

GAGGIA

MILANO



ITALIANO

ENGLISH

DEUTSCH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

NEDERLANDS

POLSKI

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

MAGYAR

ROMÂNĂ

CLASSIC

RI9480(SIN035UR)

Istruzioni per l'uso
Operating instructions
Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Instrucciones para el uso
Gebruiksaanwijzing
Instrukcje użytkowania
Οδηγίες χρήσης
Használati utasítás
Instrucțiuni de folosire

CE

FIG. 1

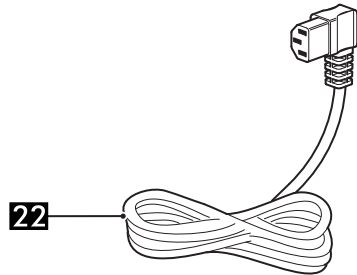
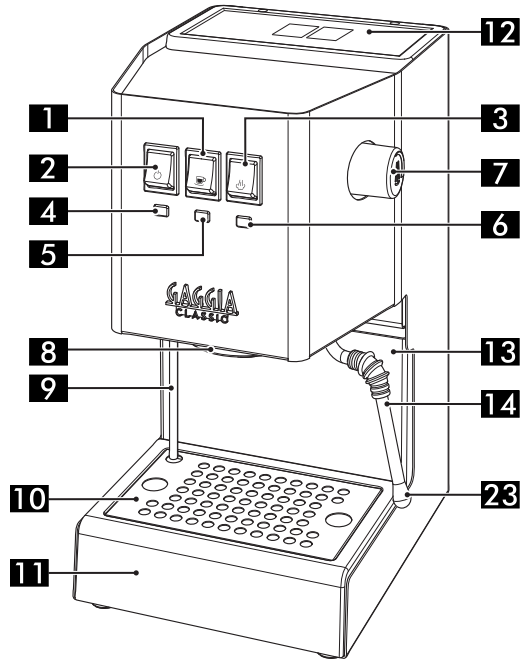
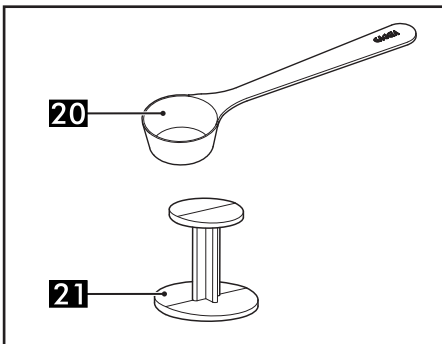
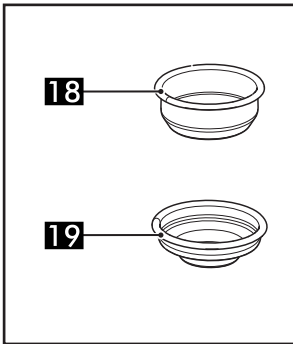
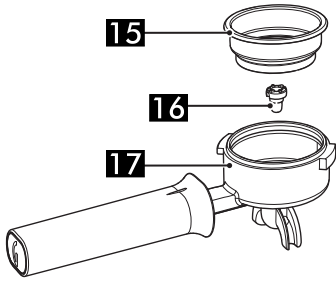


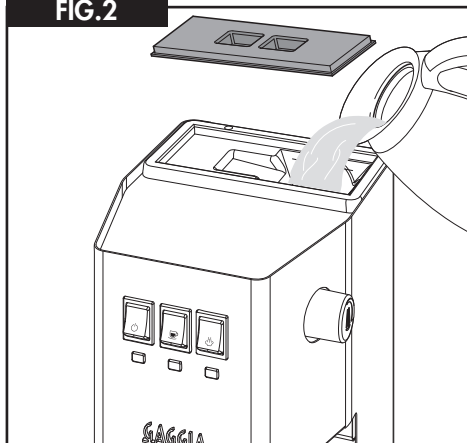
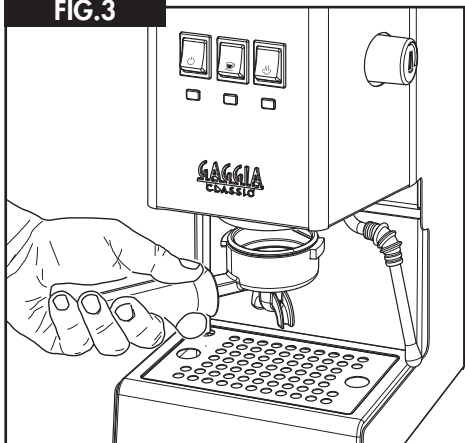
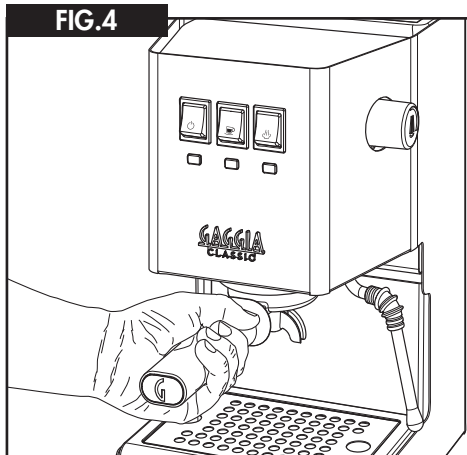
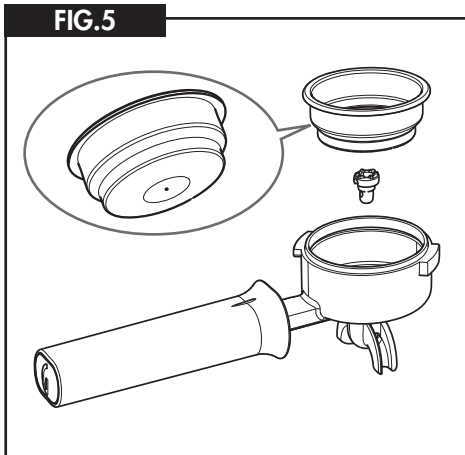
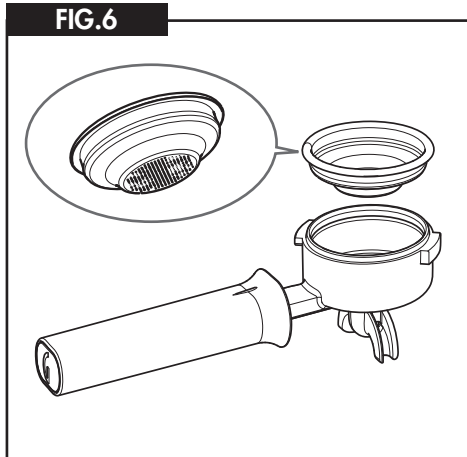
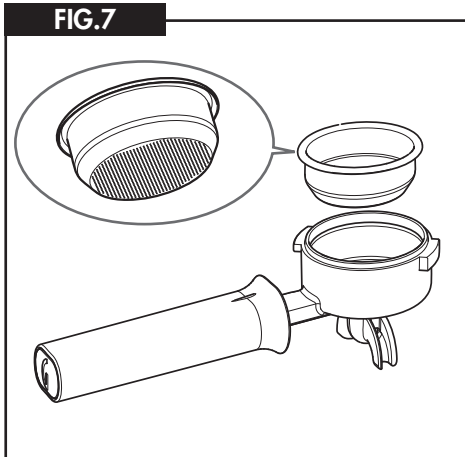
FIG.2**FIG.3****FIG.4****FIG.5****FIG.6****FIG.7**

FIG.8

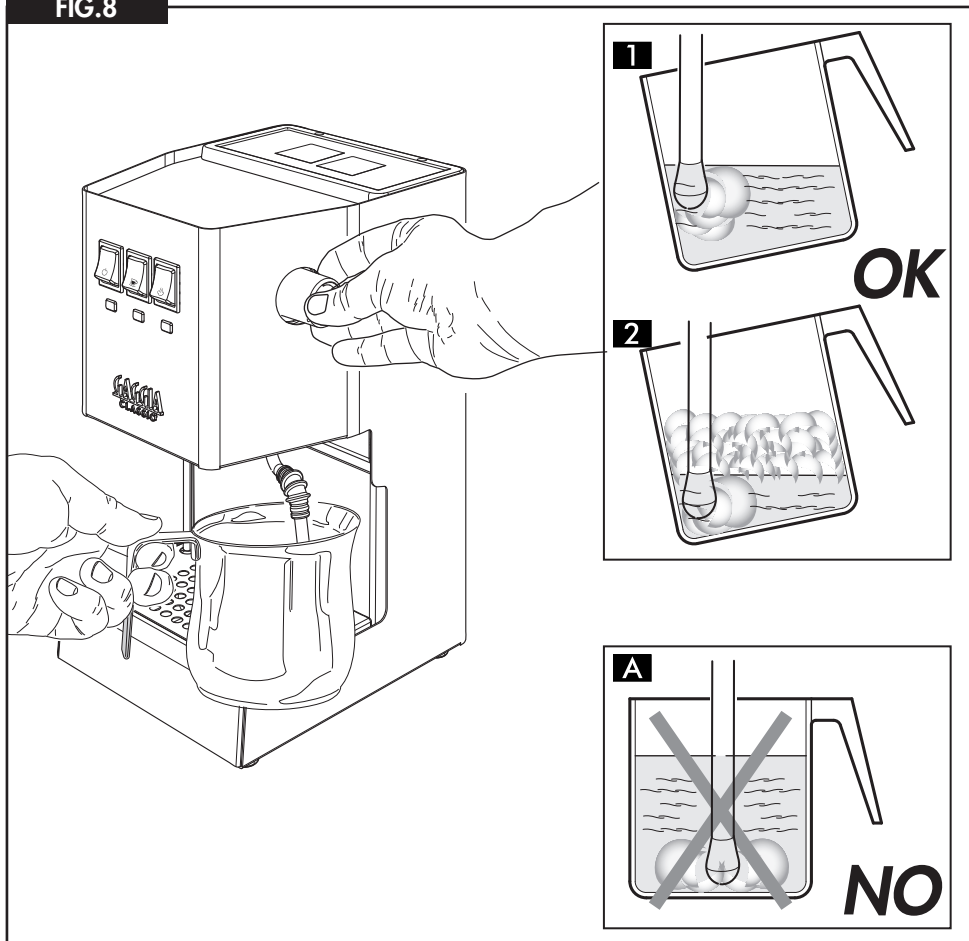


FIG.9

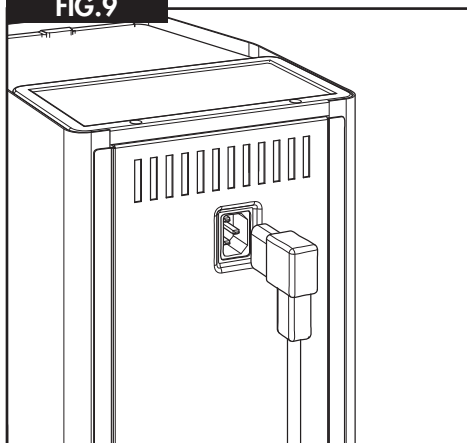


FIG.10

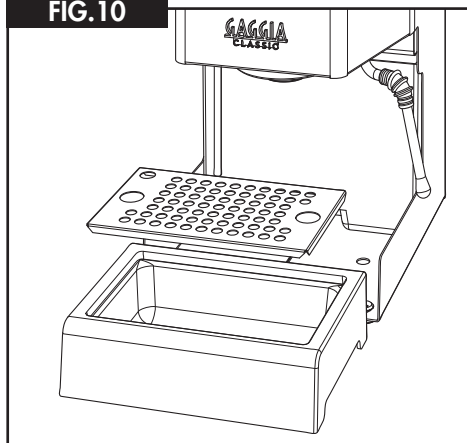


FIG. 11

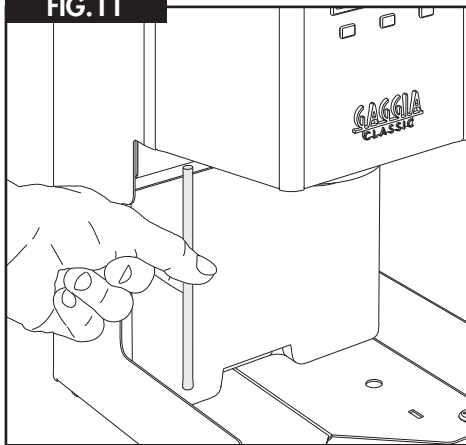


FIG. 12

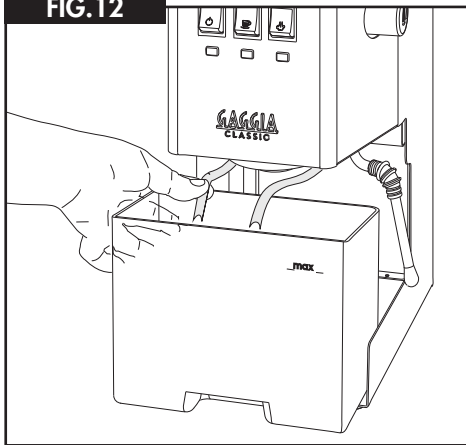


FIG. 13

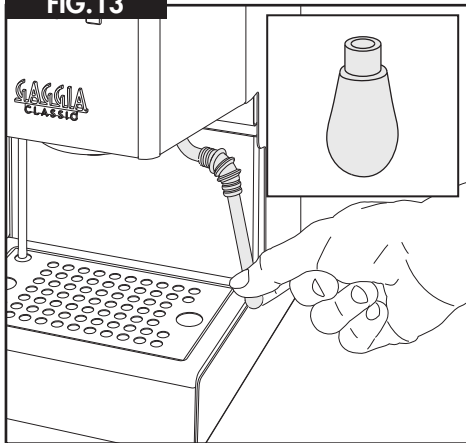


FIG. 14

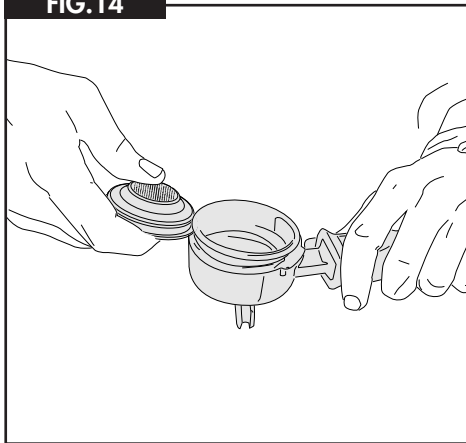


FIG. 15

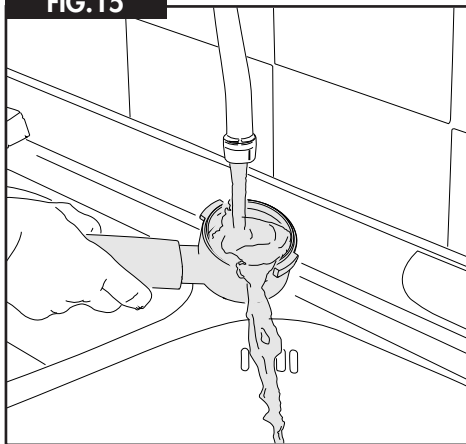
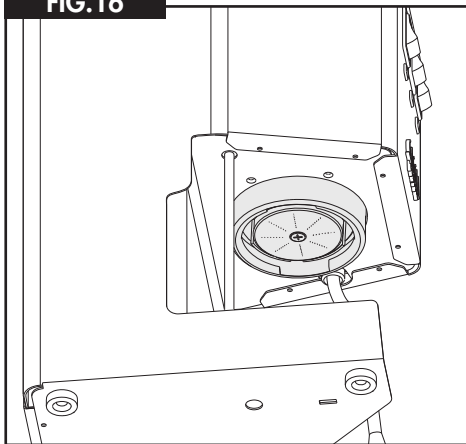


FIG. 16



CI CONGRATULIAMO PER LA VOSTRA SCELTA!

Acquistando la nuova Gaggia Classic avete scelto un modello di macchina che vi permetterà di diventare un vero barista a domicilio, ritrovando ad ogni pausa caffè i tradizionali gesti dei professionisti dell'espresso. L'utilizzo di Classic richiede attenzione ad ogni dettaglio, proprio come avviene con una macchina professionale da bar: la macchina deve essere ben calda ed il portafiltro deve essere sempre montato per mantenere una temperatura omogenea in tutto il gruppo erogatore, la macinatura del caffè deve essere fine ma non troppo, bisogna inserire la giusta quantità di caffè macinato nel filtro e pressare con la giusta intensità nè poco, per evitare che il caffè esca troppo velocemente, nè troppo, che renderebbe molto difficile l'erogazione.

La nuova Classic è dotata di un gruppo portafiltro e una lancia vapore che riprendono quello delle macchine professionali.

SOMMARIO

DESCRIZIONE	3
COSE DA SAPERE	3
INTRODUZIONE	4
FILTRI IN DOTAZIONE	4
Filtro "crema perfetta" per 1 o 2 tazze (Fig.5)	4
Filtro tradizionale 2 tazze (Fig.7)	4
Filtro tradizionale 1 tazza/cialda monodose (Fig.6)	4
PRIMA INSTALLAZIONE	4
Caricamento del circuito	4
Al primo utilizzo o dopo un periodo di inattività superiore alle 2 settimane	4
PREPARAZIONE DI UN ESPRESSO CON CAFFÈ MACINATO	5
Procedere alla preparazione dell'espresso:	5
PREPARAZIONE DI UN ESPRESSO CON CAFFÈ IN CIALDE	6
PREPARAZIONE DI UN CAPPUCCINO	6
EROGAZIONE ACQUA CALDA	7
COME ABBASSARE LA TEMPERATURA DELLA CALDAIA	7
FUNZIONE DI AUTOSPEGNIMENTO	8
PULIZIA E MANUTENZIONE	8
Pulizia della lancia vapore	8
Pulizia del portafiltro e dei filtri	8
Pulizia della griglia e della vasca raccogliogocce	8
Pulizia del serbatoio acqua	8
Pulizia della doccetta	8
Pulizia dopo un periodo di inutilizzo	8
DECALCIFICAZIONE	9
IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO	10

DESCRIZIONE

PANORAMICA DELLA MACCHINA (FIG.1)

- 1 Tasto caffè
- 2 Tasto di accensione/spegnimento
- 3 Tasto vapore
- 4 Spia di accensione
- 5 Spia temperatura caffè
- 6 Spia temperatura vapore
- 7 Manopola vapore/acqua calda
- 8 Gruppo di erogazione caffè
- 9 Tubo di scarico
- 10 Griglia
- 11 Vasca raccogliogocce
- 12 Coperchio serbatoio
- 13 Serbatoio acqua (estraibile)
- 14 Lancia vapore/acqua calda con gommino di protezione
- 15 Filtro "crema perfetta" 1 e 2 tazze
Da usare solo con il rompigetto emulsionatore (Fig.1-16)
- 16 Rompigetto emulsionatore
- 17 Portafiltro
- 18 Filtro tradizionale 2 tazze
- 19 Filtro tradizionale 1 tazza / cialde
- 20 Misurino
- 21 Pressino
- 22 Cavo e spina di alimentazione
- 23 Ugello vapore

COSE DA SAPERE

1. Il sapore dell'espresso dipende dalla quantità e dal tipo di caffè utilizzato.
2. Il particolare sapore di un chicco di caffè dipende da diversi fattori ma il suo gusto ed il suo aroma sono il risultato del processo di torrefazione. I chicchi di caffè torrefatti per un periodo più lungo e a temperature più elevate presentano un colore più scuro. Chicchi più scuri liberano più aroma rispetto a chicchi chiari. Troverete sul mercato diverse qualità di caffè. Ogni tipo di torrefazione è caratterizzato da una miscela di chicchi torrefatta ad una particolare temperatura e con un particolare tipo di aroma.
Esistono decaffeinati contenenti soltanto il 2% di caffeina. Sperimentate con la vostra macchina espresso uno dei vari tipi di caffè in vendita. Scoprirete probabilmente un aroma migliore rispetto a quello della miscela finora utilizzata.
3. Le macchine espresso a pompa richiedono una miscela finemente macinata. Assicurarsi di acquistare la miscela desiderata con un grado di macinatura adatto per l'utilizzo con macchine da caffè espresso. E' preferibile usare un macinino a macine piuttosto che un macinino a lama perché questo libera troppa polvere di caffè e produce una miscela macinata in modo irregolare.
4. Sarebbe l'ideale macinare il caffè appena prima dell'uso. Non dimenticare che deve essere macinato per la macchina espresso a pompa.
5. Consigliamo di conservare il caffè in un contenitore ermetico, in un luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.
6. Il vero espresso si riconosce dal colore scuro, dal gusto ricco e dalla tipica "crema naturale".
7. Il cappuccino è una speciale combinazione di caffè espresso e latte caldo emulsionato. Si può servire con una spruzzata di cannella, noce moscata o cacao.
8. Servire immediatamente il caffè espresso dopo averlo preparato.
9. Servire il caffè espresso in tazzine da caffè ed il cappuccino in tazze da prima colazione.

INTRODUZIONE

Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, leggete attentamente l'opuscolo sulla sicurezza fornito a parte e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

FILTRI IN DOTAZIONE

Filtro "crema perfetta" per 1 o 2 tazze (Fig.5).

Questo filtro è già montato sul portafiltro e permette di avere un espresso con crema anche durante i primi utilizzi della macchina.

Nota. Questo filtro **deve essere utilizzato solo** abbinato con il rompigitto emulsionatore. (Fig.1-16).

Filtro tradizionale 2 tazze (Fig.7).

Filtro tradizionale 1 tazza/cialda monodose (Fig.6).

Questi filtri sono come quelli utilizzati da macchine professionali da bar e richiedono manualità ed esperienza.

Nota. Questi filtri **non devono essere utilizzati** con il rompigitto emulsionatore. (Fig.1-16).

Il nostro consiglio è quello di iniziare con il filtro crema perfetta e una volta acquisita manualità ed esperienza passare a quelli tradizionali per apprezzare un vero utilizzo da barista

PRIMA INSTALLAZIONE

1. Togliere il coperchio del serbatoio dell'acqua (Fig.2) e riempirlo con acqua fredda fino al livello MAX del serbatoio (Fig.1-13).
2. Inserire la spina nella presa di corrente posta sul retro della macchina (Fig.9) e l'estremità opposta del cavo di alimentazione in una presa di corrente a muro con tensione adeguata.

Premere il tasto di accensione/spengimento (Fig.1-2), la spia di accensione si illumina (Fig.1-4).

Caricamento del circuito.

Attenzione! Non attivare il tasto caffè senza aver prima fatto il caricamento circuito.

1. Collocare una tazza vuota sotto il gruppo erogatore (Fig.1-8) senza inserire il portafiltro e premere il tasto caffè (Fig.1-1).
- Si potrà udire il suono della pompa che è stata attivata e dopo qualche secondo l'acqua comincerà a scendere dal gruppo erogatore (Fig.1-8).
2. Dopo aver lasciato riempire la tazza (circa 150cc), premere nuovamente il tasto caffè (Fig.1-1).

Nota. Può accadere che l'auto-innesco della pompa non funzioni temporaneamente a causa di una "bolla d'aria".

Qualora non scendesse acqua dal gruppo erogatore (Fig.1-8) operare come segue:

1. Collocare una tazza sotto la lancia vapore (Fig.1-14).
2. Ruotare la manopola (Fig.1-7) in senso antiorario per aprire il rubinetto di erogazione vapore/acqua calda
3. Premere il tasto caffè (Fig.1-1) per attivare la pompa.
4. Dopo pochi secondi, inizierà ad uscire acqua dalla lancia vapore.
Far fuoriuscire circa una tazza di acqua.
5. Chiudere la manopola di erogazione vapore/acqua calda (Fig.1-7).
6. Premere nuovamente il tasto caffè (Fig.1-1).

Nota. Dopo il caricamento del circuito e quando si eroga acqua calda dalla lancia vapore, può succedere che rimanga un po' di acqua al suo interno. Per eliminarla, si raccomanda di spurgare il tubo erogando vapore per qualche secondo.

Al primo utilizzo o dopo un periodo di inattività superiore alle 2 settimane.

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

1. Risciacquare il serbatoio acqua (Fig.2) (vedi paragrafo "pulizia serbatoio acqua") e riempirlo con acqua fresca potabile.

2. Sistemare un contenitore sotto alla lancia vapore (Fig.1-14).
3. Aprire lentamente la manopola vapore/acqua calda (Fig.1-7) ruotandola in senso antiorario.
4. Premere il tasto caffè (Fig.1-1) ed il tasto vapore (Fig.1-3).
5. Erogare tutto il contenuto del serbatoio dell'acqua dalla lancia vapore.
6. Per terminare l'erogazione premere nuovamente il tasto caffè (Fig.1-1) ed il tasto vapore (Fig.1-3).
7. Chiudere la manopola del rubinetto (Fig.1-7) ruotandola in senso orario.
8. Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile.(Fig.2).
9. Inserire dal basso il portafiltro (Fig.3) nel gruppo erogazione e ruotarlo da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio (Fig.4).
10. Inserire un contenitore adeguato sotto al portafiltro.
11. Premere il tasto caffè (Fig.1-1) ed erogare tutta l'acqua presente nel serbatoio.
12. Terminata l'acqua, fermare l'erogazione premendo nuovamente il tasto caffè (Fig.1-1) e svuotare il contenitore.
13. Rimuovere il portafiltro dal gruppo ruotandolo da destra verso sinistra e sciacquarlo con acqua fresca portabile.
14. La macchina è pronta per l'utilizzo.

PREPARAZIONE DI UN ESPRESSO CON CAFFÈ MACINATO

Il portafiltro in dotazione monta di fabbrica il filtro "crema perfetta" per la preparazione di uno o due caffè.

Attenzione! Se si utilizza il filtro crema perfetta senza rompighetto la macchina schizza vistosamente il caffè con il rischio di ustionarsi.

Nota. Se si preferisce utilizzare il filtro tradizionale (Fig.6/7) togliere sia il filtro crema perfetta (Fig.5) che il rompighetto emulsionatore (Fig.1-16).

Per erogare il primo caffè è necessario preriscaldare prima il portafiltro (Fig.1-17):

1. Inserire il portafiltro (Fig.1-17) nel gruppo erogazione (Fig.1-8) con un movimento a 45° verso sinistra e ruotarlo verso destra per bloccarlo in posizione. Il manico del portafiltro dovrà trovarsi in posizione perpendicolare alla macchina o leggermente spostato verso destra.
2. Posizionare una tazza grande sotto al portafiltro (Fig.1-17) e premere il tasto caffè (Fig.1-1)
3. Dopo che si è riempita la tazza di acqua, (ca. 150cc) ripremere il tasto caffè e attendere qualche minuto che la macchina raggiunga la temperatura corretta con il portafiltro inserito.

Nota. All'interno del portafiltro potrebbe rimanere un residuo di acqua che va eliminata prima di riempire il filtro con il caffè macinato.

Procedere alla preparazione dell'espresso:

4. Togliere il portafiltro (Fig.1-17) e riempirlo con caffè macinato utilizzando il misurino fornito con la macchina (Fig.1-20).
Considerare un misurino per ogni tazza di caffè.

Nota. Si suggerisce di chiedere in torrefazione od acquistare nella grande distribuzione un caffè con una macinatura fine indicata per l'utilizzo per macchine da caffè.

5. Premere utilizzando l'apposito pressino (Fig.1-21). La pressatura deve avvenire in modo uniforme per avere una superficie ben livellata e piana.
6. Pulire il bordo del portafiltro (Fig.1-17) da eventuali residui di caffè.
7. Inserire il portafiltro (Fig.1-17) nel gruppo erogazione (Fig.1-8) con un movimento a 45° verso sinistra e ruotarlo verso destra per bloccarlo in posizione. Il manico del portafiltro dovrà trovarsi in posizione perpendicolare alla macchina o leggermente spostato verso destra.
8. Attendere che si accenda la spia (Fig.1-5).
9. Premere il tasto caffè (Fig.1-1).

10. Quando le tazze saranno piene per 3/4, premere nuovamente il tasto caffè (Fig.1-1).

Il caffè sarà più o meno intenso a seconda della quantità di acqua utilizzata e se preparato seguendo la procedura corretta avrà la tipica “crema naturale” color nocciola/marrone.

Alla fine dell'erogazione l'acqua in eccesso verrà eliminata dal tubo di scarico (fig.11).

Per preparare un altro espresso, togliere lentamente ed attentamente il portafiltro muovendolo verso sinistra. Fare attenzione a non scottarsi con l'acqua rimasta sui fondi di caffè. Un po' d'acqua continuerà a sgocciolare una volta rimosso il portafiltro. Questo è dovuto alla pressione dell'acqua nel sistema. Togliere i fondi dal filtro e possibili residui dalla doccetta (Fig.16).

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

PREPARAZIONE DI UN ESPRESSO CON CAFFÈ IN CIALDE

Nota. Per l'utilizzo di cialde, utilizzare esclusivamente il filtro 1 tazza tradizionale (Fig.6).

Seguite le istruzioni per la preparazione di un espresso con caffè macinato utilizzando al posto del caffè macinato la cialda di caffè premacinato monodose. Inserite la cialda nel portafiltro (Fig.1-17) assicurandovi che la carta della cialda non fuoriesca dal portafiltro.

PREPARAZIONE DI UN CAPPUCCINO

Per la preparazione di un cappuccino tradizionale si consiglia

- l'utilizzo di latte fresco, intero, a temperatura fredda preferibilmente della tipologia alta qualità. La densità del latte emulsionato dipende dal contenuto di grassi del latte.
- l'utilizzo di bicchieri latte in acciaio inossidabile, di forma circolare, bombata, con un restringimento sulla parte superiore e il beccuccio, necessario per eseguire cappuccini decorati.

La lancia vapore (Fig.1-14) produrrà tutto il vapore necessario per emulsionare il latte senza portarlo ad ebollizione. Con due o tre prove ed un po' di impegno diventerete esperti nella preparazione del cappuccino.

Prima di iniziare è importante spostare leggermente verso l'esterno la lancia vapore in modo tale da inserire il bricco direttamente sotto la lancia vapore e facilitare i movimenti necessari per una corretta emulsione del latte.

A questo punto procedere come segue:

1. Preparare l'espresso in una tazza grande da cappuccino come specificato nel paragrafo “Preparazione di un espresso con caffè macinato”.
2. Premere il tasto vapore (Fig.1-3).
3. Dopo 15-20 secondi e quando la Spia temperatura vapore (Fig.1-6) si accenderà.
4. Girare leggermente, in senso antiorario, la manopola vapore/acqua calda per eliminare la condensa dalla lancia e richiudere la manopola.
5. Collocare il bricco riempito a metà con latte freddo sotto la lancia vapore.
6. Disporre l'ugello della lancia appena sotto la superficie del latte, se è troppo dentro il latte non monta, se è troppo fuori si producono grandi bolle che poi smontano subito.

È importante mantenere l'ugello non centralmente ma vicino al bordo del bricco, con un'angolazione adatta per produrre un vortice consistente (Fig.8-1).

7. Ruotare la manopola del rubinetto di erogazione vapore (Fig.1-7) in senso antiorario per far fuoriuscire il vapore, in questa fase c'è il massimo assorbimento d'aria; il latte deve montare quasi a freddo.

Nota. La pressione del vapore aumenta col ruotare della manopola.

Nota. Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi. Un'erogazione continua di vapore per più di 60 secondi può svuotare completamente la caldaia. In questo caso procedere come indicato nel paragrafo “Caricamento del circuito”.

Nota. Per una corretta emulsione del latte l'ugello vapore (Fig.1-23) deve essere sempre a contatto con il latte e non con l'emulsione di latte (Fig.8-2). Quindi mano a mano che lo strato di emulsione aumenta, bisogna alzare leggermente il bricco cercando di tenere l'ugello a contatto con il latte, senza toccare il fondo del bricco (Fig.8-A).

- Una volta ottenuta l'emulsione desiderata, si deve spingere la lancia vapore più a fondo per scaldare bene il latte.

Nota. Si suggerisce di tenere sempre una mano sulla parte bombata del bricco per sentire l'aumento della temperatura della parte di latte non emulsionato.

- Ottenuto il risultato desiderato chiudere, in senso orario, la manopola vapore per interrompere l'erogazione del vapore e togliere il bricco.

Nota. Terminata l'operazione di montaggio del latte, per compattare l'emulsione si consiglia di battere leggermente il bricco su un piano e di lasciare riposare almeno 30 secondi. Il latte diventa così più omogeneo.

Attenzione! È importante montare solo il latte occorrente. Il latte caldo che rimane nel bricco non va riutilizzato; si danneggerebbe la qualità dell'emulsione e soprattutto il gusto del cappuccino. Va pertanto destinato ad altri usi.

- Premere il tasto vapore (Fig.1-3).

Versare il latte emulsionato nel caffè. Guarnire a piacere con cannella, cacao, noce moscata.

Per preparare subito un altro caffè, abbassare la temperatura della caldaia mediante l'erogazione di acqua calda dal Gruppo di erogazione caffè (Fig.1-8). Seguire le istruzioni riportate nel paragrafo "Come abbassare la temperatura", in caso contrario, il caffè potrebbe sapere di bruciato.

Attenzione! La lancia vapore durante e dopo l'utilizzo potrebbe avere una temperatura elevata. Per evitare scottature muovetela solo posizionando le dita sul gommino di protezione montata sulla lancia vapore.

Attenzione! Se viene erogato il caffè senza aver abbassato la temperatura mediante l'erogazione di acqua c'è il pericolo di scottature!

EROGAZIONE ACQUA CALDA

- Accendere la macchina e attendere qualche minuto fino a quando la spia temperatura corretta caffè (Fig.1-5) si accende.
- Collocare una tazza sotto la lancia professionale.
- Ruotare lentamente la manopola vapore (Fig.1-7) in senso antiorario e premere il tasto caffè (Fig.1-1) e il tasto vapore (Fig.1-3) contemporaneamente per consentire l'erogazione di acqua calda.
- Una volta ottenuta la quantità di acqua calda desiderata, interrompere l'erogazione premendo nuovamente il tasto caffè (Fig.1-1) ed il tasto vapore (Fig.1-3) contemporaneamente e ruotare la manopola vapore in senso orario.

Nota. Dopo il caricamento del circuito e quando si eroga acqua calda dalla lancia vapore, può succedere che rimanga un po' di acqua al suo interno. Per eliminarla, si raccomanda di spurgare il tubo erogando vapore per qualche secondo.

Per preparare subito un'altro caffè, abbassare la temperatura della caldaia mediante l'erogazione di acqua calda dal Gruppo di erogazione caffè (Fig.1-8). Seguire le istruzioni riportate nel paragrafo "Come abbassare la temperatura della caldaia", in caso contrario, il caffè potrebbe sapere di bruciato.

Nota. Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

Attenzione! La lancia vapore durante e dopo l'utilizzo potrebbe avere una temperatura elevata. Per evitare scottature muovetela solo posizionando le dita sul gommino di protezione montata sulla lancia vapore.

COME ABBASSARE LA TEMPERATURA DELLA CALDAIA

- Non inserire il portafiltro.
- Collocare una tazza vuota sulla griglia.
- Premere il tasto caffè (Fig.1-1) e riempire la tazza di acqua.
- Premere nuovamente il tasto caffè (Fig.1-1).

La macchina è ora pronta per erogare un altro caffè.

FUNZIONE DI AUTOSPEGNIMENTO

La macchina è dotata di una funzione di risparmio energetico. Dopo 20 minuti di inattività la macchina si spegne automaticamente. Per riattivarla premere il tasto di accensione/ spegnimento.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Pulizia della lancia vapore

Dopo ogni emulsione di latte:

1. Pulire la lancia vapore con un panno umido. Per una pulizia più approfondita potete svitare l'ugello (Fig.13) e lavarlo con acqua corrente.
2. Aprire la manopola vapore lasciando fuoriuscire il vapore per uno o due secondi per liberare il foro dell'ugello (Fig.1-23).

Pulizia del portafiltro e dei filtri

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

Attenzione! La sostituzione del filtro deve avvenire solo a raffreddamento completo della coppa portafiltro per evitare scottature.

Quotidianamente togliere il filtro dal portafiltro come descritto nella (Fig.14) e lavare con acqua tiepida.

Nel caso in cui si notasse un mal-funzionamento nell'erogazione del caffè, immergere i filtri in acqua bollente per 10 minuti e successivamente sciacquarli con acqua corrente.

Per una migliore pulizia dei filtri, consigliamo l'acquisto delle pastiglie GAGGIA per la pulizia apposi-



tamente realizzate per mantenere in perfetta efficienza la vostra macchina.

Pulizia della griglia e della vasca raccogli-gocce

Estrarre la vasca raccogli-gocce e la griglia (Fig.1-10,11) e lavarle con acqua. Non usare abrasivi.

Pulizia del serbatoio acqua

Attenzione! La pulizia del serbatoio deve avvenire solo quando la macchina è spenta per evitare scottature. Durante l'utilizzo il tubo di scarico (Fig.11) potrebbe raggiungere temperature elevate.

Rimuovere il serbatoio acqua (Fig.1-13) e lavarlo con acqua corrente.

Per rimuovere il serbatoio acqua, rimuovere prima la vasca raccogli-gocce (Fig 1-11), e poi sfilare il tubo di scarico (Fig.11) tirandolo verso il basso.

Nota. Reinserendo il serbatoio assicurarsi che i tubi in silicone siano all'interno del serbatoio e che non siano né attorcigliati né bloccati (Fig.12).

Pulizia della doccetta

Eliminare regolarmente eventuali residui di fondi caffè dalla doccetta (Fig.16) con uno spazzolino ed effettuare una pulizia con acqua calda seguendo le istruzioni descritte nel paragrafo "Come abbassare la temperatura".

Pulizia dopo un periodo di inutilizzo

Quando la macchina rimane inutilizzata per lungo tempo (più di due settimane) seguire le istruzioni riportate nel paragrafo "Al primo utilizzo o dopo un periodo di inattività superiore alle 2 settimane".

DECALCIFICAZIONE

La formazione di calcare è una conseguenza naturale dell'uso dell'apparecchio. Usare esclusivamente il prodotto decalcificante GAGGIA, formulato specificatamente per mantenere al meglio la performance e la funzionalità della macchina per tutta la sua vita, nonchè per evitare, se correttamente usato, ogni alterazione del prodotto erogato. Non utilizzare in nessun caso aceto o altri prodotti anticalcare.



La decalcificazione è necessaria ogni 2 mesi di utilizzo della macchina.

Attenzione! Non bere la soluzione decalcificante ed i prodotti erogati fino al completamento del ciclo.

1. Rimuovere il portafiltro dal gruppo ruotandolo da destra verso sinistra.
2. Rimuovere e svuotare il serbatoio dell'acqua (vedi capitolo "Pulizia del serbatoio acqua").
3. Versare METÀ del contenuto della bottiglia di decalcificante GAGGIA nel serbatoio dell'acqua e riempire con acqua fresca potabile fino al livello MAX.
4. Accendere la macchina premendo il tasto di accensione (Fig.1-2)

Erogare 2 tazze di acqua (circa 150 ml. ciascuna) (vedi capitolo "erogazione acqua calda") dalla lancia vapore e successivamente altre due tazze di acqua (circa 150 ml. ciascuna) dal gruppo erogazione caffè, premendo il tasto caffè (Fig1-1).

Spegnere la macchina premendo il tasto di accensione (Fig.1-2).

5. Lasciare agire il decalcificante circa 20 minuti con la macchina spenta.
6. Accendere la macchina premendo il tasto di accensione (Fig.1-2).

Erogare 2 tazze di acqua (circa 150 ml. ciascuna) dalla lancia vapore e successivamente altre due tazze di acqua (circa 150 ml. ciascuna) dal gruppo erogazione caffè.

Spegnere la macchina premendo il tasto di accensione (Fig.1-2) e lasciarla spenta per 3 minuti.

7. Ripetere l'erogazione acqua come descritto al punto 6 fino al completo svuotamento del serbatoio dell'acqua.
8. Risciacquare il serbatoio e riempirlo con acqua fresca potabile. Svuotare la vasca raccogliogocce.
9. Sistemare un contenitore sotto alla lancia vapore. Aprire lentamente la manopola vapore/acqua calda (Fig.1-7) ruotandola in senso antiorario. Premere il tasto caffè (Fig.1-1) ed il tasto vapore (Fig.1-3)
10. Erogare tutto il contenuto del serbatoio dell'acqua dalla lancia vapore. Per terminare l'erogazione premere nuovamente il tasto caffè (Fig.1-1) ed il tasto vapore (Fig.1-3) poi chiudere la manopola del rubinetto ruotandolo in senso orario.
11. Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile. Inserire dal basso il portafiltro nel gruppo erogazione (Fig.1-8) e ruotarlo da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio.
12. Inserire un contenitore adeguato sotto al portafiltro.
13. Premere il tasto caffè (Fig.1-1) ed erogare tutta l'acqua presente nel serbatoio. Terminata l'acqua, fermare l'erogazione premendo nuovamente il tasto caffè (Fig.1-1) Al termine svuotare il contenitore.
14. Rimuovere il portafiltro dal gruppo ruotandolo da destra verso sinistra e sciacquarlo con acqua fresca portabile.
15. Ripetere un'altra volta le operazioni dal punto 8 per un totale di 4 serbatoi. Dopo la macchina è pronta per l'utilizzo.
16. Il ciclo di decalcificazione è così concluso.
17. Riempire nuovamente il serbatoio con acqua fresca. Se necessario effettuare il caricamento del circuito come descritto nel capitolo "Caricamento del circuito".

IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO

Problema:	Controllare :
Mancata erogazione di caffè.	<i>Che vi sia acqua nel serbatoio. Che il filtro non sia otturato perché la miscela è troppo fine o il caffè troppo pressato. Che la doccetta sia pulita.</i>
L'erogazione del caffè è troppo rapida (minore di 20 secondi).	<i>Che il caffè non sia stato macinato troppo grossolanamente. Che il caffè sia stato premuto con il pressino.</i>
La pompa fa troppo rumore.	<i>Che ci sia acqua nel serbatoio. Che la pompa sia attivata (vedi caricamento circuito). Che la quantità di caffè sia sufficiente.</i>
Eccessiva perdita di acqua dal portafiltro.	<i>Che il portafiltro sia stato inserito correttamente (Fig.1-17). Che la guarnizione non sia sporca (Fig.16). Che non vi siano residui di caffè sul bordo del portafiltro.</i>
L'espresso ha poca "crema".	<i>Che il caffè non sia stato macinato troppo grossolanamente. Che il caffè sia stato premuto con il pressino. Che il caffè non sia troppo vecchio o secco. Che sia stato utilizzato il filtro tradizionale con il rompigitto (Fig.1-16).</i>
Il caffè è troppo freddo.	<i>Che la macchina sia stata riscaldata. Che il caffè non sia stato macinato troppo grossolanamente. Che il caffè è stato erogato in tazze fredde. Si consiglia di erogare il caffè sempre in tazzine calde. Che non sia stato effettuato il preriscaldamento del portafiltro (Solo per il 1° caffè).</i>
Il latte non viene emulsionato sufficientemente.	<i>Che l'ugello vapore non siano otturati. Che l'ugello vapore non sia troppo in profondità nel bricco. Che il latte non sia troppo caldo.</i>
La macchina schizza caffè dal portafiltro.	<i>Che il rompigitto sia stato montato con il filtro crema perfetta.</i>
La carcassa della macchina e il tubo di scarico sono molto caldi.	<i>Che il tasto vapore sia spento.</i>

CONGRATULATIONS ON YOUR CHOICE!

Thanks to the new Gaggia Classic machine, you will become a real home barista and rediscover the traditional gestures of espresso professionals during each coffee break. When using Classic Coffee machine, it is important to pay attention to every detail, just like when using a professional bar machine: the machine must be very hot and the filter holder must always be installed to maintain a homogeneous temperature in the brew unit. Furthermore, the coffee must be ground finely but not too much, the right amount of ground coffee must be placed in the filter and it must be pressed with just the right intensity, to prevent the coffee from coming out too quickly, but not too much as this would make brewing very difficult.

The new Classic features a filter holder unit and a steam wand just like professional machines.

CONTENTS

DESCRIPTION	12
THINGS TO KNOW	12
INTRODUCTION	13
FILTERS SUPPLIED	13
“Crema perfetta” filter for 1 or 2 cups (Fig.5)	13
Traditional filter for 2 cups (Fig.7)	13
Traditional filter for 1 cup / single-dose pod (Fig.6).....	13
FIRST INSTALLATION	13
Loading the circuit.....	13
When using for the first time or after a period of inactivity of more than 2 weeks.	13
BREWING AN ESPRESSO USING GROUND COFFEE	14
Continue preparing the espresso:	14
BREWING AN ESPRESSO USING COFFEE PODS	15
PREPARING A CAPPUCCINO	15
DISPENSING HOT WATER	16
HOW TO LOWER THE BOILER TEMPERATURE	16
AUTOMATIC SWITCH-OFF FUNCTION	17
CLEANING AND MAINTENANCE	17
Cleaning the steam wand	17
Cleaning the filter holder and the filters	17
Cleaning the grill and drip tray	17
Cleaning the water tank	17
Cleaning the screen	17
Cleaning after a long period of inactivity.....	17
DESCALING	18
IN CASE OF MALFUNCTION	19

DESCRIPTION**OVERVIEW OF THE MACHINE (FIG.1)**

- 1** Brew button
- 2** On/off button
- 3** Steam button
- 4** Power indicator light
- 5** Coffee temperature light
- 6** Steam temperature light
- 7** Steam / hot water knob
- 8** Coffee brew unit
- 9** Drain pipe
- 10** Grill
- 11** Drip tray
- 12** Water tank lid
- 13** Water tank (removable)
- 14** Hot water/steam wand with rubber tip
- 15** "Crema perfetta" filter for 1 and 2 cups.
To be used only with a frothing jet device (Fig.1-16)
- 16** Frothing jet device
- 17** Filter holder
- 18** Traditional filter for 2 cups
- 19** Traditional filter for 1 cup / pods
- 20** Measuring scoop
- 21** Tamper
- 22** Power cord and plug
- 23** Steam nozzle

THINGS TO KNOW

- 1.** The taste of espresso depends on the amount and type of coffee used.
- 2.** The particular taste of a coffee bean depends on several factors, but its taste and aroma are the result of the roasting process. Coffee beans roasted for a longer time and at higher temperatures are darker in colour. Darker coffee beans release more flavour than lighter ones. You will find different coffee qualities on the market. Each type of roasting is characterised by a mixture of beans roasted at a certain temperature and with a certain type of aroma.
There are decaffeinated coffees containing only 2% caffeine. Try different types of coffee with your espresso machine. You will probably discover a better aroma than the one previously used.
- 3.** Pump espresso machines require a finely ground blend. Be sure to purchase the desired blend with a grinding degree that can be used with espresso machines. It is preferable to use a grinder mill rather than a blade mill because the latter releases too much coffee powder and produces an irregularly ground blend.
- 4.** It would be ideal to grind the coffee just before use. Do not forget that it must be ground for the pump espresso machine.
- 5.** We recommend storing the coffee in an airtight container, in a cool, dry place, away from heat sources.
- 6.** Real espresso can be recognised by its dark colour, rich taste and typical "natural cream".
- 7.** Cappuccino is a special combination of espresso and hot frothed milk. It can be served with a sprinkling of cinnamon, nutmeg or cocoa.
- 8.** Serve espresso coffee immediately after preparing it.
- 9.** Serve espresso in coffee cups and cappuccino in breakfast cups.

INTRODUCTION

Before using your machine for the first time, please read the safety manual provided separately very carefully and store it for future reference.

FILTERS SUPPLIED

“Crema perfetta” filter for 1 or 2 cups (Fig.5).

This filter is already installed on the filter holder and allows you to obtain an espresso with cream even when using the machine for the first time.

Note. This filter **must be used only** together with the frothing jet device. (Fig.1-16).

Traditional filter for 2 cups (Fig.7).

Traditional filter for 1 cup / single-dose pod (Fig.6).

These filters are like those used in professional bar machines and require manual skills and experience.

Note. These filters **must not be used** with the frothing jet device. (Fig.1-16).

Our advice is to start with the “crema perfetta” filter and then, once you have acquired manual skills and experience, move on to traditional ones to appreciate real barista use.

FIRST INSTALLATION

1. Remove the water tank cover (Fig.2) and fill it with cold water up to the MAX level of the tank (Fig.1-13).
2. Insert the plug into the outlet at the back of the machine (Fig.9) and the other end of the power cord into a wall socket with suitable voltage.

Press the on / off button (Fig.1-2), the power indicator light turns on (Fig.1-4).

Loading the circuit.

Warning! Do not activate the brew button without loading the circuit first.

1. Place an empty cup under the brew unit (Fig.1-8) without inserting the filter holder and press the brew button (Fig.1-1).

You will hear the sound of the pump being activated and after a few seconds the water will start to come out of the brew unit (Fig.1-8).

2. After filling the cup (about 150cc), press the brew button again (Fig.1-1).

Note. The pump self-priming might not work temporarily because of an “air bubble”.

If water does not come out of the brew unit (Fig.1-8), continue as follows:

1. Place a cup under the steam wand (Fig.1-14).
2. Turn the knob (Fig.1-7) counter-clockwise to open the steam/hot water dispensing knob.
3. Press the brew button (Fig.1-1) to activate the pump.
4. After a few seconds, water will start coming out of the steam wand.
Dispense about a cup of water.
5. Close the steam/hot water dispensing knob (Fig.1-7).
6. Press the brew button again (Fig.1-1).

Note. After priming the circuit and when hot water is dispensed from the steam wand, there might be some water left inside. To drain it, we recommend dispensing some steam for a few seconds.

When using for the first time or after a period of inactivity of more than 2 weeks.

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

1. Rinse the water tank (Fig.2) (see section “Cleaning the Water Tank”) and fill it with fresh drinking water.
2. Place a container under the steam wand (Fig.1-14).

3. Open the steam/hot water knob (Fig.1-7) slowly by turning it counter-clockwise.
4. Press the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3).
5. Dispense the whole water tank content through the steam wand.
6. To stop dispensing, press the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3) again.
7. Close the knob (Fig.1-7) by turning it clockwise.
8. Fill the water tank with fresh drinking water (Fig.2).
9. Insert the filter holder into the brew unit from the bottom (Fig.3) and turn it from left to right until it locks into place (Fig.4).
10. Place a suitable container under the filter holder.
11. Press the brew button (Fig.1-1) and dispense all the water in the tank.
12. Once the water tank is empty, stop dispensing by pressing the brew button again (Fig.1-1) and empty out the container.
13. Remove the filter holder from the unit by turning it from right to left and rinse it with fresh drinking water.
14. The machine is now ready for use.

BREWING AN ESPRESSO USING GROUND COFFEE

The filter holder supplied features the “crema perfetta” filter to prepare one or two coffees.

Warning! If the “crema perfetta” filter is used without the frothing jet device, the machine will squirt out the coffee, which may result in burns.

Note. If you prefer to use the traditional filter (Fig.6/7), remove both the “crema perfetta” filter (Fig.5) and the frothing jet device (Fig.1-16).

To brew the first coffee, it is necessary to preheat the filter holder first (Fig.1-17):

1. Insert the filter holder (Fig.1-17) into the brew unit (Fig.1-8) with a 45° movement to the left and turn it to the right to lock it in place. The filter holder handle must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right.
2. Place a large cup under the filter holder (Fig.1-17) and press the brew button (Fig.1-1)
3. After the cup of water has been filled (about 150cc), press the brew button again and wait a few minutes for the machine to reach the correct temperature with the filter holder inserted.

Note. Any residual water inside the filter holder must be removed before filling the filter with ground coffee.

Continue preparing the espresso:

4. Remove the filter holder (Fig.1-17) and fill it with ground coffee using the measuring scoop provided with the machine (Fig.1-20).
Add one measuring scoop of coffee for each cup.

Note. It is recommended to ask roasting companies for finely ground coffee suitable for use in coffee machines or to purchase it from large retailers.

5. Press the coffee using the dedicated tamper (Fig.1-21). The coffee must be pressed evenly to obtain a well levelled and flat surface.
6. Remove any coffee residues from the edge of the filter holder (Fig.1-17).
7. Insert the filter holder (Fig.1-17) into the brew unit (Fig.1-8) with a 45° movement to the left and turn it to the right to lock it in place. The filter holder handle must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right.
8. Wait until the indicator light turns on (Fig.1-5).
9. Press the brew button (Fig.1-1).

10. When the cups are 3/4 full, press the brew button again (Fig.1-1).

The coffee will be more or less intense depending on the amount of water used and, if prepared following the correct procedure, it will have the typical hazelnut/brown coloured "natural cream".

At the end of the dispensing, the excess water will be eliminated from the drain pipe (fig.11).

To brew another espresso, slowly and carefully remove the filter holder, moving it to the left. Be careful not to burn yourself with the water left on the coffee grounds. Once the filter holder has been removed, some water will still drip. This is due to the water pressure in the system. Remove the grounds from the filter and any residues from the screen (Fig.16).

Note. Keep the clean filter holder installed on the machine without tightening it too much, so that the entire brew unit is always at the correct temperature.

BREWING AN ESPRESSO USING COFFEE PODS

Note. To use coffee pods, remember to only use the traditional 1 cup filter (Fig.6).

Follow the instructions to make an espresso with ground coffee using the single-dose pre-ground coffee pod instead of ground coffee. Insert the pod into the filter holder (Fig.1-17); make sure that the paper of the pod does not stick out of the filter holder.

PREPARING A CAPPUCCINO

To prepare a traditional cappuccino, we recommend:

- using fresh whole milk at a cold temperature, preferably high quality. The density of the frothed milk will depend on the milk fat content.
- using stainless steel, circular, rounded milk jugs, narrower at the top, with a spout, necessary to make cappuccino decorations.

The steam wand (Fig.1-14) will dispense all the steam required to froth the milk without bringing it to a boil. With two or three attempts and a little effort you will become experts in preparing cappuccino.

Before starting, it is important to slightly move the steam wand outwards in order to insert the jug directly under it and facilitate the movements required to froth the milk correctly.

At this point continue as follows:

1. Prepare the espresso in a large cappuccino cup as indicated in the paragraph "Brewing an espresso using ground coffee".
2. Press the steam button (Fig.1-3).
3. After 15-20 seconds and when the steam temperature indicator light (Fig.1-6) turns on.
4. Turn the steam/hot water knob slightly counter-clockwise to eliminate any condensation from the wand then close the knob again.
5. Place the jug, half-filled with cold milk, under the steam wand.
6. Place the steam nozzle just below the surface of the milk; if it has been inserted too deep, the milk will not be frothed; if it has not been inserted deep enough, big bubbles will be produced and then disappear immediately.
It is important to keep the nozzle not at the centre but close to the edge of the jug, with an appropriate angle to produce a stronger vortex (Fig.8-1).
7. Turn the steam dispensing knob (Fig.1-7) counter-clockwise to let the steam come out. During this phase there is maximum air absorption and the milk must be frothed almost cold.

Note. The steam pressure increases as the knob is turned.

Note. The dispensing operation should last no longer than 60 seconds.

Dispensing steam continuously for more than 60 seconds can empty the boiler out completely. In this case, continue as indicated in the section "Loading the circuit".

Note. To froth the milk correctly, the steam nozzle (Fig.1-23) must always be in contact with the milk and not with the froth (Fig.8-2). Therefore, as the layer of froth increases, the jug must be slightly raised trying to keep the nozzle in contact with the milk, without touching the bottom of the jug (Fig.8-A).

8. Once the desired frothing has been achieved, the steam nozzle must be pushed further to heat the milk well.

Note. *It is advisable to always keep a hand on the rounded part of the jug to feel the temperature increase of the unfrothed milk.*

9. Once the desired result has been achieved, close the steam knob, by turning it clockwise, to stop dispensing steam and remove the jug.

Note. *After frothing the milk, to make the froth more compact, it is advisable to lightly tap the jug on a flat surface and leave it to rest for at least 30 seconds. The milk will become more homogeneous.*

Warning! *It is important to froth only the milk you need. The remaining hot milk in the jug should not be reused; it would damage the quality of the froth and above all the taste of the cappuccino. It should therefore be used in other ways.*

10. Press the steam button (Fig.1-3).

Pour the frothed milk into the coffee. Decorate as desired with cinnamon, cocoa, nutmeg.

To prepare another coffee immediately, lower the boiler temperature by dispensing hot water from the coffee brew unit (Fig.1-8). Follow the instructions in the paragraph "How to lower the temperature"; otherwise, the coffee may taste burnt.

Warning! *The steam wand may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by placing your fingers on the rubber tip fitted on the steam wand.*

Warning! *If coffee is brewed without reducing the temperature by dispensing water, you may get burnt!*

DISPENSING HOT WATER

1. Turn the machine on and wait a few minutes until the correct coffee temperature indicator light (Fig.1-5) turns on.
2. Place a cup under the professional wand.
3. Slowly turn the steam knob (Fig. 1-7) counter-clockwise and press the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3) at the same time to allow for hot water to be dispensed.
4. Once the desired amount of hot water has been dispensed, stop dispensing by pressing the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3) again and turn the steam knob clockwise.

Note. *After priming the circuit and when hot water is dispensed from the steam wand, there might be some water left inside. To drain it, we recommend dispensing some steam for a few seconds.*

To prepare another coffee immediately, lower the boiler temperature by dispensing hot water from the coffee brew unit (Fig.1-8). Follow the instructions given in the paragraph "How to lower the boiler temperature", otherwise the coffee may taste burnt.

Note. *The dispensing operation should last no longer than 60 seconds.*

Warning! *The steam wand may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by placing your fingers on the rubber tip fitted on the steam wand.*

HOW TO LOWER THE BOILER TEMPERATURE

1. Do not insert the filter holder.
2. Place an empty cup on the grill.
3. Press the brew button (Fig.1-1) and fill the cup with water.
4. Press the brew button again (Fig.1-1).

The machine is now ready to brew another coffee.

AUTOMATIC SWITCH-OFF FUNCTION

The machine is equipped with an energy saving function. After 20 minutes of inactivity, the machine turns off automatically. To reactivate it, press the on/off button.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Cleaning the steam wand

After each milk frothing:

1. Clean the steam wand with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the nozzle (Fig.13) and wash it with running water.
2. Open the steam knob, allowing the steam to escape for one or two seconds to clear the nozzle hole (Fig.1-23).

Cleaning the filter holder and the filters

The filters should be kept clean to guarantee perfect results.

Warning! The filter must only be replaced when the filter holder cup has cooled down completely to avoid burns.

Every day, remove the filter from the filter holder as described in (Fig.14) and wash it with warm water.

If you notice a malfunction when brewing coffee, immerse 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 GAG-GIA cleaning tablets specifically designed to keep your machine in perfect working order.



Cleaning the grill and drip tray

Remove the drip tray and the grill (Fig.1-10,11) and wash them with water. Do not use abrasive cleaning tools.

Cleaning the water tank

Warning! To avoid burns, the tank should be cleaned only when the machine is turned off. The drain hose (Fig. 11) may reach high temperatures during operation.

Remove the water tank (Fig.1-13) and wash it with fresh water.

To remove the water tank, first remove the drip tray (Fig 1-11), and then remove the drain pipe (Fig.11) by pulling it downwards.

Note. When reinserting the tank, make sure that the silicone tubes are inside the tank and that they are neither twisted nor blocked (Fig.12).

Cleaning the screen

Regularly remove any residual coffee grounds from the screen (Fig.16) using a brush and wash with hot water following the instructions given in the section "How to lower the temperature".

Cleaning after a long period of inactivity

When the machine is not used for a long time (more than two weeks), follow the instructions given in the section "When using for the first time or after a period of inactivity of more than 2 weeks".

DESCALING

Limescale normally builds up with the use of the appliance. Use the GAGGIA descaling product only. Its formula has been designed to ensure better machine performance and operation for its whole operating life. If correctly used, it also avoids alterations in the brewed product. Never use vinegar or other descaling agents.



Descaling should be performed every 2 months.

Warning! Never drink the descaling solution or any products dispensed until the cycle has been carried out to the end.

1. Remove the filter holder from the unit by turning it from right to left .
2. Remove and empty the water tank (see the chapter "Cleaning the water tank").
3. Pour HALF the content of the descaling solution into the water tank and fill it with fresh water up to the max level.
4. Turn on the machine by pressing the on / off button (Fig.1-2)
Dispense 2 cups of water (approximately 150 ml each) (see chapter "Hot Water Dispensing") from the steam wand and then another two cups of water (approximately 150 ml. each) from the coffee brew unit, by pressing the coffee button (Fig.1- 1).
Turn off the machine by pressing the on / off button (Fig.1-2).
5. Let the descaling solution take effect for approximately 20 minutes with the machine turned off.
6. Turn on the machine by pressing the on / off button (Fig.1-2).
Dispense 2 cups of water (approximately 150 ml. each) from the steam wand and then another two cups of water (approximately 150 ml. each) from the coffee brew unit.
Turn off the machine by pressing the on / off button (Fig.1-2) and leave it off for 3 minutes.

7. Repeat the water dispensing described in step 6, until the water tank is completely empty.
8. Rinse the water tank and fill it with fresh drinking water. Empty the drip tray.
9. Place a container under the steam wand. Open the steam/hot water knob (Fig.1-7) slowly by turning it counter-clockwise.
Press the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3).
10. Dispense the whole water tank content through the steam wand. To stop dispensing, press the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3) again and close the knob by turning it clockwise.
11. Fill the water tank with fresh drinking water. Insert the filter holder into the brew unit (Fig.1-8) and turn it from left to right until it locks into place.
12. Place a suitable container under the filter holder.
13. Press the coffee button (Fig.1-1) and dispense all the water in the tank. Once the tank is empty, stop dispensing by pressing the coffee button again (Fig.1-1) Finally, empty the container.
14. Remove the filter holder from the unit by turning it from right to left and rinse it with fresh drinking water.
15. Repeat the operations from step 8 once again, for a total of 4 tanks. The machine is now ready to be used.
16. The descaling cycle is now complete.
17. Refill the water tank with fresh water. If necessary, load the circuit as described in the chapter "Loading the Circuit".

IN CASE OF MALFUNCTION

Problem:	Make sure that:
No brewing.	<i>There is water in the tank. The filter is not clogged because the mixture is too fine or the coffee is too pressed. The screen is clean.</i>
The coffee brews too fast (less than 20 seconds).	<i>The coffee has not been ground too coarsely. The coffee has been pressed with the tamper.</i>
The pump is too noisy.	<i>There is water in the tank. The pump has been activated (see circuit loading). There is enough coffee.</i>
Excessive loss of water from the filter holder.	<i>The filter holder has been inserted correctly (Fig.1-17). The seal is not dirty (Fig.16). There are no coffee residues on the edge of the filter holder.</i>
The espresso is not creamy enough.	<i>The coffee has not been ground too coarsely. The coffee has been pressed with the tamper. The coffee is not too old or dry. The traditional filter has been used with the frothing jet device (Fig.1-16).</i>
The coffee is too cold.	<i>The machine has been heated. The coffee has not been ground too coarsely. The coffee has been brewed in cold cups. It is recommended to always brew coffee in warm cups. The filter holder has not been preheated (Only for the 1st coffee).</i>
The milk does not froth enough.	<i>The steam nozzle is not clogged. The steam nozzle has not been inserted too deep in the jug. The milk is not too hot.</i>
The machine squirts coffee out from the filter holder.	<i>The frothing jet device was installed with the "crema perfetta" filter.</i>
The machine housing and the drain hose are hot.	<i>The steam button is off.</i>