

GAGGIA

MILANO



ITALIANO

FRANÇAIS

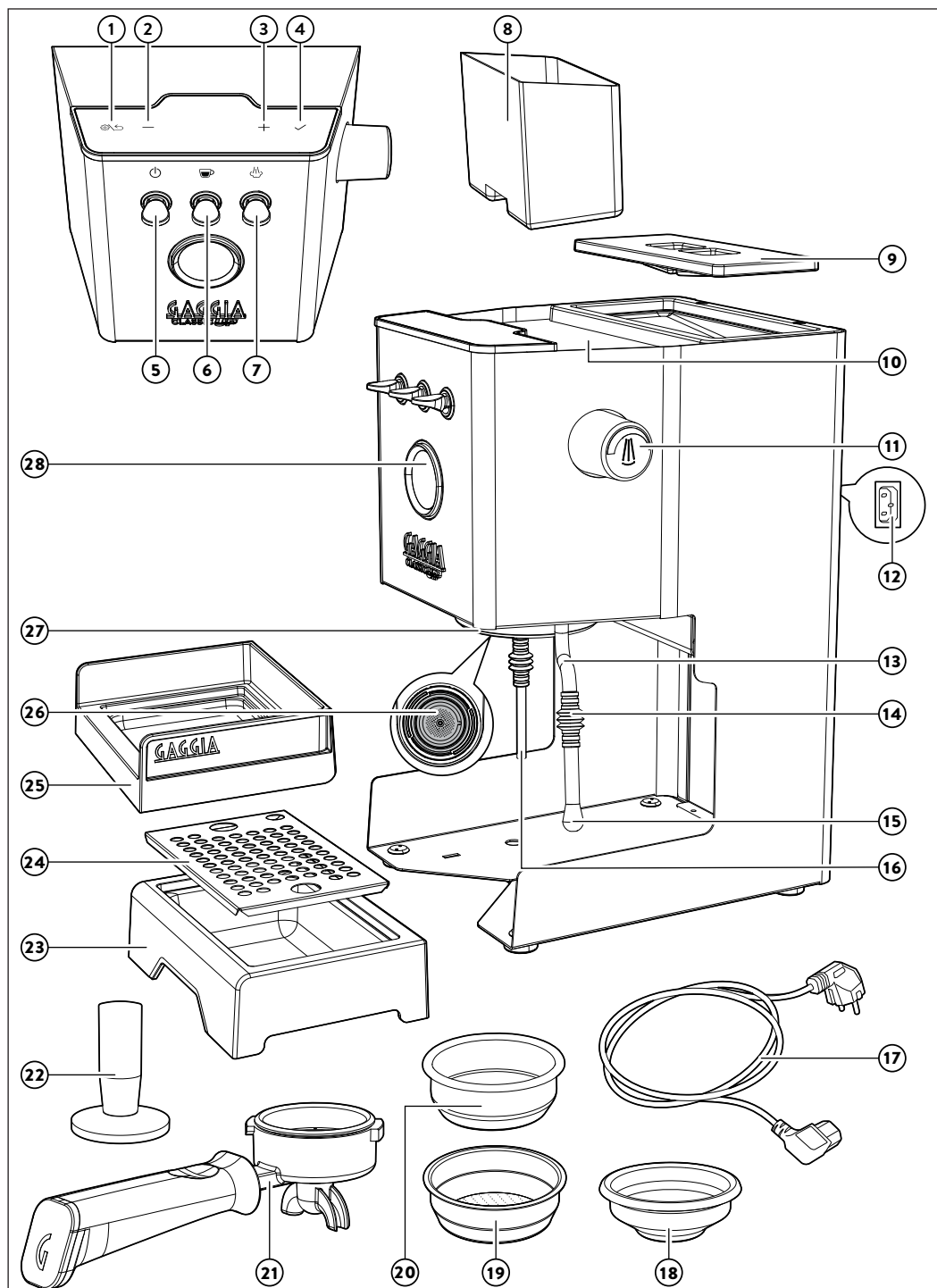
DEUTSCH

GAGGIA CLASSIC UP

EG2500 (SIN 047)

Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung

CE



ITALIANO

04

Grazie per aver scelto Gaggia Classic UP!

Questa macchina manuale è ciò che hai sempre cercato per elevare il livello della tua esperienza caffè. Combinando caratteristiche tecniche d'eccellenza e un design inconfondibile, potrai creare ogni giorno rituali caffè personalizzati.

Questo manuale utente fornisce tutte le informazioni necessarie per installare, utilizzare e pulire la tua macchina. Al primo utilizzo, leggi attentamente le istruzioni, inclusa la sezione dedicata alla sicurezza, e conservale per il futuro.

FRANÇAIS

23

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

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

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

DEUTSCH

42

Vielen Dank, dass Sie sich für Gaggia Classic UP entschieden haben!

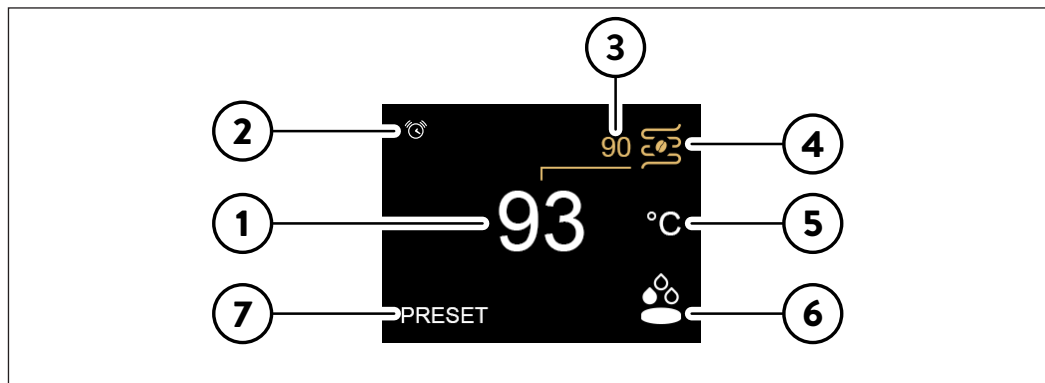
Diese manuelle Maschine ist genau das, was Sie schon immer gesucht haben, um Ihr Kaffeeerlebnis zu verbessern. Die Kombination aus herausragenden technischen Eigenschaften und unverwechselbarem Design ermöglicht es Ihnen, jeden Tag Ihre persönlichen Kaffeerituale zu kreieren.

In diesem Benutzerhandbuch finden Sie alles Wissenswerte über die Aufstellung, den Gebrauch und die Reinigung Ihrer Maschine. Lesen Sie bei der ersten Verwendung die Anweisungen, einschließlich des Abschnitts über die Sicherheit, aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Indice

Icone a display	5
Panoramica della macchina	5
Pannello di controllo	6
Tasti multifunzione	6
Levette pannello di controllo	6
Filtri in dotazione	6
Filtro 2 tazze	6
Filtro 1 tazza	7
Filtro cieco	7
Come inserire il portafiltro	7
Vasca raccogliocce	7
Prima installazione	8
Caricamento circuito	9
Primo utilizzo o dopo un periodo di inattività superiore alle 2 settimane	9
Preparazione di un caffè	10
Erogazione caffè	10
Erogazione caffè con preinfusione automatica	11
Erogazione caffè con la funzione PRESET	12
Come attivare e disattivare la funzione PRESET	12
Come impostare e memorizzare il vostro caffè	12
Come abbassare la temperatura della caldaia	13
Emulsione del latte per la preparazione di un cappuccino	13
Erogazione acqua calda	14
Impostazioni della macchina	14
Preinfusione automatica	14
Wake-up timer	15
Stand-by	15
Suono tasti	15
Unità di misura della temperatura	15
Preset	15
Pulizia e manutenzione	16
Tabella della pulizia	16
Pulizia della lancia vapore	16
Pulizia del gruppo caffè	16
Pulizia filtro e portafiltro	17
Pulizia della doccetta	18
Pulizia della griglia e della vasca raccogliocce	18
Pulizia del serbatoio acqua	18
Decalcificazione	19
Significato dei codici di errore	19
Risoluzione dei problemi	19
Consumo	21

Icone a display



1	Temperatura caffè impostata	5	Unità di misura della temperatura
2	Funzione Wake-up timer attiva	6	Livello di preinfusione impostato
3	Temperatura caffè misurata	7	Funzione PRESET attiva
4	Caldaia caffè		

Panoramica della macchina

1	Tasto SETTAGGI/INDIETRO	15	Ugello lancia vapore
2	Tasto (-) di navigazione	16	Tubo di scarico telescopico
3	Tasto (+) di navigazione	17	Cavo di alimentazione
4	Tasto OK	18	Filtro 1 tazza
5	Levetta ON/OFF	19	Filtro 2 tazze
6	Levetta Caffè	20	Filtro cieco
7	Levetta Vapore	21	Portafiltro
8	Serbatoio acqua	22	Pressino caffè
9	Coperchio serbatoio acqua	23	Vasca raccogli gocce classica
10	Scaldatazze	24	Griglia vasca raccogli gocce
11	Manopola vapore/acqua calda	25	Vasca raccogli gocce bassa
12	Presa cavo di alimentazione	26	Doccetta
13	Lancia vapore	27	Gruppo di erogazione caffè
14	Protezione lancia vapore	28	Manometro

Pannello di controllo

Tasti multifunzione

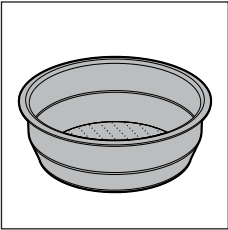
1	Tasto SETTAGGI/INDIETRO 	Cliccare per accedere al menu della macchina e per tornare alla schermata precedente.
2/3	Tasti di navigazione  e 	Cliccare per navigare all'interno del menu e per modificare il target di temperatura all'uscita del gruppo caffè.
4	Tasto ok 	Cliccare per confermare la funzione selezionata nel menu della macchina.

Levette pannello di controllo

5	Levetta ON/OFF 	Premere per accendere o spegnere la macchina. <i>La levetta si illumina quando la macchina è accesa.</i>
6	Levetta Caffè 	Premere per erogare caffè. <i>La levetta è accesa fissa quando la macchina è pronta all'erogazione, lampeggia quando non è in temperatura.</i>
7	Levetta Vapore 	Premere per attivare la funzione vapore, la macchina inizia a riscaldarsi. <i>La levetta si illumina quando la macchina è pronta per erogare vapore, lampeggia quando non è in temperatura.</i>
6+7	Levetta Caffè  + Levetta Vapore 	Premere simultaneamente per erogare acqua e per stoppare l'erogazione. <i>Le levette si illuminano quando inizia l'erogazione di acqua a prescindere dallo stato della macchina.</i>

Filtri in dotazione

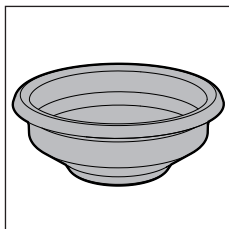
Filtro 2 tazze



Il filtro per due tazze è già montato sul portafiltro e permette di erogare due tazze di espresso con caffè macinato.

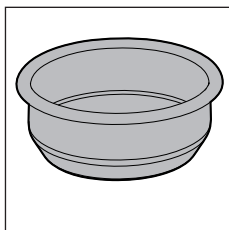
Filtro 1 tazza

Questo filtro può essere utilizzato per erogare una tazza di espresso con caffè macinato.



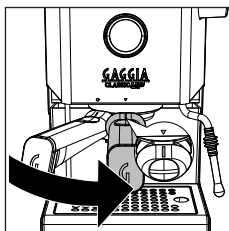
Filtro cieco

Questo filtro può essere utilizzato per pulire il gruppo caffè.



Come inserire il portafiltro

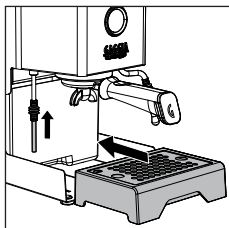
Inserite il portafiltro nel gruppo erogatore dal basso, allineando la tacca di riferimento presente sul manico del portafiltro con il simbolo ● presente sulla carrozzeria, ruotando da sinistra verso destra finché il portafiltro si blocca in posizione e cioè quando la tacca di riferimento presente sul manico e il triangolo ▼ presente sulla carrozzeria sono allineati, o la tacca presente sul manico è leggermente spostata a destra.

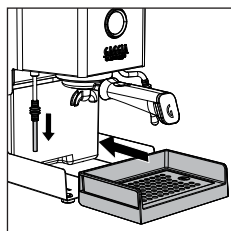


Vasca raccogli gocce

Per assicurare un'altezza ottimale all'utilizzo di tazzine da espresso:

- 1 Utilizzate la vasca raccogli gocce classica.
- 2 Posizionate il tubo di scarico telescopico nella posizione più corta.



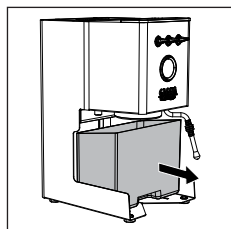


Per assicurare un'altezza ottimale all'utilizzo di tazze più grandi o di una bilancia:

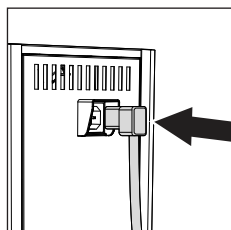
- 1 Utilizzate la vasca raccogliogocce bassa.
- 2 Posizionate il tubo di scarico telescopico nella posizione più lunga.

Prima installazione

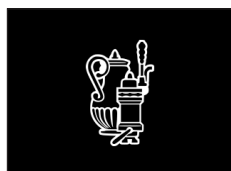
Nota: la macchina è stata collaudata ed è possibile che qualche traccia di caffè o di acqua sia ancora presente nonostante l'accurata pulizia. Garantiamo comunque che si tratta di una macchina nuova.



- 1 Estraete il serbatoio dell'acqua, sciacquatelo e riempitelo con acqua fredda fino al livello MAX. Si raccomanda di assicurarsi che il serbatoio sia inserito correttamente nella sua sede.

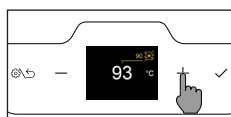
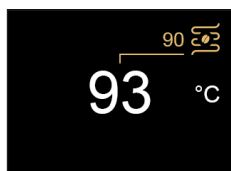
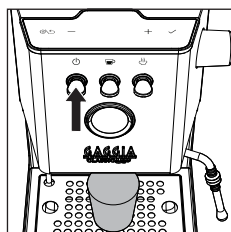


- 2 Inserite la spina del cavo di alimentazione in una presa di corrente a muro con tensione adeguata.



- 3 Il display si accenderà e visualizzerà il logo storico di Gaggia per poi spegnersi ed andare in stand-by.

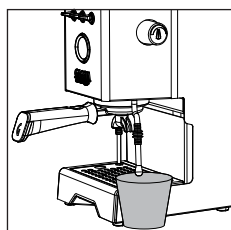
Caricamento circuito



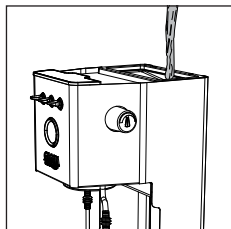
- 1 Premete la levetta ON/OFF per avviare la macchina, il led corrispondente si illuminerà.
- 2 Collocate una tazza sotto al gruppo caffè senza inserire il portafiltro e premete la levetta caffè.
- 3 Si udirà il suono della pompa che è stata attivata e dopo qualche secondo l'acqua comincerà a scendere dal gruppo caffè.
- 4 Riempite la tazza (ca. 150ml) e terminate l'erogazione ripremendo la levetta caffè.
- 5 Il display visualizza la temperatura all'uscita dal gruppo caffè ed il valore in crescita fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- 6 È possibile modificare la temperatura impostata tramite i tasti **+** e **-**.
- 7 Raggiunta la temperatura desiderata il led caffè si accende fisso.
- 8 Prima di erogare, seguite le istruzioni indicate nel capitolo Primo Utilizzo.

Primo utilizzo o dopo un periodo di inattività superiore alle 2 settimane

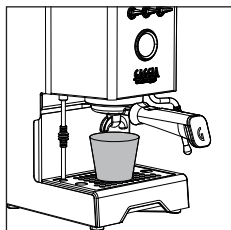
Nota: si raccomanda di seguire le istruzioni sotto riportate. L'acqua erogata durante questo processo deve essere buttata e non può essere utilizzata per l'alimentazione.



- 1 Estraete il serbatoio dell'acqua sciacquatelo e riempitelo fino al livello MAX.
- 2 Collocate un contenitore capiente sotto alla lancia vapore.
- 3 Premete la levetta caffè e quella del vapore simultaneamente ed aprite lentamente la manopola del vapore.
- 4 Erogate dalla lancia vapore un serbatoio di acqua, ripremete le levette se l'erogazione si interrompe prima.
- 5 Premete nuovamente le levette caffè e vapore per terminare l'erogazione. Richiudete la manopola del vapore.



- 6 Riempite nuovamente il serbatoio acqua fino al livello MAX.



- 7 Inserite il portafiltro nel gruppo caffè e collocate un contenitore capiente sotto al portafiltro.
- 8 Premete la levetta caffè ed erogate tutta l'acqua presente nel serbatoio, ripremendola se l'erogazione si interrompe prima.
- 9 Terminate l'erogazione premendo nuovamente la levetta caffè.
- 10 Rimuovete il portafiltro e sciacquatelo con acqua corrente.
- 11 Riempite nuovamente il serbatoio dell'acqua fino al livello MAX.
- 12 La macchina è ora pronta all'uso.

Preparazione di un caffè

Assicuratevi di utilizzare un grado di macinatura adeguato per l'erogazione dell'espresso.

Per una corretta macinatura vi suggeriamo di utilizzare il nostro macinacaffè MDF55.

Nota: se si riduce la temperatura impostata quando la macchina è calda, per velocizzare il raffreddamento seguite le istruzioni nel capitolo "Come abbassare la temperatura della caldaia".

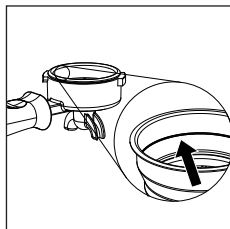
Nota: Vi suggeriamo di tenere il portafiltro pulito montato sulla macchina senza stringerlo troppo, per garantire sempre una temperatura ottimale di tutto il gruppo di erogazione.

Erogazione caffè

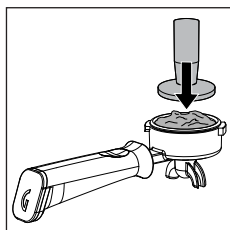
Il portafiltro viene fornito di fabbrica con il filtro 2 tazze montato.

Per erogare il primo caffè è necessario preriscaldare il portafiltro.

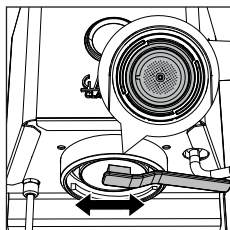
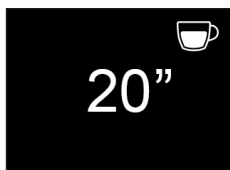
- 1 Inserite il portafiltro con il filtro 1 o 2 tazze nel gruppo caffè.
- 2 Collocate una tazza sotto al portafiltro e premete la levetta caffè quando il LED è acceso fisso erogando una tazza di acqua (ca. 150ml).
- 3 Rimuovete il portafiltro eliminando eventuali residui di acqua.



- 4 Riempite il filtro da 1 o 2 tazze con caffè premacinato, prendendo come riferimento la tacca interna nel filtro. Battete lateralmente il portafiltro per pareggiare la polvere di caffè.



- 5 Pressate il caffè utilizzando l'apposito pressino dato in dotazione. La pressatura deve avvenire in maniera uniforme e la superficie del caffè deve essere ben livellata, parallela al bordo del portafiltro.
- 6 Pulite il bordo del portafiltro da eventuali residui di caffè.
- 7 Inserite il portafiltro correttamente come descritto nel paragrafo "Come inserire il portafiltro".
- 8 Posizionate 1 o 2 tazzine sotto al portafiltro.
- 9 Attendete che la levetta caffè sia illuminata fissa prima di premerla per iniziare l'erogazione.
- 10 Durante l'erogazione il display mostra i secondi di erogazione.
- 11 Quando si raggiunge il volume desiderato ripremete la levetta caffè per interrompere l'erogazione.



- 12 Al termine dell'erogazione estraete il portafiltro, togliete i fondi dal filtro e pulite possibili residui dalla doccetta.
- 13 Il display tornerà a visualizzare la temperatura all'uscita dal gruppo caffè.

Nota: attendete circa 10 secondi prima di togliere il portafiltro, rimuovetelo lentamente ed attentamente ruotandolo verso sinistra. Fate attenzione a non scottarvi con l'eventuale acqua rimasta sui fondi di caffè.

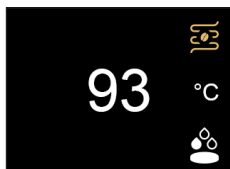
Nota: nel portafiltro potrebbe rimanere una piccola quantità di acqua; questo è normale ed è dovuto alle caratteristiche del portafiltro.

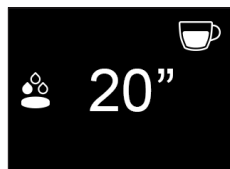
Attenzione: se si eroga un caffè subito dopo aver disattivato la levetta vapore o con la levetta vapore attiva, la macchina potrebbe erogare un caffè bruciato, con possibili schizzi durante l'erogazione. Prima di erogare un caffè abbassate la temperatura della caldaia seguendo le istruzioni riportate nel paragrafo "Come abbassare la temperatura della caldaia".

Erogazione caffè con preinfusione automatica

È possibile attivare la preinfusione automatica dal menù della macchina.

- 1 Il display mostrerà il simbolo ☼ con una, due o tre gocce piene a seconda del tipo di preinfusione selezionata.





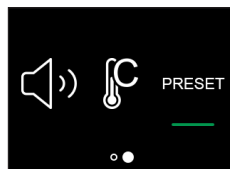
- 2 Quando parte l'erogazione dopo aver premuto la levetta del caffè, il display mostrerà la preinfusione impostata ed il tempo di erogazione.
- 3 Ripremete la levetta caffè una volta raggiunto il volume del caffè desiderato per interrompere l'erogazione.

Nota: se premete la levetta del caffè durante la fase di preinfusione, la preinfusione si blocca e la macchina passerà alla fase di erogazione del caffè, mostrando sul display i secondi di erogazione.

Erogazione caffè con la funzione PRESET

Attivando questa funzione la macchina interromperà automaticamente l'erogazione al raggiungimento del tempo precedentemente preimpostato.

Come attivare e disattivare la funzione PRESET

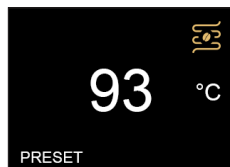


- 1 La funzione PRESET si può attivare o disattivare tramite il menù della macchina.
- 2 La scritta PRESET sul display indicherà quando la funzione è attiva.
- 3 Con la funzione attiva, la macchina erogherà la quantità di caffè nel tempo impostato.

Come impostare e memorizzare il vostro caffè

La macchina ha un tempo di erogazione del caffè preimpostato da fabbrica.

È possibile modificarlo seguendo il procedimento sotto descritto:



- 1 Tenete premuta la levetta caffè per qualche secondo, rilasciatela quando l'erogazione parte e sul display comparirà il timer con la scritta PRESET lampeggiante.
- 2 Premete nuovamente la levetta caffè una volta raggiunto il tempo di erogazione desiderato.
- 3 Sul display comparirà la spunta di conferma ad indicare che il nuovo volume è stato memorizzato, sovrascrivendo quello precedentemente impostato.
- 4 Il display tornerà nella schermata principale, con la funzione PRESET attiva.

Nota: la funzione PRESET memorizza il tempo non il volume. Nello stesso tempo di erogazione, il volume del caffè potrebbe variare in base al tipo di caffè, alla quantità di caffè macinato, alla macinatura più o meno fine o alla pressione esercitata con il pressino.

Come abbassare la temperatura della caldaia

- 1 Collocate una tazza vuota sotto al gruppo caffè senza il portafiltro.
- 2 Premete la levetta caffè ed erogate una tazza di acqua.
- 3 Premete nuovamente la levetta caffè per terminare l'erogazione.
- 4 Ripetete l'operazione se la macchina non ha ancora raggiunto la temperatura desiderata visibile a display.

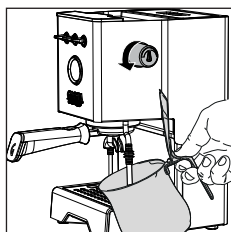
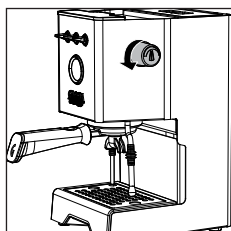
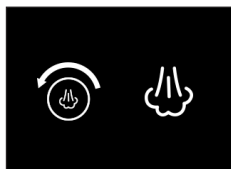
Emulsione del latte per la preparazione di un cappuccino

Per garantire un risultato ottimale consigliamo di utilizzare latte intero freddo (a circa 5°C) con un contenuto di proteine di almeno il 3% e con almeno il 3,5% di grassi. Buoni risultati si ottengono anche con il latte vaccino parzialmente scremato, alcuni tipi di latte senza lattosio, la bevanda di soia, di mandorla e di avena.

- 1 Premete la levetta vapore che comincerà a lampeggiare fino a quando la macchina non avrà raggiunto la temperatura impostata.
- 2 Quando la levetta si accenderà fissa, la macchina sarà pronta per l'erogazione del vapore.
- 3 Prima di iniziare l'emulsione del latte, eliminate eventuali residui di condensa aprendo la manopola vapore/acqua calda finché non fuoriesce solo vapore.
- 4 Riempite un bricco con latte freddo per circa 1/3, inserite la lancia vapore nel latte ed iniziate l'emulsione riaprendo la manopola.
- 5 Quando raggiungete l'emulsione desiderata, chiudete la manopola per interrompere l'erogazione del vapore e rimuovete il bricco.
- 6 Pulite il circuito erogando nuovamente un po' di vapore per eliminare eventuali residui di latte e pulite la lancia con un panno umido.
- 7 Ripremete la levetta vapore per uscire dalla funzione ed il led si spegnerà.

Attenzione: all'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo d'erogazione può raggiungere temperature elevate, evitate di toccarlo direttamente con le mani.

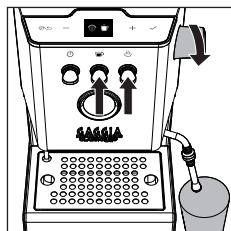
Nota: Un'emissione di vapore superiore a 2 minuti, anche se suddivisa in più erogazioni, può svuotare completamente la caldaia. In tal caso, procedere come indicato nel paragrafo "Caricamento del circuito".



Attenzione: Per preparare subito un altro caffè, abbassate prima la temperatura della caldaia mediante l'erogazione di acqua calda dal gruppo caffè. Seguite le istruzioni riportate nel paragrafo "Come abbassare la temperatura della caldaia", in caso contrario l'erogazione potrebbe causare schizzi con rischio di possibili scottature ed il sapore del caffè potrebbe non essere ottimale.

Nota: per accedere al menu della macchina, è necessario disattivare prima la levetta del vapore.

Erogazione acqua calda



- 1 Collocate una tazza o un bicchiere sotto alla lancia vapore.
- 2 Premete simultaneamente le levette caffè e vapore ed aprite la manopola vapore/acqua calda. Una volta raggiunta la quantità desiderata ripremete le levette caffè e vapore simultaneamente e chiudete la manopola. Se si vuole erogare una quantità maggiore di acqua ripetere l'operazione.

Nota: si può procedere all'erogazione di acqua sia quando la macchina è in pronto caffè, levetta caffè accesa e temperatura acqua più bassa, sia con la funzione vapore attiva, levetta vapore accesa temperatura acqua più calda.

Attenzione: all'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo d'erogazione può raggiungere temperature elevate, evitate di toccarlo direttamente con le mani.

Impostazioni della macchina

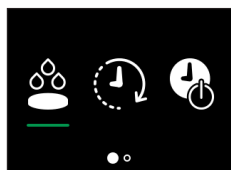
Premendo il tasto  sul display si entra e si esce dai settaggi della macchina. Utilizzando i tasti di navigazione **+**, **-** ed il tasto  di conferma si possono attivare o modificare alcuni parametri:

- Preinfusione automatica 
- Wake-up timer 
- Stand-by 
- Suono tasti 
- Unità di misura della temperatura 
- Preset

Preinfusione automatica

Selezionando il simbolo  è possibile disattivare la preinfusione automatica o settare 3 livelli di preinfusione.

- OFF
-  MIN
-  MED
-  MAX



Wake-up timer

Selezionando il simbolo , potete attivare o disattivare la funzione di risveglio della macchina.

Per attivare la funzione selezionate ON e confermate. Selezionate il simbolo  per impostare l'ora confermando con il tasto  prima l'ora e poi i minuti. Selezionate successivamente il simbolo  per impostare l'orario di risveglio (*settabile di 15 minuti in 15 minuti*). Nel display in alto a sinistra viene visualizzato il simbolo  ad indicare che la funzione è attiva.

Nota: in caso di interruzione della corrente o se si rimuove il cavo dalla presa, la funzione di risveglio della macchina si disattiverà e sarà necessario riattivarla.

Stand-by

La macchina, di fabbrica, è dotata di una funzione di spegnimento automatico dopo 30 minuti di inattività.

Selezionate il simbolo  per disattivare la funzione o modificare il tempo dello stand-by.

⚡ Attenzione: la disattivazione della funzione o l'aumento del tempo di stand-by comportano un incremento dei consumi energetici della macchina. Per ridurre il consumo energetico è necessario spegnere la macchina dopo il suo utilizzo.

Suono tasti

Per accendere o spegnere il suono dei tasti, selezionate il simbolo .

Unità di misura della temperatura

Selezionando il simbolo  è possibile scegliere l'unità di misura della temperatura tra C° e F°.

Preset

Selezionando Preset sarà possibile attivare o disattivare la funzione. Attivando la funzione di Preset la macchina interromperà automaticamente l'erogazione nel tempo impostato. Vedi capitolo "Come impostare e memorizzare il vostro caffè".

Pulizia e manutenzione

Una pulizia ed una manutenzione regolare mantengono la macchina in condizioni ottimali e garantiscono un caffè buono per un lungo periodo di tempo, un flusso costante di caffè e un'emulsione di latte eccellente.

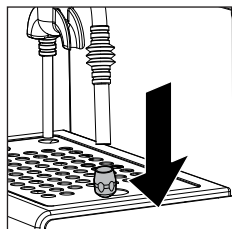
Tabella della pulizia

Descrizione parte	Dopo l'uso	Quotidiana	Settimanale	Mensile	Ogni 3 mesi
Pulizia lancia vapore	●				
Pulizia del gruppo caffè				●	
Pulizia filtro e portafiltro		●			
Pulizia doccetta	●				
Pulizia griglia e vasca raccogli gocce		●			
Pulizia serbatoio acqua			●		

Pulizia della lancia vapore

Dopo ogni emulsione di latte:

- 1 Pulite la lancia vapore con un panno umido. Per una pulizia più approfondita, svitate l'ugello, lavatelo con acqua corrente e rimontatelo.
- 2 Aprite per qualche istante la manopola vapore per eliminare eventuali residui di latte e richiudete la manopola.



Pulizia del gruppo caffè

Mensilmente:

Raccomandiamo di pulire il gruppo caffè con le pastiglie per la pulizia di Gaggia "Coffee oil remover" per eliminare eventuali residui oleosi del caffè.

- 1 Assicuratevi che il tubo di scarico sia inserito (16).
- 2 Inserite il filtro cieco (20) nel portafiltro. Dividete in 4 parti una pastiglia per la pulizia Gaggia ed inseritela nel filtro cieco.
- 3 Inserite il portafiltro (21) nel gruppo di erogazione caffè (27)
- 4 Premete la levetta del caffè per attivare la pompa e creare la pressione necessaria.
- 5 Attendete 5 secondi prima di ripremere la levetta del caffè per disattivare la pompa.
- 6 L'acqua con il detergente fluirà nella vasca raccogli gocce attraverso il tubo di scarico. Attendete circa 30 secondi.

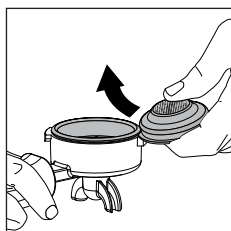
- 7 Ripetete i punti dal 4 al 6 per almeno 10 volte finché non scorrerà acqua pulita nella vasca raccogliogocce dal tubo di scarico.
- 8 Rimuovete il portafiltro con il filtro cieco e lavateli accuratamente con acqua calda.
- 9 Inserite il portafiltro con il filtro cieco nuovamente nel gruppo di erogazione caffè e ripetete i punti 4 e 5 per almeno 10 volte per completare la fase di risciacquo.
- 10 Rimuovete il portafiltro e il filtro cieco e pulite la doccetta (26) con uno spazzolino come descritto nel capitolo corrispondente.
- 11 Premete la levetta caffè e fate uscire dal gruppo di erogazione caffè una tazza di acqua calda (ca. 150ml).
- 12 Rimuovete e lavate la vasca raccogliogocce con acqua corrente.
- 13 La macchina è ora pronta all'uso.

Pulizia filtro e portafiltro

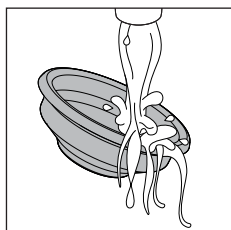
I filtri devono essere mantenuti puliti per garantire un perfetto risultato.

Quotidianamente:

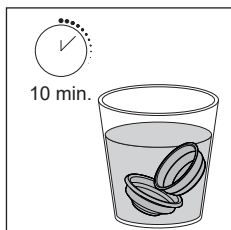
- 1 Togliete il filtro dal portafiltro come indicato in figura.

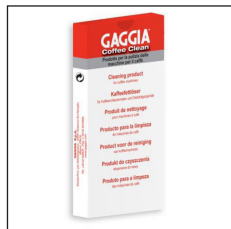


- 2 Lavate il portafiltro con acqua tiepida.



- 3 Nel caso in cui si notasse un malfunzionamento nell'erogazione del caffè, immergete i filtri in acqua bollente per 10 minuti e successivamente sciacquateli con acqua corrente.





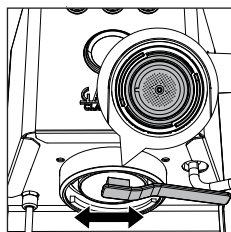
- 4 Per una migliore pulizia dei filtri, consigliamo l'acquisto delle pastiglie GAGGIA per la pulizia appositamente realizzate per mantenere in perfetta efficienza la vostra macchina.

Attenzione: la sostituzione del filtro deve avvenire solo a raffreddamento completo del portafiltro per evitare scottature.

Pulizia della doccetta

Dopo ogni erogazione caffè:

- 1 Rimuovete il portafiltro dal gruppo.
- 2 Eliminate eventuali residui di fondi caffè dalla doccetta utilizzando uno spazzolino.
- 3 Effettuate una pulizia con acqua calda, premendo la leva caffè ed erogando una tazza di acqua.



Pulizia della griglia e della vasca raccogliogocce

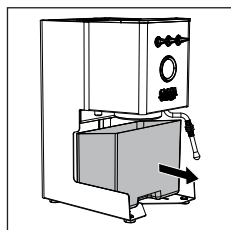
Estraete la vasca raccogliogocce e la griglia e lavatele con acqua corrente. Non usate prodotti abrasivi.

Pulizia del serbatoio acqua

- 1 Rimuovete il serbatoio acqua e lavatelo con acqua corrente. Per rimuovere il serbatoio acqua, rimuovete prima la vasca raccogliogocce (23/25) e poi sfilate il tubo di scarico (16) tirandolo verso il basso.

Attenzione: La pulizia del serbatoio deve avvenire solo quando la macchina è spenta per evitare scottature. Durante l'utilizzo il tubo di scarico (16) potrebbe raggiungere temperature elevate.

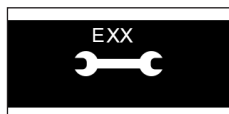
Nota: Reinserendo il serbatoio assicurarsi che i tubi in silicone siano all'interno del serbatoio e che non siano né attorcigliati né bloccati.



Decalcificazione

La formazione di calcare è una conseguenza naturale dell'uso dell'apparecchio. Con il tempo e l'uso quotidiano, all'interno della macchina si formano depositi di calcare, che dipendono dalla frequenza di utilizzo e dalla durezza dell'acqua utilizzata. Tali residui possono compromettere la qualità del caffè e ridurre la durata della macchina. Per proteggere la macchina dal calcare, raccomandiamo l'utilizzo di un'acqua non troppo dura e se necessario l'uso di un addolcitore. Qualora queste misure non fossero sufficienti, potrebbe rendersi necessario un ciclo di decalcificazione. In tal caso, rivolgetevi a un centro assistenza autorizzato o Al distributori del Vostro Paese. I recapiti sono disponibili sul sito www.gaggia.com.

Significato dei codici di errore



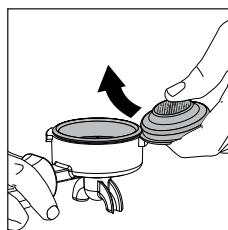
Spegnete e riaccendete la macchina staccando e reinserendo il cavo di alimentazione nella presa elettrica. Se inserito non rimuovete il portafiltro prima di spegnere la macchina. Provate a ripetere l'operazione un paio di volte dopo aver lasciato il tempo alla macchina di raffreddarsi. Nel caso l'errore persista, è necessario contattare un centro assistenza autorizzato o i distributori del vostro Paese, segnalando il codice di errore visualizzato a display sopra al simbolo. I recapiti sono riportati sul sito www.gaggia.com.

Risoluzione dei problemi

Questo capitolo riassume i problemi più comuni che potreste riscontrare con la macchina. Se non riuscite a risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, visitate il sito www.gaggia.com per un elenco di domande frequenti o contattate il Centro assistenza clienti o distributori del vostro Paese.

Problema	Causa	Soluzione
Il latte non si emulsiona.	Il tipo di latte utilizzato non è adatto a produrre schiuma.	Secondo il tipo di latte, la quantità e la qualità di schiuma prodotte sono diverse (<i>Capitolo "Emulsione del latte per la preparazione di un cappuccino"</i>).
Non esce caffè dopo aver premuto la levetta caffè.	Portafiltro otturato.	Premete nuovamente la levetta caffè. Spegnete la macchina ed attendete che si raffreddi (<i>circa 1 ora</i>). Successivamente rimuovete e lavate bene il portafiltro. Se il problema si presenta nuovamente contattate il centro assistenza.
La pompa fa molto rumore.	Non c'è acqua nel serbatoio.	Riempite il serbatoio acqua fino al livello MAX e caricate il circuito come descritto nel capitolo "Caricamento circuito".

Problema	Causa	Soluzione
Il caffè è troppo freddo.	Portafiltro non inserito per il preriscaldamento.	Preriscaldare il portafiltro (<i>Capitolo "Erogazione caffè"</i>).
	Tazzine fredde.	Riponete le tazzine sullo scaldavivande o scaldatele con acqua calda.
	La macchina non è in temperatura.	Attendete che il LED della levetta del caffè si accenda fisso.
Il caffè è troppo caldo anche dopo aver abbassato la temperatura a display.	Tutte le parti della macchina sono calde.	Per velocizzare il raffreddamento della caldaia seguite le istruzioni nel capitolo "Come abbassare la temperatura della caldaia".
Il caffè fuoriesce troppo velocemente, non si forma crema.	Troppo poco caffè nel portafiltro.	Aggiungete caffè.
	Macinatura troppo grossa.	Utilizzate una macinatura più fine.
	Pressatura troppo leggera e/o non uniforme.	Pressate maggiormente il caffè in polvere tramite l'apposito pressino facendo attenzione che la superficie sia uniforme.
	Caffè non fresco.	Usate una miscela diversa.
Il caffè non fuoriesce o fuoriesce a gocce.	Macinatura troppo fine.	Utilizzate una macinatura più grossa.
	Caffè troppo pressato nel portafiltro.	Pressate il caffè con meno forza.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Riducete la quantità di caffè nel portafiltro.
	Filtro nel portafiltro otturato.	Pulite il filtro (<i>Capitolo "Pulizia filtro e portafiltro"</i>).
Il caffè fuoriesce dai bordi.	Portafiltro inserito male nel gruppo erogazione caffè.	Inserite il portafiltro come descritto nel capitolo corrispondente.
	Bordo superiore del portafiltro sporco.	Pulite il bordo del portafiltro.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Riducete la quantità di caffè.
	Guarnizione doccetta sporca.	Pulite la guarnizione della doccetta come descritto nel capitolo corrispondente.
La pastiglia del caffè è troppo bagnata.	Macinatura del caffè troppo grossa.	Utilizzate una macinatura più fine.
	Poco caffè nel portafiltro.	Aumentate la quantità di caffè nel portafiltro.
È difficile estrarre il filtro dal portafiltro.	Questo è tipico dei portafiltri professionali.	Utilizzate un altro filtro in dotazione capovolto come leva (<i>Capitolo "Pulizia filtro e portafiltro"</i>).



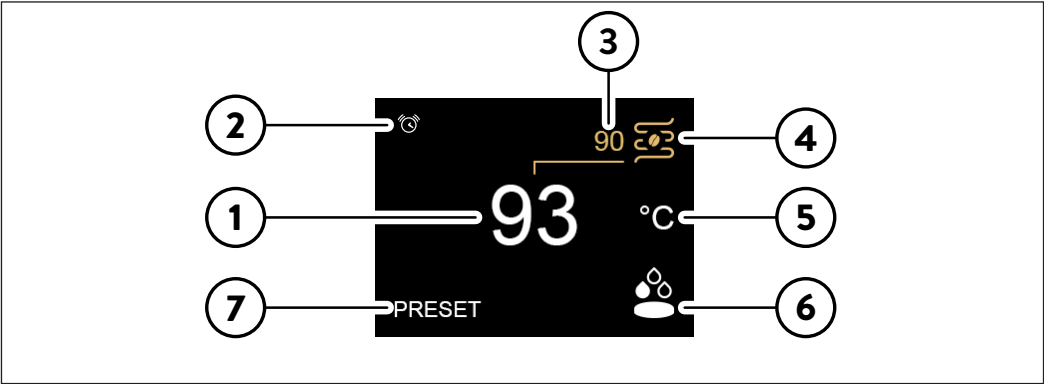
Problema	Causa	Soluzione
La macchina non si accende.	La macchina non è collegata.	Verificate che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente.
La macchina non eroga acqua.	Non c'è acqua nel serbatoio.	Riempite il serbatoio acqua.
Il flusso è irregolare e schizza; il caffè è bruciato.	La macchina è in sovratemperatura, è stato erogato un caffè con la levetta vapore accesa o appena spenta.	Abbassate la temperatura della caldaia come indicato nel paragrafo corrispondente.
La macchina è bloccata e i tasti non funzionano.	Si è attivato il sistema di protezione che richiede il raffreddamento della macchina.	Lasciate raffreddare la macchina per circa 10 minuti, poi riprovate a erogare.
Anche se si aumenta la temperatura del caffè impostata, il display non mostra la temperatura del caffè misurata.	La macchina è nella fase di riscaldamento rapido ed ha già raggiunto la temperatura richiesta.	La macchina è pronta ed è possibile erogare un caffè.

Consumo

Potenza nominale	230V / 50Hz	1250W
Consumo standby	0,29W	
Consumo OFF	- -	

Table des matières	
Icônes de l'afficheur	23
Vue d'ensemble de la machine	23
Bandeau de commande	24
Touches multifonctions	24
Leviers du bandeau de commande	24
Filtres fournis	24
Filtre 2 tasses	24
Filtre 1 tasse	25
Filtre aveugle	25
Comment accrocher le porte-filtre	25
Bac d'égouttement	25
Première installation	26
Amorçage du circuit	27
Première utilisation ou après une période d'inactivité de plus de 2 semaines	27
Préparation d'un café	28
Distribution de café	28
Distribution de café avec pré-infusion automatique	29
Distribution du café avec la fonction PRESET	30
Comment activer et désactiver la fonction PRESET	30
Comment régler et mémoriser votre café	30
Comment baisser la température de la chaudière	31
Émulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino	31
Distribution d'eau chaude	32
Réglages de la machine	32
Pré-infusion automatique	32
Wake-up timer	33
Stand-by	33
Son des touches	33
Unité de mesure de la température	33
Preset	33
Nettoyage et entretien	34
Tableau de nettoyage	34
Nettoyage de la lance vapeur	34
Nettoyage du groupe de distribution du café	34
Nettoyage du filtre et du porte-filtre	35
Nettoyage de la douchette	36
Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement	36
Nettoyage du réservoir à eau	36
Détartrage	37
Signification des codes d'erreur	37
Dépannage	37
Consommation	39

Icônes de l'afficheur



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

Vue d'ensemble de la machine

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

Bandeau de commande

Touches multifonctions

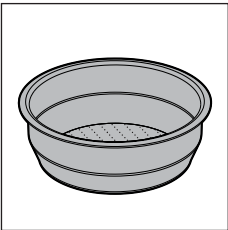
1	Touche RÉGLAGES/RETOUR 	Appuyez pour accéder au menu de la machine et revenir à l'écran précédent.
2/3	Touches de navigation  et 	Appuyez pour naviguer dans le menu et modifier la température de consigne à la sortie du groupe de distribution du café.
4	Touche OK 	Appuyez pour confirmer la fonction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

Leviers du bandeau de commande

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

Filtres fournis

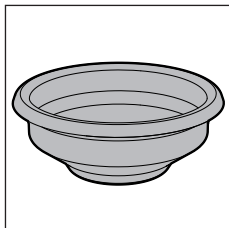
Filtre 2 tasses



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

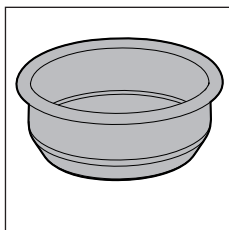
Filtre 1 tasse

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



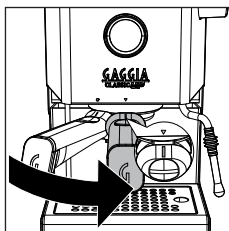
Filtre aveugle

Ce filtre peut être utilisé pour nettoyer le groupe café.



Comment accrocher le porte-filtre

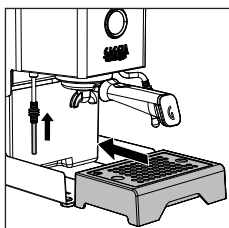
Insérez le porte-filtre dans le groupe distributeur par le bas, en alignant le repère sur le manche du porte-filtre avec le symbole ● sur la carrosserie, en le tournant de gauche à droite jusqu'à ce que le porte-filtre se bloque en position, c'est-à-dire lorsque le repère sur le manche et le triangle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



Bac d'égouttement

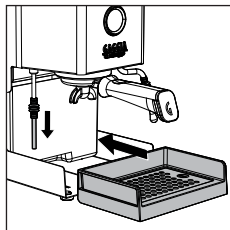
Pour garantir une hauteur optimale lors de l'utilisation de tasses à expresso:

- 1 Utilisez le bac d'égouttement classique.
- 2 Placez le tuyau de vidange télescopique dans sa position la plus courte.



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

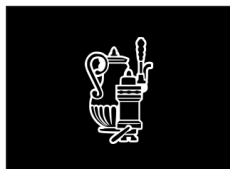
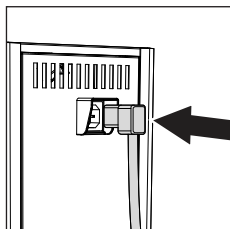
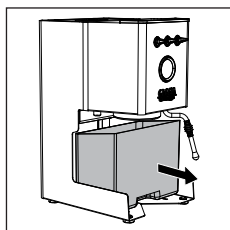
- 1 Utilisez le bac d'égouttement bas.
- 2 Positionnez le tuyau de vidange télescopique dans la position la plus longue.



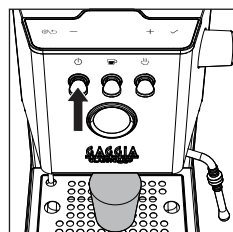
Première installation

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

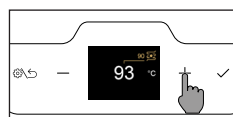
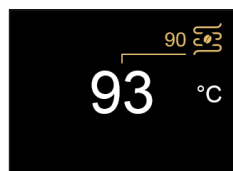
- 1 Retirez le réservoir à eau, rincez-le et remplissez-le d'eau froide jusqu'au niveau MAX. Il est recommandé de s'assurer que le réservoir est correctement inséré dans son logement.
- 2 Branchez la fiche du câble d'alimentation sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.
- 3 L'afficheur s'allumera et affichera le logo historique de Gaggia, puis s'éteindra et se mettra en veille.



Amorçage du circuit



- 1 Appuyez sur le levier ON/OFF pour démarrer la machine, le voyant correspondant s'allume.
- 2 Placez une tasse sous le groupe café sans insérer le porte-filtre et appuyez sur le levier café.
- 3 Vous entendrez le bruit de la pompe qui a été activée et après quelques secondes, l'eau commencera à s'écouler du groupe café.
- 4 Remplissez la tasse (*env. 150 ml*) et terminez la distribution en appuyant à nouveau sur le levier café.
- 5 L'afficheur indique la température à la sortie du groupe de distribution du café, ainsi que sa valeur qui augmente jusqu'à la température réglée.



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

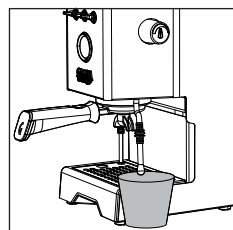


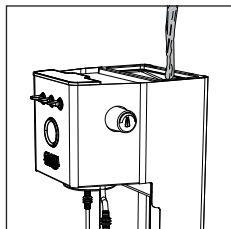
- 7 Une fois la température souhaitée atteinte, le voyant café s'allume en continu.
- 8 Avant la distribution, suivez les instructions indiquées dans le paragraphe Première Utilisation.

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

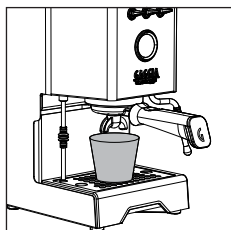
Remarque: il est recommandé de suivre les instructions ci-dessous. L'eau distribuée pendant ce processus doit être jetée et ne peut pas être utilisée à des fins alimentaires.

- 1 Retirez le réservoir à eau, rincez-le et remplissez-le jusqu'au niveau MAX.
- 2 Placez un grand récipient sous la lance vapeur.
- 3 Appuyez simultanément sur le levier café et celui de la vapeur et ouvrez lentement le bouton de la vapeur.
- 4 Distribuez un réservoir d'eau par la lance vapeur, appuyez à nouveau sur les leviers si la distribution s'interrompt avant la fin.
- 5 Appuyez à nouveau sur les leviers café et vapeur pour terminer la distribution. Refermez le bouton de la vapeur.





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



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

Préparation d'un café

Veillez à utiliser un degré de mouture approprié pour la distribution de l'expresso. Pour une mouture correcte, nous vous conseillons d'utiliser notre moulin à café MDF55.

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

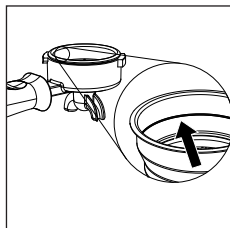
Remarque: Nous vous suggérons de garder le porte-filtre propre et monté sur la machine sans trop le serrer, pour garantir une température optimale de l'ensemble du groupe de distribution.

Distribution de café

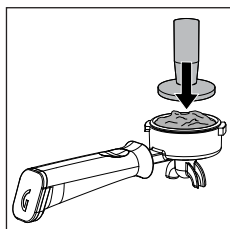
D'origine, la machine est fournie avec le porte-filtre pour 2 tasses.

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

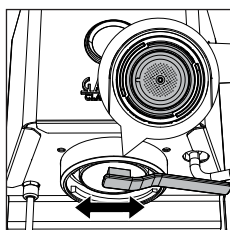
- 1 Insérez le porte-filtre avec le filtre 1 ou 2 tasses dans le groupe café.
- 2 Placez une tasse sous le porte-filtre et appuyez sur le levier café lorsque le voyant est allumé en continu, en distribuant une tasse d'eau (*env. 150 ml*).
- 3 Décrochez le porte-filtre et éliminez l'éventuelle eau résiduelle.



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



- 5 Tassez le café à l'aide du tasseur à café fourni. Le tassage doit être uniforme et la surface du café doit être bien nivelée, parallèle au bord du porte-filtre.
- 6 Nettoyez le bord du porte-filtre de tout éventuel résidu de café.
- 7 Accrochez correctement le porte-filtre, comme décrit dans la section «Comment accrocher le porte-filtre».
- 8 Placez 1 ou 2 tasses sous le porte-filtre.
- 9 Attendez que le levier café soit allumé en continu avant d'appuyer dessus pour commencer la distribution.
- 10 Pendant la distribution, l'afficheur indique les secondes de distribution.
- 11 Dès que la quantité souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur le levier café pour arrêter la distribution.



- 12 À la fin de la distribution, retirez le porte-filtre, jetez le marc du filtre et nettoyez les éventuels résidus de la douchette.
- 13 L'afficheur indiquera de nouveau la température à la sortie du groupe de distribution du café.

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

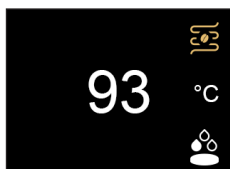
Remarque: une petite quantité d'eau pourrait rester dans le porte-filtre ; ceci est tout à fait normal et dû aux caractéristiques du porte-filtre.

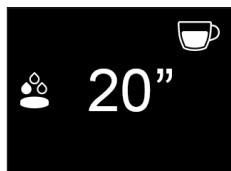
Attention: si un café est distribué juste après avoir désactivé le levier vapeur ou lorsque celui-ci est actif, la machine pourrait distribuer un café brûlé, avec des risques d'éclaboussures pendant la distribution. Avant de distribuer un café, abaissez la température de la chaudière en suivant les instructions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

Distribution de café avec pré-infusion automatique —

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

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





- 2 Lorsque la distribution commence, après avoir appuyé sur le levier café, l'afficheur indique le niveau de pré-infusion réglé et le temps de distribution.
- 3 Dès que la quantité de café souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur le levier café pour arrêter la distribution.

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

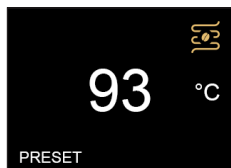
Distribution du café avec la fonction PRESET

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

Comment activer et désactiver la fonction PRESET



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



- 2 Le mot PRESET s'affiche à l'écran lorsque la fonction est active.
- 3 Lorsque la fonction est active, la machine distribuera la quantité de café dans le temps programmé.

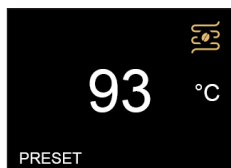
Comment régler et mémoriser votre café

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

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



- 1 Maintenez le levier café appuyé pendant quelques secondes, puis relâchez-le lorsque la distribution commence. La minuterie s'affiche alors à l'écran et le mot PRESET clignote.
- 2 Appuyez à nouveau sur le levier café une fois le temps de distribution souhaité atteint.
- 3 Sur l'afficheur, une coche de confirmation apparaîtra pour indiquer que le nouveau volume a été mémorisé, écrasant celui précédemment réglé.
- 4 L'afficheur reviendra à l'écran principal, avec la fonction PRESET active.



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

Comment baisser la température de la chaudière

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

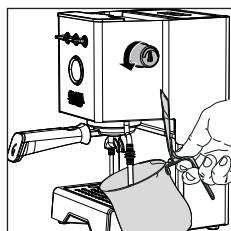
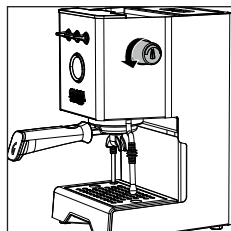
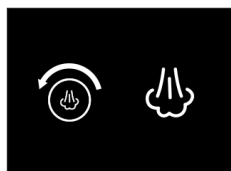
Émulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino

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

- 1 Appuyez sur le levier vapeur qui commencera à clignoter jusqu'à ce que la machine ait atteint la température réglée.
- 2 Lorsque le levier s'allumera en continu, la machine sera prête pour la distribution de vapeur.
- 3 Avant de commencer l'émulsion de lait, éliminez les éventuels résidus de condensation en ouvrant le bouton vapeur/eau chaude jusqu'à ce que seule de la vapeur ne s'échappe.
- 4 Remplissez un pot avec du lait froid à environ 1/3, insérez la lance vapeur dans le lait et commencez l'émulsion en rouvrant le bouton.
- 5 Dès que vous obtenez l'émulsion souhaitée, fermez le bouton pour arrêter la distribution de vapeur et retirez le pot.
- 6 Nettoyez le circuit en distribuant à nouveau un peu de vapeur pour éliminer les éventuels résidus de lait et nettoyez la lance avec un chiffon humide.
- 7 Appuyez à nouveau sur le levier vapeur pour quitter la fonction et le voyant s'éteindra.

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

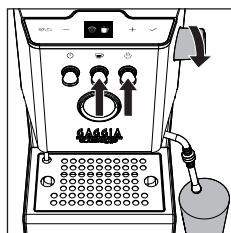
Remarque: Une émission de vapeur supérieure à 2 minutes, même si elle est répartie en plusieurs séquences, peut vider complètement la chaudière. Dans ce cas, procéder comme indiqué au paragraphe « Amorçage du circuit ».



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

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

Distribution d'eau chaude



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

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

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

Réglages de la machine

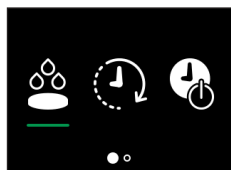
En appuyant sur la touche  sur l'afficheur, on entre et on sort des réglages de la machine. En utilisant les touches de navigation **+**, **-** et la touche  de confirmation, il est possible d'activer ou de modifier certains paramètres:

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

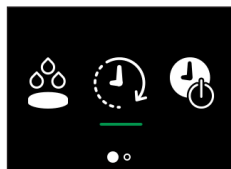
Pré-infusion automatique

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

- OFF
-  MIN
-  MED
-  MAX



Wake-up timer



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

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

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

Stand-by



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

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

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

Son des touches

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



Unité de mesure de la température

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



Preset

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



Nettoyage et entretien

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

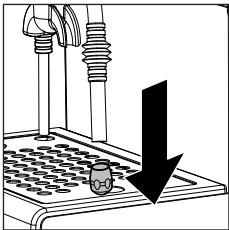
Tableau de nettoyage

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

Nettoyage de la lance vapeur

Après chaque émulsion de lait:

- 1 Nettoyez la lance vapeur avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus approfondi, dévissez la buse, lavez-la à l'eau courante et remontez-la.
- 2 Ouvrez le bouton vapeur pendant quelques instants pour éliminer les éventuels résidus de lait, puis refermez-le.



Nettoyage du groupe de distribution du café

Une fois par mois:

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

- 1 Assurez-vous que le tuyau de vidange est inséré (16).
- 2 Insérez le filtre aveugle (20) dans le porte-filtre. Coupez une pastille de nettoyage Gaggia en 4 et insérez-la dans le filtre aveugle.
- 3 Insérez le porte-filtre (21) dans le groupe de distribution du café (27)
- 4 Appuyez sur le levier du café pour activer la pompe et créer la pression nécessaire.

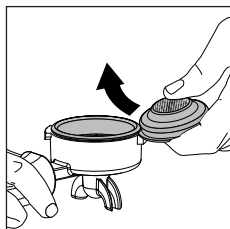
- 5 Attendez 5 secondes avant d'appuyer à nouveau sur le levier café pour désactiver la pompe.
- 6 L'eau et le détergent s'écoulent dans le bac d'égouttement à travers le tuyau de vidange. Attendez 30 secondes environ.
- 7 Répétez les étapes 4 à 6 au moins 10 fois jusqu'à ce que de l'eau propre s'écoule dans le bac d'égouttement depuis le tuyau de vidange.
- 8 Débranchez le porte-filtre avec le filtre aveugle et lavez-les soigneusement à l'eau chaude.
- 9 Accrochez de nouveau le porte-filtre avec le filtre aveugle au groupe de distribution du café et répétez les étapes 4 et 5 au moins 10 fois pour terminer la phase de rinçage.
- 10 Retirez le porte-filtre et le filtre aveugle et nettoyez la douchette (26) avec une petite brosse comme décrit dans le chapitre correspondant.
- 11 Appuyez sur le levier café et faites couler une tasse d'eau chaude (*env. 150 ml*) du groupe de distribution du café.
- 12 Retirez le bac d'égouttement et lavez-le à l'eau courante.
- 13 La machine est maintenant prête à l'emploi.

Nettoyage du filtre et du porte-filtre

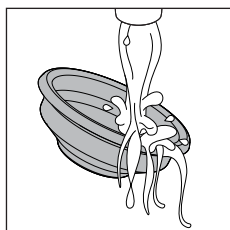
Les filtres doivent être maintenus propres afin de garantir un résultat parfait.

Une fois par jour:

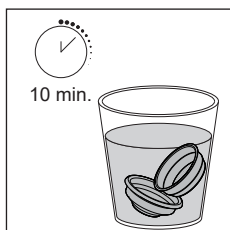
- 1 Retirez le filtre du porte-filtre comme indiqué sur la figure.

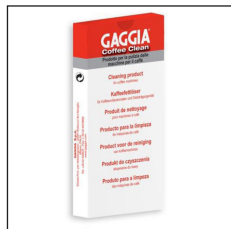


- 2 Nettoyez le porte-filtre à l'eau tiède.



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





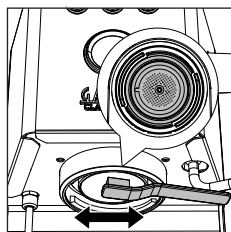
- 4 Pour un meilleur nettoyage des filtres, nous conseillons d'acheter les pastilles de nettoyage GAGGIA spécialement conçues pour maintenir la machine en parfait état de fonctionnement.

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

Nettoyage de la douchette

Après chaque distribution de café:

- 1 Débranchez le porte-filtre du groupe de distribution.
- 2 À l'aide d'une petite brosse, éliminez les éventuels résidus de marc de café de la douchette.
- 3 Effectuez un nettoyage à l'eau chaude en appuyant sur le levier café et en distribuant une tasse d'eau.



Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement

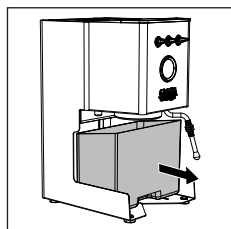
Retirez le bac d'égouttement et la grille, puis lavez-les à l'eau courante. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Nettoyage du réservoir à eau

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

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

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

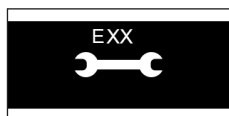


Détartrage

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

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

Signification des codes d'erreur



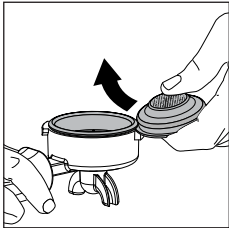
Éteignez et rallumez la machine en débranchant et rebranchant le câble d'alimentation de la prise électrique. S'il est inséré, ne retirez pas le porte-filtre avant d'éteindre la machine. Essayez de répéter l'opération deux ou trois fois après avoir laissé le temps à la machine de refroidir. Si l'erreur persiste, il est nécessaire de contacter un centre de service agréé ou les distributeurs de votre pays, en signalant le code d'erreur affiché à l'écran au-dessus du symbole. Les coordonnées sont indiquées sur le site www.gaggia.com.

Dépannage

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

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

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

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

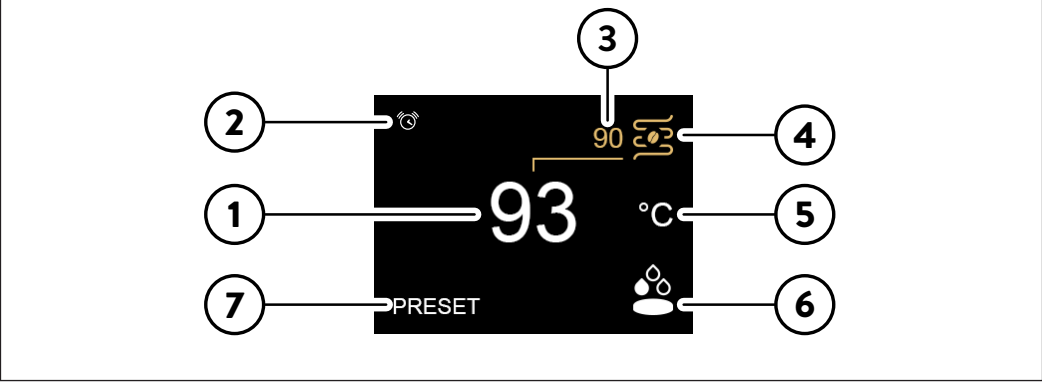
Consommation

Puissance nominale	230 V / 50 Hz	1250 W
Consommation en veille	0,29W	
Consommation OFF	--	

Inhalt

Symbole auf dem Display	41
Übersicht über die Maschine	41
Bedienfeld	42
Multifunktionstasten	42
Hebel Bedienfeld	42
Im Lieferumfang enthaltene Filter	42
Filter für 2 Tassen	42
Filter für 1 Tasse	43
Blindsieb	43
Einsetzen des Filterhalters	43
Tropfschale	43
Erste Inbetriebnahme	44
Füllen des Kreislaufs	45
Erste Verwendung oder nach einer Inaktivität von mehr als 2 Wochen	45
Zubereitung eines Kaffees	46
Kaffeeausgabe	46
Kaffeeausgabe mit automatischer Vorbrührung	48
Kaffeeausgabe mit der PRESET-Funktion	48
Aktivieren und Deaktivieren der PRESET-Funktion	48
Einstellen und Speichern Ihres Kaffees	48
Senken der Temperatur des Kessels	49
Milchemulsion für die Zubereitung eines Cappuccino	49
Heißwasserausgabe	50
Einstellungen der Maschine	51
Automatische Vorbrührung	51
Weck-Timer	51
Stand-by	51
Tastenton	52
Maßeinheit der Temperatur	52
Preset	52
Reinigung und Wartung	53
Reinigungstabelle	53
Reinigung der Dampfdüse	53
Reinigung der Brühgruppe	53
Reinigung Filter und Filterhalter	54
Reinigung des Duschsiebs	55
Reinigung des Gitters und der Tropfschale	55
Reinigung des Wassertanks	55
Entkalken	56
Bedeutung der Fehlercodes	56
Problemlösung	56
Energieverbrauch	58

Symbole auf dem Display



1	Eingestellte Kaffeetemperatur	5	Maßeinheit der Temperatur
2	Aktive Weckzeitgeber-Funktion	6	Eingestellter Vorbrühungs-Füllstand
3	Gemessene Kaffeetemperatur	7	Aktive PRESET-Funktion
4	Kessel Kaffee		

Übersicht über die Maschine

1	Taste EINSTELLUNGEN/ZURÜCK	15	Düse Dampfdüse
2	Navigationstaste (-)	16	Teleskopischer Abflussschlauch
3	Navigationstaste (+)	17	Netzkabel
4	Taste OK	18	Filter für 1 Tasse
5	ON/OFF-Hebel	19	Filter für 2 Tassen
6	Kaffee-Hebel	20	Blindsieb
7	Dampf-Hebel	21	Filterhalter
8	Wassertank	22	Kaffeestampfer
9	Deckel Wassertank	23	Klassische Tropfschale
10	Tassenwärmer	24	Abtropfgitter
11	Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe	25	Niedrige Tropfschale
12	Steckdose Netzkabel	26	Duschsieb
13	Dampfdüse	27	Kaffeeausgabegruppe
14	Abdeckung Dampfdüse	28	Manometer

Bedienfeld

Multifunktionstasten

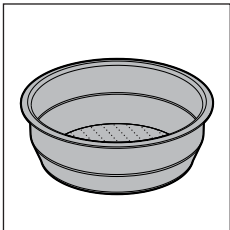
1	Taste EINSTELLUNGEN/ZURÜCK 	Klicken, um das Menü der Maschine aufzurufen und zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.
2/3	Navigationstasten + und -	Klicken, um durch das Menü zu navigieren und die Zieltemperatur am Auslass der Brühgruppe zu ändern.
4	Taste Ok 	Klicken, um die im Menü der Maschine ausgewählte Funktion zu bestätigen.

Hebel Bedienfeld

5	ON/OFF-Hebel 	Drücken, um die Maschine ein- oder auszuschalten. <i>Der Hebel leuchtet auf, wenn die Maschine eingeschaltet ist.</i>
6	Kaffee-Hebel 	Drücken, um Kaffee zu brühen. <i>Der Hebel leuchtet dauerhaft, wenn die Maschine zur Ausgabe bereit ist und blinkt, wenn sie nicht auf Temperatur ist.</i>
7	Dampf-Hebel 	Drücken, um die Dampffunktion zu aktivieren, und die Maschine beginnt mit dem Aufheizen. <i>Der Hebel leuchtet auf, wenn die Maschine zur Dampfausgabe bereit ist und blinkt, wenn sie nicht auf Temperatur ist.</i>
6+7	Kaffee-Hebel  + Dampf-Hebel 	Gleichzeitig drücken, um Wasser auszugeben und um die Ausgabe zu stoppen. <i>Die Hebel leuchten auf, wenn die Wasserausgabe beginnt, unabhängig vom Zustand der Maschine.</i>

Im Lieferumfang enthaltene Filter

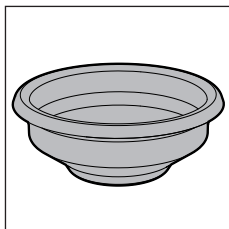
Filter für 2 Tassen



Der Filter für zwei Tassen ist bereits auf dem Filterhalter montiert und ermöglicht das Ausgeben von zwei Tassen Espresso mit gemahlenem Kaffee.

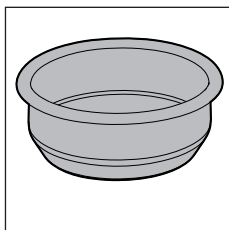
Filter für 1 Tasse

Dieser Filter kann verwendet werden, um eine Tasse Espresso mit gemahlenem Kaffee auszugeben.



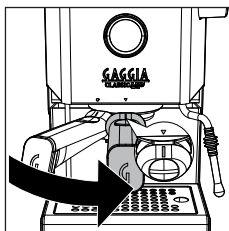
Blindsieb

Dieser Filter kann zum Reinigen der Brühgruppe verwendet werden.



Einsetzen des Filterhalters

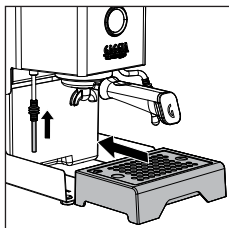
Den Filterhalter von unten in die Brühgruppe einsetzen und dabei die Referenzkerbe am Griff des Filterhalters mit dem auf dem Gehäuse befindlichen Symbol ● ausrichten. Den Filterhalter dazu von links nach rechts drehen, bis der Filterhalter in der richtigen Position blockiert, d. h. wenn die Referenzkerbe am Griff und das Dreieck ▼ am Gehäuse ausgerichtet sind oder die am Griff vorhandene Kerbe leicht nach rechts verschoben ist.



Tropfschale

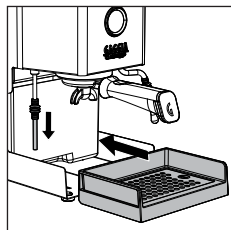
Um bei der Verwendung von Espressotassen eine optimale Höhe sicherzustellen:

- 1 Die klassische Tropfschale verwenden.
- 2 Den teleskopischen Abflussschlauch in die kürzeste Position bringen.



Zur Gewährleistung einer optimalen Höhe bei Verwendung größerer Tassen oder einer Waage:

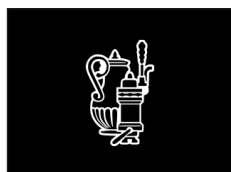
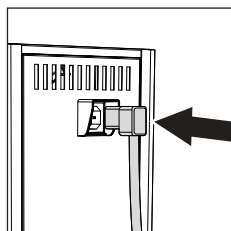
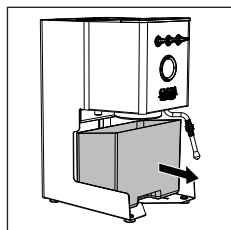
- 1 Die niedrige Tropfschale verwenden.
- 2 Den teleskopischen Abflussschlauch in die längste Position bringen.



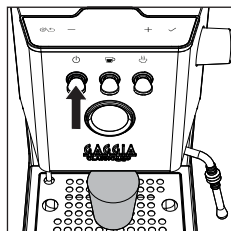
Erste Inbetriebnahme

Hinweis: Die Maschine wurde einer Abnahmeprüfung unterzogen und es ist möglich, dass trotz gründlicher Reinigung noch Spuren von Kaffee oder Wasser vorhanden sind. Wir garantieren jedoch, dass es sich um eine neue Maschine handelt.

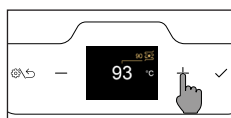
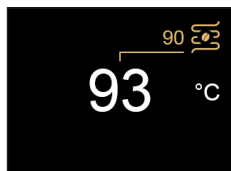
- 1 Den Wassertank herausnehmen, ausspülen und bis zum Füllstand MAX mit kaltem Wasser füllen. Es wird empfohlen, sicherzustellen, dass der Tank korrekt in seine Aufnahme eingesetzt ist.
- 2 Den Stecker des Netzkabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.
- 3 Das Display leuchtet auf und zeigt das historische Gaggia-Logo, dann schaltet es sich aus und geht in den Standby-Modus.



Füllen des Kreislaufs



- 1 Den ON/OFF-Hebel drücken, um die Maschine zu starten, die entsprechende LED leuchtet auf.
- 2 Eine Tasse unter die Brühgruppe stellen, ohne den Filterhalter einzusetzen und dann den Kaffee-Hebel drücken.
- 3 Sie werden die Pumpe arbeiten hören, die aktiviert wurde, und nach einigen Sekunden beginnt das Wasser aus der Brühgruppe zu laufen.
- 4 Die Tasse füllen (ca. 150ml) und die Ausgabe durch erneutes Drücken des Kaffee-Hebels beenden.
- 5 Das Display zeigt die Temperatur am Auslass der Brühgruppe und den ansteigenden Wert bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur an.



- 6 Die eingestellte Temperatur kann mit den Tasten **+** und **-** geändert werden.

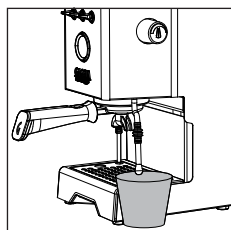


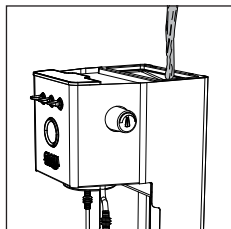
- 7 Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Kaffee-LED dauerhaft.
- 8 Vor der Ausgabe die im Abschnitt Erste Verwendung genannten Anweisungen befolgen.

Erste Verwendung oder nach einer Inaktivität von mehr als 2 Wochen

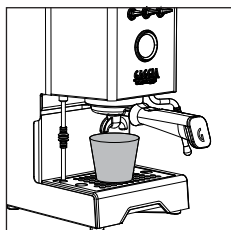
Hinweis: Es wird empfohlen, die nachstehend aufgeführten Anweisungen zu befolgen. Das während dieses Verfahrens ausgegebene Wasser muss weggeschüttet und darf nicht für Lebensmittelzwecke verwendet werden.

- 1 Den Wassertank herausnehmen, ausspülen und bis zum Füllstand MAX füllen.
- 2 Einen großen Behälter unter die Dampfdüse stellen.
- 3 Den Kaffee-Hebel und den Dampf-Hebel gleichzeitig drücken und den Dampf-Drehknopf langsam öffnen.
- 4 Eine Wassertankfüllung aus der Dampfdüse ausgeben, die Hebel nochmals drücken, wenn die Ausgabe vorher unterbrochen wird.
- 5 Den Kaffee- und Dampf-Hebel nochmals drücken, um die Ausgabe zu beenden. Den Dampf-Drehknopf wieder schließen.





- 6 Anschließend den Wassertank erneut bis zum Füllstand MAX füllen.



- 7 Den Filterhalter in die Brühgruppe einsetzen und einen großen Behälter unter den Filterhalter stellen.
- 8 Den Kaffee-Hebel drücken und das gesamte im Tank vorhandene Wasser ausgeben, diesen nochmals drücken, wenn die Ausgabe vorher unterbrochen wird.
- 9 Nach beendeter Ausgabe den Kaffee-Hebel erneut drücken.
- 10 Den Filterhalter entfernen und diesen unter laufendem Wasser abspülen.
- 11 Anschließend den Wassertank erneut bis zum Füllstand MAX füllen.
- 12 Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.

Zubereitung eines Kaffees

Sicherstellen, dass ein geeigneter Mahlgrad für die Espresso-Ausgabe verwendet wird.

Für einen korrekten Mahlgrad empfehlen wir die Verwendung unseres Mahlwerks MDF55.

Hinweis: Wenn sich die eingestellte Temperatur bei heißer Maschine verringert, die Hinweise im Kapitel „Senken der Temperatur des Kessels“ befolgen, um die Abkühlung zu beschleunigen.

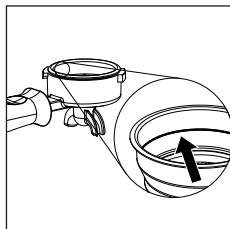
Hinweis: Wir empfehlen Ihnen, den sauberen Filterhalter an der Maschine zu befestigen, ohne ihn zu stark festzuziehen, um immer eine optimale Temperatur der gesamten Ausgabegruppe zu gewährleisten.

Kaffeeausgabe

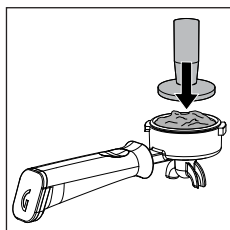
Der Filterhalter wird ab Werk mit montiertem Filter für 2 Tassen geliefert.

Für die Ausgabe des ersten Kaffees muss der Filterhalter vorgewärmt werden:

- 1 Den Filterhalter mit dem Filter für 1 Tasse oder 2 Tassen in die Brühgruppe einsetzen.
- 2 Eine Tasse unter den Filterhalter stellen, den Kaffee-Hebel drücken, wenn die LED dauerhaft an ist und eine Tasse Wasser (ca. 150 ml) ausgeben.
- 3 Den Filterhalter entfernen und etwaige Wasserrückstände beseitigen.



- 4 Den 1- oder 2-Tassen-Filter mit vorgemahlenem Kaffee füllen und die Markierung im Inneren des Filters als Referenz verwenden. Den Filterhalter leicht seitlich abklopfen, um das Kaffeepulver gleichmäßig zu verteilen.



- 5 Den Kaffee unter Verwendung des mitgelieferten Stampfers komprimieren. Der Kaffee ist gleichmäßig zu komprimieren und die Oberfläche des Kaffees muss eben und parallel zum Rand des Filterhalters sein.

- 6 Den Rand des Filterhalters von eventuellen Kaffeerückständen befreien.

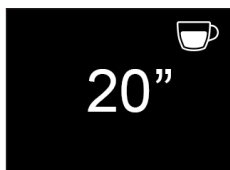
- 7 Den Filterhalter korrekt einsetzen, wie im Abschnitt „Einsetzen des Filterhalters“ beschrieben.

- 8 1 Tasse oder 2 Tassen unter den Filterhalter stellen.

- 9 Abwarten, bis der Kaffee-Hebel dauerhaft leuchtet, bevor Sie diesen drücken, um die Ausgabe zu beginnen.

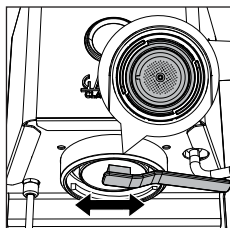
- 10 Während der Ausgabe zeigt das Display die Ausgabesekunden an.

- 11 Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, den Kaffee-Hebel erneut drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.



- 12 Nach beendeter Ausgabe den Filterhalter herausnehmen, die Kaffeepucks aus dem Filter entfernen und das Duschsieb von möglichen Rückstände befreien.

- 13 Das Display kehrt wieder zur Anzeige der Temperatur am Auslass der Brühgruppe zurück.



Hinweis: Etwa 10 Sekunden lang warten, bevor der Filterhalter entfernt wird, diesen dann langsam herausnehmen und vorsichtig nach links drehen. Darauf achten, dass das auf den Kaffeepucks zurückgebliebene Wasser nicht zu Verbrennungen führt.

Hinweis: Im Filterhalter kann eine geringe Menge Wasser zurückbleiben. Dies ist normal und auf die Eigenschaften des Filterhalters zurückzuführen.

Achtung: Wenn ein Kaffee sofort nach der Deaktivierung des Dampf-Hebels oder bei aktivem Dampf-Hebel ausgegeben wird, könnte die Maschine einen verbrannten Kaffee zubereiten, was zu Spritzern bei der Ausgabe führen kann. Vor der Ausgabe eines Kaffees muss die Temperatur des Kessels gesenkt werden. Dazu die Anweisungen im Abschnitt „Senken der Temperatur des Kessels“ befolgen.

Kaffeeausgabe mit automatischer Vorbrühung

Die automatische Vorbrühung kann über das Menü der Maschine aktiviert werden.

- 1 Auf dem Display wird das Symbol  mit einem, zwei oder drei vollen Tropfen angezeigt, je nach dem gewählten Vorbrühungstyp.
- 2 Wenn die Ausgabe nach dem Drücken des Kaffee-Hebels beginnt, zeigt das Display die eingestellte Vorbrühung und Ausgabezeit an.
- 3 Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, den Kaffee-Hebel erneut drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.

Hinweis: Wenn der Kaffee-Hebel während der Vorbrühphase gedrückt wird, so wird die Vorbrühung blockiert und die Maschine geht in die Kaffeeausgabephase über, wobei die Ausgabesekunden auf dem Display angezeigt werden..

Kaffeeausgabe mit der PRESET-Funktion

Wenn diese Funktion aktiviert wird, unterbricht die Maschine automatisch die Ausgabe, sobald die zuvor eingestellte Zeit erreicht ist.

Aktivieren und Deaktivieren der PRESET-Funktion

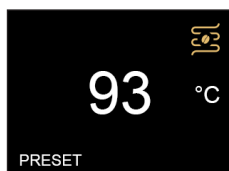
- 1 Die PRESET-Funktion kann über das Menü der Maschine aktiviert oder deaktiviert werden.
- 2 Die Meldung PRESET auf dem Display zeigt an, wenn die Funktion aktiv ist.
- 3 Wenn die Funktion aktiv ist, gibt die Maschine die Kaffeemenge in der eingestellten Zeit aus.

Einstellen und Speichern Ihres Kaffees

An der Maschine wird werkseitig eine Zeit für die Kaffeeausgabe voreingestellt.

Diese kann geändert werden, indem der unten beschriebene Vorgang befolgt wird:

- 1 Den Kaffee-Hebel einige Sekunden lang gedrückt halten. Diesen loslassen, wenn die Ausgabe beginnt und auf dem Display der Timer mit blinkender Meldung PRESET erscheint.
- 2 Den Kaffee-Hebel erneut drücken, wenn die gewünschte Ausgabezeit erreicht ist.



- 3 Auf dem Display erscheint ein Bestätigungshäkchen, das anzeigt, dass die neue Menge gespeichert wurde, wobei die zuvor eingestellte Menge überschrieben wird.
- 4 Das Display kehrt mit aktiver PRESET-Funktion zum Hauptbildschirm zurück.

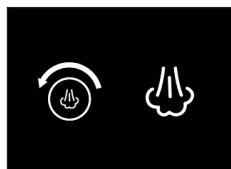
Hinweis: Die PRESET-Funktion speichert die Zeit, nicht die Menge. Bei gleicher Ausgabezeit könnte die Kaffeemenge je nach Art des Kaffees, der Menge des gemahlten Kaffees, des mehr oder weniger feinen Mahlgrads oder des auf den Stampfer ausgeübten Drucks variieren.

Senken der Temperatur des Kessels

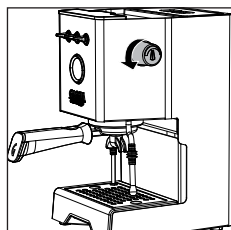
- 1 Eine leere Tasse unter die Brühgruppe ohne den Filterhalter stellen.
- 2 Den Kaffee-Hebel drücken und eine Tasse Wasser ausgeben.
- 3 Die Kaffee-Hebel nochmals drücken, um die Ausgabe zu beenden.
- 4 Den Vorgang wiederholen, wenn die Maschine noch nicht die gewünschte Temperatur erreicht hat, die auf dem Display angezeigt wird.

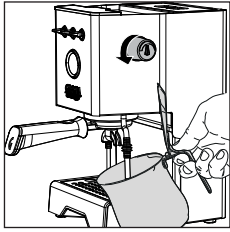
Milchemulsion für die Zubereitung eines Cappuccino

Um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten, empfehlen wir die Verwendung von kalter Vollmilch (*bei ca. 5°C*) mit einem Eiweißgehalt von mindestens 3% und mit mindestens 3,5% Fett. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit teilentrahmter Kuhmilch, einigen laktosefreien Milchsorten, Soja-, Mandel- und Hafermilch erzielen.



- 1 Den Dampf-Hebel drücken, der zu blinken beginnt, bis die Maschine die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- 2 Wenn der Hebel dauerhaft leuchtet, ist die Maschine für die Dampfausgabe bereit.
- 3 Bevor mit der Milchemulsion begonnen wird, zunächst mögliche Kondenswasserrückstände entfernen. Dazu den Dampf-/Heißwasserdrehknopf öffnen, bis nur noch Dampf austritt.





- 4 Eine Kanne ca. 1/3 mit kalter Milch füllen, die Dampfdüse in die Milch eintauchen und mit der Aufschäumung beginnen, indem der Drehknopf wieder geöffnet wird.
- 5 Wenn die gewünschte Aufschäumung erreicht ist, den Drehknopf schließen, um die Dampfausgabe zu unterbrechen, und die Kanne wegziehen.
- 6 Das System reinigen, indem erneut ein wenig Dampf ausgegeben wird, um etwaige Milchreste zu entfernen. Die Düse mit einem feuchten Tuch reinigen.
- 7 Den Dampf-Hebel erneut drücken, um die Funktion zu verlassen. Die LED schaltet sich aus.

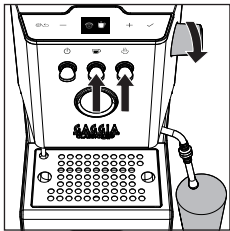
Achtung: Beim Starten der Ausgabe können heiße Wasserspritzer austreten. Das Ausgaberohr kann hohe Temperaturen erreichen, nicht direkt mit den Händen berühren.

Hinweis: Eine Dampfausgabe von mehr als 2 Minuten, auch wenn sie in mehrere Zyklen unterteilt ist, kann den Kessel vollständig entleeren. In diesem Fall wie im Abschnitt „Füllen des Kreislaufs“ beschrieben verfahren.

Achtung: Um sofort einen weiteren Kaffee zuzubereiten, zunächst die Temperatur des Kessels durch Heißwasserausgabe aus der Brühgruppe senken. Die Anweisungen im Abschnitt „Senken der Temperatur des Kessels“ befolgen, andernfalls könnte es die Ausgabe Spritzer verursachen, mit dem Risiko möglicher Verbrennungen oder dass der Kaffee nicht optimal schmeckt.

Hinweis: Um auf die Maschineneinstellungen zuzugreifen, müssen Sie zuerst den Dampfhebel deaktivieren.

Heißwasserausgabe



- 1 Eine Tasse oder ein Glas unter die Dampfdüse stellen.
- 2 Gleichzeitig den Kaffee- und Dampf-Hebel drücken und den Dampf-/Heißwasserdrehknopf öffnen. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, den Kaffee- und Dampfhebel nochmals gleichzeitig drücken und den Drehknopf schließen. Wenn eine größere Wassermenge ausgegeben werden soll, den Vorgang wiederholen.

Hinweis: Die Wasserausgabe kann entweder erfolgen, wenn die Maschine für die Kaffeezubereitung bereit, der Kaffee-Hebel eingeschaltet und die Wassertemperatur niedriger ist, oder wenn die Dampffunktion aktiv, der Dampf-Hebel eingeschaltet ist und die Wassertemperatur höher ist.

Achtung: Beim Starten der Ausgabe können heiße Wasserspritzer austreten. Das Ausgaberohr kann hohe Temperaturen erreichen, nicht direkt mit den Händen berühren.

Einstellungen der Maschine

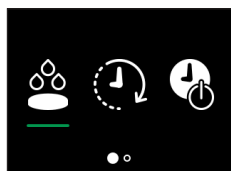
Durch Drücken der Taste  auf dem Display kann man die Einstellungen der Maschine aufrufen und verlassen. Unter Verwendung der Navigationstasten **+**, **-** und der Bestätigungstaste **✓** können einige Parameter aktiviert oder geändert werden:

- Automatische Vorbrüfung 
- Weck-Timer 
- Standby 
- Tastenton 
- Maßeinheit der Temperatur 
- Preset

Automatische Vorbrüfung

Durch Auswählen des Symbols  ist es möglich, die automatische Vorbrüfung zu deaktivieren oder 3 Vorbrühungsstufen einzustellen.

- OFF
-  MIN
-  MED
-  MAX



Weck-Timer

Durch Auswahl des Symbols  kann die Weckfunktion der Maschine aktiviert oder deaktiviert werden.

Zum Aktivieren der Funktion, ON auswählen und dann bestätigen. Das Symbol  auswählen, um die Uhrzeit einzustellen, wobei zunächst die Stunden und dann die Minuten mit der Taste **✓** zu bestätigen sind. Anschließend das Symbol  auswählen, um die Weckzeit (*jeweils 15-minütig einstellbar*) einzustellen. Im Display oben links erscheint das Symbol , um anzuzeigen, dass die Funktion aktiv ist.

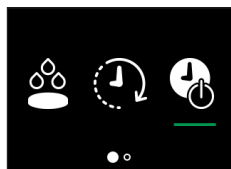
Hinweis: Im Falle eines Stromausfalls oder wenn das Kabel aus der Steckdose gezogen wird, wird die Weckfunktion der Maschine deaktiviert und sie muss neu aktiviert werden.

Stand-by

Werkseitig ist die Maschine mit einer Funktion für die automatische Abschaltung nach einer Nichtbenutzung von 30 Minuten ausgestattet.

Das Symbol  auswählen, um die Funktion zu deaktivieren oder die Standby-Zeit zu ändern.

⚡ Achtung: Das Ausschalten dieser Funktion oder das Verlängern der Stand-by-Zeit führt zu höherem Energieverbrauch. Um den Energieverbrauch zu reduzieren, muss die Maschine nach Gebrauch ausgeschaltet werden.



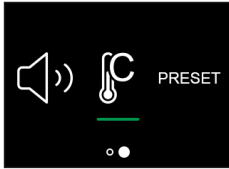
Tastenton

Zum Ein- oder Ausschalten des Tastentons das Symbol  auswählen.



Maßeinheit der Temperatur

Durch Auswahl des Symbols  kann zwischen C° und F° als Maßeinheit der Temperatur gewählt werden.



Preset

Durch Auswählen von Preset kann die Funktion aktiviert oder deaktiviert werden. Wenn diese Preset-Funktion aktiviert wird, unterbricht die Maschine automatisch die Ausgabe in der eingestellten Zeit. Siehe das Kapitel „Einstellen und Speichern Ihres Kaffees“.



Reinigung und Wartung

Mit einer regelmäßigen Reinigung und Wartung werden die optimalen Betriebsbedingungen der Maschine erhalten und langfristig ein guter Kaffee, ein konstanter Kaffeefluss und eine exzellente Milchaufschäumung gewährleistet.

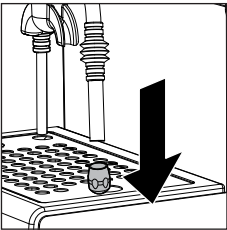
Reinigungstabelle

Komponente	Nach jedem Gebrauch	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Alle 3 Monate
Reinigung Dampfdüse	●				
Reinigung der Brühgruppe				●	
Reinigung Filter und Filterhalter		●			
Reinigung Duschsieb	●				
Reinigung Gitter und Tropfschale		●			
Reinigung Wassertank			●		

Reinigung der Dampfdüse

Nach jedem Milchaufschäumen:

- 1 Die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen. Für eine gründlichere Reinigung die Düse abschrauben, unter fließendem Wasser abwaschen und dann wieder montieren.
- 2 Den Dampf-Drehknopf einige Augenblicke öffnen, um etwaige Milchreste zu entfernen, und den Drehknopf dann wieder schließen.



Reinigung der Brühgruppe

Monatlich:

Wir empfehlen, die Brühgruppe mit den Reinigungstabletten „Coffee oil remover (Kaffeefettlöser)“ von Gaggia zu reinigen, um alle öligen Kaffeerückstände zu entfernen.

- 1 Sicherstellen, dass der Abflussschlauch (16) eingesetzt ist.
- 2 Das Blindsieb (20) in den Filterhalter einsetzen. Eine Reinigungstablette von Gaggia in 4 Teile teilen und in das Blindsieb legen.
- 3 Den Filterhalter (21) in die Kaffeeausgabegruppe (27) einsetzen
- 4 Den Kaffee-Hebel drücken, um die Pumpe zu aktivieren und den notwendigen Druck zu erzeugen.
- 5 5 Sekunden lang warten, bevor der Kaffee-Hebel erneut gedrückt wird, um die Pumpe zu deaktivieren.

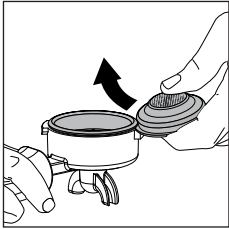
- 6 Das Wasser mit dem Reinigungsmittel fließt durch den Abflussschlauch in die Tropfschale. Einen Zeitraum von ca. 30 Sekunden abwarten.
- 7 Die Punkte 4 bis 6 mindestens 10 Mal wiederholen, bis sauberes Wasser aus dem Abflussschlauch in die Tropfschale fließt.
- 8 Den Filterhalter mit dem Blindsieb entfernen und diese gründlich mit heißem Wasser waschen.
- 9 Den Filterhalter mit dem Blindsieb wieder in die Kaffeeausgabegruppe einsetzen und die Punkte 4 und 5 mindestens 10 Mal wiederholen, um die Spülphase abzuschließen.
- 10 Entfernen Sie den Filterhalter und das Blindsieb und reinigen Sie das Duschsieb (26) mit einer Bürste wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
- 11 Den Kaffee-Gebel drücken und eine Tasse heißes Wasser (ca. 150 ml) aus der Kaffeeausgabegruppe ausgeben.
- 12 Die Tropfschale entfernen und unter laufendem Wasser waschen.
- 13 Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.

Reinigung Filter und Filterhalter

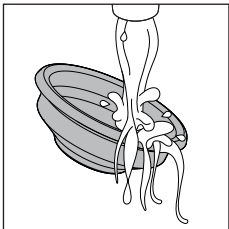
Die Filter müssen stets sauber gehalten werden, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.

Täglich:

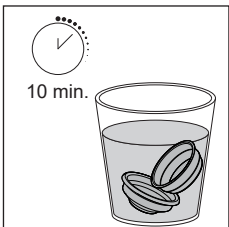
- 1 Den Filter aus dem Filterhalter herausnehmen, wie in der Abbildung dargestellt.



- 2 Den Filterhalter mit lauwarmem Wasser waschen.



- 3 Sollte eine Störung beim Brühvorgang festgestellt werden, die Filter 10 Minuten lang in kochendes Wasser tauchen und anschließend unter laufendem Wasser spülen.





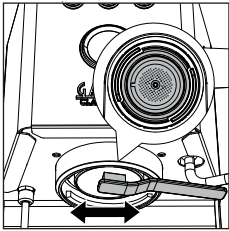
- 4 Für eine optimale Reinigung des Filter wird der Kauf von Reinigungstabs GAGGIA empfohlen, die extra für die perfekte Pflege Ihrer Maschine gedacht sind.

Achtung: Der Filter darf erst gewechselt werden, wenn der Filterhalter vollständig abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.

Reinigung des Duschsiebs

Nach jeder Kaffeeausgabe:

- 1 Den Filterhalter aus der Gruppe entfernen.
- 2 Etwaige Kaffeesatzrückstände mit einer Bürste vom Duschsieb entfernen.
- 3 Mit Heißwasser reinigen, dazu den Kaffee-Hebel drücken und eine Tasse Wasser ausgeben.



Reinigung des Gitters und der Tropfschale

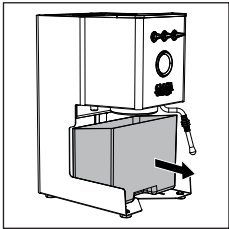
Die Tropfschale und das Gitter herausnehmen und die Teile unter laufendem Wasser waschen. Keine scheuernden Produkte verwenden.

Reinigung des Wassertanks

- 1 Den Wassertank entfernen und unter laufendem Wasser ausspülen. Um den Wassertank zu entfernen, zunächst die Tropfschale (23/25) entfernen und dann den Abflussschlauch (16) herausziehen, wobei Sie ihn nach unten ziehen.

Achtung: Die Reinigung des Tanks darf nur bei ausgeschalteter Maschine erfolgen, um Verbrennungen zu vermeiden. Bei der Verwendung könnte der Abflussschlauch (16) hohe Temperaturen erreichen.

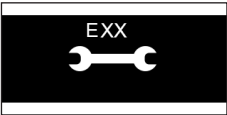
Hinweis: Setzen Sie den Tank wieder ein und vergewissern Sie sich, dass sich die Silikonschläuche im Tank befinden und weder verdreht noch eingeklemmt sind.



Entkalken

Die Bildung von Kalk ist eine natürliche Folge des Gebrauchs des Geräts. Mit der Zeit und dem täglichen Gebrauch entstehen im Inneren der Maschine Kalkablagerungen, deren Ausmaß von der Nutzungshäufigkeit und der Härte des verwendeten Wassers abhängt. Diese Rückstände können die Qualität des Kaffees beeinträchtigen und die Lebensdauer der Maschine verkürzen. Um die Maschine vor Kalk zu schützen, empfehlen wir die Verwendung von nicht zu hartem Wasser und gegebenenfalls den Einsatz eines Wasserenthärters. Sollten diese Maßnahmen nicht ausreichen, kann ein Entkalkungszyklus erforderlich sein. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an ein autorisiertes Servicezentrum oder an die Händler in Ihrem Land. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Website www.gaggia.com.

Bedeutung der Fehlercodes



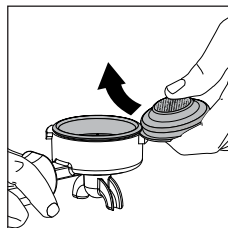
Die Maschine aus- und wieder einschalten, indem das Netzkabel aus der Steckdose gezogen und anschließend wieder eingesteckt wird. Den Filterhalter nicht entfernen, solange das Gerät noch eingeschaltet ist. Der Vorgang sollte ein- oder zweimal wiederholt werden, nachdem der Maschine Zeit zum Abkühlen gegeben wurde. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Kundendienststelle oder an einen Händler in Ihrem Land und geben Sie den Fehlercode an, der auf dem Display über dem Symbol angezeigt wird. Die Adressen finden Sie unter www.gaggia.com.

Problemlösung

In diesem Kapitel werden die häufigsten Probleme aufgeführt, die in der Maschine auftreten können. Wenn das Problem mit den vorstehenden Angaben nicht behebbar ist, sehen Sie auf der Website www.gaggia.com in der Liste der häufig gestellten Fragen (FAQ) nach oder kontaktieren Sie eine Kundendienststelle oder einen Händler in Ihrem Land.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Milch wird nicht aufgeschäumt.	Der verwendete Milchtyp eignet sich nicht für die Herstellung von Schaum.	Je nach Milchtyp können die Qualität und die Menge des Milchschaums unterschiedlich sein (<i>Kapitel „Milchemulsion für die Zubereitung eines Cappuccino“</i>).
Nach dem Drücken des Kaffee-Hebels wird kein Kaffee ausgegeben.	Filterhalter verstopft.	Den Kaffee-Hebel erneut drücken. Die Maschine ausschalten und abwarten, bis sie abkühlt (<i>ca. 1 Stunde</i>). Anschließend den Filterhalter abnehmen und sorgfältig reinigen. Sollte das Problem erneut auftreten, die Kundendienststelle kontaktieren.
Die Pumpe ist sehr laut.	Kein Wasser im Tank.	Den Wassertank bis zum MAX. Füllstand füllen und den Kreislauf, wie im Kapitel „Füllen des Kreislaufs“ beschrieben, füllen.

Problem	Ursache	Abhilfe
Der Kaffee ist zu kühl.	Filterhalter für Vorheizen nicht eingesetzt.	Den Filterhalter vorwärmen (<i>Kapitel „Kaffeeausgabe“</i>).
	Tassen kalt.	Die Tassen auf den Tassenwärmer stellen oder diese mit heißem Wasser erwärmen.
	Die Maschine ist nicht auf Temperatur.	Abwarten, bis die LED des Kaffee-Hebels dauerhaft aufleuchtet.
Der Kaffee ist auch nach dem Absenken der Temperatur auf dem Display zu heiß.	Alle Teile der Maschine sind heiß.	Um die Abkühlung des Kessels zu beschleunigen, die Hinweise im entsprechenden Kapitel „Senken der Temperatur des Kessels“ befolgen.
Der Kaffee läuft zu schnell durch, es bildet sich keine Crema.	Zu wenig Kaffee im Filterhalter.	Kaffee nachfüllen.
	Mahlgrad ist zu grob.	Einen feineren Mahlgrad verwenden.
	Komprimierung zu leicht und/oder ungleichmäßig	Das Kaffeepulver mit dem dazu vorgesehenen Stampfer noch stärker komprimieren und darauf achten, dass die Oberfläche gleichmäßig ist.
	Kaffee nicht frisch.	Eine andere Kaffeemischung verwenden.
Der Kaffee wird nicht oder tropfenweise ausgegeben.	Mahlgrad ist zu fein.	Einen gröberen Mahlgrad verwenden.
	Kaffee zu stark im Filterhalter komprimiert.	Den Kaffee weniger stark komprimieren.
	Zu viel Kaffee im Filterhalter.	Die Kaffeemenge im Filterhalter reduzieren.
	Filter im Filterhalter verstopft.	Den Filter reinigen (<i>Kapitel „Reinigung Filter und Filterhalter“</i>).
Der Kaffee tritt an den Rändern aus.	Der Filterhalter wurde nicht korrekt in die Kaffeebrühgruppe eingesetzt.	Den Filterhalter einsetzen, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
	Oberer Rand des Filterhalters verschmutzt.	Den Rand des Filterhalters reinigen.
	Zu viel Kaffee im Filterhalter.	Die Kaffeemenge reduzieren.
	Duschsiebdichtung schmutzig.	Die Dichtung des Duschsiebs reinigen, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
Die Kaffeetablette ist zu nass.	Kaffee zu grob gemahlen.	Einen feineren Mahlgrad verwenden.
	Wenig Kaffee im Filterhalter.	Die Kaffeemenge im Filterhalter erhöhen.
Der Filter lässt sich nur schwer aus dem Filterhalter herausziehen.	Dies ist typisch für professionelle Filterhalter.	Einen anderen mitgelieferten Filter umgedreht als Hebel verwenden (<i>Kapitel „Reinigung Filter und Filterhalter“</i>).



Problem	Ursache	Abhilfe
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht angeschlossen.	Bitte prüfen, ob das Netzkabel richtig eingesteckt ist.
Die Maschine gibt kein Wasser aus.	Kein Wasser im Tank.	Den Wassertank auffüllen.
Der Fluss ist unregelmäßig und spritzt, der Kaffee ist verbrannt..	Die Maschine ist in Übertemperatur, es wurde ein Kaffee mit eingeschaltetem oder gerade ausgeschaltetem Dampf-Hebel ausgegeben.	Die Temperatur des Kessels, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben, senken.
Die Maschine ist blockiert und die Hebel funktionieren nicht.	Das Schutzsystem wurde aktiviert und erfordert das Abkühlen der Maschine.	Lassen Sie die Maschine etwa 10 Minuten abkühlen und versuchen Sie anschließend erneut, Wasser auszugeben.
Auch wenn die eingestellte Kaffeetemperatur erhöht wird, zeigt das Display nicht die gemessene Kaffeetemperatur an.	Die Maschine befindet sich in der Schnellaufheizphase und hat bereits die erforderliche Temperatur erreicht.	Die Maschine ist bereit und es kann Kaffee zubereitet werden.

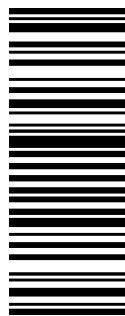
Energieverbrauch _____

Nennleistung	230V / 50Hz	1250W
Standby-Verbrauch	0,29W	
Energieverbrauch OFF	- -	

GAGGIA S.p.a. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.

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

GAGGIA S.p.a. behält sich das Recht vor, alle für erforderlich erachteten Änderungen vorzunehmen.



642001029715

COD.

- Rev.03 - 28/01/26

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO