



GAGGIA

MILANO



ENGLISH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

GAGGIA

ANIMA / ANIMA BARISTA PLUS

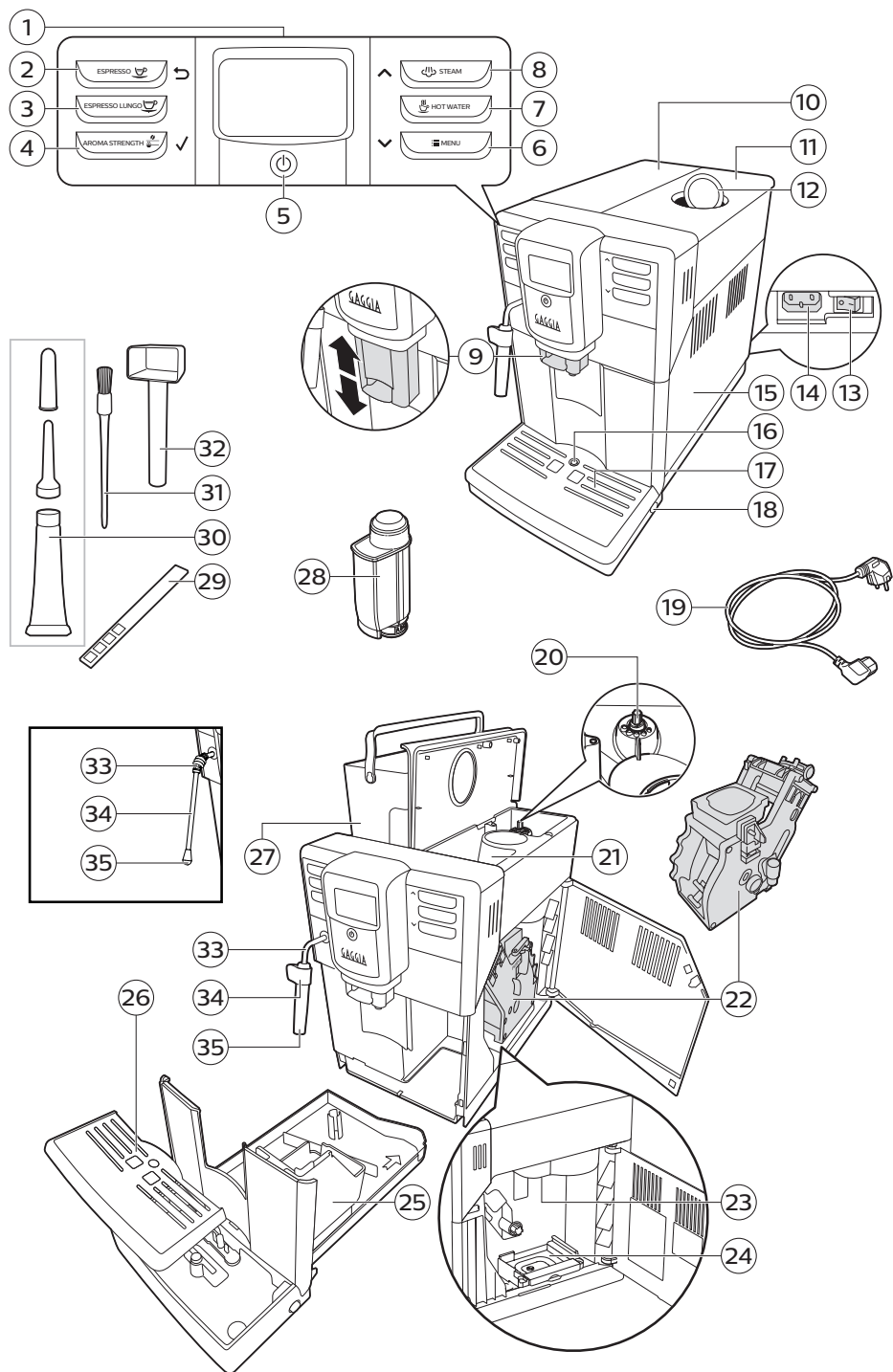
R18760 (SUP 043)

User manual

Mode d'emploi

Manual de instrucciones







IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS





CAUTION

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

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

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

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





Important safety information

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

Warning

General

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





Caution

General

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





Machines with classic milk frother / pannarello / steam wand

Warning

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

Caution

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling



- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/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.





Contents

Overview of the machine	9
Classic pannarello version	9
Steam wand version	9
Introduction	10
Control panel and display	10
One touch beverage buttons	10
Navigation buttons	10
AROMA STRENGTH button	10
MENU button	11
First installation	11
Measuring water hardness	13
"INTENZA+" Water Filter	13
"INTENZA+" Water Filter Installation	13
Replacing the "INTENZA+" Water Filter	14
Types of beverages	15
Brewing coffee	15
Brewing coffee with beans	15
Brewing coffee with pre-ground coffee	16
Frothing Milk	16
Dispensing Hot Water	18
Customization	18
Adjusting the amount of coffee in the cup	18
Adjusting the Aroma Strength	18
Adjusting Grinding Settings	19
Cleaning and Maintenance	19
Cleaning table	19
Cleaning the brew group	20
Brew Group Cleaning under Running Water	20
Cleaning the brew group with the Coffee Clean tablets	21
Reinserting the Brew Group	22
Lubricating the Brew Group	23
Cleaning the classic pannarello	23
Cleaning the steam wand	24
Descaling procedure	25
What to do if the descaling procedure is interrupted	26
Warning icons and error codes	27
Attention Icons Meaning	27
Error Codes Meaning	28
Troubleshooting	29
Technical specifications	32





Overview of the machine

1	User interface	17	Drip tray
2	ESPRESSO button	18	Drip tray release buttons
3	LONG ESPRESSO button	19	Power cord
4	AROMA STRENGTH button (aroma intensity)	20	Grinder adjustment knob
5	Standby button	21	Coffee bean container
6	MENU button	22	Brew group
7	HOT WATER button	23	Pre-ground coffee outlet duct
8	STEAM button	24	Coffee residues drawer
9	Adjustable coffee dispensing spout	25	Coffee pucks container
10	Water tank lid	26	Drip tray grill
11	Coffee bean container lid	27	Water tank
12	Pre-ground coffee compartment lid	28	"INTENZA+" filter
13	Power button	29	Water hardness tester
14	Power cord socket	30	Lubricant tube
15	Maintenance door	31	Cleaning brush (Optional)
16	"Drip tray full" indicator	32	Grinder adjustment key and pre-ground coffee measuring scoop

Classic pannarello version

33	Steam tube	35	Classic pannarello
34	Classic pannarello handle		

Steam wand version

33	Steam wand handle	35	Steam wand nozzle
34	25 Steam wand		





Introduction

Congratulations on your purchase of a Gaggia fully automatic coffee machine!

In this user manual you will find all the information needed to install, use, clean and descale your machine. Before using your machine for the first time, please read carefully the safety manual provided separately and store it for future use.

Control panel and display

This espresso coffee machine has a self-explaining display for easy use. For a quick overview of the buttons, please read the following sections.

One touch beverage buttons

Press the beverage buttons only once (ESPRESSO, LONG ESPRESSO, HOT WATER and STEAM) to quickly make one of the predefined beverages.

- Press the OK button to stop product brewing before the preset amount of coffee has been dispensed.
- Press the OK button to stop steam dispensing.

Navigation buttons

Some of the one touch buttons for quick preparation of beverages have a double function, namely, they can also be used to navigate the menu:

	➡	ESPRESSO button = ESC button : press this button to return to the main menu.	⬆		STEAM button = UP button : press this button to scroll upwards in the display menu.
	✓	AROMA STRENGTH button = OK button : press this button to select, confirm or stop a function.	✓		MENU button = DOWN button : press this button to scroll downwards in the display menu.

AROMA STRENGTH button

Use the AROMA STRENGTH button to adjust the intensity of the coffee aroma (see "Adjusting the Aroma Strength") or to brew a coffee using pre-ground coffee (see "Brewing Coffee with Pre-ground Coffee").





MENU button

You can use the MENU button to modify the following settings:

- Coffee temperature;
- Stand-by time: this is the period of time after which the machine enters stand-by mode;
- Display contrast;
- Water hardness: this adjusts the machine settings depending on the water hardness in your area;
- To activate the "INTENZA+" filter;
- To start descaling.
- To RESET the machine.

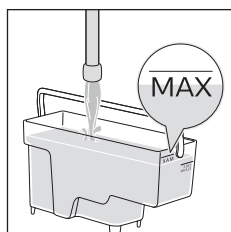
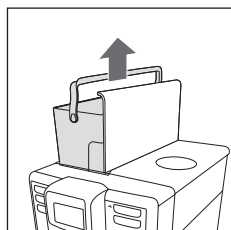
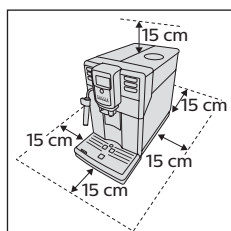
First installation

Note: This machine has been tested with coffee. Although properly cleaned, it may show residues of said substance. In any case, we can guarantee that the machine is brand new.

Remove the machine from the packaging.

For best use, we recommend to:

- choose a safe and level surface, where there will be no danger of overturning the machine or being injured;
- choose a location that is sufficiently lit, clean and near an easily reachable socket;
- allow for a minimum distance from the machine sides as shown in the figure.

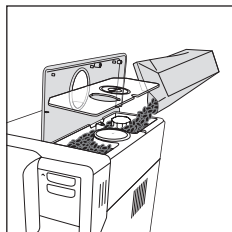


Remove the water tank, rinse it and fill it with running water up to the MAX level. Make sure that the water tank is fully inserted into the compartment.

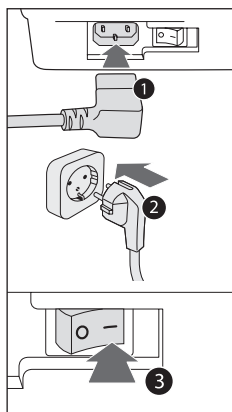




12 English

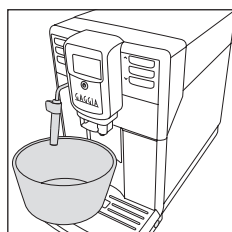


Lift the coffee bean container lid.
Pour the coffee beans and place back both lids.

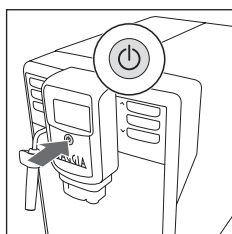


Insert the plug into the outlet located on the back of the machine and the other end of the power cord into a wall socket with suitable power voltage.

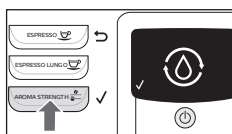
Switch the power button to "I".



Place a container under the coffee dispensing spout and the classic pannarello or steam wand (depending on the model).



The standby button will blink. Press the button to switch on the machine.



Press the OK button to start the circuit priming.

The machine will start dispensing hot water from the classic pannarello or steam wand (depending on the model).

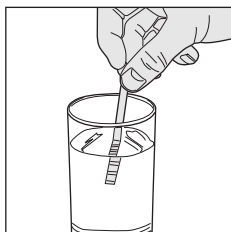
The bar under the icon shows the operation progress status. When the operation is complete, the machine stops dispensing automatically and starts warming up, before starting the automatic rinse cycle.





Measuring water hardness

Use the supplied strip for measuring water hardness.

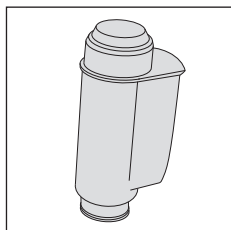


- 1 Immerse the provided strip into running water for 1 second.
- 2 Remove the strip from water and wait for 1 minute.
- 3 Count the number of small squares which have turned red and compare the result to the following table.

Number of small red squares	Value to set	Water hardness	INTENZA+
	1	very soft water	A
	2	soft water	A
	3	hard water	B
	4	very hard water	C

- 4 Press the MENU button, and scroll until selecting the water hardness. Select the preferred water hardness setting and press the OK button in order to confirm.

"INTENZA+" Water Filter



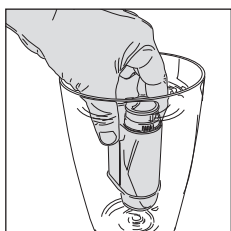
We recommend that you install the "INTENZA+" water filter as this prevents limescale build-up in your machine and preserves a more intense aroma to your coffee.

The "INTENZA+" water filter can be purchased separately.

Water is a crucial part of every coffee, so it is very important to always have it professionally filtered.

Using the "INTENZA+" water filter will prevent mineral deposits from building up and improve your water quality.

"INTENZA+" Water Filter Installation

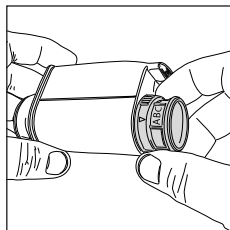


Immerse the "INTENZA+" water filter vertically in cold water (with the opening in upward position) and gently press its sides to let the air bubbles out.



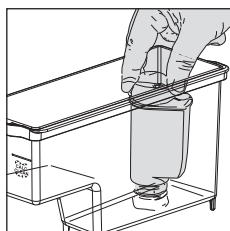


14 English



Set the "INTENZA+" water filter according to the measurements performed (see "Measuring the water hardness") and indicated on the base of the filter:

- A** = soft water – equals 1 or 2 small squares
- B** = hard water (standard) – equals 3 small squares
- C** = very hard water – equals 4 small squares



Insert the "INTENZA+" water filter in the empty water tank and push it down to the lowest point.

Fill the water tank with running water and put it back into the machine.

Dispense all the water in the water tank by using the hot water function (see the "Dispensing Hot Water" chapter).

Then, fill the tank again.

- 1 Press the MENU button and scroll until selecting the water filter. Press the OK button.
- 2 Select ON, then press OK and exit from the menu.



Replacing the "INTENZA+" Water Filter

When the "INTENZA+" water filter needs to be replaced, the filter icon is displayed.

Replace the water filter by scrolling the menu until selecting the water filter as described in the "INTENZA+ Filter Installation" chapter.

Select RESET and confirm with the OK button.



The machine is now programmed to manage a new "INTENZA+" water filter.





Types of beverages

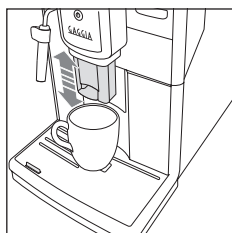
Name of beverage	Description	Selection mode
Espresso	Coffee with dense crema served in a small cup.	One touch beverage button on the control panel.
Long espresso	Long espresso with dense crema served in a medium-sized cup.	One touch beverage button on the control panel.
Steam	Steam for the preparation of milk-based beverages.	STEAM button on the control panel.
Hot water	Water for the preparation of water-based beverages.	One touch hot water button on the control panel.

Brewing coffee

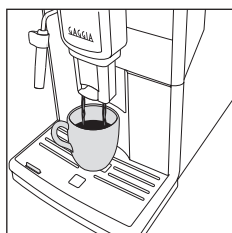
Brewing coffee with beans

Warning: use only coffee beans for espresso preparation. Do not use ground coffee, unroasted coffee, freeze-dried coffee or instant coffee in the coffee bean container, as they may damage the machine.

Note: using the aroma lid helps keeping the beans fresh.



- 1 Place 1 or 2 cups under the coffee dispensing spout by manually lifting or lowering the coffee dispensing spout to adjust its height depending on the size of the cups.
- 2 To brew a coffee, press the espresso or the long espresso button.



Coffee dispensing stops automatically when the set level is reached; however, it is possible to stop it earlier by pressing the OK button.

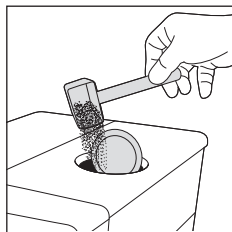
Note: to prepare two cups of espresso or espresso lungo, press the button of the preferred beverage twice. The machine performs two consecutive grinding cycles automatically.





Brewing coffee with pre-ground coffee

To prepare coffee using pre-ground coffee, use the measuring scoop provided to insert the correct shot in the pre-ground coffee compartment.



- 1 Lift the pre-ground coffee compartment lid.
- 2 Add a measuring scoop of pre-ground coffee in its compartment and close the lid.

Warning: do not insert substances other than pre-ground coffee in the pre-ground coffee compartment, as they may damage the machine.



- 3 Place a cup under the dispensing coffee spout.
- 4 Press the AROMA STRENGTH button and select the pre-ground coffee function.
- 5 Press the button of the preferred beverage and the machine will start dispensing automatically.

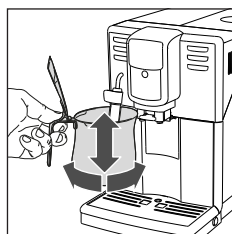
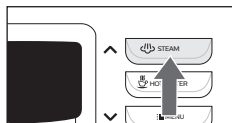
Note: with pre-ground coffee, it is possible to prepare just one cup of coffee at a time.

Frothing Milk

Note: Use cold (~5°C / 41°F) milk with a protein content of at least 3% to ensure optimum results when preparing a cappuccino. Whole milk, skimmed milk, soy milk or lactose-free milk may be used depending on individual taste.

Note: we recommend rinsing the water circuit before use. Press the STEAM button to dispense steam for a few seconds.

Model with the classic pannarello



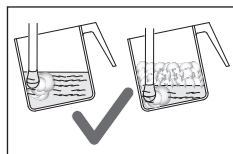
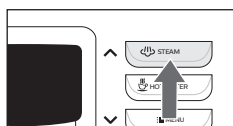
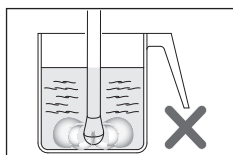
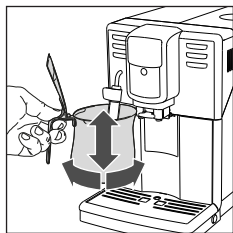
- 1 Fill 1/3 of a carafe with cold milk.
- 2 Insert the classic pannarello into the milk. Press the STEAM button.
- 3 Froth the milk by gently swirling the carafe and moving it up and down.
- 4 Press the OK button to stop steam dispensing.





Model with the steam wand

- 1 Fill 1/3 of a jug with milk.
- 2 Place the steam nozzle just below the surface of the milk;
if it has been inserted too deep, the milk will not be frothed;
if it has not been inserted deep enough, big bubbles will be produced.
- 3 It is important to keep the nozzle not at the centre but close to the edge of the jug, with an appropriate angle to produce a stronger vortex.
- 4 Press the STEAM button.
- 5 To froth the milk correctly, the steam nozzle must always be in contact with the milk and not with the froth.
Therefore, as the layer of froth increases, the jug must be slightly raised trying to keep the nozzle in contact with the milk, without touching the bottom of the jug.
Once the desired frothing has been achieved, the steam nozzle must be pushed further to heat the milk well.
- 6 Press the OK button to stop steam dispensing.



Note: It is advisable to always keep a hand on the rounded part of the jug to feel the temperature increase of the milk.

Note: After frothing the milk, to make the froth more compact, it is advisable to lightly tap the jug on a flat surface and leave it to rest for at least 30 seconds. The milk will become more homogeneous.

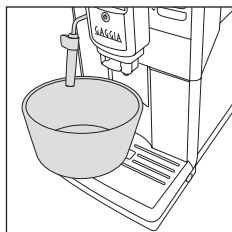
Note: After frothing milk, clean the circuit by dispensing a small quantity of steam.





Dispensing Hot Water

Warning: when the machine starts preparing hot water, the classic pannarello or steam wand (depending on the model) spout may spray steam and hot water.



- 1 Place a container under the classic pannarello or steam wand (depending on the model).
- 2 Press the HOT WATER button.
- 3 The machine will start dispensing hot water.
- 4 To stop hot water dispensing, press the OK button.

Customization

Adjusting the amount of coffee in the cup

It is possible to adjust the amount of the beverage according to your taste and to the size of the cups.



- 1 To adjust the amount of espresso, hold the ESPRESSO button until the display shows the MEMO icon.

The machine enters the programming stage and starts preparing the selected beverage.

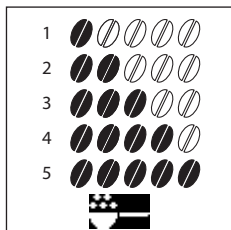
- 2 When the cup contains the desired amount of espresso, press the OK button.

The tick on the display indicates that at every pressing the machine will prepare the set amount of espresso.

Note: To set the amount of LONG ESPRESSO, follow the same operation.

Adjusting the Aroma Strength

To modify the aroma strength, press the AROMA STRENGTH button. Every time you press the AROMA STRENGTH button, the aroma strength changes by one degree. The display shows the selected strength which will be saved by preparing a cup of coffee.



- 1 Very light
- 2 Light
- 3 Normal
- 4 Strong
- 5 Very strong

Note: you can also use the AROMA STRENGTH button to prepare coffee with pre-ground coffee.



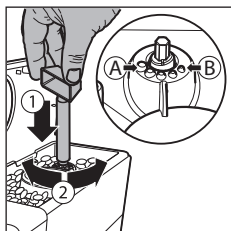


Adjusting Grinding Settings

You can adjust the grind settings using the grinder adjustment knob on the coffee bean container. The ceramic coffee grinder guarantees a perfect and homogeneous grinding for the preparation of every cup of coffee. The aroma is thus preserved, ensuring the perfect flavour every time.

Warning: to avoid damages to the coffee grinder, do not rotate the grinder adjustment knob more than one notch at a time.

- 1 Open the lid of the coffee bean container.
- 2 Press and turn the grinder adjustment knob placed inside the coffee bean container one notch at a time. Use the grinder adjustment key. The reference marks in the coffee bean container compartment indicate the grinding setting.
- 3 You can select from 5 different grinding settings. The smaller the bar, the stronger and richer the coffee.



Note:

- Coarse grind: lighter taste, for dark roasted coffee blends (3-5);
- Fine grind: stronger taste, for light roasted coffee blends (1-3);

Cleaning and Maintenance

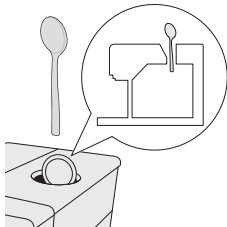
Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect conditions and ensure a perfect coffee flavour, a constant coffee flow and an excellent milk froth. Refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. For more detailed information, please read the relevant chapters.

Cleaning table

Part description	When to clean	How to clean
Brew group	Weekly	Remove the brew group and clean it under running water.
	Depending on the usage	Lubricate the brew group.
	Monthly	Clean the brew group with the GAGGIA coffee clean tablets.
Classic pannarello	After every use	Rinse with fresh water.
	Weekly	Disassemble the classic pannarello and clean all its parts under running water.
Steam wand	After use	Clean the steam wand with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the nozzle and wash it with running water.
Full Drip tray	When the "Full drip tray" indicator emerges from the drip tray grill	Empty the drip tray and clean it under running water.





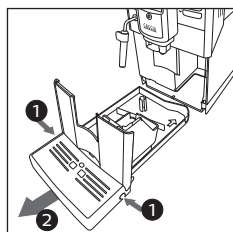
Part description	When to clean	How to clean
Coffee pucks container	Whenever the machine requires it	Empty the coffee pucks container and clean it under running water. Make sure that the machine is switched on while emptying and cleaning the coffee pucks container.
Water tank	Weekly	Clean it under running water.
Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct	Check the coffee filling funnel weekly to make sure it is not clogged	Disconnect the machine and remove the brew group. Open the pre-ground coffee container lid and insert the handle of a spoon into the coffee filling funnel. Move the spoon up and down until the clogged ground coffee falls down, as shown below. 

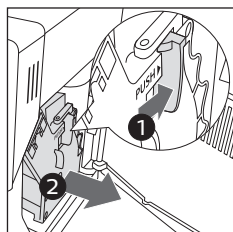
Cleaning the brew group

Warning: do not wash the brew group in the dishwasher and do not use dish-washing detergents, since they may cause the malfunctioning of the brew group and alter the coffee flavour.

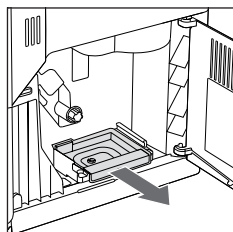
Brew Group Cleaning under Running Water

- 1 Switch off the machine and unplug it.
- 2 Push the buttons on the sides of the drip tray (1) and remove it with the coffee pucks container (2).
- 3 Open the maintenance door.

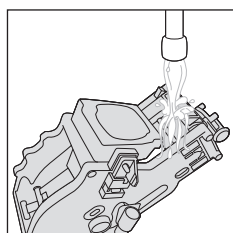




- 4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group to remove it from the machine (2).



- 5 Remove the residues drawer.
- 6 Thoroughly rinse the brew group using lukewarm water. Carefully wash the upper filter .



- 7 Let the brew group dry in the air.

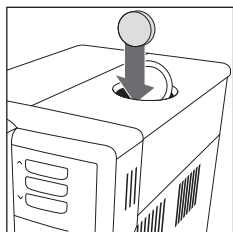
Note: to avoid the build-up of fibres in its interior, do not dry the brew group with cloths.

Cleaning the brew group with the Coffee Clean tablets



Warning: while cleaning the machine, only use Gaggia tablets for the removal of fat coffee residues since they do not perform a descaling action.

- 1 Place a container under the coffee dispensing spout.
- 2 Press the AROMA STRENGTH button and select pre-ground coffee.
- 3 Insert a Coffee Clean tablet into the pre-ground coffee compartment.
- 4 Press the LONG ESPRESSO button. The machine dispenses water from the coffee dispensing spout.
- 5 When the progress bar is halfway, switch the power button located on the back of the machine to "0".
- 6 Let the solution for the removal of fat coffee residues act for about 15 minutes.
- 7 Switch the power button to "I". Press the Stand-by button.
- 8 Wait for the machine to perform an automatic rinse cycle.
- 9 Perform the "Brew Group Cleaning under Running Water" operation.

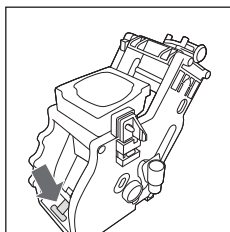
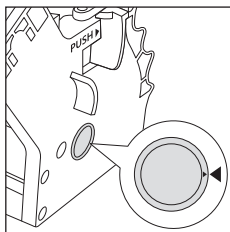




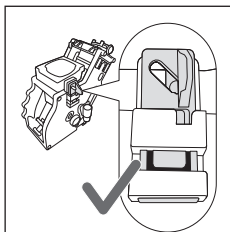
- 10 Push the buttons on the sides of the drip tray (1) and remove it with the coffee pucks container (2). Empty them and insert them in the machine again.
- 11 Press the AROMA STRENGTH button and select pre-ground coffee.
- 12 Press the LONG ESPRESSO button. The machine dispenses water from the coffee dispensing spout.
- 13 Repeat steps 11 and 12 twice. Throw away the dispensed water.

Reinserting the Brew Group

- 1 Before reinserting the brew group into the machine, make sure that the two reference indicators on the side coincide. If this is not the case, perform the following step:

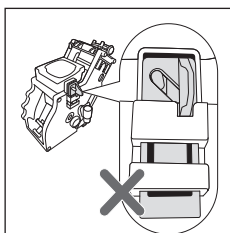


Make sure that the lever is in contact with the brew group base.



- 2 Ensure that the yellow locking hook of the brew group is in the right position.

To correctly position the hook, push it upwards to the highest possible position.



If the hook is still in a lower position, this means that it has not been correctly positioned.

- 3 Slide the brew group along the side guides into the machine until it locks in the right position with a click.

Warning: do not press the PUSH lever.

- 4 Close the maintenance door.



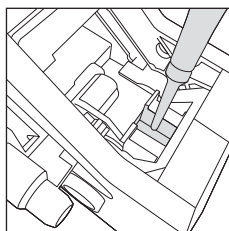


Lubricating the Brew Group

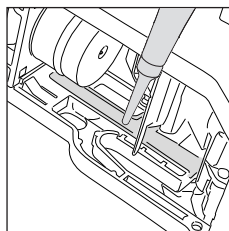
In order to ensure perfect performances of the machine, it is necessary to lubricate the brew group. Refer to the following table for the frequency of lubrication.

Frequency of use	Number of daily prepared beverages	Frequency of lubrication
Low	1-5	Every 4 months
Regular	6-10	Every 2 months
High	>10	Every month

- 1 Switch off the appliance and unplug it.
- 2 Remove the brew group and rinse it using lukewarm water (see "Brew Group Cleaning under Running Water").
- 3 Spread a thin layer of lubricant around the inserting pin in the lower part of the brew group.



- 4 Spread a thin layer of lubricant onto the guides on both sides (see figure).
- 5 Reinsert the brew group (see "Reinserting the Brew Group").

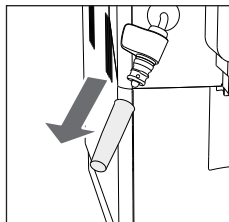


Note: you can use the lubricant tube multiple times.

Cleaning the classic pannarello

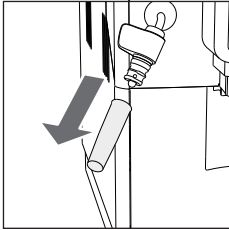
Daily Cleaning of the classic pannarello

Remove the lower part of the classic pannarello and rinse it with running water.

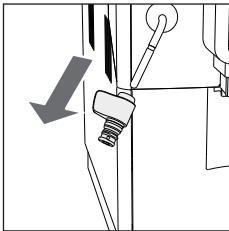




Weekly Cleaning of the classic pannarello and the Steam Dispensing Spout

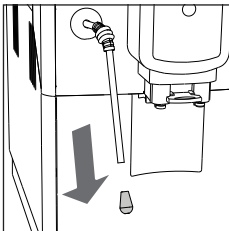


- 1 Remove the lower part of the classic pannarello and rinse it with running water.



- 2 Remove the classic pannarello rubber protection from the steam dispensing spout and rinse it with running water.
- 3 Clean the steam dispensing spout with a damp cloth.
- 4 Reassemble the parts of the classic pannarello.

Cleaning the steam wand



- 1 Clean the steam wand with a damp cloth.
- 2 To clean it more thoroughly, you can unscrew the nozzle and wash it with running water.
- 3 Press the STEAM button.
- 4 Allowing the steam to escape for one or two seconds to clean the nozzle hole.





Descaling procedure



When the display shows **START CALC CLEAN**, you have to descale the machine. If you do not descale the machine when the display shows this message, the machine will stop functioning correctly. In this case, any repairs are not covered by the guarantee.

Only use Gaggia descaling solution to remove scale from the machine. Gaggia descaling solution has been designed to ensure excellent machine performance. The use of other products may damage the machine and leave residues in the water.

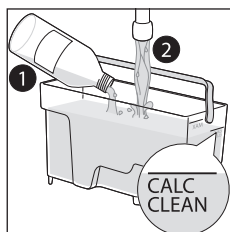
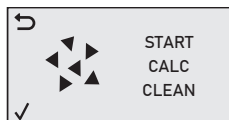
The descaling procedure lasts for about 30 minutes and consists of a descaling cycle and a rinse cycle. You can pause the descaling cycle or the rinse cycle by pressing the ESC button. To continue the descaling cycle or the rinse cycle press the OK button.

Note: do not remove the brew group during the descaling procedure.

Warning: do not ingest the descaling solution or the water dispensed during the descaling procedure.

- 1 Remove the "INTENZA+" filter.
- 2 Remove the drip tray and the coffee pucks container, empty them, clean them and insert them into the machine again.
- 3 Remove the lower part of the classic pannarello if present.
- 4 Place a large container (1.5 l) under the coffee dispensing spout and the hot water/steam dispensing spout.
- 5 When the display shows **START CALC CLEAN**, press the OK button to start the descaling procedure.

Note: you can press ESC to postpone the descaling. If you wish to start the descaling procedure later, press the MENU button and scroll until selecting **START CALC CLEAN**, press OK to confirm.



- 6 Pour the Gaggia descaling solution in the water tank. Fill the tank with clean water up to the **CALC CLEAN** level indication. Put the tank back in the machine. Press the OK button to confirm. The first stage of the descaling will start. The machine will start dispensing the descaling solution at regular intervals. The display will show the descaling icon, stage and duration. The first stage lasts for 20 minutes.
- 7 Let the machine dispense the descaling solution until the water tank is empty.
- 8 Remove the water tank and rinse it.
- 9 Fill the tank with clean water up to the **CALC CLEAN** level indication. Put the tank back in the machine.
- 10 Remove the container, empty it and put it back under the coffee dispensing spout. Press OK to confirm.





- 11 The second stage of the cleaning cycle starts, that is the rinse cycle. This stage lasts for 3 minutes. The display will show the rinse icon and the duration of this stage.

Note: if the water tank is not filled up to CALC CLEAN level, it may be necessary to repeat the rinse cycle.

- 12 Wait until the machine does not dispense water anymore. The descaling procedure is complete when the display shows a tick.
- 13 Press the OK button to end the descaling procedure. The machine starts warming up and performs an automatic rinse cycle.
- 14 Remove the container and empty it.
- 15 Insert the Classic Pannarello (depending on the model).
- 16 Clean the brew group as described in the "Brew Group Cleaning under Running Water" chapter.
- 17 Install a new "INTENZA+" filter in the water tank.

Note: the "INTENZA+" filter reduces the frequency of the descaling.

What to do if the descaling procedure is interrupted —

You can exit the descaling procedure pressing the STAND-BY button on the control panel. In case the descaling procedure stops before its completion, perform the following operations:

- 1 Empty the water tank and wash it thoroughly.
- 2 Fill the water tank with running water up to the CALC CLEAN level indication and switch on the machine again. The machine will warm up and perform an automatic rinse cycle.
- 3 Perform a manual rinse cycle before preparing any beverage. To perform a manual rinse cycle, dispense half a tank of hot water, then prepare 2 cups of pre-ground coffee without adding ground coffee.

Note: if this operation is not complete, it is necessary to perform another descaling procedure as soon as possible.





Warning icons and error codes

Attention Icons Meaning

Error codes are displayed in red. The list below reports the error codes that the display can show along with their meanings.



Lack of water, fill the tank with running water up to the MAX level indication.



The coffee bean container is empty. Insert the coffee beans in the coffee bean container.



Empty the coffee grounds container. Wait for about 5 seconds before reinserting it.



The coffee grounds container is full. Check that the machine is switched on. Remove the coffee pucks container and empty it.



The brew group is not in the machine or it has not been inserted correctly. Insert the brew group.



The brew group is clogged. Clean the brew group.



