GAGGIA

MILANO

ITALIANO

ENGLISH



EG2115 (SIN045)

ESPRESSO EVOLUTION



EG2111 (SIN045)

ESPRESSO DE LUXE

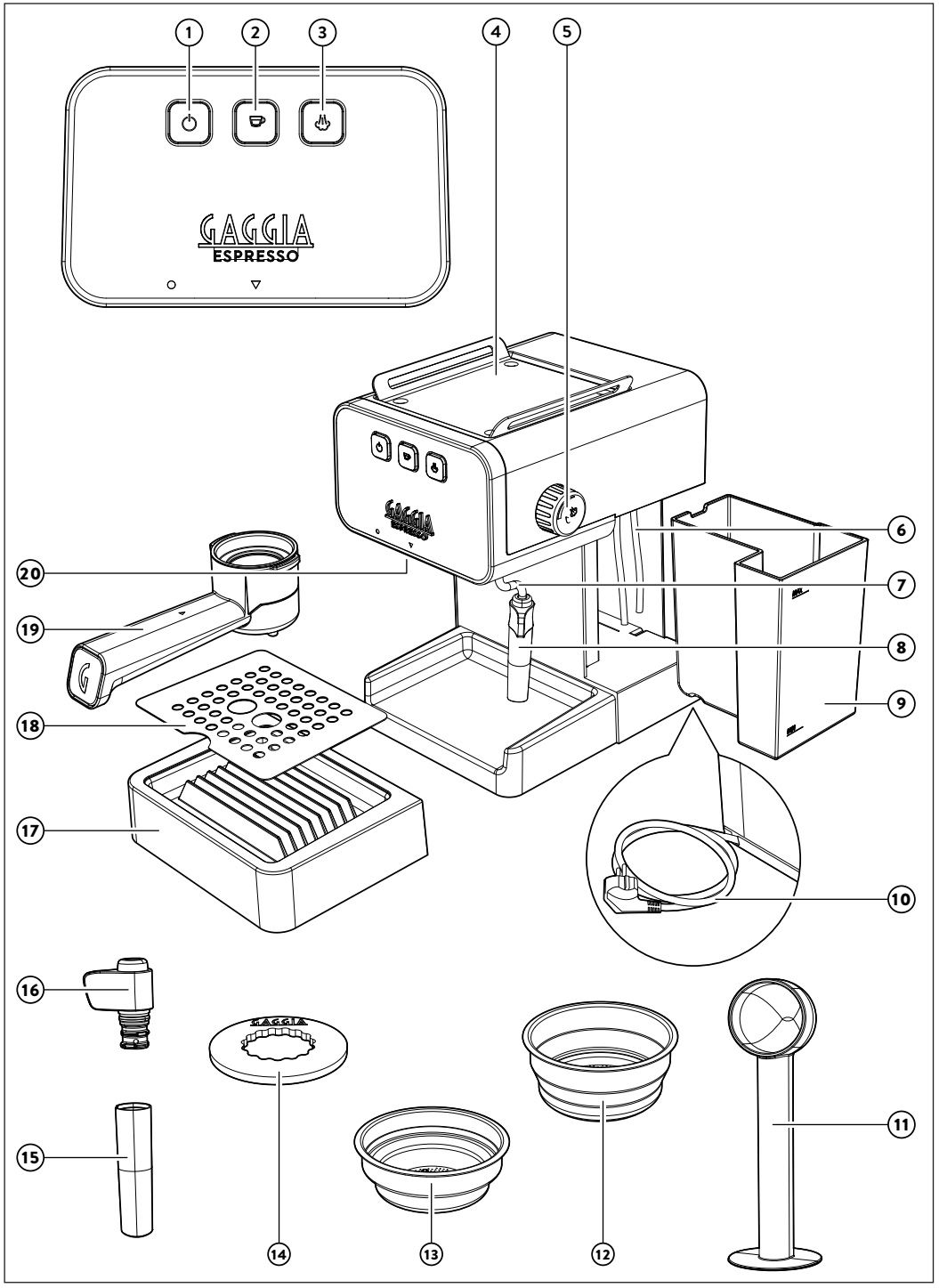


EG2111 (SIN045)

ESPRESSO STYLE

Manuale d'istruzione
User manual

CE


1
2
3
4
5
GAGGIA
ESPRESSO
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20

Informazioni di sicurezza importanti

Questa macchina è dotata di funzionalità di sicurezza. Tuttavia, leggete e seguite con attenzione le istruzioni di sicurezza e utilizzate la macchina solo come descritto in questo manuale per evitare lesioni accidentali o danni dovuti a un uso improprio. Tenete a portata di mano questo libretto sulla sicurezza per eventuali riferimenti futuri.

Avvertenza

Indicazioni generali

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla macchina corrisponda alla tensione disponibile.
- Collegate la macchina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro e non lasciate che tocchi superfici calde.
- Per evitare il pericolo di scosse elettriche, non immergete mai la macchina, la spina o il cavo di alimentazione in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non versate liquidi sul connettore del cavo di alimentazione.
- Per evitare il pericolo di ustioni, tenete le parti del corpo lontane dai getti di acqua calda prodotti dalla macchina.
- Non toccate le superfici calde. Utilizzate impugnature e manopole.
- Spegnete la macchina dall'interruttore principale sulla parte posteriore (*se presente*) e rimuovete la spina di alimentazione dalla presa di corrente nei seguenti casi:
  - In caso di malfunzionamento.
  - Se pensate di non usare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo.
  - Prima di pulire la macchina.
- Tirate la spina e non il cavo di alimentazione.
- Non toccate la spina con le mani bagnate.
- Non utilizzate la macchina se la spina, il cavo di alimentazione o la macchina stessa sono danneggiati.
- Non apportate modifiche alla macchina o al cavo di alimentazione.
- In caso di riparazioni rivolgetevi esclusivamente a un centro di assistenza autorizzato Gaggia per evitare pericoli.
- La macchina non deve essere usata da bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Questa macchina può essere usata da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte, a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare la macchina in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- La manutenzione e la pulizia possono essere eseguite da bambini purché di età superiore agli 8 anni e in presenza di un adulto.
- Tenete la macchina e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con la macchina.
- Fate attenzione quando erogate acqua calda. All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Prima di rimuovere l'erogatore di acqua calda attendete che il ciclo di erogazione termini.

Attenzione

Indicazioni generali

- Questa macchina è destinata esclusivamente a un uso domestico. Non deve essere utilizzata in ambienti quali cucine dei dipendenti all'interno di punti vendita, uffici, aziende agricole o altri ambienti lavorativi.
- Posizionate sempre la macchina su una superficie piana e stabile. Tenetela in posizione verticale, anche durante il trasporto.
- Non posizionate la macchina su una piastra calda o vicino a un forno caldo, un calorifero o fonti di calore simili.
- Inserite esclusivamente caffè macinato nel portafiltro. L'inserimento di caffè in grani, caffè solubile, caffè in grani non tostato, caffè d'orzo o qualsiasi altra sostanza potrebbe danneggiare la macchina. In questo caso un'eventuale riparazione non è coperta da garanzia.
- Lasciate raffreddare la macchina prima di inserire o rimuovere qualsiasi componente. Le superfici riscaldanti potrebbero trattenere calore residuo dopo l'uso.
- Se presente, non toccate mai il tubo di scarico dell'acqua durante l'utilizzo perchè potrebbe diventare bollente. Lasciatelo prima raffreddare.
- Non riempite mai il serbatoio dell'acqua con acqua calda, bollente o frizzante per evitare di danneggiare il serbatoio stesso e la macchina.
- Non usate prodotti o sostanze abrasive o detergenti aggressivi, come benzina o acetone, per pulire la macchina. Utilizzate semplicemente un panno morbido inumidito con acqua.
- Eseguite regolarmente la pulizia anticalcare della macchina. In mancanza di tale pulizia l'apparecchio smetterà di funzionare correttamente. In questo caso un'eventuale riparazione non è coperta da garanzia.
- Non lasciate la macchina a temperature inferiori a 0°C/32°F. L'acqua lasciata nel sistema di riscaldamento potrebbe congelarsi e causare danni.
- Non lasciate acqua nel serbatoio quando la macchina non verrà utilizzata per un lungo periodo di tempo. L'acqua potrebbe diventare contaminata. Utilizzate acqua fresca tutte le volte che usate la macchina.
- Non utilizzate mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Gaggia. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Una regolare pulizia e manutenzione prolungano la vita utile della macchina e assicurano un caffè dal gusto e dalla qualità ottimale.
- La macchina è esposta continuamente a umidità, caffè e calcare. Pertanto è molto importante pulire regolarmente la macchina ed eseguire la manutenzione come descritto nel manuale dell'utente e mostrato sul sito WEB. Se non si eseguono queste procedure di pulizia e manutenzione, la macchina potrebbe anche smettere di funzionare. In questo caso un'eventuale riparazione non è coperta da garanzia.
- Non lavate il portafiltro in lavastoviglie e non utilizzate detersivi per piatti o detergenti, poiché potreste provocare il malfunzionamento del portafiltro e il sapore del caffè potrebbe risentirne.
- Non asciugate il gruppo infusore con panni per evitare l'accumulo di fibre al suo interno.
- Non ingerite mai la soluzione erogata durante il processo di rimozione del calcare.
- Non disinseirire (*togliere*) mai il portafiltro in pressione durante l'erogazione del caffè. Durante la fase di riscaldamento del gruppo erogazione caffè possono uscire gocce d'acqua calda.
- La macchina non deve essere posizionata in un armadietto quando in uso.

Macchine con il pannarello classico

Avvertenza

- Per evitare il pericolo di ustioni, prestate attenzione: l'erogazione potrebbe essere preceduta da piccoli getti di acqua calda.
- Non toccate mai il pannarello classico a mani nude perché potrebbe diventare bollente.
  Utilizzate solo l'impugnatura protettiva appropriata.

Attenzione

- Dopo aver preparato la schiuma di latte, pulite velocemente il pannarello classico erogando una piccola quantità di acqua calda in un contenitore. Rimuovete quindi la parte esterna del pannarello classico e lavatela con acqua tiepida.

Campi elettromagnetici (*EMF*)

Questa macchina è conforme a tutti gli standard e alle norme applicabili relativi all'esposizione a campi elettromagnetici.

Riciclaggio



- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (*2012/19/UE*).
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:

1 Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.

2 Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (*lunghezza, altezza e larghezza*) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m^2.

- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro comune: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

Segnali LED

Leggenda				
				
Bianco Fisso	Bianco Lampeggiante	Arancione Fisso	Arancione Lampeggiante	Spento

Segnale LED	Messaggio	Segnale LED	Messaggio
	Macchina accesa		Pronto Vapore
	Richiesta decalcificazione		Riscaldamento Vapore
	Reset decalcificazione		Richiesta raffreddamento da Vapore
	Pronto macchina		Allarme chiudi pomello vapore
	Riscaldamento caffè/acqua calda		

Segnale LED			Messaggio
			Sequenza di avvenuta attivazione e memorizzazione della MEMO
			Sequenza di avvenuta disattivazione della MEMO

Espresso Style

Espresso De Luxe

Espresso Evolution

Congratulazioni per l'acquisto della Gaggia Espresso!

La preparazione di un buon espresso è un'arte che richiede un po' di pazienza, una certa precisione e una buona dose di pratica. Questa macchina espresso di Gaggia rappresenta il primo passo nel mondo del barista a casa, per coloro che non sono degli esperti, ma che vogliono gustarsi un buon espresso imparando in maniera semplice i rituali del barista, fatto di piccoli gesti.

In questo manuale trovate tutte le informazioni necessarie per installare, utilizzare, pulire e decalcificare la vostra macchina. Prima di utilizzarla per la prima volta leggete attentamente la sezione sulla sicurezza e conservatela per eventuali riferimenti futuri

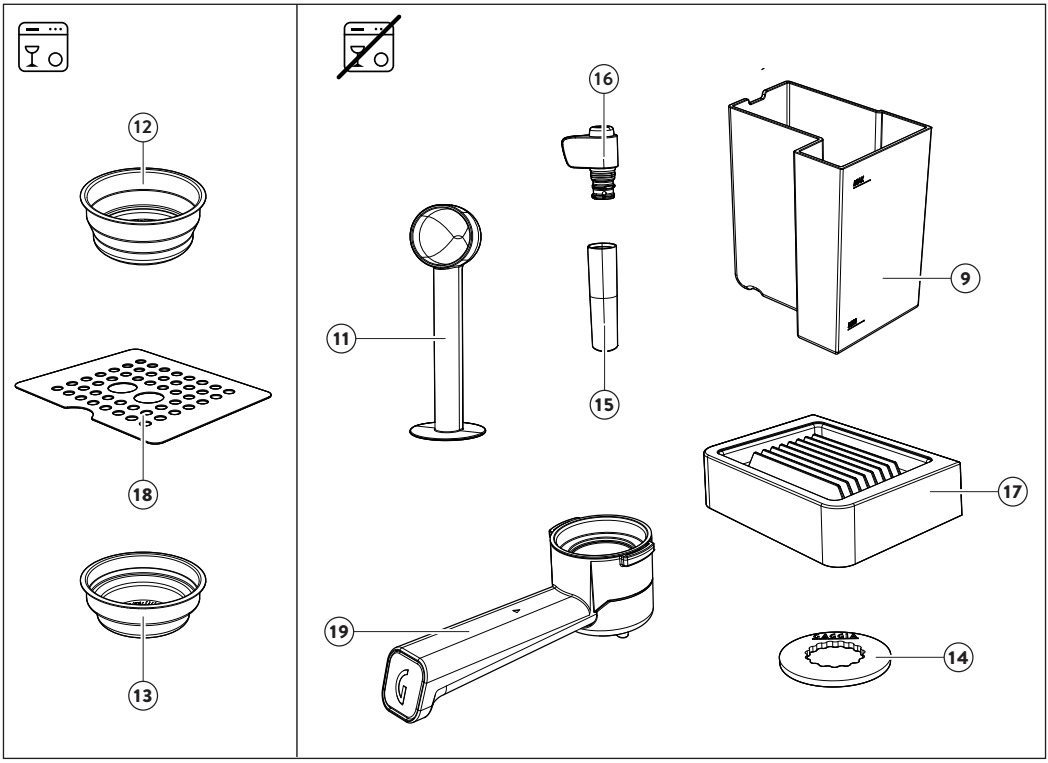
Indice

Segnali LED 6
Panoramica della macchina 9
Componenti lavabili in lavastoviglie 9
Introduzione 10
Filtri in dotazione 10
Filtro crema perfetta 2 tazze 10
Filtro crema perfetta 1 tazza e cialda monodose + “Pod System” 10
Prima installazione 11
Caricamento circuito 11
Come inserire ed estrarre il portafiltro 12
Primo utilizzo o dopo un periodo di inattività superiore alle 2 settimane 12
Preparazione di un caffè 13
Con caffè premacinato 13
Con caffè in cialde 13
Funzione memo 14
Come memorizzare il vostro espresso 14
Come disattivare la funzione memo 14
Emulsione del latte per la preparazione di un cappuccino 15
Come abbassare la temperatura della caldaia 16
Erogazione acqua calda 17
Risparmio energetico 17
Pulizia e manutenzione 17
Pulizia del pannarello 17
Pulizia del portafiltro, dei filtri e del sistema per cialde “Pod system” 18
Pulizia della doccetta 19
Pulizia della griglia e della vasca raccogligocce 19
Pulizia del serbatoio acqua 20
Decalcificazione 20
Risoluzione dei problemi 22
Accessori GAGGIA 23
Dati tecnici 24

Panoramica della macchina

1	Tasto ON/OFF	**11**	Misurino caffè/Pressino caffè
2	Tasto Caffè	**12**	Filtro crema perfetta 2 tazze
3	Tasto VAPORE	**13**	Filtro crema perfetta 1 tazza / Cialda monodose
4	Poggia tazze in acciaio *Espresso De Luxe ed Espresso Evolution*	**14**	Sistema per cialde "Pod System"
5	Manopola del vapore/acqua calda	**15**	Parte inferiore Pannarello classico
6	Tubi in silicone serbatoio acqua	**16**	Parte superiore Pannarello classico
7	Tubo vapore/acqua calda	**17**	Vasca raccogligocce
8	Pannarello classico	**18**	Griglia vasca raccogligocce *Espresso De Luxe ed Espresso Evolution*
9	Serbatoio acqua	**19**	Portafiltro
10	Cavo di alimentazione	**20**	Gruppo erogatore

Componenti lavabili in lavastoviglie



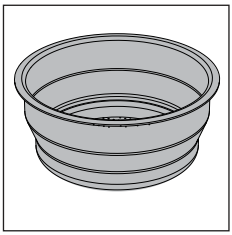
Introduzione

Un espresso perfetto con la tipica crema che lo caratterizza dipende da molti fattori tra i quali:

- **il tipo di caffè utilizzato.** Il mercato offre diverse qualità di caffè, i chicchi maggiormente indicati per un buon espresso sono le tostature più scure che liberano più aroma ed hanno un gusto più intenso.
- **la granulometria del caffè macinato.** Assicuratevi di acquistare la miscela desiderata con un grado di macinatura adatto per l'utilizzo con macchine da caffè espresso. Potete anche macinare all'istante utilizzando un macinacaffè a marchio Gaggia.
- **la quantità.** È importante utilizzare la giusta dose di caffè macinato per evitare di erogare un caffè troppo acquoso (*poco caffè*) o troppo amaro dal sapore bruciato (*troppo caffè*).
- **la pressione esercitata per compattare la cialda di caffè.** Assicuratevi di pressare il caffè in maniera regolare ed uniforme mantenendo la superfice parallela al bordo del portafiltro, per evitare che si creino degli spazi che permettono all'acqua di infiltrarsi, senza bagnare omogeneamente tutta la cialda estraendo soltanto una parte degli aromi del caffè.
- **la preinfusione.** La macchina ha una preinfusione impostata di fabbrica che favorisce una migliore estrazione degli aromi del caffè. L'acqua calda bagna la pastiglia per qualche secondo prima dell'erogazione.
- **la temperatura.** È mantenuta costante per garantire sempre la miglior estrazione.

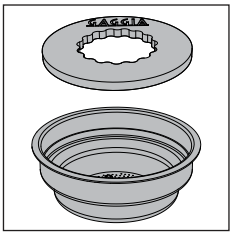
Filtri in dotazione

Filtro crema perfetta 2 tazze



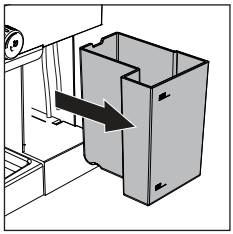
Il filtro per due tazze crema perfetta è già montato sul portafiltro e permette di preparare un ottimo espresso con crema anche ai principianti.

Filtro crema perfetta 1 tazza e cialda monodose + "Pod System"



Questo filtro può essere utilizzato per erogare una tazza di espresso con caffè premacinato o per erogare con le cialde monodose utilizzando l'esclusivo sistema "Pod system".

Prima installazione



1 Estraete il serbatoio dell'acqua (**9**), sciacquatelo e riempitelo con acqua fredda fino al livello MAX.

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

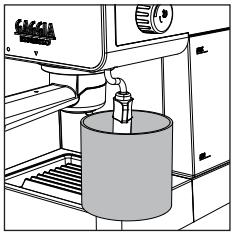
3 Premete il tasto di accensione/spegnimento (**1**), che inizierà a lampeggiare.

4 Collocate un contenitore sotto al pannarello (**8**), ruotate la manopola acqua calda/vapore (**5**) in senso antiorario ed erogate acqua finche' tutti e tre i tasti di accensione/spegnimento (**1**), caffè (**2**) e vapore (**3**) lampeggiano simultaneamente ad indicare di chiudere la manopola.

5 Il tasto di accensione/spegnimento si accende fisso ed il tasto caffè (**2**) inizia a lampeggiare diventando fisso quando raggiunge la temperatura impostata di fabbrica.

Caricamento circuito

Il circuito deve essere sempre caricato al primo utilizzo o dopo aver terminato l'acqua nel serbatoio:



1 Riempite il serbatoio con acqua fredda fino al livello MAX.

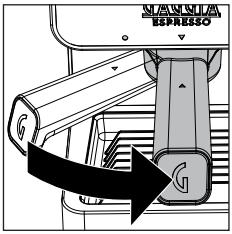
2 Collocate un contenitore sotto al pannarello.

3 Ruotate la manopola acqua calda/vapore (**5**) in senso antiorario ed erogate acqua dal pannarello (**8**) finche' non fuoriesce un getto regolare.

4 Per terminare l'erogazione ruotate la manopola acqua calda/vapore in senso orario e svuotate il contenitore.

Nota: la macchina non segnala la mancanza di acqua nel serbatoio, se la pompa è molto rumorosa è necessario riempire il serbatoio ed effettuare il caricamento del circuito.

Come inserire ed estrarre il portafiltro



Inserite il portafiltro (**19**) nel gruppo erogatore dal basso, allineando il triangolino ▲ presente sul manico del portafiltro con il simbolo ● presente sulla carcassa, ruotando da sinistra verso destra finche' il triangolo presente sul manico ▲ non è allineato a quello sulla carcassa ▼ o leggermente spostato verso destra.
Per rimuovere il portafiltro ruotate in senso contrario da destra verso sinistra.

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

Nota: L'acqua erogata durante questo processo deve essere buttata e non può essere utilizzata per l'alimentazione. Se il contenitore si riempie, durante il ciclo, fermate l'erogazione e vuotatelo prima di riprendere l'operazione.

1 Rimuovete la vasca raccogligocce (**17**) e collocate un contenitore sotto al pannarello (**8**).

2 Estraete il serbatoio dell'acqua (**9**) sciacquatelo e riempitelo con acqua fredda fino al livello MAX.

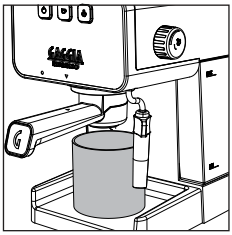
3 Ruotate la manopola vapore/acqua calda (**5**) in senso antiorario ed erogate acqua calda dal pannarello fino a raggiungere il livello MIN del serbatoio acqua.

4 Per terminare l'erogazione ruotate la manopola acqua calda/vapore in senso orario.

5 Riempite nuovamente il serbatoio acqua fino al livello MAX.

6 Inserite il portafiltro (**19**) nel gruppo erogatore (**20**) ruotandolo da sinistra a destra, come descritto nel paragrafo corrispondente.

7 Collocate un contenitore adeguato sotto al portafiltro.



8 Premete il tasto caffè (**2**) ed erogate acqua fino al raggiungimento del livello MIN del serbatoio acqua.

9 Per terminare l'erogazione premete nuovamente il tasto caffè e svuotate il contenitore.

10 Reinserite la vasca raccogligocce (**17**).

11 Rimuovete il portafiltro ruotandolo da destra verso sinistra e sciacquatelo con acqua corrente.

12 Riempite il serbatoio acqua fino al livello MAX.

13 La macchina è ora pronta all'uso.

Preparazione di un caffè

Con caffè premacinato

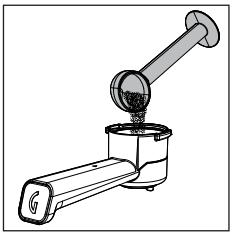
Il portafiltro monta il filtro per 1 (**13**) o 2 tazze (**12**).

Per erogare il primo caffè è necessario preriscaldare prima il portafiltro:

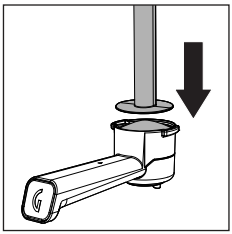
1 Inserite il portafiltro (**19**) con il filtro 1 o 2 tazze nel gruppo erogatore (**20**).

2 Collocate una tazza sotto al portafiltro e premete il tasto caffè (**2**) quando è illuminato fisso erogando una tazza di acqua (*circa150ml*).

3 Rimuovete il portafiltro eliminando eventuali residui di acqua.



4 Riempite il portafiltro con 1 misurino di caffè premacinato per un caffè singolo o con 2 misurini rasi per un caffè doppio, battendo leggermente il portafiltro per pareggiare la polvere di caffè



5 Pressate il caffè utilizzando l'apposito pressino dato in dotazione. La pressatura deve avvenire in maniera uniforme e la superfice del caffè deve essere ben livellata senza scanalature, parallela al bordo del portafiltro.

Nota: le dimensioni e la forma del pressino sono state studiate appositamente per permettere una pressatura ottimale sia con il filtro 1 tazza che con il filtro 2 tazze.

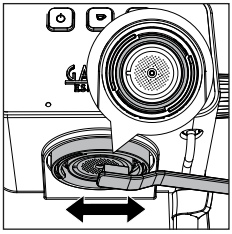
6 Pulite il bordo del portafiltro da eventuali residui di caffè.

7 Inserite il portafiltro correttamente (*come descritto nel paragrafo corrispondente*).

8 Posizionate 1 o 2 tazzine sotto al portafiltro.

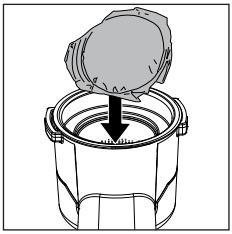
9 Attendete che il tasto caffè sia illuminato fisso prima di premerlo per iniziare l'erogazione.

10 Quando si raggiunge il volume desiderato ripremete il tasto caffè per interrompere l'erogazione.



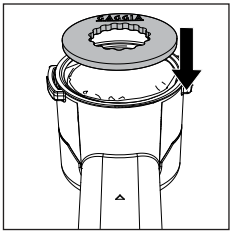
11 Al termine dell'erogazione estraete il portafiltro, togliete i fondi dal filtro e possibili residui dalla guarnizione e dalla doccetta.

Con caffè in cialde



1 Per la preparazione del caffè utilizzate l'apposito filtro per le cialde (**13**).

2 Inserite la cialda nel filtro ed assicuratevi che la carta della cialda non fuoriesca dal portafiltro.



3 Posizionate il sistema per cialde "Pod System" (**14**) sulla cialda.

4 Seguite le istruzioni per la preparazione di un caffè con caffè premacinato dap punto 7.

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

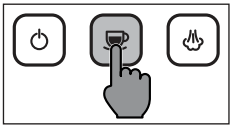
Nota: nel portafiltro rimane una piccola quantità di acqua; questo è normale ed è dovuto alle caratteristiche del portafiltro.

Nota: Un po' d'acqua continuerà a sgocciolare una volta rimosso il portafiltro. Questo è dovuto alla pressione dell'acqua nel sistema.

Funzione memo

Tramite questa funzione potete memorizzare il tempo di erogazione del vostro caffè. Ad ogni pressione del tasto caffè la macchina erogherà la quantità di caffè nel tempo precedentemente settato.

Come memorizzare il vostro espresso



1 Preparate il caffè come indicato nel capitolo "preparazione di un caffè con caffè pre-macinato".

2 Tenete premuto il tasto caffè quando è acceso fisso. Dopo qualche secondo, la macchina entrerà in modalità MEMO ed inizierà l'erogazione.

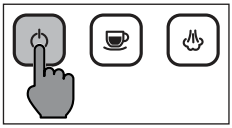
3 Raggiunto il volume desiderato rilasciate il tasto caffè, si spegneranno tutti i tasti e per due volte in sequenza si accenderanno il tasto di accensione/spegnimento (**1**), il tasto caffè (**2**) ed il tasto vapore (**3**) a confermare l'avvenuto salvataggio della bevanda.

4 Ad ogni pressione del tasto caffè la macchina ora erogherà la quantità di caffè nel tempo settato.

5 È possibile modificare il tempo di erogazione ripetendo il procedimento sopradescritto che andrà a sovrascrivere il tempo precedentemente memorizzato.

Come disattivare la funzione memo

Disattivando la funzione memo la macchina ad ogni pressione del tasto caffè richiederà di ripremere nuovamente il tasto caffè per interrompere l'erogazione.



1 Tenete premuto il tasto accensione/spegnimento, dopo qualche secondo si spegneranno tutti i tasti ed in sequenza per due volte si accenderanno il tasto vapore (**3**), il tasto caffè (**2**) ed il tasto di accensione/spegnimento (**1**) a confermare l'avvenuta disattivazione della funzione memo.

Emulsione del latte per la preparazione di un cappuccino

Per garantire un risultato ottimale consigliamo di utilizzare latte intero freddo (*a circa 5°C*) con un contenuto di proteine di almeno il 3% e con almeno il 3,5% di grassi. Le proteine faranno incorporare l'aria nell'emulsione, mentre i grassi la renderanno densa e compatta. Buoni risultati si ottengono anche con il latte vaccino parzialmente scremato, alcuni tipi di latte senza lattosio, la bevanda di soia, di mandorla e di avena.

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

Attenzione: Prima e dopo l'erogazione di vapore potrebbero verificarsi fuoriuscite di acqua calda e/o vapore dal gruppo caffè. Raccomandiamo di tenere inserito il portafiltro per evitare scottature. Prima di rimuoverlo premete il tasto vapore e raffreddate la macchina.

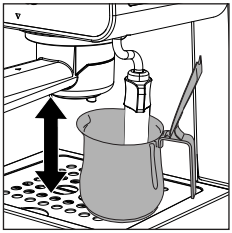
1 Premete il tasto vapore (**3**), il tasto caffè si spegnerà ed il tasto vapore comincerà a lampeggiare.

2 Quando il tasto vapore si accenderà fisso la macchina sarà pronta per l'erogazione di vapore.

3 Prima di iniziare l'emulsione del latte eliminate l'eventuale condensa dal tubo vapore aprendo per qualche secondo la manopola vapore/acqua calda fino a quando non fuoriesce solo vapore, richiudete la manopola.

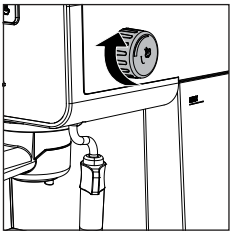
4 Riempite un bricco con latte freddo per circa1/3.

5 Inserite il pannarello nel latte.



6 Ruotate la manopola vapore/acqua calda in senso antiorario fino a completa apertura per iniziare ad emulsionare il latte.

7 Emulsionate il latte spostando delicatamente il bricco con movimenti circolari verso l'alto ed il basso.



8 Quando si raggiunge l'emulsione desiderata, chiudete la manopola vapore/acqua calda in senso orario per interrompere l'emulsione.

9 Terminata l'emulsione si consiglia di battere leggermente il bricco su un piano e lasciar riposare ca. 30 secondi. Il latte diventa così più omogeneo.

10 Premete il tasto vapore per uscire dalla funzione.

11 Entrambi i tasti vapore e caffè lampeggeranno contemporaneamente ad indicare che la temperatura è troppo elevata per erogare un caffè.

12 Pulite il circuito aprendo per qualche istante la manopola vapore/acqua calda in senso antiorario per eliminare eventuali residui di latte e richiudete la manopola.

Per abbassare la temperatura della caldaia più velocemente seguire le istruzioni indicate nel paragrafo corrispondente.

Come abbassare la temperatura della caldaia

1 Collocate un contenitore o una tazza grande sotto al pannarello.

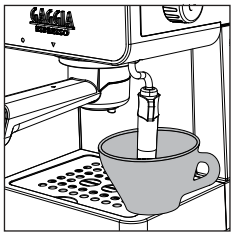
2 Aprite la manopola vapore/acqua calda ruotandola in senso antiorario ed erogate fino a quando tutti e tre i tasti accensione/spegnimento, caffè e vapore lampeggeranno simultaneamente ad indicare di chiudere la manopola.

3 Chiudete la manopola ruotandola in senso orario ed il tasto caffè si accenderà fisso.

4 La macchina è ora pronta per l'erogazione di un caffè.

Erogazione acqua calda

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



1 Collocate una tazza o un bicchiere da tè sotto al pannarello.

2 Ruotate la manopola vapore/acqua calda in senso antiorario fino a completa apertura per iniziare l'erogazione dell'acqua calda dal pannarello.

3 Ottenuta la quantità desiderata chiudete la manopola vapore/acqua calda ruotandola in senso orario.

Risparmio energetico

La macchina è dotata di funzione di spegnimento automatico per il risparmio energetico.

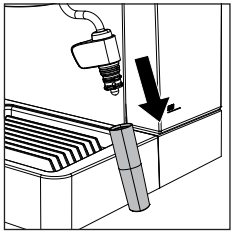
Per riavviare la macchina è sufficiente premere il tasto di accensione/spegnimento che si accenderà fisso ed il tasto caffè lampeggerà fino a quando non si raggiunge la temperatura impostata.

Pulizia e manutenzione

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

Pulizia del pannarello

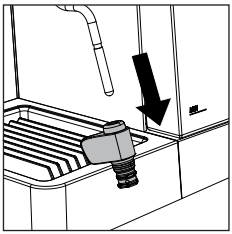
Giornalmente:



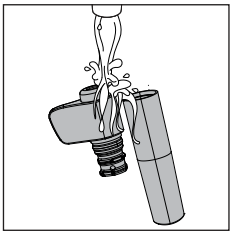
1 Rimuovete la parte inferiore del pannarello (**15**), sciacquatelo con acqua corrente e rimontatelo.

2 Aprite per qualche istante la manopola vapore/acqua calda in senso antiorario per eliminare eventuali residui di latte e richiudete la manopola.

Settimanalmente:

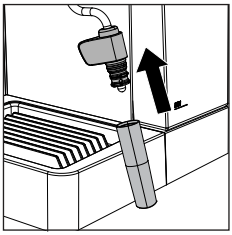


1 Rimuovete la parte inferiore del pannarello (**15**) e sfilate la parte superiore (**16**).



2 Risciacquateli con acqua corrente.

3 Pulite il tubo vapore con un panno umido.

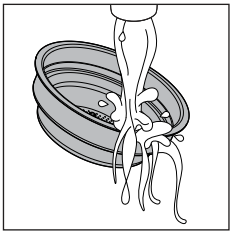


4 Rimontate la parte superiore e inferiore del pannarello sul tubo vapore.

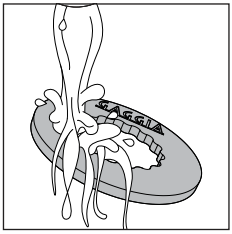
Pulizia del portafiltro, dei filtri e del sistema per cialde “Pod system”

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

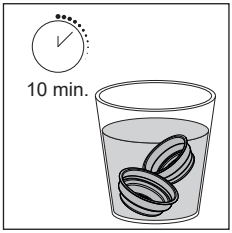
Quotidianamente:



1 Togliete il filtro dal portafiltro e lavate entrambi con acqua tiepida.



2 Lavate se utilizzato anche il sistema per cialde "pod system" sempre con acqua tiepida.



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

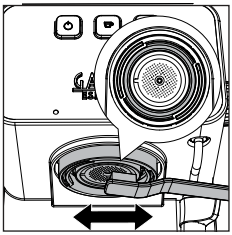


4 Per una migliore pulizia dei filtri, consigliamo l'acquisto delle pastiglie GAGGIA per la pulizia appositamente realizzate per mantenere in perfetta efficienza la vostra macchina.

Attenzione: La rimozione del filtro deve avvenire solo a raffreddamento completo del portafiltro per evitare scottature.

Pulizia della doccetta

Dopo ogni erogazione caffè:



1 Rimuovete il portafiltro dal gruppo ruotandolo da destra verso sinistra.

2 Eliminate eventuali residui di fondi caffè dalla guarnizione e dalla doccetta utilizzando uno spazzolino.

3 Effettuate una pulizia con acqua calda, premendo il tasto caffè ed erogando una tazza di acqua.

Pulizia della griglia e della vasca raccogligocce

Estraete la vasca raccogligocce (**17**) e la griglia se presente (**18**) e lavatele con acqua corrente. Non usate prodotti abrasivi.

Pulizia del serbatoio acqua

1 Rimuovete il serbatoio acqua (**9**) e lavatelo con acqua corrente.

2 Reinserite il serbatoio assicurandovi che i tubi in silicone (**6**) siano all'interno del serbatoio e non siano né attorcigliati né bloccati.

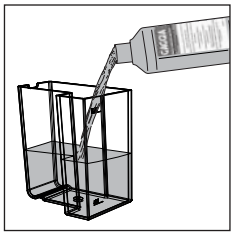
Decalcificazione



Quando il tasto di accensione/spegnimento diventa arancione è necessario eseguire la decalcificazione. Utilizzate esclusivamente la soluzione decalcificante Gaggia che è stata progettata per garantire prestazioni ottimali della macchina. L'uso di altri prodotti potrebbe danneggiare la macchina e lasciare residui nell'acqua. La mancata decalcificazione della macchina invaliderà la garanzia.

1 Disattivate la funzione MEMO se presente e rimuovete il portafiltro dal gruppo erogatore (**20**).

2 Rimuovete e svuotate il serbatoio dell'acqua.



3 Versate METÀ del contenuto della bottiglia di decalcificante concentrato Gaggia nel serbatoio dell'acqua e riempitelo con acqua fino al livello MAX.

4 Rimuovete il pannarello (**8**) se installato sul tubo vapore.

5 Accendete la macchina premendo il tasto di accensione/spegnimento.

6 Premete il tasto caffè ed erogate dal gruppo erogatore 1 tazza (*circa 150 ml*) di acqua.

7 Aprite la manopola vapore/acqua calda ed erogate 1 tazza di acqua (*circa 150 ml*) anche dal tubo vapore.

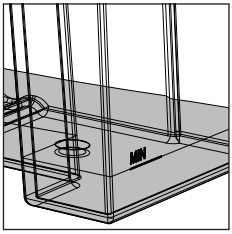
8 Spegnete la macchina premendo il tasto di accensione/spegnimento.

9 Lasciate agire il decalcificante circa 15-20 minuti con la macchina spenta.

10 Riaccendete la macchina premendo il tasto di accensione/spegnimento.

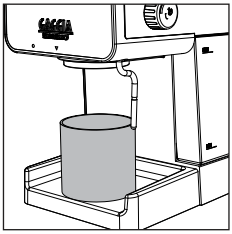
11 Erogate dal gruppo erogatore 1 tazza (*circa 150 ml*) di acqua ed un'altra tazza di acqua (*circa 150 ml*) anche dal tubo vapore.

12 Successivamente spegnete la macchina premendo il tasto di accensione/spegnimento e lasciatela spenta per 3 minuti.



13 Ripetete le operazioni descritte dal punto 10 fino a raggiungere il livello MIN del serbatoio acqua.

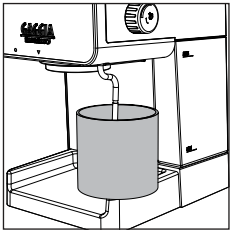
14 Risciacquate il serbatoio con acqua fresca e riempitelo fino al livello MAX.



15 Inserite un contenitore capiente sotto al gruppo erogatore.

16 Accendete la macchina premendo il tasto di accensione/spegnimento.

17 Premete il tasto caffè ed erogate acqua dal gruppo erogatore fino a quando l'erogazione si ferma automaticamente circa a metà del serbatoio acqua.



18 Posizionate un contenitore capiente sotto al tubo vapore.

19 Aprite la manopola vapore/acqua calda ruotandola in senso antiorario ed erogate dal tubo vapore l'acqua rimasta nel serbatoio fino a raggiungere il livello MIN.

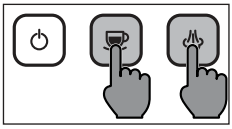
20 Per fermare l'erogazione chiudete la manopola vapore/acqua calda ruotandola in senso orario.

21 Riempite il serbatoio fino al livello MAX erogate tutta l'acqua dal gruppo erogatore fino a raggiungere il livello MIN.

22 Ripetete l'operazione erogando un serbatoio completo anche dal tubo vapore.

23 Il ciclo di decalcificazione è così concluso.

24 Inserite il portafiltro nel gruppo erogatore dopo averlo sciacquato con acqua corrente e rimontate il pannarello.



25 Tenete premuti i tasti caffè e vapore per circa 5 secondi, il tasto di accensione/spegnimento lampeggerà un istante e la macchina sarà nuovamente pronta ad erogare caffè resettando il led arancione.

Nota: se necessario effettuate il caricamento del circuito come descritto nel paragrafo corrispondente.

Risoluzione dei problemi

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

Problema	Causa	Soluzione
La macchina non si accende.	La macchina non è collegata.	Verificate che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente.
La pompa è molto rumorosa.	Manca acqua nel serbatoio.	Riempite il serbatoio e ricaricate il circuito come descritto nel capitolo corrispondente.
Non si forma la schiuma nel latte.	Il tipo di latte utilizzato non è adatto a produrre schiuma.	Secondo il tipo di latte, la quantità e la qualità di schiuma prodotte sono diverse (*Capitolo "Emulsione del latte per la preparazione di un cappuccino"*).
	Pannarello sporco.	Pulite il pannarello (*Capitolo "Pulizia del pannarello"*).
	Manca acqua nel serbatoio.	Riempite il serbatoio e ricaricate il circuito come descritto nel capitolo corrispondente.
Non esce caffè dopo aver premuto il tasto caffè.	Portafiltro otturato.	Premete nuovamente il tasto caffè. Spegnete la macchina ed attendete che si raffreddi (*circa 1 ora*). Successivamente rimuovete e lavate bene il portafiltro. Se il problema si presenta nuovamente contattate il centro assistenza.
Il caffè è troppo freddo.	Portafiltro non inserito per il preriscaldamento.	Preriscaldate il portafiltro (*Capitolo "Preparazione di un caffè"*).
	Tazzine fredde.	Preriscaldate le tazzine con acqua calda.
Il caffè fuoriesce troppo velocemente, non si forma crema.	Troppo poco caffè nel portafiltro.	Aggiungete caffè.
	Macinatura troppo grossa.	Usate una miscela diversa.
	Pressatura troppo leggera e/o con scanalature.	Pressate maggiormente il caffè in polvere tramite l'apposito pressino facendo attenzione che non si formino scanalature.
	Caffè o cialde non freschi.	Usate una miscela diversa o un'altra cialda.
Il caffè non fuoriesce o fuoriesce a gocce.	Mancanza di acqua nel serbatoio.	Riempite il serbatoio e ricaricate il circuito come descritto nel capitolo corrispondente.
	Macinatura troppo fine.	Usate una miscela diversa.
	Caffè troppo pressato nel portafiltro.	Pressate il caffè con meno forza.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Riducete la quantità di caffè nel portafiltro.
	Macchina calcificata.	Decalcificate la macchina come descritto nel capitolo corrispondente.
	Filtro nel portafiltro otturato.	Pulite il filtro (*Capitolo "Pulizia del portafiltro, dei filtri e del sistema per cialde "Pod system""*).

Problema	Causa	Soluzione
Il caffè fuoriesce dai bordi.	Portafiltro inserito male nel gruppo erogazione caffè.	Inserite il portafiltro come descritto nel capitolo corrispondente.
	Bordo superiore del portafiltro sporco.	Pulite il bordo del portafiltro.
	Troppo caffè nel portafiltro.	Riducete la quantità di caffè utilizzando il misurino.
	Guarnizione doccetta sporca.	Pulite la guarnizione della doccetta come descritto nel capitolo corrispondente.

Accessori GAGGIA

Il caffè e gli accessori sono disponibili presso i centri autorizzati (*Italia*), o i distributori del vostro paese.



Decalcificante



Pastiglie sgrassanti



Gamma caffè disponibile in grani e in polvere: 100% Arabica / Intenso / Decafeinato

Dati tecnici

Tensione nominale - Potenza nominale - Alimentazione	Vedi targhetta posta nel vano del serbatoio acqua
Materiale corpo	Termoplastico
Dimensioni	255 x 199 x 303 mm
Peso	3,7 kg
Lunghezza cavo	900 mm
Pannello comando	Frontale
Dimensioni tazze	Fino a 76 mm con vasca raccogligocce inserita, senza 102 mm
Serbatoio acqua	1,2 litri - Estraibile
Pressione pompa	15 bar
Caldaia	Caldaia Inox
Dispositivi sicurezza	Termofusibile - Valvola di massima pressione

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 carefull 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, barley coffee 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.
- Descale your machine regularly. Not doing this will make your appliance stop working properly. In this case repair is not covered by your warranty.
- Do not keep the machine at temperatures below 0°C/32°F. Water left in the heating system may freeze and cause damage.
- Do not leave water in the water tank when you are not going to use the machine for a long period of time. The water can become contaminated. Use fresh water every time you use the machine.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Gaggia does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your warranty becomes invalid.
- Regular cleaning and maintenance prolongs the lifetime of your machine and ensures optimum quality and taste of your coffee.
- The machine is exposed continuously to moisture, coffee and scale. Therefore it is very important toregularly 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.
- Never drink the solution dispensed during the descaling process.
- 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 classic milk frother

Warning

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

Caution

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

Electromagnetic fields (*EMF*)

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

Recycling



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

LED indicators

Legend				
				
White Steady	White Flashing	Orange Steady	Orange Flashing	Off

LED indicator	Message	LED indicator	Message
	Machine ON		Steam ready to use
	Descaling needed		Steam heating up
	Descaling reset		Cooling down steam needed
	Machine ready to use		Alarm “Close the steam knob”
	Coffee/hot water heating up		

LED indicator			Message
			Successful MEMO activation and storage sequence
			Successful MEMO disabling sequence

Espresso Style

Espresso De Luxe

Espresso Evolution

Congratulations on your purchase of Gaggia Espresso!

Preparing a perfect espresso is a fine art that requires a bit of patience, some precision and a good dose of practice. This Gaggia espresso machine is the first step into becoming a barista at home, for those who aren't experts but would like to enjoy a good espresso by learning the barista rituals made of small gestures in an easy way.

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

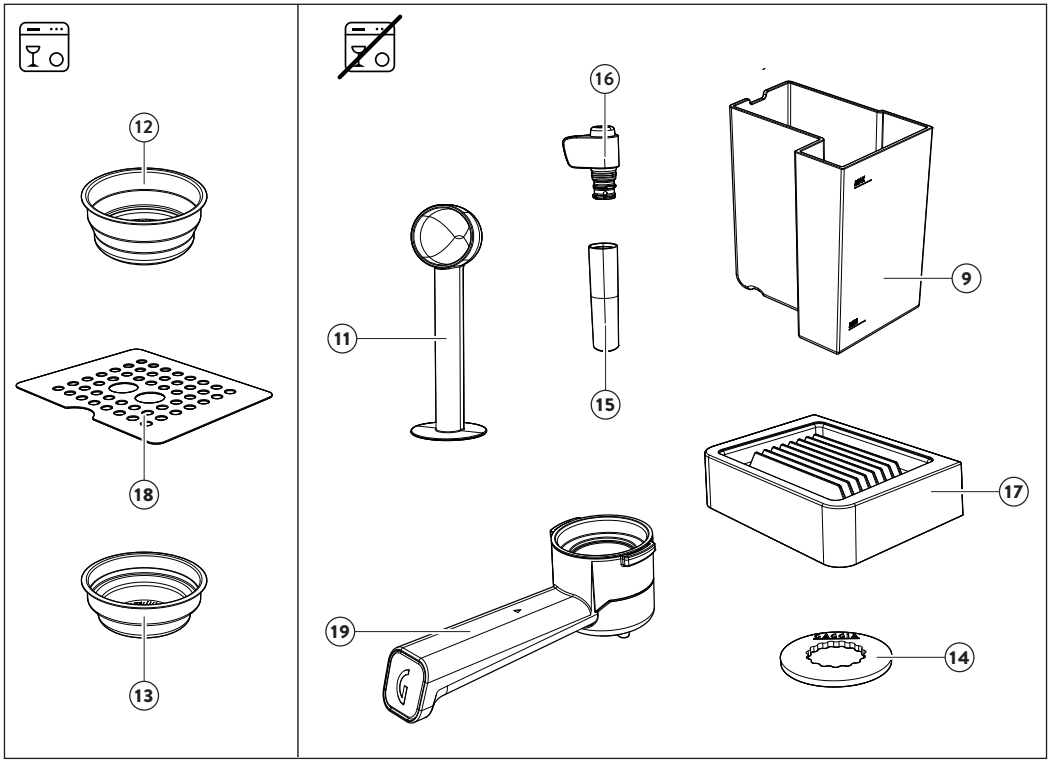
Contents

LED indicators 28
Machine overview 31
Dishwasher safe components 31
Introduction 32
Filters supplied 32
2-Cup Crema Perfetta filter 32
1-Cup Crema Perfetta filter and single-dose pod + “Pod System” 32
First installation 33
Circuit priming 33
How to insert and remove the filter holder 34
Upon machine first operation or after a period of inactivity of more than 2 wks 34
Preparing a coffee 35
With pre-ground coffee 35
Using coffee pods 36
Memo function 36
How to save your espresso 36
How to disable the Memo function 37
Frothing milk to prepare a cappuccino 37
How to lower the boiler temperature 38
Hot water dispensing 39
Energy saving 39
Cleaning and maintenance 39
Cleaning the Pannarello 39
Cleaning the filter holder, filters and the “Pod System” 40
Cleaning the screen 41
Cleaning the grid and drip tray 41
Cleaning the water tank 42
Descaling 42
Troubleshooting 44
GAGGIA accessories 45
Technical specifications 46

Machine overview

1	ON/OFF button	**11**	Coffee scoop/tamper spoon
2	COFFEE button	**12**	2 cups “Crema perfetta” filter
3	STEAM button	**13**	1 cup “Crema perfetta” filter/single dose pod
4	Stainless steel cup plate *Espresso De Luxe ed Espresso Evolution*	**14**	Pod System
5	Steam/hot water knob	**15**	Classic Pannarello lower part
6	Water tank silicon hoses	**16**	Classic Pannarello upper part
7	Steam/hot water tube	**17**	Drip tray
8	Classic Pannarello	**18**	Drip tray grid *Espresso De Luxe ed Espresso Evolution*
9	Water tank	**19**	Filter holder
10	Power cord	**20**	Brew group

Dishwasher safe components



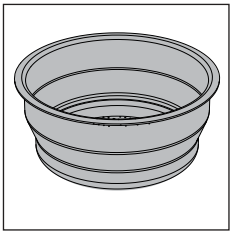
Introduction

A perfect espresso with the distinctive crema on top depends on many factors including:

- **the type of coffee used.** There are different qualities of coffee available on the market, but the best beans for a good espresso are the darker roasts which release a richer aroma and a more intense flavour.
- **the coarseness of the pre-ground coffee.** Make sure you purchase the desired blend with a grind setting that is suitable for use with espresso machines. You can also freshly grind right before you brew using a Gaggia brand coffee grinder.
- **the amount.** Using just the right dose of pre-ground coffee is key to avoiding watery coffee (*not enough coffee*) or one that is too bitter with a burnt taste (*too much coffee*).
- **the pressure applied to compress the coffee grounds.** Be sure to tamp the coffee evenly and smoothly. Keep the surface parallel to the filter holder rim so as to avoid gaps where the water can seep through without evenly wetting the whole pod, thus only partially extracting the coffee aromas.
- **pre-brewing.** The machine uses factory set pre-brewing that favours the best possible extraction of coffee aromas. Hot water soaks the puck for a few seconds before brewing.
- **temperature.** Which is kept constant to ensure the best extraction every time.

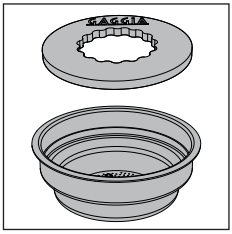
Filters supplied

2-Cup Crema Perfetta filter



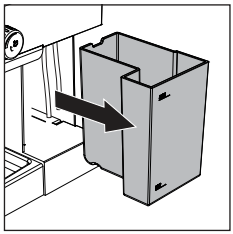
The Two Cup Crema Perfetta filter is already fitted to the filter holder and allows even beginners to prepare an excellent espresso with crema.

1-Cup Crema Perfetta filter and single-dose pod + “Pod System”



This filter can be used to brew 1 cup of espresso with pre-ground coffee or by using a single-dose pod with our exclusive “Pod system”

First installation



1 Remove the water tank (**9**), rinse it and fill it with cold water up to the MAX level.

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

3 Press the on/off button (**1**), which will start flashing.

4 Place a container under the Pannarello (**8**), turn the steam/hot water knob (**5**) counter clockwise and dispense hot water until all three on/off (**1**), coffee (**2**) and steam (**3**) buttons flash simultaneously, signalling for you to turn the knob off again.

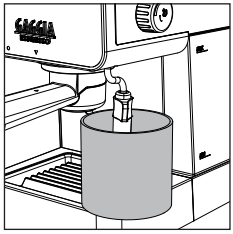
5 The on/off button will come on steady and the coffee button (**2**) will start flashing, turning steady once the factory set temperature is reached.

Circuit priming

The circuit must be primed upon machine first operation or when the water tank is empty:

1 Fill the water tank with cold water up to the MAX level.

2 Place a container under the Pannarello

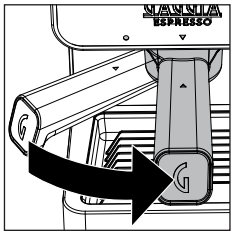


3 Turn the steam/hot water knob counter clockwise and dispense water from the Pannarello (**8**) until a steady jet comes out.

4 To finish dispensing, turn the steam/hot water knob clockwise and empty the container.

Note: the machine does not signal a shortage of water in the tank; if the pump is very noisy, refill the tank and prime the circuit.

How to insert and remove the filter holder



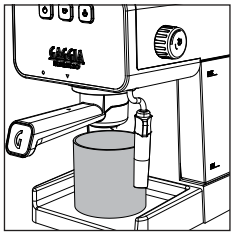
Insert the filter holder (**19**) into the brew group from below, aligning the triangle ▲ on the filter holder handle with the icon ● on the housing, turning from left to right until the triangle on the handle ▲ is aligned with that on the housing ▼ or slightly shifted rightwards.

Turn the filter holder in the opposite direction, from right to left, to remove it.

Upon machine first operation or after a period of inactivity of more than 2 weeks

Note: water dispensed during this process must be thrown away and is not suitable for food use. If the container fills up during the cycle, stop dispensing water and empty the container before resuming the operation.

1. Remove the drip tray (**17**) and place a container underneath the Pannarello (**8**).
2. Remove the water tank (**9**), rinse it and fill it with cold water up to the MAX level.
3. Turn the steam/hot water knob (**5**) counter clockwise and dispense hot water from the Pannarello until the MIN level of the water tank is reached.
4. Turn the steam/hot water knob clockwise to finish dispensing.
5. Fill the water tank up to the MAX level again.
6. Put the filter holder (**19**) into the brew group (**20**) by turning it from left to right as described in the relevant chapter.
7. Place a suitable container under the filter holder.



8. Press the coffee button (**2**) and dispense water until the MIN level of the water tank is reached.
9. Press the coffee button again to finish dispensing and then empty the container.
10. Put the drip tray back in place (**17**).
11. Remove the filter holder by turning it from right to left and rinse it with running water.
12. Fill the water tank up to the MAX level.
13. The machine is now ready for use.

Preparing a coffee

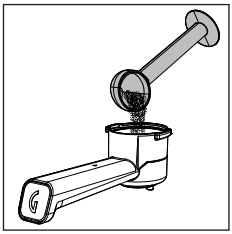
With pre-ground coffee

The filter holder fits a filter for 1 (**13**) or 2 cups (**12**).
You need to preheat the filter holder before brewing the first coffee:

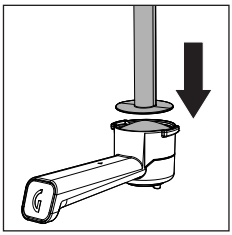
1 Insert the filter holder (**19**) with the filter for 1 or 2 cups into the brew group (**20**).

2 Place a cup beneath the filter holder and press the coffee button (**2**) when it is on steady to dispense a cup of water (*about 150ml*).

3 Remove the filter holder and wipe away any traces of water.



4 Fill the filter holder with 1 measuring scoop of pre-ground coffee for a single shot or with 2 level measuring scoops for a double shot, then lightly tap the filter holder to even out the coffee ground powder.



5 Tamp the coffee using the Tamper supplied. Tamping should be evenly distributed and the coffee surface perfectly smooth without ridges, running parallel to the filter holder rim.

Note: the size and shape of the tamper has been specifically designed to get the best results with both 1 and 2 cup filters

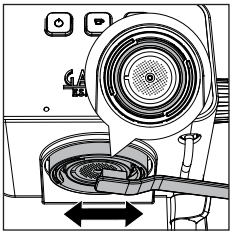
6 Wipe any exceeding ground coffee from the filter holder rim.

7 Insert the filter holder correctly (*as described in the relevant Chapter*).

8 Place 1 or 2 cups under the filter holder.

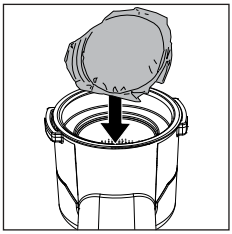
9 Wait for the coffee button to come on steady before pressing it to start brewing.

10 Once you have the desired quantity, press the coffee button again to stop brewing.



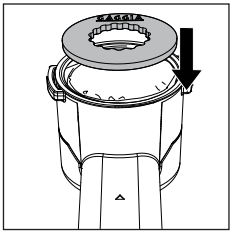
11 When brewing is over, remove the filter holder and empty the puck from the filter, as well as any residue from both gasket and screen.

Using coffee pods



1 Use the special pod filter (**13**) to prepare your coffee.

2 Place the pod into the filter and make sure that the paper of the pod does not stick out of the filter holder.



3 Place the "Pod System" (**14**) on to the pod.

4 Follow the same instructions for preparing coffee using pre-ground coffee from point 7.

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

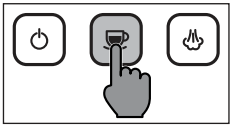
Note: if a small quantity of water remains in the filter holder, this is considered absolutely normal and is due to the filter holder features.

Note: some water will continue dripping once the filter holder has been removed. This is due to the water pressure in the system.

Memo function

This function allows you to save the brewing time of your coffee. Each time you press the coffee button, the machine will brew the coffee amount for the previously set time.

How to save your espresso



1 Prepare the coffee as described in the chapter "Preparing coffee using pre-ground coffee".

2 Hold the coffee button when it comes on steady. The machine will go into MEMO mode after a few seconds and begin brewing.

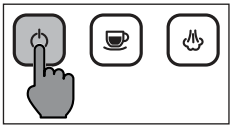
3 Once you have reached the desired quantity, release the coffee button, all the buttons will go off and then the on/off (**1**), coffee (**2**) and steam (**3**) buttons will light up twice in a row to confirm that your beverage has been saved.

4 Each time you press the coffee button, the machine will brew the coffee amount for the set time.

5 You can edit the brewing time by repeating the above procedure which will overwrite the previously stored time

How to disable the Memo function

Disabling the memo function means that each time you press the coffee button to begin brewing a coffee, you will also need to press it again to end brewing.



1 Hold the on/off button for some seconds. All buttons will switch off after a few seconds; then, the steam (**3**), coffee (**2**) and on/off (**1**) buttons will all light up twice in a row to confirm that the memo function has been disabled.

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%. The proteins will make the air be incorporated into the froth, while the fats will make it thick and firm. 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.

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

Warning: before and after dispensing some jets of hot water and/or steam may come out from the brew group. Keep the filter holder inserted to avoid scalds and remove it only after exiting the steam function and bringing down the temperature

1 Press the steam button (**3**), the coffee button will go out and the steam button will start flashing.

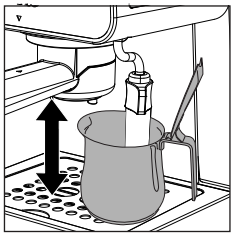
2 The machine is ready to dispense steam once the steam button comes on steady.

3 Before you start frothing the milk, purge the steam tube by turning the steam/hot water knob for a few seconds until only steam comes out, and then turn it off again.

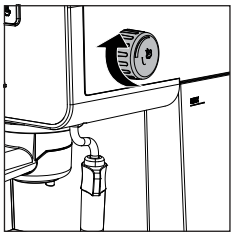
4 Fill a jug with cold milk about 1/3 full.

5 Put the Pannarello into the milk.

6 Turn the steam/hot water knob counter clockwise as far as it goes to start frothing the milk.



7 Froth the milk by gently swirling the jug and moving it up and down.



8 Once you have the desired froth, turn the steam/hot water knob clockwise to stop frothing.

9 Once you have finished frothing, lightly tap the jug on a worktop and let it rest for about 30 seconds. This makes the milk smoother.

10 Press the steam button to exit this function.

11 Both the steam button and coffee button will flash simultaneously to indicate that the temperature is too high to brew a coffee.

12 Clean the circuit by turning the steam/hot water knob counter clockwise for a few moments to remove any milk residue and turn it off again.

Follow the instructions in the relevant section to bring the boiler temperature down faster.

How to lower the boiler temperature

1 Place a container or a large cup under the Pannarello.

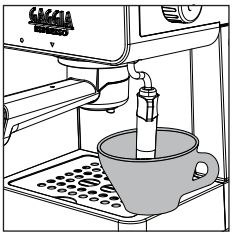
2 Turn the steam/hot water knob counter clockwise and dispense hot water until all three on/off, coffee and steam buttons flash simultaneously, signalling for you to turn the knob off again.

3 Turn the knob clockwise and the coffee button will come on steady.

4 The machine is now ready to brew coffee.

Hot water dispensing

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



1 Place a tea cup or glass under the Pannarello.

2 Turn the steam/hot water knob counter clockwise as far as it goes to start dispensing hot water from the Pannarello.

3 Once you have the desired quantity, turn the steam/hot water knob off by turning it clockwise.

Energy saving

The machine is equipped with an auto power-off function for energy saving.

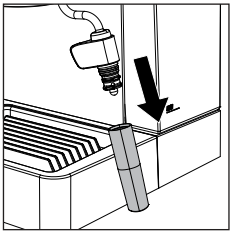
To restart the machine, just press the on/off button; it will come on steady and the coffee button will start flashing until the set temperature is reached.

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 the Pannarello

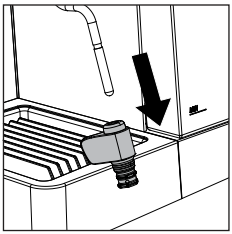
Daily:



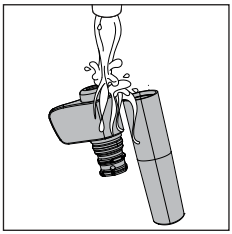
1 Remove the lower part of the Pannarello (**15**), rinse it with running water and put it back on.

2 Turn the steam/hot water knob counter clockwise for a few moments to remove any milk residue and turn it off again.

Weekly:

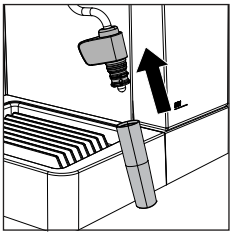


1 Remove the lower part of the Pannarello (**15**) and slide off the upper part (**16**).



2 Rinse with running water

3 Clean the steam tube using a damp cloth.

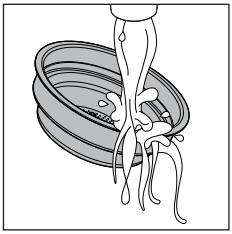


4 Refit the upper and lower part of the Pannarello to the steam tube.

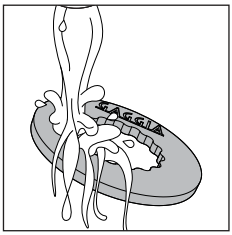
Cleaning the filter holder, filters and the “Pod System”

Filters should be kept clean to guarantee perfect results.

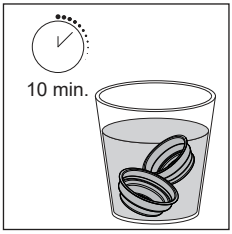
Daily:



1 Remove the filter from the filter holder and wash them both with warm water.



2 Wash the “Pod System” with warm water too if it has been used.



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.

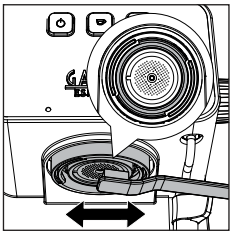


4 To clean the filters more thoroughly, we recommend using the GAGGIA cleaning tablets specifically designed to keep your machine in perfect working order.

Warning: the filter must only be removed 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 unit by turning it from right to left.

2 Brush away any coffee puck residue from both gasket and screen.

3 Clean with hot water by pressing the coffee button and dispensing one cup of water.

Cleaning the grid and drip tray

Remove the drip tray (**17**) and grid if present (**18**) and wash them with running water. Do not use abrasive products.

Cleaning the water tank

1 Remove the water tank (**9**) and wash it with running water.

2 When reinserting the tank, make sure that the silicon hoses (**6**) are inside the tank and that they are neither twisted nor blocked.

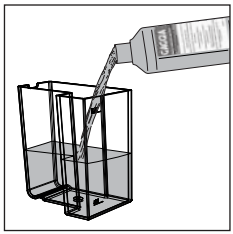
Descaling



When the on/off button turns orange, it is time to descale the machine. Use only the Gaggia descaling solution designed to guarantee high quality performance of the machine. The use of different products could damage the machine and leave residues in the water. Failure to descale the machine will void the warranty.

1 Disable the MEMO function if present and remove the filter holder from the brew group (**20**).

2 Remove and empty the water tank.



3 Pour HALF the content of the Gaggia concentrated descaling solution into the water tank and then fill it with water up to the MAX level.

4 Remove the Pannarello (**8**) if fitted on the steam tube.

5 Turn the machine on by pressing the on/off button.

6 Press the coffee button and dispense 1 cup of water (*about 150ml*) from the brew group.

7 Turn the steam/hot water knob and dispense 1 cup of water (*about 150ml*) from the steam tube as well.

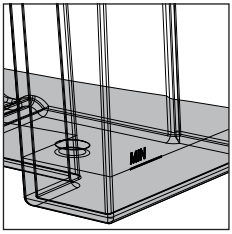
8 Turn the machine off by pressing the on/off button.

9 Let the descaler sit for about 15-20 minutes with the machine off.

10 Turn the machine back on by pressing the on/off button.

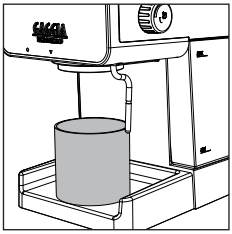
11 Dispense 1 cup of water (*about 150ml*) from the brew group and another cup of water (*about 150ml*) from the steam tube as well.

12 Next, turn the machine off by pressing the on/off button and leave it switched off for 3 minutes.



13 Repeat the steps from point 10 until the MIN level in the water tank has been reached.

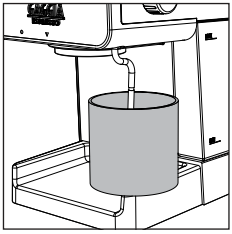
14 Rinse the tank with fresh water and fill it up to the MAX level.



15 Place a large container under the brew group.

16 Turn the machine on by pressing the on/off button.

17 Press the coffee button and dispense water from the brew group until dispensing automatically stops about halfway down the water tank.



18 Place a large container under the steam tube.

19 Turn the steam/hot water knob counter clockwise and dispense any water left in the tank until the MIN level is reached.

20 To stop dispensing, turn the steam/hot water knob off by turning it clockwise.

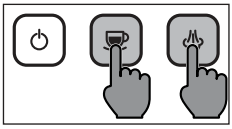
21 Fill the tank up to the MAX level and dispense all the water from the brew group until the MIN level is reached.

22 Repeat the operation dispensing a full tank from the steam tube as well.

23 The descaling cycle is now complete.

24 Insert the filter holder into the brew group after rinsing it with running water and refit the Pannarello.

25 Hold the coffee and steam buttons for about 5 seconds; the on/off button will flash for a moment and then machine is ready to brew coffee again once the orange LED is reset.



Note: if necessary, prime the circuit as described in the relevant section.

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 www.gaggia.it or contact either the Customer Service Centre or the local distributors in your country.

Problem	Cause	Solution
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the electric network.	Connect the machine to the electric network.
The pump is very noisy.	There is no water in the water tank.	Fill the water tank and prime the circuit as described in the relevant chapter.
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 (*Chapter "Frothing milk to prepare a cappuccino"*).
	The Pannarello is dirty.	Clean Pannarello (*Chapter "Cleaning the Pannarello"*).
	There is no water in the water tank.	Fill the water tank and prime the circuit as described in the relevant chapter.
No coffee is brewed after pressing the coffee button.	The filter holder is clogged.	Press the coffee button again. Turn the machine off and let it cool down (*approx. 1 hour*). Then remove and wash the filter holder thoroughly. If the problem persists, contact the service centre.
Coffee is too cold.	The filter holder is not inserted for preheating.	Preheat the filter holder (*Chapter "Preparing a coffee"*).
	The cups are cold.	Preheat the cups with hot water.
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 different blend.
	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 or the coffee pod is not fresh.	Use a different blend or coffee pod.
Coffee does not come out or drips only.	There is no water in the water tank.	Fill the water tank and prime the circuit as described in the relevant chapter.
	The grind is too fine.	Use a different blend.
	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 machine has limescale build-up.	Descale the machine as described in the relevant Chapter.
	The filter in the filter holder is clogged.	Clean the filter (*Chapter "Cleaning the filter holder, filters and the "Pod System""*).

Problem	Cause	Solution
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.

GAGGIA accessories

Coffee and machine accessories can be ordered in the authorised centres in Italy or dealers in your country.



Descaler



Coffee oil remover pads



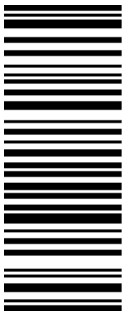
Coffee range - available in beans and powder: 100% Arabica / Intense / Decaffeinated

Technical specifications

Nominal voltage - Power rating - Power supply	See the data plate inside the water tank compartment
Machine body material	Thermoplastic
Dimensions	255 x 199 x 303 mm
Weight	3,7 kg
Power cord length	900 mm
Control panel	Frontal
Cup size	Up to 76 mm with drip tray inserted, 102 mm without it
Water tank	1,2 liters - Removable
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel boiler
Safety devices	Thermal fuse

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

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



COD. 64200100629 - Rev.01 - 13/07/23

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia
+39 0534 771111

www.gaggia.it www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO