

GAGGIA

MILANO



ENGLISH

FRANÇAIS

GAGGIA NAVIGLIO

MILK

RI8749 (SUP050P)

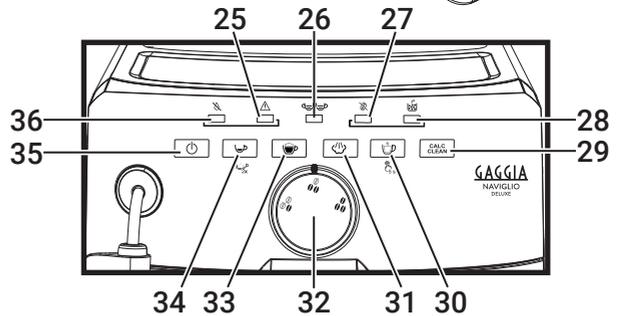
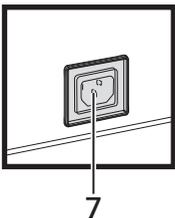
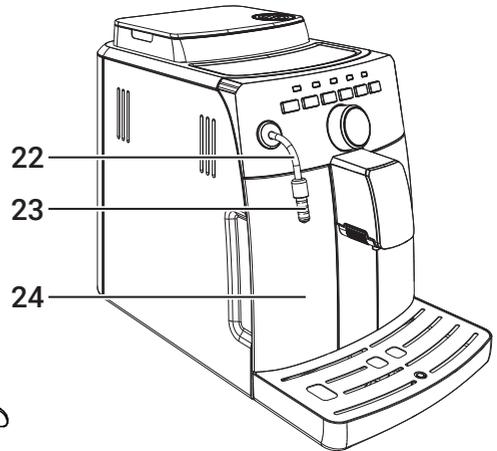
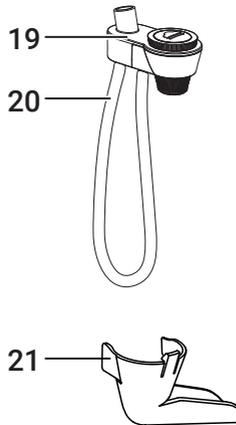
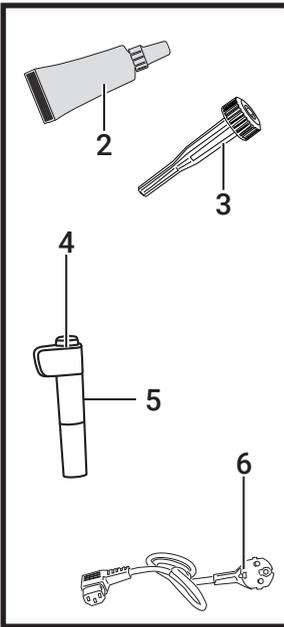
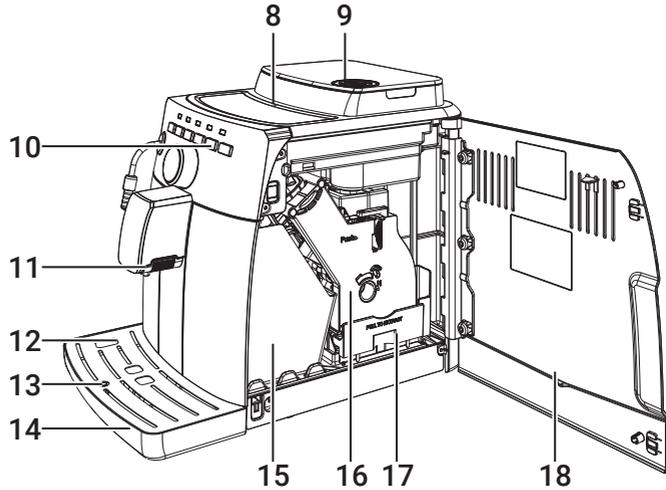
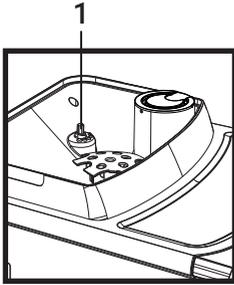
User manual
Mode d'emploi





Installation / Installation

Product overview / Vue d'ensemble du produit





Contents

Installation	2
Product overview	2
Safety information	4
General Description	10
Preparing for Use	11
Machine packaging	11
Machine Installation	11
Using the Machine for the First Time	13
Circuit Priming	13
Automatic rinse cycle	14
Manual rinse cycle	14
“INTENZA+” Water Filter Installation	15
Beverage brewing	16
Espresso brewing	17
How to assemble the Capp in Cup system	17
How to brew a cappuccino	18
How to Froth Milk	19
Dispensing hot water	19
Customisation	20
Coffee grind settings	20
Adjusting the aroma intensity	21
Adjusting the amount of coffee in the cup	22
Adjusting the amount of cappuccino in the cup	22
Cleaning and maintenance	23
Cleaning table	23
Quick clean of Capp in Cup system	24
Deep clean of Capp in Cup system	24
Cleaning the classic Pannarello	27
Cleaning the brew group	27
Lubricating the brew group	29
Descaling	30
Accidental interruption of the descaling cycle	33
Understanding the different lights	34
Control panel display	34
Troubleshooting	37
Energy saving	38
Stand-by	38
Accessories	39
Technical Specifications	39



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



CAUTION

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

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

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

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



Important safety information

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

Warning

General

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



Dispensing may be preceded by small jets of hot water. Wait until the end of the dispensing cycle before you remove the hot water dispensing spout.

Caution

General

- This machine is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments.
- Always put the machine on a flat and stable surface. Keep it in upright position, also during transport.
- Do not place the machine on a hotplate or directly next to a hot oven, heater or similar source of heat.
- Only put roasted coffee beans in the bean hopper. Putting ground coffee, instant coffee, raw coffee beans or any other substance in the coffee bean hopper may cause damage to the machine.
- Let the machine cool down before you insert or remove any parts. The heating surfaces may retain residual heat after use.
- Never fill the water tank with warm, hot or sparkling water, as this may cause damage to the water tank and the machine.
- Never use souring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the machine. Simply use a soft cloth dampened with water.
- Descale your machine regularly. The machine indicates when descaling is needed. Not doing this will make your appliance stop working properly. In this case repair is not covered by your warranty.
- Do not keep the machine at temperatures below 0°C/32°F. Water left in the heating system may freeze and cause damage.
- Do not leave water in the water tank when you are not going to use the machine for a long period of time. The water can become contaminated. Use fresh water every time you use the machine.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Gaggia does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your warranty becomes invalid.
- Regular cleaning and maintenance prolongs the lifetime of your machine and ensures optimum quality and taste of your coffee.
- The machine is exposed continuously to moisture, coffee and scale. Therefore it is very important to regularly clean and maintain the machine as described in the user manual and shown on the website. If you do not perform these cleaning and maintenance procedures, your machine eventually may stop working. In this case repair is not covered by warranty.
- Do not clean the brew group in the dishwasher and do not use washing-up liquid or a cleaning agent to clean it. This may cause the brew group to malfunction and may have a negative effect on the coffee taste.
- Do not dry the brew group with a cloth to prevent fibers from collecting inside the brew group.
- Never drink the solution dispensed during the descaling process.





- Only put preground coffee into the preground coffee compartment. Other substances and objects may cause severe damage to the machine. In this case, repair is not covered by your warranty.
- The machine shall not be placed in a cabinet when in use.

Machines with classic milk frother / pannarello

Warning

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

Caution

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

Machines with automatic milk frother / cappuccinatore / Capp in Cup system

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing steam or hot water may be preceded by small jets of hot water. Never touch the hot water/steam dispensing spout with bare hands, as it may become very hot. Use the appropriate protective handle only.
- During dispensing make sure that the spout of the "Capp in Cup" system, if present, is oriented towards the cup and not towards yourself.
- Never drink the solution dispensed during the monthly cleaning procedure of the automatic milk frother.

Caution

- For hygienic reasons, make sure that the outer surface of the hot water/steam dispensing spout is clean.
- After frothing milk, quickly clean the automatic milk frother by dispensing a small quantity of hot water. Follow the cleaning instructions in the user manual.
- Be careful, the hot water/steam dispensing spout could be hot if the machine has recently been used.
- Do not push the rubber fitting too far on the hot water/steam dispensing spout when you insert it. In this case, the automatic milk frother would not work correctly as it would not be able to suck up milk.





Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling



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

Warranty and support

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



Congratulations on your purchase of a Gaggia Naviglio Milk fully automatic coffee machine!

This appliance is suitable for preparing espresso coffee using coffee beans. To ensure perfect performance, all our high-quality machines undergo rigorous testing in our laboratories prior to packaging. Because real coffee is used during testing, some residue may remain. However, this does not compromise the integrity of the product. Please be assured that this is a brand new machine.

In this user manual you will find all the information needed to install, use, clean and descale your machine. Please read the safety manual carefully before using the appliance for the first time. This is provided separately and should be kept for future reference.

General Description

1	Coffee grinder adjustment knob	19	Main body of Capp in Cup system
2	Grease for the brew group	20	Milk suction tube
3	Coffee grinder adjustment key	21	Spout for Capp in Cup system
4	Classic Pannarello handle	22	Steam wand
5	Classic Pannarello	23	Capp in Cup system handle
6	Power cord	24	Water tank
7	Power cord socket	25	"Warning" LED light
8	Coffee bean container	26	"Double shot espresso" LED light
9	Coffee bean container lid	27	"No coffee" LED light
10	Control panel	28	"Coffee pucks container" LED light
11	Adjustable dispensing spout	29	Descaling button
12	Drip tray grid	30	Hot water dispensing button
13	Full drip tray indicator	31	Steam button
14	Drip tray	32	"Aroma" selector switch
15	Coffee pucks container	33	Cappuccino brew button
16	Brew group	34	Espresso brew button
17	Coffee residues drawer	35	ON/OFF button
18	Service door	36	"No water" LED light



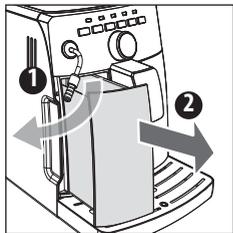
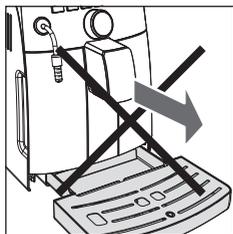
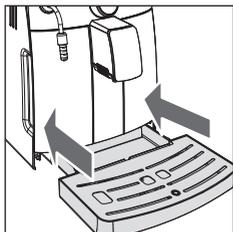
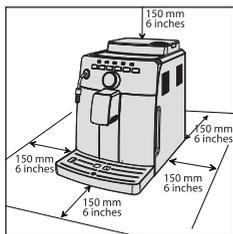
Preparing for Use

Machine packaging

The original packaging has been designed and manufactured to protect the machine during transport. We recommend keeping the packaging material for possible future transport.

Machine Installation

- 1 Remove the drip tray with grid from the packaging.
- 2 Remove the machine from the packaging.
- 3 For best use, we recommend to:
 - choose a safe and level surface, where there will be no danger of overturning the machine or being injured;
 - choose a location that is sufficiently lit, clean and near an easily reachable socket;
 - allow for a minimum distance from the machine sides as shown in the figure.
- 4 Insert the drip tray with grid into the machine. Make sure it is fully inserted.



Note: The drip tray collects the water that comes out of the dispensing spout during each rinse cycle, as well as coffee that might be spilled during beverage preparation. Empty and wash the drip tray daily and each time the full drip tray indicator is raised.

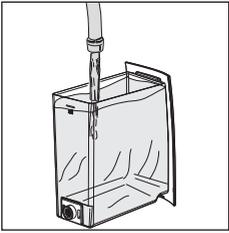
Warning: NEVER remove the drip tray when the machine has just been turned on. Wait a couple of minutes for the machine to carry out a rinse/self-cleaning cycle.

- 5 Remove the water tank.
- 6 Rinse the water tank with fresh water.

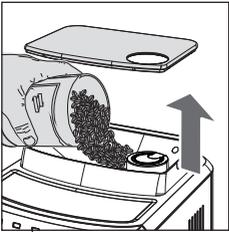




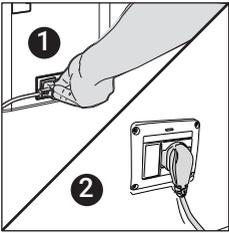
12 ENGLISH



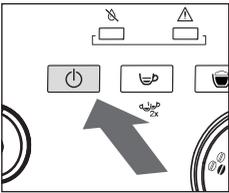
- 7 Fill the water tank with fresh water up to the MAX level and insert it back into the machine. Make sure it is fully inserted.



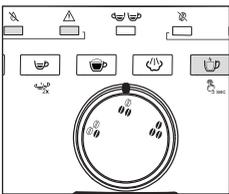
- 8 Remove the coffee bean container lid and slowly pour in the coffee beans.
9 Put the lid back on the coffee bean container.



- 10 Insert the plug into the socket on the back of the machine.
11 Insert the plug at the other end of the power cord into a wall socket with suitable power voltage.



- 13 The "⏻" button flashes on the control panel. Press the "⏻" button to turn on the machine.



- 14 The "⚡" "⚠" LED lights and the "☕" button LED light start to flash slowly to indicate that the water circuit needs to be primed.





Using the Machine for the First Time

When using the machine for the first time, the following activities need to happen:

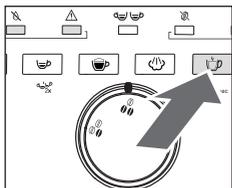
- 1 the circuit needs to be primed;
- 2 the machine will perform an automatic rinse cycle.
- 3 you need to perform a manual rinse cycle.

Circuit Priming

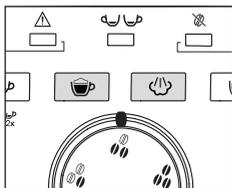
During this process, fresh water flows through the internal circuit to heat up the machine. This takes a few minutes.



- 1 Place a container under the steam wand.



- 2 Press the "☕" button for 5 seconds to start the cycle. The machine starts the automatic priming of the circuit by dispensing some water through the steam wand.

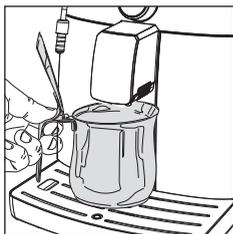


- 3 When this process has been completed, the "☕" e "☁" buttons will flash. The machine is heating up.

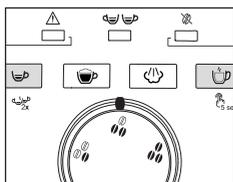


Automatic rinse cycle

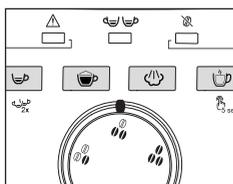
When the correct temperature is reached, the machine automatically performs a rinse cycle of the internal circuits with fresh water. This takes less than a minute.



- 1 Place a container under the dispensing spout to collect the small quantity of water which will be discharged.



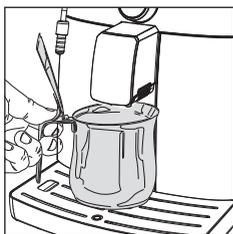
- 2 The "ESPRESSO" and "CUP" buttons flash during this entire process.
- 3 Wait for the cycle to finish automatically.



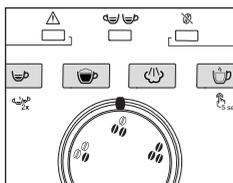
- 4 When the above steps are complete, check that the "ESPRESSO", "CUP", "MILK" and "HOT WATER" buttons are lit.

Manual rinse cycle

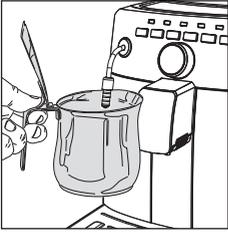
During this process a coffee is brewed and fresh water flows through the steam/hot water circuit. This takes a few minutes.



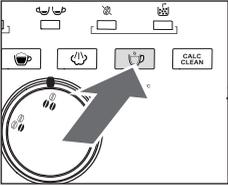
- 1 Place a container under the coffee dispensing spout.



- 2 Make sure that the "ESPRESSO", "CUP", "MILK" and "HOT WATER" LED lights are lit.
- 3 Press the "ESPRESSO" button. The machine will start brewing a coffee.
- 4 Wait until brewing has finished, then empty the container. Repeat the operations from step 1 to step 3 twice, then continue with step 5.

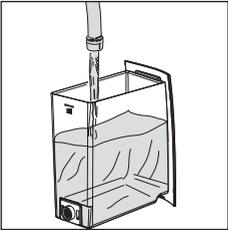


5 Place a container under the steam wand.



6 Press the "☺" button for 5 seconds to start dispensing hot water.

7 Dispense water until the no water LED light "☒" remains on.



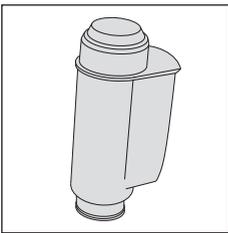
8 At the end of this operation, fill the water tank again up to the MAX level. The machine is now ready for use.

Note: When you have not used the machine for two or more weeks, the machine will automatically perform an automatic rinse cycle after you turn it on. Following this, you need to perform a manual rinse cycle as described above.

The automatic rinse cycle also starts automatically when the machine has been in stand-by mode or turned off for more than 15 minutes.

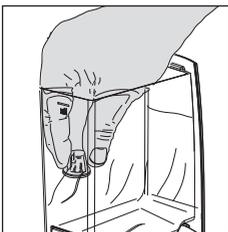
At the end of the cycle, you can brew a coffee.

"INTENZA+" Water Filter Installation

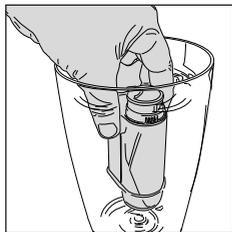


We recommend installing the "INTENZA+" water filter as this prevents limescale build-up and preserves a more intense aroma to your espresso.

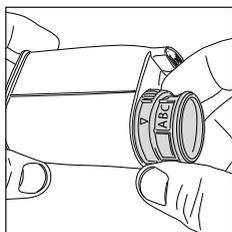
Water is a crucial part of every espresso, so it is most important to always have it professionally filtered. Using the "INTENZA+" water filter will prevent mineral deposits from building up and improve your water quality.



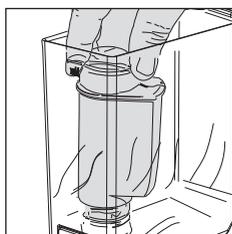
1 Remove the small white filter from the water tank and store it in a dry place.



- 2 Remove the "INTENZA+" water filter from its packaging. Immerse it vertically in cold water (with the opening positioned upwards) and gently press its sides so as to let the air bubbles out.



- 3 Set the filter according to the water hardness in your area. The settings can be found on the filter packaging.
 - A = Soft water
 - B = Hard water (standard)
 - C = Very hard water

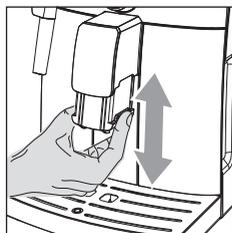


- 4 Insert the filter inside the empty water tank. Press it down until it cannot move any further.

- 5 Fill the water tank with fresh water and insert it back into the machine. Write down the date of the next water filter replacement (+ 2 months).
- 6 Dispense all the water in the tank by using the hot water function (see the "Dispensing Hot Water" chapter).
- 7 Fill the water tank again.

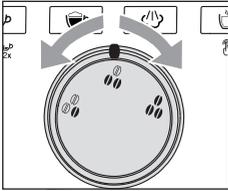
Beverage brewing

Before brewing a beverage, check that both the water tank and the coffee bean container are filled. Make sure that the dispensing spout is placed at the correct distance from the cup edge.

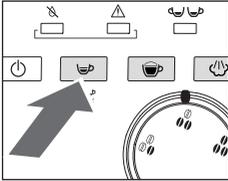




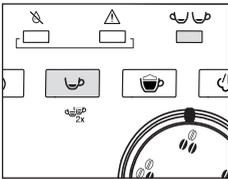
Espresso brewing



- 1 Turn the aroma selector switch to select the desired aroma.
- 2 Place 1 or 2 cups under the dispensing spout.



- 3 Press the "☕" button to brew an espresso cup.

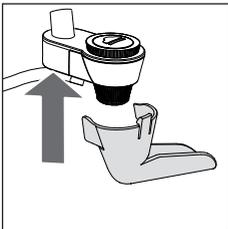


- 4 To brew 2 cups of espresso, press the "☕☕" button twice consecutively. The "☕☕" LED light turns on.

- 5 After the pre-brewing cycle, coffee begins to pour out of the dispensing spout.
- 6 The coffee brewing process stops automatically when the preset level is reached. However, it is possible to interrupt this operation sooner by pressing the "☕" button again.

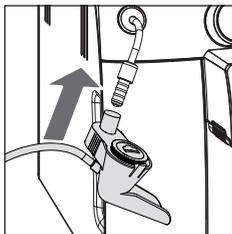
How to assemble the Capp in Cup system

Note: Before preparing any milk-based beverage, make sure that the Milk in Cup system is correctly installed on the machine.

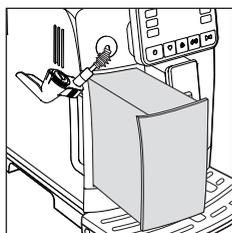


- 1 Fix the spout to the Capp in Cup system main body.





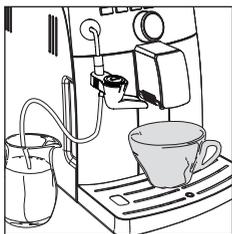
- 2 Insert the Capp in Cup system in the rubber handle on the steam wand until it is locked in position.



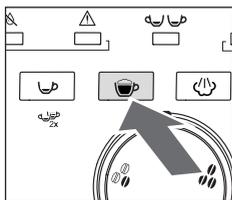
Tip: If you need to fill the water tank without removing the Capp in Cup system, please position the system as shown to avoid splashes on your worktop.

How to brew a cappuccino

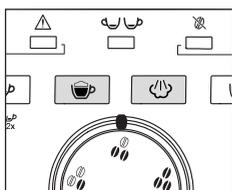
Tip: Use cold ($\sim 5^{\circ}\text{C}$ / 41°F) milk with a protein content of at least 3% to ensure optimum results when preparing a cappuccino. Whole milk or skimmed milk may be used depending on individual taste.



- 1 Insert the milk suction tube inside the milk container. Then place a cup or a glass under the coffee dispensing spout and the Capp in Cup system.



- 2 Press the "☕" button.



- 3 Whilst the machine is heating up, the "☕" and "☁" buttons flash.
- 4 The machine starts brewing when the "☕" remains on and the "☁" button turns off.
 - Frothed milk;
 - Coffee;



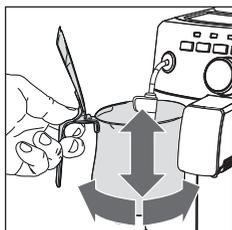
- 5 Press the "☕" button to stop dispensing milk. Press the "☕" button again to finish the coffee brewing process.

After frothing the milk, clean the Capp in Cup system by dispensing a small amount of hot water, as described in the "Cleaning and Maintenance" chapter, and rinse the spout with fresh water.

How to Froth Milk

The classic Pannarello, included as a standard accessory in the machine packaging, allows to froth milk through the steam function;

- 1 Fill 1/3 of a carafe with cold milk.
- 2 after removing the Capp in Cup system handle, insert the classic Pannarello using the handle on the steam wand.
- 3 Select the "☁" button.
- 4 Whilst the machine is heating up, the "☕" and "☁" buttons flash.
- 5 The machine starts dispensing steam when the "☁" remains on and the "☕" button turns off.
- 6 Froth milk by gently swirling the container and moving it up and down.

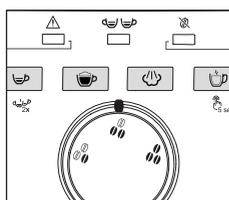


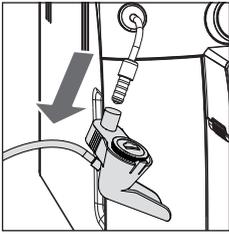
- 7 When milk froth has reached the desired consistency, press the "☁" button to stop steam dispensing.

Dispensing hot water

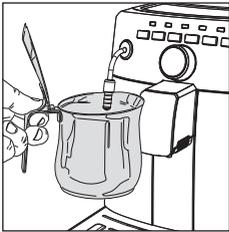
Warning: Danger of burning! Dispensing may be preceded by small jets of hot water. The steam/hot water wand may reach high temperatures: never touch it with bare hands. Use the appropriate protective handle only.

Before dispensing hot water, check that the "☕", "☕", "☁" and "☕" LED lights are permanently on and that the water tank is full.

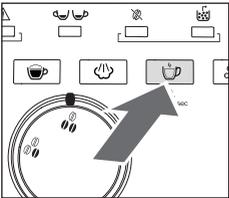




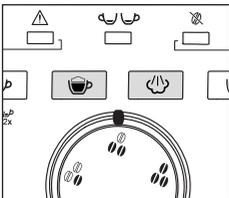
1 Remove the Capp in Cup system as shown.



2 Place a container under the steam wand.



3 Press the "Capp in Cup" button for 5 seconds to start dispensing hot water.



4 Whilst the machine is heating up, the "Coffee" "Steam" buttons flash. The "Capp in Cup" button turns off.

5 When the "Capp in Cup" button turns on again, the machine starts dispensing hot water.

6 Dispense the desired amount of hot water. To stop hot water dispensing, press the "Capp in Cup" button.

Customisation

The machine allows for certain adjustments so that you can brew the best tasting beverages according to preference.

Coffee grind settings

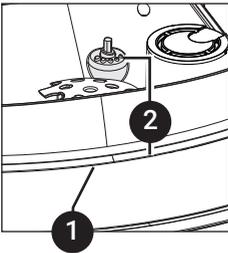
You can adjust the grind setting using the grinder adjustment knob on the coffee bean container. The ceramic coffee grinder guarantees perfect, even grinding for the preparation of every cup of coffee. The aroma is thus preserved, ensuring the perfect flavour every time.



Note: you can only adjust the grind setting whilst the machine is grinding the coffee beans. The difference in flavour will be noticeable after 2-3 cups of coffee have been brewed.

Warning: to avoid damaging the coffee grinder, do not rotate the adjustment knob more than one notch at a time.

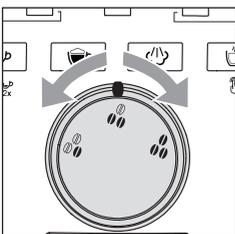
- 1 Place a cup under the coffee dispensing spout.
- 2 Remove the lid of the coffee bean container.
- 3 Prepare an espresso as described in the "Brewing coffee using coffee beans" chapter.
- 4 Using the adjustment key provided, press and rotate the coffee grinder adjustment knob placed in the coffee bean container. You can do this whilst the machine is grinding the coffee.
- 5 You can select from 5 grinding settings, from fine to course. The smaller the notch, the stronger and richer the coffee.
 - Coarse grind: lighter taste, for dark roasted coffee blends;
 - Fine grind: stronger taste, for light roasted coffee blends;



Adjusting the aroma intensity

Choose your favourite coffee blend and adjust the amount of coffee to be ground according to your personal taste.

By rotating the selector switch you can choose from three options. The aroma will vary depending on the chosen position:



 = mild aroma

 = medium aroma

 = strong aroma



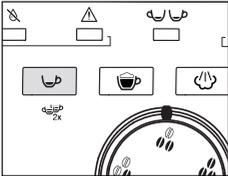
Adjusting the amount of coffee in the cup

The machine allows the amount of brewed espresso coffee to be adjusted according to taste and cup size.

Each time the "☕" button is pressed, the machine brews a pre-set amount of coffee.

- 1 Place a cup under the dispensing spout.
- 2 Press and hold the "☕" button, and release it when it starts to flash: the machine is programming.
The machine starts brewing coffee.
- 3 When the desired quantity of coffee is in the cup, press the "☕" button.

Now the "☕" button is programmed. Whenever pressed, it will make the machine brew the same preset amount of espresso coffee.



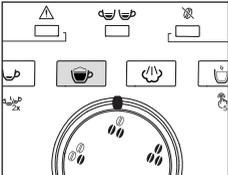
Adjusting the amount of cappuccino in the cup

The machine allows you to adjust the amount of milk and brewed coffee according to your taste and the size of your cups.

Each time the "☕" button is pressed, the machine brews a pre-set amount of coffee and milk.

- 1 Place a cup under the coffee dispensing spout and the Capp in Cup system.
- 2 Press and hold the "☕" button, and release it when it starts to flash. The machine is in programming mode and will start dispensing milk.
- 3 Press the "☕" button when the desired quantity of milk is reached and press it again to stop brewing coffee.

Now the "☕" button is programmed. Whenever pressed, the machine will brew the same preset amount of cappuccino.



Cleaning and maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect condition, guaranteeing a perfect coffee flavour. Please refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. For more detailed information, please read the relevant chapters.

Cleaning table

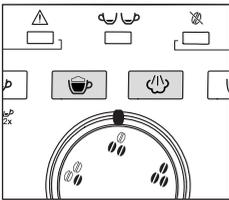
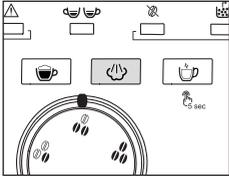
Part description	When to clean	How to clean
Capp in Cup system	After use	Perform the "Quick clean of the Capp in Cup system" following the instructions described in the concerning chapter. Disassemble and wash the Capp in Cup system spout under running water.
	Monthly	Perform the "Deep clean of the Capp in Cup system" following the instructions described in the concerning chapter. For this cleaning cycle, use the Philips milk circuit cleaner. Remove the Capp in Cup system and wash all the components under running water.
Classic Pannarello	After use	Disassemble the classic Pannarello and rinse under running water.
	Weekly	Disassemble the classic Pannarello and its handle rinse under running water.
Brew group	Weekly	Remove the brew group and clean it under running water.
	Depending on usage	See the "Cleaning and lubricating the brew group" chapter.
Drip tray full	When the red indicator pin comes out of the grid of the drip tray	Empty the drip tray and clean it under running water.
Coffee pucks container	Whenever the machine requires it	Empty the coffee pucks container and clean it under running water. Ensure that the machine is switched on during this procedure, or the coffee pucks container will not reset.
Water tank	Weekly	Clean under running water.
Coffee outlet duct	Weekly	Clean with a spoon handle as shown in the chapter "Cleaning the brew group under running water".

Quick clean of Capp in Cup system

It is important that you clean the Capp in Cup system daily or after each use as it preserves hygiene and ensures perfect milk froth consistency.

After each milk frothing, you always need to:

- 1 Insert the milk suction tube into a container full of fresh water.
- 2 Place an empty container under the Capp in Cup system.
- 3 Press the "☺" button.



- 4 Whilst the machine is heating up, the "☺" and "☹" buttons flash.

- 5 When the "☺" button goes out, the water is dispensed to clean the circuit.
- 6 Press the "☹" button to stop dispensing.
- 7 Disassemble and wash the Capp in Cup system spout under running water.
- 8 Clean the milk suction tube with a damp cloth.

Deep clean of Capp in Cup system

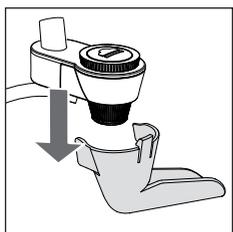
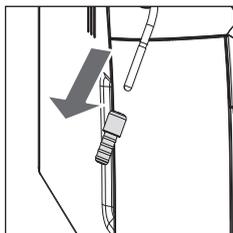
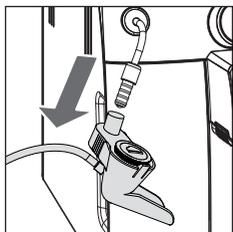
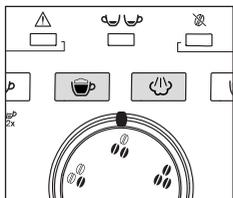
The deep clean programme for the Capp in Cup system includes the careful cleaning of the whole milk circuit, using the Philips "Milk circuit cleaner", and the manual cleaning of all system components.

- 1 Make sure that the Capp in Cup system is correctly installed.
- 2 Pour the milk circuit cleaner into a container.
Add 1/2 litre of lukewarm water and wait for the product to dissolve completely.
- 3 Insert the milk suction tube into the container.
- 4 Place a container of at least 1.5 litres under the Capp in Cup system.
- 5 Press the "☺" button.
- 6 Whilst the machine is heating up, the "☺" and "☹" buttons flash.
- 7 When the "☺" button goes out, the water is dispensed to clean the circuit.
- 8 When the solution is finished, press the "☹" button to stop dispensing.



Warning: Never drink the solution dispensed during the procedure.

- 9 Rinse the container thoroughly and fill it with ½ litre of fresh water to be used for the rinse cycle.
- 10 Insert the suction tube into the container.
- 11 Empty the container and place it back under the Capp in Cup system.
- 12 Press the “☺” button to start the dispensing procedure.
- 13 The machine warms up and the “☺” and “☺” buttons flash.
- 14 When the “☺” button turns off, the machine starts dispensing water to be used for rinsing.
- 15 When the water is finished, press the “☺” button to stop dispensing.

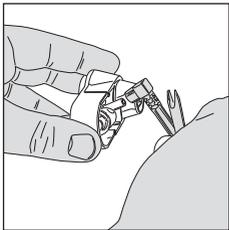


- 16 Remove the Capp in Cup system from the steam wand..
- 17 Remove the rubber handle from the steam wand.
- 18 Remove the spout from the Capp in Cup system.

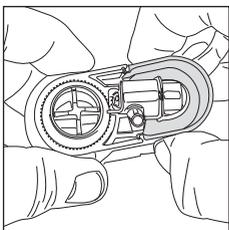




26 ENGLISH

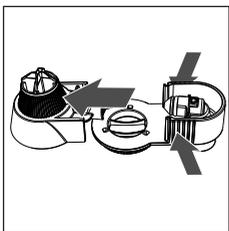


19 Remove the milk suction tube from the main body of the Capp in Cup system.

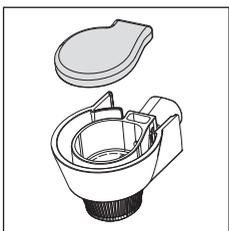


20 To disassemble the main body:

- hold it tight from the sides as shown;



- pull and extract the left part as shown;



21 Remove the rubber lid.

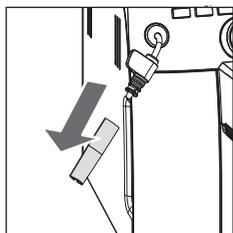
22 Wash all parts under running water.

23 After cleaning, reassemble all the components by following the same procedure in reverse order.

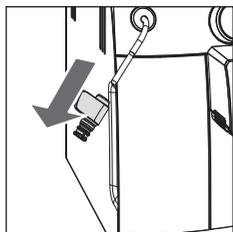




Cleaning the classic Pannarello



- 1 Remove both the classic Pannarello and the handle from the steam wand then rinse them.

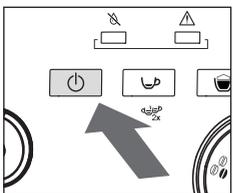


- 2 Clean the steam wand with a damp cloth.
- 3 Reassemble the components.

Cleaning the brew group

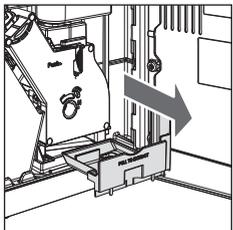
Warning: do not wash the brew group in the dishwasher and do not use dish-washing detergents, since they may cause the malfunctioning of the brew group and alter the coffee flavour.

Removing the brew group



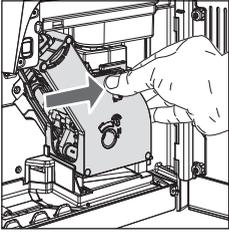
- 1 Turn off the machine by pressing the "⏻" button and remove the plug from the socket.

- 2 Remove the coffee pucks container and open the service door.

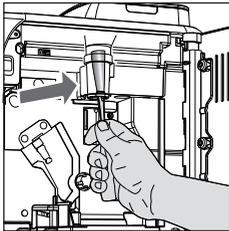


- 3 Remove the coffee residues drawer.



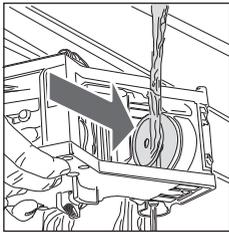


- 4 To remove the brew group, press the «PUSH» button and pull it by the handle.



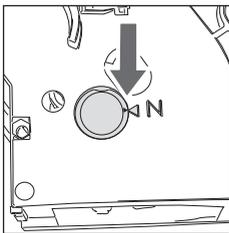
Cleaning the brew group under running water

- 1 Clean the coffee outlet duct thoroughly with a spoon handle or with another round-tipped kitchen utensil.



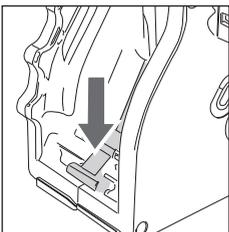
- 2 Thoroughly rinse the brew group using lukewarm water. Carefully wash the upper filter.
- 3 Let the brew group air dry.

Note: to avoid the build-up of fibres in its interior, do not dry the brew group with cloth.

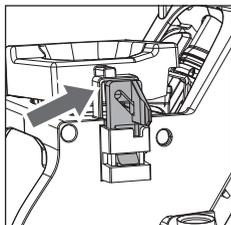


Reinserting the brew group

- 1 Before reinserting the brew group into the machine, ensure that the two yellow reference indicators on the side coincide. If this is not the case, perform the following step:

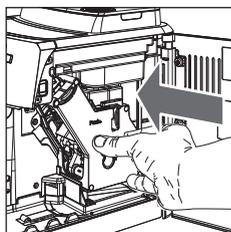


Make sure that the lever comes into contact with the base of the brew group.



- 2 Make sure that the yellow locking hook of the brew group is in the right position.

To correctly position the hook, push it upwards to the highest possible position.



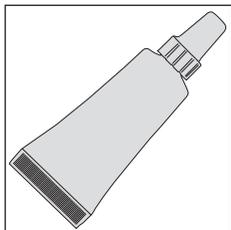
- 3 Reinsert the brew group in the machine along the side guides until it locks in the right position with a click.

Warning: do not press the PUSH lever.

- 4 Close the service door.

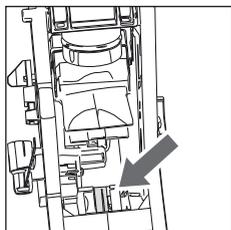
Lubricating the brew group

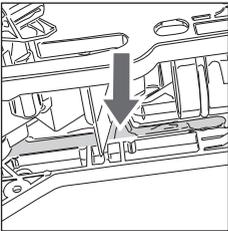
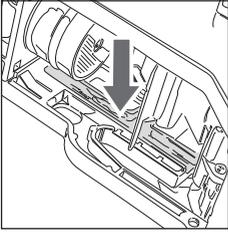
In order to ensure the perfect performance of the machine, it is necessary to lubricate the brew group. Refer to the following table for the frequency of lubrication.



Frequency of use	Number of beverages prepared daily	Frequency of lubrication
Low	1-5	Every 4 months
Regular	6-10	Every 2 months
High	>10	Every month

- 1 Turn off the appliance and disconnect the power cord.
- 2 Remove the brew group and rinse it using lukewarm water (see "Brew Group Cleaning under Running Water").
- 3 Apply a thin layer of the lubricant provided around the inserting pin on the lower part of the brew group.





- 4 Apply a thin layer of lubricant to the guides, on both sides (see figure).

- 5 Reinsert the brew group (see the "Reinserting the Brew Group" chapter).

Note: you can use the lubricant tube multiple times.

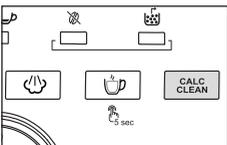
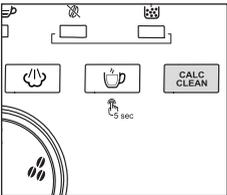
Descaling

If the "CALC CLEAN" LED light remains on, the machine must be descaled.

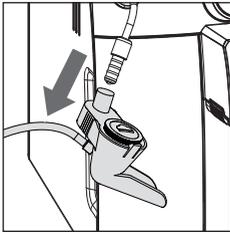
The descaling cycle takes approx. 35 minutes.

Use only the Gaggia descaling solution designed to guarantee the machine's excellent performance. The use of other products may damage the machine and leave residues in the water. Failure to descale the machine will void the warranty.

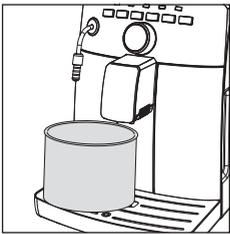
Note: Do not remove the brew group during the descaling process.



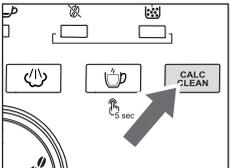
Note: The descaling cycle may be paused by pressing the "CALC CLEAN" button. To resume the cycle, press the "CALC CLEAN" button again. This allows you to empty the container or to leave the machine unattended for a short time.



- 1 Empty the drip tray and place it back. Remove the INTENZA+ filter (if fitted).
- 2 Remove the Capp in Cup system from the steam/hot water wand.

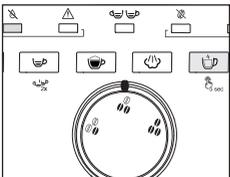


- 3 Remove and empty the water tank. Pour in the entire content of the Gaggia descaling solution.
- 4 Fill the water tank with fresh water up to the CALC CLEAN level. Put the water tank back into the machine.
- 5 Place a large container (1.5 l) under the steam/hot water wand and the dispensing spout.



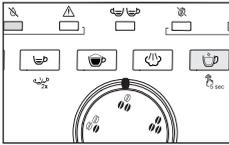
- 6 Press and hold the **CALC CLEAN** button for 3 seconds. When the button starts flashing, release it to start the cycle.

The **CALC CLEAN** button flashes during the whole descaling cycle.



- 7 The machine starts dispensing the descaling solution from the steam/hot water wand (the "Capp in Cup" button glows steady) and from the dispensing spout (the "Capp in Cup" button glows steady), at intervals of about 1 minute.
- 8 When the descaling solution is finished, the  LED light turns on and the "Capp in Cup" button flashes.

- 9 Empty the container and place it back under the steam/hot water wand and under the dispensing spout.
- 10 Remove the water tank, rinse it and fill it up with fresh water up to the MAX level.
Place the water tank back into the machine.
- 11 Empty the drip tray and place it back. Insert the container.



12 Start the rinse cycle by pressing the flashing "☕" button.

13 The machine starts dispensing water from the steam/hot water wand (the "☕" button glows steady) and from the dispensing spout (the "☕" button glows steady).

14 At the end of the rinse cycle, the **CALC CLEAN** LED light turns off and the descaling process has been completed.

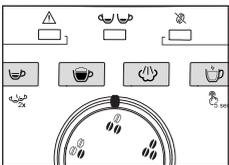
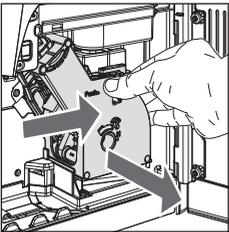
Note: If the tank is not filled up to the MAX level for the rinse cycle, the **CALC CLEAN** LED light keeps on flashing and the  LED light turns on; another cycle may need to be performed; repeat steps 9 to 13.

15 Remove and empty the container.

16 Empty the drip tray and place it back.

17 Remove the water tank, rinse it carefully. Reinstall the "INTENZA+" water filter (if any). Fill the water tank with fresh water up to the MAX level and insert it back into the machine.

18 Remove and rinse the brew group (see "Coffee Group Cleaning" chapter).

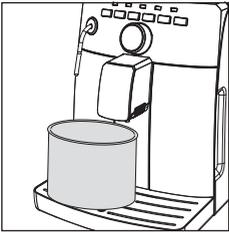


19 The machine is now ready for use.

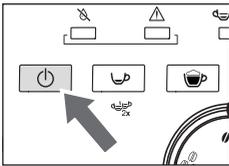
Accidental interruption of the descaling cycle

You can exit the descaling procedure by pressing the ON/OFF button on the control panel. If the descaling procedure is interrupted before its completion, proceed as follows:

- 1 Empty the drip tray and place it back.
- 2 Empty and rinse the water tank thoroughly. Then fill it with fresh water up to the CALC CLEAN level and insert it back into the machine.
- 3 Place a container under the coffee dispensing spout and under the water dispensing spout.



- 4 Turn on the machine. The machine will start the automatic rinse cycle.

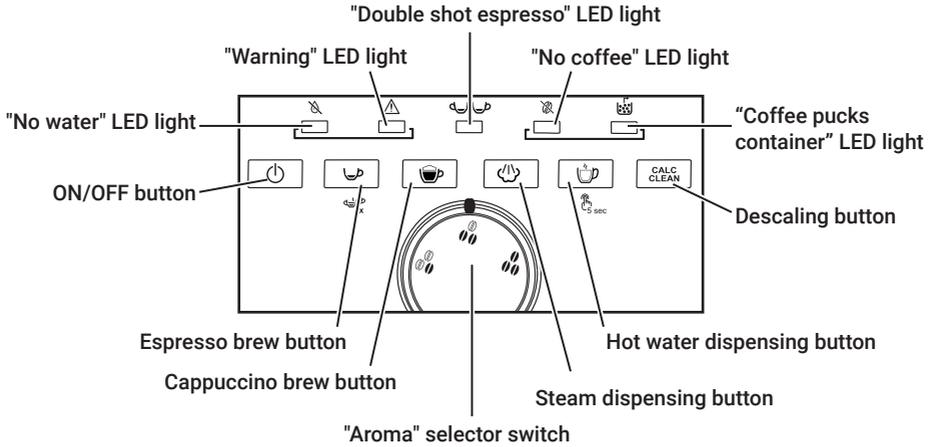


- 5 Before preparing any beverages, carry out a manual rinse cycle as described in the dedicated chapter.

Note: If the **CALC CLEAN** orange LED light does not turn off, it is necessary to perform another descaling cycle as soon as possible.

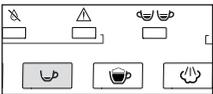
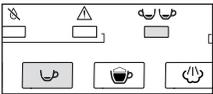
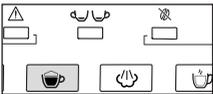
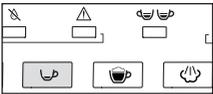
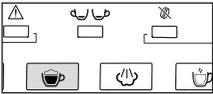
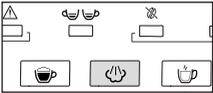
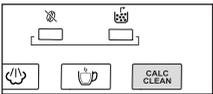
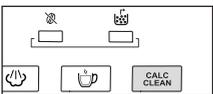
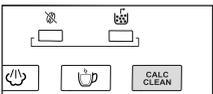
Understanding the different lights

Control panel display

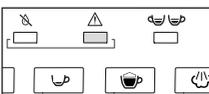
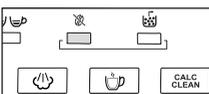
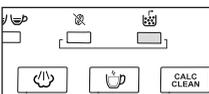
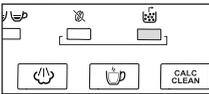
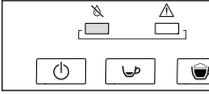


LED light icons	Meaning	Action
<p>FLASHING</p>	Machine in stand-by.	Press the "ON/OFF" button to turn on the machine.
<p>FLASHING SLOWLY</p>	The machine is performing the rinse cycle.	The machine ends the cycle automatically. Press the "Espresso" or "Cappuccino" button to stop the cycle before the end.
<p>FLASHING SLOWLY</p>	The machine is heating up for beverage brewing	
<p>STEADY ON</p>	The machine is ready for use.	
<p>STEADY ON</p>	The machine is in the hot water dispensing phase.	



LED light icons	Meaning	Action
 <p>STEADY ON</p>	The machine is brewing one cup of espresso.	
 <p>STEADY ON</p>	The machine is brewing two cups of espresso.	
 <p>STEADY ON</p>	The machine is brewing one cappuccino.	
 <p>FLASHING SLOWLY</p>	The machine is programming the amount of espresso to be brewed.	
 <p>FLASHING SLOWLY</p>	The machine is programming the amount of cappuccino to be brewed.	
 <p>STEADY ON</p>	The machine is dispensing steam.	
 <p>STEADY ON</p>	You need to descale the machine.	Start the descaling cycle. If not descaled regularly, the machine will stop working correctly. Any malfunction will not be covered by the warranty.
 <p>FLASHING SLOWLY</p>	The machine is in the descaling phase.	Press the "CALC CLEAN" button to pause the cycle.
 <p>FLASHING QUICKLY</p>	Machine "PAUSED" during the descaling cycle.	Press the "CALC CLEAN" button to start the cycle.



LED light icons	Meaning	Action
 <p>FLASHING SLOWLY</p>	<p>Prime the circuit.</p>	<p>Fill the water tank with fresh water and prime the water circuit as described in the "Using the Machine for the First Time" chapter.</p>
 <p>FLASHING SLOWLY</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Close the service door. - Insert the brew group. 	<p>Make sure that all components have been correctly inserted and closed.</p>
 <p>STEADY ON</p>	<p>The coffee bean container is empty.</p>	<p>Fill the coffee bean hopper with coffee beans and restart the brewing cycle.</p>
 <p>FLASHING QUICKLY</p>	<p>Coffee pucks container not inserted.</p>	<p>Empty the coffee pucks container and wait for the LED light to flash slowly before reinserting it.</p>
 <p>STEADY ON</p>	<p>The coffee pucks container is full.</p>	<p>With the machine turned on, empty the coffee pucks container and the drip tray. If the coffee pucks container is emptied with the machine turned off, or when the indicator light is not illuminated, the coffee cycle counter is not reset. In this case, the indicator light indicating to empty the coffee pucks container may illuminate even when it is not full.</p>
 <p>STEADY ON</p>	<p>The water tank is empty.</p>	<p>Fill the water tank with fresh water.</p>
 <p>FLASHING SLOWLY</p>	<p>A fault has occurred in the machine and espresso, water or steam cannot be dispensed.</p>	<p>Turn off the machine, wait for 30 seconds and then turn it on again. Try this 2 or 3 times.</p>

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with your machine.

Machine actions	Causes	Solutions
The machine does not switch on.	The machine is not connected to the electric network.	Connect the machine to the electric network.
The coffee dispensed is not hot enough.	The cups are cold.	Preheat the cups with hot water.
The drip tray gets filled although no water is drained.	Water is sometimes drained automatically by the machine into the drip tray to manage circuit rinsing and ensure optimum machine performance.	This is a normal behaviour of the machine.
The machine displays the red LED  light on steady even after the coffee pucks have been emptied.	The coffee pucks container has been emptied when the machine was off.	The coffee pucks container must always be emptied with the machine on. Wait until the red  LED light starts flashing more slowly before reinserting the drawer.
No hot water or steam is dispensed.	The hole of the steam wand is clogged.	Clean the hole of the steam wand using a pin. ! Caution: Make sure that the machine is off and has cooled down before performing this operation.
	Dirty Capp in Cup system (if any).	Clean the Capp in Cup system.
Coffee does not have enough crema. (see note)	The machine is performing the autoregulation operation.	Dispense several cups of coffee so that the machine regulates itself automatically.
	The blend is unsuitable, coffee is not freshly roasted or the grind is too coarse.	Change coffee blend or adjust the grind as explained in the "Adjusting the Coffee Grinder" section.
The machine takes a long time to warm up or the amount of water dispensed from the wand is too little.	The machine circuit is clogged by limescale.	Descale the machine.
The brew group does not come out.	The brew group is out of place.	Turn on the machine. Close the service door. The brew group automatically returns to the initial position.
	The coffee pucks container is inserted.	Remove the coffee pucks container before removing the brew group.
There is a lot of ground coffee under the brew group.	The coffee used is not suitable for automatic machines.	It may be necessary to change the type of coffee or the coffee grinder settings.

Machine actions	Causes	Solutions
The machine grinds coffee beans but no coffee comes out. (see note)	There is no water.	Fill the water tank and prime the circuit (see the "Using the Machine for the First Time" chapter).
	The brew group is dirty.	Clean the brew group (see the "Weekly Cleaning of the Brew Group" chapter).
	The circuit is not primed.	Prime the circuit (see the "Using the Machine for the First Time" chapter).
	This might occur when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew some cups of coffee as described in the "Gaggia Adapting System" chapter.
Coffee is dispensed slowly. (see note)	The coffee grind is too fine.	Change coffee blend or adjust grinding as explained in the "Adjusting the Ceramic Coffee Grinder" chapter.
	The circuit is not primed.	Prime the circuit (see the "Using the Machine for the First Time" chapter).
	The brew group is dirty.	Clean the brew group (see the "Weekly Cleaning of the Brew Group" chapter).
Coffee leaks out of the dispensing spout.	The dispensing spout is clogged.	Clean the dispensing spout and its holes.
Milk does not froth.	The Capp in Cup system is inserted too deep. No milk is being suctioned.	Allow the Capp in Cup system to cool off. Move it slightly downwards. Reposition it in its correct seat.
Frothed milk is too cold.	The cups are cold.	Preheat the cups with hot water.

Energy saving

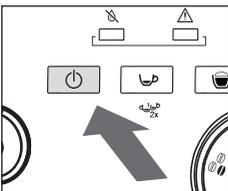
Stand-by

The super-automatic Gaggia espresso coffee machine is designed for energy saving.

After 30 minutes of inactivity, the machine turns off automatically. If a product has been brewed, the machine performs a rinse cycle.

In stand-by mode, the energy consumption is below 1Wh.

To turn on the machine, press this button (if the power button on the back of the machine is set to "1"). If the boiler is cold, the machine performs a rinse cycle.



Accessories

Coffee and accessories are available through authorised centres or distributors in your country. The contact info is listed on www.gaggia.com and www.gaggia.it.

Technical Specifications

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical specifications of the product.

Nominal voltage - Power rating - Power supply	See data plate on the inside of the service door
Housing material	Thermoplastic type
Size (w x h x d)	256 x 340 x 440 mm
Weight	9 kg
Power cord length	800 - 1200 mm
Control panel	Front panel
Classic Milk Frother	Especially for cappuccinos
Maximum height of the cup under the dispensing spout (mm)	110
Water tank	1.5 litres - Removable type
Coffee bean container capacity	300 g
Coffee pucks container capacity	10
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Safety devices	Thermal Fuse

Table des matières

Installation	3
Vue d'ensemble du produit	3
Informations de sécurité	42
Description générale	48
Opérations préliminaires	49
Installation de la machine	49
Installation de la machine	49
Première mise en marche	51
Amorçage du circuit	51
Cycle de rinçage automatique	52
Cycle de rinçage manuel	52
Installation du filtre à eau « INTENZA+ »	53
Préparation des boissons	54
Distribution de l'expresso	55
Comment assembler le système Capp in Cup	55
Comment effectuer la distribution d'un cappuccino	56
Comment émulsionner le lait	57
Distribution d'eau chaude	57
Personnalisation des boissons	58
Réglage du degré de mouture	58
Réglage de l'intensité de l'arôme	59
Réglage de la longueur du café en tasse	60
Réglage de la longueur du cappuccino en tasse	60
Nettoyage et entretien	61
Tableau des opérations de nettoyage	61
Nettoyage rapide du système Capp in Cup	62
Nettoyage profond du système Capp in Cup	62
Nettoyage du pannarello classique	65
Nettoyage du groupe de distribution	65
Lubrification du groupe de distribution	67
Détartrage	68
Interruption accidentelle du cycle de détartrage	71
Signification des signaux lumineux	72
Afficheur du bandeau de commande	72
Dépannage	75
Économie d'énergie	76
Stand-by	76
Accessoires	77
Caractéristiques techniques	77



IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



PRÉCAUTIONS

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

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



INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

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



Informations de sécurité importantes

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

Avertissement

Informations d'ordre général

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



- N'insérez jamais les doigts ni d'autres objets dans le moulin à café.
- Soyez prudent lorsque vous versez de l'eau chaude. De petits jets d'eau chaude peuvent précéder l'écoulement de l'eau. Attendez la fin du cycle de distribution avant de retirer la buse de distribution de l'eau chaude.

Attention

Informations d'ordre général

- Cette machine est uniquement destinée à un usage domestique normal. Elle ne peut être utilisée dans des environnements tels que des cuisines réservées aux employés dans les entreprises, magasins, fermes et autres environnements de travail.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable et plane. Maintenez-le en position verticale, également pendant le transport.
- Ne placez pas la machine sur une plaque chauffante ou directement à côté d'un four chaud, d'un appareil de chauffage ou d'une source similaire de chaleur.
- Veillez à placer uniquement des grains de café torréfiés dans le bac à grains. Placer du café moulu, du café soluble, des grains de café bruts ou toute autre substance dans le bac à grains risquerait d'endommager la machine.
- Laissez refroidir la machine avant d'insérer ou de retirer tout composant. Les surfaces de chauffe risquent de retenir la chaleur après leur utilisation.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau avec de l'eau chaude, tiède ou gazeuse car vous risqueriez de l'endommager ou d'endommager la machine.
- N'utilisez jamais des tampons à récurer, des produits abrasifs ou des détergents agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer la machine. Utilisez uniquement un chiffon doux humidifié avec de l'eau.
- Détartrez votre machine régulièrement. La machine indiquera lorsqu'un détartrage sera nécessaire. Sans détartrage, votre appareil cessera de fonctionner correctement. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- Ne conservez pas la machine à une température inférieure à 0 °C. L'eau laissée dans le système de chauffe peut geler et provoquer des dommages.
- Veillez à ne pas laisser d'eau dans le réservoir lorsque la machine est inutilisée pendant une période prolongée. Il est possible que l'eau soit contaminée. Utilisez de l'eau fraîche à chaque utilisation de la machine.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Gaggia. Votre garantie n'est plus valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Un nettoyage et un entretien réguliers prolongent la durée de vie de votre machine et assurent la qualité et le goût de votre café.
- La machine est constamment exposée à de l'humidité, du café et du tartre. Il est donc très important de nettoyer et d'entretenir régulièrement la machine comme décrit dans le manuel d'utilisation et illustré sur le site Web. Si vous n'accomplissez pas ces opérations de nettoyage et d'entretien, il est possible que votre machine cesse de fonctionner. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.





- Ne nettoyez pas le groupe café dans le lave- vaisselle et n'utilisez pas de liquide vaisselle ou de détergent pour le nettoyer. Cela peut causer un mauvais fonctionnement du groupe de percolation et avoir un effet nuisible sur le goût du café.
- Évitez de sécher le groupe de percolation avec un chiffon, afin d'empêcher que des fibres ne tombent dedans.
- Ne buvez jamais la solution versée pendant l'étape de détartrage.
- Placez uniquement du café prémoulu dans le compartiment du café prémoulu. D'autres substances et objets peuvent fortement endommager la machine. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- La machine ne doit pas être placée dans une armoire pendant son utilisation.

Machines avec mousser à lait classique

Avertissement

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

Attention

- Après la production de mousse de lait, nettoyez rapidement le mousser à lait classique en versant une petite quantité d'eau chaude dans un récipient. Retirez ensuite la partie extérieure du mousser à lait classique et lavez-la à l'eau tiède.

Machines avec mousser à lait automatique

Avertissement

- Pour éviter le risque de brûlure, vous devez tenir compte du fait que la distribution de vapeur ou d'eau chaude peut être précédée par l'émission de petits jets d'eau chaude. Ne touchez jamais la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur à mains nues, car elle peut devenir très chaude. Utilisez uniquement le manche protecteur adéquat.
- Ne buvez jamais la solution distribuée pendant la procédure de nettoyage mensuel du mousser à lait automatique.





Attention

- Pour des raisons d'hygiène, vérifiez que la surface extérieure de la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur est propre.
- Après la production de mousse de lait, nettoyez rapidement le mouseur à lait automatique en versant une petite quantité d'eau chaude. Respectez les instructions de nettoyage du manuel d'utilisation.
- Soyez prudent, car la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur peut être chaude si la machine a été récemment utilisée.
- Ne poussez pas l'embout en caoutchouc trop loin sur la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur lorsque vous l'insérez. Dans ce cas, le mouseur à lait automatique ne fonctionnerait pas correctement car il ne pourrait pas aspirer de lait.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Recyclage



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

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'assistance, contactez un point de vente local ou un centre d'assistance agréé.

Nos contacts sont indiqués dans le dépliant de garantie fourni séparément ou sur les sites www.gaggia.com ou www.gaggia.it.



Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à café super-automatique Gaggia Naviglio!

Ce mode d'emploi est valable pour le modèle HD8749.

Cette machine à café expresso est destinée à la préparation de café expresso avec des grains de café entiers. Dans ce manuel, vous trouverez toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine. Cet appareil a été testé avec du café. Bien qu'il ait été nettoyé soigneusement, il est cependant possible que quelques résidus de café demeurent. Nous garantissons, toutefois, que cette machine est absolument neuve.

Description générale

1	Bouton de réglage du moulin à café	19	Corps central du système Capp in Cup
2	Graisse pour le groupe de distribution	20	Tuyau d'aspiration du lait
3	Clé de réglage du moulin à café	21	Embout du système Capp in Cup
4	Poignée du pannarello classique	22	Buse de vapeur
5	Pannarello classique	23	Poignée du système Capp in Cup
6	Cordon d'alimentation	24	Réservoir à eau
7	Prise cordon d'alimentation	25	LED « Alerte »
8	Réservoir à café en grains	26	LED « Café double »
9	Couvercle du réservoir à café en grains	27	LED « Manque de café »
10	Bandeau de commande	28	LED « Réservoir à marc de café »
11	Buse de distribution réglable	29	Touche détartrage
12	Grille du bac d'égouttement	30	Touche de distribution d'eau chaude
13	Indicateur bac d'égouttement plein	31	Touche vapeur
14	Bac d'égouttement	32	Sélecteur « Arôme »
15	Réservoir à marc de café	33	Touche de distribution du cappuccino
16	Groupe de distribution	34	Touche de distribution du café expresso
17	Tiroir à résidus de café	35	Touche ON/OFF
18	Volet de service	36	LED « Manque d'eau »

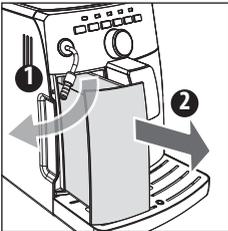
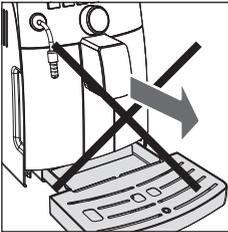
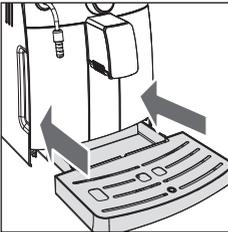
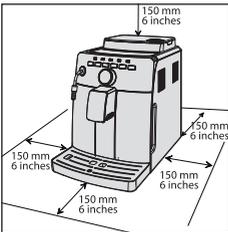
Opérations préliminaires

Emballage de la machine

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

Installation de la machine

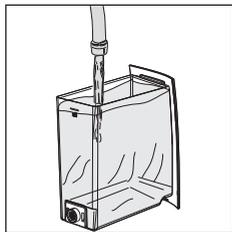
- 1 Retirer le bac d'égouttement et sa grille de l'emballage.
- 2 Sortir la machine de l'emballage.
- 3 Pour une utilisation optimale, il est recommandé de :
 - choisir une surface d'appui sûre et bien nivelée pour éviter tout risque de renversement de la machine ou de blessures ;
 - choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
 - prévoir une distance minimum autour de la machine, comme indiqué sur la figure.
- 4 Insérer le bac d'égouttement avec sa grille dans la machine. Vérifier qu'il est complètement inséré.



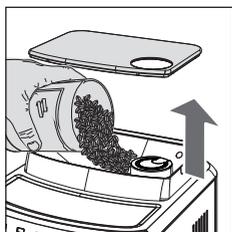
Remarque : le bac d'égouttement a la fonction de recueillir l'eau qui sort de la buse de distribution au cours des cycles de rinçage, et éventuellement le café qui pourrait s'écouler pendant la préparation des boissons. Vider et laver quotidiennement le bac d'égouttement ainsi que chaque fois que l'indicateur de bac d'égouttement plein est soulevé.

Attention : NE PAS extraire le bac d'égouttement juste après que la machine a été mise en marche. Attendre quelques minutes pour l'exécution du cycle de rinçage.

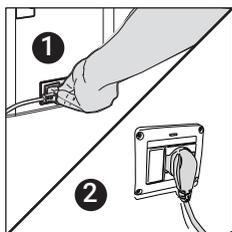
- 5 Retirer le réservoir à eau.
- 6 Rincer le réservoir avec de l'eau du robinet.



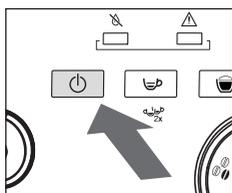
- 7 Remplir le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau du robinet et le réinsérer dans la machine. Vérifier qu'il est complètement inséré.



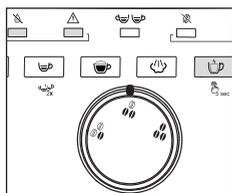
- 8 Enlever le couvercle du réservoir à café en grains et verser doucement le café en grains dans le réservoir.
9 Positionner le couvercle sur le réservoir à café en grains.



- 10 Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.
11 Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble d'alimentation dans une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



- 13 Dans le bandeau de commande, la touche «  » clignote. Appuyer sur la touche «  » pour mettre en marche la machine.



- 14 Les voyants LED «  » «  » et le voyant LED de la touche «  » commencent à clignoter doucement pour indiquer qu'il faut amorcer le circuit hydraulique.



Première mise en marche

Avant la première utilisation, les conditions suivantes doivent être remplies :

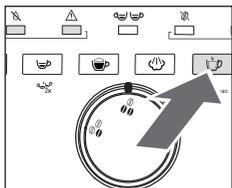
- 1 il faut amorcer le circuit ;
- 2 la machine effectuera un cycle automatique de rinçage ;
- 3 il faut effectuer un cycle de rinçage manuel.

Amorçage du circuit

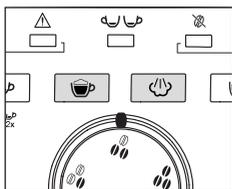
Au cours de ce processus, l'eau du robinet coule dans le circuit interne et la machine se réchauffe. L'opération demande quelques minutes.



- 1 Positionner un récipient sous la buse de vapeur.



- 2 Appuyer sur la touche «  » pendant 5 secondes pour démarrer le cycle. La machine effectue l'amorçage automatique du circuit avec une distribution réduite d'eau de la buse de vapeur.

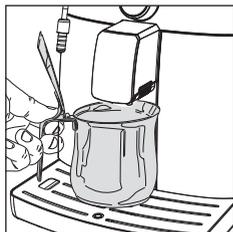


- 3 À la fin du processus les touches «  » et «  » clignotent. La machine se réchauffe.

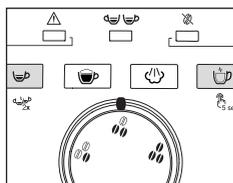


Cycle de rinçage automatique

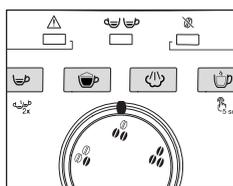
Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle automatique de rinçage des circuits internes en utilisant de l'eau du robinet. L'opération demande moins d'une minute.



- 1 Placer un récipient sous la buse de distribution pour recueillir la petite quantité d'eau distribuée.



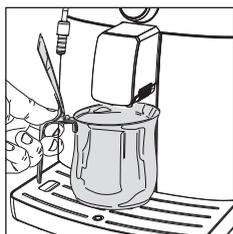
- 2 Au cours de tout le processus, les touches «  » et «  » clignotent.
- 3 Attendre que le cycle se termine automatiquement.



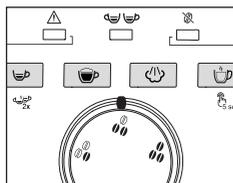
- 4 Après avoir effectué les opérations susmentionnées, vérifier que les touches «  », «  », «  » et «  » sont allumées.

Cycle de rinçage manuel

Au cours de ce processus, un café est distribué et de l'eau du robinet s'écoule du circuit vapeur/eau chaude. L'opération demande quelques minutes.



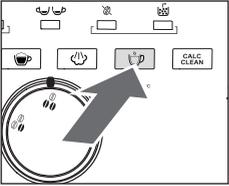
- 1 Placer un récipient sous la buse de distribution du café.



- 2 Vérifier que les voyants LED «  », «  », «  » et «  » sont allumés.
- 3 Appuyer sur la touche «  ». La machine commence à distribuer du café.
- 4 À la fin de la distribution, vider le récipient. Répéter deux fois les opérations du point 1 au point 3 ; passer ensuite au point 5.

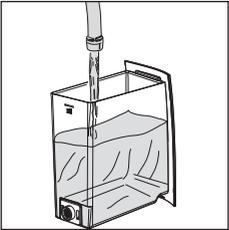


- 5 Positionner un récipient sous la buse de vapeur.



- 6 Appuyer sur la touche «  » pendant 5 secondes pour démarrer la distribution d'eau chaude.

- 7 Distribuer de l'eau jusqu'à ce que le voyant LED indiquant le manque d'eau «  » reste allumé fixe.



- 8 À la fin de cette opération, remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX. La machine est maintenant prête à fonctionner.

Remarque : Si la machine n'a pas été utilisée pendant deux semaines ou plus, lors de la mise en marche elle effectuera un cycle automatique de rinçage. Il faut ensuite effectuer un cycle de rinçage manuel comme décrit ci-dessus.

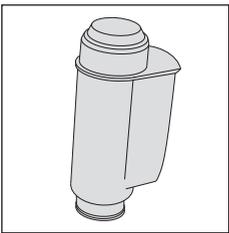
Le cycle automatique de rinçage démarre aussi automatiquement quand la machine est restée en stand-by ou a été éteinte depuis plus de 15 minutes.

À la fin du cycle, il est possible de distribuer un café.

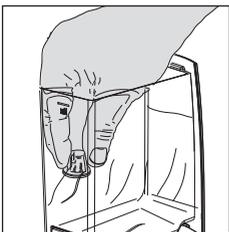
Installation du filtre à eau « INTENZA+ »

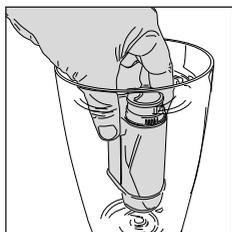
Il est recommandé d'installer le filtre à eau « INTENZA+ », qui limite la formation de calcaire à l'intérieur de la machine et donne un arôme plus intense à votre café expresso.

L'eau est un élément fondamental dans la préparation d'un café expresso et il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle. Le filtre à eau « INTENZA+ » permet de prévenir la formation de dépôts de minéraux et d'améliorer la qualité de l'eau.

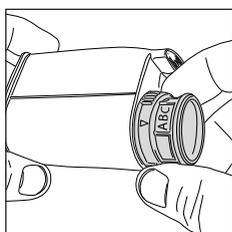


- 1 Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir à eau et le conserver dans un endroit sec.





- 2 Enlever le filtre à eau « INTENZA+ » de son emballage, l'immerger verticalement (l'ouverture vers le haut) dans l'eau froide et pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.

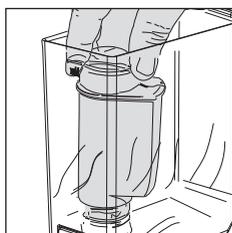


- 3 Régler le filtre en fonction de la dureté de l'eau dans votre région. Les réglages sont indiqués sur l'emballage du filtre.

A = eau douce

B = eau dure (standard)

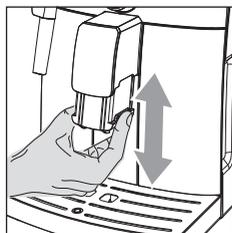
C = eau très dure



- 4 Introduire le filtre dans le réservoir à eau vide. Le pousser jusqu'au point le plus bas possible.

- 5 Remplir le réservoir à eau avec de l'eau du robinet et le réintroduire dans la machine. Noter la date du prochain remplacement du filtre à eau (+ 2 mois).
- 6 Distribuer toute l'eau chaude se trouvant dans le réservoir au moyen de la fonction eau chaude (voir chapitre « Distribution d'eau chaude »).
- 7 Remplir à nouveau le réservoir à eau.

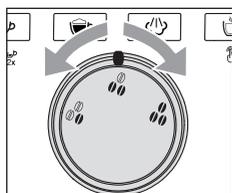
Préparation des boissons



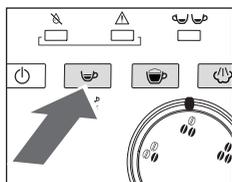
Avant de distribuer une boisson, vérifier que le réservoir à eau et le réservoir à café en grains sont tous les deux pleins. Et que la buse de distribution se trouve à la bonne hauteur par rapport à la tasse.



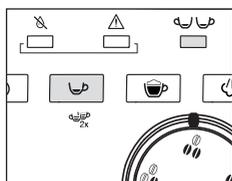
Distribution de l'expresso



- 1 Tourner le sélecteur arôme pour sélectionner l'arôme souhaité.
- 2 Placer 1 ou 2 tasses à café sous la buse de distribution.



- 3 Appuyer sur la touche « ☕ » pour un café expresso.



- 4 Pour distribuer 2 cafés espressos, appuyer sur la touche « ☕☕ » deux fois de suite. Le voyant LED « ☕☕ » s'allume.

- 5 Après avoir effectué le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution du café.

- 6 La distribution de café s'interrompt automatiquement lorsque le niveau pré-réglé sera atteint ; il est de toute façon possible de l'interrompre avant, en appuyant à nouveau sur la touche « ☕ ».

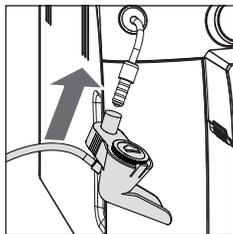
Comment assembler le système Capp in Cup

Remarque : Avant de préparer n'importe quelle boisson à base de lait, vérifier que le système Capp in Cup a bien été posé sur la machine.

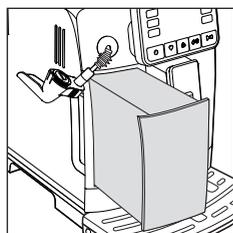


- 1 Assembler l'embout sur le corps central du système Capp in Cup.





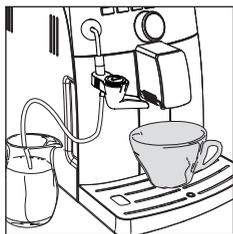
- 2 Insérer le système Capp in Cup dans la poignée en caoutchouc sur la buse de vapeur, jusqu'à ce qu'il se bloque en position.



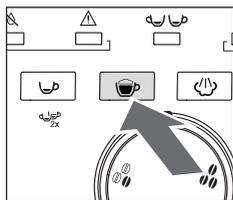
Conseil : s'il s'avère nécessaire de remplir le réservoir de l'eau sans retirer le système Capp in Cup, pour ne pas salir le plan de travail, placer le système comme l'indique la figure.

Comment effectuer la distribution d'un cappuccino —

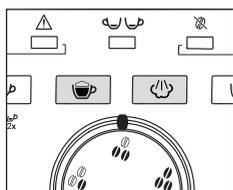
Conseil : utiliser du lait froid (~5 °C / 41 °F) avec une teneur en protéines au moins égale à 3 % afin d'obtenir un cappuccino de bonne qualité. Il est possible d'utiliser aussi bien du lait entier que du lait écrémé, selon ses propres goûts.



- 1 Insérer le tuyau d'aspiration du lait dans le réservoir à lait et placer une tasse ou un verre sous la buse de distribution du café et le système Capp in Cup.



- 2 Appuyer sur la touche «  ».



- 3 La machine se réchauffe et les touches «  » «  » clignotent.
- 4 Quand la touche «  » reste allumée et la touche «  » s'éteint, la distribution du produit commence :
 - Lait émulsionné ;
 - Café ;



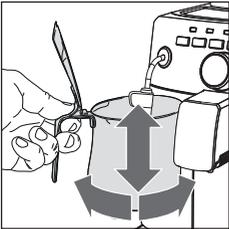
- 5 Afin de terminer la distribution du lait «  », pour arrêter la distribution du café appuyer à nouveau sur la touche «  ».

Après avoir monté le lait, nettoyer le système Capp in Cup avec une petite quantité d'eau chaude, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien », et rincer la buse à l'eau du robinet.

Comment émulsionner le lait

En utilisant le pannarello classique fourni en tant qu'accessoire dans l'emballage de la machine, il est possible d'émulsionner le lait grâce à la fonction vapeur ;

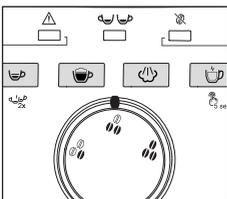
- 1 Remplir une carafe avec 1/3 de lait froid.
- 2 Insérer le pannarello classique avec la poignée sur la buse de vapeur, après avoir retiré la poignée du système Capp in Cup.
- 3 Sélectionner la touche «  ».
- 4 La machine se réchauffe et les touches «  » et «  » clignotent.
- 5 Quand la touche «  » reste allumée et la touche «  » s'éteint, la distribution de vapeur commence.
- 6 Émulsionner le lait en faisant tourner le récipient par des mouvements circulaires vers le haut et vers le bas.



- 7 Lorsque la mousse du lait atteint la densité souhaitée, appuyer sur la touche «  » pour arrêter la distribution de vapeur.

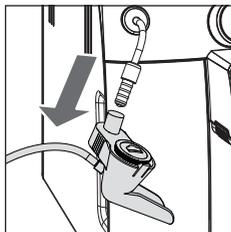
Distribution d'eau chaude

Attention : danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse de distribution de l'eau chaude ou de la vapeur peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains. Utiliser uniquement la poignée protectrice spécifique.



Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier que les voyants LED «  », «  », «  » et «  » sont allumés fixes, et que le réservoir à eau est plein.

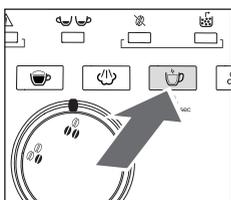




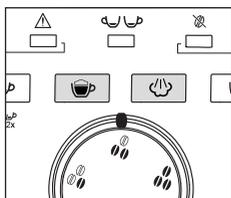
1 Retirer le système Capp in Cup comme indiqué dans la figure.



2 Positionner un récipient sous la buse de vapeur.



3 Appuyer sur la touche «  » pendant 5 secondes afin que la distribution d'eau chaude démarre.



4 La machine se réchauffe et les touches «  » «  » clignotent. La touche «  » s'éteint.

5 Quand la touche «  » s'allume à nouveau, la distribution d'eau chaude commence.

6 Prélever la quantité d'eau chaude souhaitée. Pour interrompre la distribution d'eau chaude, appuyer sur la touche «  ».

Personnalisation des boissons

La machine permet d'effectuer certains réglages pour distribuer les boissons par rapport à vos préférences.

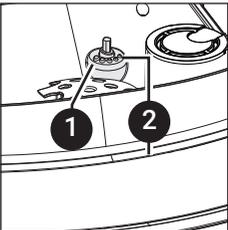
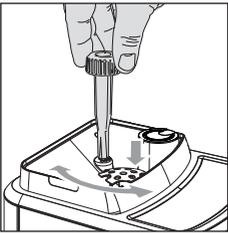
Réglage du degré de mouture

Le bouton de réglage du moulin à café, situé dans le réservoir à café en grains, permet de régler le degré de mouture. Le moulin à café en céramique garantit une mouture parfaite et homogène pour la préparation de chaque tasse de café. L'arôme sera ainsi préservé, ce qui garantit un goût toujours parfait.

Remarque : le degré de mouture ne peut être réglé que lorsque la machine moule le café en grains. La différence de goût sera perçue après la distribution de 2-3 tasses de café.

Attention : pour éviter d'abîmer le moulin à café, ne pas tourner le bouton de sélection de la mouture de plus d'un cran à la fois.

- 1 Positionner une tasse sous la buse de distribution du café.
- 2 Ouvrir le couvercle du réservoir à café en grains.
- 3 Distribuer un espresso selon la procédure décrite au chapitre « Distribution de café avec du café en grains ».
- 4 Pendant que la machine moule le café, appuyer et tourner le bouton de réglage du moulin à café situé dans le réservoir à café en grains, en utilisant la clé de réglage du moulin à café appropriée.

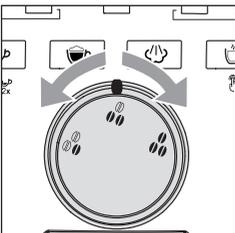


- 5 On peut choisir parmi 5 degrés de mouture différents. Plus le cran est petit, plus le café est fort et corsé.
 - Mouture grosse : goût plus léger, pour des mélanges à torréfaction foncée ;
 - Mouture fine : goût plus intense, pour des mélanges à torréfaction claire ;

Réglage de l'intensité de l'arôme

Choisissez votre mélange de café préféré et réglez la quantité de café à mouler selon vos goûts personnels.

En tournant le sélecteur, trois sélections sont possibles. L'arôme varie en fonction de la position sélectionnée :



-  = arôme léger
-  = arôme moyen
-  = arôme fort

Réglage de la longueur du café en tasse

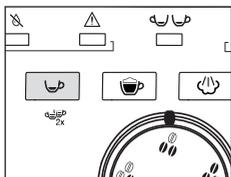
La machine permet de régler la quantité de café expresso distribuée selon vos goûts personnels et selon les dimensions de vos grandes tasses ou tasses à café. Chaque fois qu'on appuie sur la touche « ☕ », la machine distribue une quantité programmée de café.

- 1 Positionner une tasse à café sous la buse de distribution.
- 2 Garder la touche « ☕ » enfoncée, et la relâcher quand elle commence à clignoter : la machine est maintenant en programmation.

La machine commence à distribuer le café.

- 3 Lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte, appuyer sur la touche « ☕ ».

À présent, la touche « ☕ » est programmée ; chaque fois qu'on y appuie dessus, la machine distribue la même quantité de café expresso programmée.



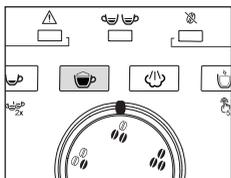
Réglage de la longueur du cappuccino en tasse

La machine permet de régler la quantité de café et de lait distribués selon vos goûts personnels et selon les dimensions des tasses.

Chaque fois qu'on appuie sur la touche « ☕ », la machine commence par distribuer une quantité programmée de lait et, ensuite, de café.

- 1 Positionner une tasse sous la buse de distribution du café et le système Capp in Cup.
- 2 Garder la touche « ☕ » enfoncée, et la relâcher quand elle commence à clignoter : la machine est maintenant en programmation, et elle commence à distribuer le lait.
- 3 Appuyer sur la touche « ☕ » lorsque la quantité de lait souhaitée est atteinte, et appuyer à nouveau sur cette touche lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte.

À présent, la touche « ☕ » est programmée ; chaque fois qu'on y appuie dessus, la machine distribue la même quantité de cappuccino expresso programmée.





Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine dans des conditions optimales et garantissent un café excellent. Consulter le tableau ci-dessous pour savoir quand et comment nettoyer toutes les pièces amovibles de la machine. Pour plus d'informations, lire les chapitres correspondants.

Tableau des opérations de nettoyage

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Système Capp in Cup	Après l'utilisation	Effectuer le « Nettoyage rapide du système Capp in Cup » en suivant les instructions décrites dans le chapitre. Déposer et laver l'embout du système Capp in Cup sous l'eau du robinet.
	Mensuellement	Effectuer le « Nettoyage profond du système Capp in Cup » en suivant les instructions décrites dans le chapitre. Pour ce cycle de nettoyage, utiliser le produit pour le nettoyage du circuit lait de Philips. Démontez ensuite le système Capp in Cup et lavez tous les composants sous l'eau du robinet.
Pannarello classique	Après l'utilisation	Enlever le pannarello classique et le rincer à l'eau du robinet.
	Une fois par semaine	Enlever le pannarello classique ainsi que la poignée et les laver à l'eau du robinet.
Groupe de distribution	Une fois par semaine	Retirer le groupe de distribution et le laver à l'eau du robinet.
	Selon le type d'utilisation	Voir le chapitre « Nettoyage et lubrification du groupe de distribution ».
Bac d'égouttement plein	Dès que l'indicateur rouge dépasse la grille du bac d'égouttement	Vider le bac d'égouttement et le nettoyer sous l'eau du robinet.
Réservoir à marc de café	Dès que la machine le requiert	Vider le réservoir à marc de café et le nettoyer sous l'eau du robinet. Vérifier que la machine est allumée pendant cette opération, sans quoi le réservoir à marc ne se remet pas à zéro.
Réservoir à eau	Une fois par semaine	Le nettoyer sous l'eau du robinet.
Conduite de sortie du café	Une fois par semaine	Le nettoyer avec le manche d'une cuillère comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution sous l'eau du robinet ».

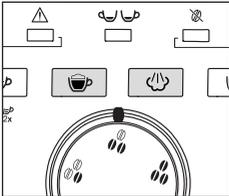
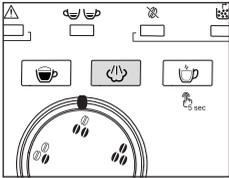


Nettoyage rapide du système Capp in Cup

Il est important de nettoyer quotidiennement le système Capp in Cup et après chaque utilisation, afin d'en assurer l'hygiène, et de garantir la préparation d'une mousse de lait à la densité parfaite.

Après avoir monté le lait, il faut toujours :

- 1 Insérer le tuyau d'aspiration du lait dans un récipient rempli d'eau du robinet.
- 2 Placer un récipient vide sous le système Capp in Cup.
- 3 Appuyer sur la touche « ☁ ».



- 4 La machine se réchauffe et les touches « ☕ » et « ☁ » clignotent.

- 5 Quand la touche « ☕ » s'éteint, la distribution de l'eau qui nettoie le circuit commence.
- 6 Pour terminer la distribution, appuyer sur la touche « ☁ ».
- 7 Déposer et laver l'embout du système Capp in Cup sous l'eau du robinet.
- 8 Nettoyer le tuyau d'aspiration du lait à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage profond du système Capp in Cup

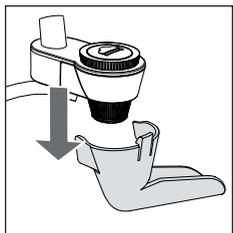
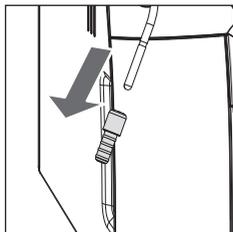
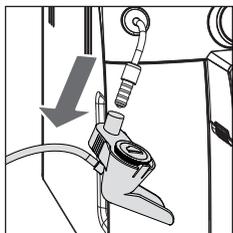
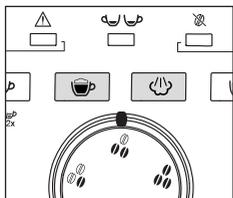
Le programme de nettoyage profond du système Capp in Cup consiste en un nettoyage de tout le circuit du lait à l'aide du produit destiné au nettoyage manuel de tous les composants du système et au nettoyage des circuits du lait « Milk Circuit Cleaner » de Philips.

- 1 S'assurer que le système Capp in Cup est correctement installé.
- 2 Verser le produit pour le nettoyage du circuit lait dans un récipient. Ajouter ½ litre d'eau tiède, attendre ensuite que le produit soit entièrement dissout.
- 3 Introduire le tuyau d'aspiration du lait dans le réservoir.
- 4 Placer un récipient vide d'au moins 1,5 litre sous le système Capp in Cup.
- 5 Appuyer sur la touche « ☁ ».
- 6 La machine se réchauffe et les touches « ☕ » et « ☁ » clignotent.
- 7 Quand la touche « ☕ » s'éteint, la distribution de l'eau qui nettoie le circuit commence.
- 8 Lorsque la solution est finie, appuyer sur la touche « ☁ » pour interrompre la distribution.



Attention: ne pas boire la solution distribuée pendant ce processus.

- 9 Bien rincer le récipient et le remplir avec $\frac{1}{2}$ l d'eau fraîche qui sera ensuite utilisée pour le cycle de rinçage.
- 10 Mettre le tuyau d'aspiration dans le récipient.
- 11 Vider le récipient et le replacer sous le système Capp in Cup.
- 12 Appuyer sur la touche « ☁ » pour commencer la distribution.
- 13 La machine se réchauffe et les touches « ☕ » « ☁ » clignotent.
- 14 Quand la touche « ☕ » s'éteint, la machine commence à distribuer de l'eau pour le rinçage.
- 15 Lorsque l'eau est finie, appuyer sur la touche « ☁ » pour interrompre la distribution.

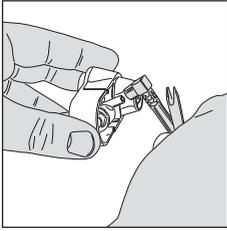


- 16 Retirer le système Capp in Cup de la buse de vapeur.
- 17 Enlever la poignée en caoutchouc de la buse de vapeur.
- 18 Enlever l'embout du système Capp in Cup.

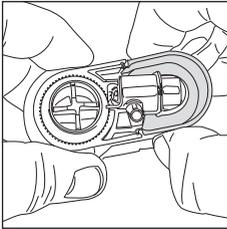




64 FRANÇAIS

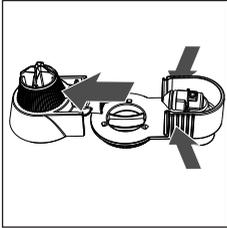


19 Retirer le tuyau d'aspiration du lait du corps central du système Capp in Cup.



20 Pour déposer le corps central :

- le serrer sur les côtés soulignés ;



- tirer et extraire la partie gauche comme l'indique la figure ;



21 Retirer le couvercle en caoutchouc.

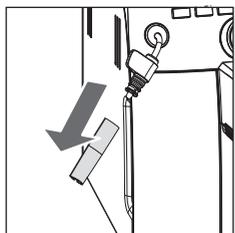
22 Laver tous les composants sous l'eau du robinet.

23 Une fois le nettoyage terminé, reposer tous les composants en effectuant la même procédure dans l'ordre inverse.

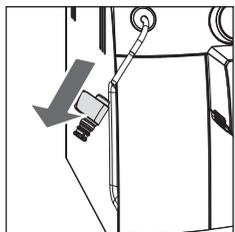




Nettoyage du pannarello classique



- 1 Retirer le pannarello classique et la poignée de la buse de vapeur et les rincer.

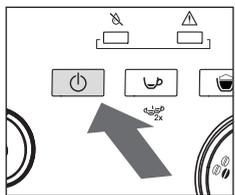


- 2 Nettoyer la buse de vapeur avec un chiffon humide.
- 3 Réassembler les parties.

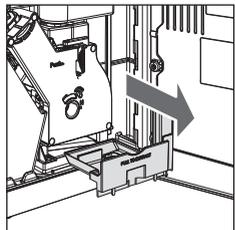
Nettoyage du groupe de distribution

Attention : ne pas laver le groupe de distribution au lave-vaisselle, et ne pas utiliser de produits vaisselle ou autres détergents, car cela risquerait de provoquer un dysfonctionnement du groupe de distribution et de nuire au goût du café.

Retrait du groupe de distribution

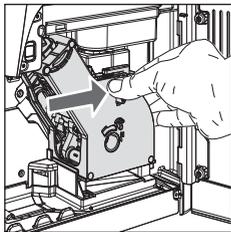


- 1 Éteindre la machine en appuyant sur la touche «  » et débrancher la fiche de la prise de courant.
- 2 Enlever le réservoir à marc de café et ouvrir le volet de service.

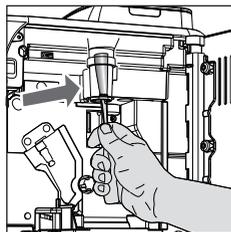


- 3 Extraire le tiroir à café.



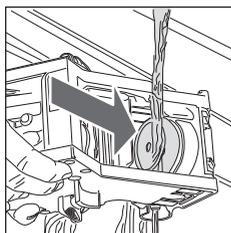


- 4 Pour extraire le groupe de distribution, appuyer sur la touche « PUSH » en tirant sur la poignée.



Nettoyage du groupe de distribution à l'eau du robinet

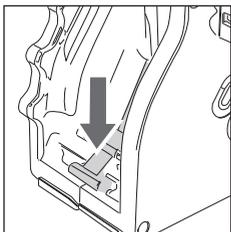
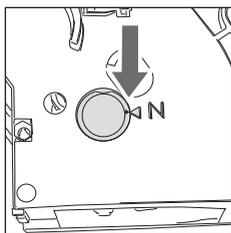
- 1 Nettoyer en profondeur la conduite de sortie du café avec le manche d'une petite cuillère ou avec un autre outil de cuisine à la pointe arrondie.
- 2 Rincer soigneusement le groupe de distribution avec de l'eau tiède. Laver le filtre supérieur soigneusement.
- 3 Laisser sécher le groupe de distribution à l'air libre.



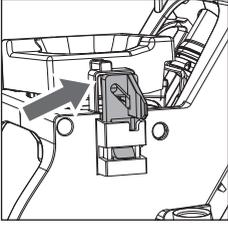
Remarque : ne pas sécher le groupe de distribution avec des chiffons pour éviter l'accumulation de fibres à l'intérieur.

Remise en place du groupe de distribution

- 1 Avant de réinstaller le groupe de distribution dans la machine, vérifier que les deux repères jaunes sur le côté coïncident. Dans le cas contraire, effectuer l'étape suivante :

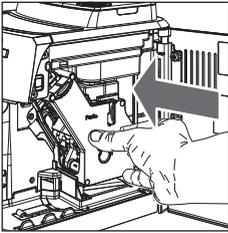


Vérifier que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution.



- 2 Vérifier que le crochet jaune de blocage du groupe de distribution est dans la bonne position.

Pour positionner correctement le crochet, le pousser vers le haut jusqu'à la position maximale pouvant être atteinte



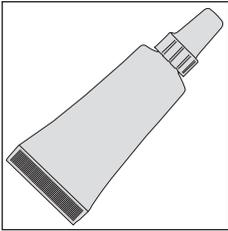
- 3 Réinstaller le groupe de distribution dans la machine, le long des glissières latérales jusqu'à ce qu'un clic de blocage confirme qu'il est correctement positionné.

Attention : ne pas appuyer sur le levier PUSH.

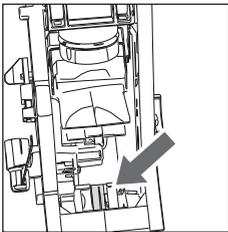
- 4 Fermer le volet de service.

Lubrification du groupe de distribution

Pour garantir un rendement optimal de la machine, il faut lubrifier le groupe de distribution. Consulter le tableau suivant au sujet de la fréquence de lubrification.

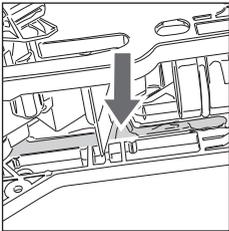
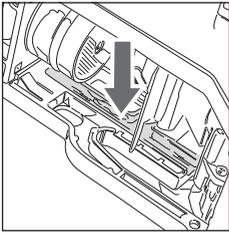


Fréquence d'utilisation	Nombre de boissons à préparées quotidiennement	Fréquence de lubrification
Basse	1-5	Tous les 4 mois
Normale	6-10	Tous les 2 mois
Élevée	>10	Tous les mois



- 1 Éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.
- 2 Retirer le groupe de distribution et le rincer avec de l'eau tiède (voir le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution à l'eau du robinet »).
- 3 Appliquer une fine couche du lubrifiant de série fourni autour de la broche d'insertion, située dans la partie inférieure du groupe de distribution.





- 4 Appliquer une fine couche de lubrifiant sur les glissières, des deux côtés (voir la figure).

- 5 Remettre le groupe de distribution en place (voir le chapitre « Remise en place du groupe de distribution »).

Remarque : le tube de lubrifiant peut être utilisé plusieurs fois.

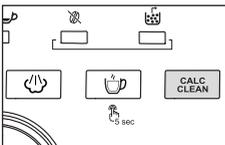
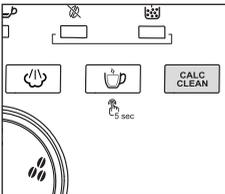
Détartrage

Si le voyant LED « **CALC CLEAN** » reste allumé de façon fixe, il est nécessaire de procéder au détartrage.

Le cycle de détartrage demande environ 35 minutes.

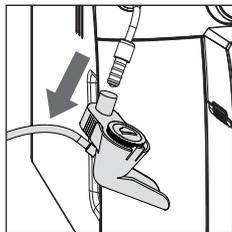
Utiliser uniquement la solution détartrante Gaggia, qui a été étudiée pour garantir le rendement optimal de la machine. L'utilisation d'autres produits risque d'endommager la machine et de laisser des résidus dans l'eau. Si aucun détartrage de la machine n'est effectué, la garantie sera invalidée.

Remarque : Ne pas retirer le groupe de distribution pendant le processus de détartrage.

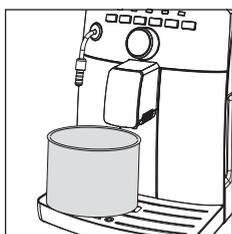


Remarque : Le cycle de détartrage peut être interrompu en appuyant sur la touche **CALC CLEAN** ; pour redémarrer le cycle, appuyer à nouveau sur la touche **CALC CLEAN**. Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant une courte période.

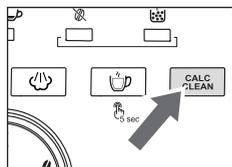
- 1 Vider le bac d'égouttement et le réinsérer dans sa position. Enlever le filtre « INTENZA+ » si présent.
- 2 Retirer le système Capp in Cup de la buse de vapeur/eau chaude.



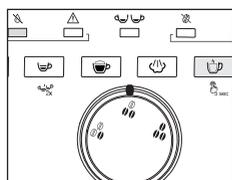
- 3 Retirer et vider le réservoir à eau. Verser tout le contenu du détartrant Gaggia.
- 4 Remplir le réservoir avec de l'eau du robinet jusqu'au niveau CALC CLEAN. Placer à nouveau le réservoir à eau dans la machine.
- 5 Placer un récipient suffisamment grand (1,5 l) sous la buse de vapeur/eau chaude et sous la buse de distribution.



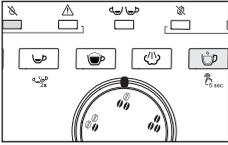
- 6 Garder la touche **CALC CLEAN** enfoncée pendant 3 secondes. Quand la touche commence à clignoter, la relâcher pour démarrer le cycle.
La touche **CALC CLEAN** clignote pendant toute la durée du cycle de détartrage.



- 7 La machine commence à distribuer le détartrant par intervalles (d'environ 1 minute), à partir de la buse de vapeur/eau chaude (la touche « ☕ » s'allume fixe) et de la buse de distribution (la touche « ☕ » s'allume fixe).
- 8 Lorsque la solution détartrante est terminée, le voyant LED  s'allume et la touche « ☕ » clignote.



- 9 Vider le récipient et le replacer sous la buse de vapeur/eau chaude et sous la buse de distribution.
- 10 Retirer le réservoir à eau, le rincer soigneusement et le remplir avec de l'eau du robinet jusqu'au niveau MAX.
Réinsérer le réservoir à eau dans la machine.
- 11 Vider le bac d'égouttement et le replacer dans sa position. Introduire le récipient.



12 Pour démarrer le cycle de rinçage, appuyer sur la touche clignotante «  ».

13 À présent, la machine commence à distribuer de l'eau à partir de la buse de vapeur/eau chaude (la touche «  » s'allume fixe) et de la buse de distribution (la touche «  » s'allume fixe).

14 À la fin du rinçage, le voyant LED **CALC CLEAN** s'éteint ; le détartrage est terminé.

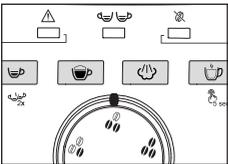
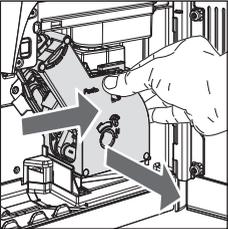
Remarque: Si pour le rinçage le réservoir n'est pas rempli jusqu'au niveau MAX, le voyant LED **CALC CLEAN** continue à clignoter et le voyant LED  s'allume : la machine demande l'exécution d'un cycle supplémentaire ; répéter encore une fois les opérations du point 9 au point 13.

15 Retirer et vider le récipient.

16 Vider le bac d'égouttement et le replacer dans sa position.

17 Retirer le réservoir et le rincer soigneusement. Réinsérer le filtre eau Intenza+ (si présent). Remplir le réservoir avec de l'eau du robinet jusqu'au niveau MAX et le réintroduire dans la machine.

18 Retirer et rincer le groupe de distribution (voir le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution du café »).



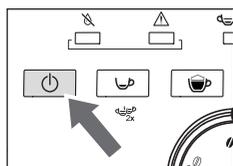
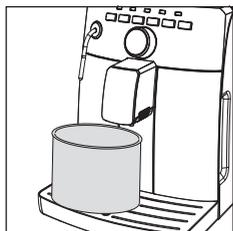
19 La machine est prête à l'emploi.



Interruption accidentelle du cycle de détartrage

Il est possible de sortir de la procédure de détartrage en appuyant sur la touche « ON/OFF » du bandeau de commande. Si la procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée, procéder comme suit

- 1 Vider le bac d'égouttement et le réinsérer dans sa position.
- 2 Vider et rincer soigneusement le réservoir de l'eau, le remplir avec de l'eau du robinet jusqu'au niveau CALC CLEAN et le réintroduire dans la machine.
- 3 Placer un récipient sous la buse de distribution du café et sous la buse de vapeur eau chaude.
- 4 Mettre en marche la machine. La machine procède au rinçage automatique.
- 5 Avant de préparer une boisson quelconque, effectuer un cycle de rinçage manuel comme le décrit le chapitre correspondant.

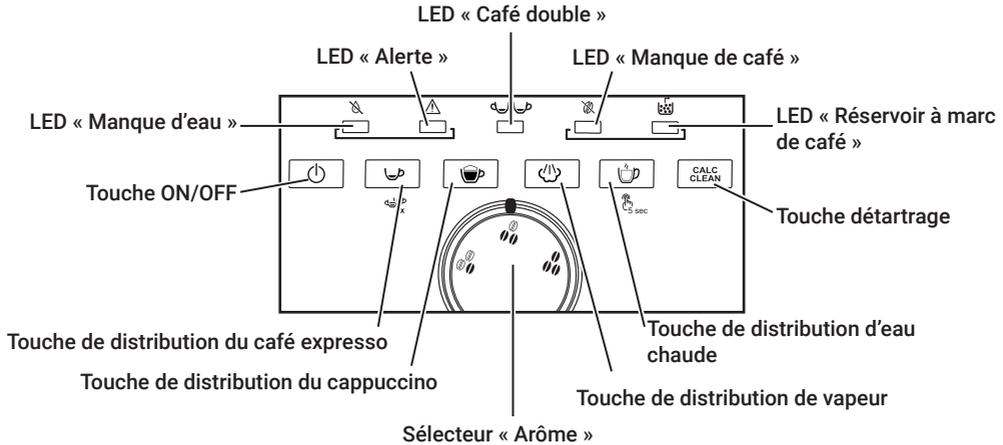


Remarque: si le voyant LED **CALC CLEAN** orange ne s'éteint pas, il faut effectuer un nouveau cycle de détartrage dès que possible.

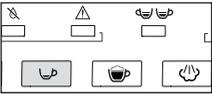
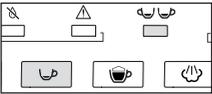
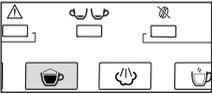
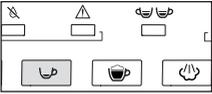
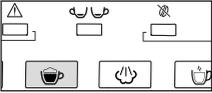
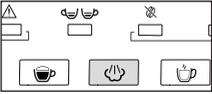
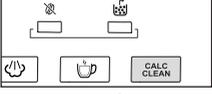
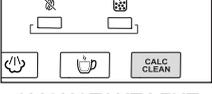
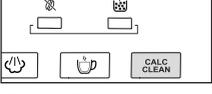


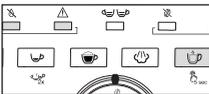
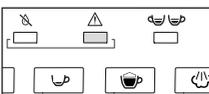
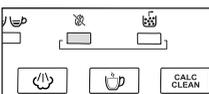
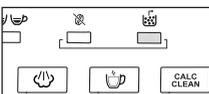
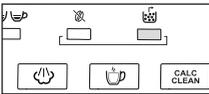
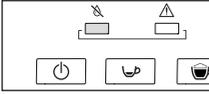
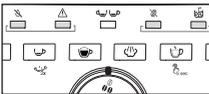
Signification des signaux lumineux

Afficheur du bandeau de commande



Symboles LED	Signification	Actions
<p>CLIGNOTANT</p>	Machine en Stand-by.	Appuyer sur la touche « » pour allumer la machine.
<p>CLIGNOTANTS LENTS</p>	Machine en phase de rinçage.	La machine termine le cycle automatiquement. Appuyer sur les touches « » ou « » pour arrêter le cycle avant la fin.
<p>CLIGNOTANTS LENTS</p>	Machine en phase de chauffage pour la distribution des boissons.	
<p>ALLUMÉS FIXES</p>	La machine est prête à fonctionner.	
<p>ALLUMÉ FIXE</p>	Machine en phase de distribution d'eau chaude.	

Symboles LED	Signification	Actions
 <p>ALLUMÉ FIXE</p>	Machine en phase de distribution d'un café expresso.	
 <p>ALLUMÉS FIXES</p>	Machine en phase de distribution de 2 cafés expressos.	
 <p>ALLUMÉ FIXE</p>	Machine en phase de distribution d'un cappuccino.	
 <p>CLIGNOTANTS LENTS</p>	Machine en phase de programmation de la quantité de café expresso à distribuer.	
 <p>CLIGNOTANTS LENTS</p>	Machine en phase de programmation de la quantité de cappuccino à distribuer.	
 <p>ALLUMÉ FIXE</p>	La machine est en train de distribuer de la vapeur.	
 <p>ALLUMÉ FIXE</p>	La machine doit être détartrée.	Démarrer le cycle de détartrage. Si le détartrage n'est pas régulièrement effectué, la machine ne fonctionne plus correctement. Le dysfonctionnement n'est pas couvert par la garantie.
 <p>CLIGNOTANT LENT</p>	Machine en phase de détartrage.	Appuyer sur la touche « CALC CLEAN » pour mettre en pause le cycle.
 <p>CLIGNOTANT RAPIDE</p>	Machine en « PAUSE » pendant le cycle de détartrage.	Appuyer sur la touche « CALC CLEAN » pour démarrer le cycle.

Symboles LED	Signification	Actions
 <p>CLIGNOTANTS LENTS</p>	<p>Amorcer le circuit.</p>	<p>Remplir le réservoir avec de l'eau du robinet et amorcer le circuit hydraulique comme indiqué au chapitre « Première mise en marche ».</p>
 <p>CLIGNOTANT LENT</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fermer le volet de service. - Introduire le groupe de distribution. 	<p>Vérifier si tous les composants sont montés correctement et fermés.</p>
 <p>ALLUMÉ FIXE</p>	<p>Le réservoir à café en grains est vide.</p>	<p>Remplir le réservoir avec du café en grains et redémarrer le cycle de distribution.</p>
 <p>CLIGNOTANT RAPIDE</p>	<p>Réservoir à marc de café non inséré.</p>	<p>Vider le réservoir à marc de café et attendre que le voyant LED clignote lentement avant de le remettre en place.</p>
 <p>ALLUMÉ FIXE</p>	<p>Le réservoir à marc de café est rempli.</p>	<p>Avec la machine allumée, vider le réservoir à marc de café et le bac d'égouttement. En vidant le réservoir à marc de café lorsque la machine est éteinte, ou quand le voyant n'est pas allumé, le comptage des cycles café n'est pas remis à zéro. Dans ce cas, le voyant qui indique de vider le réservoir à marc de café pourrait clignoter même si le tiroir n'est pas plein.</p>
 <p>ALLUMÉ FIXE</p>	<p>Le réservoir d'eau est vide.</p>	<p>Remplir le réservoir avec de l'eau du robinet.</p>
 <p>CLIGNOTANTS LENTS</p>	<p>La machine est dans un état anormal et ne permet pas de distribuer du café expresso, du cappuccino, de l'eau chaude ou de la vapeur.</p>	<p>Éteindre la machine et la remettre en marche au bout de 30 secondes. Essayer 2 ou 3 fois.</p>

Dépannage

Ce chapitre résume les problèmes les plus récurrents qui pourraient intéresser votre machine.

Comportements	Causes	Solutions
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas raccordée au réseau électrique.	Raccorder la machine au réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses à café sont froides.	Réchauffer les tasses à café avec de l'eau chaude.
Le bac d'égouttement se remplit même si on ne décharge pas l'eau.	Parfois, la machine décharge l'eau automatiquement dans le bac d'égouttement pour gérer le rinçage des circuits et pour garantir un fonctionnement optimal.	Ce comportement est considéré comme normal.
La machine affiche le voyant LED rouge  allumé fixe même après avoir vidé le marc.	Le réservoir à marc de café a été vidé avec la machine éteinte.	Le réservoir à marc de café doit toujours être vidé quand la machine est allumée. Attendre que le voyant LED rouge  commence à clignoter plus lentement avant de réinsérer le tiroir.
La machine ne distribue ni de l'eau chaude ni de la vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est engorgé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille.
		! Attention: vérifier que la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.
	Système Capp in Cup sale (si présent).	Nettoyer le système Capp in Cup.
Le café ne mousse pas. (Voir remarque)	La machine est en train d'effectuer la procédure de réglage automatique.	Distribuer quelques tasses de café pour que la machine se règle automatiquement.
	Le mélange ne convient pas, le café n'a pas été fraîchement torréfié ou bien il est moulu trop gros.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme à la section « Réglage du moulin à café ».
La machine se chauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartrer la machine.
Le groupe de distribution de café ne peut pas être extrait.	Le groupe de distribution n'est pas dans la bonne position.	Mettre en marche la machine. Fermer le volet de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Le réservoir à marc de café est inséré.	Extraire le réservoir à marc de café avant de retirer le groupe de distribution.
Il y a une grande quantité de café moulu sous le groupe de distribution.	Café non adapté aux machines automatiques.	Il se peut que l'on doive changer le type de café, ou bien modifier le réglage du moulin à café.

Comportements	Causes	Solutions
La machine moule les grains de café, mais le café ne sort pas. (Voir remarque)	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (chapitre « Première mise en marche »).
	Le groupe de distribution est sale.	Nettoyer le groupe de distribution (chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Amorcer le circuit (chapitre « Première mise en marche »).
	Cela peut se produire lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué dans le chapitre « Gaggia Adapting System ».
Le café coule lentement (Voir remarque)	La buse de distribution est sale.	Nettoyer la buse de distribution.
	Le café est trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué au chapitre « Réglage du moulin à café en céramique ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Amorcer le circuit (chapitre « Première mise en marche »).
Le café coule hors de la buse de distribution.	Le groupe de distribution est sale.	Nettoyer le groupe de distribution (chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »).
	La buse de distribution est bouchée.	Nettoyer la buse de distribution et ses trous.
Le lait n'est pas émulsionné.	Le système Capp in Cup a été inséré trop en profondeur. Le lait n'est pas aspiré.	Laisser refroidir le système Capp in Cup. Le déplacer légèrement vers le bas. Le replacer dans le bon logement.
Le lait émulsionné est trop froid.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.

Économie d'énergie

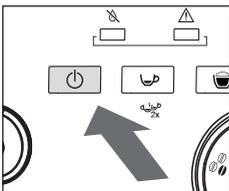
Stand-by

La Machine à café espresso super-automatique Gaggia a été conçue pour permettre une économie d'énergie.

Après 30 minutes d'inactivité, la machine s'éteint automatiquement. Si un produit a été distribué, la machine effectue un cycle de rinçage.

En mode stand-by, la consommation énergétique est inférieure à 1Wh.

Pour mettre en marche la machine, appuyer cette touche (si l'interrupteur général qui se trouve au dos est sur « I »). Si la chaudière est froide, la machine effectue un cycle de rinçage.





Accessoires

Les accessoires sont en vente dans les centres agréés ou chez les revendeurs du pays de l'utilisateur. Les coordonnées sont disponibles sur le site www.gaggia.com et www.gaggia.it.

Caractéristiques techniques

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

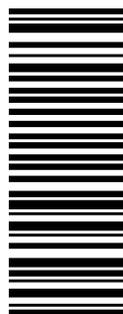
Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique à l'intérieur du volet de service
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p)	256 x 340 x 440 mm
Poids	9 kg
Longueur du câble	800 - 1 200 mm
Bandeau de commande	En façade
Mousseur à lait Classique	Spécial pour les cappuccinos
Hauteur maximum d'une tasse à café sous la buse de distribution du café (mm)	110
Réservoir à eau	1,5 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café en grains	300 g
Capacité du réservoir à marc de café	10
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inox
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique





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

GAGGIA S.p.A. se réserve le droit d'apporter toute modification jugée nécessaire.



421945010001

COD.

- Rev.00 - 05/11/19

GAGGIA S.p.A.

Società soggetta a direzione e
coordinamento di Philips Innovations S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia
+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Sede Legale/Registered Office

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milano - Italia

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

REA M11387376 - R.I. Cod.Fisc. 02069680367

Part. IVA : IT-13054780153

GAGGIA
MILANO

www.gaggia.it

www.gaggia.com