If an error is shown on the display, refer to the "Error Code Meaning" section to check the meaning of the code shown and how to proceed. You cannot use the machine when the display shows this icon.



Insert the drip tray and close the maintenance door.



A beverage has been selected without the coffee bean hopper inner lid on the machine. Place the coffee bean hopper lid on the machine within 30 seconds to complete brewing.





Error Codes Meaning

The list below reports the error codes that the display can show, their meanings and how to solve the problem. If the indicated solutions are ineffective because the display keeps showing the error code icon and the machine does not function correctly, please contact the Gaggia customer service.

In case other error codes are shown, please take the machine to an authorized after-sale service centre.

The contacts are listed in the guarantee brochure or on the www.gaggia.com and www.gaggia.it websites.

Error code	Problem	Cause	Possible solution
01	The coffee grinder is clogged.	The coffee outlet duct is clogged.	Switch off the machine using the power button and remove the brew group. Clean the coffee outlet duct thoroughly using the handle of the measuring scoop or the handle of a spoon. Switch on the appliance again.
03 - 04	A problem occurred in the brew group.	The brew group is dirty or not well lubricated.	Switch off the machine using the power button. Remove the brew group and clean it thoroughly. (Refer to the "Cleaning the Brew Group" chapter)
		The brew group is not positioned correctly.	Switch off the machine using the power button. Remove the brew group and reinsert it. Ensure that the brew group is in the correct position, before inserting it turn the machine on and off again. Refer to the "Reinserting the Brew Group" chapter.
05	A problem occurred in the water circuit.	There is air in the water circuit.	Remove and reinsert the tank in the machine twice. Make sure you insert the tank correctly in the machine. Check that the water tank seat is clean.
			If you use an "INTENZA+" filter: pull out the filter from the water tank and shake it to remove all air from the filter. Reinsert the "INTENZA+" filter into the water tank.
14	The machine is overheated.	There may be multiple causes.	Switch off the machine and switch it on again after 30 minutes. Perform this operation 2 or 3 times.





Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you may encounter while using the machine. If you are not able to solve the problem following the information below, visit the www.gaggia.com or www.gaggia.it websites for FAQs or contact the Customer Service Centre in your country.

Problem	Cause	Solution
The machine does not switch on.	The machine is not plugged in or the power button is in the "off" (0) position.	Check that the power cord has been inserted correctly. Ensure the power button is in the "on" (I) position.
The machine is in DEMO mode.	You have pressed the Standby button for more than 8 seconds.	Switch off the machine and switch it on again using the main power button located on the back of the machine.
The drip tray fills quickly.	It is a normal phenomenon. The machine uses water to rinse the internal circuit and the brew group. Part of the water flows through the internal system directly into the drip tray.	Empty the drip tray when the indicator is shown through the drip tray grate. Place a cup under the dispensing spout to gather rinse water.
The display continuously shows the "coffee pucks container full" icon.	The coffee pucks container has been emptied when the machine was off.	Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset. In this case, the display shows the icon even if the container is not full.
	The coffee pucks container has been put back too quickly.	Always wait for about 5 seconds when you put back the coffee pucks container. This way, the coffee pucks counter will reset to zero.
The coffee pucks container is too full and the "Empty the coffee pucks container" message is not shown.	The drip tray has been removed without emptying the coffee pucks container.	When removing the drip tray, empty the coffee pucks container completely, even if it is almost empty. This way, the coffee pucks container will reset to zero and it will start to count the coffee grounds correctly again.
The machine requests to empty the coffee pucks container even if the container is not full.	The machine has not reset the counter last time the coffee pucks container has been emptied.	Always wait for about 5 seconds when you put back the coffee pucks container. This way, the coffee pucks counter will reset to zero.
		Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset.
Impossible to remove the brew group.	The brew group is not in its correct position.	Close the maintenance door. Switch off the machine and switch it on again. Wait for the display to show the ready message, then remove the brew group.





30 English

Problem	Cause	Solution
The brew group cannot be inserted.	The brew group is not in its correct position.	The brew group has not been placed in its correct position before being put back. Ensure that the lever is in contact with the base of the brew group and that the hook of the brew group is in its correct position (see: "Reinserting the Brew Group"). To reset the machine: put the drip tray and the coffee pucks container back. Do not insert the brew group. Close the maintenance door, switch on the machine and switch it off again. Then try to reinsert the brew group.
Coffee does not have enough crema or it is watery.	The coffee grinder is set to a <u>coarse grinding</u> .	Adjust the coffee grinder to a finer setting.
	The coffee blend is not suitable.	Change the coffee blend.
	The machine is performing the self-adjustment.	Prepare some cups of coffee.
	The brew group is dirty or it needs lubrication.	Clean the brew group.
Coffee drops leak from the dispensing spout.	The coffee dispensing spout is clogged.	Clean the coffee dispensing spout and its holes with a bottlebrush.
	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct.
Coffee is not hot enough.	The cups that have been used are cold.	Pre-heat the cups washing them under hot water.
	The set temperature is too low. Check the menu settings.	Set the menu temperature to "MAX".
	You have added milk.	Adding milk could lower the coffee temperature to some extent.
The machine grinds coffee beans, but the coffee is not dispensed or is dispensed slowly.	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct using the handle of the measuring scoop or the handle of a spoon. Switch off the appliance and switch it on again.
	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Set the coffee grinder to a coarser grinding and/or use a different coffee blend.
	The brew group is dirty.	Clean the brew group.
	The coffee dispensing spout is dirty.	Clean the coffee dispensing spout and its holes with a bottlebrush.
	The machine circuit is clogged by limescale.	Perform the descaling.
The milk froth is too cold.	The cups are cold.	Preheat the cups using hot water.





Problem	Cause	Solution
The milk does not foam.	The classic pannarello is dirty or not assembled correctly.	Clean the classic pannarello and check that it is assembled correctly.
	The type of milk used does not produce froth.	The amount and the quality of froth vary depending on the type of milk. We have tested the following types of milk and obtained satisfying results of froth: semi-skimmed or whole cow's milk, soy milk and lactose-free milk. We have not tested other types of milk because they may produce a scarce amount of froth.
	The steam wand nozzle is clogged. (model with steam wand)	Wash the steam nozzle with running water and clean the circuit by dispensing a small quantity of steam.
The "INTENZA+" filter icon is shown on the display after the filter has been replaced.	The RESET has not been confirmed through the machine menu.	Confirm the activation of the filter using the machine menu (see "Enabling the "INTENZA+" filter").
The "INTENZA+" filter cannot be inserted.	Remove air from the filter.	Let the air bubble flow out from the filter.
	The tank still contains some water.	Empty the water tank before installing the filter.
	You have tried to install a filter other than "INTENZA+" filter.	"INTENZA+" filter is the only one that can be inserted into the machine.
	The rubber O-ring is not connected to the "INTENZA+" filter.	Check the O-ring packaging and connect it to the "INTENZA+" filter.
There is some water under the machine.	The drip tray is too full and has spilled over.	Empty the drip tray when the indicator appears though the tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure.
	The machine has not been placed on a horizontal surface.	Place the machine on a horizontal surface so as that the "drip tray full" indicator works correctly.





Technical specifications

Nominal voltage - Power rating - Power supply	See data plate on the inside of the service door
Housing material	Thermoplastic type
Size (w x h x d)	221 x 340 x 430 mm
Weight	7.5 kg
Power cord length	1200 mm
Control panel	Front panel
Water tank	1.8 litres - Removable type
Coffee bean container capacity	250 g
Coffee pucks container capacity	15
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel boiler
Safety device	Thermal Fuse





IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS





PRÉCAUTIONS

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

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





INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

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





Informations de sécurité importantes

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

Avertissement

Informations d'ordre général

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





Attention

Informations d'ordre général

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





Machines avec moussEUR à lait classique / pannarello / lance vapeur

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.

Attention

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

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Recyclage



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

Garantie et assistance

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

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





Table des matières

Vue d'ensemble de la machine	40
Version Pannarello classique	40
Version lance vapeur	40
Introduction	41
Bandeau de commande et afficheur	41
Touches pour la préparation rapide de boissons	41
Touches de navigation	41
Touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme)	42
Touche MENU	42
Première installation	42
Mesure de la dureté de l'eau	44
Filtre à eau « INTENZA+ »	45
Installation du filtre à eau « INTENZA+ »	45
Remplacement du filtre à eau « INTENZA+ »	46
Types de boissons	46
Préparation du café	47
Distribution du café avec du café en grains	47
Préparation du café avec du café prémoulu	47
Comment émulsionner le lait	48
Distribution d'eau chaude	49
Personnalisation des boissons	50
Réglage de la quantité de café en tasse	50
Réglage de l'arôme (intensité du café)	50
Réglage des paramètres de mouture	51
Nettoyage et entretien	51
Tableau de nettoyage	51
Nettoyage du groupe de distribution	52
Nettoyage du groupe de distribution sous l'eau courante	52
Nettoyage du groupe de distribution avec des pastilles pour l'élimination des résidus gras du café	53
Remise en place du groupe de distribution	54
Lubrification du groupe de distribution.	55
Nettoyage du pannarello classique	56
Nettoyage de la lance vapeur	56
Procédure d'élimination du calcaire	57
Que faire en cas d'interruption de la procédure d'élimination du calcaire	58
Icônes d'avertissement et codes d'erreur	59
Signification des icônes d'attention	59
Signification des codes d'erreur	60
Dépannage	61
Données techniques	64





Vue d'ensemble de la machine

1	Interface utilisateur	17	Bac d'égouttement
2	Touche ESPRESSO	18	Boutons de décrochage du bac d'égouttement
3	Touche ESPRESSO LUNGO	19	Cordon d'alimentation
4	Touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme)	20	Bouton de sélection de la mouture
5	Touche stand-by	21	Réservoir à café en grains
6	Touche MENU	22	Groupe de distribution
7	Touche « HOT WATER » (Eau chaude)	23	Conduite de sortie du café moulu
8	Touche « STEAM » (Vapeur)	24	Tiroir à résidus de café
9	Buse réglable de distribution du café	25	Réservoir à marc de café
10	Couvercle du réservoir à eau	26	Grille du bac d'égouttement
11	Couvercle du réservoir à café en grains	27	Réservoir à eau
12	Couvercle du compartiment à café prémoulu	28	Filtre « INTENZA+ »
13	Interrupteur principal	29	Testeur de la dureté de l'eau
14	Prise cordon d'alimentation	30	Tube de lubrifiant
15	Volet d'entretien	31	Brosse de nettoyage (Optionnelle)
16	Indicateur bac d'égouttement plein	32	Mesure à café prémoulu et clé de réglage du moulin à café

Version Pannarello classique

33	Buse de vapeur	35	Pannarello classique
34	Poignée du Pannarello classique		

Version lance vapeur

33	Poignée lance vapeur	35	Buse de la lance vapeur
34	Lance vapeur		





Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à café super-automatique Gaggia !

Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine. Avant d'utiliser la machine pour la première fois, lire attentivement le livret de sécurité fourni séparément et le conserver pour toute référence future.

Bandeau de commande et afficheur

Cette machine à café espresso est dotée d'un afficheur intuitif pour faciliter son utilisation. Une explication rapide des touches figure dans les sections suivantes.

Touches pour la préparation rapide de boissons

Appuyer une seule fois sur les touches des boissons (ESPRESSO, ESPRESSO ALLONGÉ, HOT WATER et STEAM) pour préparer rapidement l'une des boissons prédéfinies.

- Pour interrompre la distribution de café avant que la machine n'ait fini de distribuer la quantité prédéfinie, appuyer sur la touche OK.
- Pour interrompre la distribution de vapeur, appuyer sur la touche OK.

Touches de navigation

Certaines touches pour la préparation rapide des boissons ont une double fonction, c'est-à-dire qu'elles permettent aussi de se déplacer dans le menu :



Touche ESPRESSO = **Touche ESC** : appuyer sur cette touche pour retourner au menu principal.



Touche STEAM (Vapeur) = **Touche FLÈCHE VERS LE HAUT** : appuyer sur cette touche pour faire défiler le menu de l'afficheur vers le haut.



Touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme) = **Touche OK** : appuyer sur cette touche pour sélectionner, confirmer ou interrompre une fonction.



Touche MENU = **Touche FLÈCHE VERS LE BAS** : appuyer sur cette touche pour faire défiler le menu de l'afficheur vers le bas.





Touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme) —

Utiliser la touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme) pour régler l'intensité du café (voir « Réglage de l'intensité du café ») ou pour préparer du café avec du café moulu (voir « Préparation du café avec du café prémoulu »).

Touche MENU —

Il est possible d'utiliser la touche MENU pour modifier les réglages suivants :

- Température du café ;
- Intervalle de stand-by : il s'agit du laps de temps après lequel la machine passe en mode de stand-by ;
- Contraste de l'afficheur ;
- Dureté de l'eau : pour pouvoir ajuster les réglages de la machine en fonction de l'eau de votre région ;
- Pour activer le filtre « INTENZA + » ;
- Pour commencer l'élimination du calcaire.
- Pour effectuer le RESET (remise à zéro) de la machine.

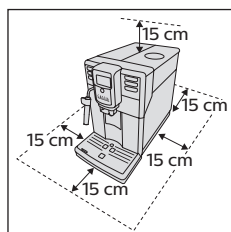
Première installation —

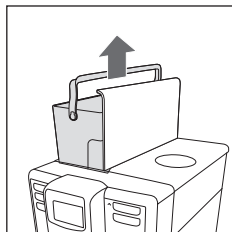
Remarque : cette machine a été testée avec du café. Bien qu'elle ait été soigneusement nettoyée, elle pourrait présenter des résidus de cette substance. Dans tous les cas, nous garantissons que la machine est absolument neuve.

Sortir la machine de l'emballage.

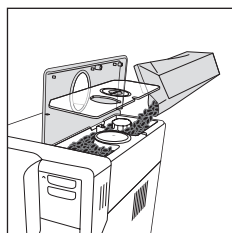
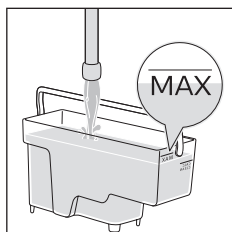
Pour une utilisation optimale, il est recommandé de :

- choisir une surface d'appui sûre et bien nivelée pour éviter tout risque de renversement de la machine ou de blessures ;
- choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
- prévoir une distance minimum autour de la machine, comme indiqué sur la figure.

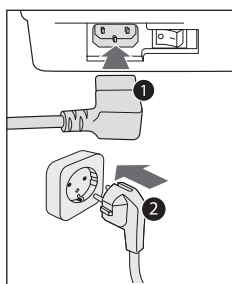




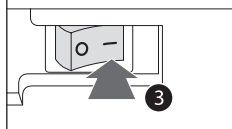
Retirer le réservoir à eau ; le rincer et le remplir avec de l'eau courante jusqu'au niveau MAX. Veiller à ce que le réservoir soit complètement réinséré au fond du compartiment.



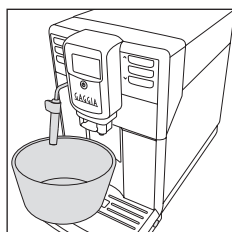
Soulever le couvercle du réservoir à café en grains.
Verser le café en grains et replacer les deux couvercles.



Introduire la fiche dans la prise de courant située à l'arrière de la machine et l'extrémité opposée du cordon d'alimentation dans une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



Mettre l'interrupteur général sur « I ».

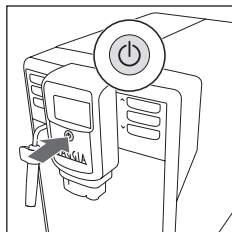


Placer un récipient sous la buse de distribution du café et sous le pannarello classique ou la lance vapeur (selon le modèle).

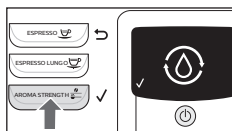




44 Français



La touche stand-by clignote, l'enfoncer pour allumer la machine.



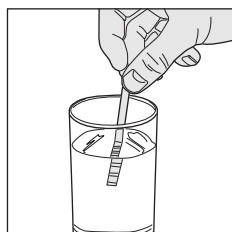
Appuyer sur la touche OK pour démarrer l'amorçage du circuit.

La machine commence à distribuer de l'eau chaude par le pannarello classique ou la lance vapeur (selon le modèle).

La barre sous le symbole indique l'état d'avancement de l'opération. À la fin de cette phase, la machine interrompt automatiquement la distribution et se réchauffe, effectuant ensuite un cycle automatique de rinçage.

Mesure de la dureté de l'eau

Utiliser la bande de mesure de la dureté de l'eau fournie de série.



- 1 Plonger la bande prévue à cet effet dans l'eau courante pendant 1 seconde.
- 2 La sortir de l'eau et attendre 1 minute.
- 3 Compter le nombre de carrés rouges et comparer le résultat avec le tableau ci-dessous.

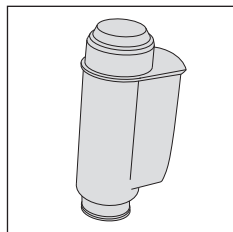
Nombre de carrés rouges	Valeur à régler	Dureté de l'eau	INTENZA+
■ □ □ □	1	eau très douce	A
■ ■ □ □	2	eau douce	A
■ ■ ■ □	3	eau dure	B
■ ■ ■ ■	4	eau très dure	C

- 4 Appuyer sur la touche MENU et faire défiler jusqu'à sélectionner la dureté de l'eau. Sélectionner le réglage de dureté de l'eau préféré et appuyer sur la touche OK pour confirmer.





Filtre à eau « INTENZA+ »



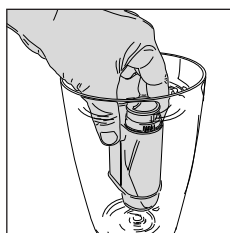
Il est recommandé d'installer le filtre à eau « INTENZA+ », qui limite la formation de calcaire à l'intérieur de la machine et donne un arôme plus intense à votre café.

Le filtre à eau « INTENZA+ » est en vente séparément.

L'eau est un élément fondamental dans la préparation d'un café et il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle.

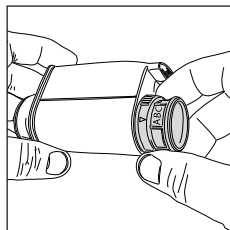
Le filtre à eau « INTENZA+ » permet de prévenir la formation de dépôts de minéraux et d'améliorer la qualité de l'eau.

Installation du filtre à eau « INTENZA+ »



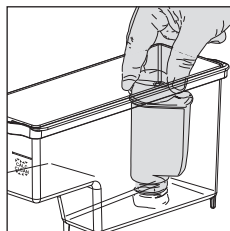
Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir à eau et le conserver dans un endroit sec.

Plonger le filtre à eau « INTENZA+ » verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut) en poussant le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir les bulles d'air.



Régler le filtre à eau « INTENZA+ » selon les mesures effectuées (voir « mesure de la dureté de l'eau ») et indiquées à la base du filtre :

- A** = eau douce – correspond à 1 ou 2 carrés
- B** = eau dure (standard) – correspond à 3 carrés
- C** = eau très dure – correspond à 4 carrés



Introduire le filtre à eau « INTENZA+ » dans le réservoir à eau vide, en le poussant le plus bas possible.

Remplir le réservoir à eau avec de l'eau courante et le remettre en place dans la machine.

Distribuer toute l'eau se trouvant dans le réservoir en utilisant la fonction eau chaude (voir « Distribution d'eau chaude »).

Puis le remplir à nouveau.

- 1 Appuyer sur la touche MENU et faire défiler jusqu'à sélectionner le filtre à eau. Appuyer sur la touche OK.





46 Français



- 2 Sélectionner ON, appuyer sur OK et quitter le menu.



Remplacement du filtre à eau « INTENZA+ »

Lorsqu'il faut remplacer le filtre à eau « INTENZA+ », le filtre apparaît sur l'afficheur.

Procéder au remplacement en faisant défiler le menu jusqu'à sélectionner le filtre à eau, comme décrit au chapitre « Installation du filtre INTENZA+ ».

Sélectionner RAZ et confirmer avec la touche OK.

La machine est maintenant programmée pour gérer un nouveau filtre à eau « INTENZA+ ».



Types de boissons

Nom de la boisson	Description	Comment la sélectionner
Espresso	Café à la crème épaisse servi dans une petite tasse.	Touche pour la préparation rapide de boissons sur le bandeau de commande.
Espresso allongé	Espresso allongé avec de la crème épaisse servi dans une tasse moyenne.	Touche pour la préparation rapide de boissons sur le bandeau de commande.
Steam (Vapeur)	Vapeur pour la préparation de boissons à base de lait.	Touche STEAM (Vapeur) sur le bandeau de commande.
Eau chaude	Eau pour la préparation de boissons à base d'eau.	Touche pour la préparation rapide d'eau chaude sur le bandeau de commande.



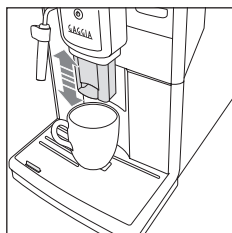


Préparation du café

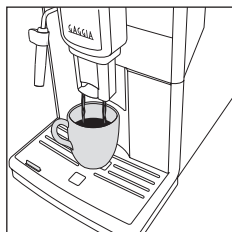
Distribution du café avec du café en grains

Attention : utiliser uniquement du café en grains pour café expresso. Ne pas utiliser de café moulu, de café non torréfié ni de café lyophilisé ou soluble dans le réservoir à café en grains, car ils risqueraient d'endommager la machine.

Remarque : l'utilisation du couvercle pour préserver l'arôme permet de conserver les grains frais.



- 1 Placer 1 ou 2 tasses sous la buse de distribution du café en levant ou en abaissant manuellement la buse de distribution du café pour régler sa hauteur en fonction de la grandeur de la tasse utilisée.
- 2 Pour préparer un café, appuyer sur la touche expresso ou expresso allongé.

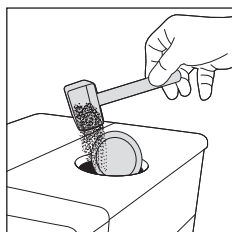


La distribution du café s'interrompt automatiquement lorsque le niveau réglé est atteint ; il est toutefois possible de l'interrompre avant en appuyant sur la touche OK.

Remarque : pour préparer deux tasses de café expresso ou expresso allongé, appuyer deux fois sur la touche de la boisson souhaitée. La machine effectue automatiquement deux cycles de mouture l'un derrière l'autre.

Préparation du café avec du café prémoulu

Pour préparer le café avec du café prémoulu, utiliser la mesure fournie de série pour verser la dose correcte dans le compartiment à café prémoulu.



- 1 Ouvrir le couvercle du compartiment à café prémoulu.
- 2 Ajouter une mesure de café prémoulu dans le compartiment correspondant et refermer le couvercle.

Attention : ne pas introduire d'autres substances dans le compartiment à café prémoulu car cela risquerait d'endommager la machine.

- 3 Placer une tasse sous la buse de distribution du café.





- 4 Appuyer sur la touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme) et sélectionner la fonction café prémoulu.
- 5 Appuyer sur la touche de la boisson désirée et la machine commence automatiquement la distribution.

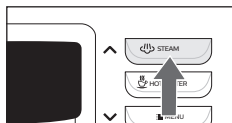
Remarque : il n'est possible de préparer qu'un seul café à la fois avec du café prémoulu.

Comment émulsionner le lait

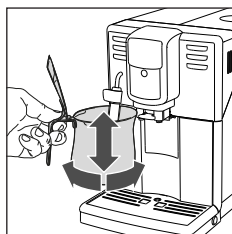
Remarque : Pour obtenir un cappuccino de bonne qualité, il est conseillé d'utiliser du lait froid (~5 °C / 41°F) avec une teneur en protéines au moins égale à 3%. Il est possible d'utiliser aussi bien du lait entier que du lait écrémé, du lait de soja ou du lait sans lactose, selon ses propres goûts.

Remarque : il est conseillé de rincer le circuit à eau avant l'emploi. Appuyer sur la touche STEAM (Vapeur) pour distribuer de la vapeur pendant quelques secondes.

Modèle avec le Pannarello classique



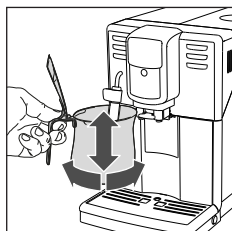
- 1 Remplir 1/3 de la carafe avec du lait froid.
- 2 Insérer le pannarello classique dans le lait. Appuyer sur la touche STEAM (Vapeur).

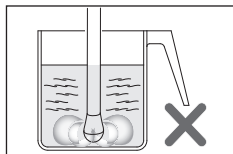


- 3 Monter le lait en déplaçant délicatement la carafe par mouvements circulaires et vers le haut et le bas.
- 4 Appuyer sur la touche OK pour interrompre la distribution de vapeur.

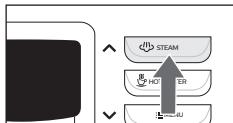
Modèle avec la lance vapeur

- 1 Remplir 1/3 de la carafe avec du lait froid.
- 2 Introduire la buse de la lance en veillant à ce qu'elle reste tout juste au-dessous de la surface du lait ;
si elle descend trop en profondeur, le lait ne va pas mousser ;
si elle reste trop en-dehors, des grosses bulles vont se produire qui vont immédiatement disparaître.

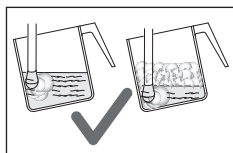




- 3 Il est important de garder la buse près du bord du pichet, et pas au centre, avec un angle convenable pour produire un tourbillon considérable.



- 4 Appuyer sur la touche STEAM (Vapeur).



- 5 Pour une émulsion correcte du lait, la buse vapeur doit toujours être en contact avec le lait et pas avec l'émulsion de lait. Par conséquent, au fur et à mesure que la couche d'émulsion augmente, il faut soulever légèrement le pichet en essayant de garder la buse en contact avec le lait sans toucher le fond du pichet.
Après avoir obtenu l'émulsion souhaitée, il faut pousser la lance vapeur plus à fond pour bien chauffer le lait.

- 6 Appuyer sur la touche OK pour interrompre la distribution de vapeur.

Remarque: Il est conseillé de toujours garder une main sur la partie bombée du pichet pour sentir l'augmentation de la température du côté du lait non émulsionné.

Remarque: Pour compacter l'émulsion du lait, il est conseillé de frapper légèrement le pichet contre une surface et de laisser reposer pendant 30 secondes au moins. Le lait devient ainsi plus homogène.

Remarque: Après avoir émulsionné le lait, distribuer une petite quantité de vapeur pour nettoyer le circuit.

Distribution d'eau chaude

Attention: Au début de la préparation, le Pannarello classique ou la lance vapeur (selon le modèle) pourrait projeter des jets de vapeur et d'eau chaude.



- 1 Placer un récipient sous le pannarello classique ou la lance vapeur (selon le modèle).
- 2 Appuyer sur la touche « HOT WATER » (Eau chaude).
- 3 La machine commence à distribuer de l'eau chaude.
- 4 Pour interrompre la distribution d'eau chaude, appuyer sur la touche OK.





Personnalisation des boissons

Réglage de la quantité de café en tasse

Il est possible de régler le volume de la boisson préparée selon votre goût et la grandeur des tasses.



- 1 Pour régler le volume de l'expresso, maintenir la touche EXPRESSO enfoncée jusqu'à ce que l'icône MEMO apparaisse sur l'afficheur.

La machine entre dans la phase de programmation et commence à préparer la boisson sélectionnée.

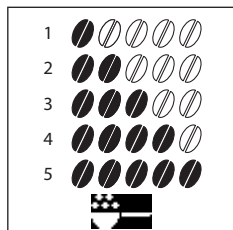
- 2 Lorsque la tasse contient la quantité désirée d'expresso, appuyer sur la touche OK.

La coche sur l'afficheur indique qu'à chaque pression, la machine prépare le volume réglé d'expresso.

Remarque : Pour régler le volume d'EXPRESSO ALLONGÉ, suivre la même procédure.

Réglage de l'arôme (intensité du café)

Pour modifier l'intensité du café, appuyer sur la touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme). À chaque pression de la touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme), l'intensité de l'arôme change d'un degré. L'afficheur indique l'intensité choisie qui ne sera enregistrée qu'avec la préparation d'une tasse de café.



- 1 Très léger
- 2 Léger
- 3 Normal
- 4 Fort
- 5 Très fort

Remarque : il est également possible d'utiliser la touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme) pour préparer du café avec du café prémoulu.



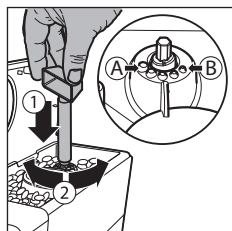


Réglage des paramètres de mouture

Le bouton de réglage du degré de mouture, situé dans le réservoir à café en grains, permet de régler le degré de mouture. Le moulin à café en céramique garantit une mouture parfaite et homogène pour la préparation de chaque tasse de café. L'arôme sera ainsi préservé, ce qui garantit un goût toujours parfait.

Attention: Pour éviter d'abîmer le moulin à café, ne pas tourner le bouton de sélection de la mouture de plus d'un cran à la fois.

- 1 Ouvrir le couvercle du réservoir à café en grains.
- 2 Appuyer sur le bouton de réglage de la mouture situé dans le réservoir à café en grains et le tourner d'un cran à la fois. Utiliser la clé de réglage du moulin à café. Les repères dans le compartiment du réservoir à café en grains indiquent le paramètre de mouture.
- 3 On peut choisir parmi 5 degrés de mouture différents. Plus le cran est petit, plus le café est fort et corsé.



Remarque:

- Mouture grosse: goût plus léger, pour des mélanges à torréfaction foncée (3-5);
- Mouture fine: goût plus intense, pour des mélanges à torréfaction claire (1-3);

Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine dans des conditions optimales et garantissent un café au goût excellent, un débit constant de café et une excellente mousse de lait. Consulter le tableau ci-dessous pour savoir quand et comment nettoyer toutes les pièces amovibles de la machine. Pour plus d'informations, lire les chapitres correspondants.

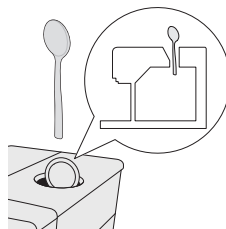
Tableau de nettoyage

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Groupe de distribution	Hebdomadairement	Retirer le groupe de distribution et le laver sous l'eau courante.
	En fonction du type d'utilisation	Lubrifier le groupe de distribution.
	Mensuellement	Nettoyer le groupe de distribution avec la pastille GAGGIA pour l'élimination des résidus gras du café.
Pannarello classique	Après utilisation	Rincer avec de l'eau fraîche.
	Hebdomadairement	Démonter le pannarello classique et nettoyer toutes les pièces sous l'eau courante.
Lance vapeur	Après l'utilisation	Nettoyer la lance vapeur avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus profond, dévisser la buse et la nettoyer à l'eau courante.





Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Bac d'égouttement plein	Lorsque l'indicateur rouge sort de la grille du bac d'égouttement	Vider le bac d'égouttement et le nettoyer sous l'eau courante.
Réservoir à marc de café	Lorsque la machine le demande.	Vider le réservoir à marc de café et le nettoyer sous l'eau courante. Veiller à ce que la machine soit allumée pendant le vidage et le nettoyage du réservoir à marc de café.
Réservoir à eau	Hebdomadairement	Le laver sous l'eau courante
Compartiment à café prémoulu/conduite de sortie du café	Contrôler l'entonnoir de remplissage du café hebdomadairement pour vérifier qu'il n'est pas obstrué.	Déconnecter la machine et retirer le groupe de distribution. Ouvrir le couvercle du compartiment à café prémoulu et introduire le manche de la cuillère dans l'entonnoir de remplissage du café. Déplacer la cuillère vers le haut et le bas jusqu'à ce que le café moulu obstrué ne tombe, comme cela est montré ci-dessous.

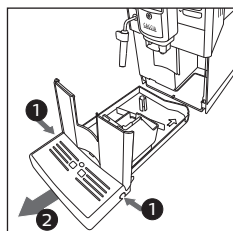


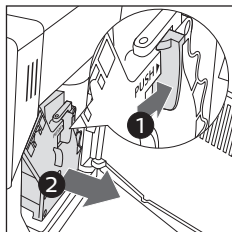
Nettoyage du groupe de distribution

Attention : ne pas laver le groupe de distribution au lave-vaisselle et ne pas utiliser de produits vaisselle ou autres détergents, car cela risquerait de provoquer un dysfonctionnement du groupe de distribution et de nuire au goût du café.

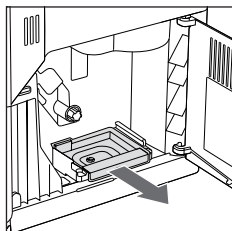
Nettoyage du groupe de distribution sous l'eau courante

- 1 Éteindre la machine et débrancher la fiche.
- 2 Appuyer sur les boutons présents sur les côtés du bac d'égouttement (1) et le retirer avec le réservoir à marc de café (2).
- 3 Ouvrir le volet d'entretien.



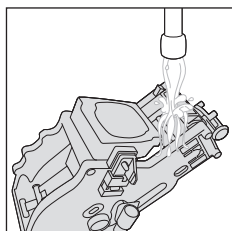


- 4 Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe de distribution pour le retirer de la machine (2).



- 5 Sortir le plateau de collecte des résidus.

- 6 Rincer soigneusement le groupe de distribution avec de l'eau tiède. Nettoyer soigneusement le filtre supérieur.



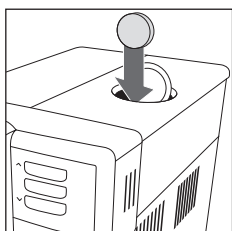
- 7 Laisser sécher le groupe de distribution à l'air libre.

Remarque : ne pas sécher le groupe de distribution avec des chiffons pour éviter l'accumulation de fibres à l'intérieur.

Nettoyage du groupe de distribution avec des pastilles pour l'élimination des résidus gras du café



Attention : pour le nettoyage, n'utiliser que des pastilles Gaggia pour l'élimination des résidus gras du café car elles n'exercent pas une action anticalcaire.



- 1 Placer un récipient sous la buse de distribution du café.
- 2 Appuyer sur la touche AROMA STRENGTH (intensité de l'arôme) et sélectionner café prémoulu.
- 3 Insérer une pastille pour l'élimination des résidus gras du café dans le compartiment du café prémoulu.
- 4 Appuyer sur la touche EXPRESSO ALLONGÉ. La machine distribue l'eau par la buse de distribution du café.
- 5 Lorsque la barre de progression est à mi-course, placer l'interrupteur principal, situé à l'arrière de la machine, sur « 0 ».
- 6 Laisser agir la solution pour l'élimination des résidus gras du café pendant 15 minutes environ.
- 7 Mettre l'interrupteur principal sur « I ». Appuyer sur la touche Stand-by.
- 8 Attendre que la machine effectue un cycle de rinçage automatique.

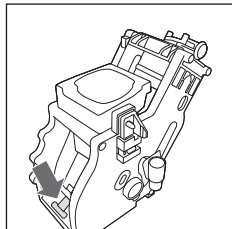
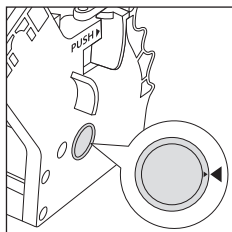




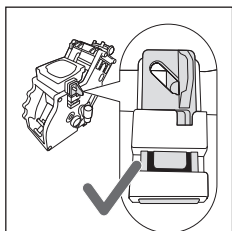
- 9 Effectuer la procédure « Nettoyage du groupe de distribution sous l'eau courante ».
- 10 Appuyer sur les boutons présents sur les côtés du bac d'égouttement (1) et le retirer avec le réservoir à marc de café (2), puis sortir le réservoir à marc de café (3). Les vider et les remettre en place dans la machine.
- 11 Appuyer sur la touche AROMA STRENGTH (intensité de l'arôme) et sélectionner café prémoulu.
- 12 Appuyer sur la touche EXPRESSO ALLONGÉ. La machine distribue l'eau par la buse de distribution du café.
- 13 Répéter deux fois les étapes 11 et 12. Jeter l'eau distribuée.

Remise en place du groupe de distribution

- 1 Avant de faire glisser à nouveau le groupe de distribution dans la machine, veiller à ce que les deux signes de repère sur le côté correspondent. Dans le cas contraire, effectuer l'étape suivante :

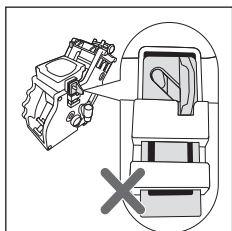


Vérifier que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution.



- 2 Vérifier que le crochet jaune de blocage du groupe de distribution est dans la bonne position.

Pour positionner correctement le crochet, le pousser vers le haut jusqu'à la position la plus haute possible.



Si le crochet est toujours en bas, il n'est pas correctement positionné.





- 3 Faire glisser à nouveau le groupe de distribution dans la machine le long des glissières latérales jusqu'à ce qu'un clic de blocage confirme qu'il est correctement positionné.

Attention : ne pas appuyer sur le levier PUSH.

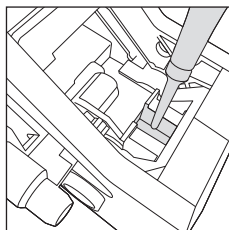
- 4 Fermer le volet d'entretien.

Lubrification du groupe de distribution

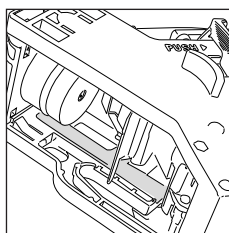
Pour garantir un rendement optimal de la machine, il faut lubrifier le groupe de distribution. Consulter le tableau suivant au sujet de la fréquence de lubrification.

Fréquence d'utilisation	Nombre de boissons préparées quotidiennement	Fréquence de lubrification
Basse	1-5	Tous les 4 mois
Normale	6-10	Tous les 2 mois
Élevée	>10	Tous les mois

- 1 Éteindre l'appareil et débrancher la fiche.
- 2 Retirer le groupe de distribution et le rincer avec de l'eau tiède (voir « Nettoyage du groupe de distribution sous l'eau courante »).
- 3 Appliquer une fine couche de lubrifiant autour de la broche d'insertion dans la partie inférieure du groupe de distribution.



- 4 Appliquer une fine couche de lubrifiant sur les glissières, des deux côtés (voir la figure).
- 5 Remettre le groupe de distribution en place (voir « Remise en place du groupe de distribution »).



Remarque : Le tube de lubrifiant peut être utilisé plusieurs fois.

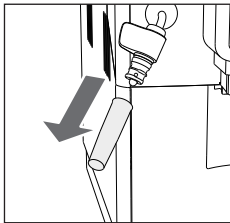




Nettoyage du pannarello classique

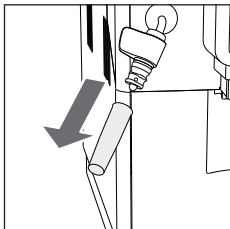
Nettoyage quotidien du pannarello classique

Retirer la partie inférieure du pannarello classique et le rincer sous l'eau courante.

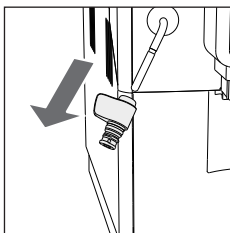


Nettoyage hebdomadaire du pannarello classique et de la buse de distribution de vapeur

- 1 Retirer la partie inférieure du pannarello classique et le rincer sous l'eau courante.

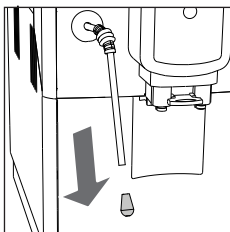


- 2 Retirer la protection en caoutchouc du pannarello classique de la buse de distribution de vapeur et le rincer sous l'eau courante.
- 3 Nettoyer la buse de distribution de vapeur avec un chiffon humide.
- 4 Remonter les parties du pannarello classique.



Nettoyage de la lance vapeur

- 1 Nettoyer la lance vapeur avec un chiffon humide.
- 2 Pour un nettoyage plus profond, dévisser la buse et la nettoyer à l'eau courante.
- 3 Appuyer sur la touche STEAM (Vapeur).
- 4 Laisser sortir la vapeur pendant une seconde ou deux pour dégager l'orifice de la buse.





Procédure d'élimination du calcaire



Lorsque l'afficheur indique **START CALC CLEAN**, il faut détartre la machine. Si elle n'est pas détartree lorsque l'afficheur indique ce message, à la longue la machine cessera de fonctionner correctement. Dans ce cas, les réparations éventuelles ne sont pas couvertes par la garantie.



N'utiliser que la solution anticalcaire Gaggia pour éliminer le calcaire de la machine. La solution anticalcaire Gaggia a été conçue pour garantir un rendement optimal de la machine. L'utilisation d'autres produits risque d'endommager la machine et de laisser des résidus dans l'eau.

La procédure d'élimination du calcaire dure environ 30 minutes et comprend un cycle de nettoyage anticalcaire et un cycle de rinçage. La touche ESC permet de mettre le cycle de nettoyage anticalcaire ou le cycle de rinçage en pause. Appuyer sur la touche OK pour continuer le cycle de nettoyage anticalcaire ou le cycle de rinçage.

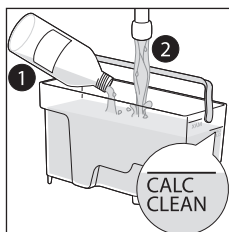
Remarque : pendant la procédure d'élimination du calcaire, ne pas retirer le groupe de distribution.

Attention : ne pas avaler la solution anticalcaire ou l'eau distribuée pendant la procédure d'élimination du calcaire.

- 1 Retirer le filtre « INTENZA+ ».
- 2 Retirer le bac d'égouttement et le réservoir à marc de café, les vider, les nettoyer et les remettre en place dans la machine.
- 3 Retirer la partie inférieure du pannarello classique (si disponible).
- 4 Placer un grand récipient (1,5 l) sous la buse de distribution du café en la buse de distribution d'eau chaude/vapeur.
- 5 Lorsque l'afficheur indique START CALC CLEAN, appuyer sur la touche OK pour lancer la procédure d'élimination du calcaire.



Remarque : appuyer sur ESC pour reporter le nettoyage anticalcaire. Pour lancer la procédure d'élimination du calcaire par la suite, appuyer sur la touche MENU, faire défiler pour sélectionner START CALC CLEAN, puis appuyer sur OK pour confirmer.



- 6 Verser la solution anticalcaire Gaggia dans le réservoir à eau. Remplir le réservoir avec de l'eau propre jusqu'au niveau CALC CLEAN. Introduire à nouveau le réservoir dans la machine. Appuyer sur la touche OK pour confirmer. La première phase de la procédure de nettoyage anticalcaire débute. La machine commence à distribuer la solution anticalcaire à intervalles réguliers. L'afficheur visualise l'icône du nettoyage anticalcaire, la phase et la durée. La première phase dure 20 minutes.
- 7 Laisser la machine distribuer la solution anticalcaire jusqu'à ce que le réservoir à eau soit vide.
- 8 Retirer le réservoir à eau et le rincer.
- 9 Remplir le réservoir avec de l'eau propre jusqu'au niveau CALC CLEAN. Introduire à nouveau le réservoir dans la machine.
- 10 Retirer le récipient, le vider et le replacer sous la buse de distribution du café. Appuyer sur OK pour confirmer.





- 11 La deuxième phase du cycle de nettoyage anticalcaire débute, à savoir le cycle de rinçage. Cette phase dure 3 minutes. L'afficheur visualise l'icône du rinçage et la durée de la phase.

Remarque : si le réservoir à eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau CALC CLEAN, un autre cycle de rinçage pourrait s'avérer nécessaire.

- 12 Attendre que la machine ne distribue plus d'eau. La procédure d'élimination du calcaire est terminée lorsque l'afficheur indique une coche.
- 13 Appuyer sur la touche OK pour démarrer la procédure d'élimination du calcaire. La machine commence à se réchauffer et elle effectue un cycle de rinçage automatique.
- 14 Retirer le récipient et le vider.
- 15 Insérer le pannarello classique (selon le modèle).
- 16 Nettoyer le groupe de distribution de la façon décrite au chapitre « Nettoyage du groupe de distribution sous l'eau courante ».
- 17 Installer un nouveau filtre « INTENZA+ » dans le réservoir à eau.

Remarque: le filtre « INTENZA+ » permet de réduire la fréquence du nettoyage anticalcaire.

Que faire en cas d'interruption de la procédure d'élimination du calcaire

Il est possible de quitter la procédure d'élimination du calcaire en appuyant sur la touche STAND-BY du bandeau de commande. Si la procédure d'élimination du calcaire s'interrompt avant qu'elle ne soit terminée, procéder comme suit :

- 1 Vider le réservoir à eau et le laver soigneusement.
- 2 Remplir le réservoir à eau avec de l'eau courante jusqu'au niveau CALC CLEAN et rallumer la machine. La machine se réchauffe et effectue un cycle de rinçage automatique.
- 3 Avant de préparer une boisson quelconque, effectuer un cycle de rinçage manuel. Pour effectuer un cycle de rinçage manuel, distribuer avant tout un demi-réservoir d'eau chaude, puis préparer 2 tasses de café prémoulu sans ajouter de café moulu.

Remarque : si la procédure n'a pas été terminée, il faut effectuer une autre procédure d'élimination du calcaire dès que possible.





Icônes d'avertissement et codes d'erreur

Signification des icônes d'attention

Les icônes d'attention sont affichées en rouge. Les icônes d'attention susceptibles d'apparaître sur l'afficheur sont citées ci-après avec leur signification.

	Manque d'eau, remplir le réservoir avec de l'eau courante jusqu'au niveau MAX.		Le réservoir à café en grains est vide. Placer des grains de café dans le réservoir à café en grains.
	Vider le réservoir à marc de café. Attendre 5 secondes environ avant de le remettre en place.		Le réservoir à marc de café est plein. Contrôler que la machine est allumée. Retirer et vider le réservoir à marc de café.
	Le groupe de distribution n'est pas dans la machine ou n'est pas correctement introduit. Introduire le groupe de distribution.		Le groupe de distribution est bloqué. Nettoyer le groupe de distribution.
 10 XX	Si une erreur apparaît sur l'afficheur, consulter la section « Signification des codes d'erreur » pour vérifier ce que le code affiché indique et comment procéder. Il n'est pas possible d'utiliser la machine lorsque l'afficheur visualise cette icône.		Installer le bac d'égouttement et fermer le volet d'entretien.
			
	Une boisson a été sélectionné sans que le couvercle intérieur du réservoir à café en grains soit sur la machine. Placer le couvercle du réservoir à café en grains sur la machine dans un délai de 30 secondes pour compléter la distribution.		





Signification des codes d'erreur

Les codes d'erreur susceptibles d'apparaître sur l'afficheur sont cités ci-après, avec leur signification et la solution pour résoudre le problème. Si les solutions indiquées sont inefficaces parce que l'icône du code d'erreur reste affichée et que la machine ne se remet pas à fonctionner correctement, contacter la ligne directe Gaggia.

Si d'autres codes d'erreur sont affichés, porter la machine à un centre d'assistance agréé.

Les coordonnées figurent dans la notice de garantie ou sur le site www.gaggia.com ou www.gaggia.it.

code d'erreur	Problème	Cause	Solution possible
01	Le moulin à café est bloqué	La conduite de sortie du café est bloquée.	Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal et retirer le groupe de distribution. Nettoyer soigneusement la conduite de sortie du café en utilisant la poignée de la mesure ou le manche d'une cuillère. Rallumer l'appareil.
03 - 04	Un problème est survenu avec le groupe de distribution.	Le groupe de distribution est sale ou il n'est pas bien lubrifié.	Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal. Retirer le groupe de distribution et le nettoyer soigneusement. (Consulter le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution »)
		Le groupe de distribution n'est pas placé correctement.	Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal. Retirer le groupe de distribution et le remettre en place. Veiller à ce que le groupe de distribution soit dans la bonne position, avant de le remettre en place allumer et éteindre de nouveau la machine. Consulter le chapitre « Remise en place du groupe de distribution ».
05	Le circuit de l'eau présente un problème.	Il y a de l'air dans le circuit de l'eau.	Retirer et replacer plusieurs fois le réservoir dans la machine. Veiller à l'introduire correctement dans la machine. Vérifier que le compartiment du réservoir à eau est propre. En présence d'un filtre « INTENZA+ » : extraire le filtre du réservoir à eau et le secouer pour éliminer tout l'air du filtre. Ensuite, installer à nouveau le filtre « INTENZA+ » dans le réservoir à eau.
14	Surchauffe de la machine.	Les causes peuvent être multiples.	Éteindre la machine et la rallumer après 30 minutes. Effectuer cette opération 2 ou 3 fois.





Dépannage

Ce chapitre résume les problèmes les plus courants susceptibles de se produire sur la machine. Si les informations ci-dessous ne permettent pas de résoudre le problème, visiter le site www.gaggia.com ou www.gaggia.it pour obtenir une liste des questions fréquentes ou contacter le centre d'assistance clients de votre pays.

Problème	Cause	Solution
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée ou l'interrupteur principal est sur la position « off » (0).	Vérifier que le cordon d'alimentation est correctement inséré. Vérifier que l'interrupteur principal est sur la position « on » (I).
La machine est en mode DEMO.	La touche Stand-by a été enfoncée pendant plus de 8 secondes.	Éteindre et rallumer la machine en utilisant l'interrupteur principal situé à l'arrière de la machine.
Le bac d'égouttement se remplit rapidement.	Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. La machine utilise de l'eau pour rincer le circuit interne et le groupe de distribution. Une partie de l'eau s'écoule à travers le système interne directement dans le bac d'égouttement.	Vider le bac d'égouttement lorsque l'indicateur apparaît à travers la grille du bac d'égouttement. Placer une tasse sous la buse de distribution pour recueillir l'eau de rinçage.
L'afficheur indique constamment l'icône « Réservoir à marc de café plein ».	Le réservoir à marc de café a été vidé lorsque la machine était éteinte.	Toujours vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé lorsque la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne se remet pas à zéro. Dans ce cas, l'afficheur visualise l'icône même si le réservoir n'est pas plein.
	Le réservoir à marc de café a été remis en place trop rapidement.	Toujours attendre environ 5 secondes avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur des marcs de café de se remettre à zéro.
Le réservoir à marc de café est trop plein et le message « Vider le réservoir à marc de café » ne s'affiche pas	Le bac d'égouttement a été retiré sans avoir vidé le réservoir à marc de café.	À chaque retrait du bac d'égouttement, vider également le réservoir à marc de café, même s'il est presque vide. Ceci permet au compteur des marcs de café de se remettre à zéro et de recommencer à compter correctement les marcs de café.
La machine demande de vider le réservoir à marc de café, même si le réservoir n'est pas plein.	La machine n'a pas remis le compteur à zéro la dernière fois que le réservoir à marc de café a été vidé.	Toujours attendre environ 5 secondes avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur des marcs de café de se remettre à zéro.
		Toujours vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé lorsque la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne se remet pas à zéro.
Impossible de retirer le groupe de distribution.	Le groupe de distribution ne se trouve pas dans la bonne position.	Fermer le volet d'entretien. Éteindre et rallumer la machine. Attendre que l'afficheur indique le message prêt, puis retirer le groupe de distribution.





62 Français

Problème	Cause	Solution
Impossible d'introduire le groupe de distribution.	Le groupe de distribution ne se trouve pas dans la bonne position.	Le groupe de distribution n'a pas été mis en place avant d'être repositionné. Vérifier que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution et que le crochet du groupe de distribution se trouve dans la bonne position (voir : « Remise en place du groupe de distribution ») Pour régler à nouveau la machine : replacer le bac d'égouttement et le réservoir à marc de café. Ne pas introduire le groupe de distribution. Fermer le volet d'entretien, puis allumer et éteindre la machine. Ensuite essayer d'insérer à nouveau le groupe de distribution.
Le café ne mousse pas ou est aqueux.	Le moulin à café est réglé sur une mouture grosse.	Régler le moulin à café sur une mouture plus fine.
	Le mélange de café utilisé n'est pas approprié.	Changer de mélange de café.
	La machine est en train d'effectuer la procédure de réglage automatique.	Préparer quelques tasses de café.
	Le groupe de distribution est sale ou doit être lubrifié.	Nettoyer le groupe de distribution.
Des gouttes de café sortent de la buse de distribution.	La buse de distribution du café est obstruée.	Nettoyer la buse de distribution du café et ses trous avec un écouvillon.
	La conduite de sortie du café est bloquée.	Nettoyer la conduite de sortie du café.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses utilisées sont froides.	Préchauffer les tasses en les passant sous l'eau chaude.
	La température réglée est trop basse. Vérifier les réglages du menu.	Régler la température du menu sur « MAX ».
	Du lait a été ajouté.	L'ajout de lait, chaud ou froid, pourrait réduire la température du café dans une certaine mesure.
La machine moud le café en grains, mais celui-ci n'est pas distribué ou est distribué lentement.	La conduite de sortie du café est bloquée.	Nettoyer la conduite de sortie du café avec la poignée de la mesure ou le manche d'une cuillère. Éteindre et rallumer l'appareil.
	Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.	Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse et/ou utiliser un mélange de café différent.
	Le groupe de distribution est sale.	Nettoyer le groupe de distribution.
	La buse de distribution du café est sale.	Nettoyer la buse de distribution du café et ses trous avec un écouvillon.
	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Effectuer le nettoyage anticalcaire.
Le lait émulsionné est froid.	Les tasses sont froides.	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude.





Problème	Cause	Solution
Le lait ne fait pas de mousse.	Le pannarello classique est sale ou n'est pas assemblé correctement.	Nettoyer le pannarello classique et vérifier qu'il est assemblé correctement.
	Le type de lait utilisé ne convient pas pour faire de la mousse.	Selon le type de lait, la quantité et la qualité de la mousse produite diffèrent. Nous avons testé les types de lait suivants et obtenu des résultats satisfaisants en termes de mousse produite : lait de vache demi-écrémé ou entier, lait de soja et lait sans lactose. Nous n'avons pas testé d'autres types de lait qui pourraient donner peu de mousse.
	La buse de la lance vapeur est obstruée. (modèle avec lance vapeur)	Laver la buse à l'eau courante et distribuer une petite quantité de vapeur pour nettoyer le circuit.
L'icône du filtre « INTENZA+ » apparaît sur l'afficheur après le remplacement du filtre.	La remise à zéro n'a pas été confirmée en utilisant le menu de la machine.	Confirmer l'activation du filtre à l'aide du menu (voir « Activation du filtre « INTENZA+ » ») de la machine.
Il n'est pas possible d'introduire le filtre « INTENZA+ ».	Il faut faire sortir l'air du filtre.	Laisser les bulles d'air s'échapper du filtre.
	Le réservoir contient encore de l'eau.	Vider le réservoir à eau avant d'installer le filtre.
	Un filtre différent du filtre « INTENZA+ » a été utilisé.	Seul le filtre « INTENZA+ » peut être introduit dans la machine.
	Le joint torique en caoutchouc n'est pas raccordé au filtre « INTENZA+ ».	Vérifier le joint torique et le raccorder au filtre « INTENZA+ ».
Il y a de l'eau sous la machine.	Le bac d'égouttement est trop plein et a débordé.	Vider le bac d'égouttement lorsque l'indicateur apparaît à travers le plateau. Toujours vider le bac d'égouttement avant de lancer la procédure d'élimination du calcaire.
	La machine n'a pas été placée sur une surface horizontale.	Placer la machine sur une surface horizontale de manière à ce que l'indicateur « drip tray full » fonctionne correctement.





Données techniques

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans la porte de service
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p)	221 x 340 x 430 mm
Poids	7,5 kg
Longueur du câble	1 200 mm
Bandeau de commande	En façade
Réservoir à eau	1,8 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café en grains	250 g
Capacité du tiroir à marc	15
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Chaudière Inox
Dispositif de sécurité	Coupe-circuit thermique





ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

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

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES





ADVERTENCIAS

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

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

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

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



Información de seguridad importante

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

Advertencia

General

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





Precaución

General

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





Cafeteras con espumador de leche clásico / pannarello / varita de vapor

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.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Reciclaje



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

Garantía y asistencia

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





Índice de contenidos

Vista general de la máquina	71
Versión con Pannarello clásico	71
Versión con varita de vapor	71
Introducción	72
Panel de control y pantalla	72
Botones para la preparación rápida de bebidas	72
Botones de navegación	72
Botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma)	72
Botón MENÚ	73
Primera instalación	73
Medición de la dureza del agua	75
Filtro de agua "INTENZA+"	75
Instalación del filtro de agua "INTENZA+"	75
Sustitución del filtro de agua "INTENZA+"	76
Tipos de bebidas	77
Preparación de café	77
Preparación de café con café en grano	77
Preparación de café con café premolido	78
Cómo espumar la leche	78
Suministro de agua caliente	80
Personalización de las bebidas	80
Ajuste de la cantidad de café en la taza	80
Ajuste de la intensidad del café	81
Modificación de los ajustes de molido	81
Limpieza y mantenimiento	82
Tabla de limpieza	82
Limpieza del grupo de café	83
Limpieza del grupo de café con agua corriente	83
Limpieza del grupo de café con pastillas para la eliminación de los residuos grasos del café	84
Reinstalación del grupo de café	85
Lubricación del grupo de café	86
Limpieza del pannarello clásico	86
Limpieza de la varita de vapor	87
Procedimiento de eliminación de la cal	88
Qué hacer en caso de interrupción del procedimiento de eliminación de la cal	88
Iconos de advertencia y códigos de error	90
Significado de los iconos de atención	90
Significado de los códigos de error	91
Resolución de problemas	92
Datos técnicos	95



Vista general de la máquina

1	Interfaz usuario	17	Bandeja de goteo
2	Botón CAFÉ EXPRÉS	18	Botón de desenganche de la bandeja de goteo
3	Botón CAFÉ EXPRÉS LARGO	19	Cable de alimentación
4	Botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma)	20	Mando de selección del molido
5	Botón Stand-by	21	Contenedor de café en grano
6	Botón MENÚ	22	Grupo de café
7	Botón HOT WATER (agua caliente)	23	Conducto de salida del café molido
8	Botón STEAM (vapor)	24	Cajón de restos de café
9	Boquilla de suministro de café ajustable	25	Cajón de recogida de posos
10	Tapa del depósito de agua	26	Rejilla de la bandeja de goteo
11	Tapa del contenedor de café en grano	27	Depósito de agua
12	Tapa del compartimento de café premolido	28	Filtro "INTENZA+"
13	Interruptor general	29	Tira de medición de la dureza del agua
14	Toma del cable de alimentación	30	Tubo de lubricante
15	Puerta de mantenimiento	31	Cepillo de limpieza (Opcional)
16	Indicador de bandeja de goteo llena	32	Llave de selección del molido y cuchara dosificadora de café premolido

Versión con Pannarello clásico

33	Tubo de vapor	35	Pannarello classico
34	Empuñadura del Pannarello clásico		

Versión con varita de vapor

33	Empuñadura de la varita de vapor	35	Pannarello clásico
34	Varita de vapor		





Introducción

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

En este manual encontrará toda la información necesaria relativa a la instalación, el uso, la limpieza y la descalcificación de la máquina. Antes de usar la máquina por la primera vez, lea cuidadosamente el folleto de seguridad entregado aparte y consérvelo para futuras consultas.

Panel de control y pantalla

Esta máquina de café exprés tiene una pantalla intuitiva para un uso fácil. Para una explicación rápida de los botones, lea las siguientes secciones.

Botones para la preparación rápida de bebidas

Presionar los botones de bebida una sola vez (CAFÉ EXPRÉS, CAFÉ EXPRÉS LARGO, HOT WATER [agua caliente] y STEAM [vapor]) para preparar rápidamente una de las bebidas predefinidas.

- Para interrumpir el suministro de café antes de que la máquina haya terminado de suministrar la cantidad preestablecida, presionar el botón OK.
- Para interrumpir el suministro de vapor, pulsar el botón OK.

Botones de navegación

Algunos botones para la preparación rápida de bebidas tienen una doble función, lo que significa que pueden usarse para desplazarse por el menú:

	↪	Botón CAFÉ EXPRÉS = Botón ESC : presionar este botón para regresar al menú principal.	⬆		Botón STEAM (vapor) = Botón ARRIBA : presionar este botón para desplazarse hacia arriba por el menú de la pantalla.
	✓	Botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) = Botón OK : presionar este botón para seleccionar, confirmar o detener una función.	⬇		Botón MENÚ = Botón ABAJO : presionar este botón para desplazarse hacia abajo por el menú de la pantalla.

Botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma)

Usar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) para ajustar la intensidad del café (consultar "Ajuste de la intensidad del café") o para preparar café con café molido (consultar "Preparación de café con café premolido").





Botón MENÚ

Se puede usar el botón MENÚ para cambiar los siguientes ajustes:

- Temperatura del café;
- Tiempo de Stand-by: este es el período de tiempo después del cual la máquina entra en el modo de Stand-by;
- Contraste de la pantalla;
- Dureza del agua: para poder cambiar los ajustes de la máquina según el agua de su zona;
- Para activar el filtro "INTENZA+";
- Para iniciar el proceso de eliminación de la cal.
- Para realizar el RESET de la máquina.

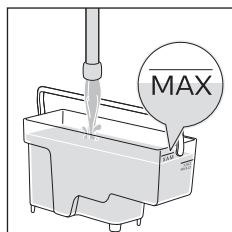
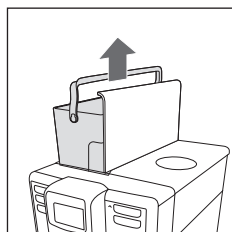
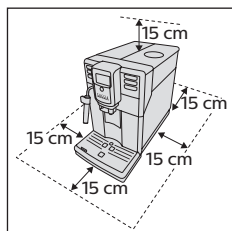
Primera instalación

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

Extraer la máquina del embalaje.

Para un uso óptimo se aconseja:

- elegir una superficie de apoyo segura y bien nivelada, donde nadie pueda volcar la máquina o resultar herido;
- elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico, y en el que la toma de corriente sea de fácil acceso;
- dejar una distancia mínima entre la máquina y la pared, tal como muestra la figura.

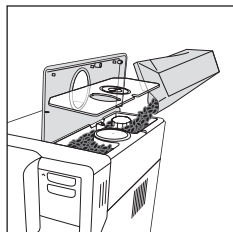


Extraer el depósito de agua, enjuagarlo y llenarlo con agua corriente hasta el nivel MAX. Al volver a colocar el depósito en su compartimento, asegurarse de que queda completamente insertado hasta el fondo.

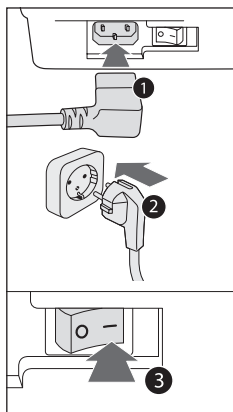




74 Español

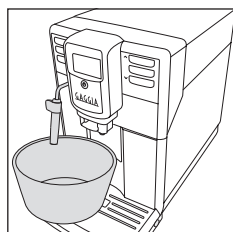


Levantar la tapa del contenedor de café en grano.
Verter el café en grano y volver a colocar ambas tapas.

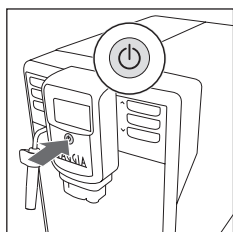


Insertar el enchufe en la toma de corriente situada en parte trasera de la máquina y conectar el extremo opuesto del cable de alimentación a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.

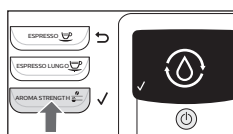
Poner el interruptor general en "I".



Colocar un recipiente bajo la salida de café y el pannarello clásico o de la varita de vapor (en base al modelo).



El botón Stand-by parpadea; presionarlo para encender la máquina.



Iniciar la carga del circuito presionando el botón OK.

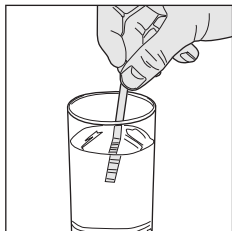
La máquina comienza a suministrar agua caliente a través del Pannarello clásico o de la varita de vapor (en base al modelo).

La barra situada bajo el símbolo indica el progreso de la operación. Una vez finalizado el proceso, la máquina detiene automáticamente el suministro y se calienta, realizando a continuación el ciclo de enjuague automático.



Medición de la dureza del agua

Usar la tira para la medición de la dureza del agua suministrada.

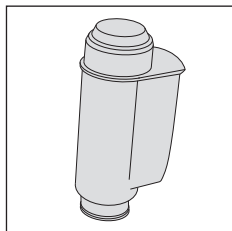


- 1 Sumergir la tira en agua corriente durante 1 segundo.
- 2 Sacarla del agua y esperar 1 minuto.
- 3 Contar el número de cuadrados que se han puesto rojos y comparar el resultado con la tabla siguiente.

Número de cuadrados rojos	Valor que configurar	Dureza del agua	INTENZA+
■ ■ ■ ■	1	agua muy blanda	A
■ ■ ■ ■	2	agua blanda	A
■ ■ ■ ■	3	agua dura	B
■ ■ ■ ■	4	agua muy dura	C

- 4 Presionar el botón MENÚ y desplazarse hasta seleccionar la dureza del agua. Seleccionar el ajuste de dureza del agua preferido y presionar el botón OK para confirmar.

Filtro de agua "INTENZA+"



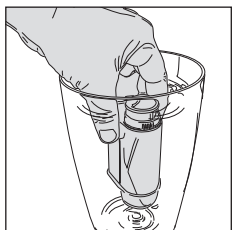
Se aconseja instalar el filtro de agua "INTENZA+", ya que limita la formación de cal en el interior de la máquina y proporciona un aroma más intenso al café.

El filtro de agua "INTENZA+" se vende por separado.

El agua es un elemento fundamental en la preparación de un café, por lo que es extremadamente importante filtrarla siempre de forma profesional.

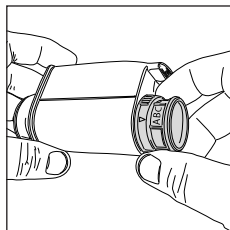
El filtro de agua "INTENZA+" previene la formación de depósitos minerales, mejorando la calidad del agua.

Instalación del filtro de agua "INTENZA+"



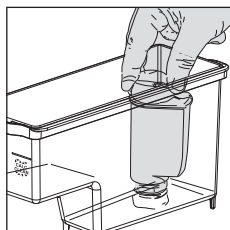
Sumergir el filtro de agua "INTENZA+" en posición vertical (con la abertura hacia arriba) en agua fría, apretando suavemente en los lados para que salgan las burbujas de aire.





Configurar el filtro de agua "INTENZA+" de acuerdo con las mediciones efectuadas (ver "Medición de la dureza del agua") y las referencias de la base del filtro:

- A** = agua blanda – corresponde a 1 o 2 cuadrados
- B** = agua dura (estándar) – corresponde a 3 cuadrados
- C** = agua muy dura – corresponde a 4 cuadrados



Insertar el filtro de agua "INTENZA+" en el depósito de agua vacío, empujándolo hasta el punto más bajo posible.

Llenar el depósito de agua con agua corriente y volver a introducirlo en la máquina.

Suministrar toda el agua contenida en el depósito mediante la función de agua caliente (ver "Suministro de agua caliente").

Llenarlo de nuevo.

- 1 Presionar el botón **MENÚ** y desplazarse hasta seleccionar el filtro de agua. Pulsar el botón **OK**.
- 2 Seleccionar **ON**, presionar **OK** y salir del menú.



Sustitución del filtro de agua "INTENZA+" _____

Cuando sea necesario sustituir el filtro de agua "INTENZA+" se visualizará el filtro en la pantalla.



Realizar el procedimiento de sustitución desplazándose por el menú hasta seleccionar el filtro de agua tal como se describe en el capítulo "Instalación del filtro INTENZA+".

Seleccionar **RESET** y confirmar con el botón **OK**.

La máquina ya está programada para gestionar un nuevo filtro de agua "INTENZA+".





Tipos de bebidas

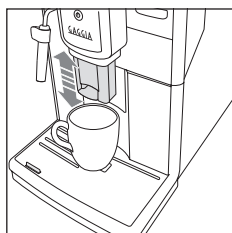
Nombre de la bebida	Descripción	Cómo se selecciona
Café exprés	Café con crema densa servido en una taza pequeña.	Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.
Café exprés largo	Café exprés más largo con crema densa servido en una taza mediana.	Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.
Steam (vapor)	Vapor para la preparación de bebidas a base de leche.	Botón STEAM (vapor) del panel de control.
Agua caliente	Agua para la preparación de bebidas a base de agua.	Botón para la preparación rápida de agua caliente del panel de control.

Preparación de café

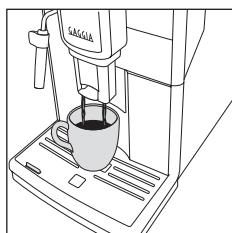
Preparación de café con café en grano

Atención: usar solo café en grano para café exprés. No usar café molido, café sin tostar ni café liofilizado o soluble en el contenedor de café en grano ya que podrían dañar la máquina.

Nota: el uso de tapa de conservación del aroma permite mantener los granos frescos.



- 1 Colocar 1 o 2 tazas debajo de la salida de café levantando o bajando manualmente la boquilla de suministro de café para ajustar su altura de acuerdo con el tamaño de la taza utilizada.
- 2 Para preparar un café, presionar el botón café exprés o café exprés largo.



El suministro de café se detiene automáticamente al alcanzarse el nivel programado; no obstante, es posible interrumpirlo con antelación pulsando el botón OK.

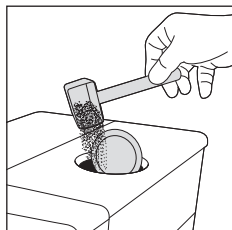
Nota: Para preparar dos tazas de café exprés o café exprés largo, presionar el botón de la bebida deseada dos veces. La máquina realiza automáticamente dos ciclos de molido seguidos.





Preparación de café con café premolido

Para preparar café con café premolido, usar la cuchara dosificadora suministrada para poner la dosis correcta en el compartimento de café premolido.



- 1 Abrir la tapa del compartimento de café premolido.
- 2 Utilizando la cuchara dosificadora, agregar una cucharada de café premolido en el correspondiente compartimento y cerrar la tapa.

Atención: no poner otras sustancias que no sean café premolido en el compartimento de café premolido, ya que la máquina podría dañarse.

- 3 Colocar una taza debajo de la boquilla de suministro de café.
- 4 Presionar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) y seleccionar la función de café premolido.
- 5 Presionar el botón de la bebida deseada; la máquina comenzará automáticamente el suministro.

Nota: solo se puede preparar un café a la vez con café premolido.



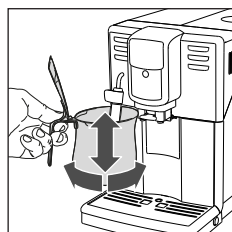
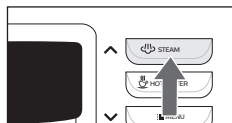
Cómo espumar la leche

Nota: Para obtener un capuchino de buena calidad, se aconseja utilizar leche fría (~5 °C/41 °F) con un contenido proteico de al menos el 3 %. Es posible utilizar leche entera, leche desnatada, leche de soja o leche sin lactosa, en función de los gustos personales.

Nota: es aconsejable enjuagar el circuito de agua antes del uso. Pulsar el botón STEAM (vapor) para suministrar vapor durante unos segundos.

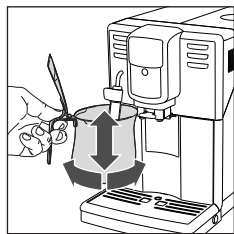
Modelo con Pannarello clásico

- 1 Llenar 1/3 de una jarra con leche fría.
- 2 Introducir el pannarello clásico en la leche. Pulsar el botón STEAM (vapor).
- 3 Montar la leche desplazando delicadamente la jarra con movimientos circulares y hacia arriba y abajo.
- 4 Pulsar el botón OK para interrumpir el suministro de vapor.

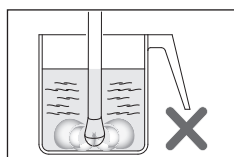




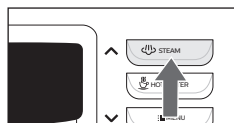
Modelo con varita de vapor



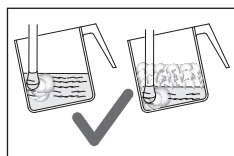
- 1 Llene 1/3 de una jarra con leche.
- 2 Coloque la boquilla de vapor ligeramente por debajo de la superficie de la leche;
si está demasiado sumergida, la leche no se montará;
si está demasiado fuera, se producirán grandes burbujas.



- 3 Es importante mantener la boquilla no en el centro, sino cerca del borde de la jarra, con un ángulo adecuado para producir un remolino consistente.



- 4 Pulsar el botón STEAM (vapor).



- 5 Para espumar la leche correctamente, la boquilla de vapor debe estar siempre en contacto con la leche y no con la espuma.
Por lo tanto, a medida que la capa de espuma aumenta, debe ir levantando ligeramente la jarra tratando de mantener la boquilla en contacto con la leche, sin tocar el fondo de la jarra.
Una vez que se ha obtenido el espumado deseado, hay que empujar un poco más la boquilla de vapor para calentar bien la leche.

- 6 Pulsar el botón OK para interrumpir el suministro de vapor.

Nota: es aconsejable mantener siempre una mano en la parte redondeada de la jarra para notar como aumenta la temperatura de la leche.

Nota: después de espumar la leche, para hacer que la espuma sea más compacta, se recomienda dar unos golpecitos con la jarra en una superficie plana y dejarla reposar al menos 30 segundos. La leche estará más homogénea

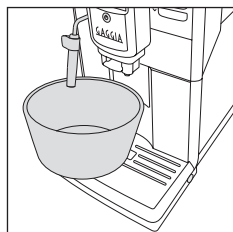
Nota: después de espumar la leche, limpie el circuito, suministrando una pequeña cantidad de vapor.





Suministro de agua caliente

Atención: cuando la máquina empieza a preparar agua caliente, el Pannarello clásico o varita de vapor (en base al modelo) pueden rociar vapor y agua caliente.



- 1 Colocar un recipiente bajo el Pannarello clásico o de la varita de vapor (en base al modelo).
- 2 Pulsar el botón HOT WATER (agua caliente).
- 3 La máquina comienza a suministrar agua caliente.
- 4 Para interrumpir el suministro de agua caliente, pulsar el botón OK.

Personalización de las bebidas

Ajuste de la cantidad de café en la taza

Es posible ajustar el volumen de la bebida preparada según el gusto personal y el tamaño de las tazas.



- 1 Para ajustar el volumen del café exprés, mantener presionado el botón CAFÉ EXPRÉS hasta que la pantalla muestre el icono MEMO.

La máquina entra en la fase de programación y comienza a preparar la bebida seleccionada.

- 2 Cuando la taza contenga la cantidad deseada de café exprés, presionar el botón OK.

La marca de verificación en la pantalla indica que cada vez que se pulse este botón la máquina preparará el volumen de café exprés configurado.

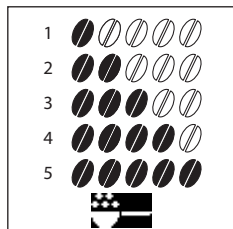
Nota: Para ajustar el volumen del CAFÉ EXPRÉS LARGO, seguir el mismo procedimiento.





Ajuste de la intensidad del café

Para cambiar la intensidad del café, pulsar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma). Cada vez que se presiona el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma), la intensidad del aroma cambia en un grado. La pantalla muestra la intensidad elegida, que solo se guardará durante la preparación de una taza de café.



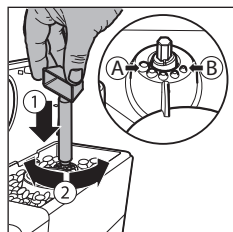
- 1 Muy suave
- 2 Suave
- 3 Normal
- 4 Fuerte
- 5 Muy fuerte

Nota: también es posible usar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) para preparar café con café premolido.

Modificación de los ajustes de molido

Es posible cambiar los ajustes de molido usando el mando de selección del molido situado en el contenedor de café en grano. Para cada ajuste seleccionado, el molinillo de café de cerámica garantiza un molido perfecto y homogéneo para la preparación de cada taza de café. El aroma se conserva y cada taza garantiza un sabor perfecto.

Atención: no girar el mando de selección del molido más de un nivel a la vez para evitar dañar el molinillo de café.



- 1 Abrir la tapa del contenedor de café en grano.
- 2 Presionar el mando de selección del molido situado en el contenedor de café en grano un nivel a la vez. Usar la llave de selección del molido. Las marcas de referencia en el contenedor de café indican el ajuste del molido.
- 3 Puede seleccionar entre 5 grados de molido, desde fino a grueso. Cuanto más pequeño sea el nivel, más fuerte y sabroso será el café.

Nota:

- Molido grueso: sabor más suave, para mezclas de café de tueste oscuro (3-5);
- Molido fino: sabor más fuerte, para mezclas de café de tueste ligero (1-3);



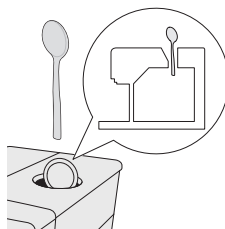


Limpieza y mantenimiento

Una limpieza y un mantenimiento regulares mantienen la máquina en óptimas condiciones y garantizan un café con un exquisito sabor, un flujo constante de café y una excelente crema de leche. Consultar la tabla incluida a continuación para saber cuándo y cómo limpiar todos los componentes extraíbles de la máquina. Para obtener información más detallada, leer los capítulos correspondientes.

Tabla de limpieza

Descripción componente	Cuándo limpiar	Cómo limpiar
Grupo de café	Semanalmente	Extraer el grupo de café y lavarlo con agua corriente.
	En función del tipo de uso	Lubricar el grupo de café.
	Mensualmente	Limpiar el grupo de café con la pastilla para la eliminación de los residuos grasos del café GAGGIA.
Pannarello clásico	Tras cada uso	Enjuagar con agua fresca.
	Semanalmente	Desmontar el pannarello clásico y limpiar todos los componentes con agua corriente.
Varita de vapor	Después del uso	Limpiar la varita de vapor con un paño húmedo. Para limpiarla más a fondo, puede desenroscar la boquilla y lavarla con agua corriente.
Bandeja de goteo llena	Cuando el correspondiente indicador rojo sobresalga de la rejilla de la bandeja de goteo	Vaciar la bandeja de goteo y limpiarla con agua corriente.
Cajón de recogida de posos	Cuando la máquina lo solicite	Vaciar el cajón de recogida de posos y limpiarlo con agua corriente. La máquina debe permanecer encendida mientras se vacía y limpia el cajón de recogida de posos.
Depósito de agua	Semanalmente	Lavarlo con agua corriente
Compartimento de café premolido/conducto de salida del café	Comprobar el embudo de llenado del café semanalmente para corroborar que no está obstruido	Desconectar la máquina y extraer el grupo de café. Abrir la tapa del compartimento de café premolido e introducir el mango de una cuchara en el embudo de llenado del café. Desplazar la cuchara arriba y abajo hasta que el café molido que causa la obstrucción se desprenda, tal como se muestra a continuación.



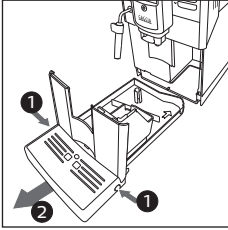


Limpieza del grupo de café

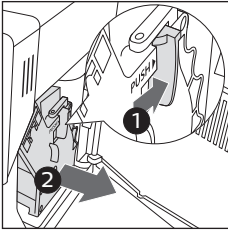
Atención: no lavar el grupo de café en el lavavajillas y no usar detergentes lavavajillas u otros detergentes, ya que podría causar un mal funcionamiento del grupo de café y el sabor del café podría verse afectado.

Limpieza del grupo de café con agua corriente

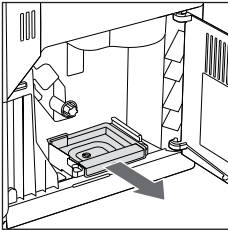
- 1 Apagar la máquina y desenchufarla.
- 2 Presionar los pulsadores situados a ambos lados de la bandeja de goteo (1) y extraerla junto con el cajón de recogida de posos (2).
- 3 Abrir la puerta de mantenimiento.



- 4 Presionar la palanca PUSH (1) y tirar del asidero del grupo de café para extraerlo de la máquina (2).

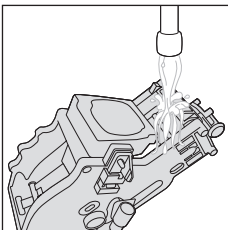


- 5 Extraer la cubeta de recogida de los residuos.
- 6 Enjuagar bien el grupo de café con agua tibia. Lavar con cuidado el filtro superior.

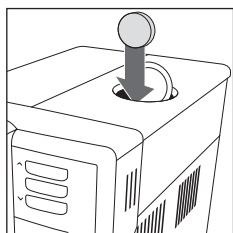


- 7 Dejar que el grupo de café se seque al aire.

Nota: no secar el grupo de café con paños para evitar la acumulación de fibras en el interior.



Limpieza del grupo de café con pastillas para la eliminación de los residuos grasos del café

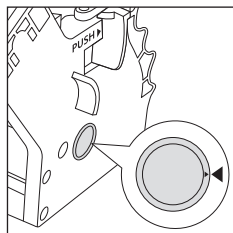


Atención: para la limpieza, usar solo pastillas para la eliminación de los residuos grasos del café Gaggia, ya que no realizan una acción antical.

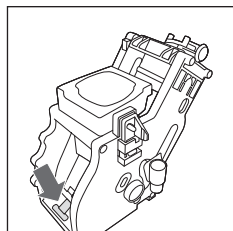
- 1 Colocar un recipiente debajo de la boquilla de suministro de café.
- 2 Presionar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) y seleccionar café premolido.
- 3 Poner una pastilla para la eliminación de los residuos grasos del café en el compartimento de café premolido.
- 4 Pulsar el botón CAFÉ EXPRÉS LARGO. La máquina suministra agua a través de la boquilla de suministro de café.
- 5 Cuando la barra de progreso esté a la mitad, situar el interruptor general ubicado en la parte trasera de la máquina en "0".
- 6 Dejar que la solución para la eliminación de los residuos grasos del café actúe durante unos 15 minutos.
- 7 Situar el interruptor general en "I". Pulsar el botón Stand-by.
- 8 Esperar a que la máquina realice un ciclo de enjuague automático.
- 9 Realizar el procedimiento "Limpieza del grupo de café con agua corriente".
- 10 Presionar los pulsadores situados a ambos lados de la bandeja de goteo (1) y extraerla junto con el cajón de recogida de posos (2); a continuación, extraer el cajón de recogida de posos (3). Vaciarlos y volver a insertarlos en la máquina.
- 11 Presionar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) y seleccionar café premolido.
- 12 Pulsar el botón CAFÉ EXPRÉS LARGO. La máquina suministra agua a través de la boquilla de suministro de café.
- 13 Repetir los pasos 11 y 12 dos veces. Desechar el agua suministrada.



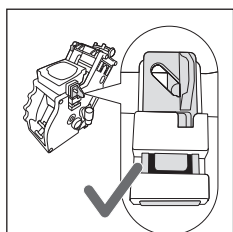
Reinstalación del grupo de café



- 1 Antes de volver a instalar el grupo de café en la máquina, asegurarse de que las dos marcas de referencia del lateral coinciden. Si así no fuese, seguir el siguiente paso:

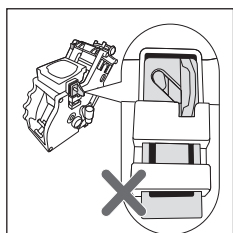


Comprobar que la palanca está en contacto con la base del grupo de café.



- 2 Asegurarse de que el gancho de bloqueo amarillo del grupo de café está en la posición correcta.

Para colocar el gancho correctamente, empujarlo hacia arriba hasta la posición más alta que se pueda alcanzar.



Si el gancho aún está en la posición inferior, significa que no está colocado correctamente.

- 3 Instalar nuevamente el grupo de café en la máquina deslizándolo por las guías laterales hasta que quede bloqueado con un clic.

Atención: no presionar la palanca PUSH.

- 4 Cerrar la puerta de mantenimiento.

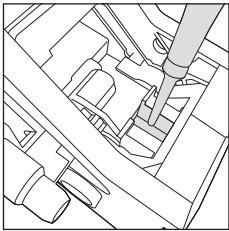




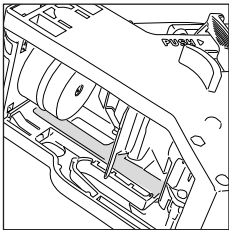
Lubricación del grupo de café

Para garantizar un rendimiento óptimo de la máquina, es necesario lubricar el grupo de café. Consultar la siguiente tabla para conocer la frecuencia de lubricación.

Frecuencia de uso	Número de bebidas preparadas diariamente	Frecuencia de lubricación
Baja	1-5	Cada 4 meses
Normal	6-10	Cada 2 meses
Elevada	>10	Cada mes



- 1 Apagar el aparato y desenchufarlo.
- 2 Extraer el grupo de café y enjuagarlo con agua tibia (consultar "Limpieza del grupo de café con agua corriente").
- 3 Aplicar una capa delgada de lubricante alrededor del perno de inserción situado en la parte inferior del grupo de café.



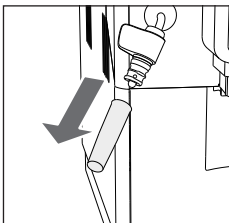
- 4 Aplicar una capa delgada de lubricante en las guías, en ambos lados (ver la figura).
- 5 Volver a instalar el grupo de café (consultar "Reinstalación del grupo de café").

Nota: El tubo de lubricante puede reutilizarse varias veces.

Limpieza del pannarello clásico

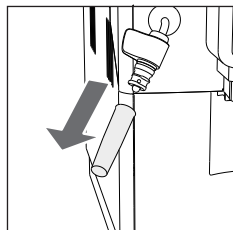
Limpieza diaria del pannarello clásico

Retirar la parte inferior del pannarello clásico y enjuagarla con agua corriente.

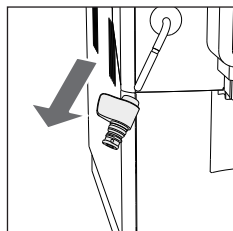




Limpieza semanal del pannarello clásico y de la salida de vapor

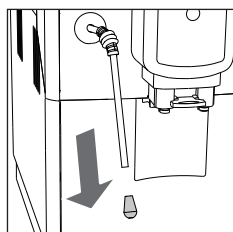


- 1 Retirar la parte inferior del pannarello clásico y enjuagarla con agua corriente.



- 2 Extraer la protección de goma del pannarello clásico de la salida de vapor y enjuagarla con agua corriente.
- 3 Limpiar la salida de vapor con un paño húmedo.
- 4 Volver a ensamblar los componentes del pannarello clásico.

Limpieza de la varita de vapor



- 1 Limpie la varita de vapor con un paño húmedo.
- 2 Para limpiarla más a fondo, puede desenroscar la boquilla y lavarla con agua corriente.
- 3 Pulsar el botón STEAM (vapor).
- 4 Deje que el vapor salga durante uno o dos segundos para limpiar el agujero de la boquilla.





Procedimiento de eliminación de la cal –



Cuando la pantalla muestre **START CALC CLEAN** (iniciar CALC Clean), es preciso descalcificar la máquina. no se realiza la descalcificación de la máquina cuando la pantalla muestre este mensaje, la máquina acabará por dejar de funcionar correctamente. En este caso, las posibles reparaciones no están cubiertas por la garantía.



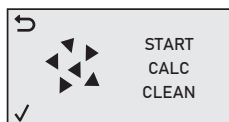
Usar solo la solución antical Gaggia para eliminar la cal de la máquina. La solución antical Gaggia ha sido diseñada para garantizar un rendimiento óptimo de la máquina. El uso de otros productos puede causar daños a la máquina y dejar residuos en el agua.

El procedimiento de eliminación de la cal dura unos 30 minutos y consiste en un ciclo de limpieza antical y en un ciclo de enjuague. Es posible poner en pausa el ciclo de limpieza antical o de enjuague presionando el botón ESC. Para reanudar el ciclo de limpieza antical o de enjuague, presionar el botón OK.

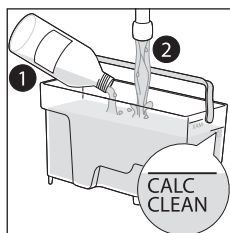
Nota: durante el procedimiento de eliminación de la cal, no extraer el grupo de café.

Atención: no ingerir la solución antical o el agua suministrada durante el procedimiento de eliminación de la cal.

- 1 Retirar el filtro "INTENZA+".
- 2 Extraer la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos, vaciarlos, limpiarlos y volver a insertarlos de nuevo en la máquina.
- 3 Retirar la parte inferior del Pannarello clásico si está presente.
- 4 Colocar un recipiente grande (1,5 l) debajo de la boquilla de suministro de café y el tubo de agua caliente/vapor.
- 5 Cuando la pantalla muestre **START CALC CLEAN** (iniciar CALC Clean), presionar el botón OK para iniciar el procedimiento de eliminación de la cal.



Nota: es posible presionar ESC para posponer la limpieza antical. Si se desea realizar el procedimiento de eliminación de la cal más adelante, presionar el botón MENÚ, desplazarse para seleccionar **START CALC CLEAN** (iniciar CALC Clean) y pulsar OK para confirmar.



- 6 Verter la solución antical Gaggia en el depósito de agua. Llenar el depósito con agua limpia hasta la indicación del nivel **CALC CLEAN**. Volver a colocar el depósito en la máquina. Pulsar el botón OK para confirmar. Comienza la primera fase del procedimiento de limpieza antical. La máquina comienza a suministrar la solución antical a intervalos regulares. La pantalla muestra el icono de la limpieza antical, la fase y la duración. La primera fase dura 20 minutos.

- 7 Dejar que la máquina suministre la solución antical hasta que el depósito de agua se quede vacío.
- 8 Extraer el depósito de agua y enjuagarlo.





- 9 Llenar el depósito con agua limpia hasta la indicación del nivel CALC CLEAN. Volver a colocar el depósito en la máquina.
- 10 Retirar el recipiente, vaciarlo y volver a colocarlo debajo de la boquilla de suministro de café. Pulsar OK para confirmar.
- 11 Comienza la segunda fase del ciclo de limpieza antical, es decir, el ciclo de enjuague. Esta fase dura 3 minutos. La pantalla muestra el icono del enjuague y la duración de la fase.

Nota: si no se ha llenado el depósito de agua hasta el nivel CALC CLEAN, podría ser necesario otro ciclo de enjuague.

- 12 Esperar hasta que la máquina deje de suministrar agua. El procedimiento de eliminación de la cal habrá terminado cuando la pantalla muestre una marca de verificación.
- 13 Para finalizar el procedimiento de eliminación de la cal, pulsar el botón OK. La máquina comienza a calentarse y realiza un ciclo de enjuague automático.
- 14 Retirar el contenedor y vaciarlo.
- 15 Instalar el pannarello clásico (en base al modelo).
- 16 Limpiar el grupo de café tal como se describe en el capítulo "Limpieza del grupo de café con agua corriente".
- 17 Instalar un nuevo filtro "INTENZA+" en el depósito de agua.

Nota: con el filtro "INTENZA+" se reduce la frecuencia de la limpieza antical.

Qué hacer en caso de interrupción del procedimiento de eliminación de la cal

Es posible salir del procedimiento de eliminación de la cal pulsando el botón STAND-BY del panel de control. En caso de que el procedimiento de eliminación de la cal haya sido interrumpido antes de completarse, realizar lo siguiente:

- 1 Vaciar el depósito de agua y lavarlo bien.
- 2 Llenar el depósito de agua con agua corriente hasta la indicación del nivel CALC CLEAN y volver a encender la máquina. La máquina se calentará y realizará un ciclo de enjuague automático.
- 3 Antes de preparar cualquier bebida, realizar un ciclo de enjuague manual. Para realizar un ciclo de enjuague manual, suministrar primero medio depósito de agua caliente y luego preparar 2 tazas de café premolido sin añadir café molido.

Nota: si el procedimiento no se ha completado, es necesario llevar a cabo otro procedimiento de eliminación de la cal tan pronto como sea posible.





Iconos de advertencia y códigos de error

Significado de los iconos de atención

Los iconos de atención se muestran en rojo. A continuación se incluyen los iconos de atención que la pantalla puede mostrar y su significado.

	Falta de agua, llenar el depósito con agua corriente hasta la indicación del nivel MAX.		El contenedor de café en grano está vacío. Agregar granos de café al contenedor de café en grano.
	Vaciar el cajón de recogida de posos. Esperar unos 5 segundos antes de volver a instalarlo.		El cajón de recogida de posos está lleno. Asegurarse de que la máquina está encendida. Extraer y vaciar el cajón de recogida de posos.
	El grupo de café no está en la máquina o no está correctamente instalado. Instalar el grupo de café.		El grupo de café está bloqueado. Limpiar el grupo de café.
	Si aparece un error en la pantalla, consultar la sección "Significado de los códigos de error" para comprobar qué indica el código mostrado y cómo proceder. No se puede utilizar la máquina cuando la pantalla muestra este icono.		Instalar la bandeja de goteo y cerrar la puerta de mantenimiento.
			





Significado de los códigos de error

A continuación se muestran los códigos de error que la pantalla puede mostrar, su significado y cómo resolver el problema. Si las soluciones indicadas son ineficaces porque la pantalla continúa mostrando el icono del código de error y la máquina no vuelve a funcionar correctamente, ponerse en contacto con la línea directa de atención al cliente de Gaggia.

Si se muestran otros códigos de error, llevar la máquina a un centro de asistencia técnica autorizado.

Los datos de contacto se indican en el folleto de la garantía y también pueden consultarse en www.gaggia.com o www.gaggia.it.

Código de error	Problema	Causa	Posible solución
01	El molinillo de café está bloqueado	El conducto de salida del café está bloqueado.	Apagar la máquina con el interruptor general y retirar el grupo de café. Limpiar a fondo el conducto de salida del café con la empuñadura de la cuchara dosificadora o con el mango de una cuchara. Encender de nuevo el aparato.
03 - 04	Hay un problema con el grupo de café.	El grupo de café está sucio o no está bien lubricado.	Apagar la máquina mediante el interruptor general. Extraer el grupo de café y limpiarlo cuidadosamente. (Consultar el capítulo "Limpieza del grupo de café")
		El grupo de café no está correctamente colocado.	Apagar la máquina mediante el interruptor general. Extraer el grupo de café y volver a insertarlo. Asegurarse de que el grupo de café está en la posición correcta; antes de insertarlo, encender y apagar de nuevo la máquina. Consultar el capítulo "Reinstalación del grupo de café".
05	Hay un problema en el circuito de agua.	Hay aire en el circuito de agua.	Extraer y volver a instalar el depósito en la máquina un par de veces. Asegurarse de insertarlo correctamente en la máquina. Comprobar que el compartimento del depósito de agua está limpio. Si se usa un filtro "INTENZA+": extraer el filtro del depósito de agua y agitarlo para eliminar todo el aire del filtro. Volver a instalar el filtro "INTENZA+" en el depósito de agua.
14	La máquina está sobrecalentada.	Las causas pueden ser múltiples.	Apagar la máquina y volver a encenderla después de 30 minutos. Realizar esta operación 2 o 3 veces.





Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que puede presentar la máquina. Si no se logra resolver el problema con la información indicada a continuación, visitar www.gaggia.com o www.gaggia.it y consultar la lista de preguntas frecuentes o contactar con el centro de asistencia al cliente del correspondiente país.

Problema	Causa	Solución
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada o el interruptor general está en la posición "OFF" (0).	Comprobar que el cable de alimentación está correctamente conectado. Asegurarse de que el interruptor general está en la posición "ON" (I).
La máquina está en modo DEMO.	Se ha pulsado el botón Stand-by durante más de 8 segundos.	Apagar la máquina y volver a encenderla con el interruptor general situado en la parte posterior de la máquina.
La bandeja de goteo se llena rápidamente.	Este es un fenómeno completamente normal. La máquina usa agua para enjuagar el circuito interno y el grupo de café. Una parte del agua fluye a través del sistema interno directamente a la bandeja de goteo.	Vaciar la bandeja de goteo cuando aparezca el indicador a través de la rejilla de la bandeja de goteo. Colocar una taza debajo de la salida de café para recoger el agua de enjuague.
La pantalla muestra constantemente el icono de "cajón de recogida de posos lleno".	Se ha vaciado el cajón de recogida de posos con la máquina apagada.	Vaciar siempre el cajón de recogida de posos con la máquina encendida. Si el cajón de recogida de posos se vacía con la máquina apagada, el contador de ciclos de café no se pondrá a cero. De ser así, la pantalla mostrará el icono aunque el cajón no está lleno.
	El cajón de recogida de posos se ha vuelto a colocar en su sitio demasiado rápido.	Esperar siempre unos 5 segundos antes de volver a colocar en su sitio el cajón de recogida de posos. De este modo, el contador de posos de café se pondrá a cero.
El cajón de recogida de posos está demasiado lleno, pero no aparece el mensaje "Vaciar cajón de recogida de posos"	Se ha extraído la bandeja de goteo sin haber vaciado el cajón de recogida de posos.	Al extraer la bandeja de goteo, vaciar también el cajón de recogida de posos, aunque esté casi vacío. De esta forma, el contador de posos de café se pondrá a cero y comenzará a contar de nuevo los posos de café correctamente.
La máquina solicita que se vacíe el cajón de recogida de posos, pero el cajón no está lleno.	La máquina no puso a cero el contador la última vez que se vació el cajón de recogida de posos.	Esperar siempre unos 5 segundos antes de volver a colocar en su sitio el cajón de recogida de posos. De este modo, el contador de posos de café se pondrá a cero.
		Vaciar siempre el cajón de recogida de posos con la máquina encendida. Si el cajón de recogida de posos se vacía con la máquina apagada, el contador de ciclos de café no se pondrá a cero.
No se puede extraer el grupo de café.	El grupo de café no está en la posición correcta.	Cerrar la puerta de mantenimiento. Apagar y volver a encender la máquina. Esperar a que la pantalla muestre el mensaje que indica que la máquina está lista y luego extraer el grupo de café.





Problema	Causa	Solución
Problemas para instalar el grupo de café.	El grupo de café no está en la posición correcta.	No se ha ajustado el grupo de café antes de volver a instalarlo. Asegurarse de que la palanca está en contacto con la base del grupo de café y de que el gancho del grupo de café está en la posición correcta (consultar: "Reinstalación del grupo de café") Para restablecer la máquina: volver a colocar en su sitio la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos. No instalar el grupo de café. Cerrar la puerta de mantenimiento y encender y apagar la máquina. Intentar volver a instalar el grupo de café.
El café tiene poca crema o está acuoso.	El molinillo de café está configurado con un molido grueso.	Ajustar el molinillo de café con un molido más fino.
	La mezcla de café utilizada no es adecuada.	Cambiar la mezcla de café.
	La máquina está realizando el procedimiento de autorregulación.	Preparar algunas tazas de café.
	El grupo de café está sucio o debe lubricarse.	Limpiar el grupo de café.
Salen gotas de café por la boquilla de suministro.	La boquilla de suministro de café está obstruida.	Limpiar la boquilla de suministro de café y los orificios con una escobilla.
	El conducto de salida del café está bloqueado.	Limpiar el conducto de salida del café.
El café no está lo suficientemente caliente.	Las tazas utilizadas están frías.	Precalentar las tazas poniéndolas bajo agua caliente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja. Comprobar los ajustes del menú.	Ajustar la temperatura del menú en "MAX".
	Se ha añadido leche.	Añadir leche puede bajar en cierta medida la temperatura del café.
La máquina muele el café en grano, pero no suministra café o lo hace con lentitud.	El conducto de salida del café está bloqueado.	Limpiar el conducto de salida del café con la empuñadura de la cuchara dosificadora o con el mango de una cuchara. Apagar y volver a encender el aparato.
	El molinillo de café está configurado con un molido fino.	Regular el molinillo de café con un molido más grueso y/o utilizar una mezcla de café distinta.
	El grupo de café está sucio.	Limpiar el grupo de café.
	La boquilla de suministro de café está sucia.	Limpiar la boquilla de suministro de café y los orificios con una escobilla.
	El circuito de la máquina está bloqueado por la cal.	Realizar la limpieza antical.
La leche espumada está fría.	Las tazas están frías.	Precalentar las tazas con agua caliente.





Problema	Causa	Solución
La leche no hace espuma.	El pannarello clásico está sucio o no está ensamblado correctamente.	Limpiar el pannarello clásico y comprobar que está ensamblado correctamente.
	El tipo de leche utilizado no es adecuado para producir espuma.	Dependiendo del tipo de leche, la cantidad y la calidad de la espuma producida son diferentes. Hemos probado los siguientes tipos de leche obteniendo resultados satisfactorios en términos de espuma producida: leche de vaca semidesnatada o entera, leche de soya y leche sin lactosa. Otros tipos de leche podrían producir escasas cantidades de espuma.
	La boquilla de la varita de vapor está obstruida. (modelo con varita de vapor)	Lave la boquilla de vapor con agua corriente y limpie el circuito, suministrando una pequeña cantidad de vapor.
El icono del filtro "INTENZA+" aparece en la pantalla después de sustituir el filtro.	No se ha confirmado el RESET a través del menú de la máquina.	Confirmar la activación del filtro utilizando el menú de la máquina (ver "Activación del filtro INTENZA+").
No se logra instalar el filtro "INTENZA+".	Hay que dejar que salga el aire del filtro.	Dejar que las burbujas de aire salgan del filtro.
	El depósito aún contiene agua.	Vaciar el depósito de agua antes de instalar el filtro.
	Se ha intentado instalar un filtro distinto del filtro "INTENZA+".	Solo el filtro "INTENZA+" es apto para ser instalado en la máquina.
	La junta tórica de goma no está fijada al filtro "INTENZA+".	Comprobar el envase de la junta tórica y fijarla al filtro "INTENZA+".
Hay agua bajo la máquina.	La bandeja de goteo está demasiado llena y se ha desbordado.	Vaciar la bandeja de goteo cuando el indicador aparezca a través de la bandeja. Vaciar siempre la bandeja de goteo antes de iniciar el procedimiento de eliminación de la cal.
	La máquina no se encuentra colocada sobre una superficie horizontal.	Colocar la máquina sobre una superficie horizontal para que el indicador de "bandeja de goteo llena" funcione correctamente.





Datos técnicos

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación	Ver la placa ubicada en el interior de la puerta de servicio
Estructura exterior	Termoplástico
Dimensiones (l x a x p)	221 x 340 x 430 mm
Peso	7,5 kg
Longitud del cable	1200 mm
Panel de mandos	Frontal
Depósito de agua	1,8 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café en grano	250 g
Capacidad del cajón de recogida de posos	15
Presión de la bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivo de seguridad	Termofusible





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.



421946509521

COD.

- Rev.00 - 30/03/22

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO

