

GAGGIA

MILANO

ITALIANO

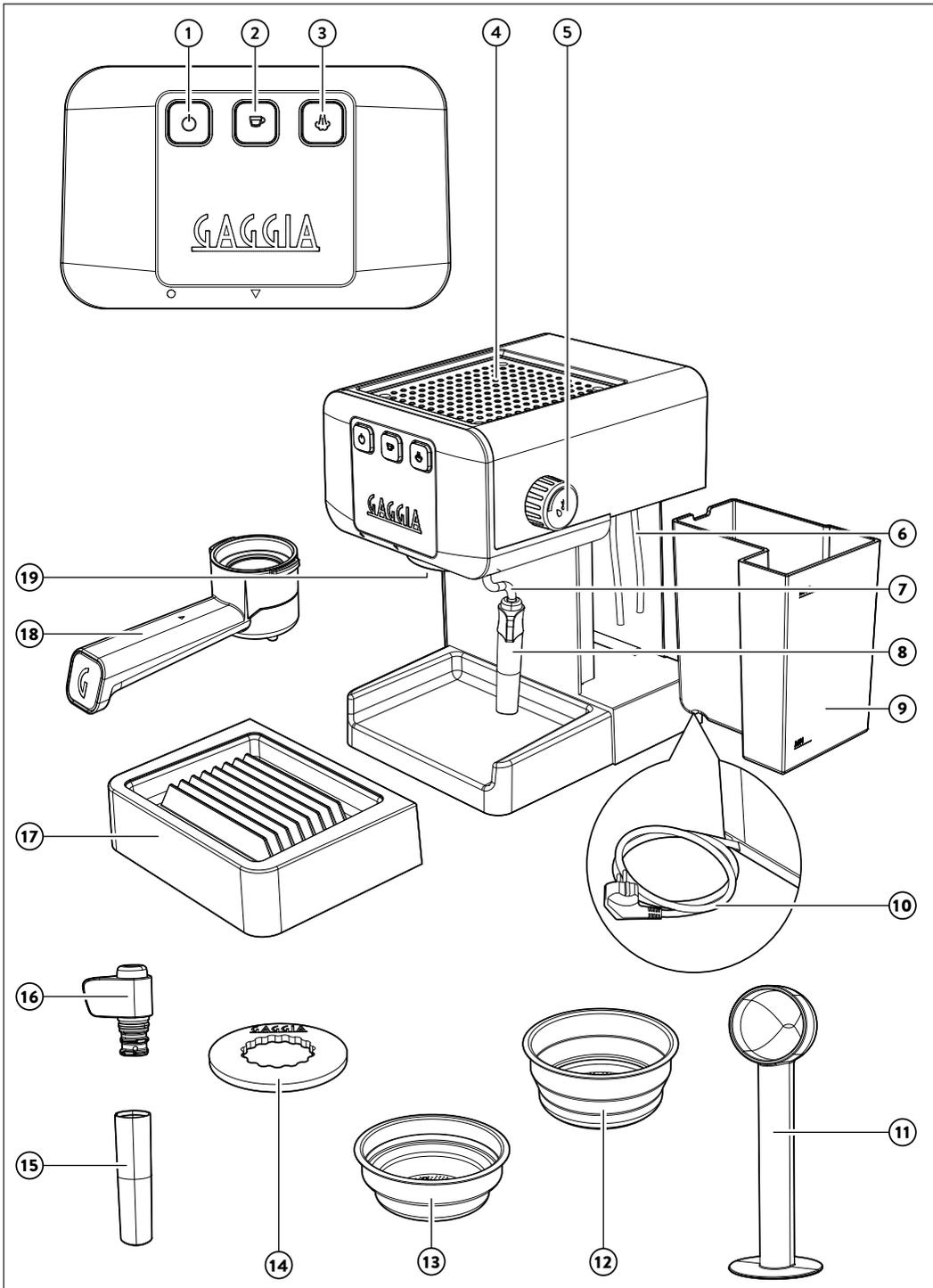


(SIN045)

EG 2109

Manuale d'istruzione

CE



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 detersivi 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 detersivi, 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 pannello 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 pannello 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 pannello classico erogando una piccola quantità di acqua calda in un contenitore. Rimuovete quindi la parte esterna del pannello 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 m².
- 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
FissoBianco
LampeggianteArancione
FissoArancione
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

Congratulazioni per l'acquisto della Gaggia EG 2109!

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

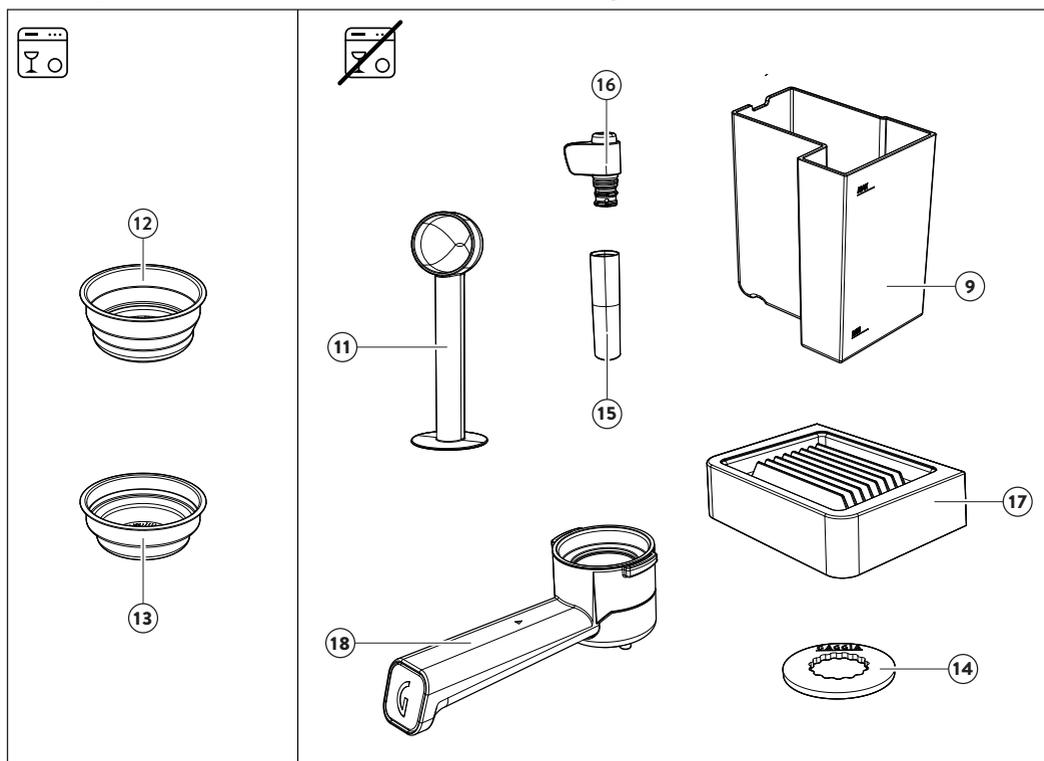
Indice

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 pannello	17
Pulizia del portafiltro, dei filtri e del sistema per cialde “Pod system”	18
Pulizia della doccetta	19
Pulizia della vasca raccogliocce	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	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 raccogliocce
8	Pannarello classico	18	Portafiltro
9	Serbatoio acqua	19	Gruppo erogatore
10	Cavo di alimentazione		

Componenti lavabili in lavastoviglie



Introduzione

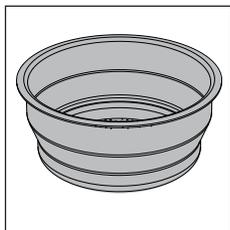
Un espresso perfetto con la tipica crema che lo caratterizza dipende da molti fattori tra i quali:

- **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 superficie 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

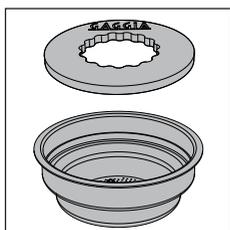
Filtro crema perfetta 2 tazze

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

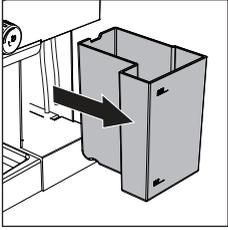


Filtro crema perfetta 1 tazza e cialda monodose + "Pod System"

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".



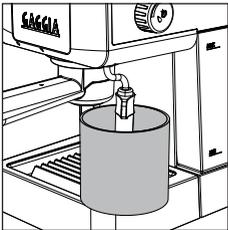
Prima installazione



- 1 Estraiete 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/spengimento (1), che inizierà a lampeggiare.
- 4 Collocate un contenitore sotto al pannello (8), ruotate la manopola acqua calda/vapore (5) in senso antiorario ed erogate acqua finchè tutti e tre i tasti di accensione/spengimento (1), caffè (2) e vapore (3) lampeggiano simultaneamente ad indicare di chiudere la manopola.
- 5 Il tasto di accensione/spengimento si accende fisso ed il tasto caffè (2) inizia a lampeggiare diventando fisso quando raggiunge la temperatura impostata di fabbrica.

Caricamento circuito

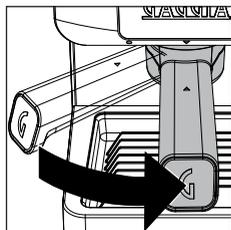
Il circuito deve essere sempre caricato al primo utilizzo o dopo aver terminato l'acqua nel serbatoio:



- 1 Riempite il serbatoio con acqua fredda fino al livello MAX.
- 2 Collocate un contenitore sotto al pannello.
- 3 Ruotate la manopola acqua calda/vapore (5) in senso antiorario ed erogate acqua dal pannello (8) finché 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 —

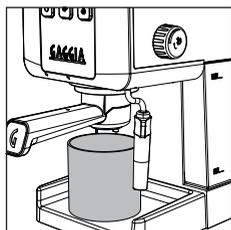


Inserite il portafiltro (19) nel gruppo erogatore dal basso, allineando il triangolino ▲ presente sul manico del portafiltro con il simbolo ● presente sulla carcassa, ruotando da sinistra verso destra finché il triangolo presente sul manico ▲ non è allineato a quello sulla carcassa ▼ o leggermente spostato 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 raccogliogocce (17) e collocate un contenitore sotto al pannello (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 pannello 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 raccogliogocce (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.

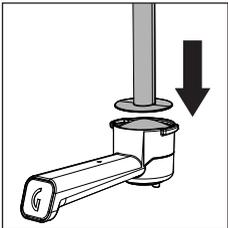
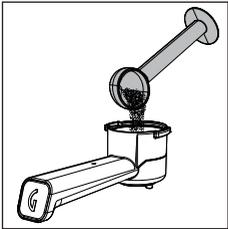
Preparazione di un caffè

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:

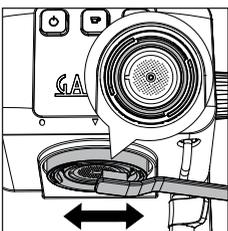
- 1 Inserite il portafiltro (19) con il filtro 1 o 2 tazze nel gruppo erogatore (20).
- 2 Collocate una tazza sotto al portafiltro e premete il tasto caffè (2) quando è illuminato fisso erogando una tazza di acqua (circa 150ml).
- 3 Rimuovete il portafiltro eliminando eventuali residui di acqua.
- 4 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 superficie del caffè deve essere ben livellata senza scanalature, parallela al bordo del portafiltro.

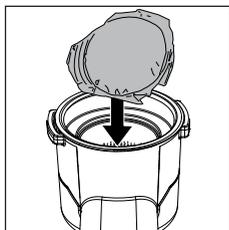
Nota: le dimensioni e la forma del pressino sono state studiate appositamente per permettere una pressatura ottimale sia con il filtro 1 tazza che con il filtro 2 tazze.

- 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.

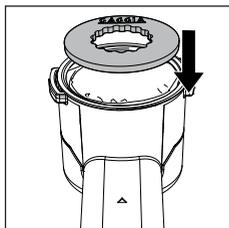


Con caffè in cialde

- 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 dal 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.

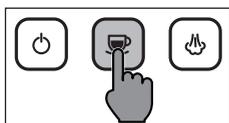
Nota: Un po' d'acqua continuerà a sgocciolare una volta rimosso il portafiltro. Questo è dovuto alla pressione dell'acqua nel sistema.

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

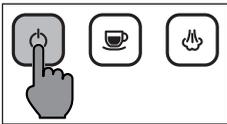
- 1 Preparate il caffè come indicato nel capitolo "preparazione di un caffè con caffè pre-macinato".
- 2 Tenete premuto il tasto caffè quando è acceso fisso. Dopo qualche secondo, la macchina entrerà in modalità MEMO ed inizierà l'erogazione.



- 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.

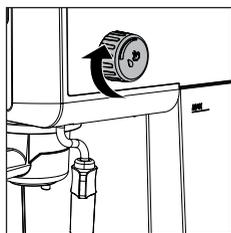
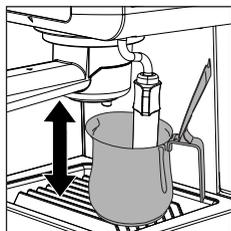
Emulsione del latte per la preparazione di un cappuccino

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 bicchiere con latte freddo per circa 1/3.
- 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.

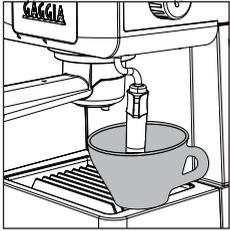
Per abbassare la temperatura della caldaia più velocemente seguire le istruzioni indicate nel paragrafo corrispondente.

Come abbassare la temperatura della caldaia

- 1 Collocate un contenitore o una tazza grande sotto al pannello.
- 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.

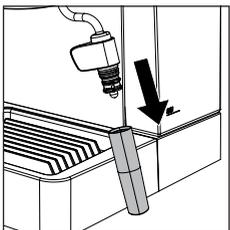
Pulizia e manutenzione

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:

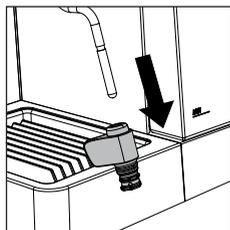
- 1 Rimuovete la parte inferiore del pannarello (15), sciacquatelo con acqua corrente e rimontatelo.



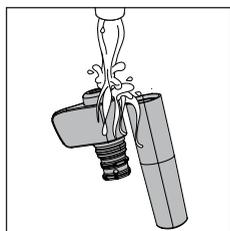
- 2 Aprite per qualche istante la manopola vapore/acqua calda in senso antiorario per eliminare eventuali residui di latte e richiudete la manopola.

Settimanalmente:

- 1 Rimuovete la parte inferiore del pannello (15) e sfilate la parte superiore (16).

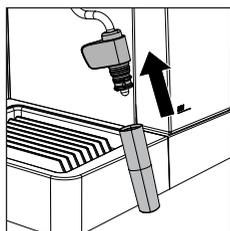


- 2 Risciacquateli con acqua corrente.



- 3 Pulite il tubo vapore con un panno umido.

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

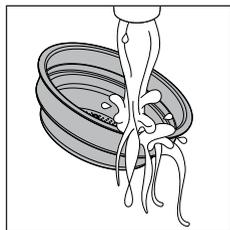


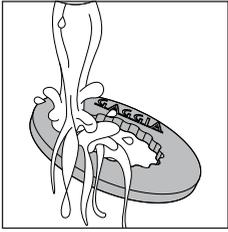
Pulizia del portafiltro, dei filtri e del sistema per cialde “Pod system”

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

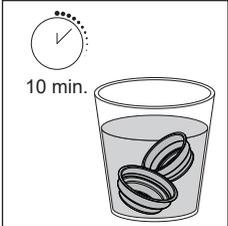
Quotidianamente:

- 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.



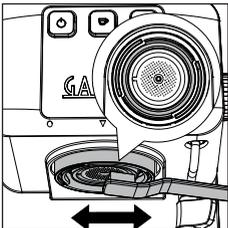
- 4 Per una migliore pulizia dei filtri, consigliamo l'acquisto delle pastiglie GAGGIA per la pulizia appositamente realizzate per mantenere in perfetta efficienza la vostra macchina.

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 vasca raccogliocce

Estraete la vasca raccogliocce (17) e lavatela con acqua corrente. Non usate prodotti abrasivi.

Pulizia del serbatoio acqua

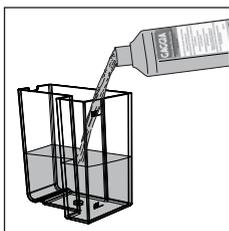
- 1 Rimuovete il serbatoio acqua (9) e lavatelo con acqua corrente.
- 2 Reinserite il serbatoio assicurandovi che i tubi in silicone (6) siano all'interno del serbatoio e non siano né attorcigliati né bloccati.

Decalcificazione

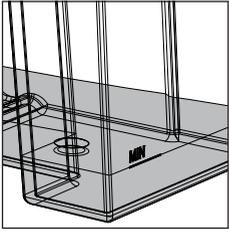
Quando il tasto di accensione/spengimento diventa arancione è necessario eseguire la decalcificazione. Utilizzate esclusivamente la soluzione decalcificante Gaggia che è stata progettata per garantire prestazioni ottimali della macchina. L'uso di altri prodotti potrebbe danneggiare la macchina e lasciare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



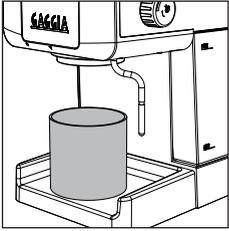
- 1 Disattivate la funzione MEMO se presente e rimuovete il portafiltro dal gruppo erogatore (20).
- 2 Rimuovete e svuotate il serbatoio dell'acqua.
- 3 Versate METÀ del contenuto della bottiglia di decalcificante concentrato Gaggia nel serbatoio dell'acqua e riempitelo con acqua fino al livello MAX.



- 4 Rimuovete il pannello (8) se installato sul tubo vapore.
- 5 Accendete la macchina premendo il tasto di accensione/spengimento.
- 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/spengimento.
- 9 Lasciate agire il decalcificante circa 15-20 minuti con la macchina spenta.
- 10 Riaccendete la macchina premendo il tasto di accensione/spengimento.
- 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/spengimento e lasciatela spenta per 3 minuti.

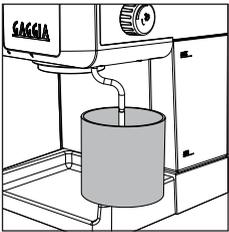


13 Ripetete le operazioni descritte dal punto 10 fino a raggiungere il livello MIN del serbatoio acqua.



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/spengimento.

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.

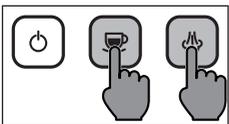
21 Riempite il serbatoio fino al livello MAX erogate tutta l'acqua dal gruppo erogatore fino a raggiungere il livello MIN.

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 pannello.

25 Tenete premuti i tasti caffè e vapore per circa 5 secondi, il tasto di accensione/spengimento 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 (<i>Capitolo "Emulsione del latte per la preparazione di un cappuccino"</i>).
	Pannarello sporco.	Pulite il pannarello (<i>Capitolo "Pulizia del pannarello"</i>).
	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 (<i>circa 1 ora</i>). 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.	Preriscaldare il portafiltro (<i>Capitolo "Preparazione di un caffè"</i>).
	Tazzine fredde.	Preriscaldare 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.	Manca 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 (<i>Capitolo "Pulizia del portafiltro, dei filtri e del sistema per cialde "Pod system"</i>).

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



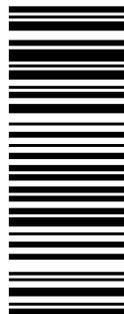
Gamma caffè disponibile in grani e in polvere: 100% Arabica / Intenso / Decaffeinato

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 raccogliocce inserita, senza 102 mm
Serbatoio acqua	1,2 litri - Estraibile
Pressione pompa	15 bar
Caldaia	Caldaia Inox
Dispositivi sicurezza	Termofusibile - Valvola di massima pressione

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.



642001000628

COD.

- 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