

GAGGIA

MILANO



ENGLISH

FRANÇAIS

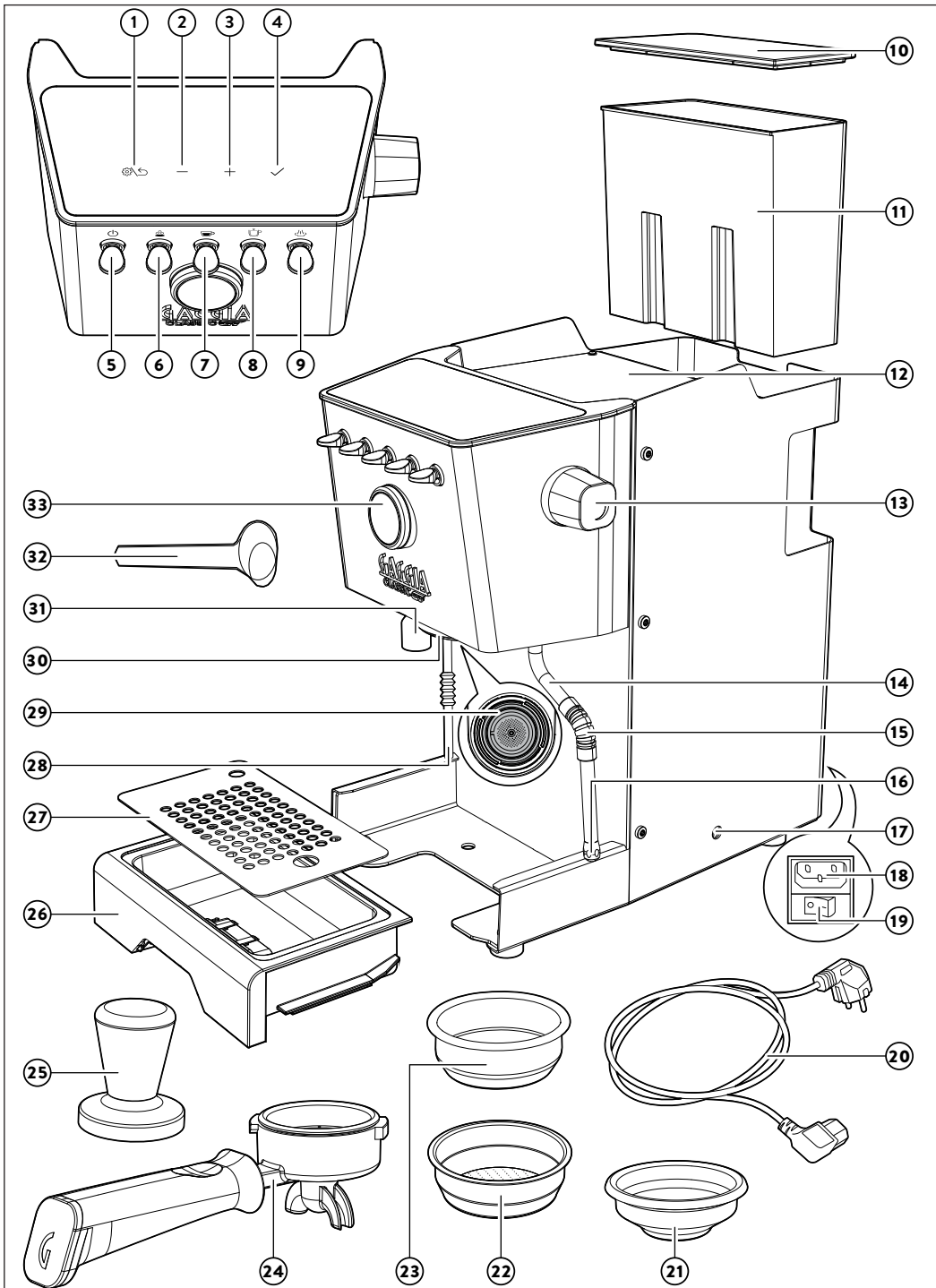
ESPAÑOL

GAGGIA CLASSIC GT

EG3500 (SIN046)

User manual
Mode d'emploi
Instrucciones de uso

CE



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

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

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

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

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

Important safety information

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

Warning

General

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

Caution

General

- This machine is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments.
- Always put the machine on a flat and stable surface. Keep it in upright position, also during transport.
- Do not place the machine on a hotplate or directly next to a hot oven, heater or similar source of heat.
- Only put ground coffee in the filter holder. Putting coffee beans, instant coffee, unroasted coffee beans or any other substance in the filter holder may cause damage to the machine. In this case repair is not covered by warranty.

- Let the machine cool down before you insert or remove any parts. The heating surfaces may retain residual heat after use.
- Never touch the water drain hose (if any) when using the machine, since it could be hot. Let it cool down first.
- Never fill the water tank with warm, hot or sparkling water, as this may cause damage to the water tank and the machine.
- Never use souring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the machine. Simply use a soft cloth dampened with water.
- Do not keep the machine at temperatures below 0°C/32°F. Water left in the heating system may freeze and cause damage.
- Do not leave water in the water tank when you are not going to use the machine for a long period of time. The water can become contaminated. Use fresh water every time you use the machine.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Gaggia does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your warranty becomes invalid.
- Regular cleaning and maintenance prolongs the lifetime of your machine and ensures optimum quality and taste of your coffee.
- The machine is exposed continuously to moisture and coffee. Therefore it is very important to regularly clean and maintain the machine as described in the user manual and shown on the website. If you do not perform these cleaning and maintenance procedures, your machine eventually may stop working. In this case repair is not covered by warranty.
- Do not clean the filter holder in the dishwasher and do not use washing-up liquid or a cleaning agent to clean it. This may cause the filter holder to malfunction and may have a negative effect on the coffee taste.
- Do not dry the brew group with a cloth to prevent fibers from collecting inside the brew group.
- Do not remove the filter holder while brewing coffee. Hot water drips may spill out during the warm-up phase of the brew group.
- The machine shall not be placed in a cabinet when in use.

Machines with professional steam wand

Warning

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

Caution

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling



- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Warranty and support

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

Thank you for choosing Gaggia Classic GT!

Built for the home baristas who aspire for more, this machine is for all of you who demand cutting-edge performances in their own home.

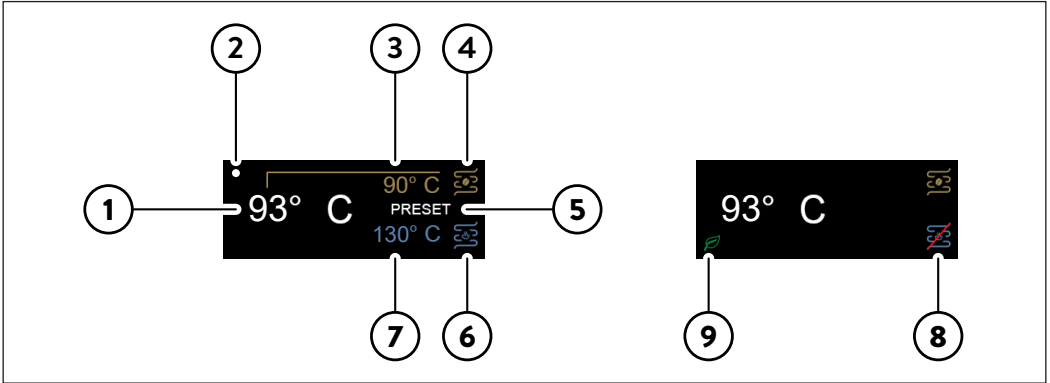
Classic GT will give you the possibility to create your bespoke coffee experience, making unforgettable moments and defining your own rituals.

Before using it for the first time, carefully read this user manual - including the safety section. It provides all the information needed to install, use and clean your machine and keep the instructions for future reference.

Contents

Icons and display	10
Machine overview	10
Control panel	11
Multifunction buttons	11
Control panel toggle switches	11
Filters supplied	12
2-cup filter	12
1-cup filter	12
Blind filter	12
Inserting the filter holder	12
Adjusting the grid height	13
Brew pressure adjustment	13
First installation	14
First use or after a period of inactivity of more than 2 weeks	15
Coffee preparation	16
Coffee brewing	16
Coffee brewing with automatic pre-infusion	17
Coffee brewing with manual pre-infusion	17
Coffee brewing with PRESET function	18
Enabling and disabling PRESET function	18
Setting and saving the quantity of your coffee	18
How to lower the temperature of the coffee and hot water/steam boilers	19
Frothing milk to prepare a cappuccino	19
Dispensing hot water	20
Machine settings	20
Automatic pre-infusion	20
Wake-up timer	20
Stand-by	21
Ecomode	21
Button sound	21
Temperature units	21
Steam temperature	21
Cleaning and maintenance	22
Cleaning table	22
Cleaning the steam wand	22
Cleaning the brew unit (<i>backflushing</i>)	22
The filter and filter holder cleaning	23
Cleaning the screen	24
Cleaning the grid and drip tray	24
Cleaning the water tank	24
Warning icons	24
Error code key	24
Troubleshooting	25

Icons and display








1	Factory set coffee brew temperature	6	Hot water/steam boiler
2	Wake-up time on	7	Factory set steam temperature
3	Actual temperature	8	Steam/water boiler off
4	Coffee boiler	9	Eco-mode on
5	PRESET on		

Machine overview






1	SETTING/BACK button	18	Power cord socket
2	Navigation button (-)	19	Main power button
3	Navigation button (+)	20	Power cord
4	OK button	21	1 cup filter
5	ON/OFF toggle switch	22	2 cups filter
6	Pre-infusion toggle switch	23	Blind filter
7	Coffee toggle switch	24	Filter holder
8	Water toggle switch	25	Tamper
9	Steam toggle switch	26	Drip tray
10	Water tank lid	27	Drip tray grid
11	Water tank	28	Telescopic drain pipe
12	Cup warmer	29	Screen
13	Steam knob	30	Coffee brew unit
14	Steam wand	31	Water dispenser
15	Steam wand handle	32	Measuring scoop
16	Steam wand nozzle	33	Manometer
17	Brew pressure adjustment screw		

Control panel

Multifunction buttons

1	SETTING/BACK   button	Click to enter the setting menu or to go back to the previous screen.
2/3	Navigation  and  buttons	Click to move throughout the menu and to adjust the brew temperature.
4	OK  button	Click to confirm the selected option.

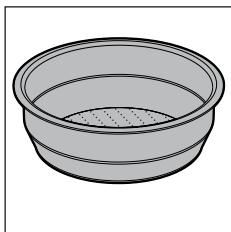
Control panel toggle switches

5	ON/OFF  toggle switch	Press to turn the machine on and off. <i>The toggle lights up when the machine is on.</i>
6	Pre-infusion  toggle switch	Press to activate the automatic pre-infusion. <i>When the pre-infusion is activated the toggle lights up.</i> Hold down to activate the manual pre-infusion.
7	Coffee  toggle switch	Press to brew. <i>The toggle is lit when the machine is ready to brew, blinks when it is not at the set temperature.</i>
8	Water  toggle switch	Press to dispense water. <i>The toggle is lit when the machine is ready to dispense water, blinks when it is not at the set temperature.</i>
9	Steam  toggle switch	Press to activate the steaming function, the machine starts warming up. <i>The toggle lights up when the machine is ready to dispense steam, is blinking when it is not at the set temperature.</i>

Filters supplied

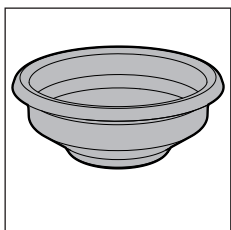
2-cup filter

The two-cup filter is already fitted to the filter holder to brew 2 cups of espresso with pre-ground coffee.



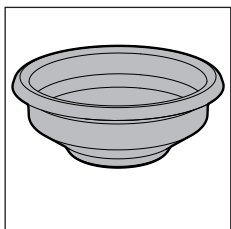
1-cup filter

This filter is suited to brew a single cup of espresso with pre-ground coffee.



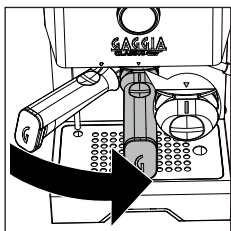
Blind filter

To clean the brew group or adjust the brew pressure by means of the adjustment screw (17).



Inserting the filter holder

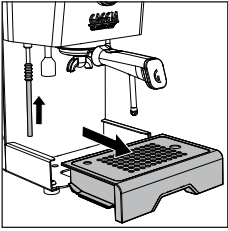
Insert the filter holder into the brew group from below, aligning the reference mark on the handle of the filter holder with the symbol ● on the housing, rotating from left to right until the filter holder locks into position, i.e. when the reference mark on the handle and the triangle ▼ on the housing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



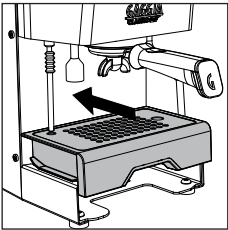
Adjusting the grid height

To reduce the cup clearance and use smaller espresso cups.

- 1 Place the telescopic drain tube at its shortest position.



- 2 Lift the drip tray and position it via the dedicated guides as shown in the drawing

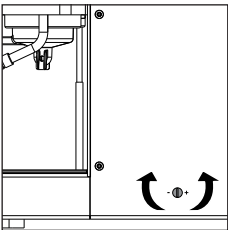


Brew pressure adjustment

It is possible to adjust the brew pressure by rotating the external adjustment screw (17) which is factory-set at 9 bars.

To adjust the brew pressure:

- 1 Disable the PRESET function if active.
- 2 Insert in the brew unit the filter holder with the blind filter.
- 3 Press the espresso toggle switch and read the bars on the manometer (34).
- 4 With a screwdriver rotate anticlockwise (-) to reduce the pressure or clockwise (+) to increase it.
- 5 Stop the brewing by pressing the espresso toggle switch again when you reach the desired bars on the brew gauge.
- 6 Remove the filter holder and replace the blind filter with the 1 or 2 cups filter.
- 7 The machine is now ready for brewing.



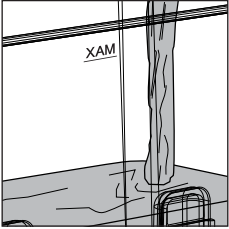
Note: do not adjust the brew pressure by using the 1 cup or 2 cups filters. Use only the blind filter.

Note: to avoid the risk of burns, do not remove the filter holder before point 5.

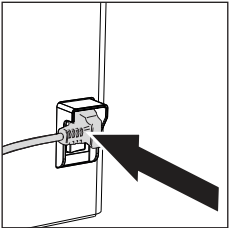
Note: the machine is equipped with a protection system so that if you activate the coffee dispensing with the blind filter inserted for a time longer than 90 seconds, the alarm E16 appears. This is normal, not a product defect.

First installation

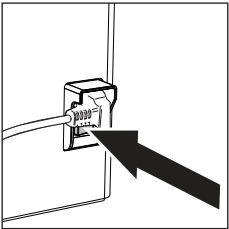
Note: this machine has been tested with coffee. Although it has been carefully cleaned, there may be some coffee residues left. We guarantee, however, that the machine is absolutely new.



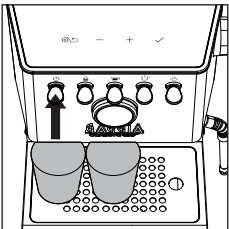
- 1 Remove the water tank, rinse it out and fill it with cold water to the MAX level. It is recommended to check the water tank is correctly inserted.



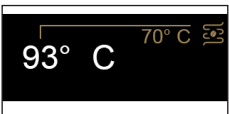
- 2 Insert the power cord, plug into a wall socket with suitable supply voltage.



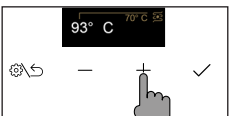
- 3 Switch the power button, located on the rear of the machine, to "I".
- 4 The display will light up and show the historical Gaggia logo, before turning off and going into standby.



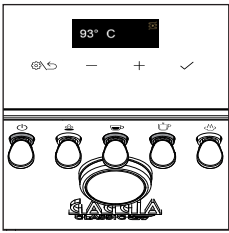
- 5 Press the ON/OFF toggle switch to start the machine, the corresponding LED will light up.
- 6 Place a glass under the brew group and the hot water wand, press the ✓ navigation button and follow the instructions until the installation is completed.



- 7 The display shows the factory-set coffee brew temperature and the relevant growing value until the set temperature is reached.



- 8 The set temperature can be changed using the + and - navigation buttons.

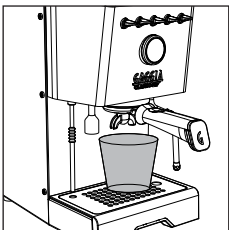
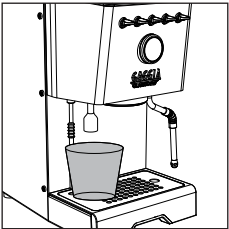


- 9 Once the desired temperature has been reached, the coffee and hot water toggle switches light up steadily and the machine is ready for the first brewing.
- 10 Before brewing, follow the instructions in the chapter "First Use".

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

Note: new coffee machines may have an unpleasant smell. This is normal, not a product defect. Please follow the instructions below. Water dispensed during this process must be disposed of and cannot be used for feeding.

Note: to protect the machine from limescale, you must not use too hard water. If required, we recommend using a water softener.



- 1 Place a large container under the hot water wand.
- 2 Remove the water tank rinse it out and fill it up to the MAX level.
- 3 Press the hot water toggle switch and dispense one tank of water from the water dispenser. If the water dispensing stops, just press the water toggle switch again when the LED is steady on until the water alarm appears on the display. Emptying the entire water tank may take a few minutes.
- 4 Fill the water tank again up to the MAX level.
- 5 Insert the filter holder into the brew group and place a large container under it.
- 6 Press the coffee toggle switch and dispense water from the brew group. If the water dispensing stops, just press the coffee toggle switch again until the water alarm appears on the display.
- 7 Remove the filter holder and rinse it under running water.
- 8 Refill the water tank up to the MAX level.
- 9 Press the steam toggle switch, when it is steady on, open the steam knob and dispense steam for about one minute.
- 10 Turn the machine off and on again to ensure that all information is properly saved. The machine is now ready for use.

Coffee preparation

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

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

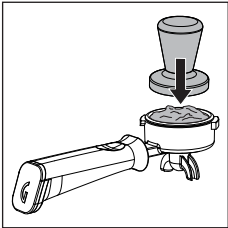
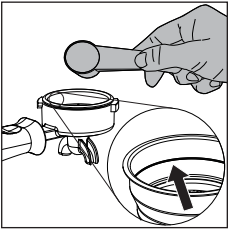
Note: if the set temperature is reduced when the machine is already warmed up, to speed up the cooling follow the instructions in the chapter "How to lower the temperature of coffee boilers and water/steam".

Coffee brewing

The filter holder is factory fitted with a 2-cup filter.

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

- 1 Insert the filter holder with the 1 or 2-cup filter into the brew group.
- 2 Place a cup under the filter holder and press the coffee toggle switch, when it is steady on, dispensing a cup of water (*approx. 150 ml*).
- 3 Remove the filter holder and wipe away any traces of water.
- 4 Fill the filter holder with 1 pre-ground coffee measuring scoop for a single coffee or with 2 measuring scoops for a double coffee taking the reference mark inside the filter as a reference. Tap the filter holder sideways to even out coffee ground powder.

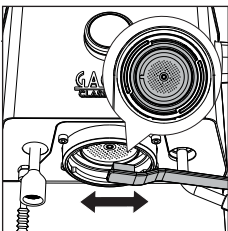


- 5 Press the coffee using the appropriate tamper provided. Tamping shall be done in a uniform way, and the coffee surface must be well levelled, parallel to the filter holder edge.
- 6 Clean the filter holder edge of any coffee residues.
- 7 Insert the filter holder correctly until it locks into place as described in the chapter "Inserting the filter holder".
- 8 Place 1 or 2 cups under the filter holder.
- 9 Wait until the coffee toggle switch is steadily lit before pressing it to start brewing.
- 10 When brewing, the display shows the brewing time in seconds.
- 11 Once the desired quantity is reached, press the coffee toggle switch again to stop brewing.



- 12 When brewing is over, remove the filter holder and empty the puck from the filter, as well as any residue from both gasket and screen.
- 13 The display will now show the coffee brew temperature again.

Note: wait about 10 seconds before removing the filter holder. Remove it slowly and carefully by turning it leftwards. Be careful not to scald yourself with any water left on top of the coffee puck.



Note: if a small quantity of water remains in the filter holder, this is considered absolutely normal and is due to the filter holder features.

Coffee brewing with automatic pre-infusion

It is possible to enable the automatic pre-infusion, and change the PRESET pre-infusion via the machine's menu.



- 1 To activate the automatic pre-infusion press the pre-infusion toggle switch which will light up.
- 2 When pressing the coffee toggle switch to start brewing, the display will show the PRESET pre-infusion and the brewing time.
- 3 Once the desired quantity has been reached press the coffee toggle switch again to stop brewing.



Note: If during pre-infusion, the pre-infusion toggle switch is pressed, the machine will stop pre-infusion, and begin the brewing process, by displaying the brewing time.

Coffee brewing with manual pre-infusion

Warning: to avoid the risk of burns, do not remove the filter holder after you release the pre-infusion lever but only after ending the brewing.

During brewing with manual pre-infusion, the display will show all stages in succession - wetting of the pre-ground coffee with water - soaking time - actual brewing.



- 1 Hold down the pre-infusion toggle switch which will start flashing.
- 2 The display will show the coffee wetting time and the corresponding symbol .
- 3 Once the desired wetting time is reached, release the pre-infusion toggle switch.
- 4 The seconds will continue to run indicating the desired soaking time and the corresponding symbol .
- 5 After the desired soaking time has elapsed, press the coffee toggle switch to start the actual high-pressure brewing.
- 6 By pressing the coffee toggle switch, the seconds relating to brewing begin to run.
- 7 When the desired quantity has been reached, press the coffee toggle switch again to stop brewing.

Note: the coffee toggle switch is disabled while holding down the pre-infusion toggle switch.

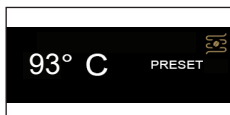
Note: once the maximum soaking time has elapsed, the machine cancels the dispensing.

Coffee brewing with PRESET function

By enabling this function the machine will automatically stop brewing when a previously set quantity is reached.

Enabling and disabling PRESET function

- 1 In order to enable or disable this function, press and hold down the pre-infusion and the coffee toggle switches simultaneously for a few seconds.
- 2 The word PRESET on the display will indicate when the relevant function is active.
- 3 With this function active, the machine will brew the set amount of coffee at each coffee request.
- 4 Disabling this function will return you to manual mode, where the machine will prompt you to press the coffee toggle switch again each time to stop brewing.



Setting and saving the quantity of your coffee

The machine leaves the factory with a PRESET coffee quantity.

It is possible to change this quantity at any time by following the procedure described below.

- 1 Hold down the coffee toggle switch for a few seconds, release it when the brewing starts and on the display the timer with the word PRESET will appear flashing.
- 2 Press again the coffee toggle switch once the desired quantity has been reached.
- 3 A confirmation tick will appear on the display, indicating that the new quantity has been saved, overwriting the one previously set.
- 4 The display will return to the main screen with the PRESET function active.



Note: the PRESET function saves the volume and not the time. The timer on the display can indicate a different time for the same volume of coffee, due to the type of coffee, the amount of ground coffee or the coarseness of the grind.

Note: the PRESET function is automatically disabled when a coffee with manual pre-infusion is requested, and restored when the brewing process is completed.

How to lower the temperature of the coffee and hot water/steam boilers

Coffee boiler

- 1 Place a cup under the brew group without the filter holder inserted.
- 2 Press the coffee toggle switch and dispense a cup of water.
- 3 Press the coffee toggle switch again to stop dispensing water.
- 4 Repeat if the machine has not yet reached the desired temperature visible on the display.

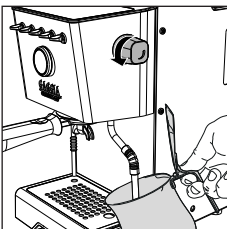
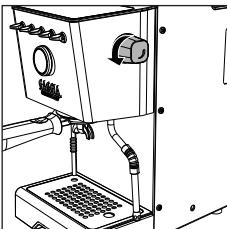
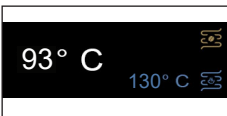
Hot water/steam boiler

- 1 Place a cup under the water dispenser.
- 2 Press the water toggle switch and dispense a cup of water.
- 3 Press the water toggle switch again to stop dispensing water.
- 4 Repeat if the machine has not yet reached the desired temperature.

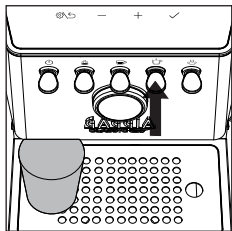
Frothing milk to prepare a cappuccino

To ensure a perfect result, we recommend using cold whole milk (*at about 5°C*) with a protein content of at least 3% and a fat content of at least 3.5%. Good results can also be obtained using semi-skimmed cow's milk, some types of lactose-free milk, soy, almond as well as with oat beverages.

- 1 Press the steam toggle switch, which will start flashing until it has reached the set temperature visible on the display.
- 2 When the toggle switch lights up steadily, the machine is ready for dispensing steam.
- 3 Before starting frothing milk, remove any residual condensation by opening the steam knob until only steam is dispensed.
- 4 Fill a jug with cold milk about 1/3 full, insert the steam wand into the milk and start frothing milk by opening the knob again.
- 5 When you obtain the desired milk froth, close the knob to stop steam dispensing and remove the jug.
- 6 Clean the circuit by dispensing a little steam again in order to remove any milk residue and wipe the wand with a damp cloth.
- 7 Press the steam toggle switch to exit the function and the LED will switch off.



Warning: dispensing may be preceded by small jets of hot water. The dispensing tube may reach high temperatures: never touch it with bare hands.



Dispensing hot water

- 1 Place a cup or tea glass under the hot water wand.
- 2 Press the hot water toggle switch when it is steady on and, once desired amount is reached, press it again to stop dispensing. Press again if you need more water.

Note: water can be dispensed even if the water toggle switch is off or blinking. In this case, the water temperature may not be optimal.

Warning: dispensing may be preceded by small jets of hot water. The dispensing tube may reach high temperatures: never touch it with bare hands.

Machine settings

By pressing the button you can activate or modify some of the machine settings using the and the , navigation buttons:

- Automatic pre-infusion
- Wake-up timer
- Stand-by
- Ecomode
- Button sound
- Temperature units
- Steam temperature

Automatic pre-infusion

Is it possible to set 3 pre-infusion levels by selecting the symbol .

LGT Light roast
 MED Medium roast
 DRK Dark roast



Wake-up timer


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

To enable this function select ON, confirm, select the symbol to set the time and then the symbol to set the wake-up time (*it is adjustable in 15-minute increments*). A white dot appears in the top left of the display to show the wake-up timer is on.






Stand-by

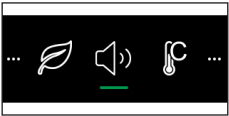
The machine is equipped with an automatic 30-minute power-off function. Select the symbol  to disable the function or change the stand-by timer.




Ecomode

By selecting the symbol  you can enable or disable the Ecomode function.

With the Ecomode function active, the steam/hot water boiler is disabled. Steam/hot water can still be dispensed on demand, but it will take longer to bring the boiler to the required temperature for dispensing. By doing so, the Ecomode is automatically disabled. It can be activated again via the setting menu.




Button sound

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



Temperature units

By selecting the symbol  you can choose the temperature unit between C° and F°.



Steam temperature

By selecting the symbol  you can change the steam temperature setting.

Cleaning and maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect conditions and ensure perfect coffee flavour, a constant coffee flow and excellent milk froth for a long period of time.

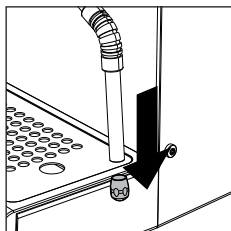
Cleaning table

Part description	After use	Daily	Weekly	Monthly
Cleaning the steam wand	●			
Cleaning the brew unit				●
Cleaning the filter and the filter-holder		●		
Cleaning the screen	●			
Cleaning the grid and drip tray		●		
Cleaning the water tank			●	

Cleaning the steam wand

After each milk frothing:

- 1 Clean the steam wand with a damp cloth. For a more thorough cleaning unscrew the nozzle and wash it under running water and screw it back.
- 2 Open the steam knob for a few moments to remove any milk residues and close the knob again.



Cleaning the brew unit (*backflushing*)

Monthly:

We recommend to clean the coffee brew unit with the Gaggia cleaning tablets "Coffee oil remover" to remove coffee oil residues.

- 1 Ensure the drain pipe is correctly inserted (28).
- 2 Insert the blind filter (23) into the filter holder. Split a Gaggia cleaning tablet in 4 pieces and insert it in the blind filter.
- 3 Insert the filter holder (24) into the brew unit (30).
- 4 Press the coffee toggle switch to activate the pump and create the required pressure.
- 5 Wait 5 seconds before pressing the coffee toggle switch again to disable the pump.
- 6 Water mixed with detergent will flow into the drip tray through the drain pipe. Wait about 30 seconds.

- 7 Repeat point 4 to 6 for at least 10 times until clear water flows from the drain pipe.
- 8 Remove the filter holder and the blind filter and wash them carefully under hot tap water.
- 9 Insert the filter holder with the blind filter again into the coffee brew unit and repeat points 4 and 5 for at least 10 times to complete the rinsing cycle.
- 10 Remove the filter holder and clean the screen (29) by using a brush as described in the relevant chapter.
- 11 Press the coffee toggle switch and let a cup of hot water (*ca. 150ml*) flow from the brew unit.
- 12 Empty and wash the drip tray under tap water.
- 13 The machine is now ready for use.

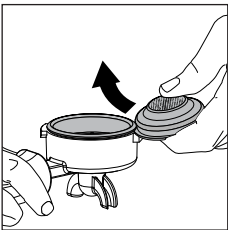
Note: the machine is equipped with a protection system so that if you activate the coffee dispensing with the blind filter inserted for a time longer than 90 seconds, the alarm E16 appears. This is normal, not a product defect.

The filter and filter holder cleaning

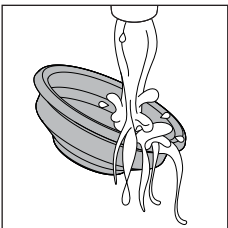
Filters must be kept clean to ensure a perfect result.

Daily:

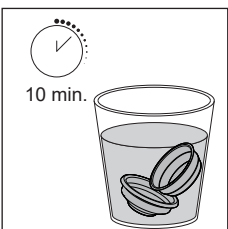
- 1 Remove the filter from the filter holder as described in the picture on the side.

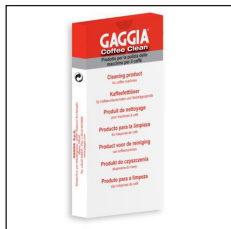


- 2 Wash using lukewarm water.



- 3 If you notice a malfunction when brewing coffee, steep the filters in boiling water for 10 minutes and then rinse them with running water.





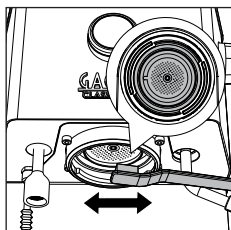
- 4 To clean the filters more thoroughly, we recommend using the GAGGIA cleaning tablets specifically designed to keep your machine in perfect working order.

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

Cleaning the screen

After each coffee brew:

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



Cleaning the grid and drip tray

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

Cleaning the water tank

- 1 Remove the water tank and wash it under running water.

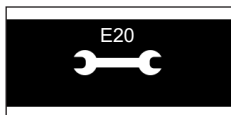
Warning icons

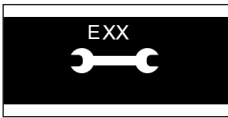
The water tank needs to be filled with water.



Error code key

Open the steam knob and leave it open until the steam flow is almost over (*about 2 minutes*). Close the steam knob. Turn the machine off and on again using the main switch. If the error persists, you need to contact an authorized service center.





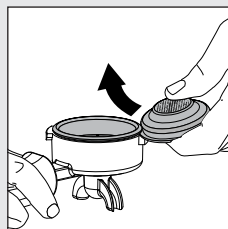
Turn the machine off and on again using the main switch. If inserted, do not remove the filter holder before turning the machine off. Try repeating the operation a couple of times. If the error persists, you need to contact an authorized service center or the distributors in your country, reporting the error code shown on the display above the symbol. Contact details are available on the website www.gaggia.com.

Troubleshooting

This chapter outlines the most common problems you may encounter while using the machine. If you are unable to solve the problem using the information provided below, visit the FAQ sections on www.gaggia.com or contact either the Customer Service Centre or the local distributors in your country.

Problem	Cause	Solution
The milk does not froth.	The type of milk used is not suitable for foaming.	The amount and the quality of froth vary depending on the type of milk (<i>Chapter "Frothing milk to prepare a cappuccino"</i>).
No coffee is brewed after pressing the coffee toggle switch.	The filter holder is clogged.	Press the coffee toggle switch again. Turn the machine off and let it cool down (<i>approx. 1 hour</i>). Then remove and wash the filter holder thoroughly. If the problem persists, contact the service centre.
The display shows the water alarm even if the water tank is not completely empty.	It is a normal behavior of the machine requiring a reserve of water to avoid possible malfunctions.	Refill the water tank up to the MAX level.
Coffee is too cold.	The filter holder is not inserted for preheating.	Preheat the filter holder (<i>Chapter "Coffee brewing"</i>).
	The cups are cold.	Place the cups on the cupwarmer.
	The machine is not ready.	Wait until the coffee toggle switch is lit steadily.
The coffee is too much warm even afterwards having lowered the temperature on display.	All machine parts are warm.	To speed up the cooling of the boiler follow the instructions in the dedicated chapter "How to lower the temperature of the coffee and hot water/steam boilers".
The coffee is brewed too fast, crema does not form.	There is too little coffee in the filter holder.	Add coffee.
	The grind is too coarse.	Use a finer grind.
	Coffee has not been tamped or tamped too lightly.	Tamp a bit harder with the supplied tamper paying attention to avoid possible gaps.
	The coffee is not fresh.	Use a different blend.

Problem	Cause	Solution
Coffee does not come out or drips only.	The grind is too fine.	Use a coarser grind.
	Coffee has been tamped too hard in the filter holder.	Tamp the coffee more lightly.
	There is too much coffee in the filter holder.	Reduce the quantity of coffee in the filter holder.
	The filter in the filter holder is clogged.	Clean the filter (<i>Chapter "The filter and filter holder cleaning"</i>).
Coffee flows out of the rim.	The filter holder is not correctly inserted in the brew group.	Insert the filter holder as described in the relevant chapter.
	The upper rim of the filter holder is dirty.	Clean the rim of the filter holder.
	There is too much coffee in the filter holder.	Reduce the quantity of coffee using the measuring scoop.
	The screen gasket is dirty.	Clean the screen gasket as described in the relevant Chapter.
The coffee pod is too wet.	The grind is too coarse.	Use a finer grind.
	There is too little coffee in the filter holder.	Add coffee.
It's difficult to remove the filter from the filter holder.	This is typical of professional filter holders, to avoid them being too loose.	Use another by-packed filter upside down as a lever (<i>Chapter "The filter and filter holder cleaning"</i>).
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the electric network.	Connect the machine to the electric network.
	The machine has been just switched off by pressing the ON/OFF switch toggle and it requires a few seconds to complete the procedure.	Wait a few seconds before switch it on again.
The machine does not dispense water.	The water in the boiler has not yet reached the minimum temperature to dispense.	Wait until the water LED is on steadily.
	Water alarm active.	Refill the water tank.



IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

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

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

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

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

Informations de sécurité importantes

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

Avertissement

Informations d'ordre général

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

Attention

Informations d'ordre général

- Cette machine est uniquement destinée à un usage domestique normal. Elle ne peut être utilisée dans des environnements tels que des cuisines réservées aux employés dans les entreprises, magasins, fermes et autres environnements de travail.

- Placez toujours l'appareil sur une surface stable et plane. Maintenez-le en position verticale, également pendant le transport.
- Ne placez pas la machine sur une plaque chauffante ou directement à côté d'un four chaud, d'un appareil de chauffage ou d'une source similaire de chaleur.
- Veillez à placer uniquement du café moulu dans le porte-filtre. Placer du café en grains, du café soluble, du café non torréfié en grains ou toute autre substance dans le porte-filtre risquerait d'endommager la machine. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- Laissez refroidir la machine avant d'insérer ou de retirer tout composant. Les surfaces de chauffe risquent de retenir la chaleur après leur utilisation.
- Ne touchez jamais le tuyau de vidange de l'eau (si fourni) pendant l'utilisation de la machine, car il pourrait être très chaud. Le laisser d'abord refroidir.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau avec de l'eau chaude, tiède ou gazeuse car vous risqueriez de l'endommager ou d'endommager la machine.
- N'utilisez jamais des tampons à récurer, des produits abrasifs ou des détergents agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer la machine. Utilisez uniquement un chiffon doux humidifié avec de l'eau.
- Ne conservez pas la machine à une température inférieure à 0 °C. L'eau laissée dans le système de chauffe peut geler et provoquer des dommages.
- Veillez à ne pas laisser d'eau dans le réservoir lorsque la machine est inutilisée pendant une période prolongée. Il est possible que l'eau soit contaminée. Utilisez de l'eau fraîche à chaque utilisation de la machine.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Gaggia. Votre garantie n'est plus valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Un nettoyage et un entretien réguliers prolongent la durée de vie de votre machine et assurent la qualité et le goût de votre café.
- La machine est constamment exposée à de l'humidité et du café. Il est donc très important de nettoyer et d'entretenir régulièrement la machine comme décrit dans le manuel d'utilisation et illustré sur le site Web. Si vous n'accomplissez pas ces opérations de nettoyage et d'entretien, il est possible que votre machine cesse de fonctionner. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- Ne nettoyez pas le porte-filtre dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas de liquide vaisselle ou de détergent pour le nettoyer. Cela peut causer un mauvais fonctionnement du porte-filtre et avoir un effet nuisible sur le goût du café.
- Évitez de sécher le groupe de percolation avec un chiffon, afin d'empêcher que des fibres ne tombent dedans.
- Ne jamais ôter le porte-filtre pendant la distribution du café. Pendant la phase de chauffage du groupe de distribution du café, des gouttes d'eau chaude peuvent s'écouler.
- La machine ne doit pas être placée dans une armoire pendant son utilisation.

Machines avec avec buse vapeur professionnelle

Avertissement

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

Attention

- Après la production de mousse de lait, nettoyez rapidement la buse à vapeur professionnelle en distribuant un peu de vapeur pour éliminer les éventuels résidus de lait.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Recyclage



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

Garantie et assistance

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

Merci d'avoir choisi la Gaggia Classic GT!

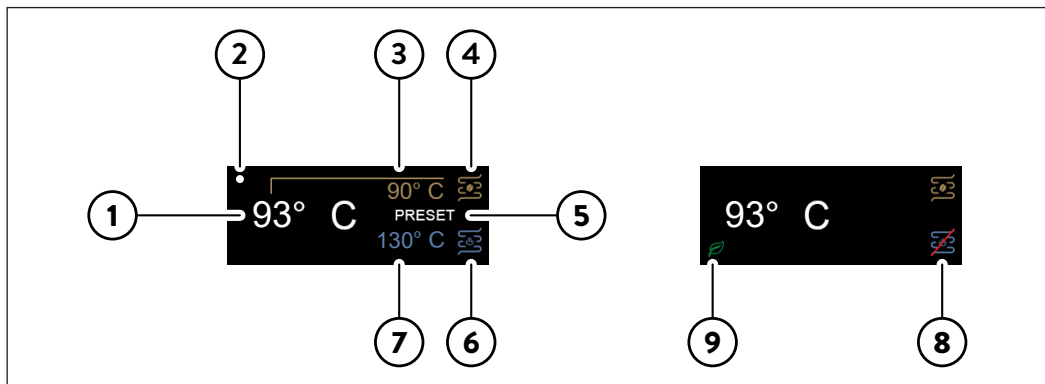
Conçue pour les baristas amateurs qui aspirent à plus, cette machine s'adresse à tous ceux qui exigent des performances de pointe chez eux.

La Gaggia Classic GT permet de créer une expérience de café sur mesure, de vivre des moments inoubliables et de définir ses propres rituels.

Avant de l'utiliser pour la première fois, lire attentivement ce manuel d'utilisation, y compris la section relative à la sécurité. Il contient toutes les informations nécessaires à l'installation, à l'utilisation et au nettoyage de la machine. Il convient de conserver ces instructions pour s'y référer ultérieurement.

Table des matières	
Icônes et affichage	34
Vue d'ensemble de la machine	34
Bandeau de commande	35
Touches multifonctions	35
Leviers du bandeau de commande	35
Filtres fournis	36
Filtre 2 tasses	36
Filtre 1 tasse	36
Filtre aveugle	36
Comment accrocher le porte-filtre	36
Réglage hauteur de la grille	37
Réglage pression de distribution	37
Première installation	38
Première utilisation ou après une période d'inutilisation de plus de 2 semaines	39
Préparation d'un café	40
Distribution de café	40
Distribution de café avec pré-infusion automatique	41
Distribution de café avec pré-infusion manuelle	41
Distribution du café avec la fonction PRESET	42
Comment activer et désactiver la fonction PRESET	42
Comment régler et mémoriser la quantité de votre café	42
Comment baisser la température de la chaudière à café et de la chaudière à vapeur/eau	43
Emulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino	43
Distribution d'eau chaude	44
Réglages de la machine	45
Pré-infusion automatique	45
Wake-up timer	45
Stand-by	45
Mode éco	45
Son des touches	46
Unité de mesure de la température	46
Température vapeur	46
Nettoyage et entretien	46
Tableau du nettoyage	46
Nettoyage de la lance vapeur	47
Nettoyage du groupe de distribution du café	47
Nettoyage filtre et porte-filtre	48
Nettoyage de la douchette	49
Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement	49
Nettoyage du réservoir à eau	49
Icônes d'attention	49
Code d'erreur	49
Dépannage	50

Îcônes et affichage






1	Température de préparation du café réglée en usine	6	Chaudière à vapeur/eau
2	Heure de réveil activée	7	Température de vapeur réglée en usine
3	Température réelle	8	Chaudière à vapeur/eau désactivée
4	Chaudière à café	9	Mode éco activé
5	PRESET activé		

Vue d'ensemble de la machine






1	Touche RÉGLAGES/ARRIÈRE	18	Prise câble d'alimentation
2	Touche (-) de navigation	19	Interrupteur principal
3	Touche (+) de navigation	20	Câble d'alimentation
4	Touche OK	21	Filtre 1 tasse
5	Levier ON/OFF	22	Filtre 2 tasses
6	Levier Pré-infusion	23	Filtre aveugle
7	Levier Café	24	Porte-filtre
8	Levier Eau	25	Pressecafé
9	Levier Vapeur	26	Bac d'égouttement
10	Couvercle du réservoir à eau	27	Grille du bac d'égouttement
11	Réservoir à eau	28	Tuyau de vidange télescopique
12	Chauffe-tasses	29	Douchette
13	Poignée vapeur	30	Groupe de distribution du café
14	Lance vapeur	31	Buse de distribution de l'eau
15	Protection lance vapeur	32	Mesure à café prémoulu
16	Buse de la lance vapeur	33	Manomètre
17	Vis de réglage de la pression de distribution		

Bandeau de commande

Touches multifonctions

1	Touche RÉGLAGES/ARRIÈRE 	Appuyez pour accéder au menu de la machine et pour revenir à la page-écran précédente.
2/3	Touches de navigation 	Appuyez pour naviguer dans le menu et pour 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.

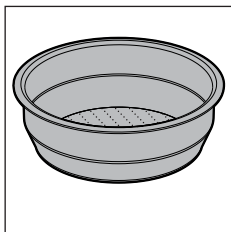
Leviers du bandeau de commande

5	Levier ON/OFF 	Appuyez pour allumer ou éteindre la machine. <i>Le levier s'allume lorsque la machine est allumée.</i>
6	Levier Pré-infusion 	Appuyez pour activer la pré-infusion automatique. <i>Lorsque la pré-infusion est activée, le levier s'allume.</i> Appuyez sur le levier et maintenez-le pour activer la pré-infusion manuelle.
7	Levier Café 	Appuyez pour distribuer du café. <i>Le levier est allumé fixe lorsque la machine est prête à distribuer; il clignote lorsqu'il n'est pas à température.</i>
8	Levier Eau 	Appuyez pour distribuer de l'eau. <i>Le levier est allumé fixe lorsque la machine est prête à distribuer; il clignote lorsqu'il n'est pas à température.</i>
9	Levier Vapeur 	Appuyez pour activer la fonction vapeur, la machine commence à chauffer. <i>Le levier s'allume dès que la machine est prête à distribuer la vapeur; il clignote lorsqu'il n'est pas à température.</i>

Filtres fournis

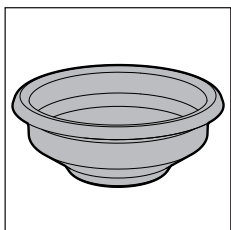
Filtre 2 tasses

Le filtre à deux tasses est déjà installé dans le porte-filtre et permet de distribuer deux tasses de café expresso à partir du café moulu.



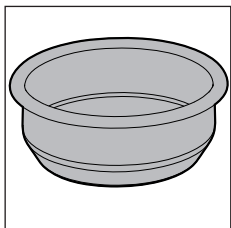
Filtre 1 tasse

Ce filtre peut être utilisé pour distribuer une tasse de café expresso à partir du café moulu.



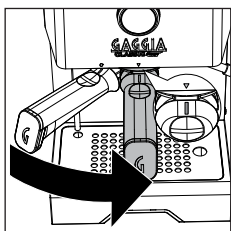
Filtre aveugle

Ce filtre peut être utilisé pour nettoyer le groupe de distribution du café ou pour régler la pression de distribution à l'aide de la vis de réglage (17).



Comment accrocher le porte-filtre

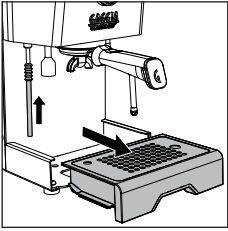
Accrochez le porte-filtre au groupe de distribution par le bas: alignez le repère sur la poignée du porte-filtre sur le symbole ● sur le châssis, tournez la poignée de gauche à droite jusqu'à ce que le porte-filtre s'arrête en position, c'est-à-dire lorsque le repère sur la poignée coïncide parfaitement avec le triangle ▼ sur le châssis ou est légèrement décalé vers la droite.



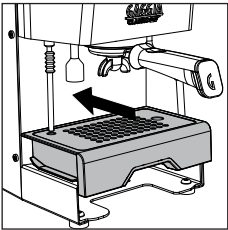
Réglage hauteur de la grille

Pour s'assurer que les tasses à espresso soient placées à une hauteur optimale:

- 1 Portez le tuyau de vidange télescopique dans sa position la plus courte.



- 2 Remontez le bac d'égouttement et insérez-le dans les guides comme indiqué dans l'image.

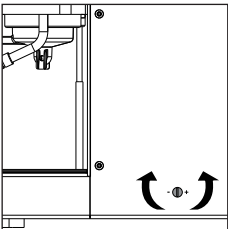


Réglage pression de distribution

La pression de distribution, qui est réglée à 9 bars en usine, peut être modifiée en tournant la vis de réglage (17).

Pour modifier la pression de distribution:

- 1 Désactivez le PRESET s'il est actif.
- 2 Accrochez le porte-filtre complet du filtre aveugle au groupe de distribution.
- 3 Appuyez sur le levier café et lisez la valeur en bars indiquée sur le manomètre (33).
- 4 À l'aide d'un tournevis plat, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (-) pour réduire la pression, dans le sens des aiguilles d'une montre (+) pour l'augmenter.
- 5 Arrêtez la distribution en appuyant de nouveau sur le levier café dès que le manomètre affiche la valeur en bars souhaitée.
- 6 Décrochez le porte-filtre et remplacez le filtre aveugle par le filtre 1 tasse ou le filtre 2 tasses.
- 7 La machine est de nouveau prête pour être utilisée.



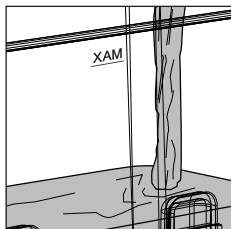
Remarque: n'effectuez pas le réglage avec les filtres à 1 tasse ou à 2 tasses installés, mais uniquement avec le filtre aveugle.

Remarque: pour éviter tout risque de brûlure, ne retirez pas le porte-filtre avant le point 5.

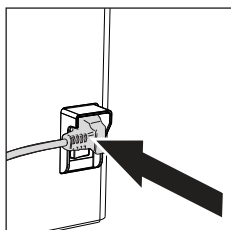
Remarque: la machine est équipée d'un système de protection qui fait que si vous activez la distribution du café avec le filtre aveugle inséré pendant une durée supérieure à 90 secondes, l'alarme E16 apparaît. C'est normal, il ne s'agit pas d'un défaut du produit.

Première installation

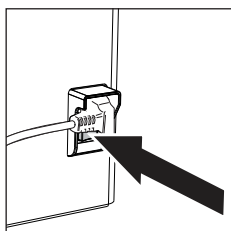
Remarque: la machine a été testée et il est possible que quelques traces de café soient encore présentes malgré un nettoyage approfondi. Nous garantissons qu'il s'agit d'une machine neuve.



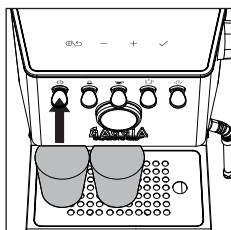
- 1 Retirez le réservoir à eau, rincez-le et remplissez-le avec de l'eau froide jusqu'au niveau MAX. Il est recommandé de vérifier que le réservoir d'eau est correctement inséré.



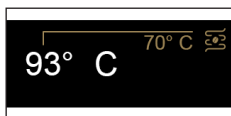
- 2 Branchez la fiche du câble d'alimentation sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



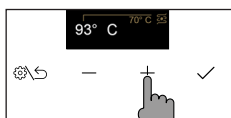
- 3 Appuyez sur la touche d'allumage/arrêt située à l'arrière de la machine.
- 4 L'afficheur s'allume et affiche le logo historique de Gaggia, ensuite il s'éteint et se met en veille.



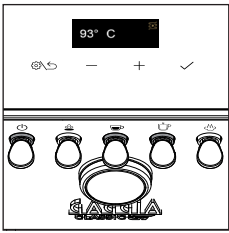
- 5 Appuyez sur le levier ON/OFF pour démarrer la machine, la LED correspondante s'allume.
- 6 Placez un verre sous le groupe de distribution du café et un autre sous la buse de distribution de l'eau chaude, appuyez sur le bouton ✓ de navigation et suivez les instructions sur l'afficheur jusqu'à ce que l'installation est terminée.



- 7 L'afficheur montre la température à la sortie du groupe de distribution du café ainsi que sa valeur qui augmente jusqu'à la température réglée.



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

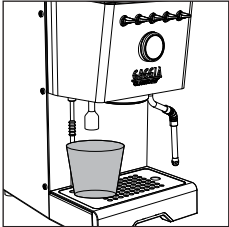


- 9 Une fois que la température souhaitée est atteinte, les LEDs café et eau chaude s'allument fixe et la machine est prête pour la première distribution.
- 10 Avant l'infusion, suivez les instructions du chapitre «Première utilisation».

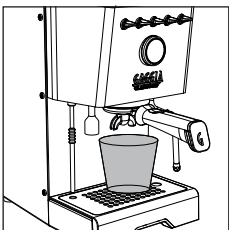
Première utilisation ou après une période d'inutilisation de plus de 2 semaines

Remarque: les nouvelles machines à café peuvent dégager une odeur désagréable. C'est normal et il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veuillez suivre les instructions ci-dessous. L'eau distribuée pendant cette phase doit être jetée et ne peut pas être utilisée pour l'alimentation.

Remarque: afin de protéger la machine du calcaire, utilisez de l'eau pas trop dure. Si nécessaire, nous vous recommandons d'utiliser un adoucisseur d'eau.



- 1 Placez un récipient vaste sous la buse de distribution de l'eau chaude.
- 2 Retirez le réservoir à eau, rincez-le et remplissez-le jusqu'au niveau MAX.
- 3 Appuyez sur l'interrupteur à bascule d'eau chaude et distribuez un réservoir d'eau à partir du distributeur d'eau. Si la distribution d'eau s'arrête, appuyez simplement à nouveau sur l'interrupteur à bascule d'eau lorsque la LED est allumée fixe jusqu'à ce que l'alarme d'eau apparaisse sur l'écran. Vider tout le réservoir d'eau peut prendre quelques minutes.
- 4 Remplissez à nouveau le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.



- 5 Accrochez le porte-filtre au groupe de distribution du café et placez un récipient vaste sous le porte-filtre.
- 6 Appuyez sur le levier café et distribuez de l'eau du groupe café. Si la distribution d'eau s'arrête, appuyez simplement à nouveau sur l'interrupteur à bascule du café jusqu'à ce que l'alarme d'eau apparaisse sur l'écran..
- 7 Décrochez le porte-filtre et rincez-le sous l'eau courante.
- 8 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.
- 9 Appuyez sur l'interrupteur à bascule de la vapeur, lorsqu'il est allumé en continu, ouvrez le bouton de vapeur et distribuez de la vapeur pendant environ une minute.
- 10 Éteignez et rallumez la machine pour vous assurer que toutes les informations sont enregistrées. La machine est maintenant prête à l'emploi.

Préparation d'un café

Veillez à sélectionner un degré de mouture convenable pour la distribution de l'expresso.

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

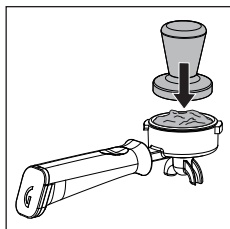
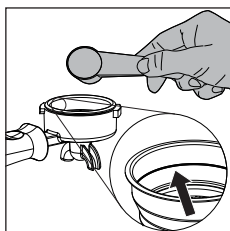
Remarque: si la température réglée est réduite alors que la machine est déjà chaude, pour accélérer le refroidissement suivez les instructions fournies au chapitre « Comment baisser la température de la chaudière à café et de la chaudière à vapeur/eau ».

Distribution de café

Le porte-filtre est livré par l'usine avec le filtre à 2 tasses déjà installé.

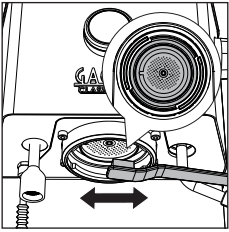
Avant de distribuer le premier café, il faut préchauffer le porte-filtre.

- 1 Accrochez le porte-filtre équipé du filtre à 1 ou 2 tasses au groupe de distribution du café.
- 2 Placez une tasse sous le porte-filtre et appuyez sur le levier café quand il est allumé en continu, pour distribuer une tasse d'eau (150 ml environ).
- 3 Débranchez le porte-filtre et éliminez l'eau résiduelle éventuelle.
- 4 Remplissez le porte-filtre avec 1 mesure de café prémoulu pour un café simple ou avec 2 mesures pour un café double en prenant comme référence l'encoche interne du filtre. Tapez latéralement le porte-filtre pour répartir la poudre de café.



- 5 Pressez le café à l'aide du pressecafé livré avec la machine. Le café doit être pressé de manière uniforme et sa surface doit être bien nivelée, parallèle au bord du porte-filtre.
- 6 Nettoyez le bord du porte-filtre de tous résidus de café éventuels.
- 7 Accrochez correctement le porte-filtre, comme décrit à la section « Comment accrocher le porte-filtre ».
- 8 Placez 1 ou 2 tasses sous le porte-filtre.
- 9 Attendez que le levier café s'allume fixe avant d'y appuyer dessus pour commencer la distribution.
- 10 Pendant la distribution, l'afficheur montre les secondes de distribution.
- 11 Dès que la quantité souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur le levier café pour arrêter la distribution.





- 12 Une fois la distribution terminée, décrochez le porte-filtre, éliminez les marcs du filtre et les résidus éventuels de la douchette.
- 13 L'afficheur va montrer de nouveau la température à la sortie du groupe de distribution du café.

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

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

Distribution de café avec pré-infusion automatique

Il est possible d'activer la pré-infusion automatique ; le temps de pré-infusion est réglé en usine et peut être modifié dans le menu de la machine.



- 1 Pour activer la pré-infusion automatique, appuyez sur le levier pré-infusion, qui va alors s'allumer.
- 2 Lorsque la distribution commence, après avoir appuyé sur le levier café, l'afficheur montre 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 pendant la pré-infusion, le levier pré-infusion est enfoncé, la machine arrêtera la pré-infusion et commencera la distribution, affichant le temps de distribution.

Distribution de café avec pré-infusion manuelle

Attention: pour ne pas risquer de se brûler, ne décrochez pas le porte-filtre après avoir relâché le levier pré-infusion, mais uniquement après avoir terminé la distribution du café.

Pendant la distribution avec pré-infusion manuelle, l'afficheur montre toutes les phases, l'une après l'autre: mouillage de la dosette de café avec l'eau - temps de repos - distribution proprement dite.



- 1 Maintenez le levier pré-infusion appuyé, la LED correspondante commence à clignoter.
- 2 L'afficheur montre le temps de mouillage de la dosette avec l'eau et le symbole  correspondant.
- 3 Relâchez le levier dès que le temps de mouillage souhaité est atteint.



- 4 Les secondes continuent à s'écouler, en indiquant le temps de repos souhaité et le symbole ☉ correspondant.
- 5 Une fois que le temps de repos souhaité s'est écoulé, appuyez sur le levier café pour démarrer la distribution proprement dite à haute pression.
- 6 L'afficheur montre les secondes de distribution qui s'écoulent.
- 7 Dès que la quantité souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur le levier café pour arrêter la distribution.

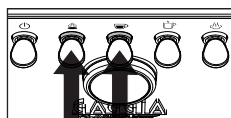
Remarque: le levier du café est invalidé pendant qu'on maintient le levier de la pré-infusion appuyé.

Remarque: une fois le temps maximum de repos écoulé, la machine annule la distribution.

Distribution du café avec la fonction PRESET

Si cette fonction est activée, la machine arrête automatiquement la distribution dès que la quantité de café préalablement réglée est atteinte.

Comment activer et désactiver la fonction PRESET



- 1 Pour activer ou désactiver cette fonction, appuyez simultanément sur les leviers pré-infusion et café et maintenez-les enfoncés pendant quelques secondes.
- 2 Le mot PRESET est affiché à l'écran lorsque la fonction est activée.
- 3 Lorsque la fonction est activée, la machine distribue la quantité de café réglée.
- 4 Si on désactive la fonction, on revient au mode manuel, et il faudra donc appuyer de nouveau sur le levier café pour arrêter la distribution.

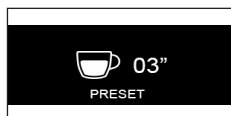


Comment régler et mémoriser la quantité de votre café

La quantité de café à distribuer par la machine a déjà été pré-réglée en usine.

Il est toutefois possible de modifier la quantité pré-réglée en suivant la procédure décrite ci-après.

- 1 Maintenez le levier café appuyé pendant quelques secondes, relâchez-le lorsque la distribution commence et la minuterie s'affiche à l'écran avec le mot PRESET clignotant.
- 2 Appuyez de nouveau sur le levier café une fois que la quantité souhaitée est atteinte.
- 3 L'écran affiche alors le symbole de la coche, confirmant que la nouvelle quantité a été sauvegardée et que la valeur préalablement réglée a été écrasée.





- 4 L'afficheur revient à la page-écran principale, la fonction PRESET étant activée.

Remarque: la fonction PRESET enregistre le volume et non le temps. La minuterie affichée sur l'écran peut indiquer un temps différent pour un même volume de café, en fonction du type de café, de la quantité de café moulu ou de la finesse de la mouture.

Remarque: la fonction PRESET est désactivée automatiquement lorsqu'un café avec pré-infusion manuelle est demandé et elle se rétablit une fois la distribution terminée.

Comment baisser la température de la chaudière à café et de la chaudière à vapeur/eau

Chaudière à café

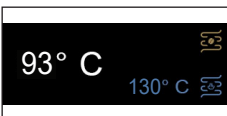
- 1 Placez une tasse vide sous le groupe de distribution du café sans que le porte-filtre soit accroché.
- 2 Appuyez sur le levier café et distribuez une tasse d'eau.
- 3 Appuyez de nouveau sur le levier café pour arrêter de distribuer de l'eau.
- 4 Répétez l'opération si la machine n'a pas encore atteint la température souhaitée visible sur l'écran.

Chaudière à vapeur/eau

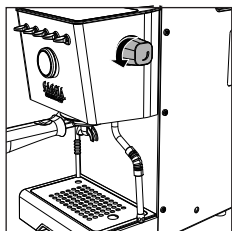
- 1 Placez une tasse sous le distributeur d'eau.
- 2 Appuyez sur l'interrupteur à bascule de l'eau et distribuez une tasse d'eau.
- 3 Appuyez à nouveau sur l'interrupteur à bascule de l'eau pour arrêter la distribution d'eau.
- 4 Répétez l'opération si la machine n'a pas encore atteint la température souhaitée.

Emulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino

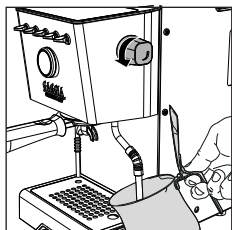
Pour un résultat optimal, nous vous conseillons d'utiliser du lait entier froid (*environ 5 °C*) avec une teneur en protéines d'au moins 3 % et au moins 3,5 % de graisses. De bons résultats peuvent aussi être obtenus avec du lait de vache demi-écrémé, certains types de lait sans lactose, avec une boisson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



- 1 Appuyez sur le levier vapeur, qui commence à clignoter jusqu'à ce que la machine ait atteint la température réglée, affichée à l'écran.
- 2 Dès que le levier s'allume fixe, la machine est prête pour distribuer de la vapeur.



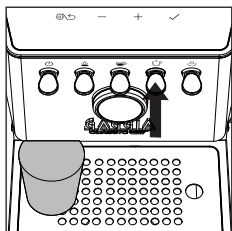
- 3 Avant de commencer l'émulsion du lait, éliminez toute condensation résiduelle en ouvrant la poignée vapeur ; attendez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que de la vapeur qui sort.



- 4 Remplissez un pot de lait froid à environ 1/3 du niveau, introduisez la lance vapeur dans le lait et démarrez l'émulsion en ouvrant de nouveau la poignée.
- 5 Dès que l'émulsion souhaitée est obtenue, fermez la poignée pour arrêter la distribution de vapeur et retirez le pot.
- 6 Nettoyez le circuit en distribuant encore un peu de vapeur pour éliminer tous résidus de lait et nettoyez la lance avec un chiffon humide.
- 7 Appuyez sur le levier vapeur pour quitter la fonction ; la LED s'éteint.

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

Distribution d'eau chaude












- 1 Placez une tasse ou un verre à thé sous la buse de distribution d'eau chaude.
- 2 Appuyez sur le levier eau chaude lorsqu'il est allumé fixe, et encore une fois lorsque la quantité souhaitée a été distribuée pour arrêter la distribution. Appuyez à nouveau si vous avez besoin de plus d'eau

Remarque: l'eau peut être distribuée même si l'interrupteur à bascule est éteint ou clignote. Dans ce cas, la température de l'eau peut ne pas être optimale.

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


Réglages de la machine

Si vous appuyez sur la touche  sur l'écran, vous avez accès aux réglages de la machine, où vous pouvez activer ou modifier certains paramètres à l'aide des touches de navigation **+**, **-** et de la touche de confirmation .

- Pré-infusion automatique 
- Wake-up timer 
- Stand-by 
- Mode éco 
- Son des touches 
- Unité de mesure de la température 
- Température vapeur 

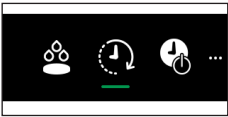
Pré-infusion automatique





Il est possible de régler 3 niveaux de pré-infusion; pour ce faire, sélectionnez le symbole .

LGT Light roast - Torréfaction légère
 MED Medium roast - Torréfaction moyenne
 DRK Dark roast - Torréfaction foncée

Wake-up timer




Vous pouvez activer ou désactiver la fonction de réveil de la machine ; pour ce faire, sélectionnez le symbole .

Pour activer la fonction, sélectionnez ON, confirmez, sélectionnez le symbole  pour régler l'heure et ensuite le symbole  pour régler l'heure de réveil (*réglable par intervalles de 15 minutes*). Un point blanc apparaît en haut à gauche de l'écran pour indiquer que la minuterie de réveil est activée.

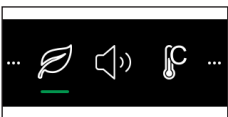
Stand-by




La machine est pourvue en usine d'une fonction de mise en veille automatique après 30 minutes d'inactivité.

Sélectionnez le symbole  pour désactiver la fonction ou modifier le délai de stand-by.

Mode éco

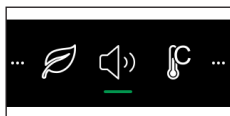


Vous pouvez activer ou désactiver la fonction mode éco ; pour ce faire, sélectionnez le symbole .


Lorsque la fonction mode éco est activée, la chaudière à vapeur/eau chaude est éteinte. Il EST quand même possible de distribuer de la vapeur/eau chaude, mais il faudra attendre plus longtemps avant que la chaudière arrive à la température requise pour la distribution. Ce faisant, l'Ecomode est automatiquement désactivé. Il peut être réactivé via le menu de configuration.

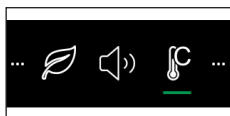
Son des touches

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




Unité de mesure de la température

Il est possible de sélectionner l'unité de mesure de la température entre °C et °F ; pour ce faire, sélectionnez le symbole .



Température vapeur

Il est possible de modifier le réglage de la température de vapeur; pour ce faire, sélectionnez le symbole .



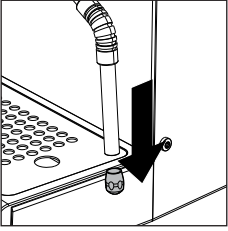
Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine dans des conditions optimales et garantissent pendant longtemps un bon café, un débit constant de café et une excellente mousse de lait.

Tableau du nettoyage

Description de la pièce	Après l'utilisation	Quotidien	Hebdomadaire	Mensuel
Nettoyage lance vapeur	●			
Nettoyage du groupe de distribution du café				●
Nettoyage filtre et porte-filtre		●		
Nettoyage douchette	●			
Nettoyage grille et bac d'égouttement		●		
Nettoyage 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, nettoyez-la sous l'eau courante et remontez-la.
- 2 Ouvrez la poignée vapeur pendant quelques instants pour éliminer tous résidus éventuels de lait, puis refermez-la.

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 résidus huileux éventuels du café.

- 1 Assurez-vous que le tuyau de vidange (**28**) est inséré.
- 2 Insérez le filtre aveugle (**23**) dans le porte-filtre. Coupez une pastille de nettoyage Gaggia en 4 parties et mettez-la dans le filtre aveugle.
- 3 Accrochez le porte-filtre (**24**) au groupe de distribution du café (**30**)
- 4 Appuyez sur le levier du café pour activer la pompe et créer la pression nécessaire.
- 5 Attendez 5 secondes avant d'appuyer de nouveau sur le levier du café pour désactiver la pompe.
- 6 L'eau contenant le détergent s'écoule dans le bac d'égouttement à travers le tuyau de vidange. Attendez 30 secondes environ.
- 7 Répétez les étapes de 4 à 6 au moins 10 fois jusqu'à ce que de l'eau claire s'écoule du tuyau de vidange dans le bac d'égouttement.
- 8 Décrochez le porte-filtre avec le filtre aveugle et lavez-les soigneusement à l'eau chaude.
- 9 Accrochez de nouveau le porte-filtre complet du 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 Décrochez le porte-filtre et le filtre aveugle et nettoyez la douchette (**29**) 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 sous l'eau courante.
- 13 La machine est maintenant prête à l'emploi.

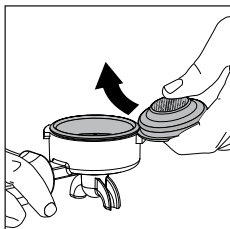
Remarque: la machine est équipée d'un système de protection qui fait que si vous activez la distribution du café avec le filtre aveugle inséré pendant une durée supérieure à 90 secondes, l'alarme E16 apparaît. C'est normal, il ne s'agit pas d'un défaut du produit.

Nettoyage filtre et porte-filtre

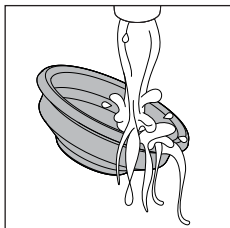
Les filtres doivent être toujours propres afin de garantir un résultat parfait.

Une fois par jour:

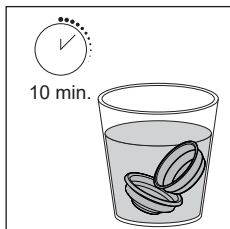
- 1 Retirez le filtre du porte-filtre ainsi que le montre la figure.



- 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 et ensuite rincez-les sous l'eau courante.



- 4 Pour mieux nettoyer les filtres, il est conseillé d'acheter des pastilles de nettoyage GAGGIA spécialement conçues pour maintenir la machine en parfait état de fonctionnement.

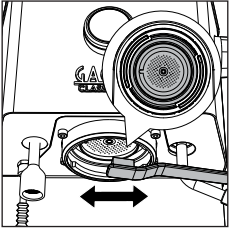


Attention: le filtre ne doit être remplacé que lorsque le porte-filtre est complètement froid, pour ne pas se brûler.

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 résidus éventuels de marc de café de la douchette.
- 3 Nettoyez 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, et lavez-les sous l'eau courante. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Nettoyage du réservoir à eau

- 1 Retirez le réservoir à eau et lavez-le sous l'eau courante.

Icônes d'attention

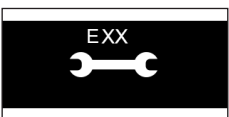
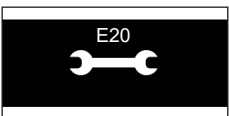
Le réservoir à eau doit être rempli.



Code d'erreur

Ouvrez le bouton de vapeur et laissez-le ouvert jusqu'à ce que le débit de vapeur soit presque terminé (*environ 2 minutes*). Fermez le bouton de vapeur. Éteignez et rallumez la machine à l'aide de l'interrupteur principal. Si l'erreur persiste, vous devez contacter un centre de service agréé.

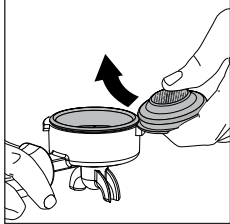
Éteignez et rallumez la machine à l'aide de l'interrupteur principal. Si le porte-filtre est inséré, ne le retirez pas avant d'avoir éteint la machine. Essayez de répéter l'opération plusieurs fois. Si l'erreur persiste, vous devez contacter un centre de service agréé ou les distributeurs de votre pays, en signalant le code d'erreur affiché sur l'écran au-dessus du symbole. Les coordonnées sont disponibles sur le site www.gaggia.com.



Dépannage

Ce chapitre résume les problèmes les plus courants susceptibles de se produire sur la machine. Si les informations ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez consulter le site www.gaggia.com, où vous trouverez une liste des questions fréquentes, ou contactez le Centre d'assistance après-vente ou les revendeurs de votre Pays.

Problème	Cause	Solution
La mousse ne se forme pas dans le lait.	Le type de lait utilisé ne convient pas pour former de la mousse.	La quantité et la qualité de la mousse produite diffèrent selon le type de lait (<i>Chapitre « Émulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino »</i>).
Après avoir appuyé sur le levier café, la machine ne distribue pas de 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.
L'écran affiche l'alarme d'eau même si l'eau.	C'est un comportement normal de la machine nécessitant une réserve d'eau pour éviter d'éventuels dysfonctionnements.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.
Le café est trop froid.	Le porte-filtre n'est pas accroché pour le préchauffage.	Préchauffez le porte-filtre (<i>Chapitre « Distribution café »</i>).
	Les tasses sont froides.	Placez les tasses sur le chauffe-tasses.
	La machine n'est pas à température.	Attendez que la LED du levier du café s'allume fixe.
Le café est trop chaud même après avoir baissé la température affichée à l'écran.	Tous les éléments de la machine sont chauds.	Pour accélérer le refroidissement de la chaudière, suivez les instructions données dans le chapitre "Comment baisser la température de la chaudière à café et de la chaudière à vapeur/eau".
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.
	Pressage trop léger et/ou avec des rainures.	Pressez davantage la poudre de café avec le pressecafé, en veillant à ne pas créer de rainures.
	Le café n'est pas frais.	Utilisez un mélange différent.
Le café ne coule pas ou coule goutte à goutte.	Mouture trop fine.	Utilisez une mouture plus grosse.
	Café trop pressé dans le porte-filtre.	Pressez le café moins fort.
	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 filtre et du porte-filtre »</i>).

Problème	Cause	Solution
Le café coule par les bords.	Le porte-filtre n'est pas correctement 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 en utilisant la mesure.
	Le joint de la douchette est sale.	Nettoyez le joint de la douchette comme décrit dans le chapitre correspondant.
La dosette de café est trop mouillée.	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.
Il est difficile de retirer le filtre du porte-filtre.	Ceci est typique des porte-filtres professionnels, pour éviter qu'ils ne soient trop lâches.	Utilisez un autre filtre fourni à l'envers comme levier (<i>Chapitre «Nettoyage 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 vient d'être éteinte en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt et il faut quelques secondes pour terminer la procédure.	Attendez quelques secondes avant de le rallumer.
La machine ne distribue pas d'eau.	L'eau dans la chaudière n'a pas encore atteint la température minimale pour être distribuée.	Attendez que le voyant d'eau reste allumé en continu.
	Alarme d'eau active.	Remplissez le réservoir d'eau.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

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

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIAS

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

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

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

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

Información de seguridad importante

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

Advertencia

General

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

Precaución

General

- Este aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico normal. No se ha diseñado para usarlo en entornos como cocinas para empleados de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y estable. Manténgalo en posición vertical, incluso durante el transporte.

- No coloque el aparato sobre una placa caliente, justo al lado de un horno caliente, un calefactor u otra fuente de calor similar.
- Ponga exclusivamente café molido en el portafiltro. Si pone café en grano, café soluble, granos de café crudos o cualquier otra sustancia, la máquina podría dañarse. En ese caso, la reparación que en su caso tuviera que efectuarse no estará cubierta por la garantía.
- Deje que la cafetera se enfríe antes de insertar o retirar cualquier pieza. Las superficies calentadoras pueden retener calor residual después del uso.
- Nunca tocar el tubo de desagüe de agua (si existe) durante el utilizzo porque podría estar muy caliente. Dejar que se enfríe.
- No llene nunca el depósito de agua con agua templada, caliente o con gas, ya que esto puede provocar daños en el depósito de agua y en la cafetera.
- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato. Utilice simplemente un paño suave humedecido con agua.
- No guarde la cafetera a temperaturas inferiores a 0 °C. El agua que queda en el sistema de calentamiento podría congelarse y provocar daños.
- No deje agua en el depósito de agua cuando no vaya a utilizar la cafetera durante un largo período de tiempo. El agua puede contaminarse. Utilice agua limpia cada vez que utilice el aparato.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Gaggia no recomiende específicamente. Si utiliza este tipo de accesorios o piezas, la garantía quedará anulada.
- Una limpieza y un mantenimiento regulares prolongan la vida de la cafetera y garantizan una calidad óptima y el sabor perfecto para su café.
- La cafetera está expuesta de forma continuada a humedad y café. Por ese motivo, es muy importante limpiar regularmente la máquina y realizar el mantenimiento con arreglo a lo descrito en el manual del usuario y en el sitio web. Si no sigue estos procedimientos, la cafetera podría dejar de funcionar. En este caso, la garantía no cubre la reparación.
- No lave el portafiltro en el lavavajillas y no utilice detergente líquido ni ningún otro limpiador para lavarlo. Puede provocar que el portafiltro se averíe y afectar al sabor del café.
- Para evitar que se introduzcan fibras en el interior, no seque el grupo de preparación del café con un paño.
- No retire nunca el portafiltro durante el suministro de café, ya que está a presión. Durante la fase de calentamiento del grupo de suministro de café pueden salir gotas de agua caliente.
- No use la máquina dentro de un armario.

Cafeteras con la varilla de vapor profesional ---

Advertencia ---

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

Precaución ---

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

Campos electromagnéticos (CEM) ---

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

Reciclaje



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

Garantía y asistencia

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

¡Gracias por elegir Gaggia Classic GT!

Creada para los baristas domésticos que aspiran a más, esta máquina es para todos aquellos que exigen prestaciones de vanguardia en su propia casa.

Classic GT le dará la posibilidad de crear su experiencia cafetera a medida, estableciendo momentos inolvidables y definiendo sus propios rituales.

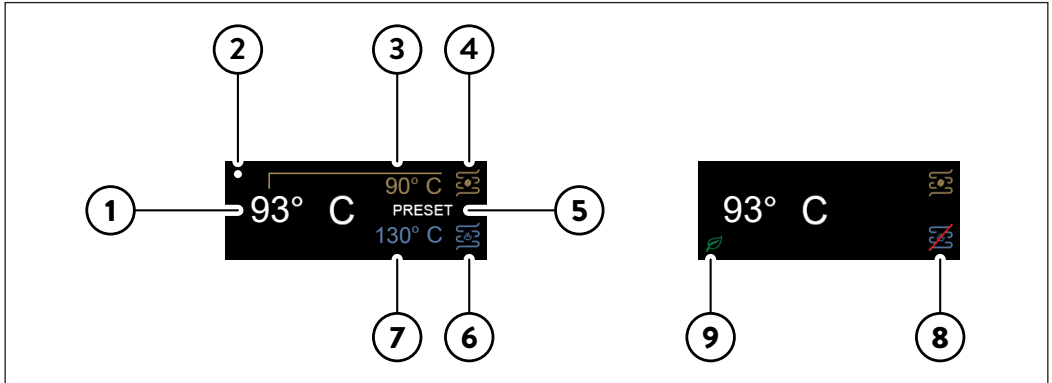
Antes de utilizarla por primera vez, lea atentamente este manual de usuario, incluida la sección de seguridad. En él encontrará toda la información necesaria para instalar, utilizar y limpiar su máquina.

Conserve las instrucciones para futuras consultas.

Índice

Iconos y pantalla	59
Vista general de la máquina	59
Panel de control	60
Botones multifunción	60
Palancas del panel de control	60
Filtros incluidos	61
Filtro de 2 tazas	61
Filtro de 1 taza	61
Filtro ciego	61
Cómo insertar el portafiltro	61
Regulación de altura de la rejilla	62
Regulación de la presión de suministro	62
Primera instalación	63
Antes de utilizarla por primera vez o tras un período de inactividad de más de 2 semanas	64
Preparación de un café	65
Suministro de café	65
Suministro de café con preinfusión automática	66
Suministro de café con preinfusión manual	66
Suministro de café con la función PRESET	67
Cómo activar y desactivar la función PRESET	67
Cómo configurar y guardar el volumen de su café	67
Cómo bajar la temperatura de las calderas de café y agua/vapor	68
Espumado de la leche para la preparación de un capuchino	68
Suministro de agua caliente	69
Ajustes de la máquina	69
Preinfusión automática	69
Wake-up timer	70
Stand-by	70
Modo Eco	70
Sonido de los botones	70
Unidad de medida de la temperatura	70
Temperatura del vapor	70
Limpieza y mantenimiento	71
Tabla de limpieza	71
Limpieza del tubo de vapor	71
Limpieza del grupo de café	71
Limpieza del filtro y portafiltro	72
Limpieza de la ducha	73
Limpieza de la rejilla y de la bandeja de goteo	73
Limpieza del depósito de agua	73
Iconos de atención	73
Código de error	73
Resolución de problemas	74

Iconos y pantalla





1	Temperatura de preparación de café ajustada de fábrica	6	Caldera de vapor/agua
2	Hora de activación activada	7	Temperatura de vapor ajustada de fábrica
3	Temperatura actual	8	Caldera de vapor/agua desactivada
4	Caldera de café	9	Modo ecológico activado
5	PRESET activado		

Vista general de la máquina






1	Botón de AJUSTES/ATRÁS	18	Toma del cable de alimentación
2	Botón (-) de navegación	19	Interruptor principal
3	Botón (+) de navegación	20	Cable de alimentación
4	Botón OK	21	Filtro de 1 taza
5	Palanca ON/OFF	22	Filtro de 2 tazas
6	Palanca de pre-infusión	23	Filtro ciego
7	Palanca de café	24	Portafiltro
8	Palanca de agua	25	Prensador de café
9	Palanca de vapor	26	Bandeja de goteo
10	Tapa del depósito de agua	27	Rejilla de la bandeja de goteo
11	Depósito de agua	28	Tubo de desagüe telescópico
12	Calientatazas	29	Ducha
13	Mando de vapor	30	Grupo de suministro de café
14	Tubo de vapor	31	Boquilla de suministro de agua
15	Protección del tubo de vapor	32	Cuchara dosificadora para café pre-molido
16	Boquilla del tubo de vapor	33	Manómetro
17	Tornillo de regulación de la presión de suministro		

Panel de control

Botones multifunción

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

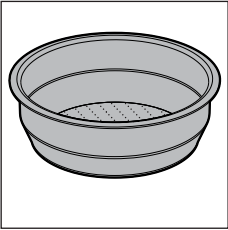
Palancas del panel de control

5	Palanca ON/OFF 	Pulse para encender o apagar la máquina. <i>La palanca se ilumina cuando la máquina está encendida.</i>
6	Palanca de pre-infusión 	Pulse para activar la pre-infusión automática. <i>Cuando la pre-infusión está activada, la palanca se ilumina.</i> Mantenga pulsada la palanca para activar la pre-infusión manual.
7	Palanca de café 	Pulse para suministrar café. <i>La palanca se enciende de forma fija cuando la máquina está lista para suministrar, parpadea cuando no está a temperatura.</i>
8	Palanca de agua 	Pulse para suministrar agua. <i>La palanca se enciende de forma fija cuando la máquina está lista para suministrar, parpadea cuando no está a temperatura.</i>
9	Palanca de vapor 	Pulse para activar la función de vapor, la máquina empieza a calentarse. <i>La palanca se enciende cuando la máquina está lista para suministrar vapor, parpadea cuando no está a temperatura.</i>

Filtros incluidos

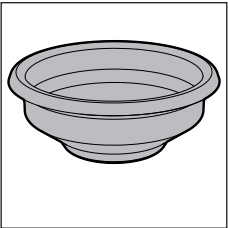
Filtro de 2 tazas

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



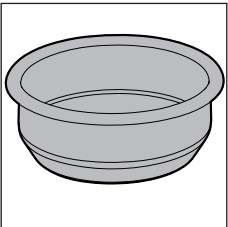
Filtro de 1 taza

Este filtro puede utilizarse para suministrar una taza de café espresso con café molido.



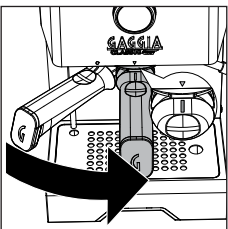
Filtro ciego

Este filtro puede utilizarse para limpiar el grupo de café o regular la presión de suministro mediante el tornillo de regulación (17).



Cómo insertar el portafiltro

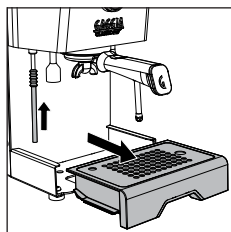
Inserte el portafiltros en el grupo de suministro desde abajo, alineando la muesca de referencia del mango del portafiltro con el símbolo ● de la carcasa, girando de izquierda a derecha hasta que el portafiltro encaje en su posición, es decir, cuando la muesca de referencia del mango y el triángulo ▼ de la carcasa estén perfectamente alineados o ligeramente desplazados hacia la derecha.



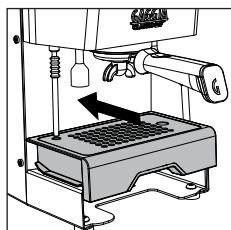
Regulación de altura de la rejilla

Para garantizar una altura óptima para las tazas de café espresso:

- 1 Coloque el tubo de desagüe telescópico en la posición más corta.



- 2 Levante la bandeja de goteo e insértela en las guías como se muestra en el dibujo.

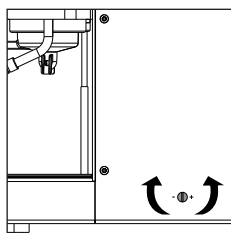


Regulación de la presión de suministro –

La presión de suministro puede regularse y modificarse girando el tornillo de regulación (17), que viene ajustado de fábrica a 9 bar.

Para modificar la presión de suministro:

- 1 Desactivar la función PRESET si está activo.
- 2 Inserte el portafiltro con el filtro ciego en el grupo de suministro.
- 3 Presione la palanca del café y lea los bar en el manómetro (34).
- 4 Con un destornillador plano, gire en sentido antihorario (-) para reducir la presión, en sentido horario (+) para aumentarla.
- 5 Detenga el suministro pulsando de nuevo la palanca del café cuando se alcancen los bar deseados en el manómetro.
- 6 Desenganche el portafiltro y cambie el filtro ciego por el filtro de 1 o 2 tazas
- 7 Ahora la máquina está lista para el uso.



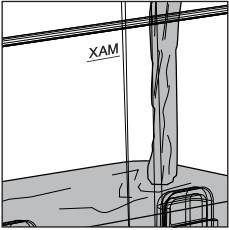
Nota: no regule con los filtros de 1 o 2 tazas, hágalo sólo con el filtro ciego.

Nota: para evitar el riesgo de quemaduras, no retire el portafiltro antes del punto 5.

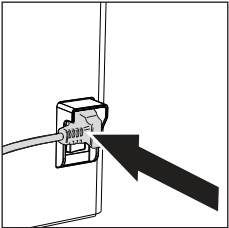
Nota: la máquina está dotada de un sistema de protección, de modo que si se activa la erogación del café con el filtro ciego introducido durante un tiempo superior a 90 segundos, aparece la alarma E16. Esto es normal, no se trata de un defecto del producto

Primera instalación

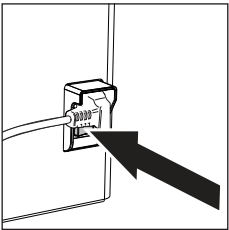
Nota: este aparato se ha probado con café. Aunque se ha limpiado cuidadosamente, es posible que quede algún residuo de café. Le garantizamos, no obstante, que el aparato es absolutamente nuevo.



- 1 Extraiga el depósito de agua, enjuáguelo y llénelo con agua fría hasta el nivel MAX. Se recomienda verificar que el depósito de agua esté correctamente insertado.

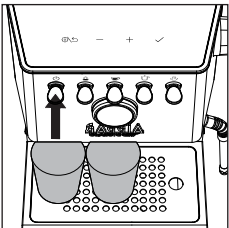


- 2 Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.



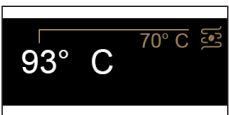
- 3 Pulse el botón de encendido/apagado situado en la parte posterior de la máquina.

- 4 La pantalla se iluminará y mostrará el logotipo histórico de Gaggia y, a continuación, se apagará y entrará en modo de espera.

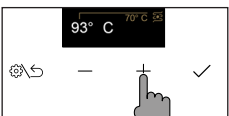


- 5 Pulse la palanca ON/OFF para poner en marcha la máquina, el LED correspondiente se encenderá.

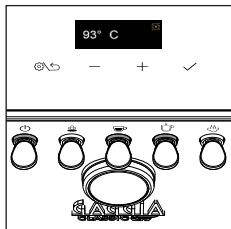
- 6 Coloque un vaso bajo el grupo de café, bajo la boquilla de suministro de agua caliente, presione el botón V de navegación, y siga las instrucciones de la pantalla hasta finalizar la instalación.



- 7 La pantalla muestra la temperatura de salida del grupo de café y el valor que aumenta hasta alcanzar la temperatura ajustada.



- 8 La temperatura ajustada puede modificarse con los botones + y -.

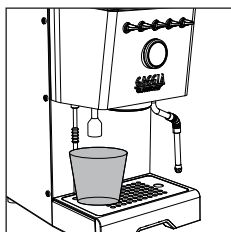


- 9 Una vez alcanzada la temperatura deseada, los LED de café y agua caliente se encienden de forma fija y la máquina está lista para el primer suministro.
- 10 Antes de preparar el café, siga las instrucciones del capítulo "Primer uso".

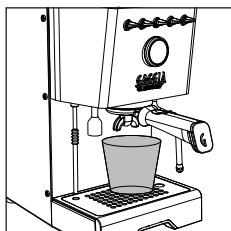
Antes de utilizarla por primera vez o tras un período de inactividad de más de 2 semanas

Nota: las cafeteras nuevas pueden tener un olor desagradable. Esto es normal, no es un defecto del producto. Siga las instrucciones que se indican a continuación. El agua suministrada durante este proceso debe desecharse y no puede utilizarse para la alimentación.

Nota: para proteger la máquina de la cal, utilice agua que no sea demasiado dura. Si es necesario recomendamos utilizar un descalcificador de agua.



- 1 Coloque un recipiente grande bajo la boquilla de suministro de agua caliente.
- 2 Extraiga el depósito de agua, enjuáguelo y llénelo hasta el nivel MAX.
- 3 Presione el interruptor de agua caliente y dispense un tanque de agua del dispensador de agua. Si el agua se detiene, simplemente presione el interruptor de agua nuevamente cuando el LED esté encendido fijo hasta que aparezca la alarma de agua en la pantalla. Vaciar todo el tanque de agua puede demorar unos minutos.
- 4 Llene nuevamente el depósito de agua hasta el nivel MAX.



- 5 Inserte el portafiltro en el grupo de café y coloque un recipiente grande debajo del portafiltro.
- 6 Presione el interruptor de café y dispense agua del grupo de preparación. Si el suministro de agua se detiene, simplemente presione nuevamente el interruptor de café hasta que aparezca la alarma de agua en la pantalla.
- 7 Retire el portafiltro y enjuáguelo con agua corriente.
- 8 Vuelva a llenar el tanque de agua hasta el nivel MAX.
- 9 Presione el interruptor de vapor y, cuando esté encendido, abra la perilla de vapor y dispense vapor durante aproximadamente un minuto.
- 10 Apague la máquina y vuelva a encenderla para asegurarse de que se guarde toda la información. La máquina ya está lista para usarse.

Preparación de un café

Asegúrese de utilizar un grado de molido adecuado para el suministro de café espresso.

Para un molido adecuado, le sugerimos que utilice nuestro molinillo de café MDF55.

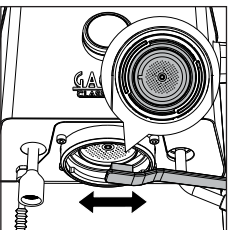
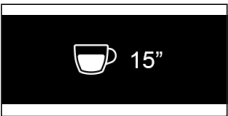
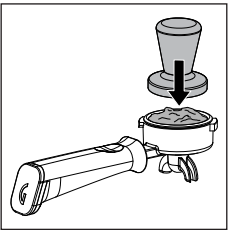
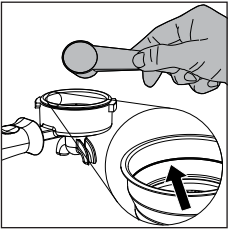
Nota: si se reduce la temperatura establecida cuando la máquina ya está calentada, siga las instrucciones del capítulo «Cómo bajar la temperatura de las calderas de café y agua/vapor» para acelerar el enfriamiento.

Suministro de café

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

Para suministrar el primer café, es necesario calentar antes el portafiltro.

- 1 Inserte el portafiltro con el filtro de 1 o 2 tazas en el grupo de café.
- 2 Coloque una taza debajo del portafiltro y presione la palanca del café, cuando esté encendido, suministrando una taza de agua (*unos 150 ml*).
- 3 Extraiga el portafiltro eliminando los posibles residuos de agua.
- 4 Llene el portafiltro con 1 cucharada dosificadora de café premolido para un café individual o 2 cucharadas dosificadoras para un café doble tomando como referencia a marca de referencia dentro del filtro. Golpear lateralmente el portafiltro para igualar el café molido.



- 5 Prese el café utilizando el prensador incluido con la máquina. El prensado debe ser uniforme y la superficie del café debe estar bien nivelada, paralela al borde del portafiltro.
- 6 Limpie los restos de café que hayan quedado en el borde del portafiltro.
- 7 Inserte el portafiltro correctamente, según se describe en el apartado «Cómo introducir el portafiltro».
- 8 Coloque 1 o 2 tazas debajo del portafiltro.
- 9 Espere a que la palanca de café se encienda de forma fija antes de pulsarla para empezar el suministro.
- 10 Durante el suministro, la pantalla muestra los segundos de suministro.
- 11 Cuando se haya alcanzado el volumen deseado, vuelva a pulsar la palanca de café para interrumpir el suministro.
- 12 Cuando haya terminado el suministro, extraiga el portafiltro, retire los posos del filtro y los posibles residuos de la ducha.
- 13 La pantalla volverá a mostrar la temperatura al salir del grupo de café.

Nota: espere unos 10 segundos antes de extraer el portafiltro, retírelo lentamente y con cuidado, girándolo hacia la izquierda. Tenga cuidado de no quemarse con el agua que queda en los posos del café.

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

Suministro de café con preinfusión automática

Es posible activar la preinfusión automática, que tendrá un tiempo de preinfusión ajustado de fábrica que puede modificarse a través del menú de la máquina.



- 1 Para activar la preinfusión automática, pulse la palanca de preinfusión, que se encenderá.
- 2 Cuando comience el suministro tras pulsar la palanca del café, la pantalla mostrará el tiempo de preinfusión configurado y el tiempo de suministro.
- 3 Vuelva a pulsar la palanca del café una vez alcanzado el volumen de café deseado para interrumpir el proceso de suministro.

Nota: Si durante la pre-infusión se presiona la palanca de pre-infusion, la máquina detendrá la preinfusión y comenzará el suministro, mostrando el tiempo de suministro.

Suministro de café con preinfusión manual

Atención: para evitar el riesgo de quemaduras, no extraiga el portafiltro después de soltar la palanca de preinfusión, sino sólo cuando haya terminado de suministrar el café.

Durante el suministro con preinfusión manual, la pantalla mostrará todas las fases en sucesión - humectación de la pastilla de café con agua - tiempo de reposo - suministro propiamente dicho.



- 1 Mantenga pulsada la palanca de preinfusión, el LED correspondiente empezará a parpadear.
- 2 La pantalla mostrará el tiempo de humectación de la pastilla de café con agua y el símbolo correspondiente
- 3 Suelte la palanca cuando haya alcanzado el tiempo de humectación deseado.
- 4 Los segundos seguirán corriendo indicando el tiempo de reposo deseado y el símbolo correspondiente
- 5 Una vez transcurrido el tiempo de reposo deseado, pulse la palanca del café para iniciar el suministro a alta presión propiamente dicho.
- 6 La pantalla muestra los segundos de suministro.
- 7 Una vez alcanzado el volumen deseado, vuelva a pulsar la palanca de café para interrumpir el suministro.

Nota: la palanca de café se desactiva cuando se mantiene pulsada la palanca de pre-infusión.

Nota: una vez transcurrido el tiempo máximo de reposo, la máquina cancela la dispensación.

Suministro de café con la función PRESET

Al activar esta función, la máquina dejará de suministrar automáticamente cuando se alcanza un volumen previamente establecido.



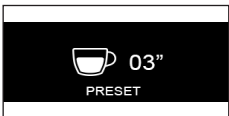
Cómo activar y desactivar la función PRESET

- 1 Para activar o desactivar la función, mantenga pulsadas las palancas de preinfusión y de café simultáneamente durante unos segundos.
- 2 La palabra PRESET en la pantalla indicará cuando la función está activa.
- 3 Con la función activada, la máquina suministrará la cantidad de café configurada.
- 4 Al desactivar la función volverá al modo manual y tendrá que volver a pulsar la palanca del café para detener el suministro.

Cómo configurar y guardar el volumen de su café

La máquina tiene un volumen de café preajustado de fábrica.

Es posible modificar el volumen preajustado siguiendo el procedimiento que se describe a continuación.



- 1 Mantenga pulsada la palanca del café durante unos segundos, suéltela cuando comience el suministro y el temporizador aparezca en la pantalla con la palabra PRESET parpadeante.
- 2 Vuelva a pulsar la palanca del café cuando haya alcanzado el volumen deseado.
- 3 Aparecerá una marca de confirmación en la pantalla, indicando que el nuevo volumen ha sido almacenado, sobrescribiendo el ajustado anteriormente.
- 4 La pantalla volverá a la página principal con la función de preajuste activada.



Nota: la función PRESET guarda el volumen y no el tiempo. El temporizador en la pantalla puede indicar un tiempo diferente para el mismo volumen de café, debido al tipo de café, la cantidad de café molido o el grosor de la molienda.

Nota: la función PRESET se desactiva automáticamente cuando se solicita un café con preinfusión manual y se restablece cuando finaliza el suministro.

Cómo bajar la temperatura de las calderas de café y agua/vapor

Caldera de café

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

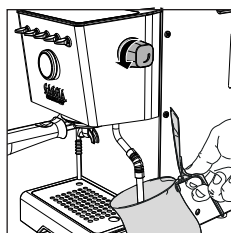
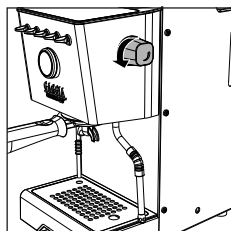
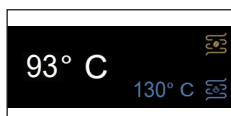
Caldera de agua/vapor

- 1 Coloque una taza debajo del dispensador de agua.
- 2 Presione el interruptor de agua y dispense una taza de agua.
- 3 Presione el interruptor de agua nuevamente para dejar de dispensar agua.
- 4 Repita la operación si la máquina aún no ha alcanzado la temperatura deseada.

Espumado de la leche para la preparación de un capuchino

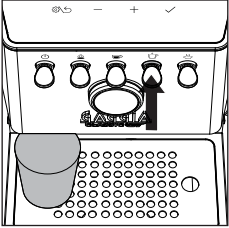
Para garantizar un resultado óptimo, aconsejamos utilizar leche entera fría (*a unos 5 °C*) con un contenido de proteínas de al menos el 3 % y con al menos un 3,5 % de grasas. También se obtienen buenos resultados con leche de vaca semidesnatada y algunos tipos de leche sin lactosa, así como con bebidas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

- 1 Pulse la palanca de vapor, que empezará a parpadear hasta que la máquina haya alcanzado la temperatura establecida, visible en la pantalla.
- 2 Cuando la palanca se encienda de forma fija, la máquina estará lista para el suministro de vapor.
- 3 Antes de poner en marcha el espumado de la leche, elimine la condensación residual abriendo el mando del vapor hasta que sólo salga vapor.
- 4 Llene una jarra con leche fría hasta aproximadamente 1/3 de su capacidad, introduzca el tubo de vapor en la leche e inicie el espumado abriendo de nuevo el mando.
- 5 Cuando alcance el espumado deseado, cierre el mando para detener el suministro de vapor y retire la jarra.
- 6 Limpie el circuito suministrando de nuevo un poco de vapor para eliminar los residuos de leche y limpie el tubo con un paño húmedo.
- 7 Pulse la palanca de vapor para salir de la función y el LED se apagará.



Atención: al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: evite tocarlo directamente con las manos.

Suministro de agua caliente



- 1 Coloque una taza de café o de té debajo de la boquilla de suministro de agua caliente.
- 2 Pulse la palanca de agua caliente cuando esté encendida de forma fija y, una vez alcanzada la cantidad deseada, vuelva a pulsarla para detener el suministro. Presione nuevamente si necesita más agua.

Nota: se puede dispensar agua incluso si el interruptor de agua está apagado o parpadeando. En este caso, es posible que la temperatura del agua no sea óptima.

Atención: al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: evite tocarlo directamente con las manos.

Ajustes de la máquina

Pulsando la tecla de la pantalla, entrará en los ajustes de la máquina donde, utilizando las teclas de navegación **+**, **-** y la tecla **✓** de confirmación, podrá activar o modificar determinados parámetros:

- Preinfusión automática
- Wake-up timer
- Stand-by
- Modo Eco
- Sonido de los botones
- Unidad de medida de la temperatura
- Temperatura del vapor

Preinfusión automática


Puede ajustar 3 niveles de preinfusión seleccionando el símbolo



LGT Light roast - Tostado claro
 MED Medium roast - Tostado medio
 DRK Dark roast - Tostado oscuro





Wake-up timer


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

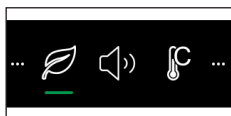
Para activar la función seleccione ON, confirme, seleccione el símbolo  para ajustar la hora y después el símbolo  para ajustar la hora del despertador (*ajustable de 15 minutos en 15 minutos*). Aparece un punto blanco en la parte superior izquierda de la pantalla para indicar que el temporizador de activación está activado.



Stand-by

La máquina viene equipada de fábrica con una función de apagado automático tras 30 minutos de inactividad.

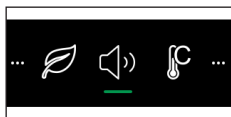
Seleccione el símbolo  para desactivar la función o modificar el tiempo de espera.



Modo Eco

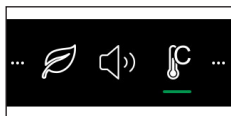
Seleccionando el símbolo , puede activar o desactivar la función de modo Eco.

Con la función de modo Eco activada, la caldera de vapor/agua caliente se apaga. Se puede seguir suministrando vapor/agua caliente, pero se tardará más en llevar la caldera a la temperatura necesaria para el suministro. De esta forma, el Ecomode se desactiva automáticamente y se puede volver a activar a través del menú de configuración.




Sonido de los botones

Para activar o desactivar el sonido de los botones, seleccione el símbolo .



Unidad de medida de la temperatura

Seleccione el símbolo  para elegir la unidad de medida de la temperatura entre °C y °F.



Temperatura del vapor

Seleccionando el símbolo , se puede modificar el ajuste de temperatura vapor.

Limpeza y mantenimiento

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

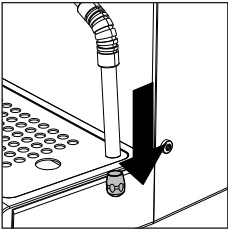
Tabla de limpeza

Descripción del componente	Tras cada uso	Diaria	Semanal	Mensual
Limpeza del tubo de vapor	●			
Limpeza del grupo de café				●
Limpeza del filtro y portafiltro		●		
Limpeza de la ducha	●			
Limpeza de la rejilla y bandeja de goteo		●		
Limpeza del depósito de agua			●	

Limpeza del tubo de vapor

Tras cada espumado de leche:

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



Limpeza del grupo de café

Mensualmente:

Recomendamos limpiar el grupo de café con las pastillas de limpeza «Coffee oil remover» de Gaggia para eliminar cualquier residuo aceitoso de café.

- 1 Asegúrese de que el tubo de desagüe está insertado (28).
- 2 Inserte el filtro ciego (23) en el portafiltro. Divida una pastilla de limpeza Gaggia en 4 partes e introdúzcala en el filtro ciego.
- 3 Inserte el portafiltro (24) en el grupo de suministro de café (30)
- 4 Presione la palanca del café para activar la bomba y crear la presión necesaria.
- 5 Espere 5 segundos antes de volver a pulsar la palanca del café para desactivar la bomba.
- 6 El agua con el detergente fluirá hacia la bandeja de goteo a través del tubo de desagüe. Espere unos 30 segundos.

- 7 Repita los pasos 4 a 6 al menos 10 veces hasta que fluya agua limpia hacia la bandeja de goteo desde el tubo de desagüe.
- 8 Retire el portafiltro con el filtro ciego y lávelos a fondo con agua caliente.
- 9 Vuelva a introducir el portafiltro con el filtro ciego en el grupo de suministro del café y repita los pasos 4 y 5 al menos 10 veces para completar la fase de enjuague.
- 10 Retire el portafiltro y el filtro ciego y limpie la ducha (29) con un cepillo como se describe en el capítulo correspondiente.
- 11 Pulse la palanca del café y suministre una taza de agua caliente (*aprox. 150 ml*) del grupo de suministro del café.
- 12 Extraiga y lave la bandeja de goteo con agua corriente.
- 13 La máquina ya está lista para su uso.

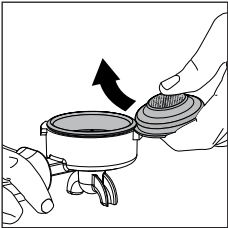
Nota: la máquina está dotada de un sistema de protección, de modo que si se activa la erogación del café con el filtro ciego introducido durante un tiempo superior a 90 segundos, aparece la alarma E16. Esto es normal, no se trata de un defecto del producto.

Limpiieza del filtro y portafiltro

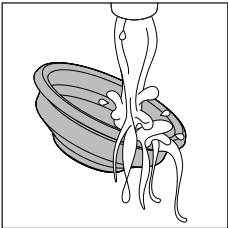
Los filtros deben mantenerse limpios para garantizar un resultado perfecto.

Diariamente:

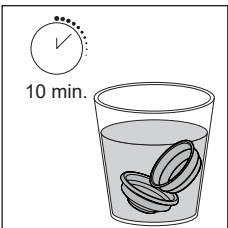
- 1 Retire el filtro del portafiltro tal y como se muestra en la figura.



- 2 Lave el portafiltro con agua templada.



- 3 Si nota un mal funcionamiento durante el suministro de café, sumerja los filtros en agua hirviendo durante 10 minutos y enjuáguelos con agua corriente.





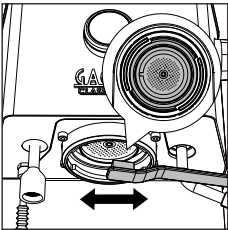
- 4 Para una mejor limpieza de los filtros, se aconseja comprar las pastillas de limpieza GAGGIA, específicamente estudiadas para mantener la máquina en perfectas condiciones.

Atención: el filtro debe cambiarse cuando el portafiltro se haya enfriado por completo para evitar quemaduras.

Limpeza de la ducha

Tras cada suministro de café:

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



Limpeza de la rejilla y de la bandeja de goteo

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

Limpeza del depósito de agua

- 1 Extraiga el depósito de agua y lávelo con agua corriente.

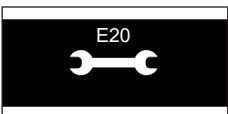
Iconos de atención

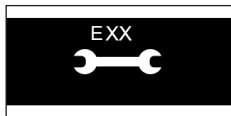
El depósito de agua debe llenarse.



Código de error

Abra la perilla de vapor y déjela abierta hasta que el flujo de vapor esté casi terminado (*aproximadamente 2 minutos*). Cierre la perilla de vapor. Apague la máquina y vuelva a encenderla usando el interruptor principal. Si el error persiste, debe comunicarse con un centro de servicio autorizado



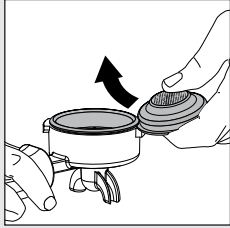


Apague la máquina y vuelva a encenderla utilizando el interruptor principal. Si está insertado, no retire el portafiltro antes de apagar la máquina. Intente repetir la operación un par de veces. Si el error persiste, deberá contactar con un centro de servicio autorizado o con los distribuidores de su país, informando el código de error que aparece en el display encima del símbolo. Los datos de contacto están disponibles en el sitio web www.gaggia.com.

Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que la máquina puede presentar. Si no logra resolver el problema con la información indicada a continuación, visite www.gaggia.com y consulte la lista de preguntas frecuentes o póngase en contacto con el centro de asistencia al cliente o un distribuidor nacional.

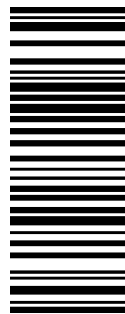
Problema	Causa	Solución
No se forma espuma de leche.	El tipo de leche utilizado no es adecuado para producir espuma.	Según el tipo de leche, la cantidad y la calidad de la espuma producida pueden ser distintas (<i>capítulo «Espumado de la leche para la preparación de un capuchino»</i>).
No sale café tras haber pulsado la palanca del café.	Portafiltro obstruido.	Vuelva a pulsar la palanca de café. Apague la máquina y espere a que se enfríe (<i>1 hora aproximadamente</i>). A continuación, extraiga y lave bien el portafiltro. Si el problema se presenta de nuevo, póngase en contacto con el centro de asistencia.
La pantalla muestra la alarma de agua incluso si el agua.	Es un comportamiento normal de la máquina el requerir de una reserva de agua para evitar posibles averías.	Rellene el depósito de agua hasta el nivel MAX.
El café está demasiado frío.	No se ha introducido el portafiltro para el precalentamiento.	Precalente el portafiltro (<i>capítulo «Preparación de un café»</i>).
	Tazas frías.	Coloque las tazas en el calentatazas.
	La máquina aún no está a la temperatura adecuada.	Espere hasta que el LED de la palanca de café se encienda de forma fija.
El café está demasiado caliente incluso después de bajar la temperatura en la pantalla.	Todas las partes de la máquina están calientes.	Para acelerar el enfriamiento de la caldera, siga las instrucciones del capítulo "Cómo bajar la temperatura de las calderas de café y agua/vapor".
El café sale demasiado rápido, no se forma crema.	Hay muy poco café en el portafiltro.	Añada café.
	Molido demasiado grueso.	Utilice un molido más fino.
	Prensado demasiado ligero o con surcos.	Prese más el café molido mediante el prensador, con cuidado de que no se formen surcos.
	El café no es fresco.	Use una mezcla diferente.

Problema	Causa	Solución
El café no sale o lo hace a gotas.	Molido demasiado fino.	Utilice un molido más grueso.
	Café demasiado prensado en el portafiltro.	Prese el café con menos fuerza.
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reduzca la cantidad de café en el portafiltro.
	Filtro del portafiltro obstruido.	Limpie el filtro (<i>capítulo «Limpieza del filtro y portafiltro»</i>).
Sale café por los bordes.	Portafiltro mal insertado en el grupo de suministro del café.	Inserte el portafiltro como se describe en el capítulo correspondiente.
	Borde superior del portafiltro sucio.	Limpie el borde del portafiltro.
	Hay demasiado café en el portafiltro.	Reduzca la cantidad de café utilizando la cuchara dosificadora.
	Junta de la ducha sucia.	Limpie la junta de la ducha como se describe en el capítulo correspondiente.
La pastilla de café está demasiado húmeda.	El molido del café es demasiado grueso.	Utilice un molido más fino.
	Hay poco café en el portafiltro.	Aumente la cantidad de café en el portafiltro.
Es difícil quitar el filtro del portafiltro.	Esto es típico de los portafiltros profesionales, para evitar que queden demasiado flojos.	Utilice otro filtro suministrado boca abajo como palanca (<i>capítulo «Limpieza del filtro y portafiltro»</i>). 
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada.	Compruebe que el cable de alimentación esté conectado correspondiente.
	La máquina se apaga simplemente presionando el interruptor ON/OFF y se necesitan unos segundos para completar el procedimiento.	Espere unos segundos antes de encenderlo nuevamente.
La máquina no dispensa agua.	El agua de la caldera aún no ha alcanzado la temperatura mínima para dispensarse.	Espere hasta que el LED de agua se encienda de manera fija.
	Alarma de agua active.	Vuelva a llenar el depósito de agua.

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

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

GAGGIA S.p.A. se reserva el derecho a realizar los cambios que considere necesarios.



642001030223

COD.

- Rev.00 - 30/07/25

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO