves ocasionados a la máquina por la introducción de otras sustancias u objetos.

Pulsar y soltar:

el botón "" para obtener un café exprés;

el botón "" para obtener un café largo.

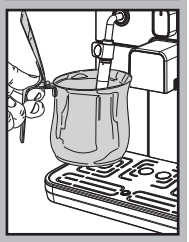
- A continuación, inicia el ciclo de suministro. Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café empieza a salir por la salida de café.
- El suministro de café se detiene automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; de todos modos se puede interrumpir el suministro de café pulsando el botón antes accionado.
  Finalizado el suministro del producto, la máquina vuelve a la configuración programada para el café en grano.

Para suministrar otros cafés, repetir las operaciones que se acaban de describir.

SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

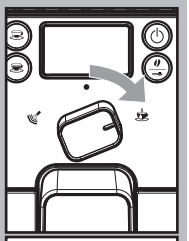
Atención: al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente: riesgo de quemaduras. El tubo de suministro de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

- Antes de suministrar agua caliente, comprobar que el icono siguiente aparezca en la pantalla.



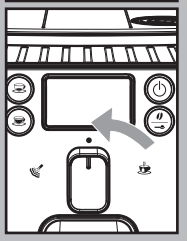
Con la máquina lista para el suministro del café, proceder de la siguiente forma:

- Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya);



- Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☕".

- En la pantalla aparece el siguiente icono encendido de manera fija.



- Suministrar la cantidad de agua caliente deseada; para detener el suministro de agua caliente girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición "●". La máquina vuelve a su funcionamiento normal.

En algunos casos es posible que después de girar el selector, no salga agua caliente y que en la pantalla el icono comience a parpadear. Esperar a que la fase de calentamiento termine para lograr que un flujo de agua caliente salga del Pannarello.

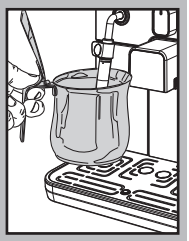
SUMINISTRO DE VAPOR / CAPUCHINO

El vapor puede utilizarse para montar la leche para el capuchino y también para calentar bebidas.

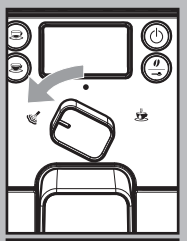
¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de vapor puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.

Nota importante: después de haber usado el vapor para montar la leche, limpiar el tubo de vapor (o Pannarello, en caso de que lo haya). Con la máquina lista, suministrar una pequeña cantidad de agua caliente dentro de un vaso y limpiar externamente el tubo de vapor (o Pannarello, en caso de que lo haya). Esto garantizará una limpieza perfecta de todas las partes de los eventuales residuos de leche.

Para preparar el capuchino se aconseja descargar el agua presente en el tubo de vapor.



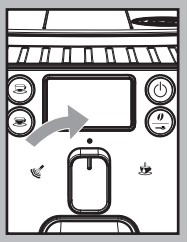
- Para descargar el agua presente en el tubo de vapor, colocar un recipiente debajo del mismo (Pannarello, en caso de que lo haya).



- Con la máquina lista para suministrar café, girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "♨"; el agua restante puede salir del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).

- La máquina necesita un tiempo de precalentamiento, en esta fase el icono parpadea.

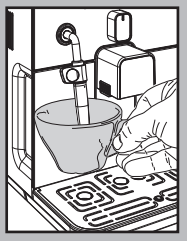
- Cuando el icono queda fijo, se inicia el suministro; en poco tiempo comenzará a salir sólo vapor.



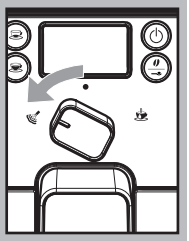
- Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "●" para detener el suministro de vapor.

- Llenar con leche fría 1/3 del recipiente que desee utilizar para preparar el capuchino.

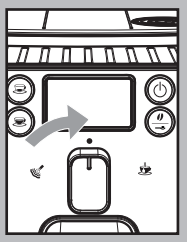
Para obtener un mejor resultado en la preparación del capuchino, debe utilizarse leche fría.



- Sumergir el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya) directamente en la taza con la leche que se desea calentar.



- Girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "" ; mover el recipiente de abajo para arriba lentamente para que la formación de crema sea uniforme.

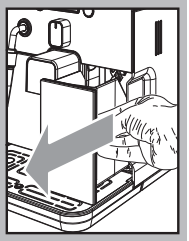


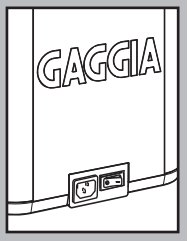
- Tras terminar de utilizar el vapor, girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "●" para detener el suministro de vapor.
- El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

Después de haber usado el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya), lavarlo como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

Después de haber utilizado vapor para la preparación de la bebida, se pueden suministrar inmediatamente café o vapor.

Al dejar el selector en la posición central "●", la máquina vuelve automáticamente a la temperatura de suministro de café para evitar un derroche innecesario de energía.





LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

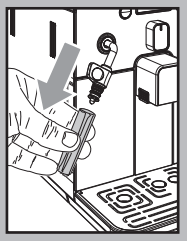
Limpieza general

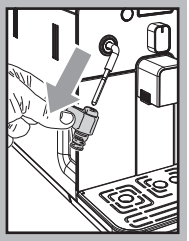
- Vaciar y limpiar diariamente, con la máquina encendida, el cajón de recogida de posos.

Nota: se aconseja vaciar el contenedor si no se utilizará la máquina en varios días.

- Las demás operaciones de mantenimiento y limpieza se pueden efectuar sólo cuando la máquina esté fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en agua.
- No lavar en el lavavajillas los componentes extraíbles.
- No utilizar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (solventes) para la limpieza.
- Limpiar la máquina usando un paño humedecido con agua.
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno de microondas y/o un horno convencional.

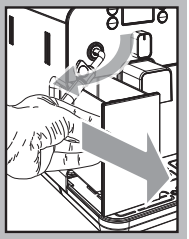
Después de terminar la preparación de las bebidas con leche, suministrar agua caliente del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya), para una limpieza eficaz.

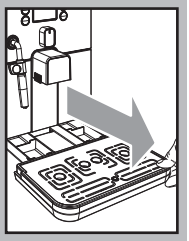


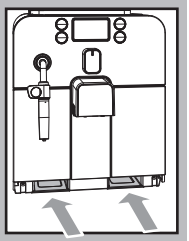


- Diariamente, después de calentar la leche, desmontar la parte exterior del Pannarello (en caso de que lo haya) y lavarla con agua potable fresca.
- Una vez a la semana se debe limpiar el tubo de vapor. Para realizar esta operación se debe:
  - desmontar la parte exterior del Pannarello (para la limpieza habitual);
  - retirar la parte superior del Pannarello del tubo de vapor;
  - lavar la parte superior del Pannarello con agua potable fresca;
  - lavar el tubo de vapor con un paño humedecido y quitar los eventuales residuos de leche;

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 76 15/10/2020 12:08:31







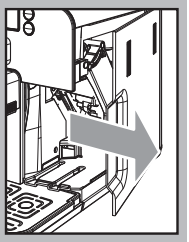
- volver a colocar la parte superior en el tubo de vapor (asegurarse de que se haya introducido completamente).

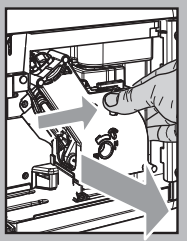
Volver a montar la parte exterior del Pannarello.

- Se aconseja limpiar diariamente el depósito de agua; para facilitar la extracción del depósito de agua, mover hacia arriba el tubo de vapor/Pannarello:
  - Extraer el filtro blanco presente en el interior del depósito y limpiarlo con agua corriente potable.
  - Volver a colocar el filtro blanco en su alojamiento presionándolo y girándolo ligeramente.
  - Rellenar el depósito con agua potable fresca.
- Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente; esta operación debe realizarse incluso si el flotador se eleva.

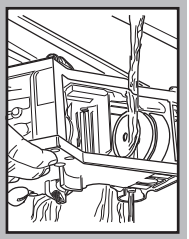
- Limpiar semanalmente también el alojamiento de la bandeja a través de las aberturas situadas en el fondo de la máquina.

Grupo de café

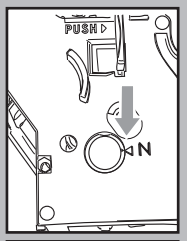




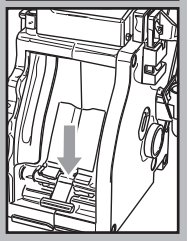
- El grupo de café se debe limpiar cada vez que se llene el contenedor de café en grano o, en cualquier caso, al menos una vez a la semana.
- Apagar la máquina pulsando el interruptor y extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Extraer el cajón de recogida de posos. Abrir la puerta de servicio.
- Extraer el grupo de café sujetándolo por la empuñadura y pulsando el botón «PUSH». El grupo de café sólo se puede lavar con agua tibia sin detergente.



- Lavar el grupo de café con agua tibia; lavar con cuidado el filtro superior.
- Lavar y secar con cuidado todas las partes del grupo de café.
- Limpiar escrupulosamente el espacio interior de la máquina.

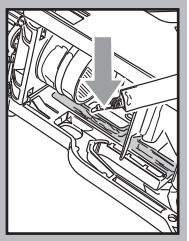


- Comprobar que las dos referencias coincidan.

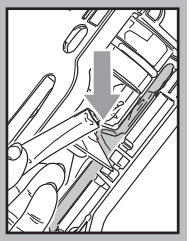


- Comprobar que la palanca esté en contacto con la base del grupo de café. Pulsar el botón "PUSH" para asegurarse de que el grupo de café esté en la posición correcta.

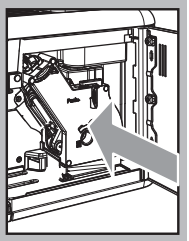
i Lubricar el grupo de café después de aproximadamente 500 suministros. La grasa para la lubricación del grupo de café puede comprarse en los centros de asistencia autorizados.



- Lubricar las guías del grupo, usando sólo la grasa que se suministra con la máquina.



- Extender la grasa de manera uniforme en las dos guías laterales.



- Volver a introducir correctamente el grupo de café en su compartimento SIN pulsar el botón "PUSH".
- Introducir el cajón de recogida de posos. Cerrar la puerta de servicio.

35’

DESCALCIFICACIÓN

La formación de cal se produce de forma natural con el uso del aparato.

El encendido de este icono en la pantalla indica que es necesario efectuar el ciclo de descalcificación.

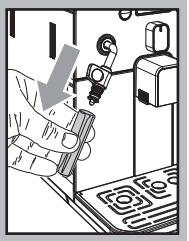
Durante el proceso de descalcificación, no apagar o poner en stand-by la máquina.

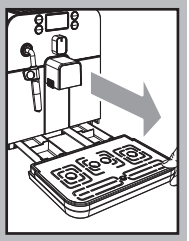
Usar sólo el producto descalcificante GAGGIA. Ha sido formulado específicamente para mantener al máximo el rendimiento y la funcionalidad de la máquina durante toda su vida operativa, así como para evitar, siempre que se utilice correctamente, cualquier alteración de los productos suministrados.

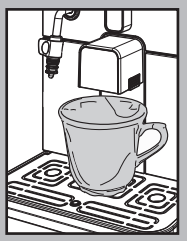
¡Atención! No beber la solución descalcificante ni los productos suministrados hasta que el ciclo se haya completado. No utilizar bajo ningún concepto vinagre como producto descalcificante.

Antes de llevar a cabo la descalcificación:

- extraer el Pannarello (en caso de que lo haya) del tubo de vapor como se describe en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”;
- vaciar la bandeja de goteo. Introducirla en la máquina antes de continuar.

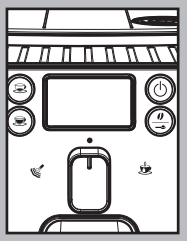






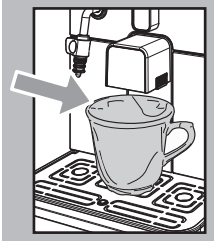
1 Colocar un recipiente grande bajo la salida de café.

Apagar la máquina pulsando el botón “STAND-BY”. **Esperar a que la máquina termine el proceso de enjuague.**

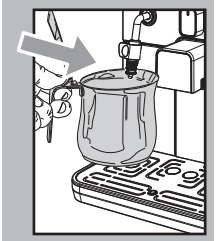


¡Atención! Quitar el filtro “Intenza” antes de añadir el producto descalcificante.

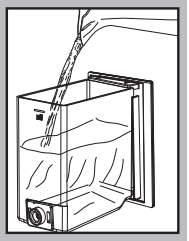
Nota: en caso de que los recipientes se llenen, se puede interrumpir temporalmente el suministro para vaciarlos.



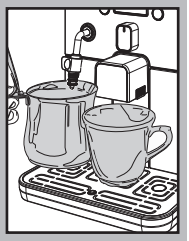
Si la solución y/o el agua sale por la salida de café:
PAUSA: llevar el selector a la posición “☕”;
PUESTA EN MARCHA: llevar el selector a la posición “●”.



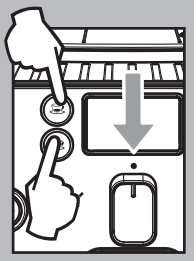
Si la solución y/o el agua sale por el tubo de vapor:
PAUSA: llevar el selector a la posición “●”;
PUESTA EN MARCHA: llevar el selector a la posición “☕”.



2 Verter todo el contenido de la botella de producto descalcificante concentrado GAGGIA en el depósito de agua del aparato y rellenarlo con agua potable fresca hasta el nivel MAX. Volver a colocar el depósito en la máquina.

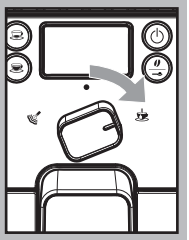


3 Colocar un recipiente vacío bajo el tubo de vapor y otro bajo la salida de café.



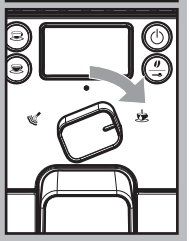
4 Comprobar que el selector esté en la posición "●".

5 Pulsar y mantener pulsados al mismo tiempo los 2 botones de café durante 3 segundos para acceder al ciclo de descalcificación.



Nota: si inmediatamente después de la puesta en marcha se encienden los pilotos luminosos "⚠" y "☕" parpadeantes, llevar el selector hacia la derecha a la posición "☕". En caso de que aparezcan los pilotos luminosos "⚠", "☕" y "☕" parpadeantes, llevar el selector a la posición central "●".

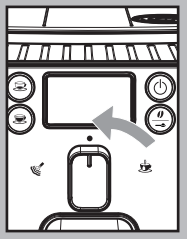
6 El piloto luminoso "▦" parpadea para indicar que se ha lanzado el programa de descalcificación automática; el piloto luminoso encendido fijo "💧" indica que se ha activado la 1era fase de eliminación de la cal.



7 Cuando los pilotos luminosos "☕" y "⚠" parpadeen, girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☕"; en este caso el producto descalcificante se suministra a través del tubo de vapor/agua caliente a intervalos regulares.

8 El piloto luminoso "▦" parpadea para indicar que se ha lanzado el programa de descalcificación automática; el piloto luminoso encendido fijo "💧" indica que se ha activado la 1era fase de eliminación de la cal.

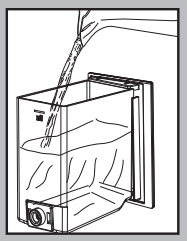
9 Cuando ya no quede solución descalcificante en el depósito de agua, los pilotos luminosos "⚠", "☕" y "☕" comenzarán a parpadear al mismo tiempo.



10 Llevar el selector a la posición central "●".

Vaciar los recipientes colocados bajo el tubo de vapor y la salida de café.

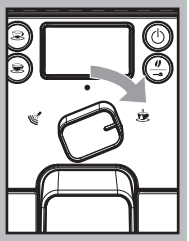
11 Se encenderá el piloto luminoso "💧", lo que indica que se debe extraer el depósito de agua para la fase siguiente.



12 Extraer el depósito de agua, enjuagarlo y llenarlo con agua fresca potable hasta el nivel "MAX".

13 Volver a colocar el depósito en la máquina. Se encenderán los dos pilotos luminosos "💧", lo que indica que la máquina está en fase de enjuague.

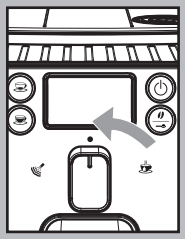
Los pilotos luminosos "☕" y "⚠" parpadearán en la pantalla.



14 Colocar un recipiente vacío bajo el tubo de vapor y otro bajo la salida de café.

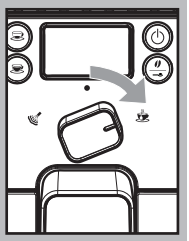
Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☕".

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 79 15/10/2020 12:08:45



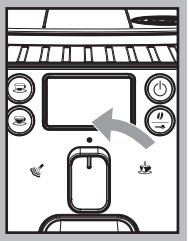
15 Cuando los pilotos luminosos "⚠", "☕" y "☕" parpadeen al mismo tiempo, llevar el selector hasta la posición central "●".

La máquina iniciará el enjuague directamente a través de la salida de café.



16 Cuando los pilotos luminosos "☕" y "⚠" parpadeen, girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☕"; en este caso el agua de enjuague se suministra de forma continua a través del tubo de vapor/agua caliente.

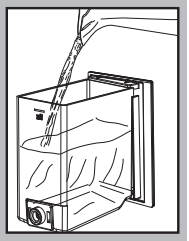
17 Cuando ya no quede agua de enjuague en el depósito, los pilotos luminosos "⚠", "☕" y "☕" comenzarán a parpadear al mismo tiempo.



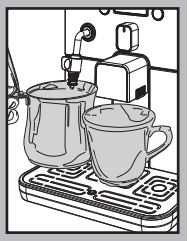
18 Llevar el selector a la posición central "●".

19 Se encenderá el piloto luminoso "💧", lo que indica que se debe extraer el depósito de agua para la fase siguiente.

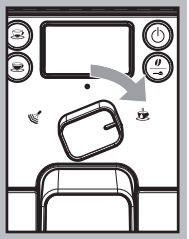
Vaciar los recipientes colocados bajo el tubo de vapor y la salida de café.



20 Extraer el depósito de agua, enjuagarlo y llenarlo con agua fresca potable hasta el nivel "MAX".

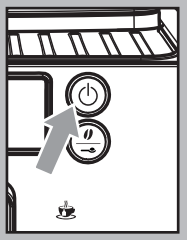


21 Colocar un recipiente vacío bajo el tubo de vapor y otro bajo la salida de café.



22 Cuando los pilotos luminosos "☕" y "⚠" parpadeen, girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☕". La máquina inicia el segundo ciclo de enjuague.

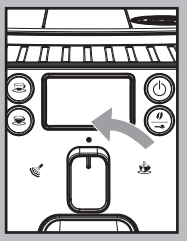
i En caso de no haber llenado el depósito hasta el nivel MAX, se deberá repetir el ciclo desde el punto 17.



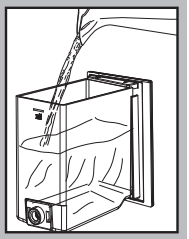
23 Una vez que el segundo ciclo de enjuague haya concluido, la máquina se pondrá en modo stand-by y el botón "⏻" comenzará a parpadear.

Vaciar el recipiente colocado bajo el tubo de vapor.

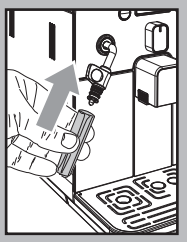
4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 80 15/10/2020 12:08:51



24 Llevar el selector a la posición central "●".



25 A continuación, volver a llenar el depósito de agua.



Volver a montar la parte exterior del Pannarello.

El ciclo de descalcificación ha terminado.

Poner en marcha la máquina como se describe en el manual y realizar las operaciones de calentamiento y enjuague: la máquina ya está lista para suministrar los productos.

Si se apaga la máquina durante un ciclo de descalcificación, al encenderla de nuevo se debe repetir el ciclo desde el punto en el que se interrumpió.

La solución descalcificante se debe eliminar según lo previsto por el fabricante y/o por las normas vigentes en el país donde se utilice la máquina.

Después de realizar el ciclo de descalcificación, lavar el grupo de café como se describe en el apartado "Grupo de café" del capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Notas sobre la descalcificación

Esta máquina está equipada con un software avanzado que comprueba la cantidad de agua utilizada para dar una indicación fehaciente sobre cuándo se tiene que realizar la descalcificación.

Dicho software ha sido configurado para una dureza del agua de tipo estándar.

En estos casos particulares, se aconseja realizar un ciclo de descalcificación cada 1-2 meses aun cuando la máquina no lo señale.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 81 15/10/2020 12:08:52

PANTALLA DEL PANEL DE MANDOS

Señales de listo

- Máquina lista para el suministro de café con café en grano y agua caliente.

- Máquina lista para el suministro de café con café premolido.

- Máquina en fase de suministro de vapor.

- Máquina en fase de suministro de agua caliente.

- Máquina en fase de suministro de 1 café exprés o café largo

- Máquina en fase de suministro de 2 cafés exprés o 2 cafés largos.

- Máquina en fase de programación de la cantidad de café a suministrar con cada presión del botón "☕" o "☕".

Señales de aviso

- Máquina en fase de calentamiento para el suministro de café, agua caliente y vapor.

- Máquina en fase de enjuague.

  Esperar hasta que la máquina termine la operación.

- La máquina necesita un ciclo de descalcificación.

- La máquina necesita un ciclo de carga del circuito hídrico.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 82 15/10/2020 12:08:54

Señales de alarma

Parpadeanti

- Volver a llevar el mando de agua caliente / vapor a la posición correcta.
- El grupo de café se debe introducir en la máquina.
- Cerrar la puerta de servicio.

Fijo

- Vaciar el cajón de recogida de posos.

Parpadeo

- Introducir el cajón de recogida de posos.

Fijo

- Falta café en grano en el contenedor de café.

  Después de haber llenado el contenedor, se puede reactivar el ciclo.

Fijo

- Llenar el depósito de agua.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 83 15/10/2020 12:08:55

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
El café no está lo suficientemente caliente	Las tazas están frías.	Calentar las tazas con agua caliente.
La máquina no suministra agua caliente o vapor.	El orificio del tubo de vapor está obstruido.	Limpiar el orificio del tubo de vapor con una aguja. **Antes de realizar esta operación, asegurarse de que la máquina esté apagada y fría.**
	Pannarello sucio (en caso de que lo haya).	Limpiar el pannarello.
El café tiene poca crema. **(Véase nota)**	La mezcla no es adecuada o la torrefacción del café no es reciente o bien el molido es demasiado grueso.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado "Regulación del molinillo de café".
La máquina necesita demasiado tiempo para calentarse o la cantidad de agua que sale del tubo es insuficiente.	El circuito de la máquina está obstruido por la cal.	Descalcificar la máquina.
El grupo de café no se puede extraer.	El grupo de café no está correctamente colocado.	Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio. El grupo de café vuelve automáticamente a la posición inicial.
	Cajón de recogida de posos introducido.	Extraer el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo de café.
La máquina muele pero no sale café. **(Véase nota)**	Falta agua.	Llenar el depósito de agua y cargar el circuito (apartado "Primer encendido").
	Grupo de café sucio.	Limpiar el grupo de café (apartado "Grupo de café").
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (apartado "Primer encendido").
	Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis.	Suministrar unos cafés tal y como se describe en el apartado "Gaggia Adapting System".
	Salida de café sucia.	Limpiar la salida de café.
Café demasiado acuoso. **(Véase nota)**	Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis.	Suministrar unos cafés tal y como se describe en el apartado "Gaggia Adapting System".

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 84 15/10/2020 12:08:55

Problemas	Causas	Soluciones
El café sale lentamente. **(Véase nota)**	Café demasiado fino.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado "Regulación del molinillo de café".
	Circuito no cargado.	Cargar el circuito (apartado "Primer encendido")
	Grupo de café sucio.	Limpiar el grupo de café (apartado "Grupo de café").
El café sale por fuera de la salida de café.	Salida de café obstruida.	Limpiar la salida de café y sus orificios de salida.

Nota: estos problemas pueden ser normales si se ha modificado la mezcla del café o en caso de que se esté efectuando la instalación inicial; en dicho caso, esperar a que la máquina realice una regulación automática tal y como se describe en el apartado "Gaggia Adapting System".

Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no funcionen, contactar con un centro de asistencia.

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 85 15/10/2020 12:08:55

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 86 15/10/2020 12:08:56

4219-465-04361 GAG. MAN. BRERA US EN-ES-PT Rev 00.indd 87 15/10/2020 12:08:56

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.

COD. 421946504361 - Rev.00 - 15/10/20

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

www.gaggia.it www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO