

# GAGGIA

## MILANO



ENGLISH

NEDERLANDS

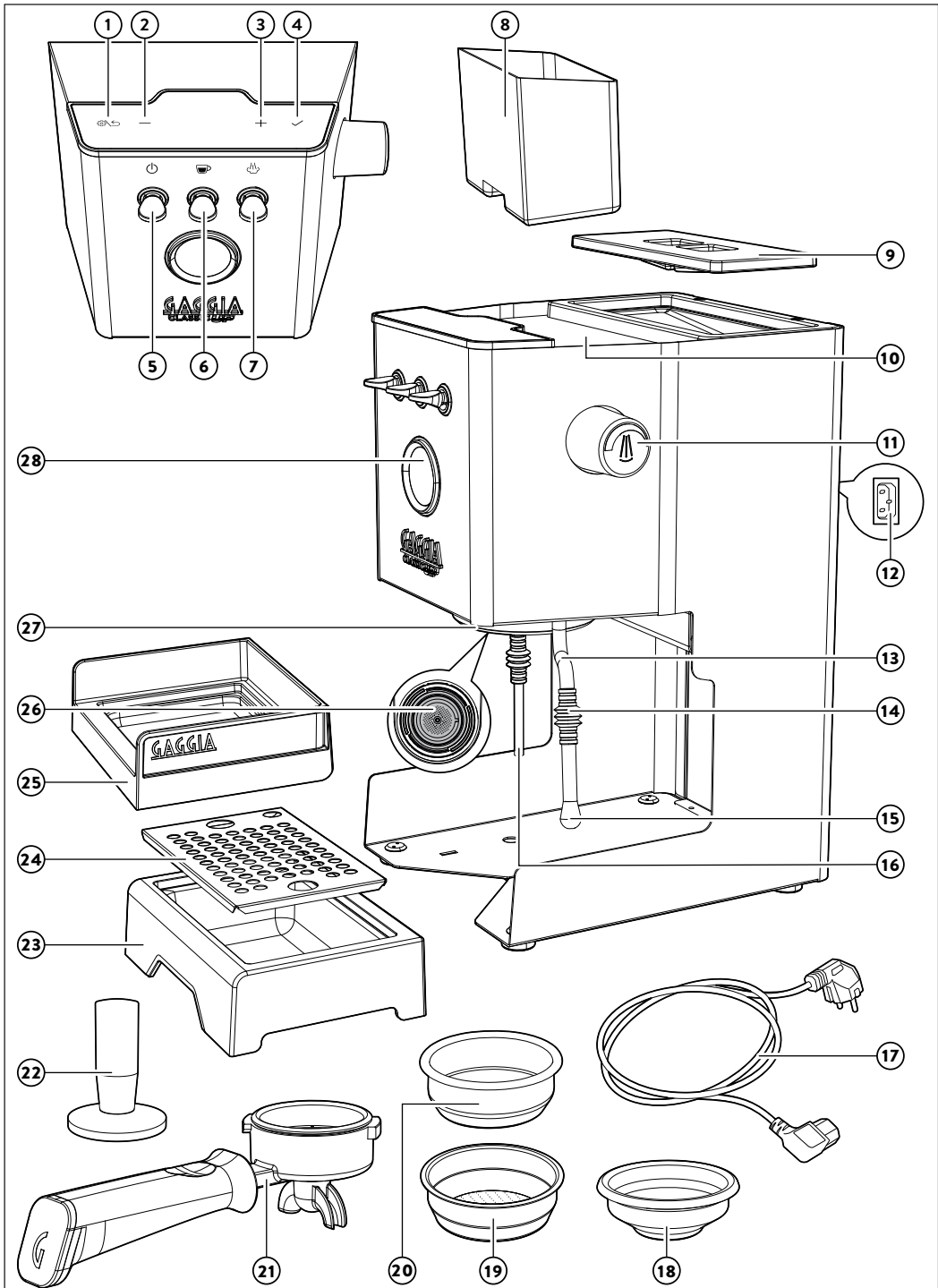
POLSKI

# GAGGIA CLASSIC UP

EG2500 (SIN 047)

User manual  
Gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi

CE



**ENGLISH****04**

Thank you for choosing Gaggia Classic UP!

This manual machine is what you have always been looking for to elevate your coffee experience. By combining excellent technical features and an unmistakable design, you can create personalized coffee rituals every day.

This user manual provides all the necessary information to install, use, and clean your machine. On first use, read the instructions carefully, including the safety section, and keep them for future reference.

**NEDERLANDS****23**

Bedankt dat u voor Gaggia Classic UP hebt gekozen!

Deze handbediende machine is wat u altijd al zocht om het niveau van uw koffie-ervaring naar een hoger niveau te tillen. Dankzij de combinatie van uitstekende technische kenmerken en een onmiskenbaar design creëert u elke dag gepersonaliseerde koffierituelen.

Deze gebruikershandleiding geeft u alle informatie die u nodig hebt voor het installeren, gebruiken en reinigen van uw machine. Lees voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt aandachtig de instructies, met inbegrip van het gedeelte over de veiligheid en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

**POLSKI****42**

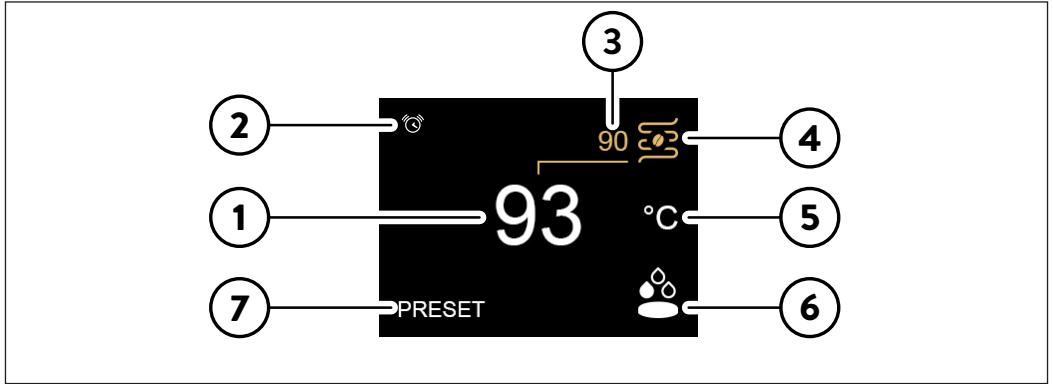
Dziękujemy za wybór Gaggia Classic UP!

Ten ręczny ekspres do kawy to coś, czego zawsze szukałeś, aby cieszyć się swoją kawą. Dzięki połączeniu doskonałych parametrów technicznych i niepowtarzalnego design możesz codziennie tworzyć swoje rytuały kawowe.

W niniejszej instrukcji obsługi zawarto wszelkie informacje niezbędne do zainstalowania, użytkowania i czyszczenia urządzenia. Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję, włącznie z częścią dotyczącą bezpieczeństwa i zachować ją na przyszłość.

<b>Table of contents</b>	<b>_____</b>	<b>_____</b>
<b>Display icons</b>	<b>_____</b>	<b>5</b>
<b>Machine overview (fig)</b>	<b>_____</b>	<b>5</b>
<b>Control panel</b>	<b>_____</b>	<b>6</b>
Multifunction buttons	_____	6
Control panel toggle switches	_____	6
<b>Filters supplied</b>	<b>_____</b>	<b>6</b>
2-cup filter	_____	6
1-cup filter	_____	7
Blind filter	_____	7
<b>How to insert the filter holder</b>	<b>_____</b>	<b>7</b>
<b>Drip tray</b>	<b>_____</b>	<b>7</b>
<b>First installation</b>	<b>_____</b>	<b>8</b>
Circuit priming	_____	9
<b>First use or after a period of inactivity of more than 2 weeks</b>	<b>_____</b>	<b>9</b>
<b>Preparing a coffee</b>	<b>_____</b>	<b>10</b>
Coffee brewing	_____	10
Coffee brewing with automatic pre-infusion	_____	11
Coffee brewing with PRESET function	_____	12
Enabling and disabling the PRESET function	_____	12
How to set and save your coffee	_____	12
How to lower the boiler temperature	_____	12
<b>Milk frothing for cappuccino preparation</b>	<b>_____</b>	<b>13</b>
<b>Hot water dispensing</b>	<b>_____</b>	<b>14</b>
<b>Machine settings</b>	<b>_____</b>	<b>14</b>
Automatic pre-infusion	_____	14
Wake-up timer	_____	15
Stand-by	_____	15
Button sound	_____	15
Temperature unit of measurement	_____	15
Preset	_____	15
<b>Cleaning and maintenance</b>	<b>_____</b>	<b>16</b>
Cleaning table	_____	16
Cleaning the steam wand	_____	16
Coffee brew group cleaning	_____	16
Filter and filter holder cleaning	_____	17
Cleaning the screen	_____	18
Cleaning the grid and drip tray	_____	18
Cleaning the water tank	_____	18
<b>Descaling</b>	<b>_____</b>	<b>18</b>
<b>Meaning of error codes</b>	<b>_____</b>	<b>19</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>_____</b>	<b>19</b>
<b>Consumption</b>	<b>_____</b>	<b>21</b>

## Display icons





1	Set coffee temperature	5	Temperature unit of measurement
2	Wake-up timer function active	6	Set pre-infusion level
3	Measured coffee temperature	7	PRESET function active
4	Coffee boiler		

## Machine overview (fig)






1	SETTINGS/BACK button	15	Steam wand nozzle
2	(-) navigation button	16	Telescopic drain pipe
3	(+) navigation button	17	Power cord
4	OK button	18	1-cup filter
5	ON/OFF toggle switch	19	2-cup filter
6	Coffee toggle switch	20	Blind filter
7	Steam toggle switch	21	Filter Holder
8	Water tank	22	Coffee tamper
9	Water tank lid	23	Classic drip tray
10	Cup warmer	24	Drip tray grid
11	Steam/hot water knob	25	Low drip tray
12	Power cord socket	26	Screen
13	Steam wand	27	Coffee brew group
14	Steam wand handle	28	Pressure gauge

## Control panel

### Multifunction buttons

1	<b>SETTINGS/BACK button</b> 	Click to access the machine menu and to return to the previous screen.
2/3	<b>Navigation buttons</b> <b>+</b> and <b>-</b>	Click to navigate throughout the menu and to adjust the brew temperature.
4	<b>OK button</b> 	Click to confirm the selected option.

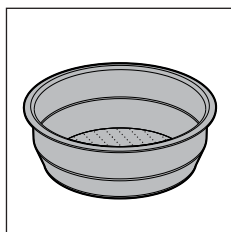
### Control panel toggle switches

5	<b>ON/OFF toggle switch</b> 	Press to switch the machine on or off. <i>The toggle lights up when the machine is on.</i>
6	<b>Coffee toggle switch</b> 	Press to brew coffee. <i>The toggle is steady on when the machine is ready to brew, it flashes when it is not at temperature.</i>
7	<b>Steam toggle switch</b> 	Press to activate the steam function, the machine starts to heat up. <i>The toggle lights up when the machine is ready to dispense steam, it flashes when it is not at temperature.</i>
6+7	<b>Coffee toggle switch</b>  <b>+ Steam toggle switch</b> 	Press simultaneously to dispense water and to stop dispensing. <i>The toggles light up when water dispensing begins regardless of the machine's status.</i>

## Filters supplied

### 2-cup filter

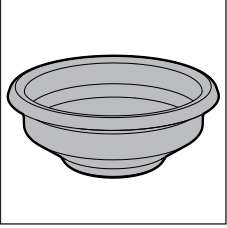
The two-cup filter is already installed on the filter holder and allows you to brew two cups of espresso with ground coffee.



## 1-cup filter

---

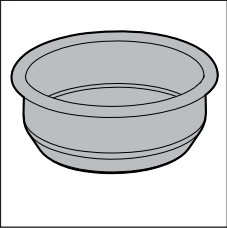
This filter can be used to brew one cup of espresso with ground coffee.



## Blind filter

---

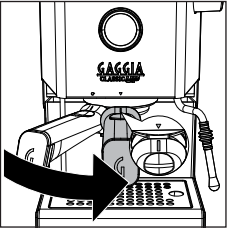
This filter can be used to clean the brew group.



## How to insert the filter holder

---

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

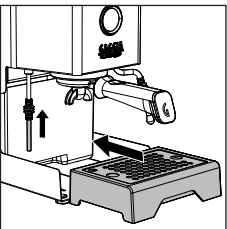


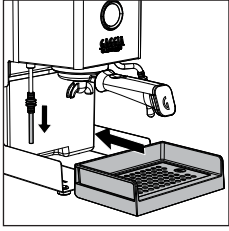
## Drip tray

---

To ensure an optimal height for using espresso cups:

- 1 Use the classic drip tray.
- 2 Position the telescopic drain pipe in the shortest position.





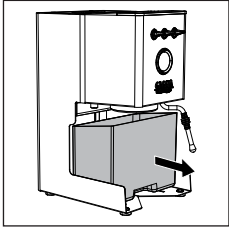
To ensure an optimal height for using larger cups or a scale:

- 1 Use the low drip tray.
- 2 Position the telescopic drain pipe in the longest position.

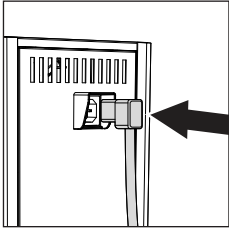
## First installation

---

**Note:** the machine has been tested and it is possible that some traces of coffee or water are still present despite thorough cleaning. However, we guarantee that this is a new machine.



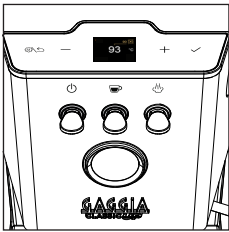
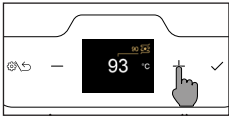
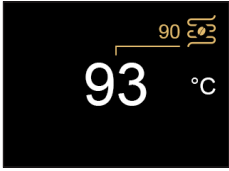
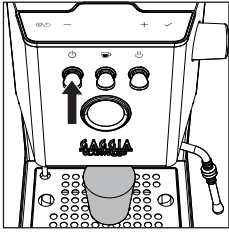
- 1 Remove the water tank, rinse it and fill it with cold water up to the MAX level. It is recommended to make sure the tank is correctly inserted in its housing.



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



- 3 The display will turn on and show the historic Gaggia logo and then turn off and go into stand-by.



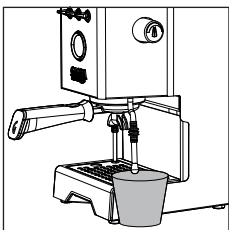
## Circuit priming

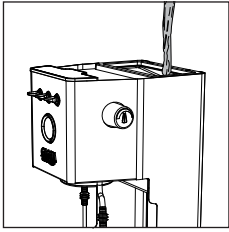
- 1 Press the ON/OFF toggle switch to start the machine, the corresponding LED will light up.
- 2 Place a cup under the brew group without inserting the filter holder and press the coffee toggle switch.
- 3 You will hear the sound of the pump that has been activated and after a few seconds water will begin to flow from the brew group.
- 4 Fill the cup (*approx. 150ml*) and stop dispensing by pressing the coffee toggle switch again.
- 5 The display shows the temperature at the outlet of the brew group and the value increases until the set temperature is reached.
- 6 The set temperature can be changed using the **+** and **-** buttons.
- 7 When the desired temperature is reached, the coffee LED lights up steady.
- 8 Before brewing, follow the instructions in the First Use chapter.

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

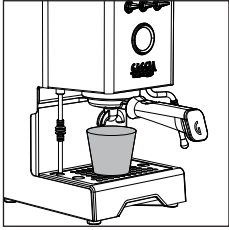
**Note:** it is recommended to follow the instructions below. The water dispensed during this process must be discarded and cannot be used for human consumption.

- 1 Remove the water tank, rinse it and fill it to the MAX level.
- 2 Place a large container under the steam wand.
- 3 Press the coffee toggle switch and the steam toggle switch simultaneously and slowly open the steam knob.
- 4 Dispense one tank of water from the steam wand, press the toggle switches again if dispensing stops beforehand.
- 5 Press the coffee and steam toggle switches to stop dispensing. Close the steam knob.





6 Refill the water tank up to the MAX level.



- 7 Insert the filter holder into the brew group and place a large container under the filter holder.
- 8 Press the coffee toggle switch and dispense all the water in the tank, pressing it again if dispensing stops beforehand.
- 9 Stop the dispensing by pressing the coffee toggle switch again.
- 10 Remove the filter holder and rinse it with running water.
- 11 Refill the water tank up to the MAX level.
- 12 The machine is now ready for use.

## Preparing a coffee

Make sure to use an appropriate grind setting for espresso brewing. For proper grinding, we suggest you use our MDF55 coffee grinder.

**Note:** if the set temperature is reduced when the machine is hot, to speed up cooling follow the instructions in the chapter "How to lower the boiler temperature".

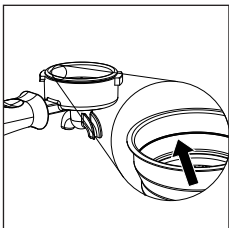
**Note:** We suggest keeping the clean filter holder installed on the machine without tightening it too much, to always ensure an optimal temperature of the entire brew group.

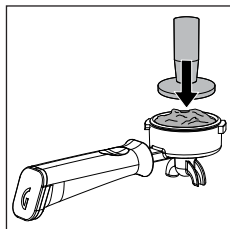
## Coffee brewing

The filter holder is supplied from the factory with the 2-cup filter installed.

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

- 1 Insert the filter holder with the 1 or 2 cup filter into the brew group.
- 2 Place a cup under the filter holder and press the coffee toggle switch when the LED is steady on, dispensing a cup of water (*approx. 150ml*).
- 3 Remove the filter holder, eliminating any water residue.
- 4 Fill the 1 or 2 cups filter with pre-ground coffee, taking the mark inside the filter as a reference. Tap the filter holder sideways to even out.





- 5 Press the coffee using the appropriate tamper provided. Tamping must be done evenly and the coffee surface must be well-levelled, parallel to the rim of the filter holder.
- 6 Clean any coffee residues from the rim of the filter holder.
- 7 Insert the filter holder correctly as described in the chapter "How to insert the filter holder".
- 8 Place 1 or 2 cups under the filter holder.
- 9 Wait for the coffee toggle switch to be steadily lit before pressing it to start dispensing.
- 10 During brewing, the display shows the brewing seconds.
- 11 When the desired volume is reached, press the coffee toggle switch again to stop dispensing.



- 12 At the end of dispensing, remove the filter holder, remove the puck from the filter and clean any residues from the screen.
- 13 The display will return to showing the coffee brew temperature again.

**Note:** wait about 10 seconds before removing the filter holder, remove it slowly and carefully by turning it to the left. Be careful not to scald yourself with any water left on coffee pucks.

**Note:** a small amount of water may remain in the filter holder; this is normal and is due to the characteristics of the filter holder.

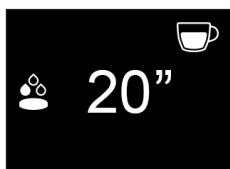
**Warning:** if you brew a coffee immediately after disabling the steam toggle switch or with the steam toggle switch active, the machine may brew a burnt coffee, with possible splashes during dispensing. Before brewing a coffee, lower the boiler temperature by following the instructions in the chapter "How to lower the boiler temperature".

## Coffee brewing with automatic pre-infusion

You can enable the automatic pre-infusion from the machine menu.

- 1 The display will show the ☕ symbol with one, two or three full drops depending on the type of pre-infusion selected.
- 2 When dispensing starts after pressing the coffee toggle switch, the display will show the set pre-infusion and the dispensing time.
- 3 Press the coffee toggle switch again once the desired coffee volume has been reached to stop dispensing.

**Note:** if you press the coffee toggle switch during the pre-infusion phase, the pre-infusion stops and the machine will switch to the coffee brewing phase, showing the brewing seconds on the display.

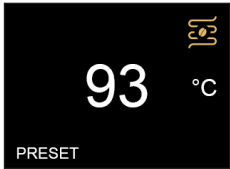


## Coffee brewing with PRESET function

By enabling this function, the machine will automatically stop dispensing when the previously pre-set time is reached.

### Enabling and disabling the PRESET function

- 1 The PRESET function can be enabled or disabled via the machine menu.
- 2 The word PRESET on the display will indicate when the relevant function is active.
- 3 With the function active, the machine will brew the amount of coffee in the set time.



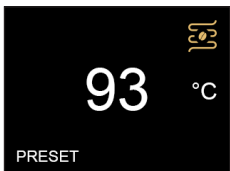
### How to set and save your coffee

The machine has a factory pre-set coffee brewing time.

It can be modified by following the procedure described below:

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

**Note:** the PRESET function saves the time, not the volume. In the same brewing time, the volume of coffee may vary depending on the type of coffee, the amount of ground coffee, the finer or coarser grind, or the pressure applied with the tamper.

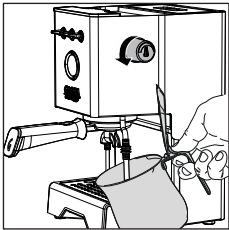
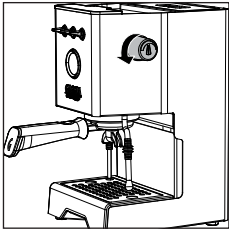


### How to lower the boiler temperature

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

## Milk frothing for cappuccino preparation -

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



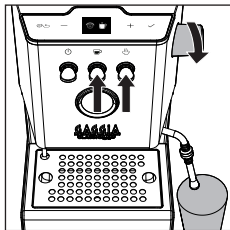
- 1 Press the steam toggle switch which will start flashing until the machine has reached the set temperature.
- 2 When the toggle switch lights up steady, the machine will be ready for steam dispensing.
- 3 Before starting to froth the milk, remove any condensation residues by opening the steam/hot water knob until only steam comes out.
- 4 Fill a jug with cold milk to about 1/3, insert the steam wand into the milk and start frothing by reopening the knob.
- 5 When you reach the desired frothing, close the knob to stop the steam dispensing and remove the jug.
- 6 Clean the circuit by dispensing some more steam to remove any milk residue and clean the wand with a damp cloth.
- 7 Press the steam toggle switch again to exit the function and the LED will turn off.

**Warning:** at the beginning of dispensing, short spurts of hot water may occur. The dispensing tube can reach high temperatures. Avoid touching it directly with your hands.

**Note:** A steam delivery lasting more than 2 minutes, even if divided into multiple dispensings, may completely empty the boiler. In this case, proceed as described in the section "Circuit Priming".

**Warning:** To prepare another coffee immediately, first lower the boiler temperature by dispensing hot water from the brew group. Follow the instructions in the chapter "How to lower the boiler temperature", otherwise dispensing could cause splashes with risk of possible burns and the coffee taste may not be optimal.

**Note:** To access the machine settings, you must first disable the steam toggle switch.







## Hot water dispensing






- 1 Place a cup or glass under the steam wand.
- 2 Press the coffee and steam toggle switches simultaneously and open the steam/hot water knob. Once the desired quantity is reached, press the coffee and steam toggle switches simultaneously again and close the knob. If you want to dispense a larger amount of water, repeat the operation.

**Note:** water can be dispensed both when the machine is ready for coffee, coffee toggle switch on and water temperature lower, and with the steam function active, steam toggle switch on and water temperature hotter.


**Warning:** at the beginning of dispensing, short spurts of hot water may occur. The dispensing tube can reach high temperatures. Avoid touching it directly with your hands.

## Machine settings

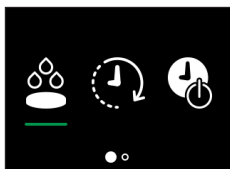
Pressing the  button on the display enters and exits the machine settings. Using the navigation buttons ,  and the confirmation button , you can activate or modify some parameters:

- Automatic pre-infusion 
- Wake-up-Timer 
- Stand-by 
- Button sound 
- Temperature unit of measurement 
- Preset


## Automatic pre-infusion





By selecting the  symbol it is possible to disable the automatic pre-infusion or set 3 pre-infusion levels.

- OFF
-  MIN
-  MED
-  MAX



## Wake-up timer

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

To enable the function, select ON and confirm. Select the  symbol to set the time, confirming with the  button first the hour and then the minutes. Then select the  symbol to set the wake-up time (*settable in 15-minute intervals*). The  symbol is displayed in the upper left of the display to indicate that the function is active.

**Note:** in the event of a power failure or if the cable is removed from the socket, the machine's wake-up function will be disabled and will need to be reactivated.

## Stand-by

The machine is factory-equipped with an automatic switch-off function after 30 minutes of inactivity.


Select the  symbol to disable the function or change the stand-by time.

**Warning:** disabling this function or increasing the stand-by time will result in higher energy consumption. To minimize energy use, switch off the machine after use.

## Button sound

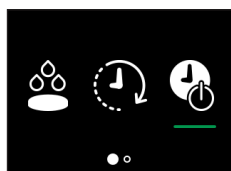
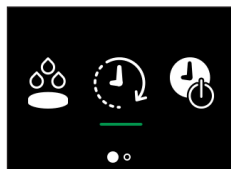
To turn the button sound on or off, select the  symbol.

## Temperature unit of measurement

By selecting the  symbol it is possible to choose the temperature unit of measurement between C° and F°.

## Preset

By selecting Preset it will be possible to enable or disable the function. By enabling the Preset function, the machine will automatically stop dispensing at the set time. See chapter "How to set and save your coffee".



## Cleaning and maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in optimal condition and ensure good coffee for a long period of time, a constant coffee flow and excellent milk frothing.

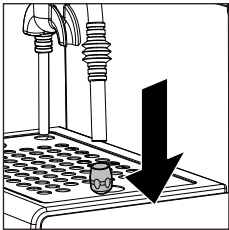
### Cleaning table

Part description	After use	Daily	Weekly	Monthly	Every 3 months
Steam wand cleaning	●				
Brew group cleaning				●	
Filter and filter holder cleaning		●			
Screen cleaning	●				
Grid and drip tray cleaning		●			
Water tank cleaning			●		

### Cleaning the steam wand

**After each milk frothing:**

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



### Coffee brew group cleaning

**Monthly:**

We recommend cleaning the brew group with Gaggia "Coffee oil remover" cleaning tablets to remove any oily coffee residues.

- 1 Make sure the drain pipe is inserted (16).
- 2 Insert the blind filter (20) into the filter holder. Divide a Gaggia cleaning tablet into 4 parts and insert it into the blind filter.
- 3 Insert the filter holder (21) into the coffee brew group (27)
- 4 Press the coffee toggle switch to activate the pump and create the necessary pressure.
- 5 Wait 5 seconds before pressing the coffee toggle switch again to disable the pump.
- 6 The water with the detergent will flow into the drip tray through the drain pipe. Wait about 30 seconds.

- 7 Repeat steps 4 to 6 at least 10 times until clean water flows into the drip tray from the drain pipe.
- 8 Remove the filter holder with the blind filter and wash them thoroughly with hot water.
- 9 Insert the filter holder with the blind filter back into the coffee brew group and repeat steps 4 and 5 at least 10 times to complete the rinsing phase.
- 10 Remove the filter holder and the blind filter and clean the screen (26) with a brush as described in the corresponding chapter.
- 11 Press the coffee toggle switch and let a cup of hot water (*approx. 150ml*) out of the coffee brew group.
- 12 Remove and wash the drip tray with running water.
- 13 The machine is now ready for use.

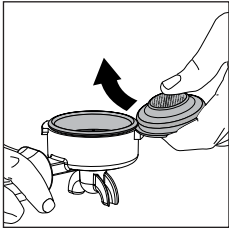
## Filter and filter holder cleaning

---

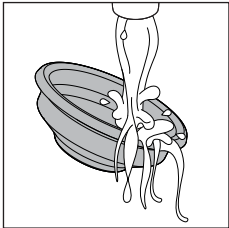
Filters must be kept clean to ensure a perfect result.

### Daily:

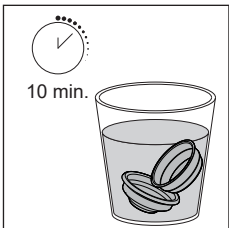
- 1 Remove the filter from the filter holder as shown in the figure.



- 2 Wash the filter holder with warm water.



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





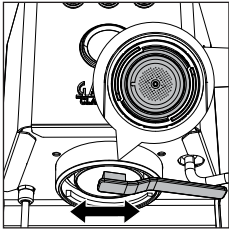
- To clean the filters more thoroughly, we recommend using the GAGGIA cleaning tablets specifically designed to keep your machine in perfect working order.

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

## Cleaning the screen

**After each coffee brewing:**

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



## Cleaning the grid and drip tray

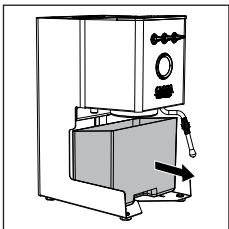
Remove the drip tray and grid and wash them with running water. Do not use abrasive products.

## Cleaning the water tank

- Remove the water tank and wash it under running water. To remove the water tank, first remove the drip tray (23/25) and then pull out the drain pipe (16) by pulling it downwards.

**Warning:** The tank must be cleaned only when the machine is switched off to avoid burns. During use, the drain pipe (16) may reach high temperatures.

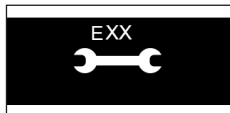
**Note:** When reinserting the tank, make sure that the silicone hoses are inside the tank and that they are neither twisted nor blocked.



## Descaling

Limescale build-up is a normal part of using the machine. With regular daily use, deposits gradually form inside over time, depending on how often the machine is operated and the hardness of the water. These residues can affect the quality of the coffee and shorten the lifespan of the appliance. To help protect it from limescale, we recommend using water that is not too hard and, if necessary, a water softener. If these measures are not sufficient, a descaling cycle may be required. In that case, please contact an authorized service center or a distributor in your country. Contact details are available on [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com).

## Meaning of error codes

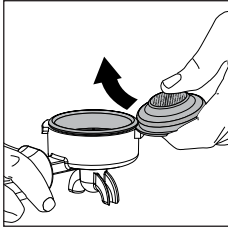


Switch the machine off and on again by unplugging the power cord from the electrical socket and plugging it back in. If inserted, do not remove the filter holder before switching off the machine. Repeat the procedure a couple of times after allowing the machine to cool down. If the error persists, you must contact an authorised service centre or the distributors in your country, reporting the error code displayed on the display above the symbol. Contact details are available at [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com).

## Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you may encounter while using the machine. If you cannot solve the problem with the information below, visit [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) for a list of frequently asked questions or contact the Customer Service Centre or distributors in your country.

Problem	Cause	Solution
The milk is not frothed.	The type of milk used does not produce froth.	Depending on the type of milk, the quantity and quality of froth produced are different ( <i>Chapter "Milk frothing for cappuccino preparation"</i> ).
No coffee is brewed after pressing the coffee toggle switch.	The filter holder is clogged.	Press the coffee toggle switch again. Switch off the machine and wait for it to cool down ( <i>about 1 hour</i> ). Then remove and wash the filter holder well. If the problem occurs again, contact the service centre.
The pump is very noisy.	There is no water in the tank.	Fill the water tank up to the MAX level and prime the circuit as described in the chapter "Circuit priming".
The coffee is too cold.	Filter holder not inserted for preheating.	Preheat the filter holder ( <i>Chapter "Coffee brewing"</i> ).
	The cups are cold.	Place the cups on the cup warmer or warm them with hot water.
	The machine is not at temperature.	Wait for the coffee toggle switch LED to light up steady.
The coffee is too hot even after lowering the temperature on the display.	All parts of the machine are hot.	To speed up boiler cooling, follow the instructions in the chapter "How to lower the boiler temperature".

Problem	Cause	Solution
The coffee is brewed too quickly, no crema is formed.	There is too little coffee in the filter holder.	Add coffee.
	Grind too coarse.	Use a finer grind.
	Tamping too light and/or not uniform.	Tamp a bit harder with the supplied tamper paying attention to avoid possible gaps.
	Coffee not fresh.	Use a different blend.
The coffee does not come out or drips only.	Grind too fine.	Use a coarser grind.
	Coffee tamped too hard in the filter holder.	Press the coffee with less force.
	There is too much coffee in the filter holder.	Reduce the amount of coffee in the filter holder.
The coffee leaks from the edges.	The filter in the filter holder is clogged.	Clean the filter ( <i>Chapter "Filter and filter holder cleaning"</i> ).
	Filter holder inserted incorrectly into the coffee 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 amount of coffee.
The coffee puck is too wet.	Dirty screen gasket.	Clean the screen gasket as described in the relevant chapter.
	Coffee grind too coarse.	Use a finer grind.
It is difficult to remove the filter from the filter holder.	Not enough coffee in the filter holder.	Increase the amount of coffee in the filter holder.
	This is typical of professional filter holders, to avoid them being too loose.	Use another supplied filter upside down as a toggle switch ( <i>Chapter "Filter and filter holder cleaning"</i> ).
		
The machine does not switch on.	The machine is not connected.	Check that the power cord has been inserted correctly.
The machine does not dispense water.	There is no water in the tank.	Fill the water tank.
The flow is irregular and splashes; the coffee is burnt.	The machine is overtemperature, a coffee was brewed with the steam toggle switch on or just switched off.	Lower the boiler temperature as indicated in the relevant chapter.

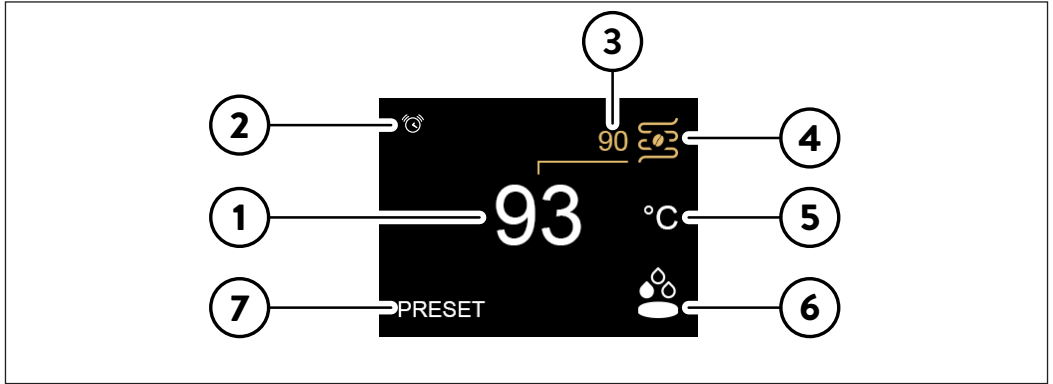
Problem	Cause	Solution
The machine is blocked and the toggle switches do not respond.	The protection system has been activated, requiring the machine to cool down.	Allow the machine to cool down for about 10 minutes, then try dispensing again.
Even if the set coffee temperature is increased, the display does not show the measured coffee temperature.	The machine is in the fast-heating up phase and has already reached the required temperature.	The machine is ready and you can brew a coffee.

## Consumption

Power Rating	230V / 50Hz	1250W
Standby consumption	0,29W	
OFF consumption	--	

<b>Inhoud</b>	<b>_____</b>	<b>_____</b>
<b>Displaypictogrammen</b>	<b>_____</b>	<b>23</b>
<b>Overzicht van de machine</b>	<b>_____</b>	<b>23</b>
<b>Controlepaneel</b>	<b>_____</b>	<b>24</b>
Multifunctietoetsen	_____	24
Hendels controlepaneel	_____	24
<b>Bijgeleverde filters</b>	<b>_____</b>	<b>24</b>
Filter voor 2 kopjes	_____	24
Filter voor 1 kopje	_____	25
Blind filter	_____	25
<b>De filterhouder plaatsen</b>	<b>_____</b>	<b>25</b>
<b>Lekbakje</b>	<b>_____</b>	<b>25</b>
<b>Eerste installatie</b>	<b>_____</b>	<b>26</b>
Het vullen van het circuit	_____	27
<b>Eerste gebruik of als de machine meer dan 2 weken niet is gebruikt</b>	<b>_____</b>	<b>27</b>
<b>Vorbereiding</b>	<b>_____</b>	<b>28</b>
Koffie zetten	_____	28
Koffie zetten met automatische voorinfusie	_____	29
Koffie zetten met de PRESET functie	_____	30
De PRESET functie activeren en deactiveren	_____	30
Uw koffie instellen en opslaan in het geheugen	_____	30
De temperatuur van de boiler verlagen	_____	31
<b>Melk opschuimen voor cappuccino</b>	<b>_____</b>	<b>31</b>
<b>Afgifte van heet water</b>	<b>_____</b>	<b>32</b>
<b>Instellingen van de machine</b>	<b>_____</b>	<b>32</b>
Automatische voorinfusie	_____	32
Wake-up timer	_____	33
Stand-by	_____	33
Toetsgeluid	_____	33
Meeteenheid van de temperatuur	_____	33
Preset	_____	34
<b>Reiniging en onderhoud</b>	<b>_____</b>	<b>34</b>
Reinigingstabel	_____	34
Reiniging van het stoompijpje	_____	34
Reiniging van de zetgroep	_____	35
Reiniging filter en filterhouder	_____	35
Reiniging van het sproeiplateetje	_____	36
Reiniging van het rooster en het lekbakje	_____	36
Reiniging van het waterreservoir	_____	37
<b>Ontkalking</b>	<b>_____</b>	<b>37</b>
<b>Betekenis van de foutcodes</b>	<b>_____</b>	<b>37</b>
<b>Oplossing van problemen</b>	<b>_____</b>	<b>38</b>
<b>Verbruik</b>	<b>_____</b>	<b>39</b>

## Displaypictogrammen






1	Ingestelde koffie temperatuur	5	Meeteenheid van de temperatuur
2	Functie Wake-up timer actief	6	Voorinfusieniveau ingesteld
3	Temperatuur koffie gemeten	7	Functie PRESET actief
4	Koffieboiler		

## Overzicht van de machine






1	Toets INSTELLINGEN/TERUG	15	Spuitmond stoompijpje
2	Navigatietoets (-)	16	Telescopische afvoerleiding
3	Navigatietoets (+)	17	Voedingskabel
4	Toets OK	18	Filter voor 1 kopje
5	ON/OFF-hendel	19	Filter voor 2 kopjes
6	Koffiehendel	20	Blind filter
7	Stoomhendel	21	Filterhouder
8	Waterreservoir	22	Koffiestamper
9	Deksel waterreservoir	23	Klassiek lekbakje
10	Kopjeswarmhoudplaat	24	Rooster lekbakje
11	Draaiknop voor stoom/heet water	25	Laag lekbakje
12	Aansluiting voor voedingskabel	26	Sproeiplatee
13	Stoompijpje	27	Zetgroep
14	Bescherming stoompijpje	28	Drukmeter

## Controlepaneel

### Multifunctietoetsen

1	Toets <b>INSTELLINGEN/TERUG</b>  	Klik om het menu van de machine te openen en om naar het vorige scherm terug te keren.
2/3	Navigatietoetsen <b>+</b> en <b>-</b>	Klik om te navigeren in het menu en om de temperatuurtarget bij de uitgang van de zetgroep te wijzigen.
4	Toets <b>ok</b> 	Klik om de in het menu van de machine geselecteerde functie te bevestigen.

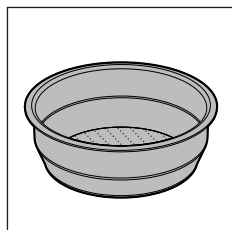
## Hendels controlepaneel

5	<b>ON/OFF-hendel</b> 	Druk om de machine in of uit te schakelen. <i>De hendel is verlicht wanneer de machine aan is.</i>
6	<b>Koffiehendel</b> 	Druk om koffie te zetten. <i>De hendel is vast verlicht wanneer de machine klaar is om koffie te zetten en knippert wanneer hij nog niet op temperatuur is.</i>
7	<b>Stoomhendel</b> 	Druk om de stoomfunctie te activeren, de machine begint met opwarmen. <i>De hendel licht op wanneer de machine klaar is om stoom af te geven en knippert wanneer hij nog niet op temperatuur is.</i>
6+7	<b>Koffiehendel</b>  + <b>Stoomhendel</b> 	Druk gelijktijdig in om water af te geven en om de afgifte te stoppen. <i>De hendels lichten op wanneer de afgifte van water begint ongeacht de status van de machine.</i>

## Bijgeleverde filters

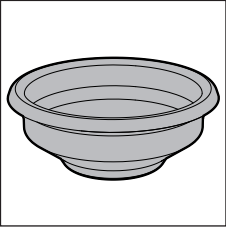
### Filter voor 2 kopjes

De filter voor twee kopjes is al op de filterhouder gemonteerd en maakt het mogelijk om twee kopjes espresso met gemalen koffie te zetten.



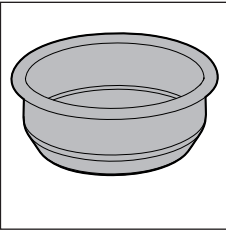
## Filter voor 1 kopje

Deze filter kan worden gebruikt om één kopje espresso met gemalen koffie te zetten.



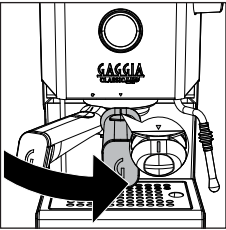
## Blind filter

Dit filter kan worden gebruikt om de zetgroep te reinigen.



## De filterhouder plaatsen

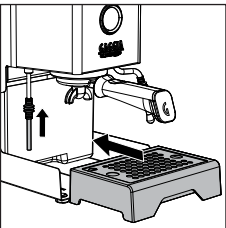
Plaats de filterhouder van onderaf in de zetgroep, waarbij u het merkteken op de handgreep van de filterhouder uitlijnt met het symbool ● op de behuizing, draai van links naar rechts totdat de filterhouder op zijn plaats vastzit, dat wil zeggen wanneer het merkteken op de handgreep is uitgelijnd met de driehoek ▼ op de behuizing, of wanneer het merkteken op de handgreep lichtjes naar rechts is verschoven.



## Lekbakje

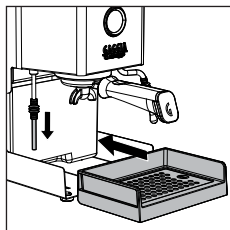
Om te zorgen voor een optimale hoogte voor het gebruik van espressokopjes:

- 1 Gebruik het klassieke lekbakje.
- 2 Zet de telescopische afvoerleiding in de kortste stand.



Om een optimale hoogte te garanderen bij gebruik van grotere kopjes of een weegschaal:

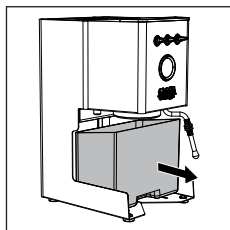
- 1 Gebruik het lage lekbakje.
- 2 Zet de telescopische afvoerleiding in de langste stand.



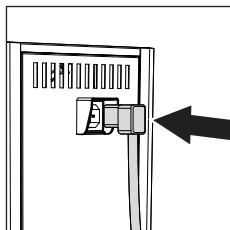
## Eerste installatie

**Opmerking:** de machine is getest waardoor er, ondanks een nauwkeurige reiniging, mogelijk nog koffiesporen of watersporen aanwezig zijn. Wij garanderen hoe dan ook dat de machine nieuw is.

- 1 Haal het waterreservoir eruit; spoel het om en vul het met vers water tot het MAX niveau. Het wordt aanbevolen om ervoor te zorgen dat het reservoir correct in zijn houder is geplaatst.



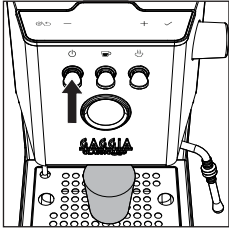
- 2 Steek de stekker van de voedingskabel in een stopcontact met de juiste spanning.



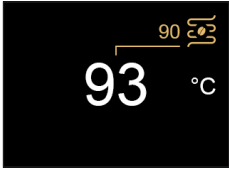
- 3 Het display gaat aan en toont het historische Gaggia-logo. Vervolgens gaat het display uit en gaat in stand-by.



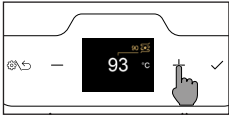
## Het vullen van het circuit



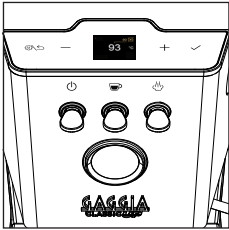
- 1 Druk op de ON/OFF-hendel om de machine te starten, het betreffende ledlampje gaat branden.
- 2 Zet een kopje onder de zetgroep zonder de filterhouder te plaatsen en druk op de koffiehendel.
- 3 Het geluid van de geactiveerde pomp is hoorbaar en na enkele seconden begint het water uit de zetgroep te druppelen.
- 4 Vul het kopje (ca. 150 ml) en stop de afgifte door opnieuw op de koffiehendel te drukken.
- 5 Het display toont de temperatuur bij de uitgang van de zetgroep en de oplopende waarde totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.



- 6 De temperatuur kan worden gewijzigd met de toetsen + en -.



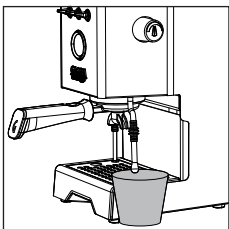
- 7 Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, brandt de koffie-LED continu.
- 8 Lees voordat u koffie gaat zetten, eerst de instructies in de paragraaf Eerste Gebruik.

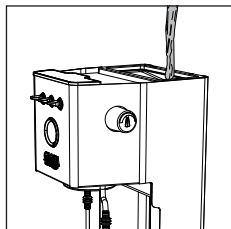


## Eerste gebruik of als de machine meer dan 2 weken niet is gebruikt

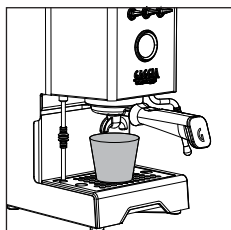
**Opmerking:** het wordt aangeraden de onderstaande instructies te volgen. Het water dat er tijdens dit proces uitkomt, moet worden weggegooid en mag niet worden gebruikt voor consumptie.

- 1 Haal het waterreservoir eruit; spoel het om en vul het tot het MAX niveau.
- 2 Plaats een geschikte opvangbak onder het stoompijpe.
- 3 Druk gelijktijdig op de koffiehendel en de stoomhendel en draai de stoomknop langzaam open.
- 4 Laat al het water dat in het reservoir zit, uit het stoompijpe lopen. Druk nogmaals op de hendels als de afgifte voortijdig stopt.
- 5 Druk nogmaals op de koffiehendel en stoomhendel om de afgifte te beëindigen. Draai de stoomknop weer dicht.





6 Vul het waterreservoir opnieuw tot het MAX niveau.



7 Plaats de filterhouder in de zetgroep en plaats een geschikte opvangbak onder de filterhouder.

8 Druk op de koffiehendel en laat al het water dat in het reservoir zit, eruit lopen. Druk nogmaals op de koffiehendel als de afgifte voortijdig stopt.

9 Beëindig de afgifte door nogmaals op de koffiehendel te drukken.

10 Verwijder de filterhouder en spoel hem af onder stromend water.

11 Vul het waterreservoir opnieuw tot het MAX niveau.

12 De machine is nu klaar voor gebruik.

## Vorbereitung

Zorg ervoor dat u een goede maalfijnheid gebruikt voor de afgifte van espresso.

Voor de juiste maling raden we aan onze MDF55 koffiemolen te gebruiken.

**Opmerking:** als de machine heet is en u hebt de ingestelde temperatuur verlaagd, volg dan de instructies in het hoofdstuk "De temperatuur van de boiler verlagen" om het afkoelen te versnellen.

**Opmerking:** We raden u aan om de gereinigde filterhouder in de machine te plaatsen zonder deze te strak aan te draaien, om altijd een optimale temperatuur van de gehele zetgroep te garanderen.

## Koffie zetten

De filterhouder wordt standaard met de filter voor 2 kopjes gemonteerd.

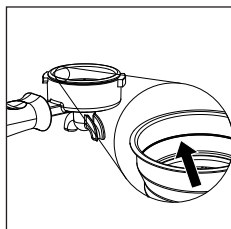
Alvorens het eerste kopje koffie te zetten, moet u de filterhouder voorverwarmen.

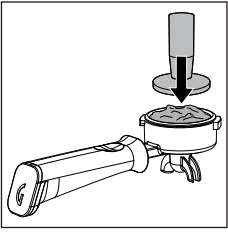
1 Plaats de filterhouder met de filter voor 1 of 2 kopjes in de zetgroep.

2 Zet een kopje onder de filterhouder. Wanneer de LED continu aan is, drukt u op de koffiehendel om een kopje water af te geven (ca. 150 ml).

3 Verwijder de filterhouder en verwijder eventueel achtergebleven water.

4 Vul het filter voor 1 of 2 kopjes met voorgemalen koffie, waarbij u de referentiemarkering aan de binnenkant van het filter als richtlijn gebruikt. Tik de filterhouder zijwaarts om de koffie gelijkmatig te verdelen.

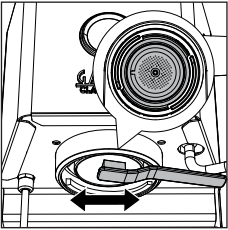




- 5 Druk de koffie aan met de daarvoor bestemde meegeleverde stamper. Het aandrukken moet gelijkmatig gebeuren en het oppervlak van de koffie moet goed genivelleerd en parallel aan de rand van de filterhouder zijn.
- 6 Reinig de rand van de filterhouder van eventuele koffieresten.
- 7 Plaats de filterhouder correct zoals beschreven in de paragraaf "De filterhouder plaatsen".
- 8 Zet 1 of 2 kopjes onder de filterhouder.



- 9 Wacht tot de koffiehendel vast is verlicht, druk hem dan in om de afgifte te starten.
- 10 Tijdens de afgifte worden op het display de seconden van de afgifte weergegeven.
- 11 Zodra het gewenste volume is bereikt, drukt u nogmaals op de koffiehendel om de afgifte te stoppen.



- 12 Verwijder na afloop van de afgifte de filterhouder, verwijder het koffiedik uit het filter en reinig het sproeiplateetje van eventuele resten.
- 13 Het display keert terug naar de weergave van de temperatuur aan de uitgang van de zetgroep.

**Opmerking:** wacht ongeveer 10 seconden alvorens de filterhouder te verwijderen. Draai de filterhouder langzaam en voorzichtig naar links om hem te verwijderen. Kijk uit dat u zich niet verbrandt aan het water dat mogelijk op het koffieresidu is achtergebleven.

**Opmerking:** in de filterhouder kan er een kleine hoeveelheid water achterblijven; dit is normaal en ligt aan de kenmerken van de filterhouder zelf.

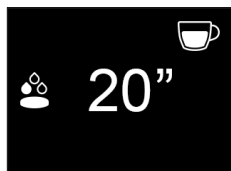
**Waarschuwing:** als u koffie zet direct nadat u de stoomhendel hebt uitgeschakeld of terwijl de stoomhendel nog actief is, bestaat de kans dat de koffie verbrandt en dat het tijdens het zetten kan gaan spatten. Voordat u koffie gaat zetten, moet u de temperatuur van de boiler verlagen volgens de aanwijzingen in het hoofdstuk "De temperatuur van de boiler verlagen".

## Koffie zetten met automatische voorinfusie

Via het menu van de machine kunt u de automatische voorinfusie activeren.



- 1 Het display toont het symbool ☕ met één, twee of drie volle druppels, afhankelijk van het geselecteerde type voorinfusie.



- 2 Bij het starten van de afgifte zullen, nadat u op de koffiehendel hebt gedrukt, de ingestelde voorinfusietijd en de tijd van afgifte op het display worden weergegeven.
- 3 Zodra het gewenste koffievolume is bereikt, drukt u nogmaals op de koffiehendel om de afgifte te stoppen.

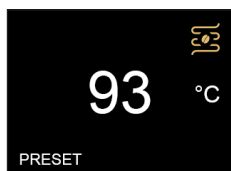
**Opmerking:** als u tijdens de voorinfusiefase de hendel van de koffie indrukt, wordt de voorinfusie geblokkeerd en schakelt de machine over naar de koffiezetfase, waarbij op het display de seconden van de afgifte worden weergegeven.

## Koffie zetten met de PRESET functie

Door deze functie te activeren, stopt de machine automatisch de afgifte bij het bereiken van de vooraf ingestelde tijd.

## De PRESET functie activeren en deactiveren

- 1 Het in- en uitschakelen van de PRESET functie gebeurt via het menu van de machine.
- 2 Het woord PRESET op het display geeft aan wanneer de functie actief is.
- 3 Als de functie actief is, zal de machine de hoeveelheid koffie binnen de ingestelde tijd afgeven.



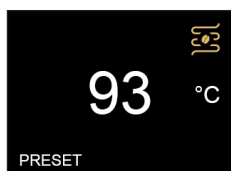
## Uw koffie instellen en opslaan in het geheugen

De machine heeft een door de fabriek vooraf ingestelde koffiezettijd.

Deze tijd kan worden gewijzigd via de onderstaande procedure.

- 1 Houd de koffiehendel een paar seconden ingedrukt, laat hem los wanneer de afgifte start en de timer verschijnt op het display met het woord PRESET knipperend.
- 2 Druk nogmaals op de koffiehendel zodra de gewenste afgiftetijd is bereikt.
- 3 Op het display verschijnt het bevestigingsvinkje om aan te geven dat het nieuwe volume in het geheugen is opgeslagen en de vorige ingestelde waarde is overschreven.
- 4 Het display keert terug naar het hoofdscherm met de PRESET functie actief.

**Opmerking:** de PRESET functie slaat de tijd op maar niet het volume. Gedurende dezelfde afgiftetijd kan de hoeveelheid koffie variëren afhankelijk van het type koffie, de hoeveelheid gemalen koffie, of de koffie meer of minder fijn gemalen is en de druk die met de stamper wordt uitgeoefend.



## De temperatuur van de boiler verlagen

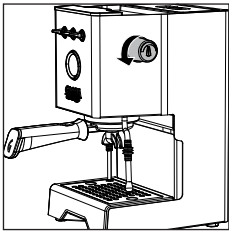
- 1 Zet een leeg kopje onder de zetgroep zonder de filterhouder.
- 2 Druk op de koffiehendel en geef een kopje water af.
- 3 Druk nogmaals op de koffiehendel om de afgifte te beëindigen.
- 4 Herhaal de handeling als de machine de op het display zichtbare gewenste temperatuur nog niet heeft bereikt.

## Melk opschuimen voor cappuccino

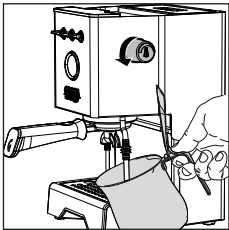
Om een optimaal resultaat te waarborgen, adviseren we om koude volle melk (ongeveer 5°C) met een eiwitgehalte van minstens 3% en met minstens 3,5% vet te gebruiken. Maar ook halfvolle melk, bepaalde soorten lactosevrije melk, amandel-, haver en sojadranken kunnen goede resultaten opleveren.



- 1 Druk op de stoomhendel die zal gaan knippen totdat de machine de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
- 2 Als de hendel vast verlicht is, is de machine klaar voor de stoomafgifte.



- 3 Voordat u de melk gaat opschuimen, dient u eventuele resterende condens te verwijderen door de stoom/heetwaterknop te open te draaien totdat er alleen nog maar stoom uit komt.



- 4 Vul een derde van een kannetje met koude melk, steek het stoompijpje in de melk en begin met opschuimen door de knop opnieuw open te draaien.
- 5 Als de gewenste opschuiming is bereikt, sluit u de knop om de stoomafgifte te stoppen en verwijdert u het melkkannetje.
- 6 Reinig het circuit door wederom een beetje stoom af te geven om eventuele melkresten te verwijderen en reinig het stoompijpje met een vochtige doek.
- 7 Druk nogmaals op de stoomhendel om de functie te verlaten waarna het ledlampje uitgaat.

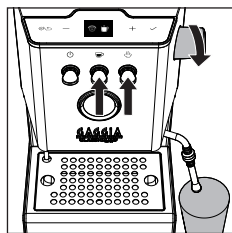
**Waarschuwing:** bij het starten van de afgifte kunnen er korte spatten heet water vrijkomen. Het uitlooppijpje kan hoge temperaturen bereiken: vermijd direct contact met de handen.

**Opmerking:** Een stoomafgifte van meer dan 2 minuten, zelfs wanneer deze is verdeeld over meerdere cycli, kan de boiler volledig leegmaken. Volg in dat geval de instructies zoals beschreven in de paragraaf "Het vullen van het circuit".

**Waarschuwing:** Als u direct daarna nog een kopje koffie wilt zetten, moet u eerst de temperatuur van de boiler verlagen door heet water uit de zetgroep te laten stromen. Volg de instructies in de paragraaf "De temperatuur van de boiler verlagen", anders kan het gaan spetteren met gevaar op brandwonden en is de smaak van de koffie mogelijk niet optimaal.

**Opmerking:** Als u de machine-instellingen wilt openen, moet u eerst de stoomhendel uitschakelen.

## Afgifte van heet water











- 1 Plaats een kopje of glas onder de stoompijpje.
- 2 Druk gelijktijdig op de koffiehendel en de stoomhendel en draai de stoom/heetwaterknop open. Zodra de gewenste hoeveelheid is bereikt, drukt u opnieuw gelijktijdig op de koffiehendel en de stoomhendel en draait u de knop dicht. Herhaal de handeling als u meer water wilt afgeven.

**Opmerking:** water kan worden afgegeven wanneer de machine klaar is voor koffie, de koffiehendel aan en de temperatuur van het water lager, of met de stoomfunctie actief, stoomhendel aan en de temperatuur van het water hoger.


**Waarschuwing:** bij het starten van de afgifte kunnen er korte spatten heet water vrijkomen. Het uitlooppijpje kan hoge temperaturen bereiken: vermijd direct contact met de handen.

## Instellingen van de machine

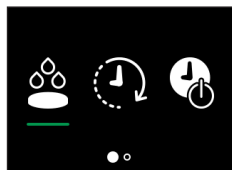
Wanneer u op de toets  op het display drukt, gaat u naar de machine-instellingen. Met behulp van de navigatietoetsen ,  en de bevestigingstoets  kunnen enkele parameters geactiveerd of gewijzigd worden:

- Automatische voorinfusie 
- Wake-up timer 
- Stand-by 
- Toetsgeluid 
- Meeteenheid van de temperatuur 
- Preset

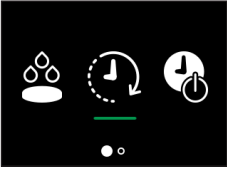
## Automatische voorinfusie


Wanneer u het symbool  selecteert, kunt u de automatische voorinfusie uitschakelen of 3 voorinfusieniveaus instellen.





- OFF
-  MIN
-  MED
-  MAX



## Wake-up timer

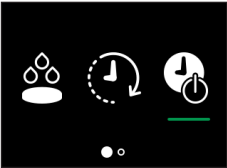


Door het symbool  te selecteren kunt u de wekfunctie van de machine activeren of deactiveren.

Selecteer ON en bevestig om de functie te activeren. Selecteer het symbool  om de tijd in te stellen en bevestig met de toets  eerst het uur en dan de minuten. Selecteer vervolgens het symbool  om de wektijd in te stellen (*kan met een interval van 15 minuten worden ingesteld*). Linksboven op het display wordt het symbool  weergegeven om aan te geven dat de functie actief is.

**Opmerking:** bij stroomuitval of wanneer de stekker uit het stopcontact wordt getrokken, wordt de wekfunctie uitgeschakeld. Het zal noodzakelijk zijn de functie opnieuw te activeren.

## Stand-by



De machine is standaard uitgerust met een automatische uitschakelfunctie na 30 minuten van inactiviteit.

Selecteer het symbool  om de functie te deactiveren of de tijd in stand-by te wijzigen.

**⚡ Let op:** het uitschakelen van de functie of het verlengen van de stand-by tijd leidt tot een hogere energieverbruik van de machine. Om het energieverbruik te verminderen, moet de machine na gebruik worden uitgeschakeld.


## Toetsgeluid



Om de toetsgeluiden in of uit te schakelen selecteert u het symbool .

## Meeteenheid van de temperatuur



Als u het  symbool selecteert, kunt u voor de meeteenheid van de temperatuur kiezen uit C° en F°.



## Preset

Selecteer Preset om de functie in of uit te schakelen. Met het activeren van de Preset-functie stopt de machine automatisch de afgifte binnen de ingestelde tijd. Zie hoofdstuk "Uw koffie instellen en opslaan in het geheugen".

## Reiniging en onderhoud

Door de machine regelmatig te reinigen en te onderhouden blijft deze in optimale staat en bent u langdurig verzekerd van lekkere koffie, een continue koffiestroom en perfect opgeschuimde melk.

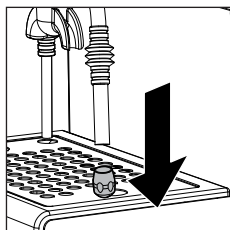
### Reinigingstabel

Beschrijving onderdeel	Na gebruik.	Dagelijks	Wekelijks	Maandelijks	Elke 3 maanden
Reiniging stoompijpje	●				
Reiniging van de zetgroep				●	
Reiniging filter en filterhouder		●			
Reiniging sproeiplateetje	●				
Reiniging rooster en lekbakje		●			
Reiniging van het waterreservoir			●		

### Reiniging van het stoompijpje

#### Iedere keer na het opschuimen van de melk:

- 1 Reinig het stoompijpje met een vochtige doek. Schroef voor een grondigere reiniging de spuitmond los, spoel hem af onder stromend water en breng hem weer aan.
- 2 Open heel even de stoomknop om mogelijke melkresten te verwijderen en sluit de knop weer.



## Reiniging van de zetgroep

---

### Maandelijks:

Wij adviseren de zetgroep te reinigen met Gaggia-reinigingstabletten "Coffee oil remover" om eventuele olieachtige koffieresten te verwijderen.

- 1 Zorg ervoor dat de afvoerleiding (16) is geplaatst.
- 2 Plaats het blindfilter (20) in de filterhouder. Verdeel een Gaggia-reinigingstablet in vier stukjes en doe ze in de blinde filter.
- 3 Plaats de filterhouder (21) in de koffiezetgroep (27)
- 4 Druk op de koffiehendel om de pomp te activeren en de vereiste druk te creëren.
- 5 Wacht 5 seconden voordat u opnieuw op de koffiehendel drukt om de pomp te deactiveren.
- 6 Het water met het reinigingsmiddel stroomt via de afvoerleiding in het lekbakje. Wacht ongeveer 30 seconden.
- 7 Herhaal stap 4 t/m 6 minstens 10 keer totdat er schoon water uit de afvoerleiding in het lekbakje komt.
- 8 Verwijder de filterhouder met de blinde filter en was filterhouder en filter grondig met warm water.
- 9 Plaats de filterhouder met de blinde filter opnieuw in de zetgroep en herhaal de punten 4 en 5 minstens 10 keer om de spoelfase te voltooien.
- 10 Verwijder de filterhouder en het blindfilter en reinig het sproeiplateetje (26) met een borsteltje zoals in het betreffende hoofdstuk is beschreven.
- 11 Druk op de koffiehendel en laat een kopje heet water (*ca. 150 ml*) uit de zetgroep lopen.
- 12 Verwijder het lekbakje en spoel het af onder stromend water.
- 13 De machine is nu klaar voor gebruik.

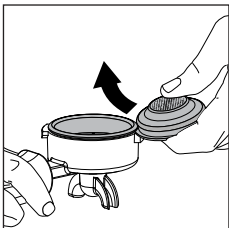
## Reiniging filter en filterhouder

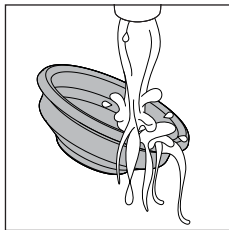
---

De filters moeten schoon gehouden worden om een perfect resultaat te garanderen.

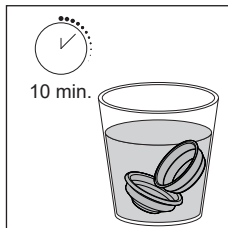
### Dagelijks:

- 1 Verwijder de filter uit de filterhouder zoals in de figuur wordt aangegeven.





2 Was de filterhouder met lauwwarm water.



3 Als u een storing in de koffieafgifte opmerkt, dompelt u de filters gedurende 10 minuten onder in kokend water en spoelt u ze vervolgens onder stromend water af.



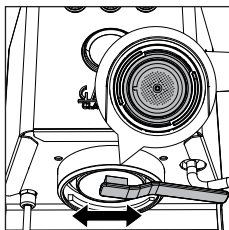
4 Voor een betere reiniging van de filters adviseren wij de aankoop van GAGGIA-reinigingstabletten, die speciaal zijn vervaardigd om uw machine in perfecte staat te houden.

**Waarschuwing:** het filter mag alleen worden vervangen als de filterhouder volledig is afgekoeld om brandwonden te voorkomen.

## Reiniging van het sproeiplateetje

### Na elke koffieafgifte:

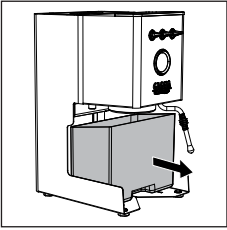
- 1 Verwijder de filterhouder van de groep.
- 2 Verwijder met een borsteltje eventueel koffiedik van het sproeiplateetje.
- 3 Voer een reiniging uit met heet water, door de koffiehendel in te drukken en een kopje water af te geven.



## Reiniging van het rooster en het lekbakje

Verwijder het lekbakje en het rooster en spoel ze af onder stromend water. Gebruik geen schurende producten.

## Reiniging van het waterreservoir



- 1 Haal het waterreservoir eruit en spoel het af onder stromend water. Om het waterreservoir eruit te halen, verwijdert u eerst het lekbakje (23/25) en daarna de afvoerleiding (16) door deze naar beneden te trekken.

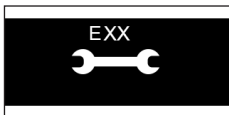
**Let op:** Het reservoir mag alleen worden gereinigd wanneer de machine is uitgeschakeld om brandwonden te voorkomen. De afvoerleiding (16) kan tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken.

**Opmerking:** Zorg ervoor dat de siliconenslangetjes zich bij het terugplaatsen van het reservoir in het reservoir bevinden en dat ze niet verdraaid of geblokkeerd zijn.

## Ontkalking

Kalkaanslag is een normaal gevolg van het gebruik van de machine. Bij regelmatig dagelijks gebruik ontstaan er na verloop van tijd afzettingen in de machine, afhankelijk van hoe vaak u het apparaat gebruikt en van de hardheid van het water. Deze resten kunnen de kwaliteit van de koffie beïnvloeden en de levensduur van de machine verkorten. Om de machine tegen kalkaanslag te beschermen, raden wij aan water te gebruiken dat niet te hard is en indien nodig een waterontharder. Als deze maatregelen niet voldoende zijn, kan een ontkalkingscyclus nodig zijn. In dat geval moet u contact opnemen met een erkend servicecentrum of een erkende dealer in uw land. U vindt de contactgegevens op de website [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com).

## Betekenis van de foutcodes

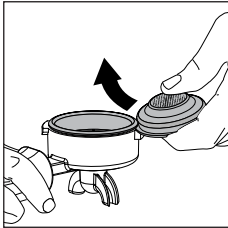


Schakel de machine uit en weer in door de stekker uit het stopcontact te trekken en er weer in te steken. Indien de filterhouder is geplaatst, verwijder hem dan niet voordat u de machine uitschakelt. Herhaal de handeling een paar keer nadat u de machine voldoende tijd heeft gegeven om af te koelen. Als de fout blijft bestaan, moet u contact opnemen met een erkend servicecentrum of een erkende dealer in uw land, met opgave van de foutcode die boven het symbool op het display wordt weergegeven. U vindt de contactgegevens op de website [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com).

## Oplossing van problemen

Dit hoofdstuk vat de meest voorkomende problemen samen die u bij de machine zou kunnen aantreffen. Als u het probleem niet kunt oplossen met de onderstaande informatie, bezoek dan onze website [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) voor een lijst met veelgestelde vragen of neem contact op met de klantenservice of de dealers in uw land.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De melk wordt niet opgeschuimd.	Het gebruikte type melk is niet geschikt om schuim te maken.	Afhankelijk van het type melk, zijn de hoeveelheid en de kwaliteit van het geproduceerde schuim verschillend ( <i>Hoofdstuk "Melk opschuimen voor cappuccino"</i> ).
Er komt geen koffie uit als ik op de koffiehendel druk.	De filterhouder is verstopt.	Druk nogmaals op de koffiehendel. Zet de machine uit en wacht tot hij is afgekoeld ( <i>circa 1 uur</i> ). Verwijder vervolgens de filterhouder en was hem goed af. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met het servicecentrum.
De pomp maakt veel lawaai	Er is geen water in het reservoir.	Vul het waterreservoir tot het MAX niveau en vul het circuit zoals beschreven in het hoofdstuk "Het vullen van het circuit".
De koffie is te koud.	De filterhouder is niet geplaatst voor de voorverwarming.	Verwarm de filterhouder voor ( <i>Hoofdstuk "Koffie zetten"</i> ).
	Koude kopjes.	Zet de kopjes opnieuw op de kopjeswarmer of verwarm ze met heet water.
	De machine is nog niet op temperatuur.	Wacht tot het ledlampje van de koffiehendel vast aan is.
De koffie is te heet zelfs na de temperatuur op het display te hebben verlaagd.	Alle onderdelen van de machine zijn heet.	Om de boiler sneller af te laten koelen volgt u de instructies in het hoofdstuk "De temperatuur van de boiler verlagen".
De koffie komt er te snel uit, er wordt geen crêmelaagje gevormd.	Te weinig koffie in de filterhouder.	Voeg koffie toe.
	Te grove maling.	Gebruik een fijnere maling.
	Koffie te licht en/of niet gelijkmatig aangedrukt.	Druk de koffiepoeder steviger aan met de speciaal daarvoor bestemde stamper en let er daarbij op dat de bovenkant glad is.
	Geen verse koffie.	Gebruik een andere melange.
De koffie komt er niet uit of komt er druppelsgewijs uit.	Maling te fijn.	Gebruik een grovere maling.
	Koffie te veel aangedrukt in de filterhouder.	Druk de koffie minder krachtig aan.
	Te veel koffie in de filterhouder.	Doe minder koffie in de filterhouder.
	Filter in filterhouder verstopt.	Reinig het filter ( <i>Hoofdstuk "Filter en filterhouder reinigen"</i> ).

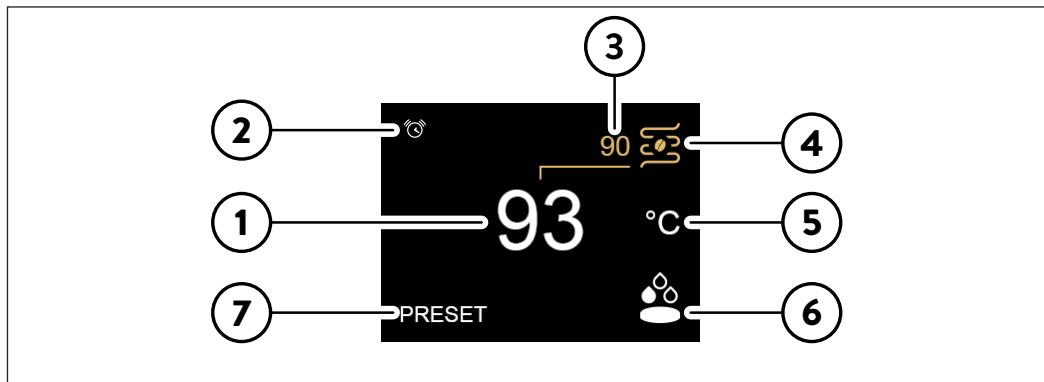
Probleem	Oorzaak	Oplossing
De koffie komt eruit bij de randen.	Filterhouder slecht in de zetgroep geplaatst.	Plaats de filterhouder zoals in het betreffende hoofdstuk is beschreven.
	Bovenrand van filterhouder vuil.	Maak de rand van de filterhouder schoon.
	Te veel koffie in de filterhouder.	Verminder de hoeveelheid koffie.
	Pakking sproeiplaatje vuil.	Reinig de pakking van het sproeiplaatje zoals in het betreffende hoofdstuk is beschreven.
De koffiepads is te nat.	De maling van de koffie is te grof.	Gebruik een fijnere maling.
	Weinig koffie in de filterhouder.	Doe meer koffie in de filterhouder.
Het filter komt moeilijk uit de filterhouder.	Dit is typisch voor professionele filterhouders.	Gebruik een ander meegeleverd filter ondersteboven als hefboom ( <i>Hoofdstuk "Filter en filterhouder reinigen"</i> ).
		
De machine gaat niet aan.	De machine is niet aangesloten.	Controleer of de voedingskabel correct ingestoken is.
De machine verstrekt geen water.	Er is geen water in het reservoir.	Vul het waterreservoir.
De stroom is onregelmatig en spettert; de koffie is verbrand.	De machine is te heet, er is koffie gezet met de stoomhendel ingeschakeld of net uitgeschakeld.	Verlaag de temperatuur van de boiler zoals aangegeven in de betreffende paragraaf.
De machine is geblokkeerd en de hendels werken niet.	Het beveiligingssysteem is geactiveerd en vereist dat de machine afkoelt.	Laat de machine ongeveer 10 minuten afkoelen en probeer daarna opnieuw af te geven.
Ook wanneer de ingestelde koffietemperatuur wordt verhoogd, toont het display niet de gemeten koffietemperatuur.	De machine bevindt zich in de snelle opwarmfase en heeft de vereiste temperatuur al bereikt.	De machine is klaar en er kan koffie worden gezet.

## Verbruik

Nominaal vermogen	230V / 50Hz	1250W
Verbruik in stand-by	0,29W	
Verbruik in OFF	--	

<b>Spis treści</b>	
<b>Ikony na wyświetlaczu</b>	<b>41</b>
<b>Główne elementy urządzenia</b>	<b>41</b>
<b>Panel sterowania</b>	<b>42</b>
Przyciski wielofunkcyjne	42
Dźwignie panelu sterowania	42
<b>Filtr z wyposażenia</b>	<b>42</b>
Filtr do 2 filiżanek	42
Filtr do 1 filiżanki	43
Ślepy filtr	43
<b>Sposób wkładania uchwytu filtra</b>	<b>43</b>
<b>Taca ociekowa</b>	<b>43</b>
<b>Pierwsza instalacja</b>	<b>44</b>
Napełnianie obwodu	45
<b>Przy pierwszym użyciu lub po okresie nieużytkowania trwającym dłużej niż 2 tygodnie</b>	<b>45</b>
<b>Parzenie kawy</b>	<b>46</b>
Parzenie kawy	46
Parzenie kawy z automatycznym parzeniem wstępnym	47
Parzenie kawy z użyciem funkcji PRESET	48
Włączanie i wyłączanie funkcji PRESET	48
Jak ustawić i zapisać objętość swojej kawy	48
Jak obniżyć temperaturę bojlera	49
<b>Spienianie mleka do przygotowania cappuccino</b>	<b>49</b>
<b>Nalewanie gorącej wody</b>	<b>50</b>
<b>Ustawienia urządzenia</b>	<b>50</b>
Automatyczne parzenie wstępne	50
Wake-up timer	51
Stand-by	51
Dźwięk przycisków	51
Jednostka miary temperatury	51
Preset	52
<b>Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>52</b>
Tabela czyszczenia	52
Czyszczenie dyszy pary	52
Czyszczenie bloku kawy	53
Czyszczenie filtra i uchwytu filtra	53
Czyszczenie sitka	54
Czyszczenie kratki i tacy ociekowej	54
Czyszczenie zbiornika na wodę	54
<b>Odkamienianie</b>	<b>55</b>
<b>Znaczenie kodów błędów</b>	<b>55</b>
<b>Rozwiązywanie problemów</b>	<b>55</b>
<b>Zużycie</b>	<b>57</b>

## Ikony na wyświetlaczu




1	Ustawiona temperatura kawy	5	Jednostka miary temperatury
2	Aktywna funkcja minutnika budzenia	6	Ustawiony poziom parzenia wstępnego
3	Zmierzona temperatura kawy	7	Aktywna funkcja PRESET
4	Bojler kawy		

## Główne elementy urządzenia






1	Przycisk USTAWIENIA/POWRÓĆ	15	Wylot dyszy pary
2	Przycisk nawigacyjny (-)	16	Teleskopowa rurka spustowa
3	Przycisk nawigacyjny (+)	17	Kabel zasilający
4	Przycisk OK	18	Filtr do 1 filiżanki
5	Dźwignia ON/OFF	19	Filtr do 2 filiżanek
6	Dźwignia kawy	20	Ślepy filtr
7	Dźwignia pary	21	Uchwyt filtra
8	Zbiornik na wodę	22	Tamper do kawy
9	Pokrywa zbiornika na wodę	23	Tacka ociekowa klasyczna
10	Taca do podgrzewania filiżanek	24	Kratka ociekowa
11	Pokrętko pary/gorącej wody	25	Tacka ociekowa niska
12	Gniazdo do kabla zasilającego	26	Sitko
13	Dysza pary	27	Blok zaparzający
14	Zabezpieczenie dyszy pary	28	Manometr

## Panel sterowania

### Przyciski wielofunkcyjne

1	<b>Przycisk USTAWIENIA/POWRÓĆ</b> 	Kliknąć, aby przejść do menu urządzenia lub aby wrócić do poprzedniego ekranu.
2/3	<b>Przyciski nawigacyjne + i -</b>	Kliknięcie umożliwia nawigowanie wewnątrz menu oraz modyfikowanie docelowej wartości temperatury na wyjściu bloku kawy.
4	<b>Przycisk OK ✓</b>	Kliknięcie umożliwia potwierdzenie funkcji wybranej w menu urządzenia.

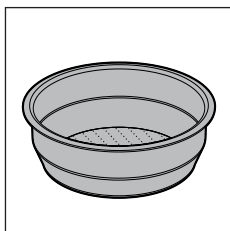
### Dźwignie panelu sterowania

5	<b>Dźwignia ON/OFF</b> 	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. <i>Dźwignia zaczyna świecić, kiedy urządzenie jest włączone.</i>
6	<b>Dźwignia kawy</b> 	Nacisnąć, aby nalać kawę. <i>Dźwignia świeci światłem ciągłym, gdy urządzenie jest gotowe do dozowania, a miga gdy temperatura nie osiągnęła odpowiedniego poziomu.</i>
7	<b>Dźwignia pary</b> 	Nacisnąć, aby włączyć funkcję pary; urządzenie rozpocznie podgrzewanie. <i>Dźwignia podświetla się, gdy urządzenie jest gotowe do dozowania pary, a miga gdy temperatura nie osiągnęła odpowiedniego poziomu.</i>
6+7	<b>Dźwignia Kawy</b>  + <b>Dźwignia pary</b> 	Nacisnąć jednocześnie, aby dozować wodę i zatrzymać dozowanie. <i>Dźwignie podświetlają się w momencie rozpoczęcia dozowania wody, niezależnie od stanu ekspresu.</i>

## Filtry z wyposażenia

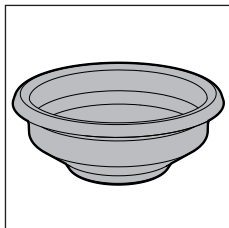
### Filtr do 2 filiżanek

Filtr do dwóch filiżanek jest już zamontowany na uchwycie filtra i umożliwia napełnienie dwóch filiżanek espresso uzyskanym z kawy mielonej.



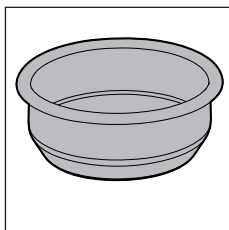
## Filtr do 1 filiżanki

Ten filtr może być używany do napełniania jednej filiżanki espresso uzyskanym z kawy mielonej.



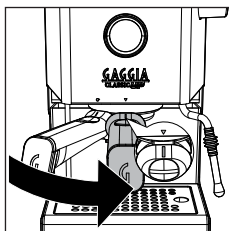
## Ślepy filtr

Tego filtra można użyć do czyszczenia bloku kawy.



## Sposób wkładania uchwytu filtra

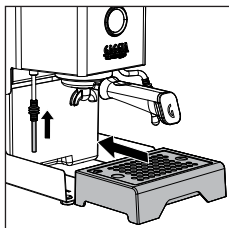
Włożyć uchwyt filtra do bloku zaparządzającego od dołu, wyrównując wskaźnik odniesienia znajdujący się na ręczce uchwytu filtra z symbolem ● umieszczonym na korpusie, obracając od lewej strony do prawej do momentu, aż uchwyt filtra zablokuje się w pozycji, a zatem kiedy wskaźnik odniesienia znajdujący się na ręczce oraz trójkąt ▼ umieszczony na korpusie będą wyrównane lub znacznik na ręczce będzie lekko przesunięte w prawo.



## Taca ociekowa

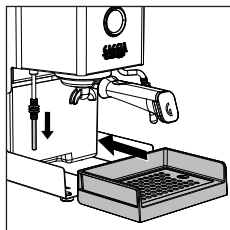
Aby zapewnić optymalną wysokość podczas używania filiżanek espresso:

- 1 Użyć klasycznej tacki ociekowej
- 2 Ustawić teleskopową rurkę spustową w najkrótszej pozycji.



Aby zapewnić optymalną wysokość podczas używania większych filiżanek lub wagi:

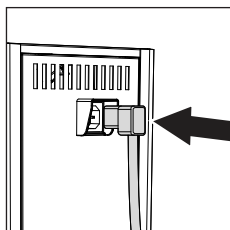
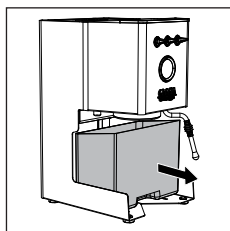
- 1 Użyć niskiej tacki ociekowej
- 2 Ustawić teleskopową rurkę spustową w najdłuższej pozycji.



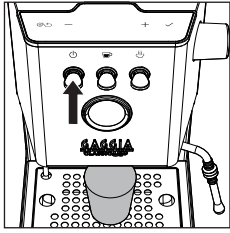
## Pierwsza instalacja

**Ważne:** urządzenie zostało przetestowane i dlatego, pomimo gruntownego czyszczenia, możliwe są ślady kawy lub wody. Gwarantujemy jednak, że urządzenie jest nowe.

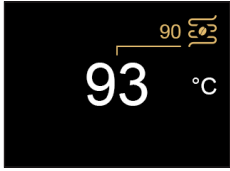
- 1 Wyjąć zbiornik na wodę, wypłukać go i napełnić zimną wodą do poziomu MAX. Upewnić się, że zbiornik został prawidłowo włożony do swojego gniazda.
- 2 Włożyć wtyczkę kabla zasilającego do znajdującego się na ścianie gniazdka elektrycznego o odpowiednim napięciu.
- 3 Włączy się wyświetlacz, pokazując legendarne logo marki Gaggia, po czym wyłączy się i przejdzie w tryb czuwania.



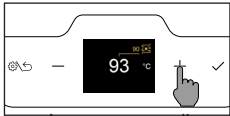
## Napełnianie obwodu



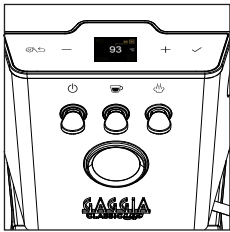
- 1 Nacisnąć dźwignię ON/OFF aby uruchomić urządzenie; zaświeci się odpowiednia kontrolka.
- 2 Ustawić filiżankę pod blokiem kawy, ale nie wkładać uchwyty filtra i nacisnąć dźwignię kawy.
- 3 Usłyszy się dźwięk uaktywnionej pompy i po kilku sekundach woda zacznie wypływać z bloku kawy.
- 4 Napełnić filiżankę (ok. 150 ml) i zakończyć dozowanie ponownie wciskając dźwignię kawy.
- 5 Wyświetlacz pokazuje temperaturę na wylocie bloku kawy oraz wartość rosnącą aż do osiągnięcia ustawionej temperatury.



- 6 Możliwe jest modyfikowanie ustawionej temperatury za pomocą przycisków + i -.



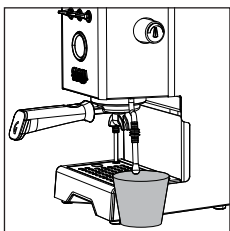
- 7 Po osiągnięciu żądanej temperatury, dioda kawy zaświeci się na stałe.
- 8 Przed parzeniem, zastosować się do instrukcji wskazanych w punkcie Pierwsze Użycie.

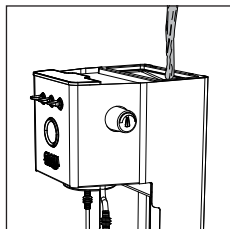


## Przy pierwszym użyciu lub po okresie nieużytkowania trwającym dłużej niż 2 tygodnie

**Ważne:** zaleca się stosowanie wskazanych poniżej instrukcji. Wodę nalaną podczas tej czynności należy wylać i nie stosować jej do celów spożywczych.

- 1 Wyjąć zbiornik na wodę, wypłukać go i napełnić do poziomu MAX.
- 2 Ustawić obszerny pojemnik pod dyszą parową.
- 3 Jednocześnie nacisnąć dźwignię kawy i dźwignię pary i powoli otworzyć pokrętko pary.
- 4 Przełączyć przez dyszę parową zbiornik wody, ponownie nacisnąć dźwignię, jeżeli dozowanie zostanie przerwane wcześniej.
- 5 Ponownie nacisnąć dźwignię kawy i pary, aby zakończyć dozowanie. Zamknąć pokrętko pary.





6 Ponownie napełnić zbiornik na wodę do poziomu MAX.

7 Włożyć uchwyt filtra do bloku kawy i ustawić pod nim odpowiedni pojemnik.

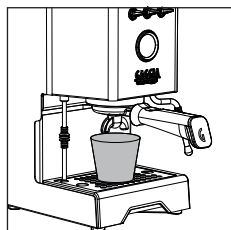
8 Nacisnąć dźwignię kawy i wylać całą wodę znajdującą się w zbiorniku. Jeśli nastąpi przerwanie dozowania, ponownie ją wcisnąć.

9 Zakończyć dozowanie ponownie wciskając dźwignię kawy.

10 Usunąć uchwyt filtra i przepłukać go pod bieżącą wodą.

11 Napełnić ponownie zbiornik na wodę do poziomu MAX.

12 Urządzenie jest gotowe do pracy.



## Parzenie kawy

Należy się upewnić, że stosowany stopień mielenia jest odpowiedni do parzenia kawy espresso.

W celu uzyskania prawidłowego zmielenia zalecamy korzystanie z naszego młynka do kawy MDF55.

**Ważne:** w przypadku zmniejszenia ustawionej temperatury gdy urządzenie jest gorące, w celu przyspieszenia chłodzenia należy postępować zgodnie z instrukcjami wskazanymi w rozdziale „Jak obniżyć temperaturę bojlera”.

**Ważne:** Zaleca się pozostawianie czystego uchwyту filtra zamontowanego w urządzeniu, bez zbytniego dokręcania, aby zawsze zapewnić optymalną temperaturę całego zaparzającego.

## Parzenie kawy

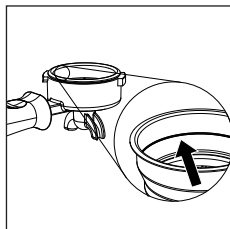
Uchwyt filtra jest fabrycznie dostarczany z zamontowanym filtrem do 2 filiżanek.

Aby zaparzyć pierwszą kawę, należy najpierw podgrzać uchwyt filtra:

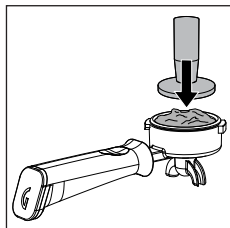
1 Włożyć uchwyt filtra z filtrem na 1 lub 2 filiżanki do bloku kawy.

2 Ustawić filiżankę pod uchwytem filtra i nacisnąć dźwignię kawy, gdy dioda LED jest zapalona na stałe, dozując jedną szklankę wody (ok. 150 ml).

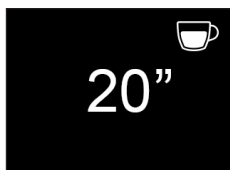
3 Wyjąć uchwyt filtra i usunąć ewentualne pozostałości wody.



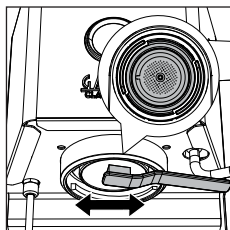
- 4 Napełnić filtr na 1 lub 2 filiżanki kawą mieloną, biorąc za punkt odniesienia wewnętrzne wycięcie w filtrze. Lekko uderzyć uchwytem filtra, aby wyrównać poziom kawy w proszku.



- 5 Docisnąć kawę posługując się specjalnym tamperem, dołączonym do wyposażenia. Ubijanie kawy powinno być wykonane równomierne, a jej powierzchnia musi być jednolita, równoległa do krawędzi uchwytu filtra.
- 6 Oczyszczyć krawędź uchwytu filtra z ewentualnych resztek kawy.
- 7 Prawidłowo włożyć uchwyt na filtr, jak opisano w punkcie „posób wkładania uchwytu filtra”.
- 8 Ustawić 1 lub 2 filiżanki pod uchwytem na filtr.
- 9 Przed wciśnięciem dźwigni kawy w celu rozpoczęcia parzenia, poczekać, aż zaświeci się ona na stałe.



- 10 Podczas parzenia na wyświetlaczu pokazywane są sekundy parzenia.
- 11 Po uzyskaniu żądanej ilości, ponownie wcisnąć dźwignię kawy, aby przerwać parzenie.



- 12 Po zakończeniu dozowania, wyjąć uchwyt filtra, usunąć krążek kawowy z filtra u wyczyścić ewentualne resztki z sitka.
- 13 Na wyświetlaczu ponownie pojawi się temperatura na wylocie bloku kawy.

**Ważne:** poczekać około 10 sekund przed wyjęciem uchwytu filtra, wyjąć go powoli, ostrożnie przekręcając w lewo. Uważać, aby nie poparzyć się ewentualną wodą pozostałą na fusach.

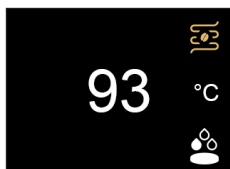
**Ważne:** w uchwycie filtra może pozostać niewielka ilość wody. Jest to normalne zjawisko wynikające z charakterystyki uchwytu filtra.

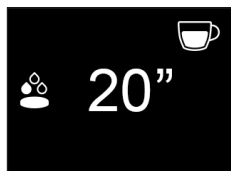
**Uwaga:** w przypadku zaparzenia kawy zaraz po dezaktywacji dźwigni pary lub gdy jest ona aktywna, kawa może być przypalona i rozpryskiwać się podczas dozowania. Przed zaparzeniem kawy obniżyć temperaturę bojlera, stosując się do instrukcji wskazanych w punkcie „Jak obniżyć temperaturę bojlera”.

## Parzenie kawy z automatycznym parzeniem wstępnym

Można aktywować automatyczne parzenie wstępne w menu urządzenia.

- 1 Na wyświetlaczu widać symbol ☕ z jedną, dwiema lub trzema pełnymi kropkami, w zależności od typu wybranego parzenia wstępnego.





- 2 Kiedy po naciśnięciu dźwigni kawy rozpocznie się parzenie, na wyświetlaczu będzie pokazane ustawione parzenie wstępne oraz czas parzenia.
- 3 Ponownie wcisnąć dźwignię kawy po uzyskaniu żądanej objętości kawy, aby przerwać parzenie.

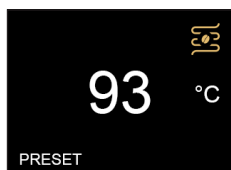
**Ważne:** w przypadku wciśnięcia dźwigni kawy podczas trwania fazy parzenia wstępnego, parzenie wstępne zostanie zablokowane i urządzenie przejdzie do fazy dozowania kawy, wskazując na wyświetlaczu sekundy dozowania.

## Parzenie kawy z użyciem funkcji PRESET

Po włączeniu tej funkcji urządzenie automatycznie przerywa dozowanie po osiągnięciu ustawionego wcześniej czasu.

## Włączanie i wyłączenie funkcji PRESET

- 1 Można aktywować lub dezaktywować funkcję PRESET za pomocą menu urządzenia.
- 2 Napis PRESET na wyświetlaczu wskazuje, że funkcja jest włączona.
- 3 Jeżeli funkcja jest aktywna, urządzenie przygotuje ilość kawy w ustawionym czasie.



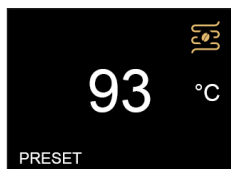
## Jak ustawić i zapisać objętość swojej kawy

Czas dozowania kawy jest fabrycznie ustawiony na urządzeniu.

Możliwa jest zmiana domyślnie ustawionej objętości w sposób wskazany poniżej:

- 1 Przytrzymać dźwignię kawy wciśniętą przez kilka sekund, zwolnić ją po rozpoczęciu parzenia, a na wyświetlaczu pojawi się timer z migającym napisem PRESET.
- 2 Po osiągnięciu żądanego czasu dozowania ponownie nacisnąć dźwignię kawy.
- 3 Na wyświetlaczu pojawi się znacznik potwierdzenia, wskazujący że nowa objętość została zapisana, zastępując wartość ustawioną poprzednio.
- 4 Wyświetlacz wróci do ekranu głównego, a funkcja PRESET będzie włączona.

**Ważne:** funkcja PRESET zapisuje czas a nie objętość. W takim samym czasie dozowania, objętość kawy może się zmienić w zależności od jej typu, ilości kawy mielonej, stopnia zmielenia lub siły użytej za pomocą tampera.



## Jak obniżyć temperaturę bojlera

- 1 Umieścić pustą filiżankę pod blokiem kawy, bez założonego uchwyty filtra.
- 2 Nacisnąć dźwignię kawy i napełnić filiżankę wodą.
- 3 Ponownie nacisnąć dźwignię kawy, aby zakończyć dozowanie.
- 4 Powtórzyć czynność, jeżeli urządzenie nie osiągnęło jeszcze żądanej temperatury, która jest wskazywana na wyświetlaczu.

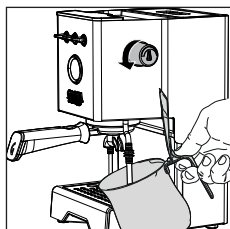
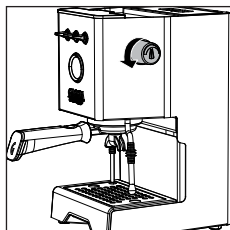
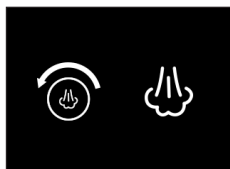
## Spienianie mleka do przygotowania cappuccino

Aby zagwarantować optymalny rezultat, najlepiej jest użyć zimnego pełnotłustego mleka (w temperaturze około 5°C) o zawartości białka wynoszącej co najmniej 3% i tłuszczu na poziomie co najmniej 3,5%. Dobre rezultaty uzyskuje się również w przypadku częściowo odtłuszczonego mleka krowiego, niektórych rodzajów mleka bez laktozy, mleka sojowego, migdałowego lub owsianego.

- 1 Nacisnąć dźwignię pary, która zacznie migać, dopóki urządzenie nie osiągnie ustawionej temperatury.
- 2 Po zaświeceniu się dźwigni pary światłem ciągłym urządzenie będzie gotowe do dozowania pary.
- 3 Przed rozpoczęciem spieniania mleka usunąć ewentualne pozostałości skroplin poprzez otwarcie pokrętki pary/wody do momentu wydostawania się wyłącznie pary.
- 4 Wlać do dzbanka zimne mleko, do około 1/3 jego pojemności, włożyć dyszę parową do mleka i rozpocząć spienianie, ponownie otwierając pokrętkę.
- 5 Po osiągnięciu wystarczającego stopnia spienienia zamknąć pokrętkę, aby przerwać wytwarzanie pary i wyjąć dzbanek.
- 6 Wyczyścić obwód, ponownie wypuszczając niewielką ilość pary, aby usunąć ewentualne resztki mleka i wyczyścić dyszę wilgotną szmatką.
- 7 Nacisnąć dźwignię pary, aby wyjść z funkcji; dioda LED zgaśnie.

**Uwaga:** na początku dozowania może przez chwilę przyskać gorąca woda. Rurka wylotu może osiągnąć wysokie temperatury: nie dotykać jej rękami.

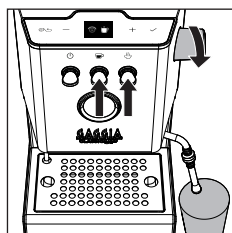
**Ważne:** Emisja pary trwająca dłużej niż 2 minuty, nawet jeśli jest podzielona na kilka cykli, może całkowicie opróżnić bojler. W takim przypadku należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w akapicie "Napełnianie obwodu".



**Uwaga:** Aby natychmiast przygotować kolejną kawę, obniżyć temperaturę bojlera poprzez dozowanie gorącej wody z bloku kawy. Zastosować się do instrukcji wskazanych w punkcie „Jak obniżyć temperaturę bojlera”, w przeciwnym wypadku, podczas dozowania może istnieć ryzyko poparzenia i smak kawy może nie być idealny.

**Uwaga:** aby otworzyć ustawienia maszyny, należy najpierw wyłączyć dzwignię pary.

## Nalewanie gorącej wody



- 1 Ustawić filiżankę lub szklankę pod dysza pary.
- 2 Jednocześnie wcisnąć dzwignię kawy i pary oraz otworzyć pokrętko pary/wody. Po osiągnięciu żądanej ilości, ponownie, jednocześnie wcisnąć dzwignię kawy i pary, i zamknąć pokrętko. Jeżeli chce się dostarczyć większą ilość wody, powtórzyć czynność.

**Ważne:** można dozować wodę zarówno gdy urządzenie jest w stanie gotowości do zaparzenia kawy, czyli dzwignie kawy są włączone i temperatura wody jest niższa jak i z aktywną funkcją pary, czyli dzwignia pary jest włączona i temperatura wody jest wyższa.

**Uwaga:** na początku dozowania może przez chwilę przyskać gorąca woda. Rurka wylotu może osiągnąć wysokie temperatury: nie dotykać jej rękami.

## Ustawienia urządzenia

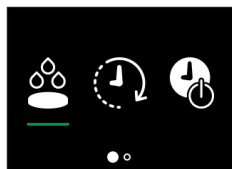
Wcisnąć przycisk na wyświetlaczu, aby wejść i wyjść z ustawień urządzenia. Używając przycisków nawigacji **+**, **-** i przycisku potwierdzenia można aktywować lub zmienić poszczególne parametry:

- Automatyczne parzenie wstępne
- Wake-up timer
- Stand-by
- Dźwięk przycisków
- Jednostka miary temperatury
- Preset


## Automatyczne parzenie wstępne





Po wybraniu symbolu można dezaktywować automatyczne parzenie wstępne lub ustawić 3 poziomy parzenia wstępnego.

- OFF
- MIN
- MED
- MAX



## Wake-up timer


Po wybraniu symbolu  można włączyć lub wyłączyć funkcję „budzenia się” urządzenia.

W celu aktywacji funkcji wybrać ON i potwierdzić. Wybrać symbol , aby ustawić godzinę, potwierdzając przyciskiem  najpierw godzinę a następnie minuty. Następnie wybrać symbol , aby ustawić godzinę budzenia (*można ustawić co 15 minut*). W górnym lewym rogu wyświetlacza widnieje symbol , wskazujący, że funkcja jest aktywna.

**Ważne:** w przypadku odcięcia dostawy prądu lub wyjęcia wtyczki z gniazda, funkcja budzenia urządzenia zostanie dezaktywowana i konieczna będzie jej ponowna aktywacja.

## Stand-by

Urządzenie jest fabrycznie wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia po 30 minutach bezczynności.

Wybranie symbolu  umożliwi wyłączenie funkcji lub zmianę czasu przejścia w stan stand-by.

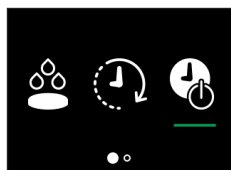
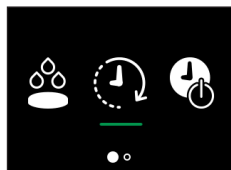
**⚡ Uwaga:** wyłączenie funkcji lub wydłużenie czasu trybu czuwania spowoduje zwiększone zużycie energii przez urządzenie. Aby zmniejszyć zużycie energii, należy wyłączyć urządzenie po użyciu.

## Dźwięk przycisków

Aby włączyć lub wyłączyć dźwięk przycisków, należy wybrać symbol .

## Jednostka miary temperatury

Po wybraniu symbolu  można wybrać jednostkę miary temperatury, C° lub F°.



## Preset

Po wybraniu Preset będzie można aktywować lub dezaktywować funkcję. Po aktywacji funkcji Preset, urządzenie automatycznie przerwie dozowanie w ustawionym czasie. Patrz rozdział „Jak ustawić i zapisać swoją kawę”.



## Czyszczenie i konserwacja

Regularne czyszczenie i konserwacja pozwalają na długotrwałe utrzymanie urządzenia w optymalnym stanie, gwarantują dobrą kawę przez długi czas, stały przepływ oraz doskonałą piankę na mleku.

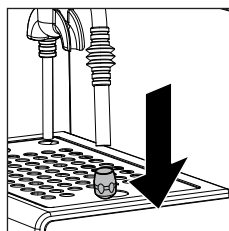
### Tabela czyszczenia

Opis części	Po użyciu	Codziennie	Co tydzień	Co miesiąc	Co 3 miesiące
Czyszczenie dyszy pary	●				
Czyszczenie bloku kawy				●	
Czyszczenie filtra i uchwytu filtra		●			
Czyszczenie sitka	●				
Czyszczenie kratki i tacy ociekowej		●			
Czyszczenie zbiornika na wodę				●	

### Czyszczenie dyszy pary

Po każdym spienieniu mleka należy:

- 1 Wyczyścić dyszę pary za pomocą wilgotnej ściereczki. W celu dokładniejszego wyczyszczenia, odkręcić dyszę, umyć pod bieżącą wodą i ponownie zamontować.
- 2 Otworzyć na kilka sekund pokrętko pary, aby usunąć ewentualne resztki mleka. Następnie zamknąć pokrętko.



## Czyszczenie bloku kawy

---

### Co miesiąc:

Zalecamy czyszczenie bloku kawy za pomocą pastylek do czyszczenia Gaggia „Coffee oil remover”, w celu usunięcia ewentualnych tłustych pozostałości kawy.

- 1 Upewnić, że rurka spustowa jest włożona (16).
- 2 Włożyć ślepy filtr (20) do uchwytu filtra. Podzielić pastylkę do czyszczenia Gaggia na 4 części i włożyć ją do ślepego filtra.
- 3 Włożyć uchwyt filtra (21) do bloku zaparzającego (27).
- 4 Nacisnąć dźwignię kawy w celu włączenia pompy i wytworzenia potrzebnego ciśnienia.
- 5 Odczekać 5 sekund przed naciśnięciem dźwigni kawy w celu dezaktywowania pompy.
- 6 Woda z detergentem popłynie do tacy ociekowej przez rurkę spustową. Odczekać około 30 sekund.
- 7 Powtórzyć punkty od 4 do 6 co najmniej 10 razy, dopóki z rurki spustowej nie wypłynie czysta woda na tacę ociekową.
- 8 Zdjąć uchwyt filtra ze ślepym filtrem i dokładnie umyć je gorącą wodą.
- 9 Włożyć ponownie uchwyt filtra ze ślepym filtrem do bloku zaparzającego i powtórzyć punkty od 4 do 5 co najmniej 10 razy, aby zakończyć fazę płukania.
- 10 Wyjąć uchwyt filtra i ślepy filtr. Wyczyścić sitko (26) używając szczoteczki, zgodnie z opisem z odpowiedniego rozdziału.
- 11 Nacisnąć dźwignię kawy i nalać z bloku zaparzającego filiżankę gorącej wody (ok. 150 ml).
- 12 Wyjąć tacę ociekową i umyć ją pod bieżącą wodą.
- 13 Urządzenie jest gotowe do pracy.

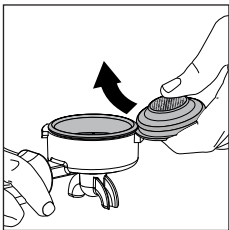
## Czyszczenie filtra i uchwytu filtra

---

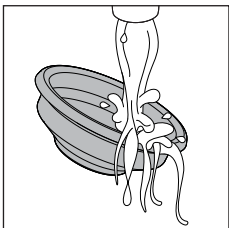
Aby zapewnić doskonałe rezultaty, zawsze utrzymywać filtry w czystości.

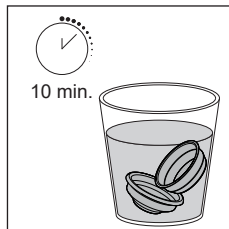
### Codziennie:

- 1 Wyjąć filtr z uchwytu filtra, jak pokazano na ilustracji.



- 2 Umyć uchwyt filtra letnią wodą.





- 3 W razie zauważenia nieprawidłowego działania podczas parzenia kawy, należy zanurzyć filtry na 10 minut we wrzącej wodzie, a następnie wypłukać je pod bieżącą wodą.



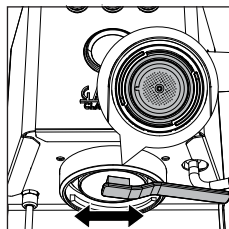
- 4 Aby lepiej oczyścić filtry, zalecamy zakupić pastylki czyszczące GAGGIA zaprojektowane specjalnie z myślą o utrzymaniu w czystości opisywanego urządzenia.

**Uwaga:** filtr można wymienić wyłącznie po całkowitym wystygnięciu uchwytu filtra, aby uniknąć oparzeń.

## Czyszczenie sitka

Po każdym zaparzeniu kawy:

- 1 Wyjąć uchwyt filtra z bloku.
- 2 Usunąć ewentualne resztki fusów po kawie z sitka, używając szczoteczki.
- 3 Przeprowadzić czyszczenie z gorącą wodą, wciskając dźwignię kawy i nalewając jedną filiżankę wody.



## Czyszczenie kratki i tacy ociekowej

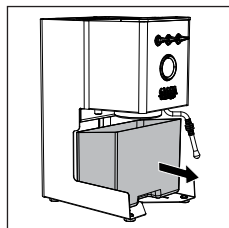
Wyjąć tacę ociekową i kratkę i umyć je pod bieżącą wodą. Nie stosować produktów ściernych.

## Czyszczenie zbiornika na wodę

- 1 Wyjąć zbiornik na wodę i umyć go pod bieżącą wodą. Aby wyjąć zbiornik na wodę, należy najpierw wyjąć tacę ociekową (23/25), a następnie wysunąć rurkę spustową (16) poprzez pociągnięcie jej w dół.

**Uwaga:** Zbiornik można czyścić wyłącznie po wyłączeniu maszyny, aby uniknąć oparzeń. Podczas stosowania rurki spustowej (16) mogą być osiągnięte wysokie temperatury.

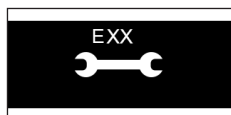
**Ważne:** Podczas wkładania zbiornika na miejsce upewnić się, że znajdują się w nim silikonowe rurki oraz, że nie są one poskręcane, ani zablokowane.



## Odkamienianie

Tworzenie się kamienia jest naturalną konsekwencją użytkowania urządzenia. Z biegiem czasu i przy codziennym korzystaniu wewnątrz maszyny powstają osady kamienia, których ilość zależy od częstotliwości używania oraz twardości wody. Takie osady mogą wpływać na smak kawy i skracać żywotność urządzenia. Aby chronić maszynę przed kamieniem, zalecamy używanie wody o niższej twardości, a w razie potrzeby zastosowanie zmiękczacza. Jeśli te środki okażą się niewystarczające, konieczne może być przeprowadzenie cyklu odkamieniania. W takim przypadku należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym lub z dealerem w Państwie kraju. Dane kontaktowe dostępne są na stronie [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com).

## Znaczenie kodów błędów



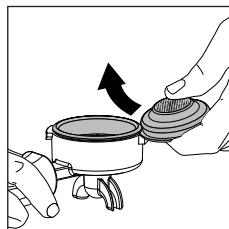
Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie wyjmując i ponownie wkładając wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego. Nie wyjmować uchwytu filtra, jeżeli jest włożony, przed wyłączeniem urządzenia. Powtórz czynność kilka razy po tym, jak urządzenie miało wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie. Jeżeli błąd nie zniknie, skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym lub dystrybutorem na dany kraj, wskazując kod błędu wyświetlany na wyświetlaczu nad symbolem. Dane podano na stronie [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com).

## Rozwiązywanie problemów

W niniejszym rozdziale podsumowano najczęstsze problemy, jakie mogą występować w tym urządzeniu. Jeśli nie uda się rozwiązać problemu, korzystając z podanych poniżej informacji, wejść na stronę [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com), aby zapoznać się z często zadawanymi pytaniami lub skontaktować się z Centrum obsługi klienta bądź dystrybutorem w danym kraju.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Mleko nie jest spienione.	Użyty rodzaj mleka nie nadaje się do spieniania.	W zależności od rodzaju mleka ilość i jakość powstającej pianki mogą być różne ( <i>Rozdział „Spienianie mleka do przygotowania cappuccino”</i> ).
Po wciśnięciu dźwigni kawy, kawa nie wypływa.	Zatkany uchwyt filtra.	Ponownie nacisnąć dźwignię kawy. Wyłączyć urządzenie i poczekać, aż się ochłodzi ( <i>około 1 godziny</i> ). Następnie wyjąć i dokładnie umyć uchwyt filtra. Jeżeli problem się powtórzy, skontaktować się z autoryzowanym centrum obsługi klienta.
Pompa jest bardzo hałaśliwa.	W zbiorniku nie ma wody.	Napełnić zbiornik na wodę do poziomu MAX i napełnić obwód w sposób wskazany w rozdziale „Napełnianie obwodu”.

<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Kawa jest zbyt zimna.	Uchwyt filtra nie został włożony do nagrzania.	Nagrząć uchwyt filtra ( <i>Rozdział „Parzenie kawy”</i> ).
	Filiżanki są zimne.	Ustawić filiżanki na podgrzewaczu do filiżanek lub podgrzać je gorącą wodą.
	Urządzenie nie osiągnęło właściwej temperatury.	Poczekać, aż kontrolka dźwigni kawy zaświeci światłem ciągłym.
Kawa jest zbyt gorąca, również po obniżeniu temperatury na wyświetlaczu.	Wszystkie elementy urządzenia są gorące.	W celu przyspieszenia schładzania bojlera postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Jak obniżyć temperaturę bojlera”.
Kawa wypływa zbyt szybko, nie wytwarza się pianka.	Zbyt mało kawy w uchwycie filtra.	Dosypać kawę.
	Mielenie jest zbyt grube.	Zastosować drobniejsze mielenie.
	Zbyt lekkie i/lub nierówne ubicie.	Dokładniej ubić kawę mieloną za pomocą odpowiedniego tampera. Pamiętać, aby powierzchnia była równa.
	Kawa nie jest świeża.	Użyć innej mieszanki kawy.
Kawa nie płynie lub sączy się kroplami.	Mielenie jest zbyt drobne.	Zastosować grubsze mielenie.
	Kawa jest zbyt ubita w uchwycie filtra.	Ubić kawę z mniejszym naciskiem.
	Zbyt dużo kawy w uchwycie filtra.	Zmniejszyć ilość kawy w uchwycie filtra.
	Filtr jest zatkany wewnątrz uchwytu.	Wyczyścić filtr ( <i>Rozdział „Czyszczenie filtra i uchwytu filtra”</i> ).
Kawa wypływa brzegami	Uchwyt filtra nieprawidłowo włożony do bloku zaparzącego.	Włożyć uchwyt filtra w sposób opisany w odpowiednim rozdziale.
	Górna krawędź uchwytu filtra jest brudna.	Wyczyścić krawędź uchwytu filtra.
	Zbyt dużo kawy w uchwycie filtra.	Zmniejszyć ilość kawy.
	Uszczelka sitka jest brudna.	Umyć uszczelkę sitka w sposób opisany w odpowiednim rozdziale.
Pastylka kawy jest zbyt zwilżona.	Zbyt grube mielenie kawy.	Zastosować drobniejsze mielenie.
	Zbyt mało kawy w uchwycie filtra.	Zwiększyć ilość kawy w uchwycie filtra.
Trudności podczas wyjmowania filtra z uchwytu filtra.	Jest to typowe w przypadku profesjonalnych uchwytów filtra.	Użyć do podważenia drugiego filtra z wyposażenia, odwracając go ( <i>Rozdział „Czyszczenie filtra i uchwytu filtra”</i> ).



Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone.	Sprawdzić, czy kabel zasilający jest włożony prawidłowo.
Urządzenie nie parzy kawy.	W zbiorniku nie ma wody.	Napełnić zbiornik na wodę.
Przepływ jest nieregularny i rozpryskuje; kawa jest przypalona.	Zbyt wysoka temperatura urządzenia, zaparzone kawę przy włączonej dźwigni pary lub zaraz po jej wyłączeniu.	Obniżyć temperaturę bojlera jak wskazano w odpowiednim paragrafie.
Maszyna jest zablokowana, a dźwignie nie działają.	Aktywował się system zabezpieczający, który wymaga schłodzenia urządzenia.	Pozwól urządzeniu ostygnąć przez około 10 minut, a następnie spróbuj ponownie uruchomić dozowanie.
Nawet po zwiększeniu ustawionej temperatury kawy wyświetlacz nie pokazuje zmierzonej temperatury napoju.	Urządzenie znajduje się w fazie szybkiego nagrzewania i osiągnęło już wymaganą temperaturę.	Urządzenie jest gotowe i można przygotować kawę.

## Zużycie

Moc znamionowa	230V / 50Hz	1250W
Zużycie w trybie standby	0,29W	
Zużycie w OFF	--	

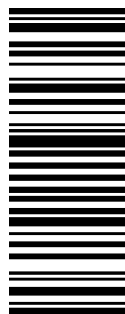




**GAGGIA** S.p.a. reserves the right to make any necessary modification.

**GAGGIA** S.p.a. behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen indien zij dit nodig acht.

**GAGGIA** S.p.a. zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich niezbędnych zmian.



642001029714

COD.

- Rev.03 - 28/01/26

**GAGGIA** S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111

[www.gaggia.com](http://www.gaggia.com)

**GAGGIA**  
**MILANO**