GAGGIA

MILANO



ENGLISH

FRANÇAIS

GAGGIA CADORNA

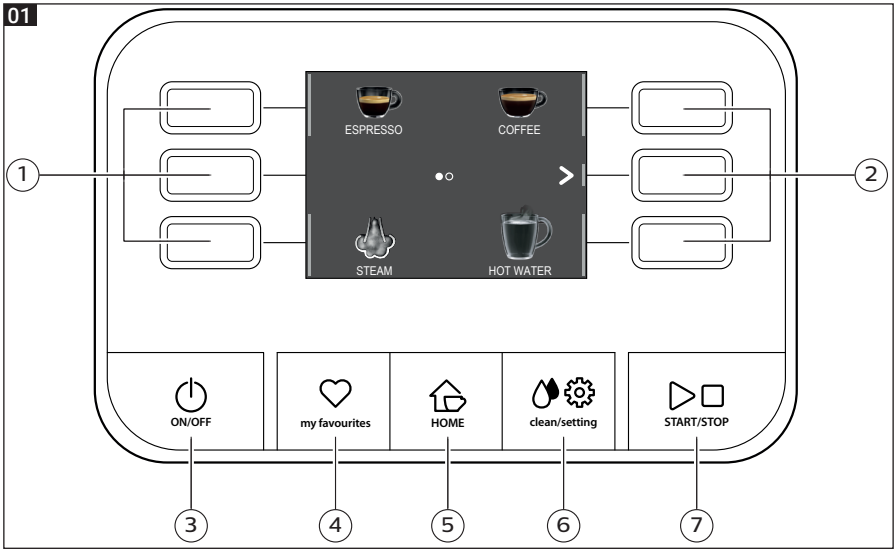
STYLE / PLUS

RI9600 (SUP049) / RI9601 (SUP049EW)

Operating instructions
Mode d'emploi

CE

Control panel / Bandeau de commande



Beverage menu / Menu des boissons

Ristretto
Coffee / Café 30 ml

Espresso
Coffee / Café 40 ml

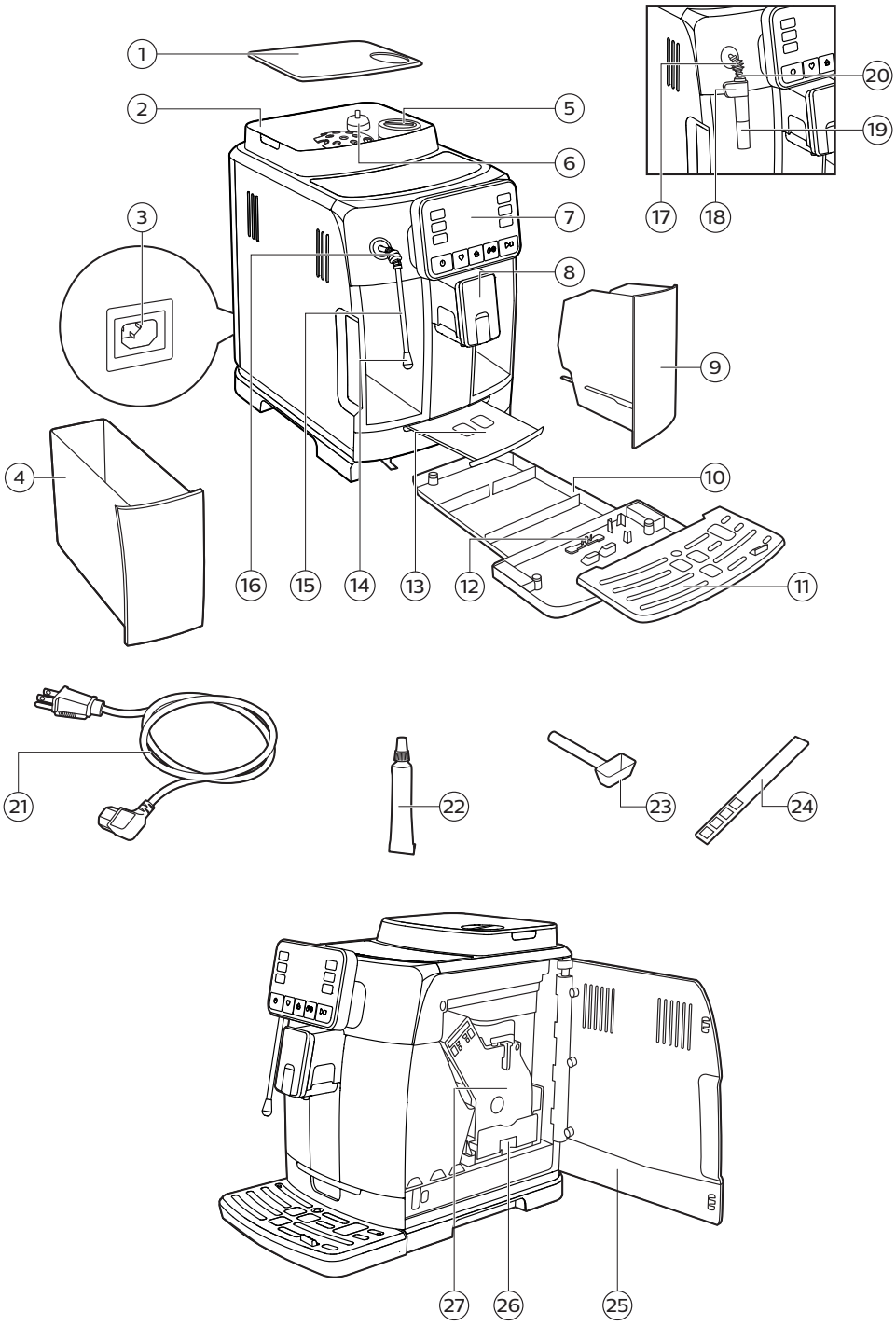
Espresso lungo
Coffee / Café 80 ml

Coffee / Café
Coffee / Café 120 ml

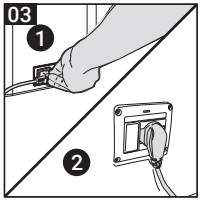
Americano
Coffee / Café 40 ml
Water / Eau / Wasser 110 ml

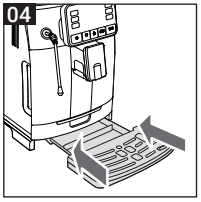
Hot water / Eua chaude
Water / Eau / Wasser 150 ml

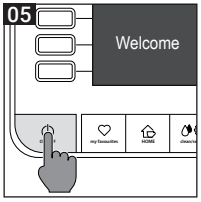
02

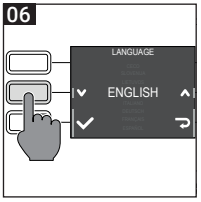


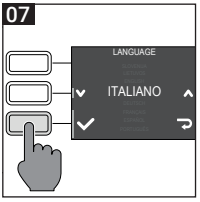
First installation / Première installation

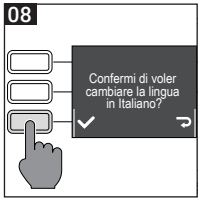


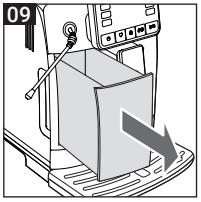


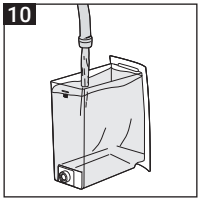


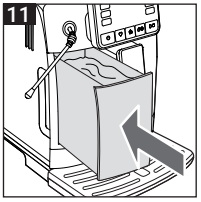


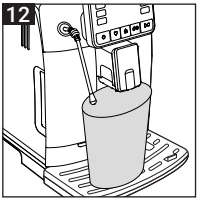


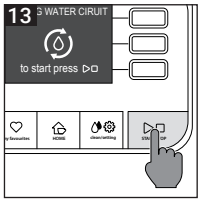


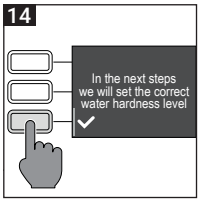


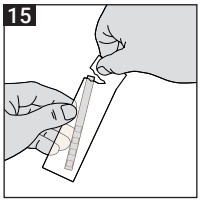


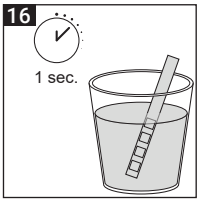


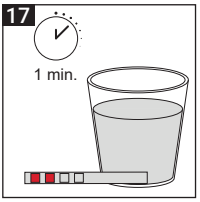


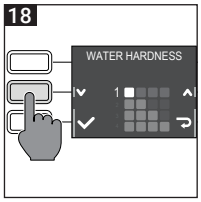


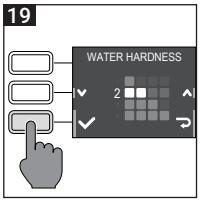


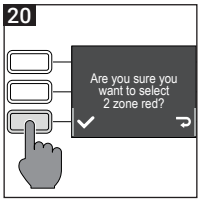


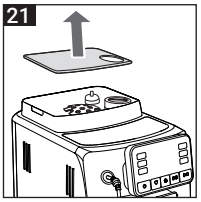


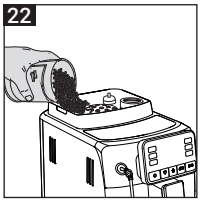












English 6

Français 38

Table of Contents

Important safety 9
Machine Overview (Fig.2) 12
Control Panel and Display 13
Control panel overview (Fig. 1) 13
Multifunction buttons 13
First Installation 14
Manual rinse cycle 14
Measuring water hardness 15
INTENZA+ Water Filter 15
Installing the INTENZA+ water filter 16
Replacing the INTENZA+ water filter 16
Types of Beverage 17
Espresso tray (only for Cadorna Plus model) 17
Brewing Coffee 18
Brewing coffee from whole coffee beans 18
Brewing coffee using pre-ground coffee 18
How to Froth Milk 19
Pannarello (only for Cadorna Style model) 19
Steam wand (only for Cadorna Plus model) 20
Dispensing Hot Water 21
Beverage Customisation and Profile Creation 21
Customisation 21
Creating a profile 22
Coffee Grind Settings 23
Cleaning and Maintenance 23
Cleaning table 23
Cleaning the Classic Pannarello (only for Cadorna Style model) 25
Cleaning the steam wand (only for Cadorna Plus model) 26
Cleaning the brew group 26
Lubricating the brew group 29
Descaling 30
Descaling procedure 30
What to do if the descaling process is interrupted 31
Various Settings 31
Language 31
Water filter 32
Timer stand-by 32
Water hardness 32
Measurement units 32
Beverages counter 32
Restore factory settings 32
Error Code Key 33
Troubleshooting 34
GAGGIA Accessories 36
Technical Specifications 37

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

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

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

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may used if care is exercised in their use.

C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

1. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance

2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

Important safety information

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

Warning

General

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

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

Caution

General

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

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

Machines with classic milk frother / pannarello / steam wand

Warning

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

Caution

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling



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

Warranty and support

For service or support, contact your local dealer or an authorized service center.

Contact details are included in the warranty booklet supplied separately or visit www.gaggia.com or www.gaggia.it.

Congratulations on 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.

Machine Overview (Fig.2)

1	Coffee bean container lid	**15**	Steam wand
2	Coffee bean container	**16**	Steam wand handle
3	Power cord socket	**17**	Steam tube protection
4	Water tank	**18**	Classic Pannarello handle
5	Pre-ground coffee compartment	**19**	Classic Pannarello
6	Coffee grinder adjustment knob	**20**	Steam tube
7	Control panel	**21**	Power cord
8	Adjustable coffee dispensing spout	**22**	Lubricant
9	Coffee pucks container	**23**	Pre-ground coffee measuring scoop
10	Drip tray	**24**	Water hardness tester
11	Drip tray grid	**25**	Service door
12	“Full drip tray” indicator	**26**	Coffee residues drawer
13	Espresso tray (only for Cadorna Plus model)	**27**	Brew group
14	Steam wand nozzle		

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.

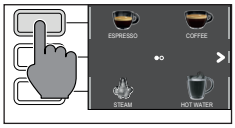
Control panel overview (fig. 1)

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/starts 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.

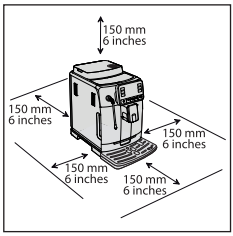
Multifunction buttons

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



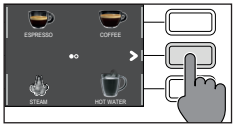
Before using the machine, it is essential to follow a few simple steps, clearly described in the explanatory drawings found in the quick guide at the beginning of this instruction manual.

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

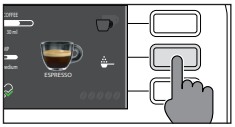
Warning: Do not use the steam wand protection as a handle, use the appropriate classic pannarello handle (only for Cadorna Style model).

Manual rinse cycle

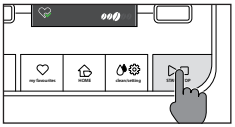
When first installing the machine or after a long period of its inactivity, it is necessary to prime the water circuit through the manual rinse cycle.



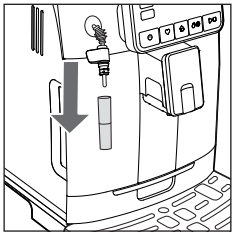
1 Place a container under the coffee dispensing spout, browse through the pages and select "ESPRESSO LUNGO".



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 (only for Cadorna Style model).

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

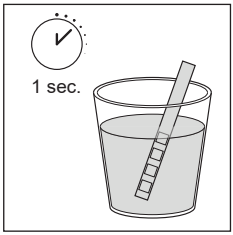
6 Press the **START/STOP** ▷☐ button to commence dispensing.

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.



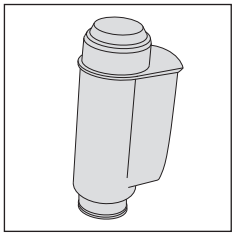
1 Immerse the water hardness measuring strip in a glass of water for 1 second. Remove the strip from the water and wait 1 minute.

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



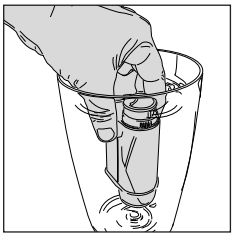
We recommend using the INTENZA+ water filter to limit the formation of limescale. This ensures the machine will last longer and the aroma of your coffee will be better.

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

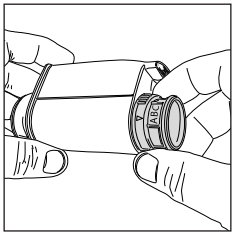
The INTENZA+ water filter prevents the formation of mineral deposits, improving the quality of the water.

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

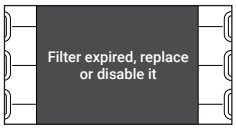
Place the INTENZA+ filter in the water tank, ensuring it is correctly in place. Refill the water tank and place it in its compartment.

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

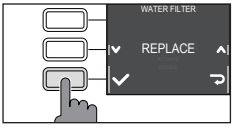
When the INTENZA+ water filter runs out, the display will show an alarm message.



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.

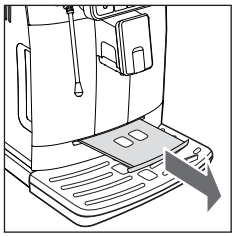


Follow the instructions shown on the display to activate the filter correctly.

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 (only for Cadorna Plus model)



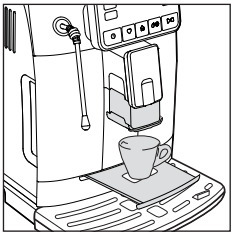
This machine was designed to guarantee flawless results, from a traditional espresso to a number of different beverages. If you wish to try a traditional Italian espresso, with a delicious layer of natural crema on the surface, we recommend using the "Espresso Tray", which has been specifically designed 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

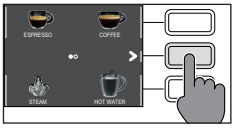
Brewing coffee from whole coffee beans

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.

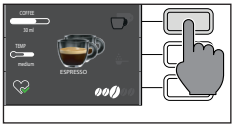
Tip: Preheat the cups with hot water to enjoy a hotter coffee.



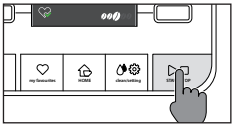
1 Remove the espresso tray, place an espresso cup beneath the coffee dispensing spout, raising or lowering it according to the size of the cup being used.
Press the **HOME** ⌂ button to bring up the beverage menu.



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.



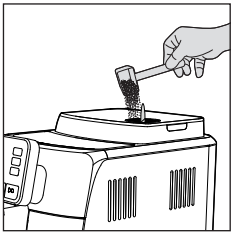
4 Finally, press the **START/STOP** ▷□ button to begin dispensing the coffee.

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

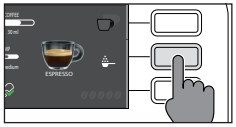
Use the measuring scoop provided to insert the correct dose in the pre-ground coffee compartment.



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

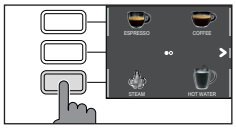
Tip: use cold milk (at a temperature of around 5 °C) with a protein content of at least 3% to ensure optimum results for the froth. You can use either whole milk or semi-skimmed milk. You can also use skimmed milk, soy milk or lactose-free milk.

Pannarello (only for Cadorna Style model)

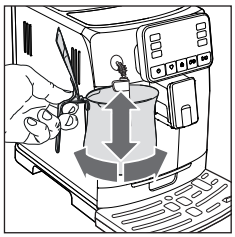
1 Fill 1/3 of a jug with milk.

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

3 Insert the Classic Pannarello into the milk.



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



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

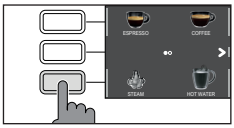
6 When the milk froth comes to the desired consistency. Press the **START/STOP** ▷□ button to stop steam dispensing.

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

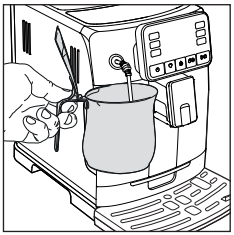
Steam wand (only for Cadorna Plus model)

1 Fill 1/3 of a jug with milk.

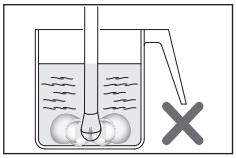
2 Press the **HOME** button to open the beverage menu.



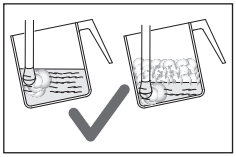
3 From the beverage selection menu, select " STEAM " and press the **START/STOP** button to start frothing.



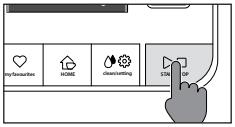
4 Place the steam nozzle just below the surface of the milk; if it has been inserted too deep, the milk will not be frothed; if it has not been inserted deep enough, big bubbles will be produced.



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.

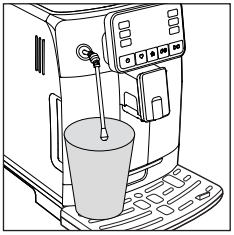
Note: It is advisable to always keep a hand on the rounded part of the jug to feel the temperature increase of the milk.

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

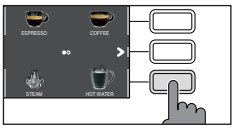
Note: After frothing milk, clean the circuit by dispensing a small quantity of hot water.

Dispensing Hot Water

Warning: when the machine starts preparing hot water, the Pannarello/Steam wand spout may spray steam and hot water.



1 Place a container under the Classic Pannarello (Cadorna Style) or steam wand (Cadorna Plus).



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.

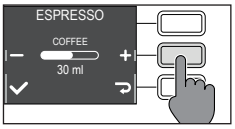
Customisation

1 Press the **HOME** ⌂ button.

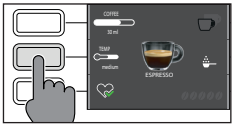
2 Select your beverage.



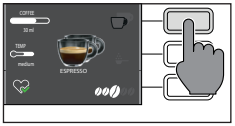
3 All the settings that can be adjusted and/or selected are displayed on the screen. Based on the type of beverage, you can adjust and/or select:
- the amount of coffee;
- the temperature of the coffee;
- the dispensing of two cups at the same time;
- the use of pre-ground coffee;
- the intensity of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

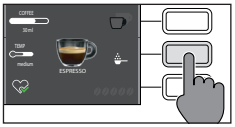


5 Press the " TEMP " button several times to adjust the temperature of the beverage from among the following options:
- low;
- medium;
- high;



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.

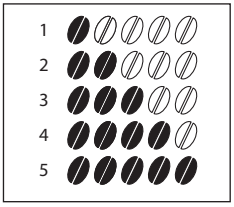
Note: this function is not available for the AMERICANO and the HOT WATER.



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

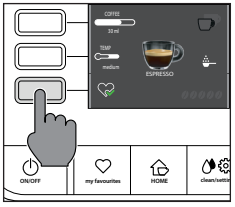
Note: this function only allows the dispensing of one coffee at a time.

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.



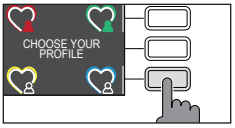
9 Once the drink has been customised, you can save it in a specific profile by pressing the " " button.

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

Creating a profile

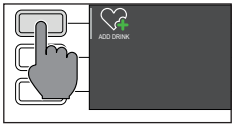
There are two ways to create a profile:

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



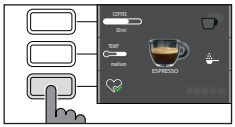
1 Press the **MY FAVOURITES** button.

2 Select your preferred profile colour.

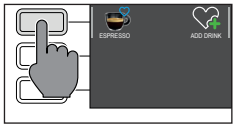


3 Press the " ADD DRINK " button.

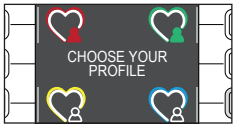
4 The beverage screens will be displayed. Select the beverage that you want to save to your profile and customise it by following steps 3 to 8 in the "Beverage customisation" chapter.



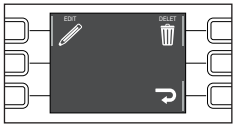
5 Press " " to save the customised beverage to your profile. At this point, you can dispense the beverage or exit the menu by pressing one of the ESC buttons (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING**).



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.

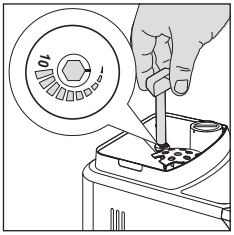
Note: you can only adjust the grind setting while the machine is grinding the coffee beans. The difference in flavour will be noticeable after 2-3 cups of coffee have been brewed.

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.

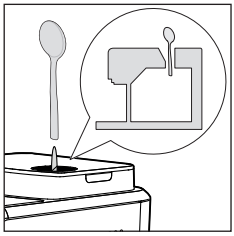
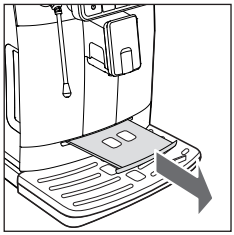
Note:
- Coarse grind: lighter taste, for dark roasted coffee blends (5-10);
- Fine grind: stronger taste, for light roasted coffee blends (1-5);

Cleaning and Maintenance

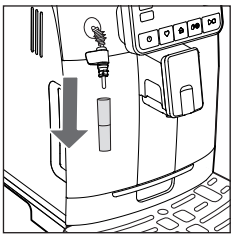
Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect condition and ensure perfect coffee flavour, a constant coffee flow and excellent milk froth. Please refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. For more detailed information, please read the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

Cleaning table

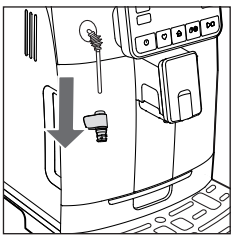
Part description	When to clean	How to clean
Classic Pannarello (Cadorna Style)	After use	Remove the Classic Pannarello and rinse it under running water.
	Weekly	Disassemble the Classic Pannarello and the rubber handle. Clean them under running water.
Steam wand (Cadorna Plus)	After use	Clean the steam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

Part description	When to clean	How to clean
Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct	Weekly	Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below. 
Espresso tray	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 (only for Cadorna Style model)



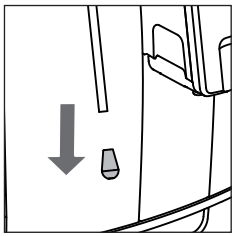
1 Remove the Classic Pannarello and the rubber handle from the steam spout and rinse them under running water.



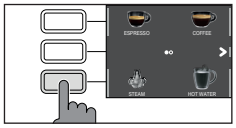
2 Clean the steam wand with a damp cloth.

3 Reassemble the parts.

Cleaning the steam wand (only for Cadorna Plus model)



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

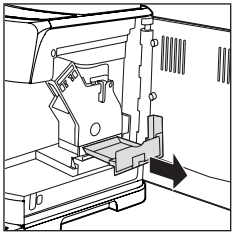
Warning: do not wash the brew group in the dishwasher and do not use dish-washing detergents, since they may cause the malfunctioning of the brew group and alter the coffee flavour.

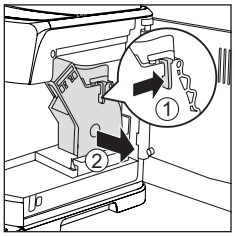
Removing the brew group

1 Turn off the machine and disconnect the power cord.

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

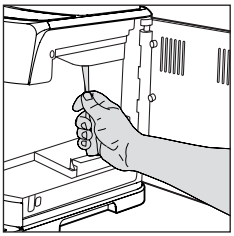
3 Remove the coffee residues drawer.



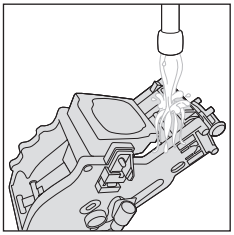


4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group (2) to remove it from the machine.

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.

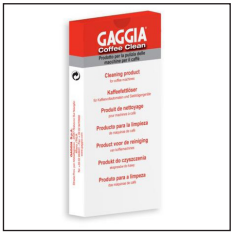


2 Thoroughly rinse the brew group using lukewarm water. Carefully wash the upper filter.

3 Let the brew group air dry.

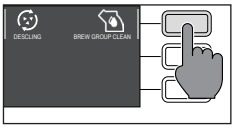
Note: to avoid the build-up of fibres in its interior, do not dry the brew group with cloth.

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.



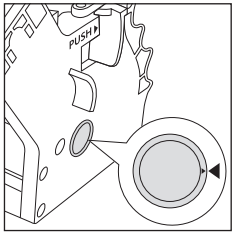
2 Press the **CLEAN/SETTING** button and select the " CLEAN " button shown on the display.

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

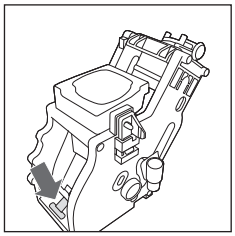
4 Follow the instructions shown on the display to correctly clean the brew group.

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

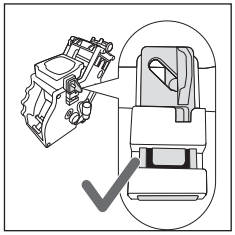
Reinserting the brew group



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:

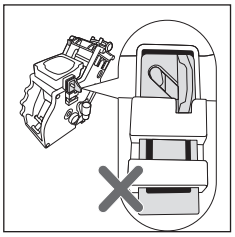


Make sure that the lever is in contact with the base of the brew group.



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

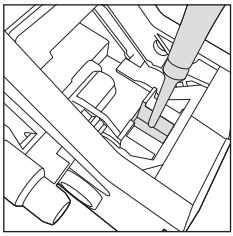
In order to ensure the perfect performance of the machine, it is necessary to lubricate the brew group. Refer to the following table for the frequency of lubrication.

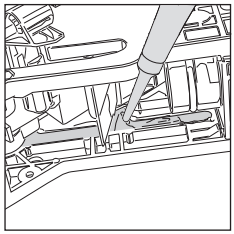
Frequency of use	Number of beverages prepared daily	Frequency of lubrication
Low	1-5	Every 4 months
Regular	6-10	Every 2 months
High	>10	Every month

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).

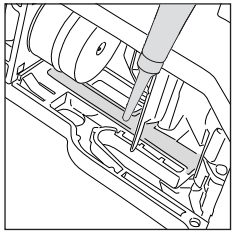
3 Apply a thin layer of the lubricant provided around the inserting pin on the lower part of the brew group.





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

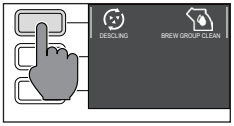


Descaling needs to be carried out when the machine signals it.

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 Remove the Classic Pannarello (only for Cadorna Style model).

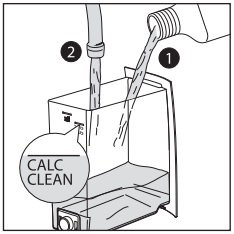
2 Press the **CLEAN/SETTING** button and select the " CLEAN " button shown on the display.



- 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:

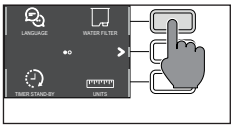
- Language
- Water filter
- Timer stand-by
- Water hardness
- Measurement units
- Beverage counter
- Restore factory settings

Language

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

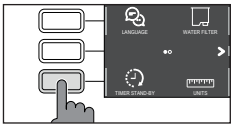
Languages available		
ITALIAN	DUTCH	HUNGARIAN
ENGLISH	DANISH	BULGARIAN
GERMAN	GREEK	CZECH
FRENCH	POLISH	SLOVAK
SPANISH	RUSSIAN	LITHUANIAN
PORTUGUESE	ROMANIAN	

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



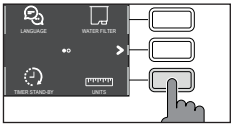
When " TIMER STAND-BY " is selected, the timer can be set to:

- 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".

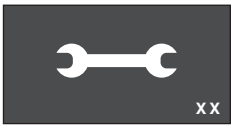
Beverage counter

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.

Problem	Cause	Solution
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.
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.	Clean the Classic Pannarello as described in the chapter "Cleaning the Classic Pannarello".
	(Cadorna Style)	Make sure that all the Classic Pannarello components have been correctly assembled.
	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 steam wand nozzle is clogged. (Cadorna Plus)	Wash with running water and clean the circuit by dispensing a small quantity of hot water.

Problem	Cause	Solution
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

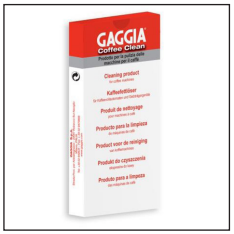
Coffee and accessories are available through authorised centres (Italy), or distributors in your country.



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

Table des matières

Informations de sécurité 42
Vue d'ensemble de la machine (Fig. 2) 45
Bandeau de commande et afficheur 46
Vue d'ensemble du bandeau de commande (Fig. 1) 46
Touches multifonction 46
Première installation 47
Cycle de rinçage manuel 47
Mesure de la dureté de l'eau 48
Filtre à eau INTENZA+ 48
Installation du filtre à eau INTENZA+ 49
Remplacement du filtre à eau INTENZA+ 49
Types de boisson 50
Espresso tray (seulement pour le modèle Cadorna Plus) 50
Distribution du café 51
Distribution de café avec du café en grains 51
Distribution de café avec du café prémoulu 51
Comment émulsionner le lait 52
Pannarello (seulement pour le modèle Cadorna Style) 52
Pannarello (seulement pour le modèle Cadorna Plus) 53
Distribution d'eau chaude 54
Personnalisation des boissons et création d'un profil 54
Personnalisation des boissons 54
Création d'un profil 56
Réglage du degré de mouture 57
Nettoyage et entretien 57
Tableau des opérations de nettoyage 57
Nettoyage du pannarello classique (seulement pour le modèle Cadorna Style) 59
Nettoyage du lance de vapeur (seulement pour le modèle Cadorna Plus) 59
Nettoyage du groupe de distribution 60
Lubrification du groupe de distribution 62
Détartrage 63
Procédure de détartrage 63
Que faire en cas d'interruption de la procédure de détartrage 64
Réglages divers 65
Langue 65
Filtre à eau 65
Minuteur stand-by 65
Dureté de l'eau 66
Unité de mesure 66
Compteur de boissons 66
Rétablir les réglages d'usine 66
Signification des codes d'erreur 66
Dépannage 67
Accessoires GAGGIA 70
Données techniques 71

IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

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

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

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.

B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.

C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,

1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

Informations de sécurité importantes

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

Avertissement

Informations d'ordre général

- Avant de brancher la machine, vérifiez que la tension indiquée sur la machine correspond à la tension secteur.
- Branchez la machine sur une prise murale mise à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour éviter le risque d'électrocution, ne plongez jamais la machine, le cordon ou le câble d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne versez pas de liquides sur le connecteur du cordon d'alimentation.
- Pour éviter le risque de brûlure, évitez tout contact avec les jets d'eau chaude émis par l'appareil.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons.
- Éteignez la machine au moyen de l'interrupteur principal situé à l'arrière (le cas échéant) et retirez le cordon d'alimentation de la prise murale :

• En cas de dysfonctionnement.
• Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée.
• Avant de nettoyer la machine.

- Tirez sur la prise et non sur le cordon d'alimentation.
- Ne touchez pas la prise secteur avec les mains humides.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Évitez d'effectuer toute modification de la machine ou de son cordon d'alimentation.
- Effectuez uniquement les réparations auprès d'un centre de service autorisé par Gaggia pour éviter tout risque.
- La machine ne peut être utilisée par des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cette machine peut être utilisée par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de la machine et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez la machine et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

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

Attention

Informations d'ordre général

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

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

Machines avec mousseur à lait classique / pannarello / lance de vapeur

Avertissement

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

Attention

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

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Recyclage



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

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'assistance, contactez un point de vente local ou un centre d'assistance agrée. Nos contacts sont indiqués dans le dépliant de garantie fourni séparamment ou sur les sites www.gaggia.com ou www.gaggia.it.

Nous vous félicitons de votre achat de Gaggia Cadorna !
Cette machine vous garantit une grande facilité d'utilisation et toujours des résultats excellents. Grâce à son interface intuitive, vous pouvez choisir entre 6 boissons différentes, les personnaliser et les sauvegarder dans les 4 profils disponibles, pour les retrouver à chaque utilisation.
Avant d'être emballée, chaque machine est soumise à des essais rigoureux dans nos laboratoires qui en doivent assurer la haute qualité et le bon fonctionnement. Les essais sont faits avec du café aussi, il est donc possible qu'il reste quelques résidus à l'intérieur. Ceci ne compromet pas l'intégrité du produit: il s'agit d'une machine complètement neuve.
Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine. Avant de l'utiliser pour la première fois, lire attentivement le livret de sécurité fourni séparément et le conserver pour toute référence future.

Vue d'ensemble de la machine (Fig. 2)

1	Couvercle du réservoir à café en grains	**15**	Lance de vapeur
2	Réservoir à café en grains	**16**	Poignée de la lance de vapeur
3	Prise cordon d'alimentation	**17**	Protection tube de vapeur
4	Réservoir à eau	**18**	Poignée du pannarello classique
5	Compartiment café prémoulu	**19**	Pannarello classique
6	Bouton de réglage du moulin à café	**20**	Tube de vapeur
7	Bandeau de commande	**21**	Cordon d'alimentation
8	Buse de distribution du café réglable	**22**	Lubrifiant
9	Réservoir à marc de café	**23**	Mesure de café prémoulu
10	Bac d'égouttement	**24**	Testeur de la dureté de l'eau
11	Couvercle du bac d'égouttement	**25**	Volet de service
12	Indicateur bac d'égouttement plein	**26**	Tiroir à café
13	Espresso tray (seulement pour le modèle Plus)	**27**	Groupe de distribution
14	Buse de la lance de vapeur		

Bandeau de commande et afficheur

Cette machine à café est pourvue d'un afficheur intuitif et convivial. Lire les sections suivantes pour mieux comprendre l'utilisation des touches.

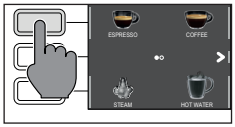
Vue d'ensemble du bandeau de commande (Fig. 1)

1/2	**Touches MULTIFONCTION**	Pour sélectionner la fonction affichée.
3	**Touche ON/OFF** ⏻	Pour allumer ou éteindre la machine.
4	**Touche MY FAVOURITES** ♡	Pour accéder au menu des profils personnels.
5	**Touche HOME** ⌂	Pour accéder au menu des boissons.
6	**Touche CLEAN/SETTING** 💧⚙	Pour accéder au menu du nettoyage et des réglages.
7	**Touche START/STOP** ▷□	Pour commencer/arrêter la distribution de la boisson sélectionnée, ou pour lancer/arrêter la procédure affichée.

Remarque: les touches **MY FAVOURITES** ♡, **HOME** ⌂, **CLEAN/SETTING** 💧⚙, sont également des touches ESC. À tout moment il est possible de quitter la page affichée en appuyant sur l'une de ces touches, pour revenir ainsi au menu initial correspondant.

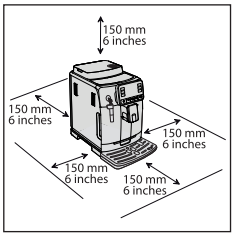
Touches multifonction

Les touches multifonction situées des deux côtés de l'afficheur permettent de sélectionner la fonction ou la boisson à laquelle elles se réfèrent au moment spécifique.



Remarque: pour faciliter la lecture de ce manuel, chaque fois que l'on retrouve l'expression <<appuyer sur la touche « »>> il faut comprendre <<appuyer sur la touche relative à « »>>.

Première installation



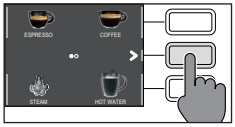
Avant d'utiliser la machine, il est essentiel d'effectuer quelques simples opérations, celles-ci étant décrites clairement dans le guide rapide par des dessins explicatifs que vous trouverez au début de ce mode d'emploi.

Remarque: pour avoir un café plus savoureux, il est conseillé de commencer par distribuer 5 tasses de café pour permettre à la machine d'effectuer le réglage automatique.

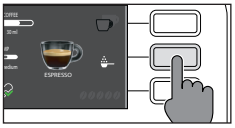
Attention: Ne pas utiliser la protection de la buse de vapeur comme poignée, mais se servir de la poignée du pannarello classique (seulement pour le modèle Cadorna Style).

Cycle de rinçage manuel

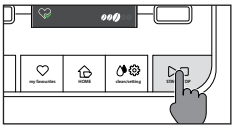
Lors de la première installation ou si la machine n'a pas été utilisée pendant longtemps, il faut amorcer le circuit de l'eau en effectuant un cycle de rinçage manuel.



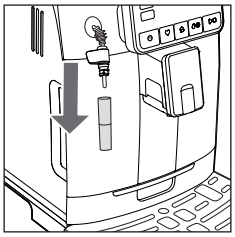
1 Mettre un récipient sous la buse de distribution du café, faire défiler les pages et sélectionner un « ESPRESSO LUNGO ».



2 Appuyer sur la touche « » , sans ajouter de café prémoulu.



3 Appuyer sur la touche **START/STOP** ▷☐ pour commencer la distribution, la machine va distribuer de l'eau chaude.



4 Vider le récipient et enlever le pannarello classique de la buse de vapeur (seulement pour le modèle Cadorna Style).

5 Mettre le récipient sous la buse de vapeur et sélectionner la boisson « HOT WATER ».

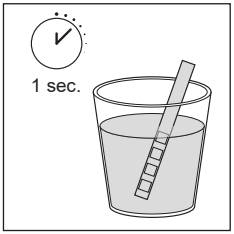
6 Appuyer sur la touche **START/STOP** ▷☐ pour commencer la distribution.

7 Vider le récipient et répéter les passages de 6 à 7, jusqu'à ce que le réservoir à eau est vidé.

8 À la fin de cette opération, remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau maxi. Maintenant, la machine est prête à l'emploi.

Mesure de la dureté de l'eau

Lors de la première installation, il faut saisir la valeur correspondante à la dureté de l'eau.
Prendre la bande pour mesurer la dureté de l'eau qu'on peut trouver dans l'emballage et suivre les instructions affichées pendant la phase d'installation. Pour modifier la dureté de l'eau à une date ultérieure, appuyer sur la touche **CLEAN/ SETTING**, sélectionner « RÉGLAGES » et, après avoir accédé au menu des réglages, sélectionner « DURETÉ EAU ».



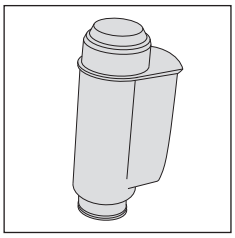
1 Plonger la bande pour mesurer la dureté de l'eau dans un verre d'eau pendant 1 seconde. Sortir la bande de l'eau et attendre 1 minute.

2 Vérifier combien de carrés sont devenus rouges.

3 Utiliser les touches vertes « ⌄ » et « ⌃ » pour sélectionner la valeur de la dureté à régler d'après le tableau ci-dessous, appuyer ensuite sur la touche « ✓ » pour confirmer.

Nombre de carrés rouges	Valeur à régler	Dureté de l'eau	INTENZA+
■□□□	1	eau très douce	A
■■□□	2	eau douce	A
■■■□	3	eau dure	B
■■■■	4	eau très dure	C

Filtre à eau INTENZA+



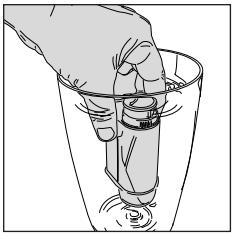
Pour limiter la formation de calcaire, il est conseillé d'installer le filtre à eau INTENZA+. Grâce à ce filtre, la durée de vie de la machine sera plus longue et l'arôme du café n'en sera que meilleur dans le temps.

L'eau est un élément fondamental dans la préparation du café: il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle.

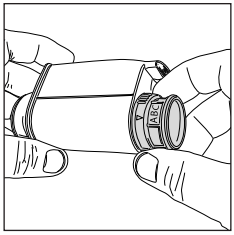
Le filtre à eau INTENZA+ prévient la formation de dépôts de minéraux et améliore la qualité de l'eau.

Installation du filtre à eau INTENZA+

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



Plonger le filtre à eau INTENZA+ verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut) en le poussant délicatement sur les côtés pour permettre aux bulles d'air de sortir.



Retirer le filtre à eau INTENZA+ de l'eau, le régler d'après la dureté de l'eau mesurée (voir le chapitre « Mesure de la dureté de l'eau ») en spécifiant à sa base:

A = eau douce – correspond à 1 ou 2 carrés

B = eau dure (standard) – correspond à 3 carrés

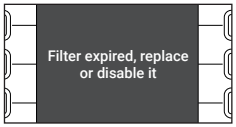
C = eau très dure – correspond à 4 carrés

Installer le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau, en s'assurant qu'il soit correctement inséré. Remplir de nouveau le réservoir à eau et le réinsérer dans son logement.

Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING**, sélectionner « RÉGLAGES » et, après avoir accédé au menu des réglages, sélectionner « FILTRE À EAU».
Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

Remarque: il est possible de mettre en pause la procédure d'activation du filtre en appuyant sur la touche **START/STOP** ▷□. Pour redémarrer la procédure d'activation du filtre, appuyer de nouveau sur la touche **START/STOP** ▷□.

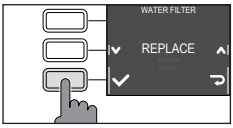
Remplacement du filtre à eau INTENZA+



Lorsque le filtre à eau INTENZA+ est épuisé, un message d'avertissement est affiché.

1 Pour remplacer ou désactiver le filtre, appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** et ensuite sur la touche « RÉGLAGES ».

2 Sélectionner « FILTRE À EAU ».



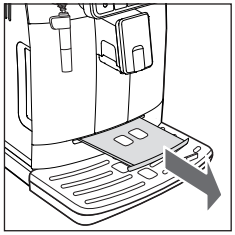
3 Sélectionner « REMPLACER » pour changer le filtre ou « DÉSACTIVER » si on n'a pas l'intention d'utiliser le filtre. Appuyer sur la touche « ✓ » pour confirmer.

Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

Types de boisson

Nom de la boisson	Description
Ristretto	Le ristretto, servi dans une petite tasse, est un espresso dont le temps de distribution est réduit par rapport à l'espresso classique; le café sera donc plus serré et moins riche en caféine.
Espresso	L'espresso est reconnu dans le monde entier comme étant le véritable « café italien ». Servi dans une petite tasse, ses caractéristiques uniques sont un arôme rond et intense et une couche supérieure de crème naturelle compacte. Ce qu'on retrouve dans la tasse est le résultat d'un processus d'extraction par pression avec l'utilisation d'eau chaude, inventé par Achille Gaggia en 1938.
Espresso lungo	L'espresso lungo est un espresso ayant un temps d'extraction plus long. C'est un café plus dilué, ayant une intensité aromatique différente et une teneur en caféine plus élevée. Il est servi dans une tasse de taille moyenne.
Café	Le café est une boisson préparée avec une quantité d'eau plus grande par rapport à l'espresso. Son arôme est plus léger et il est servi dans une tasse de taille moyenne à grande.
Americano	L'americano est un café allongé moins intense préparé avec un espresso auquel on ajoute de l'eau chaude.
Eau chaude	L'eau chaude peut être utilisée pour préparer du thé, des tisanes et des boissons solubles.

Espresso tray (seulement pour le modèle Cadorna Plus)



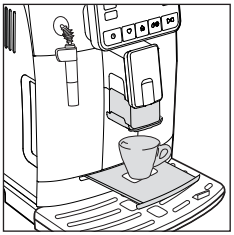
Cette machine a été conçue pour garantir la préparation de boissons impeccables, qu'il s'agisse de l'espresso traditionnel ou de beaucoup d'autres boissons disponibles. Si vous souhaitez déguster un espresso italien comme le veut la tradition, avec une délicieuse couche de crème naturelle en surface, nous vous conseillons d'utiliser l'« Espresso tray », spécifiquement conçu et intégré dans la machine. Cette plaque permet d'utiliser les petites tasses traditionnelles pour espresso, parce qu'elle garantit la hauteur parfaite pour obtenir une crème compacte et homogène ainsi qu'une distribution sans éclaboussures.

Distribution du café

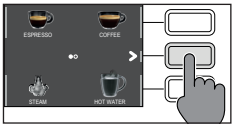
Distribution de café avec du café en grains

Attention: utiliser uniquement du café en grains pour espresso. Ne pas mettre de café moulu, de café non torréfié ni de café lyophilisé ou soluble dans le réservoir à café en grains, car ils risqueraient d'endommager la machine.

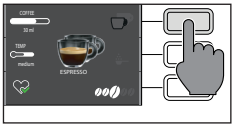
Conseil: pour obtenir un café plus chaud, préchauffer les tasses avec de l'eau chaude.



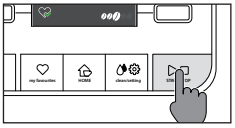
1 Extraire l'espresso tray, si disponible, mettre une petite tasse sous la buse de distribution du café, lever ou baisser cette dernière selon la taille de la tasse utilisée.
Appuyer sur la touche **HOME** ⌂ pour accéder au menu des boissons.



2 Faire défiles les pages pour trouver et sélectionner le café souhaité.



3 Le café souhaité ayant été sélectionné, appuyer sur la touche « ☕☕ » si on veut distribuer deux tasses simultanément (AMERICANO exclu).



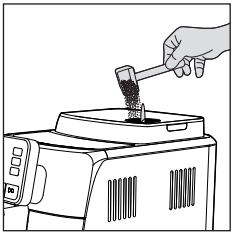
4 Enfin, appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□ pour commencer la distribution.

Remarque: il est possible d'interrompre la distribution à tout moment, il suffit d'appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□.

Pour personnaliser les réglages de la boisson, se référer au chapitre « Personnalisation des boissons ».

Distribution de café avec du café prémoulu

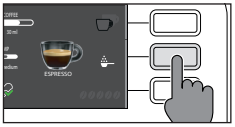
Utiliser la mesure fournie en dotation pour verser la dose correcte dans le compartiment du café prémoulu.



1 Ouvrir le couvercle du compartiment du café prémoulu et ajouter une mesure rase de café prémoulu.

Attention: ne pas verser de substances autres que du café prémoulu pour ne pas endommager la machine.

2 Mettre une tasse sous la buse de distribution du café et sélectionner la boisson souhaitée.



3 Appuyer sur la touche « ☕ ».

Remarque: la fonction « café prémoulu » exclut la possibilité de distribuer deux tasses de café simultanément de même que le réglage de l'arôme, qui ne sont possibles qu'avec du café en grains.

4 Appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□ pour commencer la distribution du café.

Pour personnaliser les réglages de la boisson, se référer au chapitre « Personnalisation des boissons ».

Remarque: il est possible d'interrompre la distribution à tout moment, il suffit d'appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□.

Comment émulsionner le lait

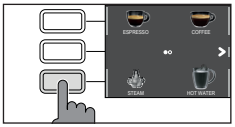
Conseil: utiliser du lait froid (à une température de 5°C environ) ayant une teneur en protéines de 3 % au moins, pour garantir un résultat optimale pour la mousse. Il est possible d'utiliser aussi bien du lait entier que demi-écrémé. De plus, il est possible d'utiliser du lait écrémé, du lait de soja et du lait sans lactose.

Pannarello (seulement pour le modèle Cadorna Style)

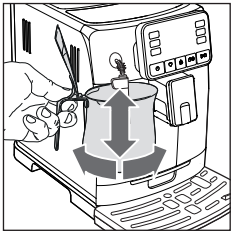
1 Remplir 1/3 environ de la carafe avec du lait froid.

2 Appuyer sur la touche **HOME** ⌂ pour accéder au menu des boissons.

3 Introduire le pannarello classique dans le lait.



4 Dans le menu des boissons sélectionner « VAPEUR » et touche **START/STOP** ▷□ pour commencer mousser.



5 Monter le lait en déplaçant délicatement la carafe par mouvements circulaires vers le haut et le bas.

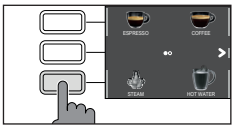
6 Lorsque la mousse de lait atteint la densité souhaitée, appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□ pour arrêter la distribution de vapeur.

Remarque: Après avoir émulsionné le lait, distribuer une petite quantité d'eau chaude pour nettoyer le circuit.

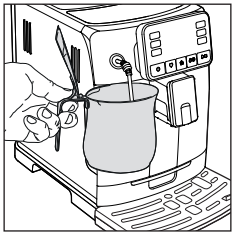
Pannarello (seulement pour le modèle Cadorna Plus)

1 Remplir 1/3 environ de la carafe avec du lait froid.

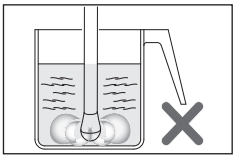
2 Appuyer sur la touche **HOME** ⌂ pour accéder au menu des boissons.



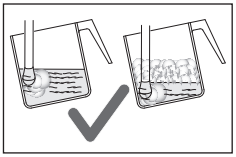
3 Dans le menu des boissons sélectionner « VAPEUR » et touche **START/STOP** ▷□ pour commencer mousser.



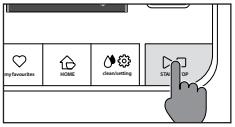
4 Placer la buse de la lance juste en dessous de la surface du lait. Si elle est trop profonde, le lait ne monte pas, si elle ne l'est pas assez, elle produit de grosses bulles.



5 Il est important de garder la buse près du bord du pichet, et non au centre, avec un angle adapté pour produire un tourbillon considérable.



6 Pour une émulsion correcte du lait, la buse vapeur doit toujours être en contact avec le lait et non avec l'émulsion de lait. Par conséquent, au fur et à mesure que la couche d'émulsion augmente, il faut soulever légèrement le pichet en essayant de maintenir la buse en contact avec le lait sans toucher le fond du pichet.
Après avoir obtenu l'émulsion souhaitée, il faut pousser la lance vapeur plus à fond pour bien chauffer le lait.



9 Lorsque la mousse de lait atteint la densité souhaitée, appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□ pour arrêter la distribution de vapeur.

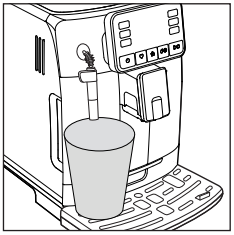
Remarque: il est conseillé de toujours laisser une main sur la partie bombée du pichet pour sentir l'augmentation de la température du côté du lait.

Remarque: 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.

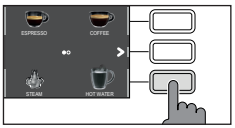
Remarque: Après avoir émulsionné le lait, distribuer une petite quantité d'eau chaude pour nettoyer le circuit.

Distribution d'eau chaude

Attention: au début de la préparation, des jets de vapeur et d'eau chaude risquent de sortir du pannarello/ lance de vapeur.



1 Mettre un récipient sous le pannarello classique (Cadorna Style) ou lance de vapeur (Cadorna Plus).



2 Appuyer sur la touche **HOME** ⌂.

3 Appuyer sur la touche de l'« EAU CHAUDE ». Appuyer ensuite sur la touche **START/STOP** ▷□ pour commencer la distribution.

Remarque: il est possible d'interrompre la distribution à tout moment, il suffit d'appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□.

Pour personnaliser les réglages de la boisson, se référer au chapitre « Personnalisation des boissons ».

Personnalisation des boissons et création d'un profil

Cette machine vous permet de modifier les réglages d'une boisson selon vos préférences et de mémoriser la boisson telle que modifiée dans l'un des 4 profils disponibles.

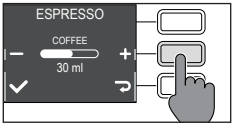
Personnalisation des boissons

1 Appuyer sur la touche **HOME** ⌂.

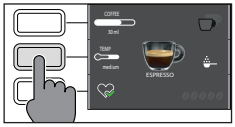
2 Sélectionner la boisson.



3 L'afficheur montre toutes les options pouvant être réglées et/ou sélectionnées selon vos préférences. En fonction du type de boisson, il est possible de régler et/ou de sélectionner:
- la quantité de café;
- la température du café;
- la distribution de deux tasses à la fois;
- l'utilisation de café prémoulu;
- l'intensité de l'arôme (seulement si le café en grains est utilisé).

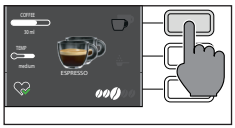


4 Après avoir appuyé sur la touche « CAFÉ ▬ », utiliser les touches vertes « + » et « − », pour régler la quantité souhaitée.
Appuyer ensuite sur la touche « ✓ » pour confirmer et revenir à la page précédente, où la nouvelle quantité réglées sera affichée.



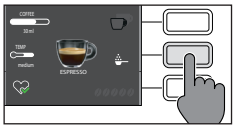
5 Appuyer plusieurs fois de suite la touche « TEMP » pour modifier la température de la boisson, en choisissant une des options suivantes:

- faible;
- moyen;
- élevé.



6 Appuyer sur la touche « » pour préparer deux tasse, ou la touche « » pour préparer une seule tasse. L'image de la boisson au centre de l'afficheur indiquera le nombre de tasses sélectionné.

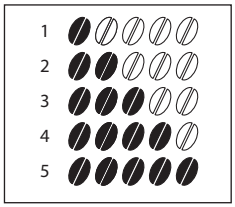
Remarque: cette fonction n'est pas disponible pour l'AMERICANO et l'EAU CHAUDE.



7 Appuyer sur la touche « » pour activer l'utilisation du café prémoulu.

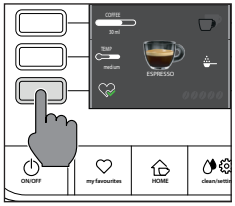
Remarque: cette fonction ne permet de distribuer qu'un seul café à la fois.

8 Pour modifier l'intensité de l'arôme, appuyer sur la touche « ». À chaque pression, l'intensité de l'arôme change d'un degré. L'afficheur montre l'intensité sélectionnée.



1 Très léger
2 Léger
3 Normal
4 Fort
5 Très fort

Remarque: cette fonction n'est pas disponible avec le café prémoulu.



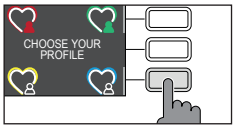
9 Une fois que la boisson a été personnalisée selon son propre goût, elle peut être mémorisée dans l'un des profils en appuyant sur la touche « ».

10 Sélectionner ensuite l'un des 4 profils disponibles dans lequel on souhaite mémoriser la boisson.

Création d'un profil

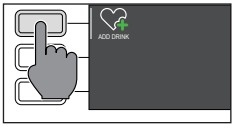
Un profil peut être créé de deux façons différentes:

- À partir de la touche **HOME** , ainsi qu'il est décrit au chapitre «Personnalisation des boissons », points 9 et 10;
- À partir de la touche **MY FAVOURITES** , comme indiqué ci-dessous:



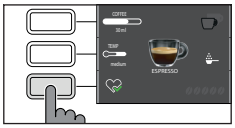
1 Appuyer sur la touche **MY FAVOURITES** .

2 Sélectionner le profil de la couleur préférée.

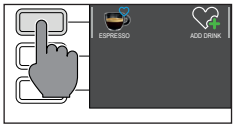


3 Appuyer sur la touche « AJOUTER BOISSON ».

4 Les pages-écrans des boisson seront affichées. Sélectionner la boisson à mémoriser dans le profil et la personnaliser suivant la procédure décrite au chapitre « Personnalisation des boissons », du point 3 au point 8.



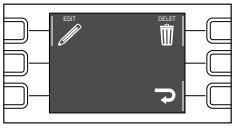
5 Appuyer sur la touche « » pour mémoriser la boisson personnalisée dans le profil. On peut maintenant distribuer la boisson ou, alternativement, appuyer sur une des touches ESC (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING**) pour quitter le menu.



La boisson mémorisée est maintenant disponible dans la liste de ses boissons préférées, et indiquée par le petit cœur de la couleur correspondante au profil sélectionné.



Remarque: Dès que le profil est utilisé, son icone « » va se colorer.



6 La boisson mémorisée dans son propre profil pourra être modifiée en sélectionnant la touche « ÉDITER » ou éliminée en appuyant sur la touche « ÉLIMINER ».

Remarque: Lorsqu'on est dans le menu **HOME** il n'est pas possible de mémoriser la boisson en appuyant sur la touche **MY FAVOURITES** , mais uniquement sur la touche « », autrement les réglages qu'on vient de faire seront perdus.

Réglage du degré de mouture

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

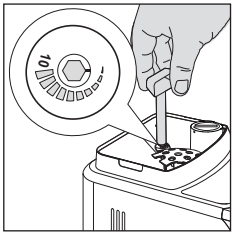
Remarque: le degré de mouture ne peut être réglé que pendant que la machine est en train de moudre le café en grains. La différence de goût sera perçue après la distribution de 2-3 tasses de café.

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

1 Mettre une tasse sous la buse de distribution du café.

2 Ouvrir le couvercle du réservoir à café en grains.

3 Distribuer un espresso selon la procédure décrite au chapitre « Distribution de café avec du café en grains ».



4 Pendant que la machine moud le café, insérer l'extrémité de la poignée de la mesure à café prémoulu dans le bouton de réglage du moulin à café qui se trouve dans le réservoir à café en grains. Utiliser la poignée de la mesure pour presser et tourner le bouton à gauche ou à droite d'un cran à la fois.

5 On peut choisir entre 10 différents degrés de mouture. Plus le cran est petit, plus le café est fort et corsé.

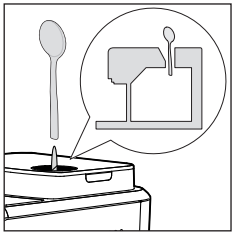
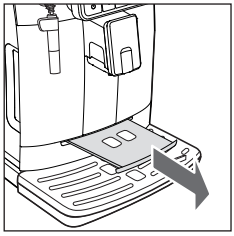
Remarque:
- Mouture grosse: goût plus léger, pour des mélanges à torréfaction foncée (5-10);
- Mouture fine: goût plus intense, pour des mélanges à torréfaction claire (1-5).

Nettoyage et entretien

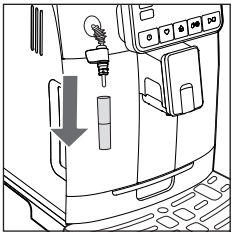
Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine dans des conditions optimales et garantissent un café excellent, un débit constant et une excellente mousse de lait. Consulter le tableau ci-dessous pour savoir quand et comment nettoyer toutes les pièces amovibles de la machine. Pour plus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

Tableau des opérations de nettoyage

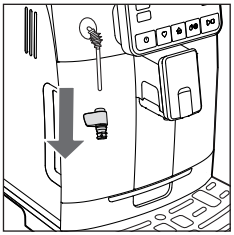
Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Pannarello classique (Cadorna Style)	Après l'utilisation	Enlever le pannarello classique et le rincer à l'eau courante.
	Une fois par semaine	Enlever le pannarello classique et la poignée et nettoyer toutes les pièces à l'eau courante.
Lance de vapeur (Cadorna Plus)	Après l'utilisation	Nettoyer la lance vapeur avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus approfondi, dévisser la buse et la nettoyer à l'eau courante.

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Groupe de distribution	Une fois par semaine	Retirer le groupe de distribution et le laver à l'eau courante.
	Selon le type d'utilisation	Voir le chapitre « Nettoyage et lubrification du groupe de distribution ».
	Une fois par mois	Nettoyer le groupe de distribution avec les tablettes de dégraissage Gaggia pour l'élimination des résidus huileux du café
Bac d'égouttement plein	Dès que l'indicateur rouge dépasse la grille du bac d'égouttement	Vider le bac d'égouttement et le nettoyer à l'eau courante.
Réservoir à marc de café	Dès que la machine le requiert	Vider le réservoir à marc de café et le nettoyer à l'eau courante. S'assurer que la machine est allumée pendant cette opération, autrement le réservoir à marc ne se remet pas à zéro.
Réservoir à eau	Une fois par semaine	Le laver à l'eau courante.
Compartiment à café prémoulu/conduite de sortie du café	Une fois par semaine	Nettoyer la partie supérieure avec le manche d'une cuillère comme indiqué ci-dessous. 
Espresso tray (seulement pour le modèle Cadorna Plus)	Selon le type d'utilisation	Retirer l'espresso tray et le nettoyer à l'eau courante. Il peut également être lavé au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. 

Nettoyage du pannarello classique (seulement pour le modèle Cadorna Style)



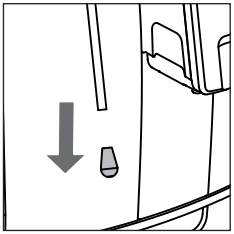
1 Enlever le pannarello classique et la poignée et les rincer à l'eau courante.



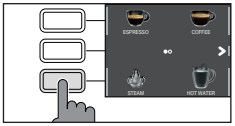
2 Nettoyer la buse de vapeur avec un chiffon humide.

3 Réassembler toutes les parties.

Nettoyage du lance de vapeur (seulement pour le modèle Cadorna Plus)



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 Dans le menu des boissons sélectionner « VAPEUR » et touche **START/STOP** ▷□, laisser sortir la vapeur pendant une seconde ou deux pour libérer le trou de la buse.

Nettoyage du groupe de distribution

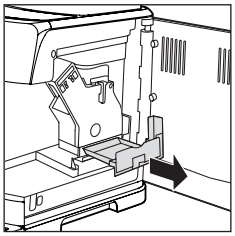
Attention: ne pas laver le groupe de distribution au lave-vaisselle et ne pas utiliser de produits vaisselle ou autres détergents, car cela risquerait de provoquer un dysfonctionnement du groupe de distribution et de nuire au goût du café.

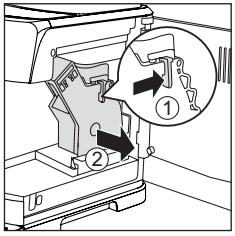
Retrait du groupe de distribution

1 Éteindre la machine et débrancher le cordon d'alimentation.

2 Enlever le réservoir à marc de café et ouvrir le volet de service.

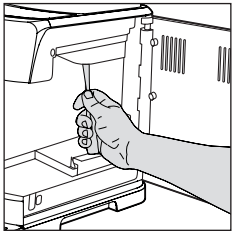
3 Extraire le tiroir à café.



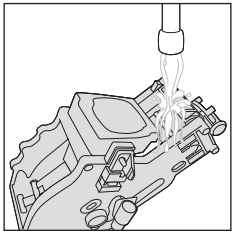


4 Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe de distribution (2) pour le retirer de la machine.

Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante



1 Nettoyer en profondeur la conduite de sortie du café avec le manche d'une petite cuillère ou avec un autre outil de cuisine à la pointe arrondie.



2 Rincer soigneusement le groupe de distribution avec de l'eau tiède. Nettoyer soigneusement le filtre supérieur.

3 Laisser sécher le groupe de distribution à l'air libre.

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

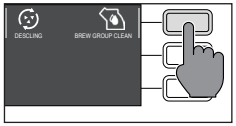
Nettoyage du groupe de distribution avec des tablettes pour l'élimination des résidus huileux du café



Attention: pour le nettoyage n'utiliser que des tablettes Gaggia pour l'élimination des résidus huileux du café.

1 Mettre un récipient sous la buse de distribution du café.

2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.

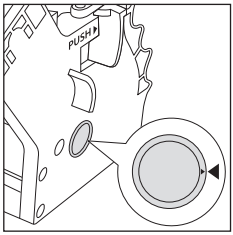


3 Sélectionner « NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION » et appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□ pour lancer la procédure de nettoyage.

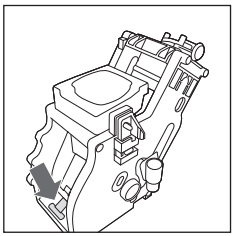
4 Suivre les instructions affichées pour nettoyer correctement le groupe de distribution.

5 La procédure va durer 5 minutes environ; pour l'interrompre et la faire redémarrer utiliser la touche **START/STOP** ▷□.

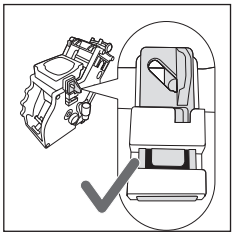
Remise en place du groupe de distribution



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

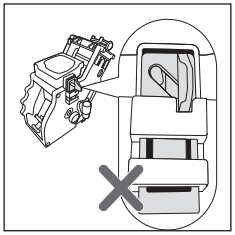


Vérifier que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution.



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

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



Si le crochet reste dans une position inférieure, il n'est pas correctement positionné.

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

Attention: ne pas appuyer sur le levier PUSH.

4 Fermer le volet de service.

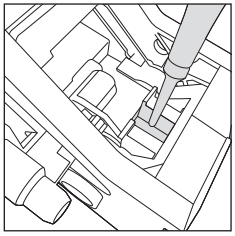
Lubrification du groupe de distribution

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

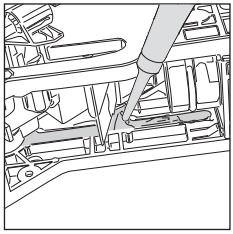
Fréquence d'utilisation	Nombre de boissons préparées quotidiennement	Fréquence de lubrification
Basse	1-5	Tous les 4 mois
Normale	6-10	Tous les 2 mois
Élevée	>10	Tous les mois

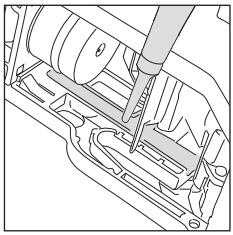
1 Éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.

2 Retirer le groupe de distribution et le rincer avec de l'eau tiède (voir le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante »).



3 Appliquer une fine couche du lubrifiant fourni en dotation autour de la broche d'insertion, située dans la partie inférieure du groupe de distribution.





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

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

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

Détartrage

Procédure de détartrage

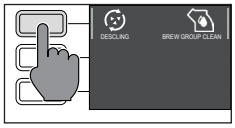


Le détartrage est à effectuer dès que la machine le requiert.

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

1 Retirer le pannarello classique (seulement pour le modèle Cadorna Style).

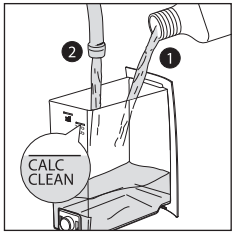
2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.



- Appuyer sur la touche « DÉTARTRAGE » et ensuite sur la touche **START/STOP** ▷□.

3 Retirer le bac d'égouttement et le réservoir à marc de café, les vider et les remettre en place dans la machine.

4 Retirer et vider le réservoir à eau. Enlever ensuite le filtre INTENZA+, si présent.



5 Verser le flacon complet de solution détartrante Gaggia dans le réservoir à eau et ajouter de l'eau jusqu'au niveau de CALC CLEAN. Réinstaller donc le réservoir dans la machine.

6 Mettre un grand récipient (1,5 l) sous la buse de vapeur et la buse de distribution du café.

7 Suivre les instructions affichées pour lancer la procédure de détartrage. Cette procédure a une durée de 25 minutes environ et comprend un cycle de détartrage suivi d'un cycle de rinçage, qui prévoient des distributions à intervalles réguliers.

8 Dès que le cycle de détartrage est terminé, il faudra rincer le réservoir ainsi que le circuit de l'eau suivant les instructions affichées.

9 Installer de nouveau le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau.

Remarque: il est possible de mettre en pause et de redémarrer la procédure à tout moment; pour ce faire, appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□.

Attention: pendant que la procédure de détartrage est en cours, il n'est pas possible de retirer le groupe de distribution. Attendre la fin du processus de détartrage, après quoi retirer le groupe de distribution.

Que faire en cas d'interruption de la procédure de détartrage

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

1 Vider le réservoir à eau et le rincer soigneusement.

2 Remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau CALC CLEAN et rallumer la machine. La machine se réchauffe et effectue un cycle de rinçage automatique.

3 Avant de préparer une boisson quelconque, effectuer un cycle de rinçage manuel ainsi qu'il est décrit au chapitre correspondant.

Remarque: si la procédure n'a pas été terminée, dès que possible il faudra effectuer une nouvelle procédure de détartrage.

Réglages divers

Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** et sélectionner l'option « RÉGLAGES » sur l'afficheur pour rétablir ou modifier certains paramètres de la machine, tels que:

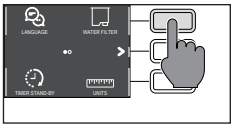
- Langue.
- Filtre à eau.
- Minuteur stand-by.
- Dureté de l'eau.
- Unité de mesure.
- Compteur de boissons.
- Rétablir les réglages d'usine.

Langue

Dès que l'icône du réglage de la langue est sélectionnée, la liste des langues disponibles apparaît.

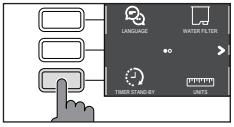
Langues disponibles		
ITALIEN	NÉERLANDAIS	HONGROIS
ANGLAIS	DANOIS	BULGARE
ALLEMAND	GREC	TCHÈQUE
FRANÇAIS	POLONAIS	SLOVAQUE
ESPAGNOL	RUSSE	LITUANIEN
PORTUGAIS	ROUMAIN	

Filtre à eau



Après avoir sélectionné le « FILTRE À EAU », suivre les instructions affichées ainsi que ce qui est indiqué au chapitre « Installation du filtre à eau INTENZA+ » et au chapitre « Remplacement du filtre à eau INTENZA+ ».

Minuteur stand-by



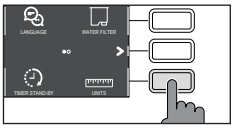
Après avoir sélectionné « MINUTEUR STAND-BY » on peut régler le minuteur sur une des options suivantes:

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

Dureté de l'eau

Après avoir sélectionné « DURETÉ DE L'EAU » suivre les instructions affichées ainsi que ce qui est indiqué au chapitre « Mesure de la dureté de l'eau ».

Unité de mesure



Sélectionner « UNITÉ DE MESURE »:

pour régler l'unité de mesure sur « ml » ou sur « onces ».

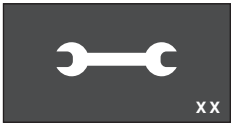
Compteur de boissons

Pour chacune des boissons, il est possible d'afficher le nombre de tasses qui ont été distribuées depuis la première mise en service de la machine. Ces données ne peuvent pas être remises à zéro.

Rétablir les réglages d'usine

Il est possible de reconfigurer la machine avec les valeurs réglées en usine. La machine vous demandera une double confirmation avant d'effectuer la procédure. Tous les paramètres reviendront aux valeurs réglées en usine, sauf ceux qui concernent les profils (**MY FAVOURITES** ♡) et le compteur de boissons.

Signification des codes d'erreur



Certains codes d'erreur susceptibles d'apparaître sur l'afficheur sont cités ci-après, avec leur signification et la solution au problème. Si les solutions indiquées sont inefficaces parce que l'icône du code d'erreur reste affichée et la machine continue à ne pas fonctionner correctement, ou encore d'autres codes d'erreur apparaissent, il faudra contacter un centre d'assistance agréé ou les revendeurs.
Les coordonnées sont disponibles sur le site www.gaggia.com ou www.gaggia.it.

Code d'erreur	Problème	Cause	Solution possible
01	Le moulin à café est bloqué	La conduite de sortie du café est bloquée.	Débrancher le cordon d'alimentation et retirer le groupe de distribution. Nettoyer soigneusement la conduite de sortie du café avec le manche d'une cuillère. Rallumer l'appareil.

03 - 04	Un problème s'est produit avec le groupe de distribution.	Le groupe de distribution est sale ou il n'est pas bien lubrifié.	Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal. Retirer le groupe de distribution et le nettoyer soigneusement. (Consulter le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution »)
		Le groupe de distribution n'est pas placé correctement.	Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal. Retirer le groupe de distribution et le remettre en place. S'assurer que le groupe de distribution se trouve dans la bonne position avant de le remettre en place. Consulter le chapitre « Remise en place du groupe de distribution ».
05	Le circuit de l'eau présente un problème.	Il y a de l'air dans le circuit de l'eau.	Retirer et réintroduire plusieurs fois le réservoir dans la machine. Veiller à l'introduire correctement dans la machine. Vérifier que le compartiment du réservoir à eau est propre.
			Si un filtre « INTENZA+ » est utilisé: enlever le filtre du réservoir à eau et le secouer pour éliminer tout l'air du filtre. Ensuite, installer de nouveau le filtre « INTENZA+ » dans le réservoir à eau.
14	Surchauffe de la machine.	Les causes peuvent être multiples.	Éteindre la machine et la réallumer après 30 minutes. Effectuer cette opération 2 ou 3 fois.

Dépannage

Ce chapitre résume les problèmes les plus courants susceptibles d'affecter la machine. Si les informations ci-dessous ne permettent pas de résoudre le problème, visiter le site www.gaggia.com ou www.gaggia.it. pour obtenir une liste des questions fréquentes ou contacter le Centre d'assistance après-vente ou un revendeur de votre pays.

Problème	Cause	Solution
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée.	Vérifier que le cordon d'alimentation est correctement branché.
Le bac d'égouttement se remplit rapidement.	Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. La machine utilise de l'eau pour rincer le circuit interne et le groupe de distribution. Une partie de l'eau s'écoule à travers le système interne directement dans le bac d'égouttement.	Vider le bac d'égouttement lorsque l'indicateur rouge est visible à travers la grille. Il est conseillé de mettre une tasse sous la buse de distribution pour récolter l'eau de rinçage.

Problème	Cause	Solution
L'afficheur montre constamment l'icône « Réservoir à marc de café plein ».	Le réservoir à marc de café a été vidé alors que la machine était éteinte.	Toujours vider le réservoir à marc de café pendant que la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé alors que la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne revient pas à zéro. Dans ce cas, l'icône reste affichée même si le réservoir n'est pas plein.
	Le réservoir à marc de café a été remis en place trop rapidement.	Toujours attendre 5 secondes environ avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur de revenir à zéro.
La machine demande de vider le réservoir à marc de café, même si le réservoir n'est pas plein.	La machine n'a pas remis le compteur à zéro la dernière fois que le réservoir à marc de café a été vidé.	Toujours attendre 5 secondes environ avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur des marcs de café de revenir à zéro.
		Toujours vider le réservoir à marc de café pendant que la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé alors que la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne revient pas à zéro.
Impossible de retirer le groupe de distribution.	Le groupe de distribution ne se trouve pas dans la bonne position.	Fermer le volet de service. Éteindre et réallumer la machine. Attendre que le message de machine prête soit affiché, puis retirer le groupe de distribution.
	Le réservoir à marc de café n'a pas été retiré.	Retirer le réservoir à marc de café avant de retirer le groupe de distribution.
Impossible d'introduire le groupe de distribution.	Le groupe de distribution ne se trouve pas dans la bonne position.	Le groupe de distribution n’a pas été mis dans la bonne position avant d'être réinstallé. S’assurer que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution et que le crochet du groupe de distribution se trouve dans la bonne position. Voir le chapitre « Remise en place du groupe de distribution ».
		Pour régler de nouveau la machine: réinstaller le réservoir à marc de café. Ne pas installer le groupe de distribution. Fermer le volet de service alors que le réservoir à marc de café est installé, et débrancher et rebrancher le cordon d’alimentation. Ensuite essayer de réinstaller le groupe de distribution et réallumer la machine.

Problème	Cause	Solution
Le café ne mousse pas ou est aqueux.	Le moulin à café est réglé sur une mouture grosse.	Régler le moulin à café sur une mouture plus fine.
	La machine est en train d'effectuer la procédure de réglage automatique.	Distribuer quelques tasses de café pour que la machine se règle automatiquement.
	La conduite de sortie du café est bloquée.	Nettoyer la conduite de sortie du café avec une petite cuillère, ainsi qu'il est décrit au chapitre « Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante ».
Le café n'est pas assez chaud.	La température réglée est trop faible. Vérifier les réglages du menu.	Régler la température du menu sur « MAXI ».
La machine moud le café en grains, mais celui-ci n'est pas distribué.	Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.	Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse.
	La buse de distribution du café est bouchée.	Distribuer un café allongé prémoulu sans ajouter le café prémoulu.
	Les embouts de la buse de distribution du café sont bouchés.	Nettoyer les embouts de la buse de distribution du café avec un petit écouvillon.
Le café coule lentement ou goutte à goutte.	Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.	Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse.
	Les embouts de la buse de distribution du café sont bouchés.	Nettoyer les embouts de la buse de distribution du café avec un petit écouvillon.
	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Faire un cycle de détartrage.
Le lait ne mousse pas.	Le pannarello classique est sale. (Cadorna Style)	Nettoyer le pannarello classique suivant la procédure décrite au chapitre « Nettoyage du pannarello classique ».
		Vérifier que tous les composants du pannarello classique ont été correctement assemblés.
	Le type de lait utilisé ne convient pas pour faire de la mousse.	Selon le type de lait, la quantité et la qualité de la mousse produite diffèrent.
	Le lance de vapeur est bouché. (Cadorna Plus)	Laver à l'eau courante et nettoyez le circuit en distribuant une petite quantité d'eau chaude.
Il n'est pas possible d'introduire le filtre « INTENZA+ ».	Il faut faire sortir l'air du filtre.	Laisser les bulles d'air s'échapper du filtre.
	Le réservoir contient encore de l'eau.	Vider le réservoir à eau avant d'installer le filtre.
	Il n'y a pas de joint en caoutchouc dans le filtre « INTENZA+ ».	Vérifier l'emballage et installer le joint dans le filtre « INTENZA+ ».

Problème	Cause	Solution
Il y a de l'eau sous la machine.	Le bac d'égouttement est trop plein et a débordé.	Vider le bac d'égouttement dès que l'indicateur est visible à travers le bac. Toujours vider le bac d'égouttement avant de lancer la procédure de détartrage.

Accessoires GAGGIA

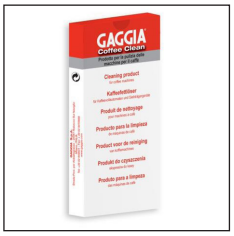
Le café et les accessoires sont en vente chez les centres agréés (Italie), ou chez les revendeurs de votre pays.



Détartrant



Filtre à eau INTENZA+



Tablettes de dégraissage



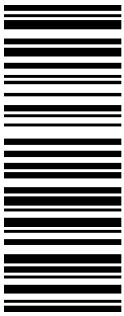
Gamme des cafés disponibles en grains et en poudre: 100 % Arabica / Intense / Décaféiné

Données techniques

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans le volet de service
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions (Style)	260 x 345 x 440 mm
Dimensions (Plus)	260 x 380 x 440 mm
Poids (Style)	8,2 kg
Poids (Plus)	9 kg
Longueur du cordon	1 200 mm
Bandeau de commande	En façade
Dimensions des tasses (Style)	Jusqu'à 110 mm
Dimensions des tasses (Plus)	Jusqu'à 150 mm
Réservoir à eau	1,8 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café en grains	250 g
Capacité du réservoir à marc de café	10
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Chaudière Inox
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

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

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



COD. 421945007541 - Rev.04 - 28/05/21

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