GAGGIA

MILANO



ENGLISH

NEDERLANDS

POLSKI

GAGGIA CADORNA

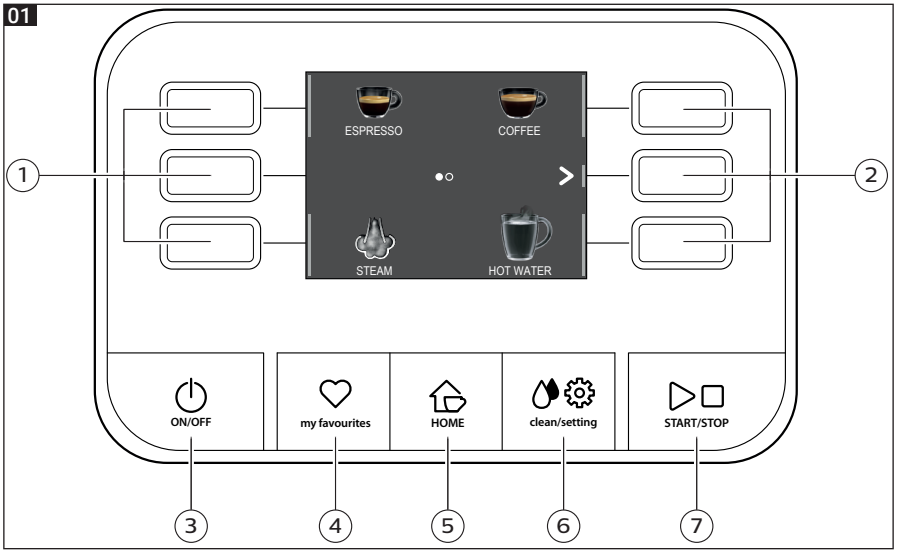
STYLE / PLUS

RI9600 (SUP049) / RI9601 (SUP049E), RI9602 (SUP049EW)

Operating instructions
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi

CE

Control panel / Controlepaneel / Panel sterowania



Beverage menu / Menu dranken / Menu napojów

Ristretto
Coffee / Koffie / Kawa 30 ml

Espresso
Coffee / Koffie / Kawa 40 ml

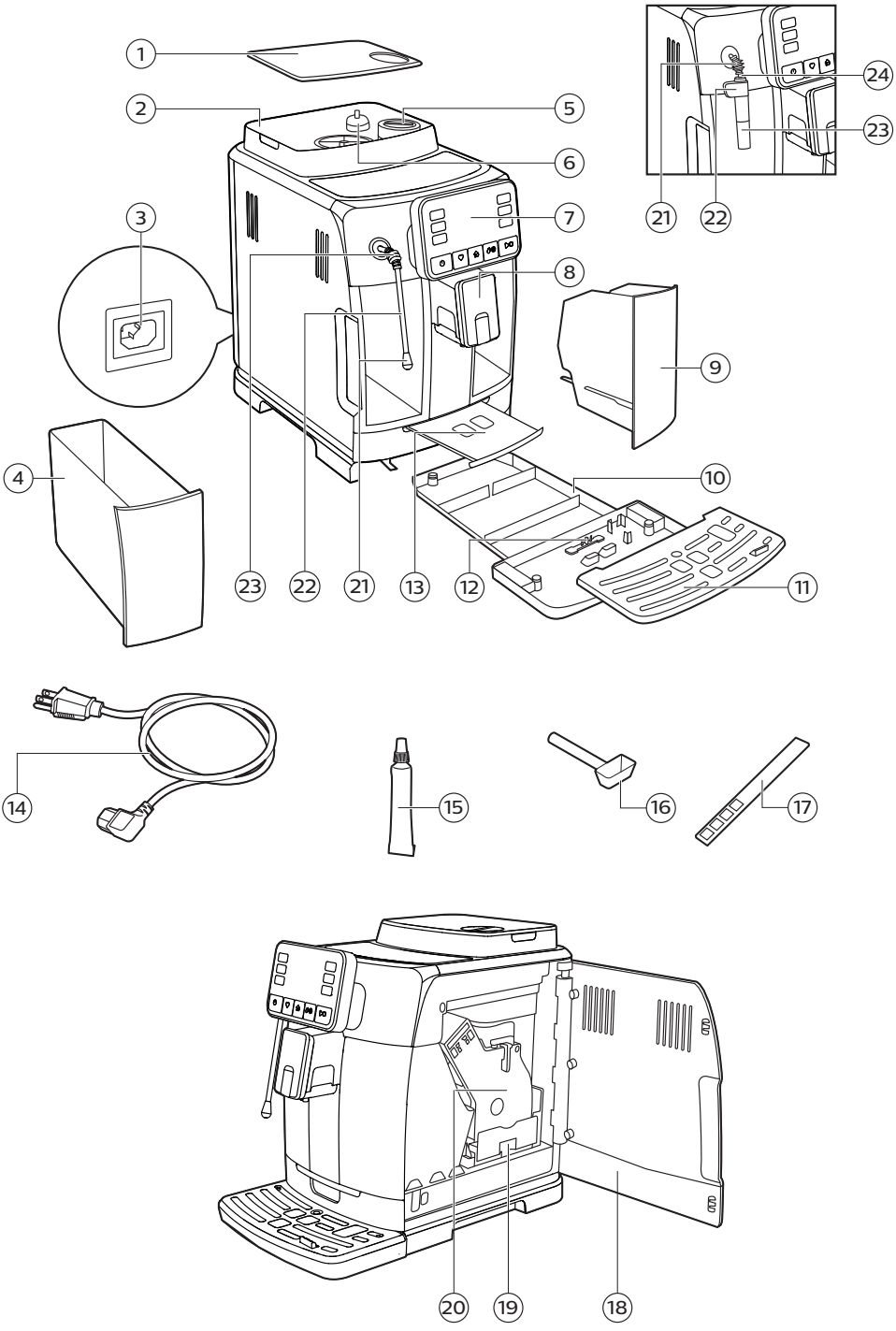
Espresso lungo
Coffee / Koffie / Kawa 80 ml

Coffee / Koffie / Kawa
Coffee / Koffie / Kawa 120 ml

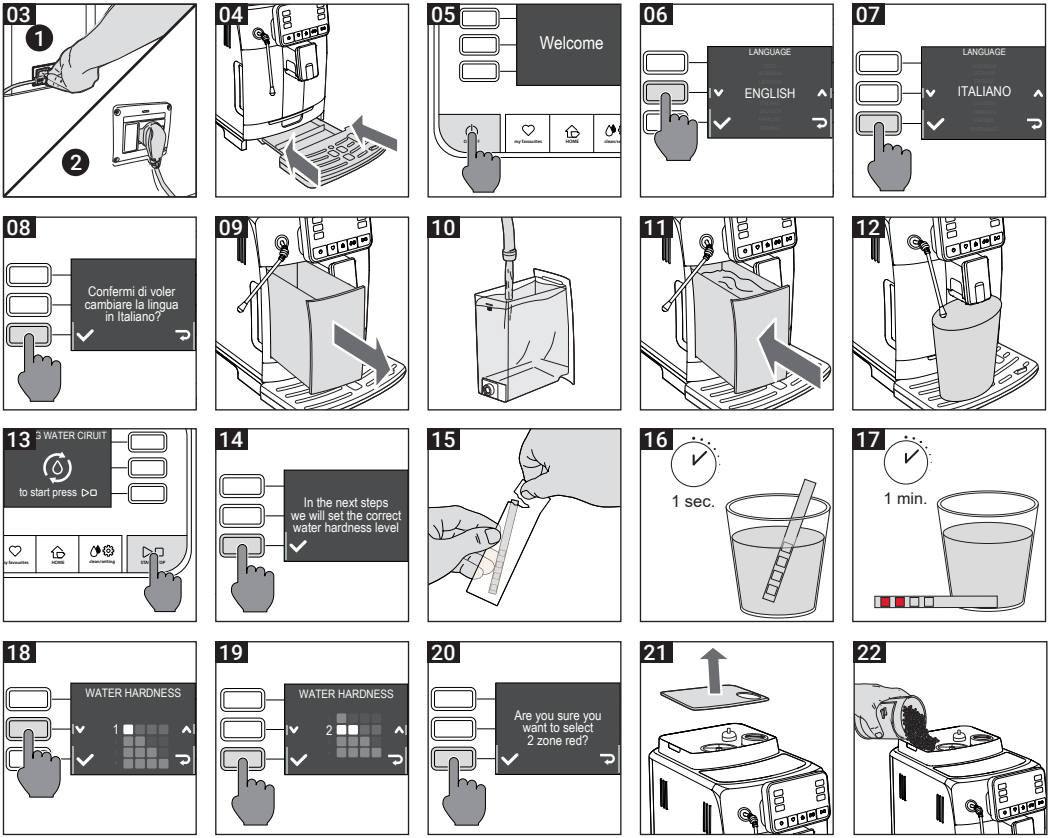
Americano
Coffee / Koffie / Kawa 40 ml
Water / Water / Woda 110 ml

Hot water / Heet water / Gorąca woda
Water / Water / Woda 150 ml

02



First installation / Eerste installatie / Pierwsza instalacja



ENGLISH

Congratulations on purchasing the Gaggia Cadorna!
This easy-to-use machine guarantees excellent coffee drinks, every day. With its intuitive interface, you can choose from among 6 beverages, customise them and save them to the 4 available profiles, where they can be instantly brought up whenever you want.
Before being packed, each of our high-quality machines undergoes rigorous testing in our laboratories to ensure it works perfectly. Because real coffee is used during testing, some residue may remain. This does not compromise the integrity of the product: it is a brand new machine.
Please read the whole manual carefully before you instal, use or clean your machine. Before using it for the first time, please read carefully the safety manual provided separately and store it for future use.

NEDERLANDS

Van harte gelukgewenst met de aanschaf van een Gaggia Cadorna!
Met deze machine zal u op eenvoudige wijze steeds uitstekende resultaten verkrijgen. Dankzij de intuïtieve interface kunt u kiezen uit 6 dranken, ze aanpassen en opslaan in de 4 beschikbare profielen, om ze bij elk gebruik terug te vinden.
Alvorens verpakt te worden, ondergaat elke machine strenge tests in onze laboratoria om de hoge kwaliteit en correcte werking ervan te garanderen. Er wordt ook tijden het testen koffie gebruikt, dus het is mogelijk dat er wat residu achterblijft. Dit doet geen afbreuk aan de integriteit van het product: het is een volledig nieuwe machine.
In deze handleiding zult u alle nodige informatie vinden om uw machine te installeren, te gebruiken, schoon te maken en te ontkalken. Lees de aparte veiligheidsbrochure zorgvuldig door voordat u ze voor het eerst gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

POLSKI

Gratulujemy zakupu urządzenia Gaggia Cadorna!
Dzięki temu urządzeniu zawsze będziesz cieszyć się doskonałymi rezultatami, o które w tym przypadku nie trudno. Za sprawą intuicyjnego interfejsu możesz wybrać spośród 6 napojów, dostosować je do swoich potrzeb i zapisać je w pamięci 4 dostępnych profili, aby odnaleźć je przy każdym użyciu urządzenia.
Przed zapakowaniem każde urządzenie przechodzi szereg rygorystycznych testów w naszych laboratoriach, aby zapewnić ich wysoką jakość i prawidłowe działanie. Podczas odbioru urządzenia testujemy je przy użyciu kawy, dlatego mogą pozostać w nim jej pozostałości. Nie miało to jednak niekorzystnego wpływu na integralność produktu: jest to urządzenie całkowicie nowe.
W niniejszej instrukcji zawarto wszelkie informacje niezbędne do zainstalowania, użytkowania, czyszczenia i odwapniania urządzenia. Przed jego pierwszym użyciem należy zapoznać się uważnie z dostarczoną osobno broszurą dotyczącą bezpieczeństwa i zachować ją w razie potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.

Table of Contents

Machine Overview (Fig.2) 7
- Classic pannarello version (Style RI9600 - Plus RI9601) 7
- Steam wand version (Plus RI9602) 7

Control Panel and Display 8
- Control panel overview (Fig. 1) 8
- Multifunction buttons 8

First Installation 9
- Manual rinse cycle 9
- Measuring water hardness 10

INTENZA+ Water Filter 10
- Installing the INTENZA+ water filter 11
- Replacing the INTENZA+ water filter 11

Types of Beverage 12

Espresso tray (Plus RI9601 - RI9602) 12

Brewing Coffee 13
- Brewing coffee from whole coffee beans 13
- Brewing coffee using pre-ground coffee 13

How to Froth Milk 14
- Classic pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601) 14
- Steam wand (Plus RI9602) 15

Dispensing Hot Water 16

Beverage Customisation and Profile Creation 16
- Customisation 16
- Creating a profile 18

Coffee Grind Settings 19

Cleaning and Maintenance 19
- Cleaning table 19

Cleaning the classic pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601) 21

Pulizia della lancia vapore (Plus RI9602) 21

Cleaning the brew group 22

Lubricating the brew group 24

Descaling 25
- Descaling procedure 25
- What to do if the descaling process is interrupted 26

Various Settings 27
- Language 27
- Water filter 27
- Timer stand-by 27
- Water hardness 28
- Measurement units 28
- Prepared beverages counter 28
- Restore factory settings 28

Error Code Key 29

Troubleshooting 30

GAGGIA Accessories 32

Technical Specifications 33

Machine Overview (Fig.2)

1	Coffee bean container lid	**11**	Drip tray grid
2	Coffee bean container	**12**	“Full drip tray” indicator
3	Power cord socket	**13**	Espresso tray (only for Cadorna Plus model)
4	Water tank	**14**	Power cord
5	Pre-ground coffee compartment	**15**	Lubricant
6	Coffee grinder adjustment knob	**16**	Pre-ground coffee measuring scoop
7	Control panel	**17**	Water hardness tester
8	Adjustable coffee dispensing spout	**18**	Service door
9	Coffee pucks container	**19**	Coffee residues drawer
10	Drip tray	**20**	Brew group

Classic pannarello version (Style RI9600 - Plus RI9601)

21	Steam wand protection	**23**	Steame tube
22	Classic pannarello handle	**24**	Classic pannarello

Steam wand version (Plus RI9602)

21	Steam wand nozzle	**23**	Steam wand handle
22	Steam wand		

Control Panel and Display

This coffee machine features an easy-to-use, intuitive display. Please see below for an in-depth explanation of each button.

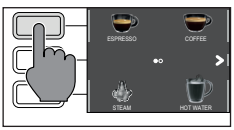
Control panel overview (fig. 1)

1/2	**MULTIFUNCTION buttons**	Selects the function shown on the display.
3	**ON/OFF ⏻ button**	To switch the machine on or off.
4	**MY FAVOURITES ♡ button**	Opens the personal profiles menu.
5	**HOME ⌂ button**	Opens the beverage menu.
6	**CLEAN/SETTING 💧⚙ button**	Opens the cleaning and settings menu.
7	**START/STOP ▷□ button**	Starts/stops the dispensing of the selected beverage, or starts/stops the procedure indicated on the display.

Note: the **MY FAVOURITES** ♡, **HOME** ⌂ , **CLEAN/SETTING** 💧⚙ buttons are also ESC buttons. You can exit any screen shown on the display at any time by pressing one of these buttons, which will then bring you back to their initial menu.

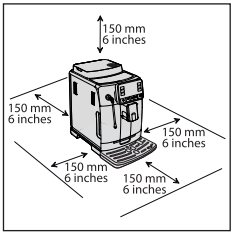
Multifunction buttons

Use the multifunction buttons at the sides of the display to select the feature or beverage indicated on the screen.



Note: To make the reading of this manual easier, <<press the button " ">> means <<press the button related to " ">>.

First Installation



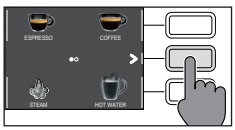
Before using the machine, it is essential to follow a few simple steps, clearly described in the explanatory drawings found in the quick guide at the beginning of this instruction manual.

Note: To make the best-tasting coffee, you should brew 5 coffees initially to allow the machine to complete its self-adjustment.

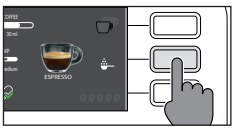
Warning: Do not use the steam wand protection as a handle, use the appropriate classic pannarello handle (Style RI9600 - Plus RI9601).

Manual rinse cycle

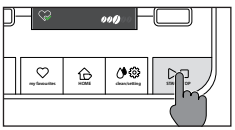
When first installing the machine or after a long period of its inactivity, it is necessary to prime the water circuit through the manual rinse cycle.



1 Place a container under the coffee dispensing spout, browse through the pages and select "ESPRESSO LUNGO".



2 Press the " " button without adding pre-ground coffee.



3 Press the **START/STOP** ▷☐ button to start dispensing, the machine will dispense hot water.

4 Empty the container and remove the classic pannarello from the steam wand (Style RI9600 - Plus RI9601).

5 Place the container under the steam wand and select the " HOT WATER " beverage.

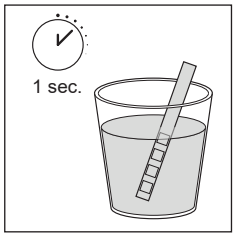
6 Press the **START/STOP** ▷☐ button to commence dispensing.

7 Empty the container and repeat steps 6 to 7, until the water tank is empty.

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

Measuring water hardness

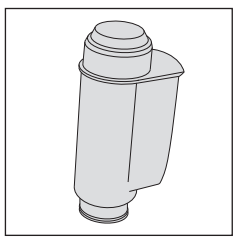
You'll need to set the water hardness when you instal your machine.
Take the water hardness measuring strip that you find in the box and follow the steps shown on the display during installation. To adjust the water hardness setting later, press the **CLEAN/SETTING** button, select " SETTINGS ", and then " WATER HARDNESS " from the settings menu.



1. Immerse the water hardness measuring strip in a glass of water for 1 second. Remove the strip from the water and wait 1 minute.
2. Note how many squares turn red.
3. Use the green " ⌄ " and " ⌃ " buttons to select the water hardness according to the table below. Confirm the setting by pressing " ✓ ".

Small red squares	Value to set	Water hardness	INTENZA+
■□□□	1	very soft water	A
■■□□	2	soft water	A
■■■□	3	hard water	B
■■■■	4	very hard water	C

INTENZA+ Water Filter



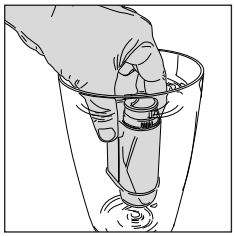
We recommend using the INTENZA+ water filter to limit the formation of limescale. This ensures the machine will last longer and the aroma of your coffee will be better.

Water is an essential element in brewing coffee: it is therefore extremely important to ensure it is always filtered adequately.

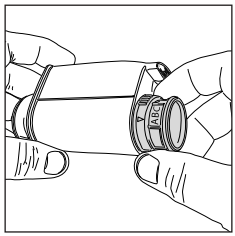
The INTENZA+ water filter prevents the formation of mineral deposits, improving the quality of the water.

Installing the INTENZA+ water filter

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



Immerse the INTENZA+ water filter vertically (with the opening pointing up) in cold water and gently press its sides to let any air bubbles out.



Remove the INTENZA+ water filter from the water. Set the machine according to the detected water hardness (see the "Measuring water hardness" chapter) and the letters found on the filter base:

A = soft water – 1 or 2 small squares

B = hard water (standard) – 3 small squares

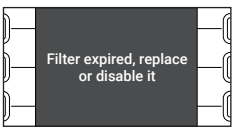
C = very hard water – 4 small squares

Place the INTENZA+ filter in the water tank, ensuring it is correctly in place. Refill the water tank and place it in its compartment.

Press the **CLEAN/SETTING** button, select " SETTINGS ", and then " WATER FILTER " from the settings menu.
Follow the instructions shown on the display to activate the filter.

Note: you can pause the filter activation procedure by pressing the **START/STOP** ▷□ button. To resume the procedure, press the **START/STOP** ▷□ button again.

Replacing the INTENZA+ water filter

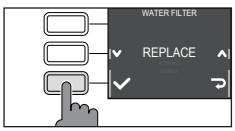


When the INTENZA+ water filter runs out, the display will show an alarm message.

1 Replace or deactivate by pressing the **CLEAN/SETTING** button, and then the " SETTINGS " button.

2 Select the " WATER FILTER " button.

3 Select " REPLACE " to change the filter or " DISABLE " if you do not intend to use the filter. Confirm with the " ✓ " button.

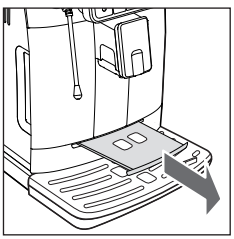


Follow the instructions shown on the display to activate the filter correctly.

Types of Beverage

Beverage name	Description
Ristretto	A ristretto, served in a small cup, is an espresso whose brewing time is shorter than a regular espresso. As such, a ristretto is a shorter shot and lower in caffeine.
Espresso	The espresso is known around the globe as true "Italian coffee". Served in a small cup, its unmistakeable characteristics are a full and intense aroma and a top layer of compact, natural crema. It is the result of the hot-water pressurised extraction process invented by Achille Gaggia in 1938.
Espresso lungo	An espresso lungo is an espresso shot with a longer extraction time. It is more diluted, with a different aromatic intensity and a higher caffeine content. It is served in a medium-sized cup.
Coffee	Coffee is a beverage prepared with a greater quantity of water than an espresso shot. It has a lighter aroma and is served in a medium-large cup.
Americano	An Americano is a long, less intense coffee drink prepared by combining hot water and espresso.
Hot water	Hot water can be used to prepare hot teas, infusions and instant beverages.

Espresso tray (Plus RI9601 - RI9602)



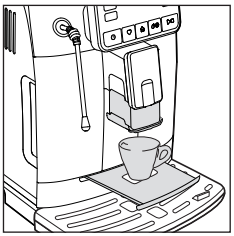
This machine was designed to guarantee flawless results, from a traditional espresso to a number of different beverages. If you wish to try a traditional Italian espresso, with a delicious layer of natural crema on the surface, we recommend using the "Espresso Tray", which has been specifically designed for and integrated into the machine. This tray makes it possible to use traditional espresso cups, ensuring the perfect height from the spout for compact, homogeneous crema and dispensation without messy splashes.

Brewing coffee

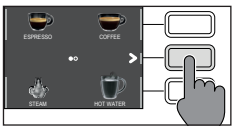
Brewing coffee from whole coffee beans

Warning: always use whole coffee beans when making espresso. Do not put any pre-ground, unroasted, freeze-dried or instant coffee in the coffee bean container, as they may damage the machine.

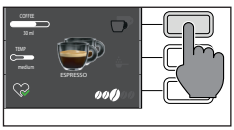
Tip: Preheat the cups with hot water to enjoy a hotter coffee.



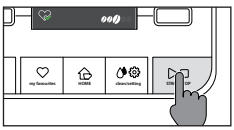
1 Remove the espresso tray, place an espresso cup beneath the coffee dispensing spout, raising or lowering it according to the size of the cup being used.
Press the **HOME** ⌂ button to bring up the beverage menu.



2 Browse the various pages to find and select the desired beverage.



3 Once the beverage is selected, it is possible to prepare two cups at the same time using the " ☕☕ " button, except the AMERICANO.



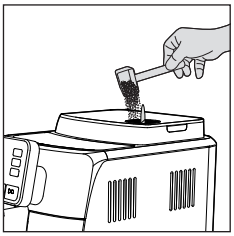
4 Finally, press the **START/STOP** ▷□ button to begin dispensing the coffee.

Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP** ▷□ button.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage customisation" chapter.

Brewing coffee using pre-ground coffee

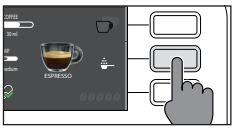
Use the measuring scoop provided to insert the correct dose in the pre-ground coffee compartment.



1 Lift the lid of the pre-ground coffee compartment and add one level measuring scoop of pre-ground coffee.

Warning: do not insert anything other than pre-ground coffee in the pre-ground coffee compartment, as it may damage the machine.

2 Place a cup under the coffee dispensing spout and select the desired beverage.



3 Press the " " button.

Note: the "pre-ground coffee" function cannot dispense two cups of coffee at the same time, and it disables the aroma setting, both of which are possible with coffee beans only.

4 Press the **START/STOP** ▷☐ button to start dispensing the coffee.

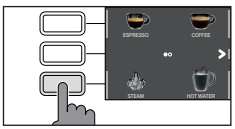
If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage customisation" chapter.

Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP** ▷☐ button.

How to Froth Milk

Tip: use cold milk (at a temperature of around 5 °C) with a protein content of at least 3% to ensure optimum results for the froth. You can use either whole milk or semi-skimmed milk. You can also use skimmed milk, soy milk or lactose-free milk.

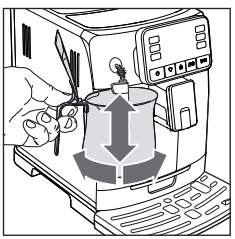
Classic pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601)



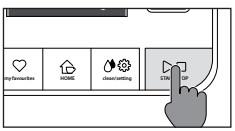
1 Fill 1/3 of a carafe with milk.

2 Press the **HOME** button to open the beverage menu.

3 Insert the classic pannarello into the milk. From the beverage selection menu, select " STEAM ".



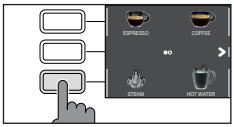
4 Froth the milk by gently swirling the carafe and moving it up and down.



5 When the milk froth comes to the desired consistency. Press the **START/STOP** ▷☐ button to stop steam dispensing.

Note: After frothing milk, clean the circuit by dispensing a small quantity of hot water.

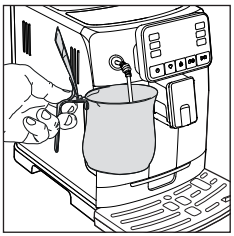
Steam wand (Plus RI9602)



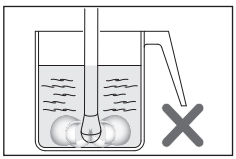
1 Fill 1/3 of a jug with milk.

2 Press the **HOME** button to open the beverage menu.

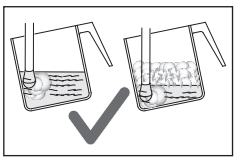
3 From the beverage selection menu, select " STEAM " and press the **START/ STOP** ▷□ button to start frothing.



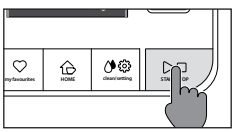
4 Place the steam nozzle just below the surface of the milk;
if it has been inserted too deep, the milk will not be frothed;
if it has not been inserted deep enough, big bubbles will be produced.



5 It is important to keep the nozzle not at the centre but close to the edge of the jug, with an appropriate angle to produce a stronger vortex.



6 To froth the milk correctly, the steam nozzle must always be in contact with the milk and not with the froth.
Therefore, as the layer of froth increases, the jug must be slightly raised trying to keep the nozzle in contact with the milk, without touching the bottom of the jug.
Once the desired frothing has been achieved, the steam nozzle must be pushed further to heat the milk well.



7 When the milk froth comes to the desired consistency. Press the **START/STOP** ▷□ button to stop steam dispensing.

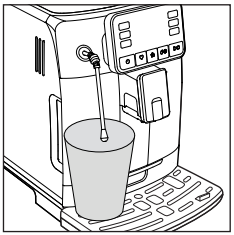
Nota: It is advisable to always keep a hand on the rounded part of the jug to feel the temperature increase of the milk.

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

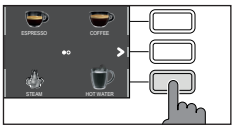
Nota: After frothing milk, clean the circuit by dispensing a small quantity of hot water. Be careful as hot water or steam sprays might be present.

Dispensing Hot Water

Warning: when the machine starts preparing hot water, the classic pannarello or steam wand (depending on the model) spout may spray steam and hot water.



1 Place a container under the classic pannarello or steam wand (depending on the model).



2 Press the **HOME** ⌂ button.

3 Press the "HOT WATER" button. Finally, press the **START/STOP** ▷□ button to commence dispensing.

Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP** ▷□ button.

If you wish to customise the settings, please refer to the "Customisation" chapter.

Beverage Customisation and Profile Creation

This machine makes it possible to modify the settings of a beverage according to your preferences and save it to one of four available profiles.

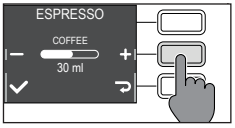
Customisation

1 Press the **HOME** ⌂ button.

2 Select your beverage.



3 All the settings that can be adjusted and/or selected are displayed on the screen. Based on the type of beverage, you can adjust and/or select:
- the amount of coffee;
- the temperature of the coffee;
- the dispensing of two cups at the same time;
- the use of pre-ground coffee;
- the intensity of the aroma (only when using coffee beans);

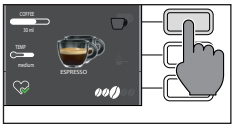


4 Once the " COFFEE " button has been pressed, use the green " + " and " — " buttons to select the desired amount.
Press " ✓ " to confirm and return to the previous screen, where the new quantity will be displayed.



5 Press the " TEMP " button several times to adjust the temperature of the beverage from among the following options:

- low;
- medium;
- high;



6 Press " " to prepare two cups, or " " to prepare a single cup. The picture of the beverage in the centre of the display will indicate the number of cups selected.

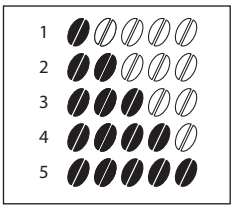
Note: this function is not available for the AMERICANO and the HOT WATER.



7 Press the " " button to activate the use of pre-ground coffee.

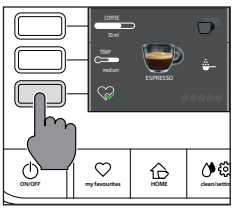
Note: this function only allows the dispensing of one coffee at a time.

8 To adjust the aroma intensity, press " ". Each time you press the button, the aroma intensity changes by one degree. The display shows the chosen intensity.



1 Very light
2 Light
3 Normal
4 Strong
5 Very strong

Note: this function is not available for pre-ground coffee.



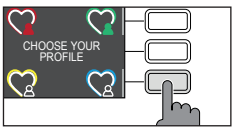
9 Once the drink has been customised, you can save it in a specific profile by pressing the " " button.

10 Choose the profile where you wish to save the beverage from the 4 available.

Creating a profile

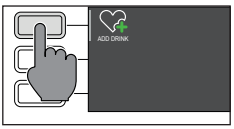
There are two ways to create a profile:

- Using the **HOME** button, as described in the "Beverage customisation" chapter, points 9 and 10;
- Using the **MY FAVOURITES** button, as follows:



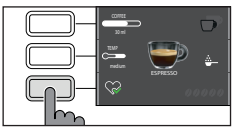
1 Press the **MY FAVOURITES** button.

2 Select your preferred profile colour.

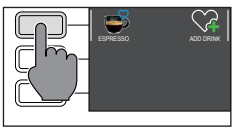


3 Press the " ADD DRINK " button.

4 The beverage screens will be displayed. Select the beverage that you want to save to your profile and customise it by following steps 3 to 8 in the "Beverage customisation" chapter.



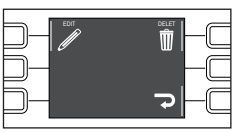
5 Press " " to save the customised beverage to your profile. At this point, you can dispense the beverage or exit the menu by pressing one of the ESC buttons (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING**).



The saved beverage is now present in the list of your preferences and marked with a small heart in the same colour as the selected profile.



Note: Once used, the " " profile icon will change colour.



6 The beverage saved in the profile can be modified using the " EDIT " button, or deleted using the " DELETE " button.

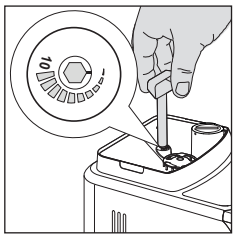
Note: It is not possible to save the beverage from the **HOME** menu via the **MY FAVOURITES** button. Instead, use the " " button, otherwise you will lose the settings you have just applied.

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 while 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 grinder 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 from coffee beans" chapter.
4. While the machine is grinding the coffee, place the end of the handle of the pre-ground coffee measuring scoop on the coffee grinder adjustment knob, located in the coffee bean container. Use the handle of the measuring scoop to press and rotate the knob to the left or right, one notch at a time.
5. You can select from 10 grinding settings, from fine to course. The smaller the notch, the stronger and richer the coffee.

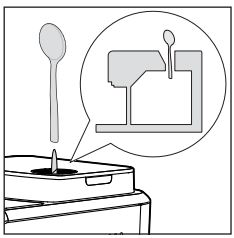
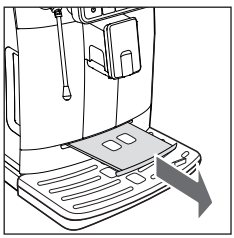
Note:
- Coarse grind: lighter taste, for dark roasted coffee blends (5-10);
- Fine grind: stronger taste, for light roasted coffee blends (1-5);

Cleaning and Maintenance

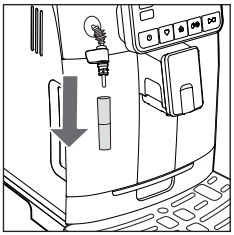
Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect condition and ensure perfect coffee flavour, a constant coffee flow and excellent milk froth. Please refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. For more detailed information, please read the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

Cleaning table

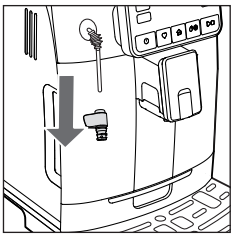
Part description	When to clean	How to clean
Classic pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601)	After use	Remove the classic pannarello and rinse it under running water.
	Weekly	Disassemble the classic pannarello and the rubber handle. Clean them under running water.
Steam wand (Plus RI9602)	After use	Clean the steam wand with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the nozzle and wash it with running water.

Part description	When to clean	How to clean
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.
	Monthly	Clean the brew group with the Gaggia coffee oil remover to remove any oily coffee residue
Drip tray full	When the red indicator emerges from 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 it under running water.
Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct	Weekly	Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below. 
Espresso tray (Plus RI9601 - RI9602)	Depending on usage	Remove the espresso tray and clean it with running water. It can also be washed in the upper tray of a dishwasher. 

Cleaning the classic pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601)



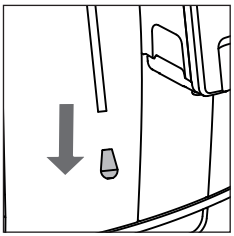
1 Remove the classic pannarello and the rubber handle from the steam spout and rinse them under running water.



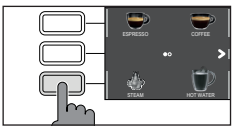
2 Clean the steam wand with a damp cloth.

3 Reassemble the parts.

Cleaning the steam wand (Plus RI9602)



1 Clean the steam wand with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the nozzle and wash it with running water.



2 From the beverage selection menu, select " STEAM " and press the **START/ STOP** ▷□ button, allowing the steam to escape for one or two seconds to clean the nozzle hole.

Cleaning the brew group

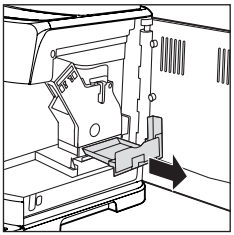
Warning: do not wash the brew group in the dishwasher and do not use dish-washing detergents, since they may cause the malfunctioning of the brew group and alter the coffee flavour.

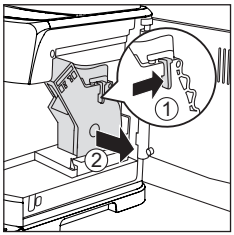
Removing the brew group

1 Turn off the machine and disconnect the power cord.

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

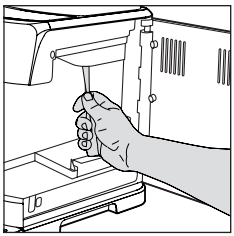
3 Remove the coffee residues drawer.



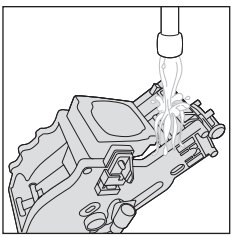


4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group (2) to remove it from the machine.

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.

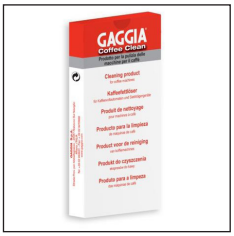


2 Thoroughly rinse the brew group using lukewarm water. Carefully wash the upper filter.

3 Let the brew group air dry.

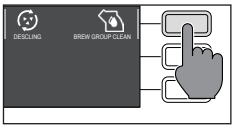
Note: to avoid the build-up of fibres in its interior, do not dry the brew group with cloth.

Cleaning the brew group with coffee cleaning tablets –



Warning: use only Gaggia tablets for removing oily coffee residue.

1 Place a container under the coffee dispensing spout.



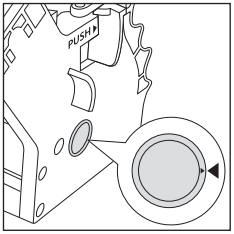
2 Press the **CLEAN/SETTING** button and select the " CLEAN " button shown on the display.

3 Select " BREW GROUP CLEANING " and press the **START/STOP** ▷□ button to launch the cleaning procedure.

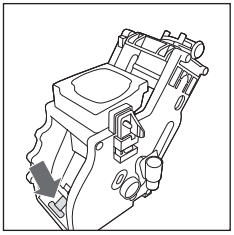
4 Follow the instructions shown on the display to correctly clean the brew group.

5 The procedure will take approximately 5 minutes. The **START/STOP** ▷□ button can be used to suspend and then resume the procedure.

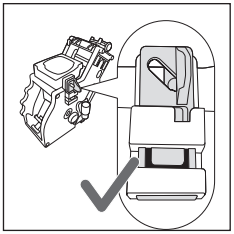
Reinserting the brew group



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:

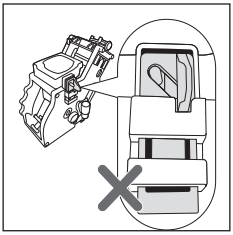


Make sure that the lever is in contact with the base of the brew group.



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.



If the hook is still in the lower position, this means it has not been correctly positioned.

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.

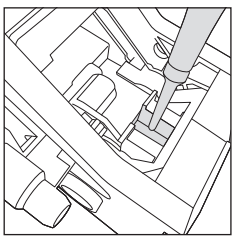
Lubricating the brew group

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.

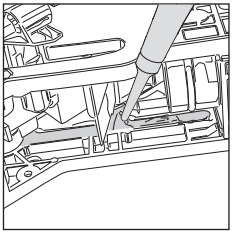
Frequency of use	Number of beverages prepared daily	Frequency of lubrication
Low	1-5	Every 4 months
Regular	6-10	Every 2 months
High	>10	Every month

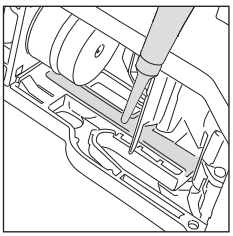
1 Turn off the appliance and disconnect the power cord.

2 Remove the brew group and rinse it using lukewarm water (see the "Cleaning the brew group under running water" chapter).



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

Descaling procedure

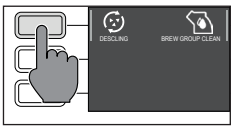


Descaling needs to be carried out when the machine signals it.

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

1 If present remove the classic pannarello.

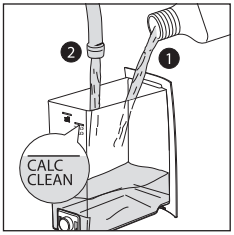
2 Press the **CLEAN/SETTING** button and select the " CLEAN " button shown on the display.



- Press the " DESCALING " button, then press the **START/STOP** button.

3 Remove the drip tray and the coffee pucks container, empty them, and insert them in the machine again.

4 Remove the water tank and empty it. Remove the INTENZA+ filter, if present.



5 Empty the entire bottle of Gaggia descaling solution into the water tank and fill the tank with water up to the CALC CLEAN notch. Reinsert it in the machine.

6 Place a large container (1.5l) under the steam tube and coffee dispenser.

7 Follow the instructions shown on the display to launch the descaling procedure. This procedure lasts approximately 25 minutes and consists of a descaling cycle and a rinse cycle, carried out with dispensing at regular intervals.

8 Once the descaling cycle is complete, rinse the water tank, and water circuit, following the instructions shown on the display.

9 Replace the INTENZA+ filter into the water tank.

Note: it is possible to pause and resume the procedure at any time by pressing the **START/STOP** ▷□ button.

Warning: when the descaling procedure is active, the brew group cannot be removed. Wait for the descaling process to end, then remove the brew group.

What to do if the descaling process is interrupted

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 water tank and wash it thoroughly.

2 Fill the water tank with fresh water up to the CALC CLEAN notch and switch the machine on again. The machine will warm up and perform an automatic rinse cycle.

3 Before preparing any beverage, perform a rinsing cycle as described in the specific chapter.

Note: if the procedure has not been completed, it will be necessary to carry out another descaling procedure as soon as possible.

Various Settings

By pressing the **CLEAN/SETTING** button and selecting " SETTINGS " on the display, it is possible to reset or modify several machine parameters including:

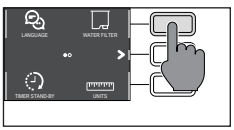
- Language
- Water filter
- Timer stand-by
- Water hardness
- Measurement units
- Beverage counter
- Restore factory settings

Language

When the language setting icon is selected, the list of available languages will be displayed.

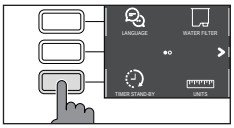
Languages available		
ITALIAN	DUTCH	HUNGARIAN
ENGLISH	DANISH	BULGARIAN
GERMAN	GREEK	CZECH
FRENCH	POLISH	SLOVAK
SPANISH	RUSSIAN	LITHUANIAN
PORTUGUESE	ROMANIAN	

Water filter



When " WATER FILTER " is selected, follow the instructions on the display and those described under the "Installing the INTENZA+ water filter" and "Replacing the INTENZA+ water filter" chapters.

Timer stand-by



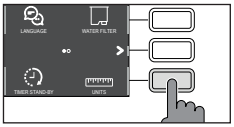
When " TIMER STAND-BY " is selected, the timer can be set to:

- 15 min
- 30 min
- 60 min
- 180 min

Water hardness

With " WATER HARDNESS " selected, follow the instructions on the display and those described under the "Measuring water hardness" chapter.

Measurement units



By selecting " MEASUREMENT UNITS ":

it is possible to set the measurement units to "ml" or "oz".

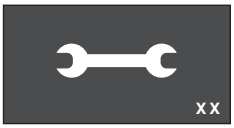
Beverage counter

It is possible to display the number of cups of each beverage that have been dispensed since the first operation of the machine. These numbers cannot be reset.

Restore factory settings

It is possible to restore the machine to the default factory settings. The machine will require a secondary confirmation before proceeding. All the parameters will be reset except those relating to the profiles (**MY FAVOURITES** ♡) and the beverage counter.

Error Code Key



The list below reports the error codes that the display can show, their meanings and how to solve the problem. If the indicated solutions are ineffective because the display keeps showing the error code icon and the machine does not function correctly, or if further error codes are displayed, please contact an authorised service centre or your local vendor..
The contact info is listed on www.gaggia.com and www.gaggia.it.

Error code	Problem	Cause	Possible solution
01	The coffee grinder is clogged.	The coffee outlet duct is clogged.	Remove the power cord and remove the brew group. Clean the coffee outlet duct thoroughly using a spoon handle. Switch the appliance on again.
03 - 04	A problem occurred in the brew group.	The brew group is dirty or not well lubricated.	Switch off the machine using the power button. Remove the brew group and clean it thoroughly. (Refer to the "Cleaning the Brew Group" chapter)
		The brew group is not positioned correctly.	Switch off the machine using the power button. Remove the brew group and reinsert it. Ensure that the brew group is in the correct position before inserting it. Refer to the "Reinserting the brew group" chapter.
05	A problem occurred in the water circuit.	There is air in the water circuit.	Remove and reinsert the tank in the machine a couple of times. Make sure you insert the tank correctly in the machine. Check that the water tank seat is clean.
			If you use an "INTENZA+" filter: pull out the filter from the water tank and shake it to remove all air from the filter. Then reinsert the "INTENZA+" filter into the water tank.
14	The machine is overheated.	There may be multiple causes.	Switch off the machine and switch it on again after 30 minutes. Perform this operation 2 or 3 times.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you may encounter while using the machine. If you are unable to resolve the problem using the information given below, visit the FAQ sections on www.gaggia.com or www.gaggia.it or contact the Customer Service Centre in your country.

Problem	Cause	Solution
The machine does not switch on.	The machine is not connected.	Check that the power cord has been inserted correctly.
The drip tray fills quickly.	This is normal. The machine uses water to rinse the internal circuit and the brew group. Part of the water flows through the internal system directly into the drip tray.	Empty the drip tray when the red indicator emerges from the grid of the drip tray. Tip: Place a cup under the dispensing spout to gather the rinse water.
The display continuously shows the "coffee pucks container full" icon.	The coffee pucks container has been emptied when the machine was off.	Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset. In this case, the display shows the icon even if the container is not full.
	The coffee pucks container has been put back too quickly.	Always wait about 5 seconds when you replace the coffee pucks container. This way, the counter will reset to zero.
The machine says to empty the coffee pucks container even if the container is not full.	The machine has not reset the counter last time the coffee pucks container has been emptied.	Always wait about 5 seconds when you replace the coffee pucks container. This way, the coffee grounds counter will reset to zero.
		Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset.
Impossible to remove the brew group.	The brew group is not in the correct position.	Close the service door. Switch the machine off and then back on. Wait for the display to show the ready message, then remove the brew group.
	The coffee pucks container has not been removed.	Remove the coffee pucks container before removing the brew group.
The brew group cannot be inserted.	The brew group is not in the correct position.	The brew group has not been positioned correctly before being placed back. Ensure that the lever is in contact with the base of the brew group and that the hook of the brew group is in its correct position. See the "Reinserting the brew group" chapter.
		To reset the machine: put the coffee pucks container back in place. Do not insert the brew group. Close the service door with the coffee pucks container inserted, then unplug and plug in the power cord. Then try to reinsert the brew group and switch on the machine.

Problem	Cause	Solution
The espresso does not have enough crema or it is watery.	The coffee grinder is set to a coarse grinding.	Adjust the coffee grinder to a finer setting.
	The machine is performing the self-adjustment.	Dispense several cups of coffee so that the machine regulates itself automatically.
	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct with a spoon as described in the "Cleaning the brew group under running water" chapter.
The coffee dispensed is not hot enough.	The set temperature is too low. Check the menu settings.	Set the menu temperature to "MAX".
The machine grinds the coffee beans, but the coffee is not dispensed.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser setting.
	The coffee dispensing spout is blocked.	Dispense a long coffee from pre-ground coffee but without actually adding pre-ground coffee.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are blocked.	Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.
Coffee is dispensed slowly or by drips.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser setting.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are blocked.	Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.
	The machine circuit is clogged by limescale.	Descale the machine.
The milk does not froth.	The classic pannarello may be dirty. (Style RI9600 - Plus RI9601)	Clean the classic pannarello as described in the chapter "Cleaning the classic pannarello".
		Make sure that all the classic pannarello components have been correctly assembled.
	The steam wand nozzle is clogged. (Plus RI9602)	Wash the steam nozzle with running water and clean the circuit by dispensing a small quantity of hot water.
	The type of milk used is not suitable for foaming.	The amount and the quality of froth vary depending on the type of milk.
The "INTENZA+" filter cannot be inserted.	Remove the air from the filter.	Let the air bubbles flow out of the filter.
	The tank still contains some water.	Empty the water tank before installing the filter.
	The rubber seal is not inserted on the "INTENZA+" filter.	Check the packaging and insert the seal on the "INTENZA+" filter.
There is some water under the machine.	The drip tray is too full and has spilled over.	Empty the drip tray when the red indicator emerges from the grid of the drip tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure.

GAGGIA Accessories

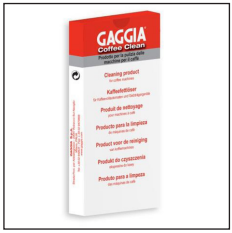
Coffee and accessories are available through authorised centres (Italy), or distributors in your country.



Descaling product



INTENZA+ water filter



Coffee oil remover



Range of coffee available in beans and pre-ground: 100% Arabica / Intense / Decaffeinated

Technical Specifications

Nominal voltage - Power rating - Power supply	See data plate on the inside of the service door
Housing material	Thermoplastic type
Dimensions (Style)	260 x 345 x 440 mm
Dimensions (Plus)	260 x 380 x 440 mm
Weight (Style)	8.2 kg
Weight (Plus)	9 kg
Power cord length	1200 mm
Control panel	Front panel
Cup size (Style)	Up to 110 mm
Cup size (Plus)	Up to 150 mm
Water tank	1.8 litres - Removable type
Coffee bean container capacity	250 g
Coffee pucks container capacity	10
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel boiler
Safety devices	Thermal Fuse

Inhoudsopgave

Overzicht van de machine (afb. 2) 35
Versie klassieke pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601) 35
Versie stoompijpje (Plus RI9602) 35
Bedieningspaneel en display 36
Overzicht van het controlepaneel (afb. 1) 36
Multifunctietoetsen 36
Eerste installatie 37
Handmatige spoelcyclus 37
Meting van de waterhardheid 38
Waterfilter INTENZA+ 38
Installatie van het waterfilter INTENZA+ 39
Vervanging van het waterfilter INTENZA+ 39
Type drank 40
Espresso tray (Plus RI9601 - RI9602) 40
Koffieafgifte 41
Afgifte van koffie met koffiebonen 41
Afgifte van de koffie met voorgemalen koffie 41
Melk opschuimen 42
Klassieke pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601) 42
Stoompijpje (Plus RI9602) 43
Afgifte van heet water 44
Aanpassing van de dranken en creatie van een profiel 44
Aanpassing van de dranken 44
Een nieuw profiel aanmaken 46
Instelling van de maalfijnheid 47
Reiniging en onderhoud 47
Reinigingstabel 47
Reiniging van de klassieke pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601) 49
Pulizia della lancia vapore (Plus RI9602) 49
Reiniging van de zetgroep 50
Invetten van de zetgroep 52
Ontkalking 53
Frequentie van de ontkalking 53
Wat te doen in geval van onderbreking van de ontkalkingsprocedure 54
Verschillende instellingen 55
Taal 55
Waterfilter 55
Timer stand-by 55
Waterhardheid 56
Meeteenheid 56
Drankenteller 56
Fabrieksinstellingen herstellen 56
Betekenis van de foutcodes 57
Oplossing van problemen 58
Accessoires GAGGIA 60
Technische gegevens 61

Overzicht van de machine (afb. 2)

1	Deksel van het koffiebonenreservoir	**11**	Deksel lekbakje
2	Koffiebonenreservoir	**12**	Indicator lekbakje vol
3	Aansluiting voor voedingskabel	**13**	Espresso tray (enkel voor het model Plus)
4	Waterreservoir	**14**	Voedingskabel
5	Compartiment voorgemalen koffie	**15**	Smeervet
6	Regelknop van de koffiemolen	**16**	Maatlepel voor voorgemalen koffie
7	Controlepaneel	**17**	Tester van de waterhardheid
8	Afstelbare koffietuit	**18**	Servicedeur
9	Koffieresidureservoir	**19**	Koffieopvanglade
10	Lekbakje	**20**	Zetgroep

Versie klassieke pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601)

21	Bescherming stoompijpje	**23**	Stoompijpje
22	Handgreep klassieke pannarello.	**24**	Klassieke pannarello

Versie stoompijpje (Plus RI9602)

21	Spuitmond van het stoompijpje	**23**	Handgreep stoompijpje
22	Stoompijpje		

Bedieningspaneel en display

Deze koffiemachine heeft een intuïtief en gebruiksvriendelijk display. Lees de volgende paragrafen voor een beter begrip van de toetsen.

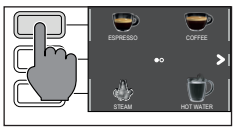
Overzicht van het controlepaneel (afb. 1)

1/2	**MULTIFUNCTIETOETSEN**	Om de op het display aangegeven functie te selecteren.
3	**Toets ON/OFF** ⏻	Om de machine aan of uit te schakelen.
4	**Toets MY FAVOURITES** ♡	Voor toegang tot het menu van de persoonlijke profielen.
5	**Toets HOME** ⌂	Voor toegang tot het drankenmenu.
6	**Toets CLEAN/SETTING** 💧⚙	Voor toegang tot het menu van de reiniging en de instellingen.
7	**Toets START/STOP** ▷□	Om de afgifte van de geselecteerde drank te starten/stoppen, of de op het display weergegeven procedure te starten/stoppen.

Opmerking: de toetsen **MY FAVOURITES** ♡, **HOME** ⌂, **CLEAN/SETTING** 💧⚙, zijn ook toetsen voor ESC. Het is op elk moment mogelijk om het weergegeven scherm te verlaten door op een van deze toetsen te drukken die naar hun oorspronkelijke menu terugbrengen.

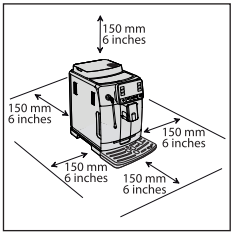
Multifunctietoetsen

De multifunctionele toetsen aan de zijkanten van het display dienen om de functie of de drank te selecteren waarnaar ze op dat moment verwijzen.



Opmerking: om het lezen van deze handleiding te vergemakkelijken, waar u leest <<druk op de toets " ">> bedoelt men <<druk op de toets met betrekking op " ">>.

Eerste installatie



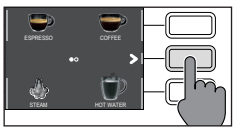
Voordat u de machine gebruikt, is het van essentieel belang dat u een paar eenvoudige stappen volgt, duidelijk beschreven in de beknopte handleiding aan het begin van deze handleiding met verklarende tekeningen.

Opmerking: om een nog heerlijkere koffie te verkrijgen, raden we u aan eerst 5 kopjes koffie te zetten zodat de machine de zelf-afstelling kan uitvoeren.

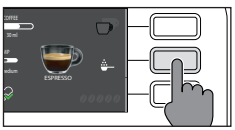
Let op: Gebruik de bescherming van het stoompijpje niet als grijppunt, maar gebruik de handgreep van de klassieke pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601).

Handmatige spoelcyclus

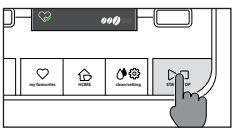
Tijdens de eerste installatie of na een lange periode van inactiviteit van de machine, moet het watercircuit gevuld worden, met de handmatige spoelcyclus.



1 Plaats een bak onder de koffietuit, blader door de verschillende pagina's en selecteer een "ESPRESSO LUNGO".



2 Druk op de toets " ", zonder voorgemalen koffie toe te voegen.



3 Druk op de toets **START/STOP** ▷☐ om de afgifte te starten, de machine begint heet water te verstrekken.

4 Ledig de houder en haal de klassieke pannarello uit het stoompijpje (Style RI9600 - Plus RI9601).

5 Plaats een houder onder het stoompijpje en kies de drank " HOT WATER ".

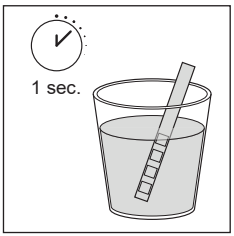
6 Druk op de toets **START/STOP** ▷☐ om de afgifte te starten.

7 Ledig de houder en herhaal de stappen van 6 tot 7, tot het waterreservoir leeg is.

8 Vul na beëindiging het waterreservoir opnieuw tot het MAX niveau. De machine is nu klaar voor gebruik.

Meting van de waterhardheid

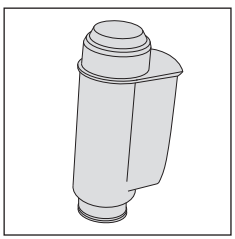
Tijdens de eerste installatie, moet de waterhardheid ingesteld worden.
Neem het meetstrookje van de waterhardheid uit de verpakking en volg de stappen die op het display weergegeven worden tijdens de installatiefase. Om de waterhardheid later te veranderen, drukt u op de toets **CLEAN/SETTING**, selecteert u "INSTELLINGEN" en selecteert u eenmaal in het instellingenmenu "WATERHARDHEID".



1. Dompel de strook voor de meting van de waterhardheid gedurende 1 seconde in een glas water. Haal de strook uit het water en wacht 1 minuut.
2. Controleer hoeveel vierkantjes rood geworden zijn.
3. Gebruik de groene toetsen " ⌄ " en " ⌃ " om de waarde te kiezen van de hardheid die ingesteld moet worden volgens de hierna volgende tabel, en bevestig dan met de toets " ✓ ".

Aantal rode vierkantjes	In te stellen waarde	Waterhardheid	INTENZA+
■□□□	1	zeer zacht water	A
■■□□	2	zacht water	A
■■■□	3	hard water	B
■■■■	4	zeer hard water	C

Waterfilter INTENZA+



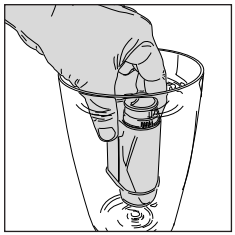
Het is aangeraden het waterfilter INTENZA+ te installeren, om de vorming van kalksteen te beperken. Dit verzekert een langere duur van de machine en een beter aroma van de koffie in de loop van de tijd.

Water is een heel belangrijk bestanddeel bij het zetten van koffie: daarom is het heel belangrijk dit altijd professioneel te filtreren.

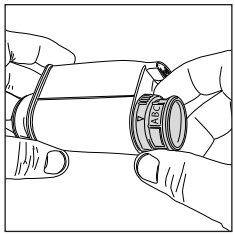
Het waterfilter "INTENZA+" voorkomt de vorming van mineraalafzettingen, door de kwaliteit van het water te verbeteren.

Installatie van het waterfilter INTENZA+

Verwijder het witte filtertje dat zich in het waterreservoir bevindt en bewaar het op een droge plaats.



Dompel het waterfilter INTENZA+ verticaal (met de opening naar boven) in koud water en druk zachtjes op de zijkanten om de luchtbelletjes eruit te laten komen.



Verwijder het INTENZA+ waterfilter uit het water en stel het in op basis van de gedetecteerde hardheid van het water (zie het hoofdstuk "Meting van de waterhardheid") en gespecificeerd aan de onderkant van het filter:

A = zacht water – komt overeen met 1 of 2 vierkantjes

B = hard water (standaard) – komt overeen met 3 vierkantjes

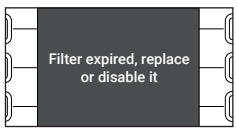
C = zeer hard water – komt overeen met 4 vierkantjes

Plaats het filter INTENZA+ in het waterreservoir en verzeker u ervan dat het correct geplaatst is. Vul het waterreservoir opnieuw en plaats het in het compartiment.

Drukt u op de toets **CLEAN/SETTING** , selecteert u "INSTELLINGEN" en selecteert u eenmaal in het instellingenmenu "WATERFILTER".
Volg de aanwijzingen op het display om het filter correct in te schakelen.

Opmerking: de activeringsprocedure van het filter kan in pauze gezet worden door te drukken op de toets **START/STOP** ▷☐ . Om de activeringsprocedure van het filter opnieuw te starten, drukt u opnieuw op de toets **START/STOP** ▷☐ .

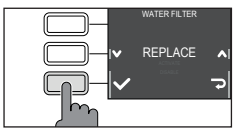
Vervanging van het waterfilter INTENZA+



Wanneer het waterfilter INTENZA+ op is, verschijnt het waarschuwingsbericht op het display.

1 Vervang of schakel het filter uit door te drukken op de toets **CLEAN/SETTING** en vervolgens op de toets " INSTELLINGEN ".

2 Selecteer de toets " WATERFILTER ".



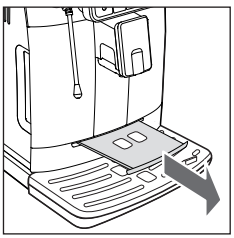
3 Kies " VERVANGEN " om het filter te wisselen of " UITSCHAKELEN " indien u het filter niet wenst te gebruiken. Bevestig met de toets " ✓ ".

Volg de aanwijzingen op het display om het filter correct in te schakelen.

Type drank

Naam van de drank	Beschrijving
Ristretto	De ristretto, geserveerd in een klein kopje, is een espresso met een kortere afgiftetijd dan de klassieke espresso, wat resulteert in een kortere en minder cafeïnehoudende koffie.
Espresso	De espresso is in heel de wereld gekend als de echte "Italiaanse koffie". Hij wordt geserveerd in een klein kopje, met als onmiskenbare kenmerken een volledig en intens aroma en een toplaag van compacte, natuurlijke room. Dit resultaat in het kopje is het resultaat van een drukextractieproces met heet water, uitgevonden door Achille Gaggia in 1938.
Espresso Lungo	De espresso lungo is een espresso met een langere extractietijd. Hij is meer verdund, met een andere aromatische intensiteit en een hoger cafeïnegehalte. Deze koffie wordt in een middelgroot kopje geserveerd.
Koffie	Koffie is een drank gemaakt met meer water dan de espresso. Hij heeft een lichter aroma en wordt in een middelgroot kopje geserveerd.
Caffè Americano	De americano is een minder intense slappe koffie, voorbereid met een espresso waaraan heet water wordt toegevoegd.
Heet water	Het heet water kan gebruikt worden voor de bereiding van thee, kruidenthee en oplosproducten.

Espresso tray (Plus RI9601 - RI9602)



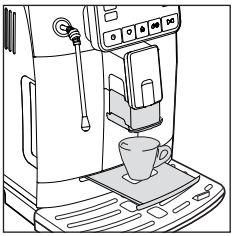
Deze machine is ontworpen om onberispelijke resultaten in het kopje te garanderen, van de traditionele espresso tot tal van andere beschikbare dranken. Als u een Italiaanse espresso wilt proeven zoals de traditie vereist, met een heerlijke laag natuurlijke room op het oppervlak, raden we aan de "Espresso Tray" te gebruiken, speciaal ontworpen en geïntegreerd in de machine. Met dit vlak kunt u traditionele espressokopjes gebruiken, zodat de perfecte hoogte wordt bereikt voor een compacte en homogene room en een afgifte zonder spatten.

Koffieafgifte

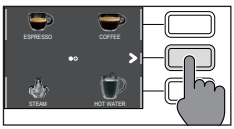
Afgifte van koffie met koffiebonen

Let op: gebruik enkel koffiebonen voor espresso. Plaats geen gemalen koffie, ongebrande koffie of oploskoffie in het koffiebonenreservoir, omdat deze de machine kunnen beschadigen.

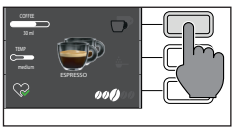
Raad: verwarm de kopjes voor met heet water om warme koffie te krijgen.



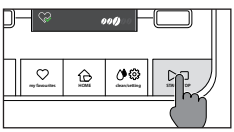
1 Verwijder de espresso tray indien aanwezig, plaats een kopje onder de koffietuit, verplaats de koffietuit omhoog of omlaag, afhankelijk van het formaat van het gebruikte kopje.
Druk op de toets **HOME** ⌂ voor toegang tot het drankenmenu.



2 Doorloop de verschillende pagina's om de gewenste koffie te vinden en te selecteren.



3 Eens de gewenste koffie geselecteerd is, kan men twee kopjes tegelijkertijd zetten aan de hand van de toets " ☕ ", behalve de AMERICANO.



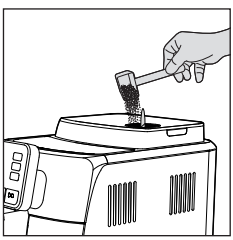
4 Druk tenslotte op de toets **START/STOP** ▷☐ om de afgifte te starten.

Let op: de afgifte kan op eender welk moment onderbroken worden, door op de toets **START/STOP** ▷☐ te drukken.

Indien u de instellingen van de drank wenst aan te passen, zie dan hoofdstuk "Aanpassing van de dranken".

Afgifte van de koffie met voorgemalen koffie

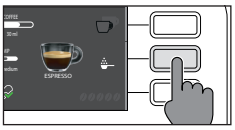
Gebruik de speciale meegeleverde maatlepel en plaats de juiste dosis in het compartiment voor voorgemalen koffie.



1 Open de deksel van het reservoir voor voorgemalen koffie en voeg een afgestreken maatlepel voorgemalen koffie toe.

Let op: plaats geen andere stoffen dan de voorgemalen koffie om de machine niet te beschadigen.

2 Plaats een kopje onder de koffietuit en selecteer de gewenste drank.



3 Druk op de toets " ".

Opmerking: de functie "voorgemalen koffie" sluit de mogelijkheid uit om twee kopjes koffie tegelijk te zetten en het aroma in te stellen, wat alleen mogelijk is met koffiebonen.

4 Druk op de toets **START/STOP** ▷☐ om de koffieafgifte te starten.

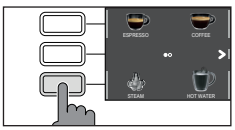
Indien u de instellingen van de drank wenst aan te passen, zie dan hoofdstuk "Aanpassing van de dranken".

Let op: de afgifte kan op eender welk moment onderbroken worden, door op de toets **START/STOP** ▷☐ te drukken.

Melk opschuimen

Raad: gebruik koude melk (aan een temperatuur van ongeveer 5 °C) met een eiwitgehalte van minstens 3% om een optimaal resultaat te garanderen voor het schuim. U kan zowel volle als halfvolle melk gebruiken. U kan bovendien ook afgeroomde melk, sojamelk en melk zonder lactose gebruiken.

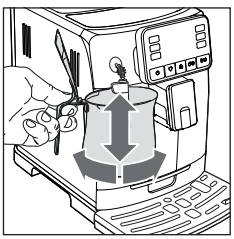
Klassieke pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601)



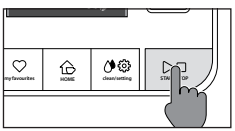
1 Vul een kan voor ongeveer 1/3 met koude melk.

2 Druk op de toets **HOME** ⌂ om naar het drankenmenu te gaan.

3 Plaats de klassieke pannarello in de melk. Kies in het drankenmenu " STOOM ".



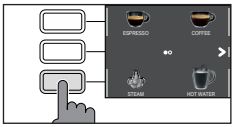
4 Schuim de melk op door de kan zachtjes aan met cirkelvormige bewegingen omhoog en omlaag te bewegen.



5 Wanneer het melkschuim de gewenste consistentie bereikt. Druk op de toets **START/STOP** ▷☐ om de stoomafgifte te onderbreken.

Opmerking: Reinig het circuit elke keer na het opschuimen van melk, door een kleine hoeveelheid heet water te verstrekken.

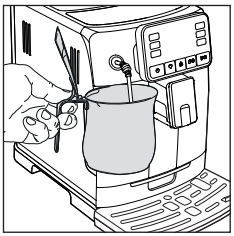
Stoompijpje (Plus RI9602)



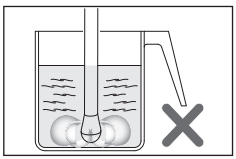
1 Vul een kan voor 1/3 met koude melk.

2 Druk op de toets **HOME** ⌂ om naar het drankenmenu te gaan.

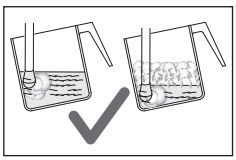
3 Selecteer de toets "STOOM" en druk op de toets **START/STOP** ▷□ om het opschuimen van de melk te laten beginnen.



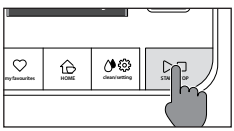
4 Plaats de spuitmond van het pijpje net onder de oppervlakte van de melk;
als hij er te diep in zit, schuimt de melk niet op;
als hij niet diep genoeg zit, ontstaan er grote bellen die meteen weer neerslaan.



5 Het is belangrijk om de spuitmond niet in het midden, maar dicht bij de rand van de kan te houden, in een hoek waarmee een regelmatige draaistroom wordt verkregen.



6 Voor het juiste melkschuim moet de spuitmond voor stoom altijd in contact zijn met de melk en niet met het schuim. Daarom moet, naarmate de schuimlaag toeneemt, de kan enigszins omhoog bewogen worden om de spuitmond in contact te houden met de melk, zonder de bodem van de kan te raken.
Zodra de gewenste schuimdikte is verkregen, moet het stoompijpje verder naar beneden worden geduwd om de melk goed te verwarmen.



7 Wanneer het melkschuim de gewenste consistentie bereikt. Druk op de toets **START/STOP** ▷□ om de stoomafgifte te onderbreken.

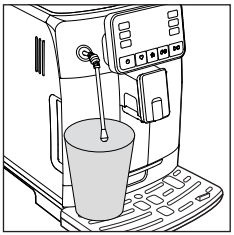
Nota: Het is aanbevolen om altijd een hand op het bolle deel van de kan te houden om de temperatuurstijging van het niet opgeschuimde deel van de melk te voelen.

Nota: Om het melkschuim compacter te maken, raadt men aan met de onderkant van de kan kort tegen een plat oppervlak te tikken en de kan daarna tenminste 30 seconden te laten staan. De melk wordt daardoor homogener.

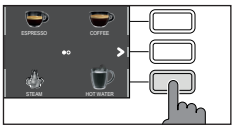
Nota: Reinig het circuit elke keer na het opschuimen van melk, door een kleine hoeveelheid heet water te verstrekken.

Afgifte van heet water

Let op: bij het begin van de bereiding kan, afhankelijk van het model, de klassieke pannarello of het stoompijpje stoom en heet water spuiten.



1 Plaats een houder onder de klassieke pannarello of het stoompijpje (al naargelang het model).



2 Druk op de toets **HOME** .

3 Druk op de toets van het "HEET WATER". Druk vervolgens op de toets **START/STOP** ▷☐ om de afgifte te starten.

Let op: de afgifte kan op eender welk moment onderbroken worden, door op de toets **START/STOP** ▷☐ te drukken.

Indien men de instellingen van de drank wenst aan te passen, zie dan hoofdstuk "Aanpassing van de dranken".

Aanpassing van de dranken en creatie van een profiel

Met deze machine kunt u de instellingen van een drank aanpassen aan uw voorkeuren en de gewijzigde drank opslaan in een van de 4 beschikbare profielen.

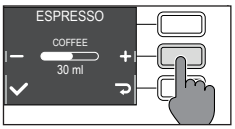
Aanpassing van de dranken

1 Druk op de toets **HOME** .

2 Kies uw drank.



3 Op het scherm worden alle instellingen weergegeven die u kunt aanpassen en/of selecteren op basis van uw voorkeuren. Al naargelang het type drank, kan u de volgende waarden afstellen of selecteren:
- het volume van de koffie;
- de temperatuur van de koffie;
- de afgifte van twee kopjes tegelijkertijd;
- het gebruik van voorgemalen koffie;
- de intensiteit van het aroma (enkel bij gebruik van koffiebonen);

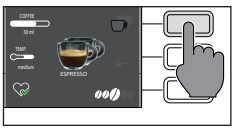


4 Na te toets " KOFFIE " ingedrukt te hebben, gebruikt u de groene toetsen " + " en " − ", om het gewenste volume in te stellen.
Druk vervolgens op de toets " ✓ " om te bevestigen en terug te keren naar het vorige scherm, waar de nieuwe ingestelde hoeveelheid weergegeven wordt.



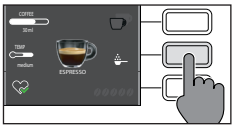
5 Druk de toets " TEMP " meerdere malen in om de temperatuur van de drank te wijzigen met de volgende opties:

- laag
- gemidd.;
- hoog;



6 Druk op de toets " " om twee kopjes te zetten, of op de toets " " om slechts een kopje te zetten. Het beeld van de drank in het midden van het display geeft het gekozen aantal kopjes weer.

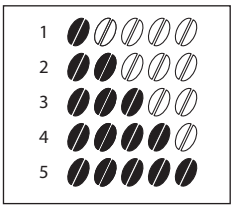
Opmerking: deze functie kan niet gebruikt worden met de AMERICANO en met HEET WATER.



7 Druk op de toets " " om het gebruik van voorgemalen koffie in te schakelen.

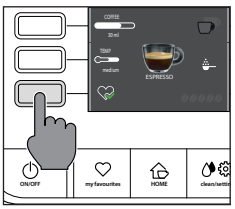
Opmerking: met deze functie kan men slechts één koffie per keer zetten.

8 Druk op de toets " " om de intensiteit van het aroma te wijzigen. Bij elke druk, wordt de intensiteit van het aroma met een graad gewijzigd. Het display geeft de gekozen intensiteit weer.



1 Zeer mild
2 Mild
3 Normaal
4 Sterk
5 Zeer sterk

Opmerking: deze functie kan niet gebruikt worden met de voorgemalen koffie.



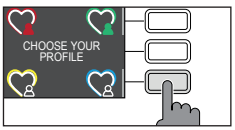
9 Nadat u de drank aan uw smaak hebt aangepast, kunt u het in een profiel opslaan door te drukken op de toets " ".

10 Kies vervolgens het profiel waarin u de drank wilt opslaan, uit de 4 beschikbare profielen.

Een nieuw profiel aanmaken

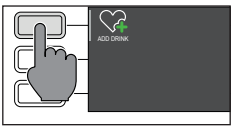
Men kan op twee wijzen een profiel aanmaken:

- Met de toets **HOME** , zoals beschreven in het hoofdstuk "Aanpassing van de dranken" onder punt 9 en 10;
- Met de toets **MY FAVOURITES** , als volgt:



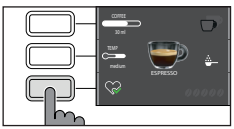
1 Druk op de toets **MY FAVOURITES** .

2 Kies de kleur van het profiel die u verkiest.

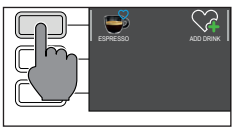


3 Druk op de toets " DRANK TOEVOEGEN ".

4 De schermen van de dranken worden weergegeven. Selecteer de drank die u wilt opslaan in uw profiel en pas het aan door stap 3 tot 8 van het hoofdstuk "Aanpassing van de dranken" uit te voeren.



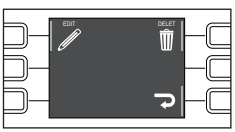
5 Druk op de toets " " om de aangepaste drank in uw profiel op te slaan. Nu kan u de drank zetten of het menu verlaten met een van de toetsen ESC (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING**).



De opgeslagen drank is nu aanwezig in de lijst van uw favorieten en wordt gemarkeerd door het hartje in de kleur die overeenkomt met het gekozen profiel.



Opmerking: Na gebruik wordt het pictogram van het profiel " " gekleurd.



6 De in uw profiel opgeslagen drank kan gewijzigd worden met behulp van de toets "WIJZIGEN " of verwijderd worden met de toets "WISSEN ".

Opmerking: Als u in **HOME** bent, kunt u het drankje niet opslaan met de toets **MY FAVORITES** , maar alleen met de toets " " anders verliest u de zojuist ingestelde instellingen.

Instelling van de maalfijnheid

U kunt de maalfijnheid aanpassen met de instelknop voor de maalfijnheid die zich in het koffiebonenreservoir bevindt. De keramische koffiemolen garandeert een perfecte en homogene maling voor de bereiding van elk kopje koffie. Zo wordt het aroma bewaard, om altijd een perfecte smaak te garanderen.

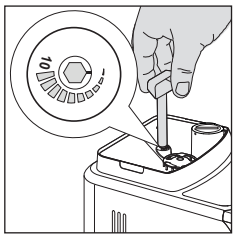
Opmerking: de maalfijnheid kan enkel afgesteld worden terwijl de machine de koffiebonen maalt. Het verschil in smaak zal na de afgifte van 2-3 koffiekopjes geproefd worden.

Let op: om beschadiging van de koffiemolen te voorkomen, draai de selectieknop van de maalfijnheid niet meer dan één klik tegelijk.

1 Plaats een kopje onder de koffietuit.

2 Open het deksel van het koffiebonenreservoir.

3 Zet een espresso zoals beschreven in het hoofdstuk "Afgifte van een koffie met koffiebonen".



4 Terwijl de machine de koffie maalt, plaatst u het uiteinde van het handvat van de maatlepel voor voorgemalen koffie op de instelknop van de koffiemolen die in het koffiebonenreservoir is geplaatst. Gebruik de hendel van de maatlepel om de knop aan te drukken en naar links of rechts te draaien, één klik per keer.

5 Er zijn 10 verschillende graden van maalfijnheid beschikbaar waartussen men kan kiezen. Hoe kleiner het streepje, des te sterker en ronder de koffie.

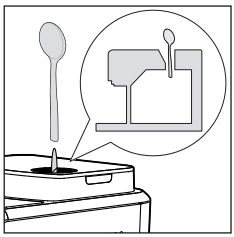
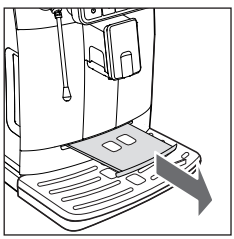
Opmerking:
- Grove maling: mildere smaak, voor koffiemelanges met donkere branding (5-10);
- Fijne maling: intensere smaak, voor koffiemelanges met lichtere branding (1-5);

Reiniging en onderhoud

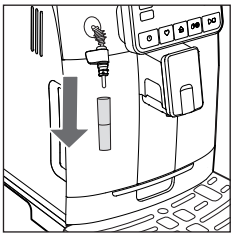
Regelmatige reiniging en onderhoud houden de machine in optimale staat en garanderen een constante, uitstekende koffie, constante toevoer en uitstekend melkschuim. Raadpleeg de onderstaande tabel om te weten wanneer en hoe u alle verwijderbare delen van de machine moet reinigen. Lees de desbetreffende hoofdstukken voor meer gedetailleerde informatie.

Reinigingstabel

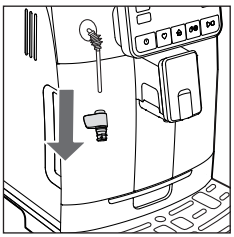
Beschrijving deel	Wanneer reinigen	Hoe reinigen
Klassieke pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601)	Na gebruik	Demonteer de klassieke pannarello en spoel hem af onder stromend water.
	Wekelijks	Demonteer de klassieke pannarello en de handgreep en reinig alle delen onder stromend water.

Beschrijving deel	Wanneer reinigen	Hoe reinigen
Stoompijpje (Plus RI9602)	Na gebruik	Reinig het stoompijpje met een vochtige doek. Voor een grondigere reiniging kunt u de spuitmond losschroeven en met stromend water spoelen.
Zetgroep	Wekelijks	Verwijder de zetgroep en reinig hem onder stromend water.
	In functie van het type gebruik	Zie het hoofdstuk "Reiniging en smering van de zetgroep".
	Maandelijks	Reinig de zetgroep met de koffieolieverwijderingstabletten Gaggia om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen
Lekbakje vol	Wanneer de speciale rode indicator uit het rooster van het lekbakje komt	Ledig het lekbakje en reinig het onder stromend water.
Koffieresidureservoir	Wanneer de machine dit vereist	Ledig het koffieresidureservoir en reinig het onder stromend water. Verzeker u ervan dat de machine ingeschakeld is tijdens deze werkzaamheid, anders wordt het koffieresidureservoir niet op nul gezet.
Waterreservoir	Wekelijks	Reinig het onder stromend water.
Compartiment van de voorgemalen koffie/ koffieleiding	Wekelijks	Reinig het bovenste deel met de steel van een lepel zoals hierna aangegeven. 
Espresso tray (Plus RI9601 - RI9602)	In functie van het type gebruik	Verwijder de espresso tray, en reinig deze met stromend water. U kan deze ook in de bovenste mand van de vaatwasser reinigen. 

Reiniging van de klassieke pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601)



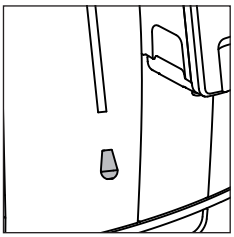
1 Verwijder de klassieke pannarello en het handvat en spoel ze af onder stromend water.



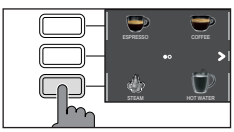
2 Reinig het stoompijpje met een vochtige doek.

3 Assembleer alle delen opnieuw.

Reiniging van het stoompijpje (Plus RI9602)



1 Reinig het stoompijpje met een vochtige doek. Voor een grondigere reiniging kunt u de spuitmond losschroeven en met stromend water spoelen.



2 Selecteer, vanuit het drankenmenu " STOOM " en druk op de toets **START/ STOP** ▷□, laat de stoom gedurende één of twee seconden ontsnappen om de opening van de spuitmond vrij te maken.

Reiniging van de zetgroep

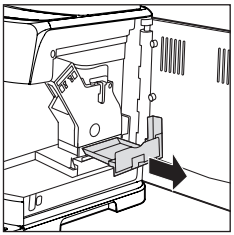
Let op: reinig de zetgroep niet in de vaatwasmachine en gebruik geen afwasmiddelen voor afwas- of reinigingsmiddelen, omdat dit de zetgroep kan beschadigen en de smaak van de koffie kan beïnvloeden.

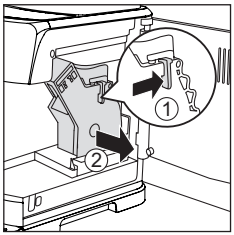
Verwijdering van de zetgroep

1 Schakel de machine uit en koppel de voedingskabel los.

2 Verwijder het koffieresidureservoir en open de servicedeur.

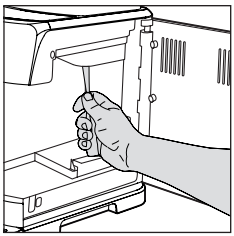
3 Verwijder de koffieopvanglade.



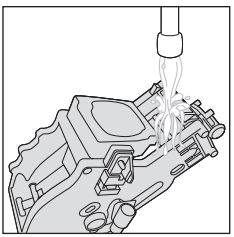


4 Druk op de PUSH-hendel (indrukken) (1) en trek aan de hendel van de zetgroep (2) om deze uit de machine te halen.

Reiniging van de zetgroep onder stromend water



1 Reinig de koffieleiding grondig met de steel van een lepeltje of met een ander afgerond keukengereedschap.

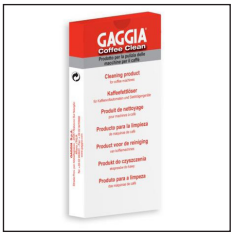


2 Spoel de zetgroep grondig met lauw water. Reinig het bovenste filter zorgvuldig.

3 Laat de zetgroep aan de lucht drogen.

Opmerking: droog de zetgroep niet af met doeken te vermijden dat er zich stofvezels in ophopen.

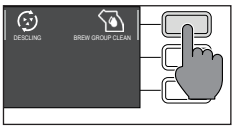
Reiniging van de zetgroep met tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen



Let op: Gebruik voor het schoonmaken alleen Gaggia-tabletten om olieachtige resten van de koffie te verwijderen.

1 Plaats een houder onder de koffietuit.

2 Druk op de toets **CLEAN/SETTING** en selecteer de toets " REINIGING " die op het display weergegeven wordt.

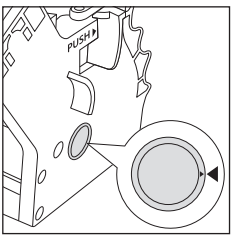


3 Kies "REINIGING VAN DE ZETGROEP" en druk op de toets **START/STOP** ▷☐ om de reinigingsprocedure te starten.

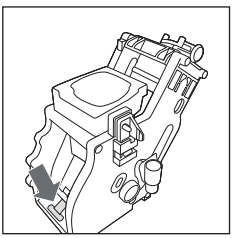
4 Volg de aanwijzingen op het display om de zetgroep correct te reinigen.

5 De procedure duurt ongeveer 5 minuten en u kan de toets **START/STOP** ▷☐ gebruiken om ze te onderbreken en vervolgens weer verder te laten gaan.

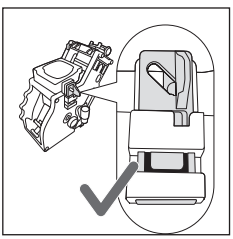
Herplaatsing van de zetgroep



1 Voordat u de zetgroep opnieuw in de machine plaatst, moet u ervoor zorgen dat de twee gele referentietekens aan de zijkant overeenkomen. Indien dit niet zo is, doet u als volgt:

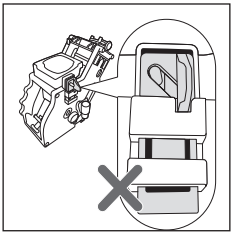


Zorg ervoor dat de hendel in aanraking komt met de basis van de zetgroep.



2 Verzeker u ervan dat de gele ontgrendelhaak van de zetgroep op de correcte positie is.

Om de haak correct te plaatsen, duwt u hem omhoog tot de maximaal bereikbare positie.



Indien de haak nog onderaan is, betekent dit dat hij niet correct gepositioneerd is.

3 Plaats de zetgroep opnieuw in de machine langs de geleiders aan de zijkanten totdat deze op zijn plaats blokkeert met een klik.

Let op: druk niet op de hendel PUSH.

4 Sluit de servicedeur

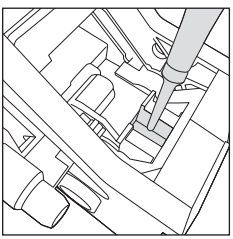
Invetten van de zetgroep

Voor optimale machineprestaties moet de zetgroep gesmeerd worden. Raadpleeg de volgende tabel voor de frequentie voor invetten.

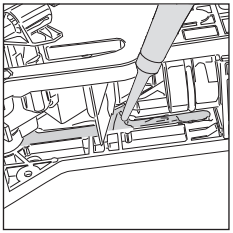
Frequentie van gebruik	Dagelijks aantal bereide dranken	Frequentie voor invetten
Laag	1-5	Om de 4 maanden
Normaal	6-10	Om de 2 maanden
Hoog	>10	Elke maand

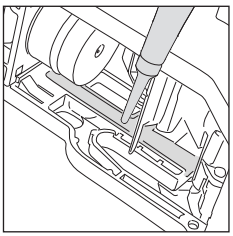
1 Schakel het apparaat uit en koppel de voedingskabel los.

2 Verwijder de zetgroep en spoel deze af met warm water (zie het hoofdstuk "Reiniging van de zetgroep onder stromend water").



3 Breng een dunne laag van het meegeleverde smeervet aan rond de pin die in de machine gestoken wordt, onderaan de zetgroep.





4 Breng een dunne laag smeervet aan op de geleiders, aan beide kanten (zie afbeelding).

5 Plaats de zetgroep opnieuw (zie het hoofdstuk "Herplaatsing van de zetgroep").

Opmerking: u kunt de tube smeervet meerdere keren hergebruiken.

Ontkalking

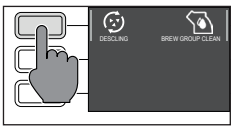
Frequentie van de ontkalking



Wanneer de machine dit vereist, moet de ontkalking van de machine uitgevoerd worden.

Gebruik alleen de ontkalkingsoplossing van Gaggia die ontworpen is om optimale prestaties van de machine te garanderen. Het gebruik van andere producten zou schade aan de machine kunnen veroorzaken en resten in het water achterlaten. Indien de ontkalking van de machine niet uitgevoerd wordt, vervalt de garantie.

1 Verwijder de klassieke pannarello, indien aanwezig.

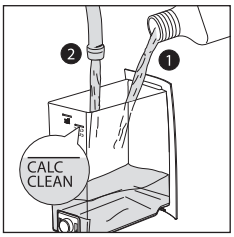


2 Druk op de toets **CLEAN/SETTING** en selecteer de toets " REINIGING " die op het display weergegeven wordt.

- Druk op de toets " ONTKALKING " en druk vervolgens op de toets **START/STOP** ▷□.

3 Verwijder de lekbak en het koffieresidureservoir, leeg ze en plaats ze terug in de machine.

4 Verwijder het waterreservoir en leeg het. Verwijder vervolgens, indien aanwezig, het filter INTENZA+.



5 Giet de hele fles ontkalkingsoplossing Gaggia in het waterreservoir en vul dit met water tot u het niveau van CALC CLEAN bereikt. Plaats het vervolgens weer in de machine.

6 Plaats een grote houder (1,5l) onder het stoompijpje en de koffietuit.

7 Volg de aanwijzingen die weergegeven worden op het display om de ontkalkingsprocedure te starten. Deze procedure duurt ongeveer 25 minuten en bestaat uit een ontkalkingscyclus en een spoelcyclus, uitgevoerd met regelmatige afgiftes.

8 Als de ontkalkingscyclus voltooid is, moet u het reservoir en het watercircuit spoelen volgens de instructies op het display.

9 Plaats het filter INTENZA+ weer in het lege waterreservoir.

Opmerking: de procedure kan in pauze gezet worden door te drukken op de toets **START/STOP** ▷□.

Let op: wanneer de ontkalkingsprocedure actief is, is het niet mogelijk om de zetgroep te verwijderen. Wacht tot het ontkalkingsproces voltooid is en verwijder dan de zetgroep.

Wat te doen in geval van onderbreking van de ontkalkingsprocedure

U kan de ontkalkingsprocedure verlaten door op de toets **ON/OFF** ⏻ op het controlepaneel te drukken. Als de ontkalkingsprocedure onderbroken wordt voordat deze voltooid is, voert u het volgende uit:

1 Leeg het waterreservoir en reinig het zorgvuldig.

2 Vul het waterreservoir met vers water tot aan de indicatie van het CALC CLEAN niveau en schakel de machine opnieuw in. De machine wordt voorverwarmd en voert een automatische spoelcyclus uit.

3 Voer, voordat u eender welke drank klaarmaakt, een handmatige spoelcyclus uit zoals beschreven in het betreffende hoofdstuk.

Opmerking: als de procedure niet voltooid is, moet er zo snel mogelijk een nieuwe ontkalkingsprocedure uitgevoerd worden.

Verschillende instellingen

Door op de toets **CLEAN/SETTING** te drukken en "INSTELLINGEN" op het display te selecteren, kunnen sommige machineparameters hersteld of gewijzigd worden, zoals:

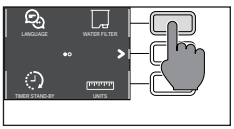
- Taal.
- Waterfilter.
- Timer stand-by.
- Waterhardheid.
- Meeteenheid.
- Drankenteller.
- Fabrieksinstellingen herstellen.

Taal

Nadat het pictogram voor de taalinstelling geselecteerd is, wordt de lijst met beschikbare talen geopend.

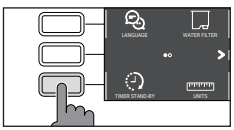
Beschikbare talen		
ITALIAANS	NEDERLANDS	HONGAARS
ENGELS	DEENS	BULGAARS
DUITS	GRIEKS	TSJECHISCH
FRANS	POOLS	SLOWAAKS
SPAANS	RUSSISCH	LITOUWS
PORTUGEES	ROEMEENS	

Waterfilter



Nadat "WATERFILTER" is geselecteerd, volgt u de instructies op het display en wat beschreven is in het hoofdstuk "Installatie waterfilter INTENZA" en in het hoofdstuk "Vervanging waterfilter INTENZA+".

Timer stand-by

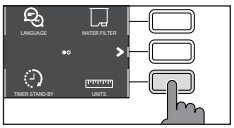


Na de "TIMER STAND-BY" geselecteerd te hebben, kan de timer ingesteld worden op:

- 15 min.
- 30 min
- 60 min
- 180 min

Waterhardheid

Nadat "WATERHARDHEID" geselecteerd is, volgt u de instructies op het display en wat beschreven is in het hoofdstuk "Meting van de waterhardheid".



Meeteenheid

Door "MEETEENHEID" te selecteren:

kan men de meeteenheid instellen in "ml" of "once".

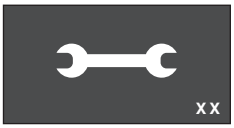
Drankenteller

Het is mogelijk om voor elke drank het aantal kopjes weer te geven dat afgegeven werd sinds de eerste keer dat de machine werd gebruikt. Deze gegevens kunnen niet gereset worden.

Fabrieksinstellingen herstellen

De machine kan weer op de fabriekswaarden ingesteld worden. De machine zal een dubbele bevestiging vragen alvorens verder te gaan. Alle parameters worden gereset behalve diegene die gerelateerd aan de profielen (**MY FAVOURITES** ♡) en de drankenteller.

Betekenis van de foutcodes



Hieronder staan een aantal foutcodes die het display kan weergeven, hun betekenis en hoe het probleem op te lossen. Als de aangegeven oplossingen niet werken en het display het pictogram van de foutcode blijft weergeven en de machine niet correct werkt, of als er andere foutcodes worden weergegeven, moet u contact opnemen met een erkend servicecentrum of met de dealers.
U vindt de contactgegevens op de website www.gaggia.com of www.gaggia.it.

Foutcode	Probleem	Oorzaak	Mogelijke oplossing
01	De koffiemolen is geblokkeerd	De koffieleiding is geblokkeerd	Verwijder de voedingskabel en verwijder de zetgroep. Reinig de koffieleiding grondig met de steel van een lepel. Schakel het apparaat opnieuw in.
03 - 04	Er heeft zich een probleem voorgedaan met de zetgroep.	De zetgroep is vuil of niet goed gesmeerd.	Schakel de machine uit met de hoofdschakelaar. Verwijder de zetgroep en reinig hem zorgvuldig. (Raadpleeg het hoofdstuk "Reiniging van de zetgroep")
		De zetgroep is niet correct geplaatst.	Schakel de machine uit met de hoofdschakelaar. Verwijder de zetgroep en plaats hem opnieuw. Verzeker u ervan dat de zetgroep op de juiste positie staat alvorens deze te plaatsen. Raadpleeg het hoofdstuk "Herplaatsing van de zetgroep".
05	Er is een probleem in het watercircuit.	Er is lucht aanwezig in het watercircuit.	Haal het reservoir enkele keren uit de machine en plaats het opnieuw. Zorg ervoor dat het correct in de machine geplaatst wordt. Controleer of de ruimte van het waterreservoir schoon is.
			Als u een "INTENZA+" filter gebruikt: verwijder het filter uit het waterreservoir en schud het om alle lucht uit het filter te verwijderen. Plaats vervolgens het filter "INTENZA+" weer in het lege waterreservoir.
14	De machine is oververhit	Er zijn meerdere mogelijke oorzaken.	Schakel de machine uit en schakel ze na 30 minuten opnieuw in. Doe dit 2 of 3 maal.

Oplossing van problemen

Dit hoofdstuk vat de meest voorkomende problemen samen die u kunt aantreffen bij de machine. Als u het probleem niet kunt oplossen met de onderstaande informatie, ga dan naar www.gaggia.com of www.gaggia.it. voor een lijst met veelgestelde vragen of neem contact op met het Customer Service Center of de dealers in uw land.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine gaat niet aan.	De machine is niet aangesloten	Controleer of de voedingskabel correct ingestoken is.
Het lekbakje is snel vol.	Dit is normaal. De machine gebruikt water om het intern circuit en de zetgroep te spoelen. Een deel van het water stroomt door het interne systeem direct in het lekbakje.	Ledig het lekbakje wanneer de rode indicator uit het rooster steekt. We raden aan een kopje onder de koffietuit te plaatsen om het spoelwater op te vangen.
Het display geeft constant het pictogram "koffieresidureservoir vol" weer.	Het koffieresidureservoir werd geledigd wanneer de machine uitgeschakeld was.	Ledig het koffieresidureservoir steeds wanneer de machine ingeschakeld is. Indien het koffieresidureservoir geledigd wordt wanneer de machine uitgeschakeld is, wordt de teller van de koffiecycli niet op nul gezet. In dit geval toont het display het pictogram ook wanneer het reservoir niet vol is.
	Het koffieresidureservoir werd te snel teruggeplaatst.	Wacht steeds 5 seconden wanneer het koffieresidureservoir zich weer op zijn plaats zet. Zo stelt de teller zich weer op nul in.
De machine vraagt u om het koffieresidureservoir leeg te maken, ook als het reservoir niet vol is.	De machine heeft de teller niet gereset de laatste keer dat het koffieresidureservoir geledigd werd.	Wacht steeds 5 seconden wanneer het koffieresidureservoir zich weer op zijn plaats zet. Zo wordt de teller van het koffieresidu op nul gezet.
		Ledig het koffieresidureservoir steeds wanneer de machine ingeschakeld is. Indien het koffieresidureservoir geledigd wordt wanneer de machine uitgeschakeld is, wordt de teller van de koffiecycli niet op nul gezet.
Onmogelijk de zetgroep te verwijderen.	De zetgroep bevindt zich niet in de correcte positie.	Sluit de servicedeur Schakel de machine uit en weer aan. Wacht tot het display de melding voor machine gereed weergeeft, verwijder dan de zetgroep.
	Het koffieresidureservoir werd niet verwijderd.	Verwijder het koffieresidureservoir alvorens de zetgroep te verwijderen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De zetgroep kan niet geplaatst worden.	De zetgroep bevindt zich niet in de correcte positie.	De zetgroep werd niet in positie geplaatst alvorens hij terug gepositioneerd werd. Zorg ervoor dat de hendel contact maakt met de basis van de zetgroep en dat de haak van de zetgroep in de juiste positie staat. Zie het hoofdstuk "Herplaatsing van de zetgroep".
		Om de machine weer in te stellen: herplaats het koffieresidureservoir. Plaats de zetgroep niet. Sluit de servicedeur terwijl het koffieresidureservoir geplaatst is, ontkoppel de voedingskabel en plaats deze opnieuw. Probeer dan opnieuw de zetgroep te plaatsen en schakel de machine opnieuw in.
De koffie heeft weinig room of is waterig.	De koffiemolen is ingesteld op een grove maling.	Stel de koffiemolen in op een fijnere maling.
	De machine voert de zelfregulatie uit.	Zet enkele koffiekopjes zodat de machine de zelfregulatie uitvoert.
	De koffieleiding is geblokkeerd	Reinig de koffieleiding met een lepeltje zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging van de zetgroep onder stromend water".
De koffie is niet warm genoeg.	De temperatuur is te laag ingesteld. Ga de instellingen van het menu na.	Stel de temperatuur van het menu in op “MAX”.
De machine maalt de koffiebonen, maar er wordt geen koffie afgegeven.	De koffiemolen is ingesteld op een te fijne maling.	Stel de koffiemolen in op een grovere maling.
	De koffietuit is verstopt.	Zet een voorgemalen slappe koffie, zonder de voorgemalen koffie toe te voegen.
	De koffietuiten zijn verstopt.	Reinig de koffietuiten met een kleine pijpreiniger.
De koffie stroomt langzaam of druppelsgewijs uit de machine	De koffiemolen is ingesteld op een te fijne maling.	Stel de koffiemolen in op een grovere maling.
	De koffietuiten zijn verstopt.	Reinig de koffietuiten met een kleine pijpreiniger.
	Het circuit van de machine is door kalkaanslag geblokkeerd.	Voer de ontkalking uit.
De melk maakt geen schuim.	De klassieke pannarello is vuil. (Style RI9600 - Plus RI9601)	Reinig de klassieke pannarello zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging van de klassieke pannarello".
		Verzeker u ervan dat alle onderdelen van de klassieke pannarello correct gemonteerd zijn.
	De spuitmond van het stoompijpje is verstopt. (Plus RI9602)	Reinig de spuitmond met stromend water en reinig het circuit door een kleine hoeveelheid heet water te verstrekken.
	Het gebruikte type melk is niet geschikt om schuim te maken.	Al naargelang het type melk, verkrijgt men een andere hoeveelheid en kwaliteit van schuim.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het filter “INTENZA+” kan niet geplaatst worden.	U moet de lucht uit het filter laten gaan.	Laat de luchtbellen uit het filter komen.
	Het reservoir bevat nog water.	Leeg het waterreservoir alvorens het filter te installeren.
	De rubberen afdichting is niet op het filter “INTENZA+” geplaatst.	Controleer de verpakking en plaats de afdichting op het filter “INTENZA+”.
Er is water onder de machine aanwezig.	Het lekbakje is te vol en is overgelopen.	Ledig het lekbakje wanneer de indicator door het bakje steekt. Ledig altijd het lekbakje alvorens de ontkalkingsprocedure te starten.

Accessoires GAGGIA

De koffie en de accessoires zijn beschikbaar in de erkende centra (Italië), of bij de dealers van uw land.



Ontkalkingsmiddel



Waterfilter INTENZA+



Koffieolieverwijderings-tabletten



Beschikbaar assortiment koffie in bonen en poeder: 100% Arabica / Intens / Cafeïnevrij

Technische gegevens

Nominale spanning - Nominaal vermogen - Voeding	Zie plaatje aan de binnenkant van de servicedeur
Materiaal behuizing	Thermoplast
Afmetingen (Style)	260 x 345 x 440 mm
Afmetingen (Plus)	260 x 380 x 440 mm
Gewicht (Style)	8,2 kg
Gewicht (Plus)	9 kg
Kabellengte	1200 mm
Bedieningspaneel	Front
Afmetingen kopjes (Style)	Tot 110 mm
Afmetingen kopjes (Plus)	Tot 150 mm
Waterreservoir	1,8 liter - Uitneembaar
Inhoud koffiebonenreservoir	250 g
Inhoud koffiediklade	10
Pompdruk	15 bar
Waterketel	RVS ketel
Veiligheidsinrichtingen	Thermozekering

Spis treści

Główne elementy urządzenia (Rys. 2) 63
Wersja z przystawką pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601) 63
Wersja z dyszą pary (Plus RI9602) 63
Panel sterowania i wyświetlacz 64
Główne elementy panelu sterowania (rys. 1) 64
Przyciski wielofunkcyjne 64
Pierwsza instalacja 65
Ręczny cykl płukania 65
Pomiar twardości wody 66
Filtr wody INTENZA+ 66
Instalacja filtra wody INTENZA+ 67
Wymiana filtra wody INTENZA+ 67
Rodzaje napojów 68
Espresso tray (Plus RI9601 - RI9602) 68
Parzenie kawy 69
Parzenie kawy na bazie kawy ziarnistej 69
Parzenie kawy na bazie kawy wstępnie zmielonej 69
Spienianie mleka 70
Pannarello classico (Style RI9600 - Plus RI9601) 70
Dysza pary (Plus RI9602) 71
Nalewanie gorącej wody 72
Indywidualne ustawienia napojów i tworzenie profilu 72
Indywidualne ustawienia napojów 72
Tworzenie profilu 74
Regulacja stopnia mielenia 75
Czyszczenie i konserwacja 75
Tabela czyszczenia 75
Czyszczenie przystawki pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601) 77
Czyszczenie dyszy pary (Plus RI9602) 77
Czyszczenie bloku zaparzającego 78
Smarowanie bloku zaparzającego 80
Odwapnianie 81
Procedura odwapniania 81
Co robić w przypadku przerwania procedury odwapniania 82
Ustawienia różne 83
Język 83
Filtr wody 83
Timer stand-by 83
Twardość wody 84
Jednostki miary 84
Licznik napojów 84
Przywracanie ustawień fabrycznych 84
Znaczenie kodów błędów 85
Rozwiązywanie problemów 86
Akcesoria GAGGIA 88
Dane techniczne 89

Główne elementy urządzenia (Rys. 2)

1	Pokrywka pojemnika na kawę ziarnistą	**11**	Pokrywa tacy ociekowej
2	Pojemnik na kawę ziarnistą	**12**	Wskaźnik pełnej tacy ociekowej
3	Gniazdo do kabla zasilającego	**13**	Espresso tray (tylko w przypadku modelu Plus)
4	Zbiornik na wodę	**14**	Kabel zasilający
5	Pojemnik na kawę wstępnie zmieloną	**15**	Smar
6	Pokrętło regulacji młynka	**16**	Miarka do kawy wstępnie zmielonej
7	Panel sterowania	**17**	Tester twardości wody
8	Regulowany dozownik kawy	**18**	Drzwiczki serwisowe
9	Pojemnik na fusy	**19**	Kasetka na resztki kawy
10	Taca ociekowa	**20**	Blok zaparzający

Wersja z przystawką pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601)

21	Zabezpieczenie rurki wylotu pary	**23**	Rura wylotu pary
22	Uchwyt przystawki pannarello	**24**	Przystawka pannarello

Wersja z dyszą pary (Plus RI9602)

21	Wylot dyszy pary	**23**	Uchwyt dyszy pary
22	Dysza pary		

Panel sterowania i wyświetlacz

Niniejszy ekspres do kawy posiada intuicyjny i łatwy w obsłudze wyświetlacz. Aby lepiej zapoznać się z poszczególnymi przyciskami, należy przeczytać poniższe paragrafy.

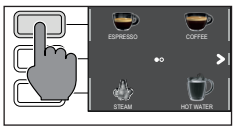
Główne elementy panelu sterowania (rys. 1)

1/2	**Przyciski WIELOFUNKCYJNE**	Aby wybrać funkcję wskazaną na wyświetlaczu.
3	**Przycisk ON/OFF** ⏻	Aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
4	**Przycisk MY FAVOURITES** ♡	Aby wejść do menu profili osobistych.
5	**Przycisk HOME** ⌂	Aby wejść do menu napojów.
6	**Przycisk CLEAN/SETTING** 💧⚙	Aby wejść do menu czyszczenia i ustawień.
7	**Przycisk START/STOP** ▷□	Aby uruchomić/zatrzymać wytwarzanie wybranego napoju lub uruchomić/ zatrzymać procedurę wskazaną na wyświetlaczu.

Ważne: przyciski **MY FAVOURITES** ♡, **HOME** ⌂, **CLEAN/SETTING** 💧⚙ są również przyciskami ESC. W dowolnym momencie można wyjść z wyświetlanego ekranu, naciskając jeden z tych przycisków, które powodują przejście do ich menu początkowego.

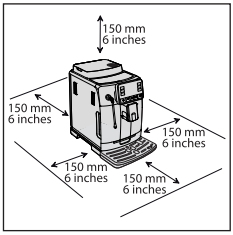
Przyciski wielofunkcyjne

Przyciski wielofunkcyjne po bokach wyświetlacza służą do wybierania funkcji lub napoju, do której odnoszą się one w danym momencie.



Ważne: aby ułatwić czytanie niniejszej instrukcji, instrukcja <<nacisnąć przycisk „ ”>> powinna być rozumiana jako <<nacisnąć przycisk dotyczący „ ”>>.

Pierwsza instalacja



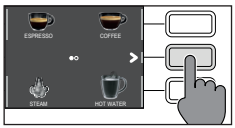
Przed użyciem urządzenia należy przestrzegać kilku prostych wskazówek wyraźnie opisanych w skróconej instrukcji na początku niniejszego podręcznika, gdzie zamieszczono ilustracje objaśniające.

Ważne: aby kawa smakowała lepiej, zalecamy przygotowanie początkowo 5 filiżanek kawy, aby urządzenie wykonało automatyczną regulację.

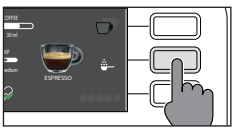
Uwaga: nie używać zabezpieczenia rurki wylotu pary jako uchwytu, ale posługiwać się uchwytem przystawki pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601).

Ręczny cykl płukania

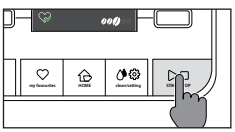
Podczas pierwszej instalacji lub po długim okresie nieużywania urządzenia należy dokonać napełnienia obwodu wody, wykonując cykl płukania ręcznego.



1 Umieścić pojemnik pod dozownikiem kawy, przewinąć poszczególne strony i wybrać opcję „ESPRESSO LUNGO”.



2 Nacisnąć przycisk „ ”, nie dodając kawy wstępnie zmielonej.



3 Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷☐ w celu rozpoczęcia nalewania. Urządzenie zacznie nalewać gorącą wodę.

4 Opróżnić pojemnik i wyjąć przystawkę pannarello z rurki wylotu pary (Style RI9600 - Plus RI9601).

5 Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary i wybrać napój „HOT WATER”.

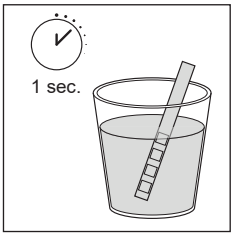
6 Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷☐ w celu rozpoczęcia nalewania.

7 Opróżnić pojemnik i powtórzyć czynności z punktów od 6 do 7, dopóki zbiornik na wodę nie będzie pusty.

8 Po zakończeniu napełnić ponownie zbiornik na wodę do poziomu MAX. Urządzenie jest gotowe do pracy.

Pomiar twardości wody

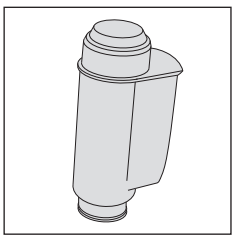
Podczas pierwszej instalacji należy ustawić twardość wody.
Wyjąć z opakowania pasek testowy do pomiaru twardości wody i postępować zgodnie z instrukcjami widniejącymi na wyświetlaczu podczas fazy instalacji. Aby zmienić twardość wody w innym momencie, należy nacisnąć przycisk **CLEAN/ SETTING**, wybrać „USTAWIENIA", a następnie w menu ustawień wybrać „TWARDOŚĆ WODY".



1. Na 1 sekundę zanurzyć pasek testowy do pomiaru twardości wody w szklance z wodą. Wyjąć pasek testowy do pomiaru twardości wody i poczekać 1 minutę.
2. Sprawdzić, ile kwadracików zmieniło kolor na czerwony.
3. Użyć zielonych przycisków „⌄" i „⌃", aby wybrać wartość twardości do ustawienia zgodnie z poniższą tabelą, a następnie potwierdzić za pomocą przycisku „✓".

Liczba czerwonych kwadracików	Wartość do ustawienia	Twardość wody	INTENZA+
■□□□	1	woda bardzo miękka	A
■■□□	2	woda miękka	A
■■■□	3	woda twarda	B
■■■■	4	woda bardzo twarda	C

Filtr wody INTENZA+



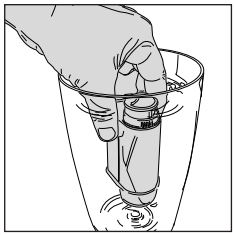
Zaleca się zainstalowanie filtra wody INTENZA+, aby ograniczyć tworzenie się kamienia. Zapewni to dłuższą trwałość urządzenia i lepszy aromat kawy w miarę upływu czasu.

Woda jest podstawowym składnikiem każdej kawy. Bardzo ważna jest zatem jej odpowiednia filtracja, w profesjonalny sposób.

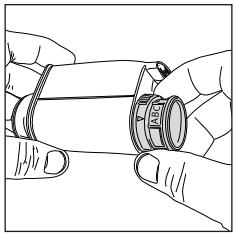
Filtr wody INTENZA+ zapobiega tworzeniu się osadów mineralnych, poprawiając jakość wody.

Instalacja filtra wody INTENZA+

Wyjąć mały biały filtr znajdujący się w zbiorniku na wodę. Przechowywać go w suchym miejscu.



Zanurzyć filtr wody INTENZA+ w zimnej wodzie w pozycji pionowej (otworem ku górze) i nacisnąć delikatnie na brzegi, aby wypuścić pęcherzyki powietrza.



Wyjąć filtr wody INTENZA+ z wody i ustawić go zgodnie ze stwierdzoną twardością wody (patrz rozdział „Pomiar twardości wody") oraz określić przy podstawie filtra poziom twardości:

A = woda miękka – 1 lub 2 kwadraciki

B = woda twarda (standard) – 3 kwadraciki

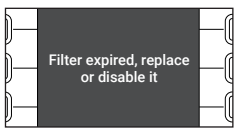
C = woda bardzo twarda – 4 kwadraciki

Włożyć filtr INTENZA+ do zbiornika na wodę, upewniając się, że włożony jest prawidłowo. Napełnić ponownie zbiornik na wodę i włożyć go na miejsce.

Należy nacisnąć przycisk **CLEAN/SETTING** , wybrać „USTAWIENIA", a następnie w menu ustawień wybrać „FILTR WODY".
Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby prawidłowo uaktywnić filtr.

Ważne: procedurę aktywacji filtra można przerwać, naciskając przycisk **START/STOP** ▷☐ . Aby wznowić procedurę aktywacji filtra, należy ponownie nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷☐ .

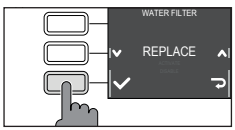
Wymiana filtra wody INTENZA+



Gdy filtr wody INTENZA+ zużyje się, na wyświetlaczu pojawi się komunikat ostrzegawczy.

1 Dokonać wymiany lub dezaktywacji, naciskając przycisk **CLEAN/SETTING** , a następnie przycisk „USTAWIENIA".

2 Wybrać przycisk „FILTR WODY".



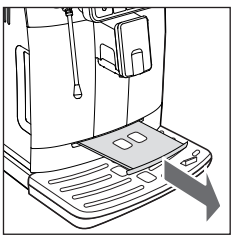
3 Wybrać „WYMIEŃ", aby wymienić filtr lub „WYŁĄCZ", jeśli nie zamierza się używać filtra. Potwierdzić przyciskiem „✓".

Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby prawidłowo uaktywnić filtr.

Rodzaje napojów

Nazwa napoju	Opis
Ristretto	Mocna kawa, serwowana w małej filiżance, to espresso, którego czas dozowania jest krótszy w porównaniu z czasem dozowania klasycznego espresso, czego efektem jest kawa w mniejszej ilości i mniej bogata w kofeinę.
Espresso	Espresso znane jest na całym świecie jako prawdziwa „kawa we włoskim stylu". Serwowane jest w małej filiżance, a jego typowymi cechami są bogaty i intensywny aromat oraz warstwa naturalnej, zwartej pianki. Taki napój jest efektem procesu zaparzania ciśnieniowego z użyciem gorącej wody, którego pomysłodawcą był w 1938 roku Achille Gaggia.
Espresso lungo	Duża kawa espresso to espresso, którego czas zaparzania jest nieco dłuższy. Jest bardziej rozcieńcza, cechuje się inną intensywnością aromatu i wyższą zawartością kofeiny. Serwowana jest w średniej filiżance.
Kawa	Kawa to napój przygotowywany z większą ilością wody w porównaniu z espresso. Ma delikatniejszy aromat i serwowana jest w średnio-dużej filiżance.
Americano	Kawa po amerykańsku to mniej intensywna duża kawa, przygotowywana jak espresso, ale z dodatkiem gorącej wody.
Gorąca woda	Gorącej wody można używać do szybkiego przygotowania herbaty, naparów ziołowych i innych napojów rozpuszczalnych.

Espresso tray (Plus RI9601 - RI9602)



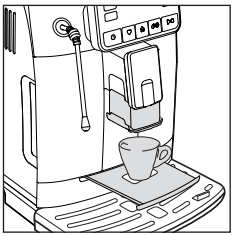
Niniejsze urządzenie zaprojektowano z myślą o przyrządzaniu doskonale smakujących napojów, od tradycyjnego espresso po liczne inne dostępne napoje. Jeśli pragniesz zasmakować włoskiego espresso zgodnie z tradycją przyrządzania tego rodzaju napoju, z delikatną warstwą naturalnej pianki na powierzchni, zachęcamy Cię do korzystania z „Espresso Tray", podstawki specjalnie opracowanej i dostosowanej do tego urządzenia. Podstawka ta pozwala na korzystanie z tradycyjnych filiżanek do espresso, mając zawsze pewność, że jego poziom będzie idealny, by powstała jednolita, zwarta pianka i że przy jego zaparzaniu otoczenie pozostanie nieskazitelnie czyste.

Parzenie kawy

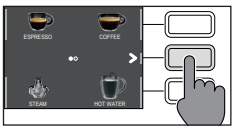
Parzenie kawy na bazie kawy ziarnistej

Uwaga: używać wyłącznie kawy ziarnistej do espresso. Nie wsypywać do pojemnika na kawę ziarnistą kawy mielonej, kawy niepalonej, kawy liofilizowanej lub rozpuszczalnej, ponieważ mogłyby one uszkodzić urządzenie.

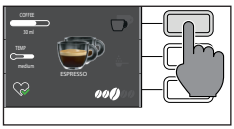
Wskazówka: aby kawa była cieplejsza, należy podgrzać filiżanki gorącą wodą.



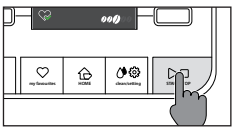
1 Wyjąć espresso tray, o ile występuje, umieścić filiżankę pod dozownikiem kawy, podnieść lub obniżyć dozownik w zależności od rozmiaru używanej filiżanki. Nacisnąć przycisk **HOME** ⌂, aby uzyskać dostęp do menu napojów.



2 Przewinąć poszczególne strony, aby znaleźć i wybrać żądany napój.



3 Po wybraniu żądanego napoju można przygotować dwie filiżanki równocześnie za pomocą przycisku „☕☕" (nie dotyczy kawy typu AMERICANO).



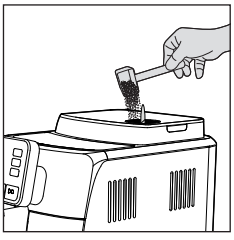
4 Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□ w celu rozpoczęcia nalewania.

Ważne: nalewanie można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk **START/STOP** ▷□.

Jeśli zamierza się dostosować ustawienia napoju, należy się zapoznać z rozdziałem „Indywidualne ustawienia napojów".

Parzenie kawy na bazie kawy wstępnie zmielonej

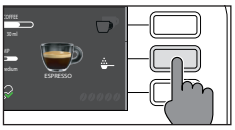
Za pomocą specjalnej dołączonej miarki wsypać prawidłową dozę do pojemnika na kawę wstępnie zmieloną.



1 Otworzyć pokrywkę pojemnika na kawę wstępnie zmieloną i wsypać jedną pełną miarkę kawy wstępnie zmielonej.

Uwaga: nie wsypywać innych substancji niż kawa wstępnie zmielona, aby nie uszkodzić urządzenia.

2 Umieścić filiżankę pod dozownikiem kawy i wybrać żądany napój.



3 Nacisnąć przycisk „ ”.

Ważne: funkcja „kawy wstępnie zmielonej” wyklucza możliwość parzenia dwóch filiżanek kawy równocześnie, a także ustawienia aromatu, co jest możliwe wyłącznie w przypadku kawy ziarnistej.

4 Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□, aby uruchomić parzenie kawy.

Jeśli zamierza się dostosować ustawienia napoju, należy się zapoznać z rozdziałem „Indywidualne ustawienia napojów”.

Ważne: nalewanie można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk **START/STOP** ▷□.

Spienianie mleka

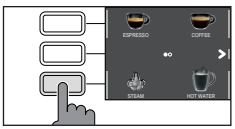
Wskazówka: używać zimnego mleka (o temperaturze około 5°C) o zawartości tłuszczu przynajmniej 3% w celu zapewnienia optymalnej pianki. Można stosować zarówno mleko pełnotłuste, jak i mleko częściowo odtłuszczone. Ponadto można stosować mleko odtłuszczone, sojowe lub mleko bez laktozy.

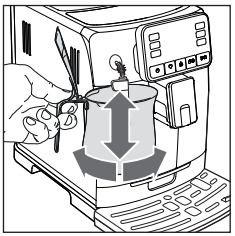
Przystawką pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601)

1 Wlać do dzbanka zimne mleko, około 1/3 pojemności.

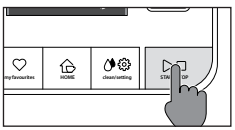
2 Nacisnąć przycisk **HOME** ⌂, aby wejść do menu napojów.

3 Włożyć przystawkę pannarello do mleka. W menu napojów wybrać „PARA”.





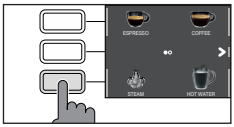
4 Spieniać mleko, przesuwając delikatnie dzbanek ruchami obrotowymi od góry do dołu.



5 Gdy pianka mleka będzie miała pożądaną konsystencję, nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□, aby przerwać wytwarzanie pary.

Ważne: po spienieniu mleka należy wyczyścić obwód, nalewając niewielką ilość gorącej wody.

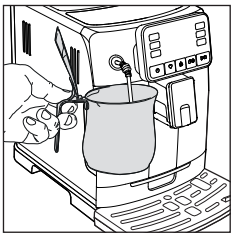
Dysza pary (Plus RI9602)



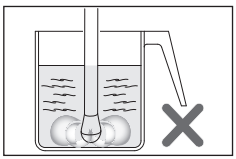
1 Wlać do dzbanka zimne mleko, do około 1/3 pojemności.

2 Nacisnąć przycisk **HOME** ⌂ aby wejść do menu napojów.

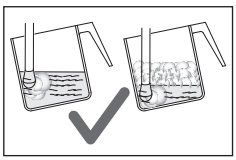
3 Wybrać przycisk „PARA" i nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□ aby rozpocząć spienianie mleka.



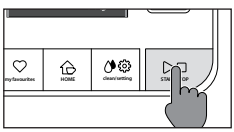
4 Włożyć wylot dyszy nieco poniżej powierzchni mleka;
jeśli będzie zbyt głęboko, mleko nie spieni się;
jeśli będzie zbytnio na zewnątrz, powstaną duże pęcherze powietrza, które szybko opadną.



5 Ważne jest, aby dysza nie znajdowała się na samym środku, a bliżej krawędzi dzbanka, pod takim kątem, przy którym powstaje jednostajny wir.



6 Aby prawidłowo spienić mleko, dysza pary musi cały czas stykać się z mlekiem, a nie z warstwą spienioną. Dlatego, gdy spieniona warstwa zwiększa swoją objętość, należy unieść delikatnie dzbanek, starając się utrzymać kontakt dyszy z mlekiem, nie dotykając dna dzbanka.
Po uzyskaniu pożądanej ilości spienionego mleka dyszę pary należy wsunąć głębiej, aby dobrze podgrzać mleko.



7 Gdy pianka mleka będzie miała pożądaną konsystencję. Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□ aby przerwać dozowanie pary.

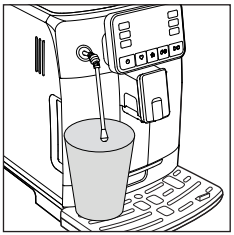
Nota: zaleca się zawsze trzymać dłoń na wypukłej części dzbanka, aby wyczuć wzrost temperatury tej części mleka, która nie jest spieniona.

Nota: Aby zagęścić spienione mleko, zaleca się delikatnie stuknąć dzbankiem o blat i pozostawić na co najmniej 30 sekund. Mleko staje się wtedy bardziej jednolite.

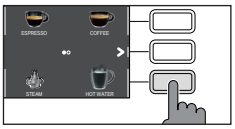
Nota: po spienieniu mleka należy wyczyścić obwód, nalewając niewielką ilość gorącej wody.

Nalewanie gorącej wody

Uwaga: gdy rozpoczyna się przygotowanie, w zależności od modelu, z przystawki pannarello lub dyszy pary może pryskać para i gorąca woda.



1 Ustawić pojemnik pod przystawką pannarello lub dyszą pary (w zależności od modelu).



2 Nacisnąć przycisk **HOME** ⌂.

3 Nacisnąć przycisk „GORĄCA WODA". Następnie nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□ w celu rozpoczęcia nalewania.

Ważne: nalewanie można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk **START/STOP** ▷□.

Jeśli zamierza się dostosować ustawienia napoju, należy się zapoznać z rozdziałem „Indywidualne ustawienia napojów".

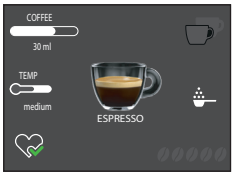
Indywidualne ustawienia napojów i tworzenie profilu

Niniejsze urządzenie pozwala na zmianę ustawień napoju w zależności od własnych preferencji oraz zapisanie zmodyfikowanego napoju w jednym z 4 dostępnych profili.

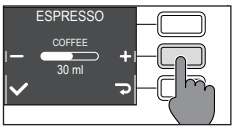
Indywidualne ustawienia napojów

1 Nacisnąć przycisk **HOME** ⌂.

2 Wybrać swój napój.



3 Na ekranie wyświetlane są wszystkie ustawienia, które można dostosować i/lub wybrać w zależności od własnych preferencji. W zależności od typu napoju można dostosować i/lub wybrać:
- objętość kawy;
- temperaturę kawy;
- nalewanie do dwóch filiżanek na raz;
- użycie kawy wstępnie zmielonej;
- intensywność aromatu (tylko podczas używania kawy ziarnistej);

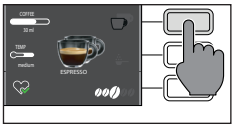


4 Po naciśnięciu przycisku „KAWA ▬” użyć zielonych przycisków „+” i „—”, aby ustawić żądaną objętość.
Następnie nacisnąć przycisk „✓”, aby potwierdzić i powrócić do poprzedniego ekranu, na którym będzie wyświetlana nowa ustawiona ilość.



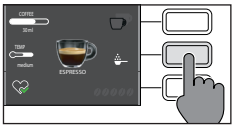
5 Nacisnąć kilkukrotnie przycisk „TEMP ▬”, aby zmienić temperaturę napoju, wybierając spośród dostępnych opcji:

- niska;
- średnia;
- wysoka.



6 Nacisnąć przycisk „☕☕”, aby przygotować dwie filiżanki lub przycisk „☕”, aby przygotować tylko jedną filiżankę. Ilustracja napoju na środku wyświetlacza wskaże liczbę wybranych filiżanek.

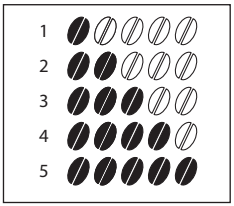
Ważne: z funkcji tej nie można korzystać w przypadku opcji AMERICANO i GORĄCA WODA.



7 Nacisnąć przycisk „▬”, aby uruchomić używanie kawy wstępnie zmielonej.

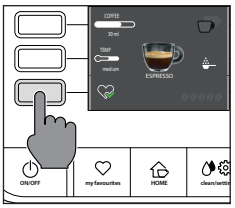
Ważne: ta funkcja pozwala na zaparzanie tylko jednej kawy na raz.

8 Aby zmienić intensywność aromatu, należy nacisnąć przycisk „●●●●●”. Przy każdorazowym naciśnięciu przycisku intensywność aromatu zmienia się o jeden stopień. Na wyświetlaczu pojawia się wybrana intensywność aromatu.



1 Bardzo lekki
2 Lekki
3 Regularny
4 Mocny
5 Bardzo mocny

Ważne: z funkcji tej nie można korzystać w przypadku kawy wstępnie zmielonej.



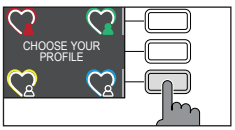
9 Po dostosowaniu napoju zgodnie z własnymi preferencjami smakowymi można zapisać go w profilu, naciskając przycisk „♡”.

10 Następnie wybrać profil, w ramach którego zamierza się zapisać napój, spośród 4 dostępnych profili.

Tworzenie profilu

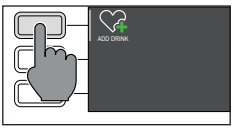
Istnieją dwa sposoby na utworzenie profilu:

- Za pomocą przycisku **HOME** , jak opisano w rozdziale „Indywidualne ustawienia napojów", w punktach 9 i 10;
- Za pomocą przycisku **MY FAVOURITES** , w następujący sposób:



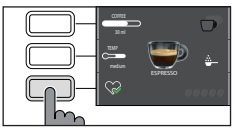
1 Nacisnąć przycisk **MY FAVOURITES** .

2 Wybrać jeden z kolorów profilu.

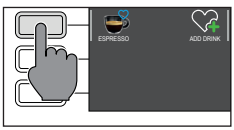


3 Nacisnąć przycisk „DODAJ NAPÓJ ".

4 Zostaną wyświetlone ekrany napojów. Wybrać napój, który zamierza się zapisać w swoim profilu i dostosować go zgodnie z punktami od 3 do 8 w rozdziale „Indywidualne ustawienia napojów".



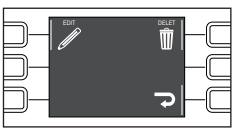
5 Nacisnąć przycisk „", aby zapisać dostosowany napój w swoim profilu. W tym momencie można nalać napój lub wyjść za pomocą jednego z przycisków ESC (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING**).



Zapisany napój jest w tym momencie widoczny na liście ulubionych napojów i zaznaczony serduszkiem w kolorze odpowiadającym wybranemu profilowi.



Ważne: Po zastosowaniu ikona profilu „" zmieni kolor.



6 Napój zapisany we własnym profilu będzie można zmodyfikować za pomocą przycisku „EDYTUJ " lub usunąć za pomocą przycisku „USUŃ ".

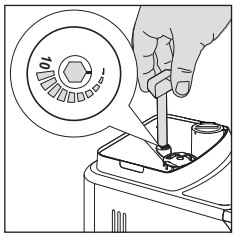
Ważne: Na **STRONIE GŁÓWNEJ** nie można zapisać napoju za pomocą przycisku **MY FAVOURITES** , a jedynie przyciskiem „", w przeciwnym razie zapisane ustawienia zostaną utracone.

Regulacja stopnia mielenia

Stopień mielenia można regulować za pomocą pokrętła do regulacji stopnia mielenia w posta w pojemniku na kawę ziarnistą. Młynek ceramiczny zapewnia idealne i jednolite mielenie ziaren niezbędnych przy przygotowywaniu każdej filiżanki kawy. Zachowywany jest wówczas aromat, który zapewnia zawsze doskonały smak.

Ważne: stopień mielenia można regulować jedynie wówczas, kiedy urządzenie mieli kawę ziarnistą. Różnicę w smaku będzie można dostrzec po zaparzeniu 2 - 3 filiżanek kawy.

Uwaga: aby uniknąć uszkodzenia młynka, nie należy obracać pokrętłem wyboru mielenia więcej niż o jedną pozycję na raz.



1. Ustawić filiżankę pod dozownikiem kawy.
2. Otworzyć pokrywkę pojemnika na kawę ziarnistą.
3. Przygotować espresso, jak opisano w rozdziale „Parzenie kawy na bazie kawy ziarnistej".
4. Gdy urządzenie mieli kawę, ustawić końcówkę uchwytu miarki do kawy wstępnie zmielonej na pokrętle regulacji młynka w pojemniku na kawę ziarnistą. Użyć uchwytu miarki, aby nacisnąć i obrócić pokrętłem w lewo lub w prawo, o jedną pozycję na raz.
5. Dostępnych jest 10 różnych stopni mielenia do wyboru. Im mniejszy wskaźnik, tym smak kawy będzie silniejszy i pełniejszy.

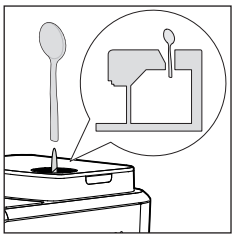
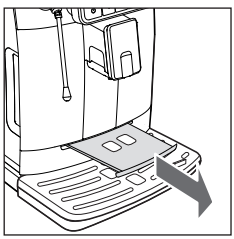
Ważne:
- Mielenie grube: lżejszy smak, do mieszanek kawy prażonych na ciemno (5 - 10);
- Mielenie drobne: bardziej intensywny smak, do mieszanek kawy prażonych na jasno (1 - 5).

Czyszczenie i konserwacja

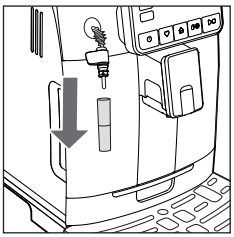
Regularne czyszczenie i konserwacja pozwalają na utrzymanie urządzenia w optymalnym stanie i gwarantują zawsze doskonały smak kawy, stały przepływ kawy oraz doskonałą piankę mleka. Zapoznać się z poniższą tabelą, aby dowiedzieć się, kiedy i jak czyścić wszystkie wyjmowane części urządzenia. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji należy przeczytać odpowiednie rozdziały.

Tabela czyszczenia

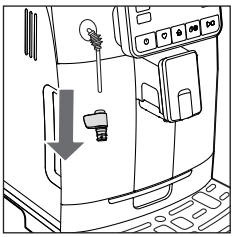
Opis części	Kiedy czyścić	Jak czyścić
Przystawka pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601)	Po użyciu	Wymontować przystawkę pannarello i przepłukać ją pod bieżącą wodą.
	Co tydzień	Wymontować przystawkę pannarello i uchwyt oraz wyczyścić wszystkie części pod bieżącą wodą.

Opis części	Kiedy czyścić	Jak czyścić
Dysza pary (Plus RI9602)	Po użyciu	Wyczyścić dyszę pary za pomocą wilgotnej ściereczki. W celu dokładniejszego oczyszczenia jej można odkręcić wylot i umyć go pod bieżącą wodą.
Blok zaparzający	Co tydzień	Wyjąć blok zaparzający i umyć go pod bieżącą wodą.
	W zależności od sposobu użytkowania	Patrz rozdział „Czyszczenie i smarowanie bloku zaparzającego".
	Co miesiąc	Wyczyścić blok zaparzający za pomocą pastylek odtłuszczających Gaggia do usuwania oleistych pozostałości po kawie
Taca ociekowa pełna	Kiedy specjalny czerwony wskaźnik wystaje poza kartkę tacy ociekowej	Opróżnić tacę ociekową i wyczyścić ją pod bieżącą wodą.
Pojemnik na fusy	Kiedy wymaga tego urządzenie	Opróżnić pojemnik na fusy i wyczyścić go pod bieżącą wodą. Upewnić się, że podczas tej czynności urządzenie jest włączone, w przeciwnym razie pojemnik na fusy nie zostanie zresetowany.
Zbiornik na wodę	Co tydzień	Wyczyścić go pod bieżącą wodą.
Komora kawy wstępnie zmielonej/ przewód wylotowy kawy	Co tydzień	Wyczyścić górną część uchwytem łyżki, jak pokazano poniżej. 
Espresso tray (Plus RI9601 - RI9602)	W zależności od sposobu użytkowania	Wysunąć espresso tray i wyczyścić pod bieżącą wodą. Można również umyć ten element w zmywarce, w górnym koszu. 

Czyszczenie przystawki pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601)



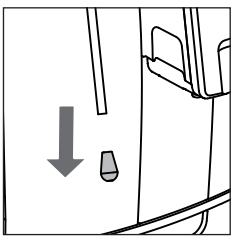
1 Wyjąć przystawkę pannarello oraz uchwyt i przepłukać je pod bieżącą wodą.



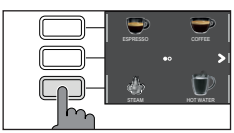
2 Wyczyścić rurkę wylotu pary za pomocą miękkiej szmatki.

3 Zmontować ze sobą wszystkie części.

Czyszczenie dyszy pary (Plus RI9602)



1 Wyczyścić dyszę pary za pomocą wilgotnej ściereczki. W celu dokładniejszego oczyszczenia jej można odkręcić wylot i umyć go pod bieżącą wodą.



2 W menu napojów wybrać „PARA" i nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□, pozwolić parze wydostawać się przez jedną lub dwie sekundy, aby udrożnić otwór dyszy.

Czyszczenie bloku zaparzającego

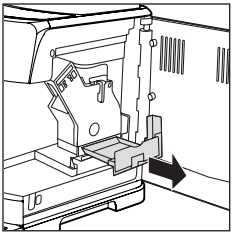
Uwaga: nie myć bloku zaparzającego w zmywarce i nie używać płynów do mycia naczyń lub innych detergentów, ponieważ mogłyby one spowodować nieprawidłowe działanie bloku zaparzającego, co mogłoby być odczuwalne w smaku kawy.

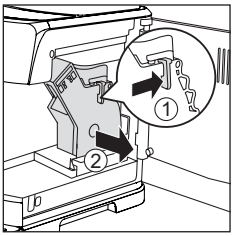
Wyjmowanie bloku zaparzającego

1 Wyłączyć urządzenie i odłączyć kabel zasilający.

2 Wyjąć pojemnik na fusy i otworzyć drzwiczki serwisowe.

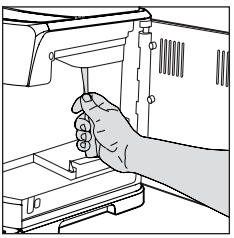
3 Wyjąć kasetkę na resztki kawy.



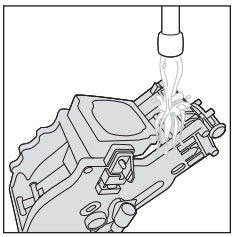


4 Nacisnąć dźwignię PUSH (pchnij) (1) i pociągnąć uchwyt bloku zaparzającego (2), aby wyjąć go z urządzenia.

Czyszczenie bloku zaparzającego pod bieżącą wodą



1 Wyczyścić dokładnie przewód wylotowy kawy uchwytem łyżeczki lub innym zaokrąglonym przyrządem kuchennym.

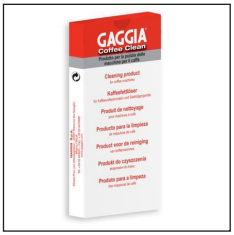


2 Przepłukać dokładnie blok zaparzający letnią wodą. Umyć dokładnie górny filtr.

3 Pozostawić blok zaparzający do samoczynnego wyschnięcia.

Ważne: nie suszyć bloku zaparzającego szmatkami, aby uniknąć nagromadzenia się w jego wnętrzu włókien.

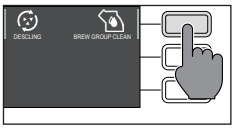
Czyszczenie bloku zaparzającego za pomocą pastylek do usuwania oleistych pozostałości po kawie



Uwaga: do czyszczenia stosować wyłącznie pastylki Gaggia do usuwania oleistych pozostałości po kawie.

1 Umieścić pojemnik pod dozownikiem kawy.

2 Nacisnąć przycisk **CLEAN/SETTING** i wybrać na wyświetlaczu przycisk „CZYSZCZENIE".

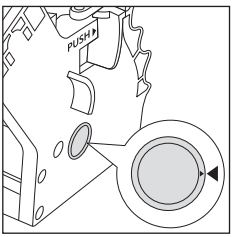


3 Wybrać „CZYSZCZENIE BLOKU ZAPARZAJĄCEGO" i nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□ w celu rozpoczęcia procedury czyszczenia.

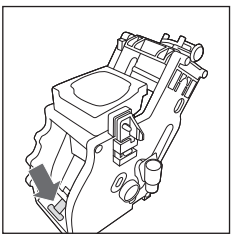
4 Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby prawidłowo wyczyścić blok zaparzający.

5 Procedura ta potrwa około 5 minut, a żeby ją zawiesić i uruchomić ponownie, można użyć przycisku **START/STOP** ▷□.

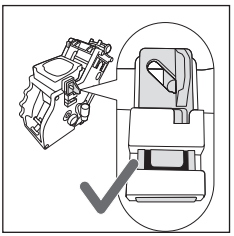
Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce



1 Przed włożeniem bloku zaparzającego do urządzenia należy się upewnić, że dwa żółte znaki odniesienia na części bocznej pokrywają się. Gdyby tak nie było, należy:

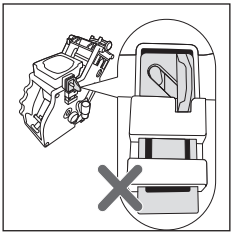


Upewnić się, że dźwignia styka się z podstawą bloku zaparzającego.



2 Upewnić się, że żółty zaczep blokujący bloku zaparzającego znajduje się w prawidłowej pozycji.

Aby prawidłowo ustawić zaczep, należy pchnąć go do góry aż do maksymalnej osiągalnej pozycji.



Jeśli zaczep jest nadal w pozycji dolnej, oznacza to, że nie jest on ustawiony prawidłowo.

3 Włożyć blok zaparzający do urządzenia wzdłuż prowadnic umieszczonych po bokach, dopóki nie zostanie on zablokowany w pozycji, o czym będzie świadczyć kliknięcie.

Uwaga: nie naciskać dźwigni PUSH.

4 Zamknąć drzwiczki serwisowe.

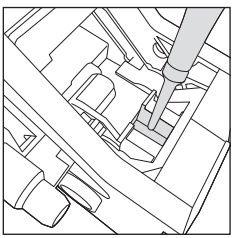
Smarowanie bloku zaparzającego

Aby zapewnić optymalne działanie urządzenia, należy smarować blok zaparzający. Z częstotliwością smarowania można się zapoznać w poniższej tabeli.

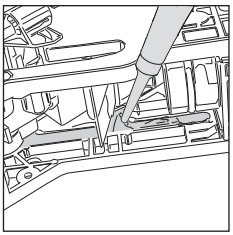
Częstotliwość użytkowania	Liczba napojów przygotowywanych codziennie	Częstotliwość smarowania
Niska	1 - 5	Co 4 miesiące
Normalna	6 - 10	Co 2 miesiące
Wysoka	> 10	Co miesiąc

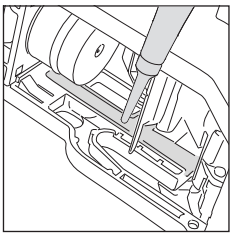
1 Wyłączyć urządzenie i odłączyć kabel zasilający.

2 Wyjąć blok zaparzający i przepłukać go letnią wodą (patrz rozdział „Czyszczenie bloku zaparzającego pod bieżącą wodą").



3 Nanieść cienką warstwę smaru z wyposażenia wokół sworznia wprowadzającego w części dolnej bloku zaparzającego.





4 Nanieść cienką warstwę smaru na prowadnice, po obu stronach (patrz rysunek).

5 Włożyć blok zaparzający na miejsce (patrz rozdział „Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce”).

Ważne: tubki ze smarem można używać kilkukrotnie.

Odwapnianie

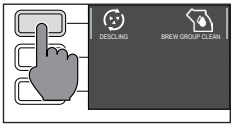
Procedura odwapniania



Gdy wymaga tego urządzenie, należy wykonać jego odwapnienie.

Stosować wyłącznie roztwór odwapniający Gaggia, który opracowano w celu zapewniania optymalnego działania urządzenia. Stosowanie innych produktów może spowodować uszkodzenie urządzenia i obecność ich resztek w wodzie. Brak odwapniania urządzenia spowoduje utratę gwarancji.

1 Jeśli występuje, wyjąć przystawkę pannarello.

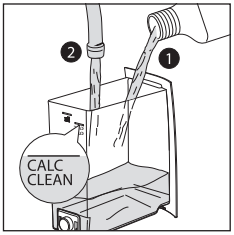


2 Nacisnąć przycisk **CLEAN/SETTING** i wybrać na wyświetlaczu przycisk „CZYSZCZENIE”.

- Nacisnąć przycisk „ODWAPNIANIE”, a następnie przycisk **START/STOP** ▷□.

3 Wyjąć tacę ociekową i pojemnik na fusy, opróżnić je i umieścić ponownie w urządzeniu.

4 Wyjąć i opróżnić zbiornik na wodę. Następnie wyjąć filtr INTENZA+, jeśli występuje.



5 Wlać całą butelkę roztworu odwapniającego Gaggia do zbiornika na wodę, a następnie wypełnić go wodą aż do poziomu CALC CLEAN. Następnie włożyć go z powrotem do urządzenia.

6 Umieścić duży pojemnik (1,5 l) pod rurką wylotu pary i dozownikiem kawy.

7 Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby uruchomić procedurę odwapniania. Procedura ta trwa około 25 minut, a polega na cyklu odwapniania i cyklu płukania, podczas których w regularnych odstępach czasu następuje wylewanie wody.

8 Po ukończeniu cyklu odwapniania należy przepłukać zbiornik i obwód wody, postępując zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

9 Włożyć ponownie filtr INTENZA+ do zbiornika na wodę.

Ważne: procedurę tę można w dowolnym momencie przerwać i wznowić ponownie, naciskając przycisk **START/STOP** ▷□.

Uwaga: gdy aktywna jest procedura odwapniania, nie można wyjmować bloku zaparzającego. Poczekać na zakończenie procesu odwapniania, a następnie wyjąć blok zaparzający.

Co robić w przypadku przerwania procedury odwapniania

Z procedury odwapniania można wyjść, naciskając przycisk **ON/OFF** ⏻ na panelu sterowania. Gdyby procedura odwapniania została przerwana przed ukończeniem jej, należy:

1 Opróżnić zbiornik na wodę i dokładnie go umyć.

2 Napełnić zbiornik na wodę świeżą wodą do poziomu CALC CLEAN i ponownie uruchomić urządzenie. Urządzenie rozgrzeje się i wykona automatyczny cykl płukania.

3 Przed przyrządzeniem jakiegokolwiek napoju należy wykonać ręczny cykl płukania, jak opisano w odpowiednim rozdziale.

Ważne: jeśli procedura nie została doprowadzona do końca, możliwie jak najszybciej konieczne będzie wykonanie kolejnej procedury odwapniania.

Ustawienia różne

Naciskając przycisk **CLEAN/SETTING** i wybierając na wyświetlaczu „USTAWIENIA”, będzie można przywrócić lub zmienić niektóre parametry urządzenia, między innymi:

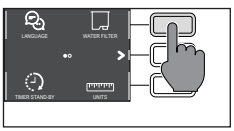
- Język.
- Filtr wody.
- Timer stand-by.
- Twardość wody.
- Jednostki miary.
- Licznik napojów.
- Przywracanie ustawień fabrycznych.

Język

Po wybraniu ikony ustawiania języków otworzy się lista dostępnych języków.

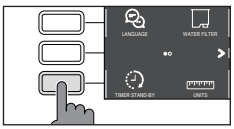
Dostępne języki		
WŁOSKI	NIDERLANDZKI	WĘGIERSKI
ANGIELSKI	DUŃSKI	BUŁGARSKI
NIEMIECKI	GRECKI	CZESKI
FRANCUSKI	POLSKI	SŁOWACKI
HISZPAŃSKI	ROSYJSKI	LITEWSKI
PORTUGALSKI	RUMUŃSKI	

Filtr wody



Po wybraniu opcji „FILTR WODY” postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu i z opisem w rozdziale „Instalacja filtra wody INTENZA+” oraz w rozdziale „Wymiana filtra wody INTENZA+”.

Timer stand-by



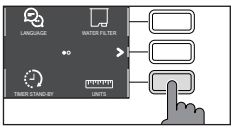
Po wybraniu opcji „TIMER STAND-BY” można ustawić timer na:

- 15 min.
- 30 min
- 60 min
- 180 min

Twardość wody

Po wybraniu opcji „TWARDOŚĆ WODY” postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu i z opisem w rozdziale „Pomiar twardości wody”.

Jednostki miary



Wybierając opcję „JEDNOSTKI MIARY”:

można ustawić jednostkę miary w „ml” lub „uncjach”.

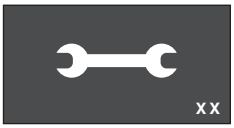
Licznik napojów

Dla każdego napoju można wyświetlić liczbę filiżanek od momentu pierwszego uruchomienia urządzenia. Danych tych nie można zresetować.

Przywracanie ustawień fabrycznych

Ustawienia urządzenia można przywrócić do wartości fabrycznych. Urządzenie zażąda podwójnego potwierdzenia, zanim będzie można przejść dalej. Zostaną zresetowane wszystkie parametry poza tymi związanymi z profilami (**MY FAVOURITES** ♡) i z licznikiem napojów.

Znaczenie kodów błędów



Poniżej wymieniono niektóre kody błędów, jakie mogą się pojawiać na wyświetlaczu, ich znaczenie oraz instrukcje rozwiązania problemów. Jeśli wskazane rozwiązania okażą się nieskuteczne, ponieważ na wyświetlaczu nadal będzie wyświetlana ikona kodu błędu i urządzenie nie zacznie działać prawidłowo, lub gdyby pojawiły się inne kody błędu, należy się skontaktować z autoryzowanym centrum obsługi klienta lub z dystrybutorami.
Dane podano na stronie www.gaggia.com lub www.gaggia.pl.

Kod błędu	Problem	Przyczyna	Możliwe rozwiązanie
01	Młynek jest zablokowany	Przewód wylotowy kawy jest zablokowany.	Wyjąć kabel zasilający i blok zaparzający. Wyczyścić dokładnie przewód wylotowy kawy uchwytem łyżki. Ponownie włączyć urządzenie.
03 - 04	Wystąpił problem z blokiem zaparzającym.	Blok zaparzający jest zabrudzony lub nieprawidłowo nasmarowany.	Wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego. Wyjąć blok zaparzający i dokładnie go wyczyścić. (Patrz rozdział „Czyszczenie bloku zaparzającego")
		Blok zaparzający nie jest ustawiony prawidłowo.	Wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego. Wyjąć blok zaparzający i włożyć go ponownie. Przed włożeniem bloku zaparzającego upewnić się, że znajduje się on w prawidłowej pozycji. Patrz rozdział „Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce".
05	Wystąpił problem w obwodzie wody.	W obwodzie wody znajduje się powietrze.	Wyjąć i włożyć ponownie zbiornik do urządzenia, kilkukrotnie. Upewnić się o włożeniu go prawidłowo do urządzenia. Sprawdzić, czy komora zbiornika na wodę jest czysta.
			W przypadku korzystania z filtra „INTENZA+": wyjąć filtr ze zbiornika na wodę i potrząsnąć nim, aby usunąć z filtra całe powietrze. Następnie włożyć ponownie filtr „INTENZA+" do zbiornika na wodę.
14	Urządzenie jest przegrzane.	Przyczyn może być wiele.	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie po 30 minutach. Wykonać tę czynność 2 lub 3 razy.

Rozwiązywanie problemów

W niniejszym rozdziale podsumowano najczęstsze problemy, jakie mogą występować w tym urządzeniu. Jeśli problemu nie uda się rozwiązać, korzystając z podanych poniżej informacji, należy wejść na stronę www.gaggia.com lub www.gaggia.pl, aby zapoznać się z często zadawanymi pytaniami lub skontaktować się z Centrum obsługi klienta bądź dystrybutorami w swoim kraju.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone.	Sprawdzić, czy kabel zasilający jest włożony prawidłowo.
Taca ociekowa szybko się zapełnia.	Jest to zupełnie normalne zjawisko. Urządzenie wykorzystuje wodę do przepłukiwania obwodu wewnętrznego i bloku zaparzającego. Część wody przepływa przez system wewnętrzny bezpośrednio do tacy ociekowej.	Opróżnić tacę ociekową, kiedy czerwony wskaźnik zacznie wystawać poza kratkę. W celu zbierania wody pochodzącej z procesu płukania zalecamy ustawienie pod dozownikiem filiżanki.
Na wyświetlaczu stale widnieje ikona „pełnego pojemnika na fusy".	Pojemnik na fusy został opróżniony, kiedy urządzenie było wyłączone.	Opróżniać zawsze pojemnik na fusy, gdy urządzenie jest włączone. Jeśli pojemnik na fusy jest opróżniany, gdy urządzenie jest wyłączone, wtedy licznik cykli kawy nie zeruje się. Wówczas na wyświetlaczu widoczna jest wspomniana ikona, nawet jeśli pojemnik nie jest pełny.
	Pojemnik na fusy został ustawiony zbyt szybko.	Poczekać zawsze około 5 sekund, kiedy ustawia się na miejscu pojemnik na fusy. Wówczas licznik wyzeruje się.
Urządzenie żąda opróżnienia pojemnika na fusy, chociaż pojemnik ten nie jest pełny.	Urządzenie nie wyzerowało licznika przy ostatnim opróżnieniu pojemnika na fusy.	Poczekać zawsze około 5 sekund, kiedy ustawia się na miejscu pojemnik na fusy. Wówczas licznik fusów wyzeruje się.
		Opróżniać zawsze pojemnik na fusy, gdy urządzenie jest włączone. Jeśli pojemnik na fusy jest opróżniany, gdy urządzenie jest wyłączone, wtedy licznik cykli kawy nie zeruje się.
Niemożliwe wyjęcie bloku zaparzającego.	Blok zaparzający znajduje się w nieprawidłowym położeniu.	Zamknąć drzwiczki serwisowe. Wyłączyć i włączyć ponownie urządzenie. Poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący o gotowości urządzenia, a następnie wyjąć blok zaparzający.
	Pojemnik na fusy nie został wyjęty.	Wyjąć pojemnik na fusy przed wyjęciem bloku zaparzającego.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włożyć bloku zaparzającego.	Blok zaparzający znajduje się w nieprawidłowym położeniu.	Blok zaparzający nie został ustawiony prawidłowo na swoim miejscu. Upewnić się, że dźwignia styka się z podstawą bloku zaparzającego i że haczyk bloku zaparzającego znajduje się w prawidłowym położeniu. Patrz rozdział „Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce”.
		Aby ponownie ustawić urządzenie, należy: ustawić na miejscu pojemnik na fusy. Nie wkładać bloku zaparzającego. Zamknąć drzwiczki serwisowe przy włożonym pojemniku na fusy, odłączyć kabel zasilający i podłączyć go ponownie. Następnie spróbować włożyć na miejsce blok zaparzający i ponownie uruchomić urządzenie.
Kawa ma mało pianki lub jest wodnista.	Młynek jest ustawiony na grube mielenie.	Wyregulować młynek na mielenie drobniejsze.
	Urządzenie wykonuje procedurę automatycznej regulacji.	Przyrządzić kilka filiżanek kawy, aby urządzenie wyregulowało się automatycznie.
	Przewód wylotowy kawy jest zablokowany.	Wyczyścić przewód wylotowy kawy za pomocą łyżki, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie bloku zaparzającego pod bieżącą wodą”.
Kawa nie jest wystarczająco ciepła.	Ustawiona temperatura jest zbyt niska. Sprawdzić ustawienia menu.	Ustawić temperaturę w menu na „MAX”.
Urządzenie mieli kawę ziarnistą, ale kawa nie jest dozowana.	Młynek jest ustawiony na zbyt drobne mielenie.	Wyregulować młynek na mielenie grubsze.
	Dozownik kawy jest zatkany.	Zaparzyć dużą kawę wstępnie zmieloną, bez dodawania kawy wstępnie zmielonej.
	Dysze dozownika kawy są zatkane.	Wyczyścić dysze dozownika kawy wyciorkiem.
Kawa wypływa powoli lub kropelkami.	Młynek jest ustawiony na zbyt drobne mielenie.	Wyregulować młynek na mielenie grubsze.
	Dysze dozownika kawy są zatkane.	Wyczyścić dysze dozownika kawy wyciorkiem.
	Obwód urządzenia jest zablokowany z powodu osadów kamienia.	Wykonać odwapnianie.
Mleko nie spienia się.	Przystawka pannarello jest zabrudzona. (Style RI9600 - Plus RI9601)	Wyczyścić przystawkę pannarello, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie przystawki pannarello”.
		Upewnić się, że wszystkie komponenty przystawki pannarello zostały zamontowane prawidłowo.
	Wylot dyszy pary jest zablokowany. (Plus RI9602)	Umyć dyszę pod bieżącą wodą i wyczyścić obwód, dozując niewielką ilość gorącej wody.
	Użyty rodzaj mleka nie nadaje się do spieniania.	W zależności od rodzaju mleka ilość i jakość powstającej pianki mogą być różne.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nie da się włożyć filtra „INTENZA+”.	Należy usunąć powietrze z filtra.	Poczekać, aż pęcherzyki powietrza wydostaną się z filtra.
	Zbiornik zawiera jeszcze wodę.	Opróżnić zbiornik na wodę przed zainstalowaniem filtra.
	Gumowa uszczelka jest nałożona na filtr „INTENZA+”.	Sprawdzić opakowanie i nałożyć uszczelkę na filtr „INTENZA+”.
Pod urządzeniem znajduje się woda.	Taca ociekowa była zbyt pełna i woda wylała się.	Opróżnić tacę ociekową, kiedy wskaźnik zacznie wystawać poza tacę. Zawsze opróżniać pojemnik przed uruchomieniem procedury odwapniania.

Akcesoria GAGGIA

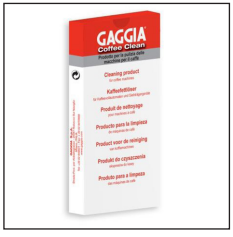
Kawa i akcesoria dostępne są w autoryzowanych salonach (Włochy), lub u dystrybutorów w poszczególnych krajach.



Odwapniacz



Filtr wody INTENZA+



Pastylki odtłuszczające



Gama kawy ziarnistej i zmielonej: 100% Arabica / Intenso / Bezkofeinowa

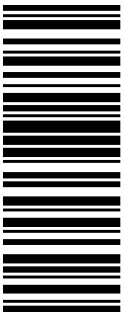
Dane techniczne

Napięcie nominalne - Moc nominalna - Zasilanie	Patrz tabliczka umieszczona po wewnętrznej stronie drzwiczek serwisowych
Materiał obudowy	Tworzywo termoplastyczne
Wymiary (Style)	260 x 345 x 440 mm
Wymiary (Plus)	260 x 380 x 440 mm
Masa (Style)	8,2 kg
Masa (Plus)	9 kg
Długość kabla	1200 mm
Panel sterowania	Przedni
Rozmiar filiżanek (Style)	Do 110 mm
Rozmiar filiżanek (Plus)	Do 150 mm
Zbiornik na wodę	1,8 litra - Wyjmowany
Pojemność pojemnika na kawę ziarnistą	250 g
Pojemność pojemnika na fusy	10
Ciśnienie pompy	15 barów
Bojler	Bojler ze stali nierdzewnej
Urządzenia zabezpieczające	Bezpiecznik termiczny

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

GAGGIA S.p.a. behoudt zich het recht voor om alle wijzigingen die zij noodzakelijk acht aan te brengen.

GAGGIA S.p.a. zastrzega sobie prawo do wprowadzania dowolnych zmian.



COD 421946506021 - Rev.00 - 19/04/21

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia
+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025
Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.
REA MI1387376 - R.I. Cod.Fisc. 02069680367
Part. IVA: IT-13054780153

www.gaggia.it www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO