GAGGIA

MILANO

ITALIANO

FRANÇAIS

DEUTSCH

GAGGIA

ANIMA / ANIMA BARISTA PLUS

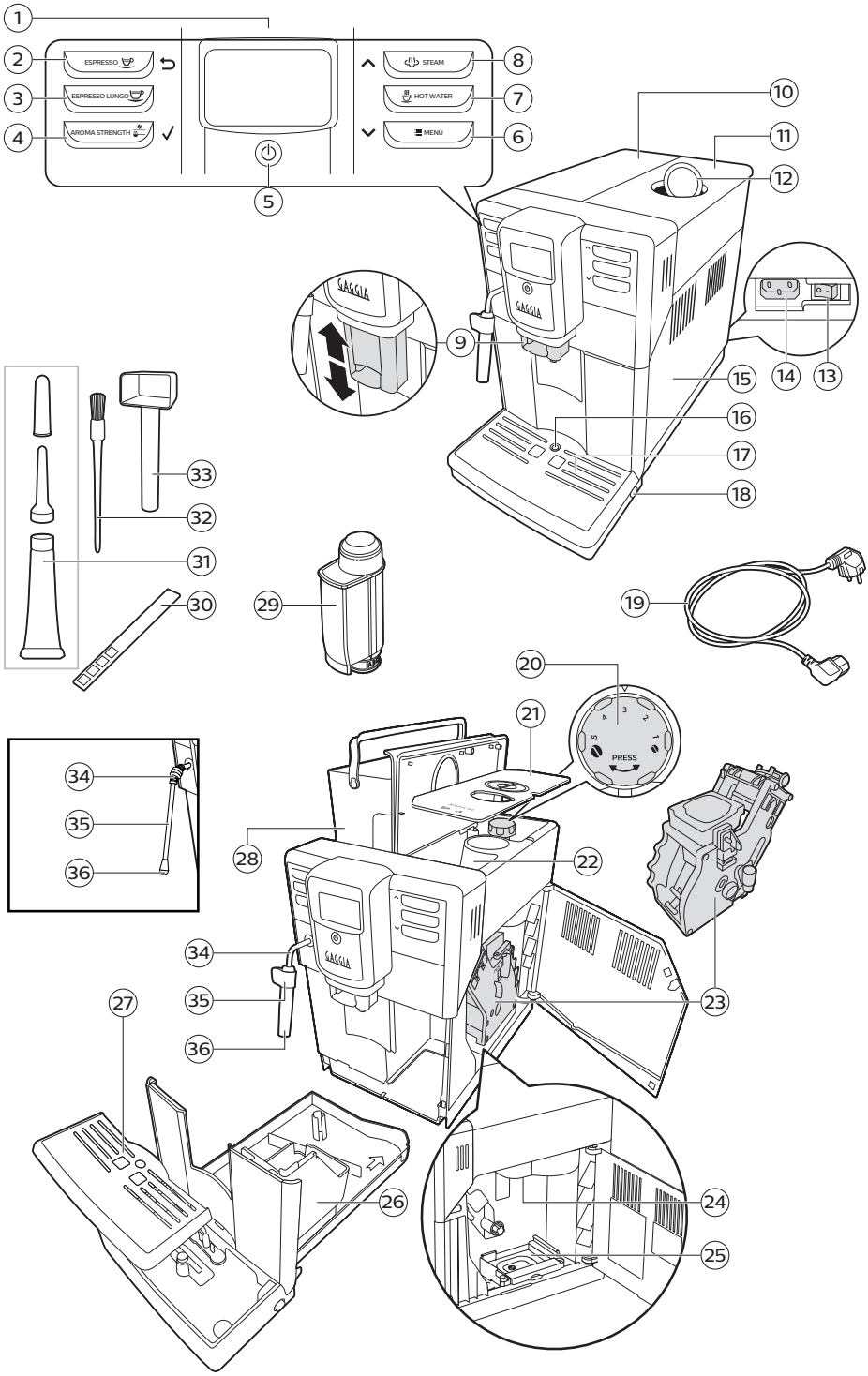
RI8760 (SUP 043)

Istruzioni per l'uso

Mode d'emploi

Bedienungsanleitung

CE


ESPRESSO
ESPRESSO LUNGO
AROMA STRENGTH
STEAM
HOT WATER
MENU
GAGGIA
PRESS

Indice

Panoramica della macchina 5
- Versione pannarello classico 5
- Versione lancia vapore 5

Introduzione 6

Pannello di controllo e display 6
- Tasti per la preparazione rapida di bevande 6
- Tasti di navigazione 6
- Tasto AROMA STRENGTH 6
- Tasto MENU 7

Prima installazione 7

Misurazione della durezza dell'acqua 9

Filtro acqua "INTENZA+" 9
- Installazione filtro acqua "INTENZA+" 10
- Sostituzione del filtro acqua "INTENZA+" 11

Tipi di bevande 11

Preparazione del caffè 11
- Preparazione del caffè con caffè in grani 11
- Preparazione del caffè con caffè premacinato 12

Come emulsionare il latte 13

Erogazione di acqua calda 14

Personalizzazione delle bevande 14
- Regolazione della quantità di caffè in tazza 14
- Regolazione dell'intensità del caffè 15
- Regolazione delle impostazioni di macinatura 15

Pulizia e manutenzione 16
- Tabella di pulizia 16

Pulizia del gruppo erogatore 17
- Pulizia del gruppo erogatore sotto l'acqua corrente 17
- Pulizia del gruppo erogatore con pastiglie per la rimozione dei residui grassi del caffè 18
- Reinserimento del gruppo erogatore 20
- Lubrificazione del gruppo erogatore 21

Pulizia del pannarello classico 21

Pulizia della lancia vapore 22

Decalcificazione 23
- Cosa fare in caso di interruzione della procedura di rimozione del calcare 24

Icone di avvertenza e codici di errore 25
- Significato delle icone di attenzione 25
- Significato dei codici di errore 26

Risoluzione dei problemi 27

Panoramica della macchina

1	Interfaccia utente	**18**	Tasti di sgancio della vasca raccogligocce
2	Tasto ESPRESSO	**19**	Cavo di alimentazione
3	Tasto ESPRESSO LUNGO	**20**	Manopola di selezione della macinatura
4	Tasto AROMA STRENGTH (Intensità aroma)	**21**	Coperchio salva aroma
5	Tasto standby	**22**	Contenitore caffè in grani
6	Tasto MENU	**23**	Gruppo erogatore
7	Tasto HOT WATER	**24**	Condotto di uscita del caffè macinato
8	Tasto STEAM	**25**	Cassetto residui di caffè
9	Beccuccio di erogazione del caffè regolabile	**26**	Contenitore fondi di caffè
10	Coperchio del serbatoio d'acqua	**27**	Griglia vasca raccogligocce
11	Coperchio del contenitore caffè in grani	**28**	Serbatoio dell'acqua
12	Coperchio dello scomparto del caffè premacinato	**29**	Filtro "INTENZA+"
13	Interruttore principale	**30**	Tester della durezza dell'acqua
14	Presa cavo di alimentazione	**31**	Tubetto di lubrificante
15	Sportello di manutenzione	**32**	Spazzolino per la pulizia (Opzionale)
16	Indicatore vasca raccogligocce piena	**33**	Misurino
17	Vasca raccogligocce		

Versione pannarello classico

34	Tubo vapore	**36**	Pannarello classico
35	Impugnatura pannarello classico		

Versione lancia vapore

34	Impugnatura lancia vapore	**36**	Ugello della lancia vapore
35	Lancia vapore		

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto della macchina per caffè superautomatica Gaggia!

In questo manuale troverete tutte le informazioni necessarie per installare, utilizzare, pulire e decalcificare la Vostra macchina. Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, leggete attentamente l'opuscolo sulla sicurezza fornito a parte e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pannello di controllo e display

Questa macchina per caffè espresso dispone di un display intuitivo per un facile utilizzo. Per una spiegazione rapida dei tasti, leggete le sezioni seguenti.

Tasti per la preparazione rapida di bevande

Premete i tasti delle bevande una sola volta (ESPRESSO, ESPRESSO LUNGO, HOT WATER e STEAM) per preparare rapidamente una delle bevande predefinite.

- Per interrompere l'erogazione di caffè prima che la macchina abbia terminato di erogare la quantità preimpostata, premete il tasto OK.
- Per interrompere l'erogazione di vapore premete il tasto OK.

Tasti di navigazione

Alcuni tasti per la preparazione rapida delle bevande dispongono di una doppia funzione, ovvero potete utilizzarli per spostarvi nel menu:

ESPRESSO	Tasto ESPRESSO = **Tasto ESC:** premete questo tasto per tornare al menu principale.	STEAM	Tasto STEAM = **Tasto SU**: premete questo tasto per scorrere verso l'alto il menu del display.
AROMA STRENGTH	Tasto AROMA STRENGTH = **Tasto OK:** premete questo tasto per selezionare, confermare o interrompere una funzione.	MENU	Tasto MENU = **Tasto GIÙ:** premete questo tasto per scorrere verso il basso il menu del display.

Tasto AROMA STRENGTH

Utilizzate il tasto AROMA STRENGTH per regolare l'intensità del caffè (vedere "Regolazione dell'intensità del caffè") o per preparare caffè con caffè macinato (vedere "Preparazione del caffè con caffè premacinato").

Tasto MENU

Potete utilizzare il tasto MENU per modificare le seguenti impostazioni:

- Temperatura del caffè;
- Tempo di stand-by: si tratta del periodo di tempo dopo il quale la macchina entra in modalità di stand-by;

Attenzione: L'aumento del tempo di stand-by comporta un incremento dei consumi energetici della macchina. Per ridurre il consumo energetico è necessario spegnere la macchina dopo il suo utilizzo.

- Contrasto del display;
- Durezza dell'acqua: per poter regolare le impostazioni della macchina secondo l'acqua della vostra zona;
- Per attivare il filtro "INTENZA +";
- Per avviare la rimozione del calcare.
- Per effettuare il RESET della macchina.

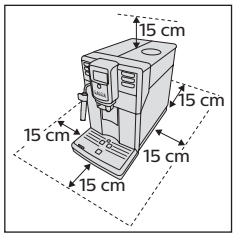
Prima installazione

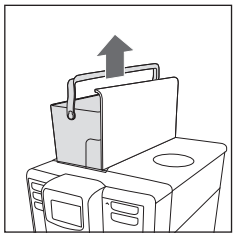
Nota: Questa macchina è stata testata con caffè. Benché accuratamente pulita, potrebbe presentare residui di tale sostanza. In ogni caso garantiamo che la macchina è assolutamente nuova.

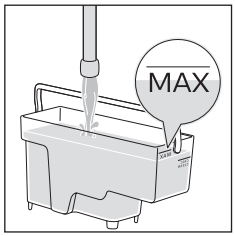
Estraete la macchina dall'imballo.

Per un uso ottimale si consiglia di:

- scegliere un piano di appoggio sicuro e ben livellato, dove nessuno può rovesciare la macchina o venirne ferito;
- scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile;
- prevedere una distanza minima dalle pareti della macchina come indicato in figura.

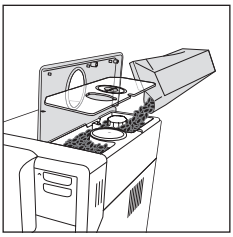




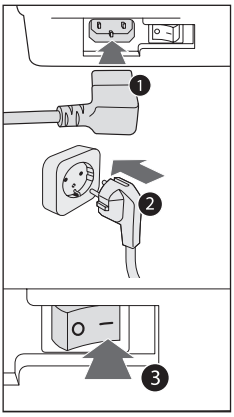


Estraete il serbatoio dell'acqua, risciacquatelo e riempitelo con acqua corrente fino al livello MAX. Verificate che il serbatoio venga reinserito completamente fino in fondo allo scomparto.

Sollevate il coperchio del contenitore caffè in grani e il coperchio salva aroma.

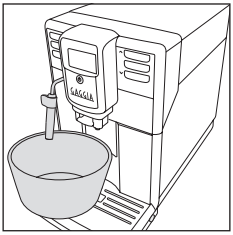


Versate il caffè in grani e riposizionate entrambi i coperchi.

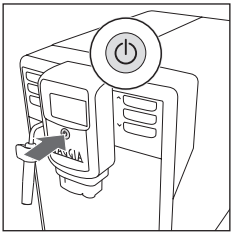


Inserite la spina nella presa di corrente posta sul retro della macchina e l'estremità opposta del cavo di alimentazione in una presa di corrente a muro con tensione adeguata.

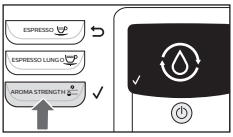
Portate l'interruttore generale su "I".



Posizionate un contenitore sotto l'erogatore caffè ed il pannarello classico o la lancia vapore (a seconda del modello).



Il tasto stand by lampeggia, premetelo per accendere la macchina.

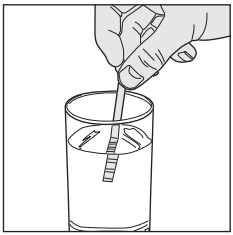


Avviate il caricamento del circuito premendo il tasto OK.

La macchina inizia ad erogare acqua calda dal pannarello classico o la lancia vapore (a seconda del modello).

La barra sotto il simbolo indica lo stato di avanzamento dell'operazione. Al termine del processo la macchina interrompe automaticamente l'erogazione e si riscalda, eseguendo poi il ciclo di risciacquo automatico.

Misurazione della durezza dell'acqua



Usate la striscia per la misurazione della durezza dell'acqua fornita in dotazione.

1 Immergete l'apposita striscia in acqua corrente per 1 secondo.

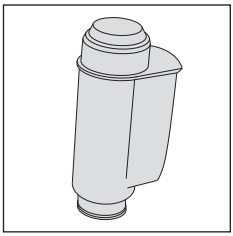
2 Estraetela dall'acqua e attendete 1 minuto.

3 Contate il numero di quadratini diventati rossi e confrontate il risultato con la tabella riportata di seguito.

Numero di quadratini rossi	Valore da impostare	Durezza dell'acqua	INTENZA+
■□□□	1	acqua molto dolce	A
■■□□	2	acqua dolce	A
■■■□	3	acqua dura	B
■■■■	4	acqua molto dura	C

4 Premete il tasto MENU, e scorrete fino a selezionare la durezza dell'acqua. Selezionate l'impostazione di durezza dell'acqua preferita e premete il tasto OK per confermare.

Filtro acqua "INTENZA+"



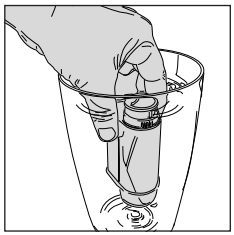
Si consiglia di installare il filtro acqua "INTENZA+" che limita la formazione di calcare all'interno della macchina e dona un aroma più intenso al vostro caffè.

Il filtro acqua "INTENZA+" è in vendita separatamente.

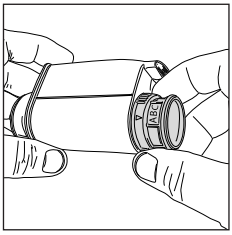
L'acqua è un elemento fondamentale nella preparazione di un caffè: per questo è estremamente importante filtrarla sempre in modo professionale.

Il filtro acqua "INTENZA+" è in grado di prevenire la formazione di depositi minerali, migliorando la qualità dell'acqua.

Installazione filtro acqua “INTENZA+”

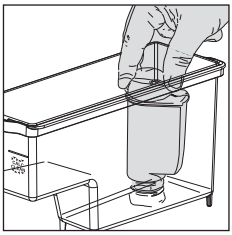


Immergete il filtro acqua “INTENZA+” in posizione verticale (con l’apertura verso l’alto) in acqua fredda premendo delicatamente ai lati per far uscire le bolle d’aria.



Impostate il filtro acqua “INTENZA+” a seconda delle misurazioni effettuate (vedere “misurazione della durezza acqua”) e specificate alla base del filtro:

A = acqua dolce – corrisponde a 1 o 2 quadratini
B = acqua dura (standard) – corrisponde a 3 quadratini
C = acqua molto dura – corrisponde a 4 quadratini



Inserite il filtro acqua “INTENZA +” nel serbatoio vuoto dell’acqua spingendolo fino al punto più basso possibile.

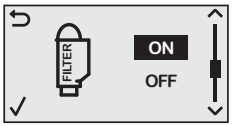
Riempite il serbatoio dell’acqua con acqua corrente e reinserirlo nella macchina.

Erogate tutta l’acqua contenuta nel serbatoio tramite la funzione acqua calda (vedere “Erogazione di acqua calda”).

E riempitelo nuovamente.

1 Premete il tasto MENU e scorrete fino a selezionare il filtro acqua. Premete il tasto OK.

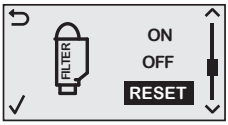
2 Selezionate ON e premete OK e uscite dal menu.



Sostituzione del filtro acqua “INTENZA+”

Quando è necessario sostituire il filtro acqua “INTENZA+” viene visualizzato il filtro sul display.

Procedete alla sostituzione scorrendo il menu fino a selezionare il filtro acqua come descritto nel capitolo “Installazione filtro INTENZA+”.



Selezionate RESET e confermate con il tasto OK.

La macchina è ora programmata per gestire un nuovo filtro acqua “INTENZA+”.

Tipi di bevande

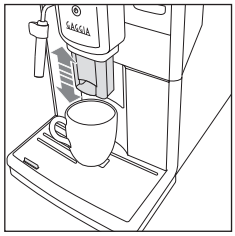
Nome della bevanda	Descrizione	Come si seleziona
Espresso	Caffè con crema densa servito in tazza piccola.	Tasto per preparazione rapida di bevande sul pannello di controllo.
Espresso lungo	Espresso più lungo con crema densa servito in tazza media.	Tasto per preparazione rapida di bevande sul pannello di controllo.
Steam	Vapore per la preparazione di bevande a base di latte.	Tasto STEAM sul pannello di controllo.
Acqua calda	Acqua per la preparazione di bevande a base di acqua.	Tasto per preparazione rapida di acqua calda sul pannello di controllo.

Preparazione del caffè

Preparazione del caffè con caffè in grani

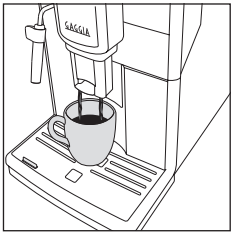
Attenzione: utilizzate solo caffè in grani per espresso. Non utilizzate caffè macinato, caffè non tostato o caffè liofilizzato o solubile nel contenitore del caffè in grani poiché potrebbero danneggiare la macchina.

Nota: l’utilizzo del coperchio salva aroma consente di mantenere i grani freschi.



1 Posizionate 1 o 2 tazze sotto l’erogatore caffè alzando o abbassando manualmente il beccuccio di erogazione caffè per regolarne l’altezza in base al formato di tazza utilizzata.

2 Per preparare un caffè premete il tasto espresso o espresso lungo.

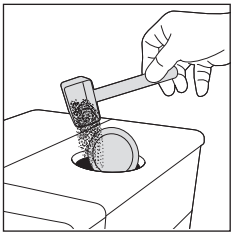


L'erogazione del caffè si interrompe automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato; è tuttavia possibile interromperla in anticipo premendo il tasto OK.

Nota: Per preparare due tazze di espresso o espresso lungo, premete il tasto della bevanda desiderata per due volte. La macchina esegue automaticamente due cicli di macinatura di seguito.

Preparazione del caffè con caffè premacinato

Per preparare il caffè con caffè premacinato, utilizzate il misurino fornito a corredo per inserire la dose corretta nello scomparto del caffè premacinato.



1 Aprite il coperchio dello scomparto del caffè premacinato.

2 Aggiungete un misurino di caffè premacinato nel relativo scomparto e chiudete il coperchio.

Attenzione: nello scomparto del caffè premacinato non inserite sostanze diverse dal caffè premacinato in quanto si potrebbe danneggiare la macchina.

3 Posizionate una tazza sotto il beccuccio di erogazione del caffè.

4 Premete il tasto AROMA STRENGTH e selezionate la funzione caffè premacinato.

5 Premete il tasto della bevanda desiderata e la macchina inizierà automaticamente l'erogazione.

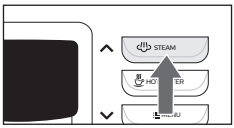
Nota: con il caffè premacinato è possibile preparare un solo caffè alla volta.

Come emulsionare il latte

Nota: Per ottenere un cappuccino di buona qualità, si consiglia di utilizzare latte freddo (~5°C/41°F) con contenuto proteico pari almeno al 3%. È possibile utilizzare latte intero, latte scremato, latte di soia e latte senza lattosio, in base ai gusti personali.

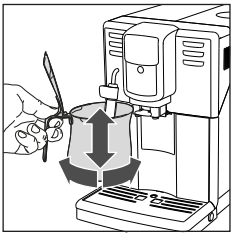
Nota: vi consigliamo di risciacquare il circuito dell'acqua prima dell'uso. Premete il tasto STEAM per erogare vapore per alcuni secondi.

Modello con il pannarello classico



1 Riempite una caraffa con latte freddo per 1/3.

2 Inserite il pannarello classico nel latte. Premete il tasto STEAM.

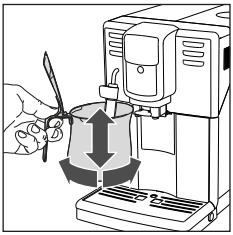


3 Montate il latte spostando delicatamente la caraffa con movimenti circolari e verso l'alto e il basso.

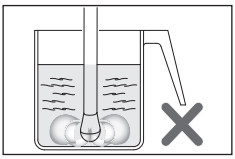
4 Premete il tasto OK per interrompere l'erogazione del vapore.

Modello con la lancia vapore

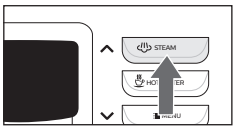
1 Riempite una caraffa con latte freddo per 1/3.



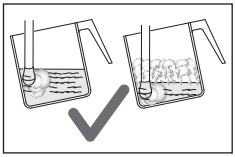
2 Inserite l'ugello della lancia appena sotto la superficie del latte;
se è troppo dentro, il latte non monta;
se è troppo fuori, si producono grandi bolle che poi si smontano subito.



3 E' importante mantenere l'ugello non centralmente, ma vicino al bordo del bricco, con un'angolazione adatta per produrre un vortice consistente.



4 Premete il tasto STEAM.



5 Per una corretta emulsione del latte l'ugello vapore deve essere sempre a contatto con il latte e non con l'emulsione di latte. Quindi mano a mano che lo strato di emulsione aumenta, è necessario alzare leggermente il bricco, cercando di tenere l'ugello a contatto con il latte, senza toccare il fondo del bricco.
Una volta ottenuta l'emulsione desiderata, si deve spingere la lancia vapore più a fondo per scaldare bene il latte.

6 Premete il tasto OK per interrompere l'erogazione del vapore.

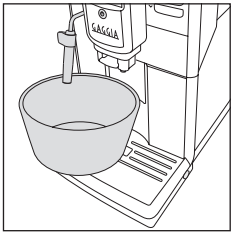
Nota: Si suggerisce di tenere sempre una mano sulla parte bombata del bricco per sentire l'aumento della temperatura della parte di latte non emulsionato.

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

Nota: Dopo aver emulsionato il latte, pulite il circuito erogando una piccola quantità di vapore.

Erogazione di acqua calda

Attenzione: quando inizia la preparazione, a seconda del modello, il pannarello classico o la lancia vapore potrebbe spruzzare vapore e acqua calda.



1 Posizionate un contenitore sotto il pannarello classico o la lancia vapore (a seconda del modello).

2 Premete il tasto HOT WATER.

3 La macchina inizia ad erogare acqua calda.

4 Per interrompere l'erogazione di acqua calda, premete il tasto OK.

Personalizzazione delle bevande

Regolazione della quantità di caffè in tazza

Potete regolare il volume della bevanda preparata secondo il vostro gusto ed il formato delle tazze.

1 Per regolare il volume dell'espresso, tenete premuto il tasto ESPRESSO finché il display visualizza l'icona MEMO.

La macchina entra nella fase di programmazione ed inizia a preparare la bevanda selezionata.

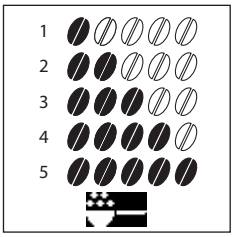
2 Quando la tazza contiene la quantità di espresso desiderata, premete il tasto OK.

Il segno di spunta sul display indica che ad ogni pressione la macchina preparerà il volume impostato di espresso.

Nota: Per impostare il volume di ESPRESSO LUNGO, seguite la stessa procedura.

Regolazione dell'intensità del caffè

Per modificare l'intensità del caffè, premete il tasto AROMA STRENGTH. Ogni volta che premete il tasto AROMA STRENGTH, l'intensità dell'aroma cambia di un grado. Il display visualizza l'intensità scelta che sarà salvata solo con la preparazione di una tazza di caffè.



1 Molto leggero

2 Leggero

3 Regolare

4 Forte

5 Molto forte

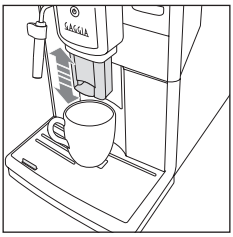
Nota: potete inoltre utilizzare il tasto AROMA STRENGTH per preparare caffè con caffè premacinato.

Regolazione delle impostazioni di macinatura

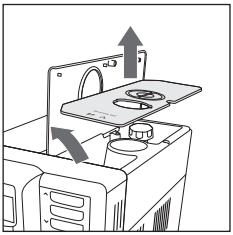
Potete regolare le impostazioni di macinatura utilizzando la manopola di selezione della macinatura nel contenitore di caffè in grani. Per ogni impostazione selezionata, il macinacaffè in ceramica garantisce una macinatura perfetta ed omogenea per la preparazione di ogni tazza di caffè. L'aroma viene preservato e ogni tazza assicura un gusto perfetto.

Nota: potete regolare le impostazioni di macinatura solo quando la macchina macina i chicchi di caffè. La differenza di sapore sarà percepita dopo l'erogazione di 2-3 tazzine di caffè.

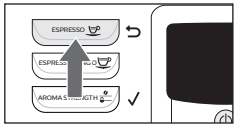
Attenzione: non ruotate la manopola di selezione della macinatura più di un livello alla volta per evitare di danneggiare il macinacaffè.



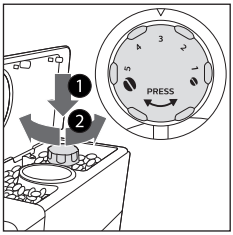
1 Posizionate una tazza sotto il beccuccio di erogazione del caffè.



2 Aprite il coperchio del contenitore del caffè in grani e sollevate il coperchio salva aroma.



3 Premete il tasto ESPRESSO.



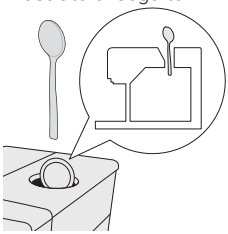
4 Quando il macinacaffè entra in funzione, premete la manopola di selezione della macinatura e contemporaneamente ruotatela verso sinistra o verso destra. È possibile scegliere tra 5 diverse impostazioni di macinatura. Più bassa è l'impostazione, più forte sarà il caffè.

Pulizia e manutenzione

Una pulizia e manutenzione regolari mantengono la macchina in condizioni ottimali e garantiscono un caffè di ottimo gusto, un flusso costante di caffè e una schiuma di latte eccellente. Consultate la tabella riportata di seguito per sapere quando e come pulire tutte le parti rimovibili della macchina. Per informazioni più dettagliate leggete i capitoli corrispondenti.

Tabella di pulizia

Descrizione parte	Quando pulire	Come pulire
Gruppo erogatore	Settimanalmente	Rimuovete il gruppo erogatore e lavatelo sotto acqua corrente.
	In base al tipo di utilizzo	Lubrificate il gruppo erogatore.
	Mensilmente	Pulite il gruppo erogatore con la pastiglia per la rimozione dei residui grassi del caffè GAGGIA.
Panarello classico	Dopo l'uso	Sciacquare con acqua fresca.
	Settimanalmente	Smontate il pannarello classico e pulite tutte le parti sotto l'acqua corrente.
Lancia vapore	Dopo l'uso	Pulite la lancia vapore con un panno umido. Per una pulizia più approfondita svitate l'ugello e lavatelo con acqua corrente.
Vasca raccogligocce piena	Quando l'apposito indicatore rosso emerge dalla griglia della vasca raccogligocce	Svuotate la vasca raccogligocce e pulitela sotto l'acqua corrente.
Contenitore fondi di caffè	Quando la macchina lo richiede	Svuotate il contenitore dei fondi di caffè e pulitelo sotto l'acqua corrente. Assicuratevi che la macchina sia accesa mentre svuotate e pulite il contenitore dei fondi di caffè.

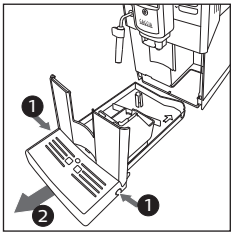
Descrizione parte	Quando pulire	Come pulire
Serbatoio dell'acqua	Settimanalmente	Pulitelo sotto l'acqua corrente
Scomparto del caffè premacinato/condotto di uscita del caffè	Controllare l'imbuto di riempimento del caffè con frequenza settimanale per verificare che non sia ostruito	Scollegare la macchina e rimuovere il gruppo erogatore. Aprire il coperchio dello scomparto del caffè premacinato e inserire il manico del cucchiaio nell'imbuto di riempimento del caffè. Spostate il cucchiaio in alto e in basso finché il caffè macinato ostruito non cade giù, come mostrato di seguito. 

Pulizia del gruppo erogatore

Attenzione: non lavate il gruppo erogatore in lavastoviglie e non utilizzate detersivi per piatti o detergenti, poiché potreste provocare il malfunzionamento del gruppo erogatore e il sapore del caffè potrebbe risentirne.

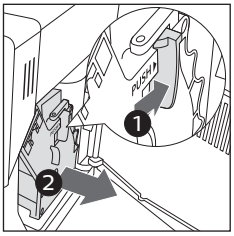
Pulizia del gruppo erogatore sotto l'acqua corrente

1 Spegnete la macchina e staccate la spina.

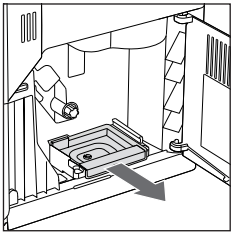


2 Premete i pulsanti ai lati della vasca raccogligocce (1) e rimuovetela con il contenitore fondi caffè (2).

3 Aprite lo sportello di manutenzione.

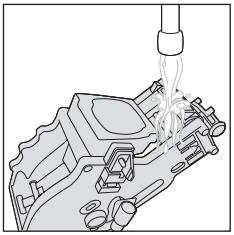


4 Premete la levetta PUSH (spingi) (1) e tirate l'impugnatura del gruppo erogatore per rimuoverlo dalla macchina (2).



5 Estrarre il vassoio raccogliresidui.

6 Sciacquate a fondo il gruppo erogatore con acqua tiepida. Pulite con cura il filtro superiore.



7 Lasciate asciugare il gruppo erogatore all'aria.

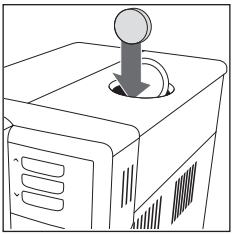
Nota: non asciugate il gruppo erogatore con panni per evitare l'accumulo di fibre al suo interno.

Pulizia del gruppo erogatore con pastiglie per la rimozione dei residui grassi del caffè

Attenzione: per la pulizia utilizzate solo pastiglie per la rimozione dei residui grassi del caffè Gaggia in quanto non svolgono un'azione anticalcare.

1 Posizionate un recipiente sotto il beccuccio di erogazione del caffè.

2 Premete il tasto AROMA STRENGTH (Intensità aroma) e selezionate caffè premacinato.

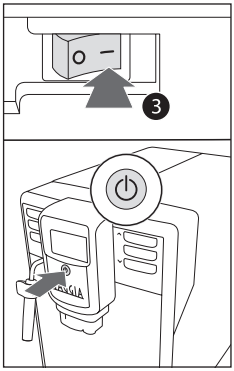


3 Inserite una pastiglia per la rimozione dei residui grassi del caffè nello scomparto del caffè premacinato.

4 Premete il tasto ESPRESSO LUNGO. La macchina eroga acqua dal beccuccio di erogazione del caffè.

5 Quando la barra di avanzamento è a metà, portate l'interruttore principale nella parte posteriore della macchina su "0".

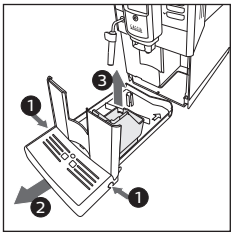
6 Lasciate agire la soluzione per la rimozione dei residui grassi del caffè per circa 15 minuti.



7 Portate l'interruttore principale su "I". Premete il tasto Stand-by.

8 Attendente che la macchina esegua un ciclo di risciacquo automatico.

9 Eseguite la procedura "Pulizia del gruppo erogatore sotto l'acqua corrente".



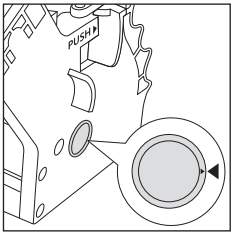
10 Premete i pulsanti ai lati della vasca raccogligocce (1) e rimuovetela con il contenitore fondi caffè (2), dopodiché estraete il contenitore dei fondi di caffè (3). Svuotateli ed inseriteli nuovamente nella macchina.

11 Premete il tasto AROMA STRENGTH (Intensità aroma) e selezionate caffè premacinato.

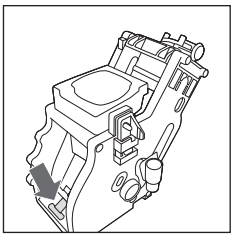
12 Premete il tasto ESPRESSO LUNGO. La macchina eroga acqua dal beccuccio di erogazione del caffè.

13 Ripetete i passaggi 11 e 12 due volte. Gettate l'acqua erogata.

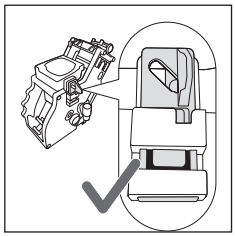
Reinserimento del gruppo erogatore



1 Prima di far scorrere nuovamente il gruppo erogatore nella macchina, assicuratevi che i due segni di riferimento sul lato corrispondano. Se così non fosse, eseguite il seguente passaggio:

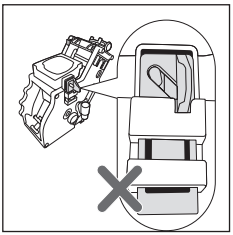


Assicuratevi che la leva sia a contatto con la base del gruppo erogatore.



2 Assicuratevi che il gancio di bloccaggio di colore giallo del gruppo erogatore sia nella posizione corretta.

Per posizionare il gancio correttamente, spingetelo verso l'alto fino alla posizione più alta raggiungibile.



Se il gancio è ancora in posizione inferiore, significa che non è posizionato correttamente.

3 Fate scorrere nuovamente il gruppo erogatore nella macchina lungo le guide sui lati finché non si blocca in posizione con un clic.

Attenzione: non premete la levetta PUSH.

4 Chiudete lo sportello di manutenzione.

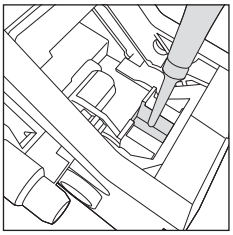
Lubrificazione del gruppo erogatore

Per garantire prestazioni ottimali della macchina, è necessario lubrificare il gruppo erogatore. Consultate la tabella seguente per la frequenza di lubrificazione.

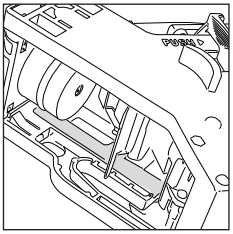
Frequenza di utilizzo	Numero di bevande preparate quotidianamente	Frequenza di lubrificazione
Bassa	1-5	Ogni 4 mesi
Normale	6-10	Ogni 2 mesi
Elevata	>10	Ogni mese

1 Spegnete l'apparecchio e staccate la spina.

2 Rimuovete il gruppo erogatore e risciacquatelo con acqua tiepida (vedere 'Pulizia del gruppo erogatore sotto l'acqua corrente').



3 Applicate uno strato sottile di lubrificante intorno al perno di inserimento nella parte inferiore del gruppo erogatore.



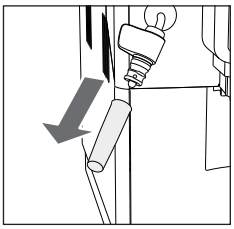
4 Applicate uno strato sottile di lubrificante alle guide, su entrambi i lati (vedere la figura).

5 Reinserite il gruppo (vedere 'Reinserimento del gruppo erogatore') erogatore.

Nota: Potete riutilizzare il tubetto del lubrificante più volte.

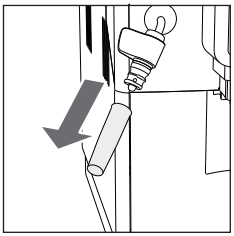
Pulizia del pannarello classico

Pulizia quotidiana del pannarello classico

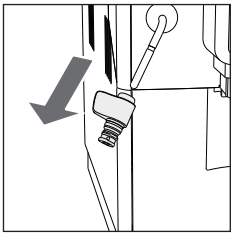


Rimuovere la parte inferiore del pannarello classico e sciacquatelo con acqua corrente.

Pulizia settimanale del pannarello classico e dell'erogatore di vapore

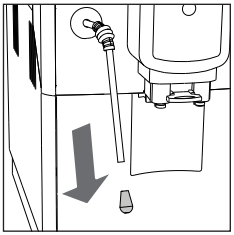


1 Rimuovete la parte inferiore del pannarello classico e sciacquatelo con acqua corrente.



2 Rimuovete la protezione di gomma del pannarello classico dall'erogatore di vapore e sciacquatelo con acqua corrente.
3 Pulite l'erogatore di vapore con un panno umido.
4 Riassemblate le parti del pannarello classico.

Pulizia della lancia vapore



1 Pulite la lancia vapore con un panno umido.
2 Per una pulizia più approfondita svitate l'ugello e lavatelo con acqua corrente.
3 Premete il tasto STEAM.
4 Lasciate fuoriuscire il vapore per uno o due secondi per liberare il foro dell'ugello.

Decalcificazione

Quando il display mostra **START CALC CLEAN**, dovete decalcificare la macchina. Se non decalcificate la macchina quando il display visualizza questo messaggio, alla fine la macchina smetterà di funzionare correttamente. In tal caso le eventuali riparazioni non sono coperte da garanzia.

Utilizzate solo la soluzione anticalcare Gaggia per rimuovere il calcare dalla macchina. La soluzione anticalcare Gaggia è stata progettata per garantire le prestazioni ottimali della macchina. L'uso di altri prodotti potrebbe danneggiare la macchina e lasciare residui nell'acqua.

La procedura di rimozione del calcare dura circa 30 minuti e consiste in un ciclo di pulizia anticalcare e in un ciclo di risciacquo. Potete mettere in pausa il ciclo di pulizia anticalcare o di risciacquo premendo il tasto ESC. Per continuare il ciclo di pulizia anticalcare o di risciacquo premete il tasto OK.

Nota: durante la procedura di rimozione del calcare, non rimuovete il gruppo erogatore.

Attenzione: non ingerite la soluzione anticalcare o l'acqua erogata durante la procedura di rimozione del calcare.

1 Rimuovete il filtro "INTENZA+".

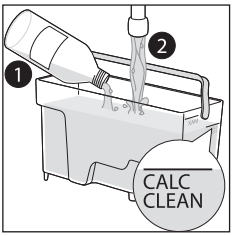
2 Rimuovete la vasca raccogligocce e il contenitore dei fondi di caffè, svuotateli, puliteli e inseriteli nuovamente nella macchina.

3 Rimuovete la parte inferiore del pannarello classico se presente.

4 Posizionate un recipiente grande (1,5 l) sotto il beccuccio di erogazione del caffè e dell'erogatore acqua calda/vapore.

5 Quando il display mostra START CALC CLEAN, premete il tasto OK per avviare la procedura di rimozione del calcare.

Nota: potete premere ESC per rimandare la pulizia anticalcare. Se desiderate avviare la procedura di rimozione del calcare in un secondo momento, premete il tasto MENU e scorrete per selezionare START CALC CLEAN, premete OK per confermare.



6 Versate la soluzione anticalcare Gaggia nel serbatoio dell'acqua. Riempite il serbatoio di acqua pulita fino all'indicazione del livello CALC CLEAN. Reinserite il serbatoio nella macchina. Premete il tasto OK per confermare. Inizia la prima fase della procedura di pulizia anticalcare. La macchina inizia ad erogare la soluzione anticalcare ad intervalli regolari. Il display visualizza l'icona della pulizia anticalcare, la fase e la durata. La prima fase dura 20 minuti.

7 Lasciate che la macchina eroghi la soluzione anticalcare fino a svuotamento del serbatoio dell'acqua.

8 Rimuovete il serbatoio dell'acqua e sciacquatelo.

9 Riempite il serbatoio di acqua pulita fino all'indicazione del livello CALC CLEAN. Reinserite il serbatoio nella macchina.

10 Rimuovete il recipiente, svuotatelo e riposizionatelo sotto il beccuccio di erogazione del caffè. Premete OK per confermare.

11 Inizia la seconda fase del ciclo di pulizia anticalcare ovvero il ciclo di risciacquo. Questa fase dura 3 minuti. Il display visualizza l'icona del risciacquo e la durata della fase.

Nota: se il serbatoio dell'acqua non è riempito fino al livello CALC CLEAN, potrebbe essere necessario un altro ciclo di risciacquo.

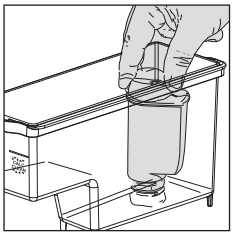
12 Attendete che la macchina non eroghi più acqua. La procedura di rimozione del calcare è terminata quando il display visualizza un segno di spunta.

13 Per terminare la procedura di rimozione del calcare, premete il tasto OK. La macchina inizia a riscaldarsi ed esegue un ciclo di risciacquo automatico.

14 Rimuovete il recipiente e svuotatelo.

15 Inserite il Pannarello Classico (a seconda del modello).

16 Pulite il gruppo erogatore come descritto nel capitolo "Pulizia del gruppo erogatore sotto l'acqua corrente".



17 Installate un nuovo filtro "INTENZA+" nel serbatoio dell'acqua.

Nota: con il filtro "INTENZA+" si riduce la frequenza della pulizia anticalcare.

Cosa fare in caso di interruzione della procedura di rimozione del calcare

Potete uscire dalla procedura di rimozione del calcare premendo il tasto STAND-BY sul pannello di controllo. Nel caso la procedura di rimozione del calcare si interrompa prima che sia completata, effettuare quanto segue:

1 Svuotate il serbatoio dell'acqua e lavatelo accuratamente.

2 Riempite il serbatoio dell'acqua con acqua corrente fino all'indicazione del livello CALC CLEAN e riaccendete la macchina. La macchina si riscalderà ed eseguirà un ciclo di risciacquo automatico.

3 Prima di preparare qualsiasi bevanda, eseguite un ciclo di risciacquo manuale. Per eseguire un ciclo di risciacquo manuale, innanzitutto erogate mezzo serbatoio di acqua calda, quindi preparate 2 tazze di caffè premacinato senza aggiungere caffè macinato.

Nota: se la procedura non è stata portata a termine, non appena possibile sarà necessario eseguire un'altra procedura di rimozione del calcare.

Icone di avvertenza e codici di errore

Significato delle icone di attenzione

Le icone di attenzione vengono visualizzate in rosso. Di seguito sono elencate le icone di attenzione che il display può visualizzare ed il relativo significato.

	Il contenitore dell'acqua è vuoto, riempite il serbatoio di acqua corrente fino all'indicazione del livello MAX.		Inserite la vasca raccogligocce e chiudete lo sportello di manutenzione.
	Il contenitore del caffè in grani è vuoto. Inserite chicchi di caffè nel contenitore del caffè in grani.		
	Il gruppo erogatore non è nella macchina o non è inserito correttamente. Inserite il gruppo erogatore.		Il gruppo erogatore è bloccato dalla polvere di caffè. Pulite il gruppo erogatore.
	Svuotate il contenitore dei fondi di caffè. Attendere circa 5 secondi prima di reinserirlo.		Il contenitore dei fondi di caffè è pieno. Controllate che la macchina sia accesa. Rimuovete e svuotate il contenitore dei fondi di caffè.
10 xx	Se viene visualizzato un errore sul display, consultate la sezione "Significato dei codici di errore" per verificare cosa indica il codice visualizzato e come procedere. Non potete utilizzare la macchina quando il display visualizza questa icona.		

Significato dei codici di errore

Di seguito sono elencati i codici di errore che il display può visualizzare, il relativo significato e come risolvere il problema. Se le soluzioni indicate risultano inefficaci in quanto il display continua a visualizzare l'icona del codice di errore e la macchina non torna a funzionare correttamente, contattate la linea diretta Gaggia.
Nel caso vengano visualizzati altri codici di errore portare la macchina in un centro d'assistenza autorizzato.
I recapiti sono riportati nell'opuscolo della garanzia o sul sito www.gaggia.com.

Codice di errore	Problema	Causa	Possibile soluzione
01	Il macinacaffè è bloccato	Il condotto di uscita del caffè è bloccato.	Spegnete la macchina con l'interruttore principale e rimuovete il gruppo erogatore. Pulite a fondo il condotto di uscita del caffè con l'impugnatura del misurino o con il manico di un cucchiaio. Riaccendete nuovamente l'apparecchio.
03 - 04	Si è verificato un problema con il gruppo erogatore.	Il gruppo erogatore è sporco o non ben lubrificato.	Spegnete la macchina con l'interruttore principale. Rimuovete il gruppo erogatore e pulitelo accuratamente. (Consultate il capitolo "Pulizia del gruppo erogatore")
		Il gruppo erogatore non è posizionato correttamente.	Spegnete la macchina con l'interruttore principale. Rimuovete il gruppo erogatore e reinseritelo. Assicuratevi che il gruppo erogatore sia nella posizione corretta, prima di inserirlo accendete e spegnete di nuovo la macchina. Consultate il capitolo" reinserimento del gruppo erogatore".
05	È presente un problema nel circuito dell'acqua.	È presente aria nel circuito dell'acqua.	Rimuovete e reinserite il serbatoio nella macchina un paio di volte. Assicuratevi di inserirlo correttamente nella macchina. Controllate che il vano del serbatoio dell'acqua sia pulito.
			Se utilizzate un filtro "INTENZA+": estraete il filtro dal serbatoio dell'acqua e scuotetelo per rimuovere tutta l'aria dal filtro. Quindi, reinserite il filtro "INTENZA+" nel serbatoio dell'acqua.
			Spegnete e riaccendete la macchina staccando e reinserendo il cavo di alimentazione nella presa elettrica.
14	La macchina è surriscaldata.	Le cause possono essere molteplici.	Spegnete la macchina e riaccendetela dopo 30 minuti. Effettuate questa operazione 2 o 3 volte.

Risoluzione dei problemi

Questo capitolo riassume i problemi più comuni che potreste riscontrare con la macchina. Se non riuscite a risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, visitate il sito www.gaggia.com per un elenco di domande frequenti o contattate il Centro assistenza clienti del vostro paese.

Problema	Causa	Soluzione
La macchina non si accende.	La macchina non è collegata o l'interruttore principale è in posizione "off" (0).	Verificate se il cavo di alimentazione è inserito correttamente.
		Assicuratevi che l'interruttore principale sia in posizione "on" (I).
La macchina è in modalità DEMO.	Avete premuto il tasto Standby per più di 8 secondi.	Spegnete e riaccendete la macchina con l'interruttore principale sulla parte posteriore della macchina stessa.
La vasca raccogligocce si riempie velocemente.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale. La macchina utilizza acqua per sciacquare il circuito interno e il gruppo erogatore. Una parte dell'acqua fluisce attraverso il sistema interno direttamente nella vasca raccogligocce.	Svuotate la vasca raccogligocce quando compare l'indicatore attraverso la griglia della vasca raccogligocce.
		Posizionate una tazza sotto l'erogatore per raccogliere l'acqua di risciacquo.
Il display visualizza costantemente l'icona "contenitore fondi di caffè pieno".	Il contenitore dei fondi di caffè è stato svuotato a macchina spenta.	Svuotate sempre il contenitore dei fondi di caffè a macchina accesa. Se il contenitore dei fondi di caffè viene svuotato a macchina spenta, il contatore dei cicli di caffè non si azzera. In questo caso il display visualizza l'icona anche se il contenitore non è pieno.
	Il contenitore dei fondi di caffè è stato riposizionato troppo rapidamente.	Attendere sempre circa 5 secondi quando si riposiziona il contenitore dei fondi di caffè. In questo modo il contatore dei fondi di caffè si reimposterà a zero.
Il contenitore dei fondi di caffè è troppo pieno e non viene visualizzato il messaggio "Svuotare contenitore fondi di caffè"	È stato rimossa la vasca raccogligocce senza aver svuotato il contenitore dei fondi di caffè.	Quando si rimuove la vasca raccogligocce svuotare anche il contenitore dei fondi di caffè, anche se è quasi vuoto. In questo modo il contatore dei fondi di caffè si reimposterà a zero e ricomincerà a contare correttamente i fondi di caffè.
La macchina chiede di svuotare il contenitore dei fondi di caffè, anche se il contenitore non è pieno.	La macchina non ha azzerato il contatore l'ultima volta che è stato svuotato il contenitore dei fondi di caffè.	Attendere sempre circa 5 secondi quando si riposiziona il contenitore dei fondi di caffè. In questo modo il contatore dei fondi di caffè si reimposterà a zero.
		Svuotare sempre il contenitore dei fondi di caffè a macchina accesa. Se il contenitore dei fondi di caffè viene svuotato a macchina spenta, il contatore dei cicli di caffè non si azzera.
Impossibile rimuovere il gruppo erogatore.	Il gruppo erogatore non è nella posizione corretta.	Chiudete lo sportello di manutenzione. Spegnete e riaccendete nuovamente la macchina. Attendete che il display visualizzi il messaggio di pronto, quindi rimuovete il gruppo erogatore.

Problema	Causa	Soluzione
Impossibile inserire il gruppo erogatore.	Il gruppo erogatore non è nella posizione corretta.	Il gruppo erogatore non è stato messo in posizione prima di essere riposizionato. Assicuratevi che la leva sia a contatto con la base del gruppo erogatore e che il gancio del gruppo erogatore sia nella posizione corretta. (vedere: "Reinserimento del gruppo erogatore)
		Per reimpostare la macchina: riposizionate la vasca raccogligocce ed il contenitore dei fondi di caffè. Non inserite il gruppo erogatore. Chiudete lo sportello di manutenzione e accendete e spegnete la macchina. Quindi provate a reinserire il gruppo erogatore.
Il caffè ha poca crema o è acquoso.	Il macinacaffè è impostato su una macinatura grossolana.	Regolate il macinacaffè su una macinatura più fine.
	La miscela di caffè utilizzata non è adatta.	Cambiate la miscela di caffè.
	La macchina sta effettuando la procedura di autoregolazione.	Preparate alcune tazze di caffè.
	Il gruppo erogatore è sporco o deve essere lubrificato.	Pulite il gruppo erogatore.
Fuoriescono gocce di caffè dal beccuccio di erogazione.	Il beccuccio di erogazione del caffè è ostruito.	Pulite il beccuccio di erogazione del caffè e i relativi fori con uno scovolino.
	Il condotto di uscita del caffè è bloccato.	Pulite il condotto di uscita del caffè.
Il caffè non è abbastanza caldo.	Le tazze utilizzate sono fredde.	Preriscaldate le tazze passandole sotto l'acqua calda.
	La temperatura impostata è troppo bassa. Verificate le impostazioni del menu.	Impostate la temperatura del menu su "MAX".
	Avete aggiunto latte.	L'aggiunta di latte, potrebbe abbassare in una certa misura la temperatura del caffè.
La macchina macina il caffè in grani, ma il caffè non viene erogato o viene erogato lentamente.	Il condotto di uscita del caffè è bloccato.	Pulite il condotto di uscita del caffè con l'impugnatura del misurino o con il manico di un cucchiaio. Spegnete e riaccendete nuovamente l'apparecchio.
	Il macinacaffè è impostato su una macinatura troppo fine.	Regolate il macinacaffè su una macinatura più grossolana e/o utilizzare una diversa miscela di caffè.
	Il gruppo erogatore è sporco.	Pulite il gruppo erogatore.
	Il beccuccio di erogazione del caffè è sporco.	Pulite il beccuccio di erogazione del caffè e i relativi fori con uno scovolino.
	Il circuito della macchina è bloccato dal calcare.	Eseguite la pulizia anticalcare.
Il latte emulsionato è freddo.	Le tazze sono fredde	Preriscaldate le tazze con acqua calda

Problema	Causa	Soluzione
Il latte non fa schiuma	Il pannarello classico è sporco o non è assemblato correttamente.	Pulite il pannarello classico e verificate che sia assemblato correttamente.
	Il tipo di latte utilizzato non è adatto a produrre schiuma.	Secondo il tipo di latte, la quantità e la qualità di schiuma prodotte sono diverse. Abbiamo testato i seguenti tipi di latte ottenendo risultati soddisfacenti in termini di schiuma prodotta: latte vaccino parzialmente scremato o intero, latte di soia e latte senza lattosio. Non abbiamo testato altri tipi di latte che potrebbero produrre quantità scarse di schiuma.
	L'ugello della lancia vapore è ostruito. (modello con lancia vapore)	Lavate l'ugello con acqua corrente e pulite il circuito erogando una piccola quantità di vapore.
L'icona del filtro "INTENZA+" viene visualizzata sul display dopo la sostituzione del filtro.	Il RESET non è stata confermato tramite il menu della macchina.	Confermate l'attivazione del filtro tramite il menu (vedere 'Attivazione del filtro "INTENZA+"') della macchina.
Il filtro "INTENZA+" non si inserisce.	Dovete far uscire l'aria dal filtro.	Lasciate fuoriuscire le bolle d'aria dal filtro.
	Il serbatoio contiene ancora acqua.	Svuotate il serbatoio dell'acqua prima di installare il filtro.
	Avete cercato di installare un filtro diverso dal filtro "INTENZA+".	Solo il filtro "INTENZA+" si inserisce nella macchina.
	L'O-ring di gomma non è collegato al filtro "INTENZA+".	Controllate la confezione dell'O-ring e collegatelo al filtro "INTENZA+".
Sotto la macchina è presente acqua.	La vasca raccogligocce è troppo piena e ha traboccato.	Svuotate la vasca raccogligocce quando compare l'indicatore attraverso il vassoio. Svuotate sempre la vasca raccogligocce prima di avviare la procedura di rimozione del calcare.
	La macchina non è stata collocata su una superficie orizzontale.	Posizionate la macchina su una superficie orizzontale in modo che l'indicatore "drip tray full" funzioni correttamente.

Table des matières

Vue d'ensemble de la machine 31
- Version Pannarello classique 31
- Version lance vapeur 31

Introduction 32

Bandeau de commande et afficheur 32
- Touches pour la préparation rapide de boissons 32
- Touches de navigation 32
- Touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme) 33
- Touche MENU 33

Première installation 33

Mesure de la dureté de l'eau 35

Filtre à eau « INTENZA+ » 36
- Installation du filtre à eau « INTENZA+ » 36
- Remplacement du filtre à eau « INTENZA+ » 37

Types de boissons 37

Préparation du café 38
- Distribution du café avec du café en grains 38
- Préparation du café avec du café prémoulu 38

Comment émulsionner le lait 39

Distribution d'eau chaude 40

Personnalisation des boissons 41
- Réglage de la quantité de café en tasse 41
- Réglage de l'arôme (intensité du café) 41
- Réglage des paramètres de mouture 42

Nettoyage et entretien 43
- Tableau de nettoyage 43

Nettoyage du groupe de distribution 44
- Nettoyage du groupe de distribution sous l'eau courante 44
- Nettoyage du groupe de distribution avec des pastilles pour l'élimination des résidus gras du café 45
- Remise en place du groupe de distribution 46
- Lubrification du groupe de distribution 47

Nettoyage du pannarello classique 47

Nettoyage de la lance vapeur 48

Procédure d'élimination du calcaire 49
- Que faire en cas d'interruption de la procédure d'élimination du calcaire 50

Icônes d'avertissement et codes d'erreur 51
- Signification des icônes d'attention 51
- Signification des codes d'erreur 52

Dépannage 53

Vue d’ensemble de la machine

1	Interface utilisateur	18	Boutons de décrochage du bac d’égouttement
2	Touche ESPRESSO	19	Cordon d'alimentation
3	Touche ESPRESSO LUNGO	20	Bouton de sélection de la mouture
4	Touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme)	21	Couvercle pour préserver l'arôme
5	Touche stand-by	22	Réservoir à café en grains
6	Touche MENU	23	Groupe de distribution
7	Touche « HOT WATER » (Eau chaude)	24	Conduite de sortie du café moulu
8	Touche « STEAM » (Vapeur)	25	Tiroir à résidus de café
9	Buse réglable de distribution du café	26	Réservoir à marc de café
10	Couvercle du réservoir à eau	27	Grille du bac d’égouttement
11	Couvercle du réservoir à café en grains	28	Réservoir à eau
12	Couvercle du compartiment à café prémoulu	29	Filtre « INTENZA+ »
13	Interrupteur principal	30	Testeur de la dureté de l’eau
14	Prise cordon d’alimentation	31	Tube de lubrifiant
15	Volet d’entretien	32	Brosse de nettoyage (Optionnelle)
16	Indicateur bac d’égouttement plein	33	Mesure
17	Bac d'égouttement		

Version Pannarello classique

34	Buse de vapeur	36	Pannarello classique
35	Poignée du Pannarello classique		

Version lance vapeur

34	Poignée lance vapeur	36	Buse de la lance vapeur
35	Lance vapeur		

Introduction

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

Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine. Avant d'utiliser la machine pour la première fois, lire attentivement le livret de sécurité fourni séparément et le conserver pour toute référence future.

Bandeau de commande et afficheur

Cette machine à café expresso est dotée d'un afficheur intuitif pour faciliter son utilisation. Une explication rapide des touches figure dans les sections suivantes.

Touches pour la préparation rapide de boissons

Appuyer une seule fois sur les touches des boissons (EXPRESSO, EXPRESSO ALLONGÉ, HOT WATER et STEAM) pour préparer rapidement l'une des boissons prédéfinies.

- Pour interrompre la distribution de café avant que la machine n'ait fini de distribuer la quantité prédéfinie, appuyer sur la touche OK.
- Pour interrompre la distribution de vapeur, appuyer sur la touche OK.

Touches de navigation

Certaines touches pour la préparation rapide des boissons ont une double fonction, c'est-à-dire qu'elles permettent aussi de se déplacer dans le menu :

ESPRESSO	Touche EXPRESSO = **Touche ESC :** appuyer sur cette touche pour retourner au menu principal.	STEAM	Touche STEAM (Vapeur) = **Touche FLÈCHE VERS LE HAUT** : appuyer sur cette touche pour faire défiler le menu de l'afficheur vers le haut.
AROMA STRENGTH	Touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme) = **Touche OK:** appuyer sur cette touche pour sélectionner, confirmer ou interrompre une fonction.	MENU	Touche MENU = **Touche FLÈCHE VERS LE BAS:** appuyer sur cette touche pour faire défiler le menu de l'afficheur vers le bas.

Touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme)

Utiliser la touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme) pour régler l'intensité du café (voir « Réglage de l'intensité du café ») ou pour préparer du café avec du café moulu (voir « Préparation du café avec du café prémoulu »).

Touche MENU

Il est possible d'utiliser la touche MENU pour modifier les réglages suivants :

- Température du café;
- Intervalle de stand-by: il s'agit du laps de temps après lequel la machine passe en mode de stand-by;

Attention: L'allongement de la durée de veille entraîne une augmentation de la consommation d'énergie. Pour réduire la consommation d'énergie, il est nécessaire d'éteindre la machine après utilisation.

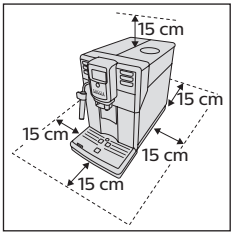
- Contraste de l'afficheur;
- Dureté de l'eau: pour pouvoir ajuster les réglages de la machine en fonction de l'eau de votre région;
- Pour activer le filtre « INTENZA + »;
- Pour commencer l'élimination du calcaire.
- Pour effectuer le RESET (remise à zéro) de la machine.

Première installation

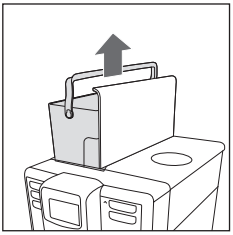
Remarque : cette machine a été testée avec du café. Bien qu'elle ait été soigneusement nettoyée, elle pourrait présenter des résidus de cette substance. Dans tous les cas, nous garantissons que la machine est absolument neuve.

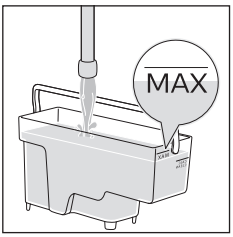
Sortir la machine de l'emballage.

Pour une utilisation optimale, il est recommandé de :

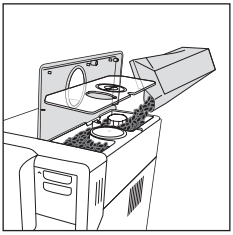


- choisir une surface d'appui sûre et bien nivelée pour éviter tout risque de renversement de la machine ou de blessures ;
- choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
- prévoir une distance minimum autour de la machine, comme indiqué sur la figure.

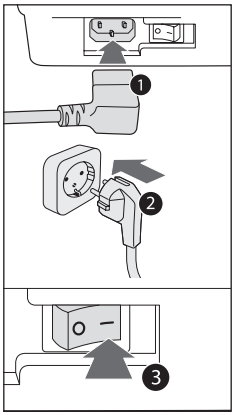




Retirer le réservoir à eau ; le rincer et le remplir avec de l'eau courante jusqu'au niveau MAX. Veiller à ce que le réservoir soit complètement réinséré au fond du compartiment.
Soulever le couvercle du réservoir à café en grains et le couvercle pour préserver l'arôme.

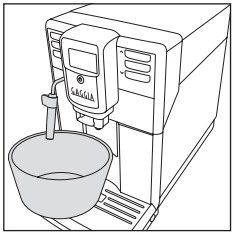


Verser le café en grains et replacer les deux couvercles.

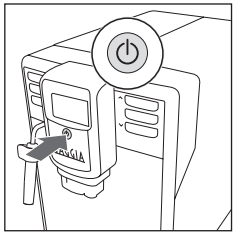


Introduire la fiche dans la prise de courant située à l'arrière de la machine et l'extrémité opposée du cordon d'alimentation dans une prise de courant murale ayant une tension appropriée.

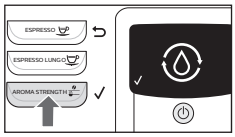
Mettre l'interrupteur général sur « I ».



Placer un récipient sous la buse de distribution du café et sous le pannarello classique ou la lance vapeur (selon le modèle).

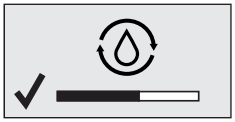


La touche stand-by clignote, l'enfoncer pour allumer la machine.



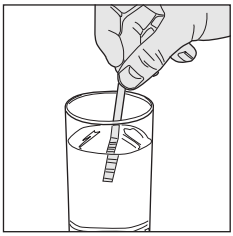
Appuyer sur la touche OK pour démarrer l'amorçage du circuit.

La machine commence à distribuer de l'eau chaude par le pannarello classique ou la lance vapeur (selon le modèle).



La barre sous le symbole indique l'état d'avancement de l'opération. À la fin de cette phase, la machine interrompt automatiquement la distribution et se réchauffe, effectuant ensuite un cycle automatique de rinçage.

Mesure de la dureté de l'eau



Utiliser la bande de mesure de la dureté de l'eau fournie de série.

1 Plonger la bande prévue à cet effet dans l'eau courante pendant 1 seconde.

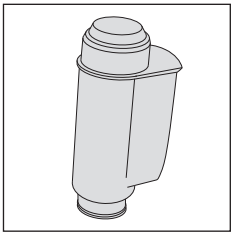
2 La sortir de l'eau et attendre 1 minute.

3 Compter le nombre de carrés rouges et comparer le résultat avec le tableau ci-dessous.

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

4 Appuyer sur la touche MENU et faire défiler jusqu'à sélectionner la dureté de l'eau. Sélectionner le réglage de dureté de l'eau préféré et appuyer sur la toucheOK pour confirmer.

Filtre à eau « INTENZA+ »



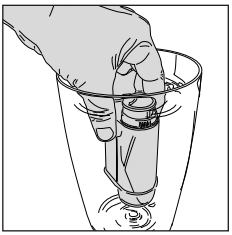
Il est recommandé d'installer le filtre à eau « INTENZA+ », qui limite la formation de calcaire à l'intérieur de la machine et donne un arôme plus intense à votre café.

Le filtre à eau « INTENZA+ » est en vente séparément.

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

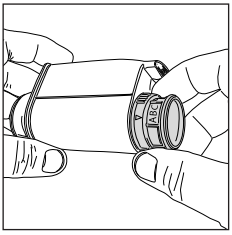
Le filtre à eau « INTENZA+ » permet de prévenir la formation de dépôts de minéraux et d'améliorer la qualité de l'eau.

Installation du filtre à eau « INTENZA+ »



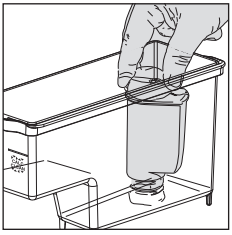
Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir à eau et le conserver dans un endroit sec.

Plonger le filtre à eau « INTENZA+ » verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut) en poussant le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir les bulles d'air.



Régler le filtre à eau « INTENZA+ » selon les mesures effectuées (voir « mesure de la dureté de l'eau ») et indiquées à la base du filtre :

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



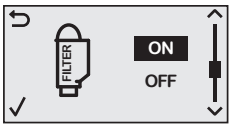
Introduire le filtre à eau « INTENZA+ » dans le réservoir à eau vide, en le poussant le plus bas possible.

Remplir le réservoir à eau avec de l'eau courante et le remettre en place dans la machine.

Distribuer toute l'eau se trouvant dans le réservoir en utilisant la fonction eau chaude (voir « Distribution d'eau chaude »).

Puis le remplir à nouveau.

1 Appuyer sur la touche MENU et faire défiler jusqu'à sélectionner le filtre à eau. Appuyer sur la touche OK.



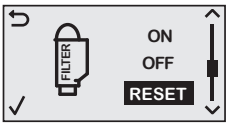
2 Sélectionner ON, appuyer sur OK et quitter le menu.

Remplacement du filtre à eau « INTENZA+ »

Lorsqu'il faut remplacer le filtre à eau « INTENZA+ », le filtre apparaît sur l'afficheur.

Procéder au remplacement en faisant défiler le menu jusqu'à sélectionner le filtre à eau, comme décrit au chapitre « Installation du filtre INTENZA+ ».

Sélectionner RAZ et confirmer avec la touche OK.



La machine est maintenant programmée pour gérer un nouveau filtre à eau « INTENZA+ ».

Types de boissons

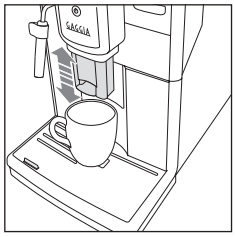
Nom de la boisson	Description	Comment la sélectionner
Espresso	Café à la crème épaisse servi dans une petite tasse.	Touche pour la préparation rapide de boissons sur le bandeau de commande.
Expresso allongé	Expresso allongé avec de la crème épaisse servi dans une tasse moyenne.	Touche pour la préparation rapide de boissons sur le bandeau de commande.
Steam (Vapeur)	Vapeur pour la préparation de boissons à base de lait.	Touche STEAM (Vapeur) sur le bandeau de commande.
Eau chaude	Eau pour la préparation de boissons à base d'eau.	Touche pour la préparation rapide d'eau chaude sur le bandeau de commande.

Préparation du café

Distribution du café avec du café en grains

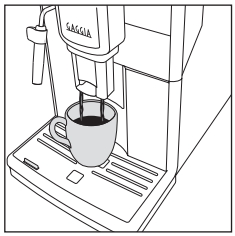
Attention : utiliser uniquement du café en grains pour café expresso. Ne pas utiliser de café moulu, de café non torréfié ni de café lyophilisé ou soluble dans le réservoir à café en grains, car ils risqueraient d'endommager la machine.

Remarque : l'utilisation du couvercle pour préserver l'arôme permet de conserver les grains frais.



1 Placer 1 ou 2 tasses sous la buse de distribution du café en levant ou en abaissant manuellement la buse de distribution du café pour régler sa hauteur en fonction de la grandeur de la tasse utilisée.

2 Pour préparer un café, appuyer sur la touche expresso ou expresso allongé.

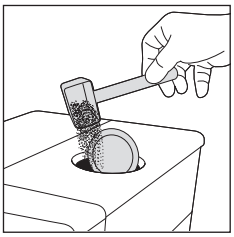


La distribution du café s'interrompt automatiquement lorsque le niveau réglé est atteint ; il est toutefois possible de l'interrompre avant en appuyant sur la touche OK.

Remarque : pour préparer deux tasses de café expresso ou expresso allongé, appuyer deux fois sur la touche de la boisson souhaitée. La machine effectue automatiquement deux cycles de mouture l'un derrière l'autre.

Préparation du café avec du café prémoulu

Pour préparer le café avec du café prémoulu, utiliser la mesure fournie de série pour verser la dose correcte dans le compartiment à café prémoulu.



1 Ouvrir le couvercle du compartiment à café prémoulu.

2 Ajouter une mesure de café prémoulu dans le compartiment correspondant et refermer le couvercle.

Attention : ne pas introduire d'autres substances dans le compartiment à café prémoulu car cela risquerait d'endommager la machine.

3 Placer une tasse sous la buse de distribution du café.

4 Appuyer sur la toucheAROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme) et sélectionner la fonction café prémoulu.

5 Appuyer sur la touche de la boisson désirée et la machine commence automatiquement la distribution.

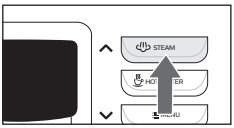
Remarque : il n'est possible de préparer qu'un seul café à la fois avec du café prémoulu.

Comment émulsionner le lait

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

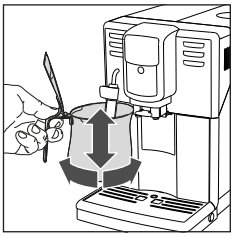
Remarque : il est conseillé de rincer le circuit à eau avant l'emploi. Appuyer sur la touche STEAM (Vapeur) pour distribuer de la vapeur pendant quelques secondes.

Modèle avec le Pannarello classique



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

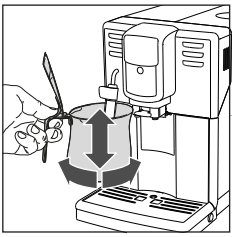
2 Insérer le pannarello classique dans le lait. Appuyer sur la touche STEAM (Vapeur).



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

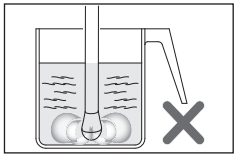
4 Appuyer sur la touche OK pour interrompre la distribution de vapeur.

Modèle avec la lance vapeur

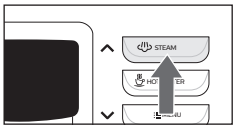


1 Remplir 1/3 de la carafe avec du lait froid.

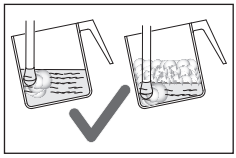
2 Introduire la buse de la lance en veillant à ce qu'elle reste tout juste au-dessous de la surface du lait ;
si elle descend trop en profondeur, le lait ne va pas mousser ;
si elle reste trop en-dehors, des grosses bulles vont se produire qui vont immédiatement disparaître.



3 Il est important de garder la buse près du bord du pichet, et pas au centre, avec un angle convenable pour produire un tourbillon considérable.



4 Appuyer sur la touche STEAM (Vapeur).



5 Pour une émulsion correcte du lait, la buse vapeur doit toujours être en contact avec le lait et pas 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 garder 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.

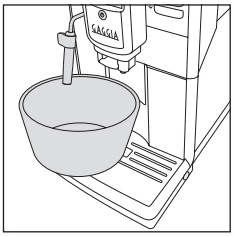
6 Appuyer sur la touche OK pour interrompre la distribution de vapeur.

Remarque: Il est conseillé de toujours garder une main sur la partie bombée du pichet pour sentir l'augmentation de la température du côté du lait non émulsionné.

Remarque: Pour compacter l'émulsion du lait, il est conseillé de frapper légèrement le pichet contre une surface et de laisser reposer pendant 30 secondes au moins. Le lait devient ainsi plus homogène.

Remarque: Après avoir émulsionné le lait, distribuer une petite quantité de vapeur pour nettoyer le circuit.

Distribution d'eau chaude



Attention: Au début de la préparation, le Pannarello classique ou la lance vapeur (selon le modèle) pourrait projeter des jets de vapeur et d'eau chaude.

1 Placer un récipient sous le pannarello classique ou la lance vapeur (selon le modèle).

2 Appuyer sur la touche « HOT WATER » (Eau chaude).

3 La machine commence à distribuer de l'eau chaude.

4 Pour interrompre la distribution d'eau chaude, appuyer sur la touche OK.

Personnalisation des boissons

Réglage de la quantité de café en tasse

Il est possible de régler le volume de la boisson préparée selon votre goût et la grandeur des tasses.

1 Pour régler le volume de l'expresso, maintenir la touche EXPRESSO enfoncée jusqu'à ce que l'icône MEMO apparaisse sur l'afficheur.

La machine entre dans la phase de programmation et commence à préparer la boisson sélectionnée.

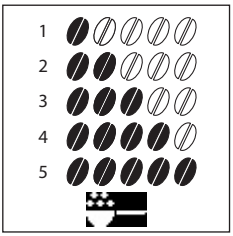
2 Lorsque la tasse contient la quantité désirée d'expresso, appuyer sur la touche OK.

La coche sur l'afficheur indique qu'à chaque pression, la machine prépare le volume réglé d'expresso.

Remarque : Pour régler le volume d'EXPRESSO ALLONGÉ, suivre la même procédure.

Réglage de l'arôme (intensité du café)

Pour modifier l'intensité du café, appuyer sur la touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme). À chaque pression de la touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme), l'intensité de l'arôme change d'un degré. L'afficheur indique l'intensité choisie qui ne sera enregistrée qu'avec la préparation d'une tasse de café.



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

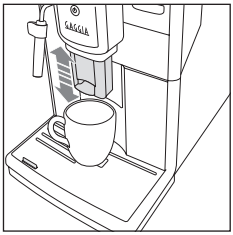
Remarque : il est également possible d'utiliser la touche AROMA STRENGTH (Intensité de l'arôme) pour préparer du café avec du café prémoulu.

Réglage des paramètres de mouture

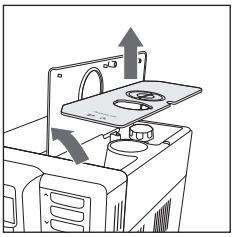
Le bouton de sélection de la mouture dans le réservoir à café en grains permet de régler les paramètres de mouture. Pour chaque paramètre sélectionné, le moulin à café en céramique garantit une mouture parfaite et homogène pour la préparation de chaque tasse de café. L'arôme est préservé et chaque tasse assure un goût parfait.

Remarque : il n'est possible de régler les paramètres de mouture que lorsque la machine moud les grains de café. La différence de saveur sera perçue après la distribution de 2-3 tasses de café.

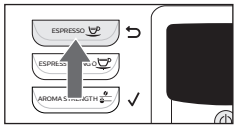
Attention : ne pas tourner le bouton de sélection de la mouture de plus d'un niveau à la fois pour éviter d'endommager le moulin à café.



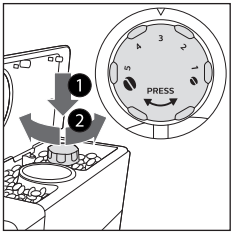
1 Placer une tasse sous la buse de distribution du café.



2 Ouvrir le couvercle du réservoir à café en grains et soulever le couvercle pour préserver l'arôme.



3 Appuyer sur la touche ESPRESSO.

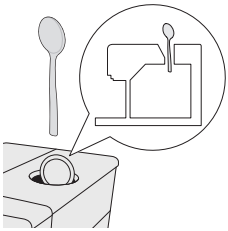


4 Lorsque le moulin à café se met en marche, appuyer sur le bouton de sélection de la mouture et le tourner en même temps vers la gauche ou vers la droite. Il est possible de choisir entre 5 réglages différents de la mouture. Plus le réglage est bas, plus le café sera fort.

Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine dans des conditions optimales et garantissent un café au goût excellent, un débit constant de café 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.

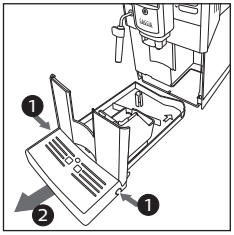
Tableau de nettoyage

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Groupe de distribution	Hebdomadairement	Retirer le groupe de distribution et le laver sous l'eau courante.
	En fonction du type d'utilisation	Lubrifier le groupe de distribution.
	Mensuellement	Nettoyer le groupe de distribution avec la pastille GAGGIA pour l'élimination des résidus gras du café.
Pannarello classique	Après utilisation	Rincer avec de l'eau fraîche.
	Hebdomadairement	Démonter le pannarello classique et nettoyer toutes les pièces sous l'eau courante.
Lance vapeur	Après l'utilisation	Nettoyer la lance vapeur avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus profond, dévisser la buse et la nettoyer à l'eau courante.
Bac d'égouttement plein	Lorsque l'indicateur rouge sort de la grille du bac d'égouttement	Vider le bac d'égouttement et le nettoyer sous l'eau courante.
Réservoir à marc de café	Lorsque la machine le demande.	Vider le réservoir à marc de café et le nettoyer sous l'eau courante. Veiller à ce que la machine soit allumée pendant le vidage et le nettoyage du réservoir à marc de café.
Réservoir à eau	Hebdomadairement	Le laver sous l'eau courante
Compartiment à café prémoulu/conduite de sortie du café	Contrôler l'entonnoir de remplissage du café hebdomadairement pour vérifier qu'il n'est pas obstrué.	Déconnecter la machine et retirer le groupe de distribution. Ouvrir le couvercle du compartiment à café prémoulu et introduire le manche de la cuillère dans l'entonnoir de remplissage du café. Déplacer la cuillère vers le haut et le bas jusqu'à ce que le café moulu obstrué ne tombe, comme cela est montré ci-dessous. 

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.

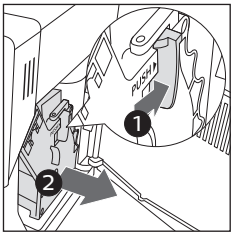
Nettoyage du groupe de distribution sous l'eau courante



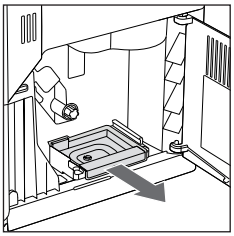
1 Éteindre la machine et débrancher la fiche.

2 Appuyer sur les boutons présents sur les côtés du bac d'égouttement (1) et le retirer avec le réservoir à marc de café (2).

3 Ouvrir le volet d'entretien.

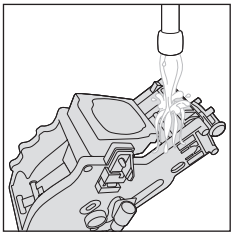


4 Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe de distribution pour le retirer de la machine (2).



5 Sortir le plateau de collecte des résidus.

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



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

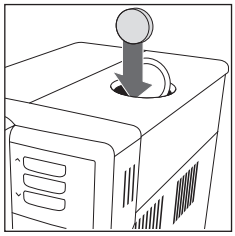
Remarque : ne pas sécher le groupe de distribution avec des chiffons pour éviter l'accumulation de fibres à l'intérieur.

Nettoyage du groupe de distribution avec des pastilles pour l'élimination des résidus gras du café

Attention : pour le nettoyage, n'utiliser que des pastilles Gaggia pour l'élimination des résidus gras du café car elles n'exercent pas une action anticalcaire.

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

2 Appuyer sur la touche AROMA STRENGTH (intensité de l'arôme) et sélectionner café prémoulu.

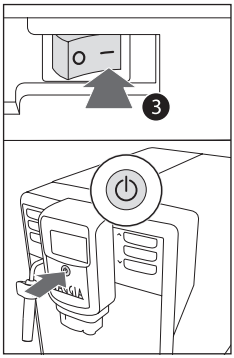


3 Insérer une pastille pour l'élimination des résidus gras du café dans le compartiment du café prémoulu.

4 Appuyer sur la touche EXPRESSO ALLONGÉ. La machine distribue l'eau par la buse de distribution du café.

5 Lorsque la barre de progression est à mi-course, placer l'interrupteur principal, situé à l'arrière de la machine, sur « 0 ».

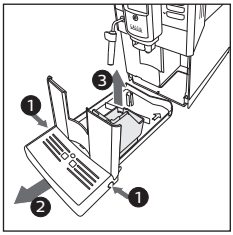
6 Laisser agir la solution pour l'élimination des résidus gras du café pendant 15 minutes environ.



7 Mettre l'interrupteur principal sur « I ». Appuyer sur la touche Stand-by.

8 Attendre que la machine effectue un cycle de rinçage automatique.

9 Effectuer la procédure « Nettoyage du groupe de distribution sous l'eau courante ».



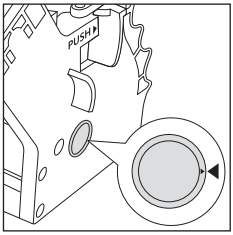
10 Appuyer sur les boutons présents sur les côtés du bac d'égouttement (1) et le retirer avec le réservoir à marc de café (2), puis sortir le réservoir à marc de café (3). Les vider et les remettre en place dans la machine.

11 Appuyer sur la touche AROMA STRENGTH (intensité de l'arôme) et sélectionner café prémoulu.

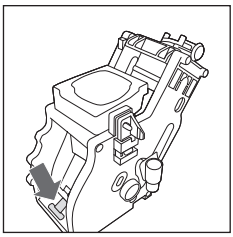
12 Appuyer sur la touche EXPRESSO ALLONGÉ. La machine distribue l'eau par la buse de distribution du café.

13 Répéter deux fois les étapes 11 et 12. Jeter l'eau distribuée.

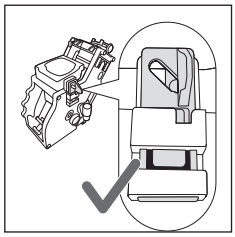
Remise en place du groupe de distribution



1 Avant de faire glisser à nouveau le groupe de distribution dans la machine, veiller à ce que les deux signes de repère sur le côté correspondent. Dans le cas contraire, effectuer l'étape suivante :

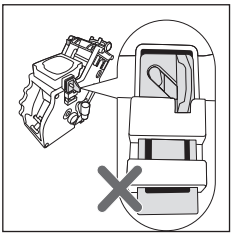


Vérifier que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution.



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

Pour positionner correctement le crochet, le pousser vers le haut jusqu'à la position la plus haute possible.



Si le crochet est toujours en bas, il n'est pas correctement positionné.

3 Faire glisser à nouveau 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 d'entretien.

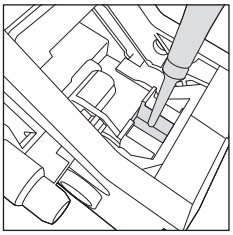
Lubrification du groupe de distribution

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.

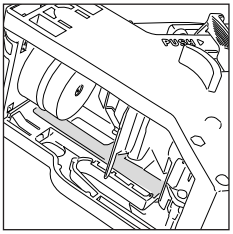
Fréquence d'utilisation	Nombre de boissons préparées quotidiennement	Fréquence de lubrification
Basse	1-5	Tous les 4 mois
Normale	6-10	Tous les 2 mois
Élevée	>10	Tous les mois

1 Éteindre l'appareil et débrancher la fiche.

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



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



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

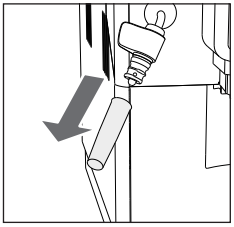
5 Remettre le groupe de distribution en place (voir « Remise en place du groupe de distribution »).

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

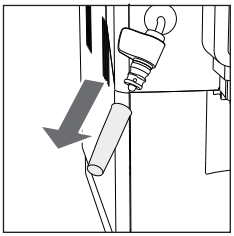
Nettoyage du pannarello classique

Nettoyage quotidien du pannarello classique

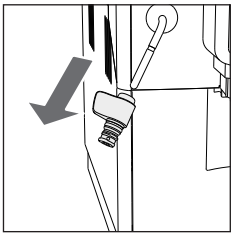
Retirer la partie inférieure du pannarello classique et le rincer sous l'eau courante.



Nettoyage hebdomadaire du pannarello classique et de la buse de distribution de vapeur



1 Retirer la partie inférieure du pannarello classique et le rincer sous l'eau courante.

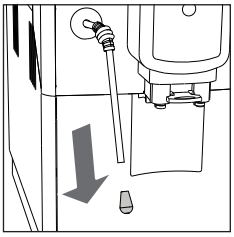


2 Retirer la protection en caoutchouc du pannarello classique de la buse de distribution de vapeur et le rincer sous l'eau courante.

3 Nettoyer la buse de distribution de vapeur avec un chiffon humide.

4 Remonter les parties du pannarello classique.

Nettoyage de la lance vapeur



1 Nettoyer la lance vapeur avec un chiffon humide.

2 Pour un nettoyage plus profond, dévisser la buse et la nettoyer à l'eau courante.

3 Appuyer sur la touche STEAM (Vapeur).

4 Laisser sortir la vapeur pendant une seconde ou deux pour dégager l'orifice de la buse.

Procédure d'élimination du calcaire

Lorsque l'afficheur indique **START CALC CLEAN**, il faut détartrer la machine. Si elle n'est pas détartrée lorsque l'afficheur indique ce message, à la longue la machine cessera de fonctionner correctement. Dans ce cas, les réparations éventuelles ne sont pas couvertes par la garantie.

N'utiliser que la solution anticalcaire Gaggia pour éliminer le calcaire de la machine. La solution anticalcaire Gaggia a été conçue pour garantir un rendement optimal de la machine. L'utilisation d'autres produits risque d'endommager la machine et de laisser des résidus dans l'eau.

La procédure d'élimination du calcaire dure environ 30 minutes et comprend un cycle de nettoyage anticalcaire et un cycle de rinçage. La touche ESC permet de mettre le cycle de nettoyage anticalcaire ou le cycle de rinçage en pause. Appuyer sur la touche OK pour continuer le cycle de nettoyage anticalcaire ou le cycle de rinçage.

Remarque : pendant la procédure d'élimination du calcaire, ne pas retirer le groupe de distribution.

Attention : ne pas avaler la solution anticalcaire ou l'eau distribuée pendant la procédure d'élimination du calcaire.

1 Retirer le filtre « INTENZA+ ».

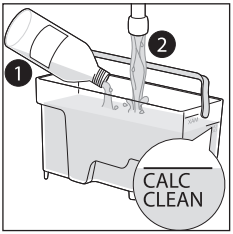
2 Retirer le bac d'égouttement et le réservoir à marc de café, les vider, les nettoyer et les remettre en place dans la machine.

3 Retirer la partie inférieure du pannarello classique (si disponible).

4 Placer un grand récipient (1,5 l) sous la buse de distribution du café en la buse de distribution d'eau chaude/vapeur.

5 Lorsque l'afficheur indique START CALC CLEAN, appuyer sur la touche OK pour lancer la procédure d'élimination du calcaire.

Remarque : appuyer sur ESC pour reporter le nettoyage anticalcaire. Pour lancer la procédure d'élimination du calcaire par la suite, appuyer sur la touche MENU, faire défiler pour sélectionner START CALC CLEAN, puis appuyer sur OK pour confirmer.



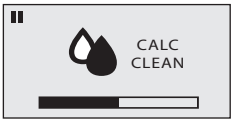
6 Verser la solution anticalcaire Gaggia dans le réservoir à eau. Remplir le réservoir avec de l'eau propre jusqu'au niveau CALC CLEAN. Introduire à nouveau le réservoir dans la machine. Appuyer sur la touche OK pour confirmer. La première phase de la procédure de nettoyage anticalcaire débute. La machine commence à distribuer la solution anticalcaire à intervalles réguliers. L'afficheur visualise l'icône du nettoyage anticalcaire, la phase et la durée. La première phase dure 20 minutes.

7 Laisser la machine distribuer la solution anticalcaire jusqu'à ce que le réservoir à eau soit vide.

8 Retirer le réservoir à eau et le rincer.

9 Remplir le réservoir avec de l'eau propre jusqu'au niveau CALC CLEAN. Introduire à nouveau le réservoir dans la machine.

10 Retirer le récipient, le vider et le replacer sous la buse de distribution du café. Appuyer sur OK pour confirmer.



11 La deuxième phase du cycle de nettoyage anticalcaire débute, à savoir le cycle de rinçage. Cette phase dure 3 minutes. L'afficheur visualise l'icône du rinçage et la durée de la phase.

Remarque : si le réservoir à eau n'a pas été rempli jusqu'au niveau CALC CLEAN, un autre cycle de rinçage pourrait s'avérer nécessaire.

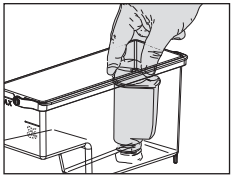
12 Attendre que la machine ne distribue plus d'eau. La procédure d'élimination du calcaire est terminée lorsque l'afficheur indique une coche.

13 Appuyer sur la touche OK pour démarrer la procédure d'élimination du calcaire. La machine commence à se réchauffer et elle effectue un cycle de rinçage automatique.

14 Retirer le récipient et le vider.

15 Insérer le pannarello classique (selon le modèle).

16 Nettoyer le groupe de distribution de la façon décrite au chapitre « Nettoyage du groupe de distribution sous l'eau courante ».



17 Installer un nouveau filtre « INTENZA+ » dans le réservoir à eau.

Remarque: le filtre « INTENZA+ » permet de réduire la fréquence du nettoyage anticalcaire.

Que faire en cas d'interruption de la procédure d'élimination du calcaire

Il est possible de quitter la procédure d'élimination du calcaire en appuyant sur la touche STAND-BY du bandeau de commande. Si la procédure d'élimination du calcaire s'interrompt avant qu'elle ne soit terminée, procéder comme suit :

1 Vider le réservoir à eau et le laver soigneusement.

2 Remplir le réservoir à eau avec de l'eau courante 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. Pour effectuer un cycle de rinçage manuel, distribuer avant tout un demi-réservoir d'eau chaude, puis préparer 2 tasses de café prémoulu sans ajouter de café moulu.

Remarque : si la procédure n'a pas été terminée, il faut effectuer une autre procédure d'élimination du calcaire dès que possible.

Icônes d'avertissement et codes d'erreur

Signification des icônes d’attention

Les icônes d'attention sont affichées en rouge. Les icônes d'attention susceptibles d’apparaître sur l’afficheur sont citées ci-après avec leur signification.

	Le réservoir à eau est vide, remplir le réservoir avec de l'eau courante jusqu'au niveau MAX.		Installer le bac d'égouttement et fermer le volet d’entretien.
	Le réservoir à café en grains est vide. Placer des grains de café dans le réservoir à café en grains.		
	Le groupe de distribution n'est pas dans la machine ou n'est pas correctement introduit. Introduire le groupe de distribution.		Le groupe de distribution est bloqué par de la poudre de café. Nettoyer le groupe de distribution.
	Vider le réservoir à marc de café. Attendre 5 secondes environ avant de le remettre en place.		Le réservoir à marc de café est plein. Contrôler que la machine est allumée. Retirer et vider le réservoir à marc de café.
10 xx	Si une erreur apparaît sur l'afficheur, consulter la section « Signification des codes d'erreur » pour vérifier ce que le code affiché indique et comment procéder. Il n’est pas possible d’utiliser la machine lorsque l'afficheur visualise cette icône.		

Signification des codes d'erreur

Les codes d'erreur susceptibles d'apparaître sur l'afficheur sont cités ci-après, avec leur signification et la solution pour résoudre le problème. Si les solutions indiquées sont inefficaces parce que l'icône du code d'erreur reste affichée et que la machine ne se remet pas à fonctionner correctement, contacter la ligne directe Gaggia.
Si d'autres codes d'erreur sont affichés, porter la machine à un centre d'assistance agréé.
Les coordonnées figurent dans la notice de garantie ou sur le site www.gaggia.com.

code d'erreur	Problème	Cause	Solution possible
01	Le moulin à café est bloqué	La conduite de sortie du café est bloquée.	Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal et retirer le groupe de distribution. Nettoyer soigneusement la conduite de sortie du café en utilisant la poignée de la mesure ou le manche d'une cuillère. Rallumer l'appareil.
03 - 04	Un problème est survenu 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. Veiller à ce que le groupe de distribution soit dans la bonne position, avant de le remettre en place allumer et éteindre de nouveau la machine. 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 replacer 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.
			En présence d'un filtre « INTENZA+ » : extraire le filtre du réservoir à eau et le secouer pour éliminer tout l'air du filtre. Ensuite, installer à nouveau le filtre « INTENZA+ » dans le réservoir à eau.
			Éteignez et rallumez la machine en débranchant et rebranchant le câble d'alimentation de la prise électrique.
14	Surchauffe de la machine.	Les causes peuvent être multiples.	Éteindre la machine et la rallumer après 30 minutes. Effectuer cette opération 2 ou 3 fois.

Dépannage

Ce chapitre résume les problèmes les plus courants susceptibles de se produire sur la machine. Si les informations ci-dessous ne permettent pas de résoudre le problème, visiter le site www.gaggia.com pour obtenir une liste des questions fréquentes ou contacter le centre d'assistance clients de votre pays.

Problème	Cause	Solution
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée ou l'interrupteur principal est sur la position « off » (0).	Vérifier que le cordon d'alimentation est correctement inséré.
		Vérifier que l'interrupteur principal est sur la position « on » (I).
La machine est en mode DEMO.	La touche Stand-by a été enfoncée pendant plus de 8 secondes.	Éteindre et rallumer la machine en utilisant l'interrupteur principal situé à l'arrière de la machine.
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 apparaît à travers la grille du bac d'égouttement.
		Placer une tasse sous la buse de distribution pour recueillir l'eau de rinçage.
L'afficheur indique constamment l'icône « Réservoir à marc de café plein ».	Le réservoir à marc de café a été vidé lorsque la machine était éteinte.	Toujours vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé lorsque la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne se remet pas à zéro. Dans ce cas, l'afficheur visualise l'icône même si le réservoir n'est pas plein.
	Le réservoir à marc de café a été remis en place trop rapidement.	Toujours attendre environ 5 secondes avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur des marcs de café de se remettre à zéro.
Le réservoir à marc de café est trop plein et le message « Vider le réservoir à marc de café » ne s'affiche pas	Le bac d'égouttement a été retiré sans avoir vidé le réservoir à marc de café.	À chaque retrait du bac d'égouttement, vider également le réservoir à marc de café, même s'il est presque vide. Ceci permet au compteur des marcs de café de se remettre à zéro et de recommencer à compter correctement les marcs de café.
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 environ 5 secondes avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur des marcs de café de se remettre à zéro.
		Toujours vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé lorsque la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne se remet 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 d'entretien. Éteindre et rallumer la machine. Attendre que l'afficheur indique le message prêt, puis retirer le groupe de distribution.

Problème	Cause	Solution
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 en place avant d'être repositionné. Vérifier 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 : « Remise en place du groupe de distribution »)
		Pour régler à nouveau la machine : replacer le bac d'égouttement et le réservoir à marc de café. Ne pas introduire le groupe de distribution. Fermer le volet d'entretien, puis allumer et éteindre la machine. Ensuite essayer d'insérer à nouveau le groupe de distribution.
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.
	Le mélange de café utilisé n'est pas approprié.	Changer de mélange de café.
	La machine est en train d'effectuer la procédure de réglage automatique.	Préparer quelques tasses de café.
	Le groupe de distribution est sale ou doit être lubrifié.	Nettoyer le groupe de distribution.
Des gouttes de café sortent de la buse de distribution.	La buse de distribution du café est obstruée.	Nettoyer la buse de distribution du café et ses trous avec un écouvillon.
	La conduite de sortie du café est bloquée.	Nettoyer la conduite de sortie du café.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses utilisées sont froides.	Préchauffer les tasses en les passant sous l'eau chaude.
	La température réglée est trop basse. Vérifier les réglages du menu.	Régler la température du menu sur « MAX ».
	Du lait a été ajouté.	L'ajout de lait, chaud ou froid, pourrait réduire la température du café dans une certaine mesure.
La machine moud le café en grains, mais celui-ci n'est pas distribué ou est distribué lentement.	La conduite de sortie du café est bloquée.	Nettoyer la conduite de sortie du café avec la poignée de la mesure ou le manche d'une cuillère. Éteindre et rallumer l'appareil.
	Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.	Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse et/ou utiliser un mélange de café différent.
	Le groupe de distribution est sale.	Nettoyer le groupe de distribution.
	La buse de distribution du café est sale.	Nettoyer la buse de distribution du café et ses trous avec un écouvillon.
	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Effectuer le nettoyage anticalcaire.
Le lait émulsionné est froid.	Les tasses sont froides.	Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude.

Problème	Cause	Solution
Le lait ne fait pas de mousse.	Le pannarello classique est sale ou n'est pas assemblé correctement.	Nettoyer le pannarello classique et vérifier qu'il est assemblé correctement.
	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. Nous avons testé les types de lait suivants et obtenu des résultats satisfaisants en termes de mousse produite : lait de vache demi-écrémé ou entier, lait de soja et lait sans lactose. Nous n'avons pas testé d'autres types de lait qui pourraient donner peu de mousse.
	La buse de la lance vapeur est obstruée. (modèle avec lance vapeur)	Laver la buse à l'eau courante et distribuer une petite quantité de vapeur pour nettoyer le circuit.
L'icône du filtre « INTENZA+ » apparaît sur l'afficheur après le remplacement du filtre.	La remise à zéro n'a pas été confirmée en utilisant le menu de la machine.	Confirmer l'activation du filtre à l'aide du menu (voir « Activation du filtre « INTENZA+ » ») de la machine.
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.
	Un filtre différent du filtre « INTENZA+ » a été utilisé.	Seul le filtre « INTENZA+ » peut être introduit dans la machine.
	Le joint torique en caoutchouc n'est pas raccordé au filtre « INTENZA+ ».	Vérifier le joint torique et le raccorder au filtre « INTENZA+ ».
Il y a de l'eau sous la machine.	Le bac d'égouttement est trop plein et a débordé.	Vider le bac d'égouttement lorsque l'indicateur apparaît à travers le plateau. Toujours vider le bac d'égouttement avant de lancer la procédure d'élimination du calcaire.
	La machine n'a pas été placée sur une surface horizontale.	Placer la machine sur une surface horizontale de manière à ce que l'indicateur « drip tray full » fonctionne correctement.

Inhalt

Übersicht über die Maschine 57
- Version klassischer Pannarello 57
- Version Dampfdüse 57

Einführung 58

Bedienfeld und Display 58
- Tasten für die schnelle Zubereitung von Getränken 58
- Navigationstasten 58
- Taste AROMA STRENGTH 59
- Taste MENÜ 59

Erste Inbetriebnahme 59

Messung der Wasserhärte 61

Wasserfilter „INTENZA+“ 62
- Installation des Wasserfilters „INTENZA+“ 62
- Austausch des Wasserfilters „INTENZA+“ 63

Arten von Getränken 63

Kaffeezubereitung 64
- Kaffeezubereitung mit Kaffeebohnen 64
- Kaffeezubereitung mit vorgemahlenem Kaffee 64

Milch aufschäumen 65

Ausgabe von Heißwasser 66

Individuelle Programmierung von Getränken 67
- Einstellung der Kaffeemenge in der Tasse 67
- Einstellung der Kaffeestärke 67
- Anpassung der Mahlgradeinstellungen 68

Reinigung und Wartung 69
- Reinigungstabelle 69

Reinigung der Brühgruppe 70
- Reinigung der Brühgruppe unter laufendem Wasser 70
- Reinigung der Brühgruppe mit Tabletten für die Entfernung der Fettrückstände des Kaffees 71
- Erneutes Einsetzen der Brühgruppe 72
- Schmierung der Brühgruppe 73

Reinigung des klassischen Pannarello 74

Reinigung der Dampfdüse 75

Entkalkungsvorgang 75
- Was ist bei einer Unterbrechung des Entkalkungsvorgangs zu tun 77

Hinweis-Symbole und Fehlercodes 77
- Bedeutung der Hinweis-Symbole 77
- Bedeutung der Fehlercodes 78

Problemlösung 78

Übersicht über die Maschine

1	Benutzer-Schnittstelle	18	Auslösetasten der Abtropfschale
2	Taste ESPRESSO	19	Netzkabel
3	Taste GROßER ESPRESSO	20	Drehknopf für die Anwahl des Mahlgrads
4	Taste AROMA STRENGTH (Aromastärke)	21	Aromaschutzdeckel
5	Taste Standby	22	Kaffeebohnenbehälter
6	Taste MENÜ	23	Brühgruppe
7	Taste HOT WATER	24	Zufuhr für gemahlenen Kaffee
8	Taste STEAM	25	Kaffeerückstandbehälter
9	Einstellbare Kaffeeauslaufdüse	26	Kaffeesatzbehälter
10	Deckel des Wassertanks	27	Rost Abtropfschale
11	Deckel des Kaffeebohnenbehälters	28	Wassertank
12	Deckel des Behälters für vorgemahlenen Kaffee	29	Filter „INTENZA+“
13	Hauptschalter	30	Teststreifen für Wasserhärtetest
14	Steckdose Netzkabel	31	Schmiermitteltube
15	Wartungstür	32	Bürste für die Reinigung (Optional)
16	Anzeige Abtropfschale voll	33	Messlöffel
17	Abtropfschale		

Version klassischer Pannarello

34	Dampfdüse	36	Klassischer Pannarello
35	Schutzhülse für den klassischen Pannarello		

Version Dampfdüse

34	Griff Dampfdüse	36	Düse der Dampfdüse
35	Dampfdüse		

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Kaffeevollautomaten Gaggia!

In dieser Bedienungsanleitung finden Sie alle erforderlichen Informationen für die Inbetriebnahme, den Gebrauch, die Reinigung und Entkalkung Ihrer Maschine. Bevor Sie die Maschine zum ersten Mal benutzen, sollten Sie das Heft mit den Sicherheitshinweisen, das separat geliefert wird, aufmerksam lesen und für eine eventuelle zukünftige Verwendung aufbewahren.

Bedienfeld und Display

Diese Espressomaschine verfügt über ein intuitiv verständliches Display für eine einfache Bedienung. In den folgenden Abschnitten werden die Tasten kurz erläutert.

Tasten für die schnelle Zubereitung von Getränken

Die Tasten der Getränke (ESPRESSO, GROßER ESPRESSO, HOT WATER und STEAM) nur ein Mal drücken, um eines der festgelegten Getränke schnell zuzubereiten.

- Um die Ausgabe von Kaffee zu unterbrechen, bevor die Maschine die voreingestellte Menge ausgegeben hat, wird die Taste OK gedrückt.
- Um die Ausgabe von Dampf abzubrechen, wird die Taste OK gedrückt.

Navigationstasten

Einige Tasten für die schnelle Zubereitung der Getränke verfügen über eine doppelte Funktion, d.h. sie können auch für die Navigation im Menü verwendet werden:

ESPRESSO	Taste ESPRESSO = **Taste ESC:** Diese Taste wird für die Rückkehr zum Hauptmenü gedrückt.	STEAM	Taste STEAM = **Taste AUF**: Diese Taste wird gedrückt, um das Menü auf dem Display nach oben zu scrollen.
AROMA STRENGTH	Taste AROMA STRENGTH = **Taste OK:** Diese Taste wird gedrückt, um eine Funktion anzuwählen, zu bestätigen oder abzubrechen.	MENU	Taste MENÜ = **Taste AB:** Diese Taste wird gedrückt, um das Menü auf dem Display nach unten zu scrollen.

Taste AROMA STRENGTH

Mit der Taste AROMA STRENGTH kann die Stärke des Kaffees eingestellt (siehe „Einstellung der Kaffeestärke“) oder eine Kaffee mit gemahlenem Kaffee zubereitet werden (siehe „Kaffeezubereitung mit vorgemahlenem Kaffee“).

Taste MENÜ

Mit der Taste MENÜ können die folgenden Einstellungen geändert werden:

- Temperatur des Kaffees;
- Standby-Zeit: Hierbei handelt es sich um den Zeitraum, nach dessen Ablauf die Maschine in den Standby-Modus schaltet;

Achtung: Eine Verlängerung der Standby-Zeit führt zu einem höheren Energieverbrauch. Um den Energieverbrauch zu reduzieren, sollte die Maschine nach Gebrauch ausgeschaltet werden.

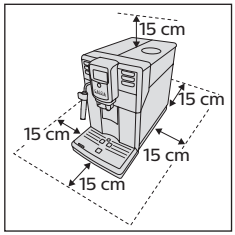
- Displaykontrast;
- Wasserhärte: für die Anpassung der Einstellungen der Maschine entsprechend der Wasserhärte in Ihrem Gebiet;
- Für die Aktivierung des Filters „INTENZA +“;
- Für den Start der Entkalkung.
- Zum ZURÜCKSETZEN der Maschine.

Erste Inbetriebnahme

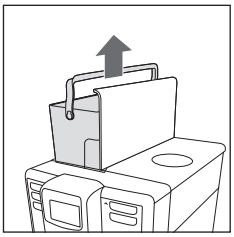
Hinweis: Diese Maschine ist mit Kaffee getestet worden. Auch wenn sie gründlich gereinigt wurde, können noch Rückstände dieser Substanz vorhanden sein. Wir garantieren jedoch in jedem Falle, dass es sich bei der Maschine um ein Neugerät handelt.

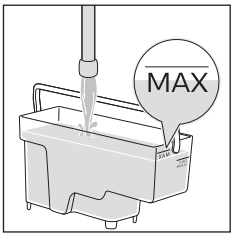
Die Maschine aus der Verpackung herausnehmen.

Für einen optimalen Betrieb wird Folgendes empfohlen:

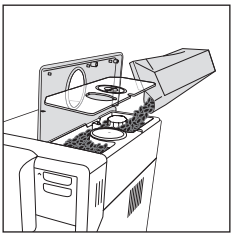


- Einen Standort mit sicherer und ebener Auflagefläche auswählen, an dem nicht die Gefahr des Umkippens der Maschine oder der Verletzung von Personen besteht;
- Der Raum sollte ausreichend beleuchtet und hygienisch unbedenklich sein und die Steckdose muss leicht zugänglich sein;
- Gemäß den Angaben in der Abbildung einen Mindestabstand von den Maschinenwänden berücksichtigen.

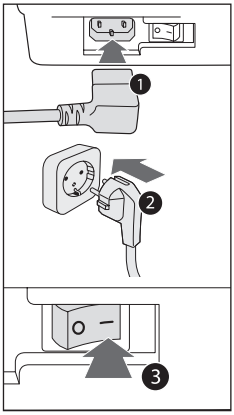




Den Wassertank herausnehmen, ausspülen und bis zum Füllstand MAX mit laufendem Wasser füllen. Überprüfen, ob der Tank wieder vollständig bis zum Anschlag eingesetzt wird.
Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters und den Aromaschutzdeckel anheben.

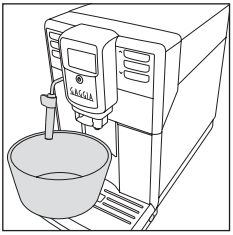


Die Kaffeebohnen einfüllen und beide Deckel wieder anbringen.

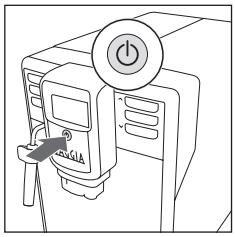


Den Stecker in die Strombuchse auf der Rückseite der Maschine und das gegenüber liegenden Ende des Netzkabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.

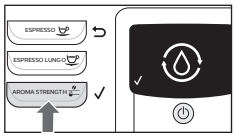
Den Hauptschalter auf „I“ stellen.



Einen Behälter unter den Kaffeeauslauf und den klassischen Pannarello oder der Dampfdüse stellen (je nach Modell).

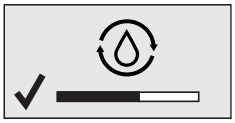


Die Taste Standby blinkt. Die Taste drücken, um die Maschine einzuschalten.



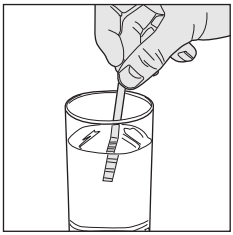
Die Entlüftung des Systems starten, indem die Taste OK gedrückt wird.

Die Maschine beginnt, heißes Wasser aus dem klassischen Pannarello oder der Dampfdüse auszugeben (je nach Modell).



Der Balken unter dem Symbol zeigt den Fortschritt des Vorgangs an. Nach der Beendigung des Vorgangs beendet die Maschine die Ausgabe automatisch und heizt auf, wobei dann ein automatischer Spülzyklus durchgeführt wird.

Messung der Wasserhärte



Für die Messung der Wasserhärte wird der mitgelieferte Teststreifen verwendet.

1 Den Testreifen für 1 Sekunde unter laufendes Wasser halten.

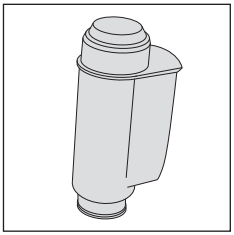
2 Den Streifen aus dem Wasser nehmen und 1 Minute warten.

3 Die Anzahl der Felder, die sich rot verfärbt haben, zählen und das Ergebnis mit den Angaben der folgenden Tabelle vergleichen.

Anzahl der roten Felder	Einzustellenden Wert	Wasserhärte	INTENZA+
■□□□	1	sehr weiches Wasser	A
■■□□	2	weiches Wasser	A
■■■□	3	hartes Wasser	B
■■■■	4	sehr hartes Wasser	C

4 Die Taste MENÜ drücken und scrollen, bis die Wasserhärte angewählt wird. Die Einstellung der bevorzugten Wasserhärte anwählen und die Taste OK zur Bestätigung drücken.

Wasserfilter „INTENZA+“



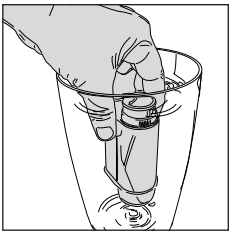
Es wird empfohlen, den Wasserfilter „INTENZA+“ zu installieren, der die Kalkbildung im Inneren der Maschine begrenzt und ein intensiveres Aroma des Kaffees gewährleistet.

Der Wasserfilter „INTENZA+“ ist separat erhältlich.

Das Wasser ist ein wesentliches Element bei der Zubereitung eines Kaffees. Aus diesem Grunde ist es außerordentlich wichtig, dass das Wasser stets professionell gefiltert wird.

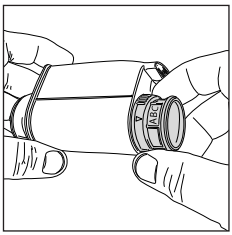
Der Wasserfilter „INTENZA+“ beugt der Bildung von Mineralablagerungen vor und verbessert die Wasserqualität.

Installation des Wasserfilters „INTENZA+“



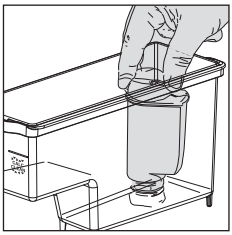
Den kleinen weißen Filter aus dem Wassertank herausnehmen und an einem trockenen Ort aufbewahren.

Den Wasserfilter „INTENZA+“ senkrecht (so dass die Öffnung nach oben zeigt) in kaltes Wasser tauchen. Den Filter leicht an den Seiten zusammendrücken, um die Luftblasen zu entfernen.



Den Wasserfilter „INTENZA+“ entsprechend den ausgeführten Messungen (siehe „Messung der Wasserhärte“) und den Angaben auf der Basis des Filters einstellen:

A = weiches Wasser – entspricht 1 oder 2 Feldern
B = hartes Wasser (Standard) – entspricht 3 Feldern
C = sehr hartes Wasser – entspricht 4 Feldern



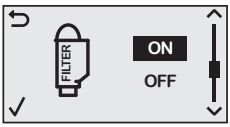
Den Wasserfilter „INTENZA +“ in den leeren Wassertank einsetzen und so weit nach unten drücken, wie möglich.

Den Wassertank mit laufendem Wasser füllen und wieder in die Maschine einsetzen.

Das gesamte im Tank enthaltene Wasser über die Heißwasserfunktion ablassen (siehe „Ausgabe von Heißwasser“).

Dann erneut füllen.

1 Die Taste MENÜ drücken und scrollen, bis der Wasserfilter angewählt wird. Die Taste OK drücken.

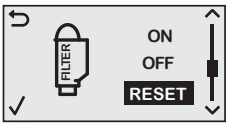


2 ON anwählen, OK drücken und das Menü verlassen.

Austausch des Wasserfilters „INTENZA+“

Wenn der Austausch des Wasserfilters „INTENZA+“ erforderlich ist, wird der Filter auf dem Display angezeigt.

Den Austausch vornehmen, indem das Menü gescrollt wird, bis der Wasserfilter angewählt wird, wie im Kapitel „Installation des Wasserfilters „INTENZA+““ beschrieben.



RESET anwählen und mit der Taste OK bestätigen.

Nun ist die Maschine für die Verwaltung eines neuen Wasserfilters „INTENZA+“ programmiert.

Arten von Getränken

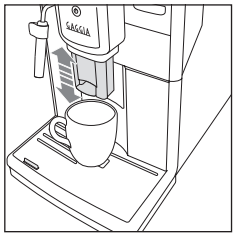
Name des Getränks	Beschreibung	Anwahl
Espresso	Kaffee mit dichter Crema, serviert in einer kleinen Tasse.	Taste für die schnelle Getränkezubereitung auf dem Bedienfeld.
Großer Espresso	Großer Espresso mit dichter Crema, serviert in einer mittelgroßen Tasse.	Taste für die schnelle Getränkezubereitung auf dem Bedienfeld.
Steam	Dampf für die Zubereitung von Milchgetränken.	Taste STEAM auf dem Bedienfeld.
Heißwasser	Wasser für die Zubereitung von Getränken auf Wasserbasis.	Taste für die schnelle Heißwasserzubereitung auf dem Bedienfeld.

Kaffeezubereitung

Kaffeezubereitung mit Kaffeebohnen

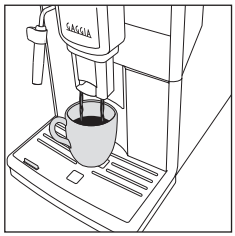
Achtung: Für Espresso sollten nur Kaffeebohnen verwendet werden. Keinen gemahlenen, nicht gerösteten, gefriergetrockneten oder löslichen Kaffee im Kaffeebohnenbehälter verwenden, da dies die Maschine beschädigen könnte.

Hinweis: Mit dem Aromaschutzdeckel werden die Bohnen frisch gehalten.



1 1 oder 2 Tassen unter den Kaffeeauslauf stellen und die Kaffeeauslaufdüse nach oben oder nach unten schieben, um deren Höhe an das verwendete Tassenformat anzupassen.

2 Um einen Kaffee auszugeben, wird die Taste Espresso oder Großer Espresso gedrückt.

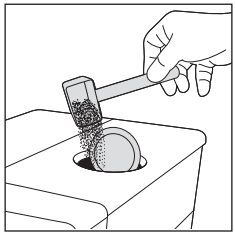


Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Menge erreicht ist. Sie kann jedoch auch durch Druck der Taste OK vorzeitig abgebrochen werden.

Hinweis: Für die Zubereitung von zwei Tassen Espresso oder großem Espresso wird die Taste des gewünschten Getränks zwei Mal gedrückt. Die Maschine führt automatisch zwei Mahlzyklen nacheinander durch.

Kaffeezubereitung mit vorgemahlenem Kaffee

Für die Zubereitung des Kaffees mit vorgemahlenem Kaffee wird der mitgelieferte Messlöffel benutzt, um die korrekte Portion in das Fach für den vorgemahlenen Kaffee zu schütten.



1 Den Deckel des Fachs für vorgemahlenen Kaffee öffnen.

2 Einen Messlöffel vorgemahlenen Kaffee in das entsprechende Fach schütten und den Deckel schließen.

Achtung: In das Fach des vorgemahlenen Kaffees dürfen keine anderen Substanzen außer vorgemahlenem Kaffee eingefüllt werden, da dies die Maschine beschädigen könnte.

3 Eine Tasse unter die Kaffeeauslaufdüse stellen.

4 Die Taste AROMA STRENGTH drücken und die Funktion für vorgemahlenen Kaffee anwählen.

5 Die Taste des gewünschten Getränks drücken und die Maschine beginnt automatisch mit der Ausgabe.

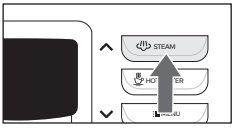
Hinweis: Mit dem vorgemahlenen Kaffee kann jeweils nur ein Kaffee zubereitet werden.

Milch aufschäumen

Hinweis: Für einen Cappuccino von guter Qualität sollte kalte Milch (ca. 5 °C / 41 °F) mit einem Proteingehalt von mindestens 3 % verwendet werden. Je nach persönlicher Vorliebe kann Vollmilch, Magermilch, Sojamilch oder laktosefreie Milch verwendet werden.

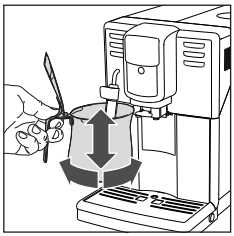
Hinweis: Es wird empfohlen, das Wassersystem vor Gebrauch zu spülen. Die Taste STEAM einige Sekunden lang drücken, um Dampf auszugeben.

Modell mit klassischem Pannarello



1 Eine Karaffe zu 1/3 mit kalter Milch füllen.

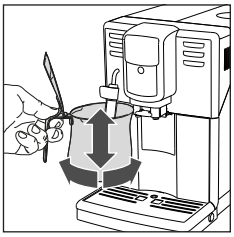
2 Den klassischen Pannarello in die Milch einsetzen. Die Taste STEAM drücken.



3 Die Milch aufschäumen, indem die Karaffe kreisförmig sowie auf und ab bewegt wird.

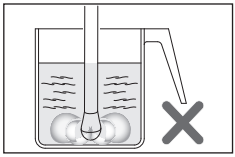
4 Um die Ausgabe von Dampf abzubrechen, wird die Taste OK gedrückt.

Modell mit Dampfdüse

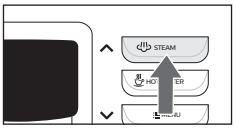


1 Eine Karaffe zu 1/3 mit kalter Milch füllen.

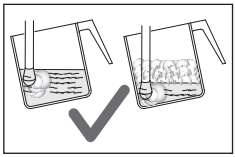
2 Die Düse der Dampfdüse soeben unter die Oberfläche der Milch eintauchen; wird sie weit eingetaucht, schäumt die Milch nicht auf;
ist sie zu weit draußen, werden große Blasen erzeugt, die dann sofort wieder zusammenfallen.



3 Es ist wichtig, die Düse nicht mittig, sondern nahe des Kannenrandes zu halten, und in einem Winkel, in dem ein gleichmäßiger Wirbel erzeugt wird.



4 Die Taste STEAM drücken.



5 Für ein richtiges Aufschäumen der Milch muss die Dampfdüse immer in die Milch getaucht sein und nicht in den Milchschaum. Wenn die Schaumschicht nach und nach zunimmt, muss die Kanne leicht angehoben werden, damit die Düse in der Milch bleibt, ohne dabei jedoch den Boden der Kanne zu berühren. Sobald der gewünschte Milchschaum hergestellt wurde, muss die Dampfdüse weiter in die Milch getaucht werden, um sie gut zu erhitzen.

6 Um die Ausgabe von Dampf abzubrechen, wird die Taste OK gedrückt.

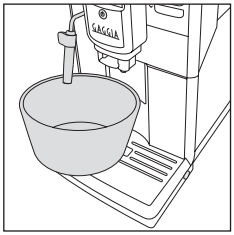
Hinweis: Es wird empfohlen, immer eine Hand auf den bauchigen Teil der Kanne zu halten, um den Temperaturanstieg des nicht aufgeschäumten Teils der Milch unter Kontrolle zu haben.

Hinweis: Zum Verdichten der aufgeschäumten Milch empfiehlt es sich, die Kanne leicht auf eine Fläche zu klopfen und mindestens 30 Sekunden ruhen zu lassen. Die Milch wird dadurch homogener.

Hinweis: Nach dem Aufschäumen von Milch das System spülen, dazu eine kleine Menge Dampf austreten lassen.

Ausgabe von Heißwasser

Achtung: Zu Beginn der Zubereitung können je nach Modell Dampf- und Heißwasserspritzer aus dem klassischen Pannarello oder der Dampfdüse austreten.



1 Einen Behälter unter den klassischen Pannarello stellen oder der Dampfdüse positionieren (je nach Modell).

2 Die Taste HOT WATER drücken.

3 die Maschine beginnt, heißes Wasser auszugeben.

4 Um die Ausgabe von heißem Wasser abzubrechen, die Taste OK drücken.

Individuelle Programmierung von Getränken

Einstellung der Kaffeemenge in der Tasse

Das Volumen des ausgegebenen Getränks kann nach Ihrem Geschmack und dem Format der Tassen eingestellt werden.

1 Für die Einstellung der Menge des Espressos wird die Taste ESPRESSO gedrückt gehalten, bis das Display das Symbol MEMO anzeigt.

Die Maschine schaltet in die Programmierungsphase und beginnt mit der Ausgabe des angewählten Getränks.

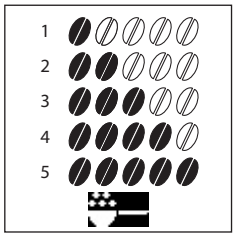
2 Befindet sich die gewünschte Espresso-Menge in der Tasse, wird die Taste OK gedrückt.

Das Häkchen auf dem Display zeigt an, dass die Maschine bei jedem Druck die eingestellte Menge an Espresso ausgibt.

Hinweis: Um die Menge des GROSSEN ESPRESSO einzustellen, genauso vorgehen.

Einstellung der Kaffeestärke

Um die Stärke des Kaffees zu ändern, wird die Taste AROMA STRENGTH gedrückt. Bei jedem Druck der Taste AROMA STRENGTH ändert sich die Stärke des Aromas um eine Stufe. Das Display zeigt die angewählte Stärke an, die erst bei der Ausgabe einer Tasse Kaffee gespeichert wird.



1 Sehr mild
2 Mild
3 Normal
4 Stark
5 Sehr stark

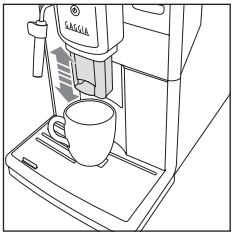
Hinweis: Darüber hinaus kann die Taste AROMA STRENGTH für die Zubereitung von Kaffee mit vorgemahlenem Kaffee benutzt werden.

Anpassung der Mahlgradeinstellungen

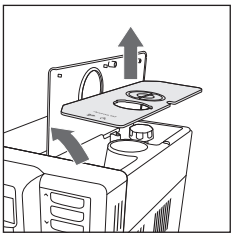
Die Mahlgradeinstellungen können über den Drehknopf für die Anwahl des Mahlgrads im Kaffeebohnenbehälter angepasst werden. Das Keramikmahlwerk gewährleistet für jede angewählte Einstellung eine perfekte und gleichmäßige Mahlung für die Zubereitung jeder Tasse Kaffee. Auf diese Weise wird das Aroma bewahrt und jede Tasse bietet einen köstlichen Geschmack.

Hinweis: Die Mahlgradeinstellungen können nur dann angepasst werden, wenn die Maschine die Kaffeebohnen mahlt. Der Geschmacksunterschied kann nach der Ausgabe von zwei bis drei Tassen Kaffee wahrgenommen werden.

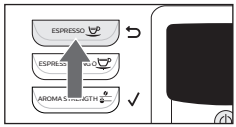
Achtung: Den Drehknopf für die Anwahl des Mahlgrads jeweils nicht um mehr als eine Stufe drehen, um Beschädigungen am Mahlwerk zu vermeiden.



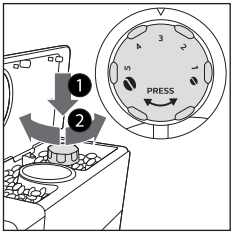
1 Eine Tasse unter die Kaffeeauslaufdüse stellen.



2 Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters öffnen und den Aromaschutzdeckel anheben.



3 Die Taste ESPRESSO drücken.



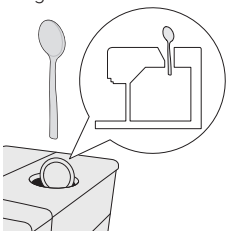
4 Wenn das Mahlwerk seinen Betrieb aufnimmt, den Drehknopf für die Anwahl des Mahlgrads drücken und gleichzeitig nach links oder nach rechts drehen. Es können 5 unterschiedliche Mahlgradeinstellungen angewählt werden. Je niedriger die Einstellung, desto stärker ist der Kaffee.

Reinigung und Wartung

Mit einer regelmäßigen Reinigung und Wartung werden die optimalen Betriebsbedingungen der Maschine erhalten und einen Kaffee mit optimalem Geschmack, einen konstanten Kaffeefluss und einen exzellenten Milchschaum gewährleistet. In der folgenden Tabelle werden die Reinigungsvorgänge aller abnehmbarer Teile der Maschine und die entsprechende Häufigkeit aufgeführt. Für ausführlichere Informationen sind die entsprechenden Kapitel zu lesen.

Reinigungstabelle

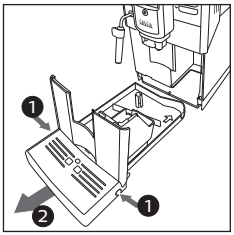
Beschreibung Teil	Wann reinigen	Wie reinigen
Brühgruppe	Wöchentlich	Die Brühgruppe herausnehmen und unter laufendem Wasser abwaschen.
	Je nach Verwendungsart	Die Brühgruppe schmieren.
	Monatlich	Die Brühgruppe mit der Tablette für die Entfernung der Fettrückstände des Kaffees GAGGIA reinigen.
Klassischer Pannarello	Nach der Benutzung	Mit kaltem Wasser spülen.
	Wöchentlich	Den klassischen Pannarello abmontieren und alle Teile unter laufendem Wasser reinigen.
Dampfdüse	Nach jedem Gebrauch	Die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen. Für eine gründlichere Reinigung die Düse abschrauben und unter laufendem Wasser abwaschen.
Abtropfschale voll	Wenn der entsprechende rote Anzeiger über dem Rost der Abtropfschale übersteht	Die Abtropfschale entleeren und unter laufendem Wasser reinigen.
Kaffeesatzbehälter	Wenn die Maschine dies anfordert	Den Kaffeesatzbehälter leeren und unter laufendem Wasser reinigen. Sicherstellen, dass die Maschine eingeschaltet ist, während der Kaffeesatzbehälter geleert und gereinigt wird.
Wassertank	Wöchentlich	Unter laufendem Wasser reinigen

Beschreibung Teil	Wann reinigen	Wie reinigen
Fach des vorgemahlenen Kaffees/der Kaffeezufuhr	Den Kaffeeeinfülltrichter wöchentlich prüfen, um sicherzustellen, dass er nicht verstopft ist	Die Maschine trennen und die Brühgruppe entfernen. Den Deckel des Behälters für vorgemahlenen Kaffee öffnen und den Löffelstiel in den Kaffeeeinfülltrichter einführen. Den Löffel auf und ab bewegen, bis der verstopfte gemahlene Kaffee herunterfällt, wie unten dargestellt. 

Reinigung der Brühgruppe

Achtung: Die Brühgruppe darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Für ihre Reinigung dürfen keine Geschirrspülmittel oder Reiniger zum Einsatz kommen, da dies eine Betriebsstörung der Brühgruppe verursachen und den Geschmack des Kaffees beeinträchtigen könnte.

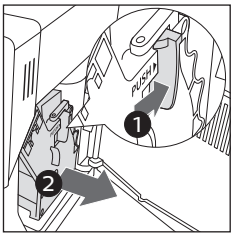
Reinigung der Brühgruppe unter laufendem Wasser



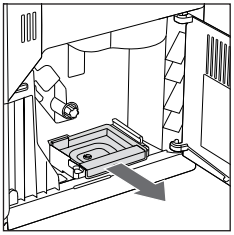
1 Die Maschine ausschalten und den Stecker abziehen.

2 Die Tasten an den Seiten der Abtropfschale (1) drücken und sie mit dem Kaffeesatzbehälter (2) entfernen.

3 Die Wartungstür öffnen.

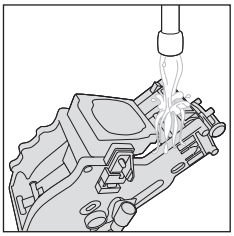


4 Den kleinen Hebel PUSH (drücken) (1) drücken und am Griff der Brühgruppe ziehen, um diese aus der Maschine herauszunehmen (2).



5 Die Auffangschale herausnehmen.

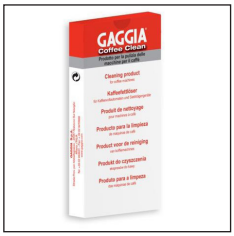
6 Die Brühgruppe gründlich mit lauwarmem Wasser spülen. Den oberen Filter sorgfältig reinigen.



7 Die Brühgruppe an der Luft trocknen lassen.

Hinweis: Die Brühgruppe nicht mit Tüchern abtrocknen, um die Ansammlung von Fasern im Inneren zu vermeiden.

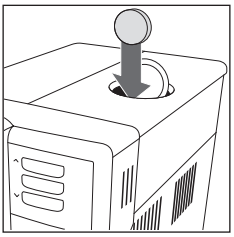
Reinigung der Brühgruppe mit Tabletten für die Entfernung der Fettrückstände des Kaffees



Achtung: Für die Reinigung dürfen ausschließlich Tabletten für die Entfernung der Fettrückstände des Kaffees von Gaggia verwendet werden, da diese keine entkalkende Wirkung haben.

1 Einen Behälter unter die Kaffeeauslaufdüse stellen.

2 Die Taste AROMA STRENGTH drücken und vorgemahlener Kaffee anwählen.

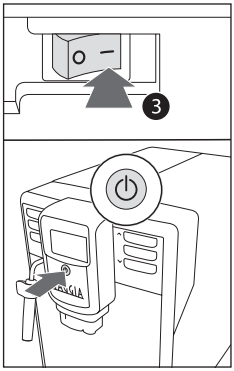


3 Eine Tablette für die Entfernung der Fettrückstände des Kaffees in das Fach des vorgemahlenen Kaffees einfüllen.

4 Die Taste GROßER ESPRESSO drücken. Die Maschine gibt Wasser aus der Kaffeeauslaufdüse aus.

5 Erreicht der Fortschrittsbalken die Hälfte, wird der Hauptschalter im hinteren Bereich der Maschine auf „0“ gestellt.

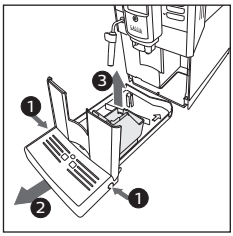
6 Die Lösung für die Entfernung der Fettrückstände des Kaffees für ca. 15 Minuten einwirken lassen.



7 Den Hauptschalter auf „I“ stellen. Die Taste Standby drücken.

8 Abwarten, bis die Maschine einen automatischen Spülzyklus ausführt.

9 Die „Reinigung der Brühgruppe unter laufendem Wasser“ vornehmen.



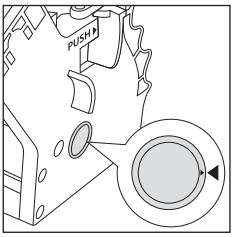
10 Die Tasten an den Seiten der Abtropfschale (1) drücken und sie mit dem Kaffeesatzbehälter (2) entfernen. Dann den Kaffeesatzbehälter (3) herausnehmen. Entleeren und erneut in die Maschine einsetzen.

11 Die Taste AROMA STRENGTH drücken und vorgemahlener Kaffee anwählen.

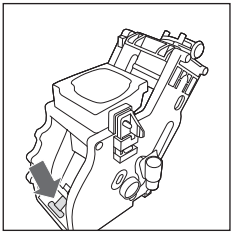
12 Die Taste GROßER ESPRESSO drücken. Die Maschine gibt Wasser aus der Kaffeeauslaufdüse aus.

13 Die Schritte 11 und 12 zwei Mal wiederholen. Das ausgegebene Wasser wegschütten.

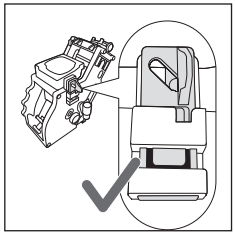
Erneutes Einsetzen der Brühgruppe



1 Bevor die Brühgruppe wieder in die Maschine geschoben wird, ist sicherzustellen, dass die beiden Referenzzeichen auf der Seite übereinstimmen. Im gegenteiligen Falle muss folgendermaßen vorgegangen werden:

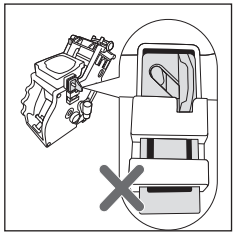


Sicherstellen, dass der Hebel die Basis der Brühgruppe berührt.



2 Sicherstellen, dass der gelbe Sperrhaken der Brühgruppe sich in der korrekten Position befindet.

Um den Haken korrekt zu positionieren, wird er nach oben in die höchste erreichbare Position gedrückt.



Befindet sich der Haken noch in der unteren Position, so bedeutet dies, dass er nicht korrekt positioniert wurde.

3 Die Brühgruppe erneut in der Maschine auf den Führungen auf den Seiten verschieben, bis sie mit einem Klick in der korrekten Position blockiert wird.

Achtung: Nicht auf den kleinen Hebel PUSH drücken.

4 Die Wartungstür schließen.

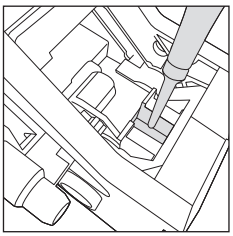
Schmierung der Brühgruppe

Um optimale Leistungen der Maschine zu gewährleisten, muss die Brühgruppe geschmiert werden. Für Informationen zur Häufigkeit der Schmierung ist auf die folgende Tabelle Bezug zu nehmen.

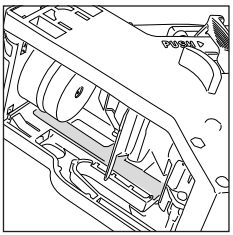
Nutzungshäufigkeit	Anzahl der täglich zubereiteten Getränke	Schmierhäufigkeit
Niedrig	1-5	Alle 4 Monate
Mittel	6-10	Alle 2 Monate
Hoch	>10	Jeden Monat

1 Das Gerät ausschalten und den Stecker abziehen.

2 Die Brühgruppe abnehmen und unter lauwarmem Wasser abspülen (siehe „Reinigung der Brühgruppe unter laufendem Wasser“).



3 Auf den Einführbolzen im unteren Bereich der Brühgruppe eine dünne Schicht Schmiermittel auftragen.



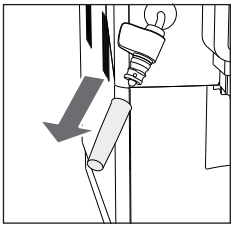
4 Auf den Führungen auf beiden Seiten (siehe Abbildung) eine dünne Schicht Schmiermittel auftragen.

5 Die Brühgruppe wieder einsetzen (siehe „Erneutes Einsetzen der Brühgruppe“).

Hinweis: Die Tube des Schmiermittels kann mehrmals verwendet werden.

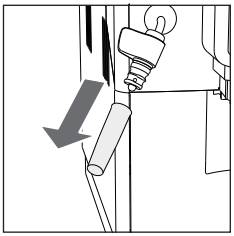
Reinigung des klassischen Pannarello

Tägliche Reinigung des klassischen Pannarello

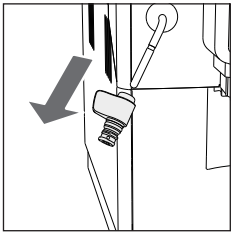


Den unteren Teil des klassischen Pannarello abnehmen und ihn unter laufendem Wasser spülen.

Wöchentliche Reinigung des klassischen Pannarello und der Dampfdüse



1 Den unteren Teil des klassischen Pannarello abnehmen und unter laufendem Wasser spülen.

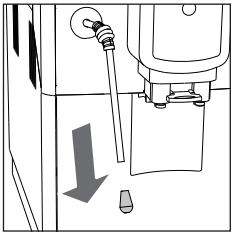


2 Den Gummischutz des klassischen Pannarello aus der Dampfdüse entfernen und ihn unter laufendem Wasser spülen.

3 Die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen.

4 Den klassischen Pannarello wieder zusammensetzen.

Reinigung der Dampfdüse



1 Die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen.
2 Für eine gründlichere Reinigung die Düse abschrauben und unter laufendem Wasser abwaschen.
3 Die Taste STEAM drücken.
4 Den Dampf für ein oder zwei Sekunden entweichen lassen, um das Düsenloch freizumachen.

Entkalkungsvorgang

Zeigt das Display **START CALC CLEAN** an, so muss die Maschine entkalkt werden. Wird die Entkalkung der Maschine nicht vorgenommen, wenn das Display diese Meldung anzeigt, so werden auf der Maschine bald Störungen auftreten. In diesem Falle sind die eventuellen Reparaturen nicht durch die Garantie gedeckt.

Für die Entfernung des Kalks in der Maschine darf ausschließlich das Entkalkungsmittel Gaggia verwendet werden. Das Entkalkungsmittel Gaggia wurde entwickelt, um optimale Leistungen der Maschine zu gewährleisten. Die Verwendung anderer Produkte kann zu Schäden an der Maschine und zu Rückständen im Wasser führen.

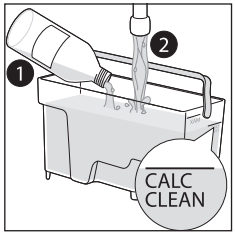
Die Entfernung des Kalks dauert ca. 30 Minuten und umfasst einen Reinigungs- und Entkalkungszyklus sowie einen Spülzyklus. Der Reinigungs- und Entkalkungszyklus oder Spülzyklus kann auf Pause geschaltet werden, indem die Taste ESC gedrückt wird. Um den Reinigungs- und Entkalkungszyklus oder den Spülzyklus fortzusetzen, wird die Taste OK gedrückt.

Hinweis: Während der Entfernung des Kalks darf die Brühgruppe nicht abgenommen werden.

Achtung: Das Entkalkungsmittel oder das während der Entfernung des Kalks ausgegebene Wasser darf keinesfalls getrunken werden.

1 Den Filter „INTENZA+“ entfernen.
2 Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter entfernen, leeren, reinigen und erneut in die Maschine einsetzen.
3 Den unteren Teil des klassischen Pannarello abnehmen (sofern vorhanden).
4 Einen großen Behälter (1,5 l) unter die Kaffeeauslaufdüse stellen und die heißwasser-/Dampfdüse.
5 Wenn das Display START CALC CLEAN anzeigt, die Taste OK drücken, um den Entkalkungsvorgang zu starten.

Hinweis: Um die Entkalkung auf einen späteren Zeitpunkt zu verschieben, kann die Taste ESC gedrückt werden. Soll der Entkalkungsvorgang zu einem späteren Zeitpunkt ausgeführt werden, wird die Taste MENÜ gedrückt und bis zur Anwahl von START CALC CLEAN gescrollt. Zur Bestätigung OK drücken.



6 Das Entkalkungsmittel Gaggia in den Wassertank schütten. Den Tank mit sauberem Wasser bis zur Angabe des Füllstandes CALC CLEAN füllen. Den Tank wieder in die Maschine einsetzen. Mit der Taste OK bestätigen. Nun beginnt die erste Phase des Entkalkungsvorgangs. Die Maschine beginnt, das Entkalkungsmittel in regelmäßigen Intervallen auszugeben. Das Display zeigt das Symbol für die Entkalkung, die Phase und die Dauer an. Die erste Phase dauert 20 Minuten.

7 Abwarten, bis die Maschine das Entkalkungsmittel ausgibt, bis der Wassertank leer ist.

8 Den Wassertank herausnehmen und spülen.

9 Den Tank mit sauberem Wasser bis zur Angabe des Füllstandes CALC CLEAN füllen. Den Tank wieder in die Maschine einsetzen.

10 Den Behälter entfernen, leeren und erneut unter die Kaffeeauslaufdüse stellen. Die Taste OK zur Bestätigung drücken.

11 Nun beginnt die zweite Phase des Reinigungs- und Entkalkungszyklus, d.h. der Spülzyklus. Die Phase dauert 3 Minuten. Das Display zeigt das Symbol der Spülung und die Dauer der Phase an.

Hinweis: Wird der Wassertank nicht bis zum Füllstand CALC CLEAN gefüllt, besteht die Möglichkeit, dass ein weiterer Spülzyklus erforderlich ist.

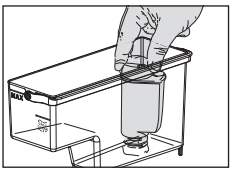
12 Abwarten, bis die Maschine kein Wasser mehr ausgibt. Der Entkalkungsvorgang ist abgeschlossen, wenn das Display ein Häkchen anzeigt.

13 Zum Beenden des Entkalkungsvorgangs die Taste OK drücken. Die Maschine beginnt aufzuheizen und führt einen automatischen Spülzyklus aus.

14 Den Behälter entfernen und leeren.

15 Den klassischen Pannarello einsetzen (je nach Modell).

16 Die Brühgruppe gemäß der Beschreibung im Kapitel „Reinigung der Brühgruppe unter laufendem Wasser“ reinigen.



17 Einen neuen Wasserfilter „INTENZA+“ im Wassertank einsetzen.

Hinweis: Mit dem Filter „INTENZA+“ wird die Häufigkeit der Entkalkung reduziert.

Was ist bei einer Unterbrechung des Entkalkungsvorgangs zu tun

Der Entkalkungsvorgang kann durch Druck der Taste STAND-BY auf dem Bedienfeld verlassen werden. Wird der Entkalkungsvorgang vor seinem Abschluss unterbrochen, ist folgendermaßen vorzugehen:

1 Den Wassertank leeren und gründlich reinigen.

2 Den Wassertank bis zum Füllstand CALC CLEAN mit laufendem Wasser füllen und die Maschine erneut einschalten. Die Maschine heizt auf und führt einen automatischen Spülzyklus durch.

3 Vor der Zubereitung von Getränken jeder Art muss ein manueller Spülzyklus durchgeführt werden. Um einen manuellen Spülzyklus auszuführen, muss zuerst eine halbe Tankfüllung heißes Wasser ausgegeben werden. Dann werden zwei Tassen mit vorgemahlenem Kaffee ausgegeben, ohne dass gemahlener Kaffee eingefüllt wird.

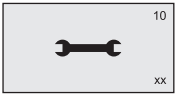
Hinweis: Wurde der Vorgang nicht abgeschlossen, so ist die Ausführung eines neuen Entkalkungsvorgangs so bald wie möglich erforderlich.

Hinweis-Symbole und Fehlercodes

Bedeutung der Hinweis-Symbole

Die Hinweis-Symbole werden in Rot angezeigt. Nachfolgend werden die Hinweis-Symbole aufgelistet, die das Display anzeigen kann, sowie deren jeweilige Bedeutung.

	Der Wasserbehälter ist leer. Den Tank mit laufendem Wasser bis zum Füllstand MAX füllen.		Die Abtropfschale einsetzen und die Wartungstür schließen.
	Der Kaffeebohnenbehälter ist leer. Kaffeebohnen in den Kaffeebohnenbehälter einfüllen.		
	Die Brühgruppe befindet sich nicht in der Maschine oder wurde nicht korrekt eingesetzt. Die Brühgruppe einsetzen.		Die Brühgruppe wird durch Kaffeepulver blockiert. Die Brühgruppe reinigen.
	Den Kaffeesatzbehälter leeren. Ca. 5 Sekunden abwarten, bevor dieser wieder eingesetzt wird.		Der Kaffeesatzbehälter ist voll. Sicherstellen, dass die Maschine eingeschaltet ist. Den Kaffeesatzbehälter entfernen und leeren.



Wird auf dem Display ein Fehler angezeigt, so ist auf den Abschnitt „Bedeutung der Fehlercodes“ Bezug zu nehmen, um die Bedeutung des angezeigten Codes und die entsprechende Vorgehensweise nachzuschlagen. Die Maschine kann nicht betrieben werden, solange das Display dieses Symbol anzeigt.

Bedeutung der Fehlercodes

Nachfolgend werden die Fehlercodes aufgelistet, die das Display anzeigen kann, sowie deren Bedeutung und Hinweise zur Abhilfe. Sind die angegebenen Lösungsvorschläge nicht ausreichend, um das Problem zu beheben, da das Display weiterhin das Symbol des Fehlercodes anzeigt und die Maschine nicht zu einem störungsfreien Betrieb zurückkehrt, so sollte direkt die Hotline Gaggia kontaktiert werden.
Sollten weitere Fehlercodes angezeigt werden, sollte die Maschine zu einem autorisierten Kundendienstzentrum gebracht werden.
Die Adressen werden im Garantieheft oder auf der Website www.gaggia.com aufgeführt.

Fehlercode	Problem	Ursache	Mögliche Lösung
01	Das Mahlwerk ist blockiert	Die Kaffeezufuhr ist blockiert.	Die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und die Brühgruppe abnehmen. Die Kaffeezufuhr gründlich mit dem Griff des Messlöffels oder eines Löffels reinigen. Das Gerät erneut einschalten.
03 - 04	Es ist ein Problem mit der Brühgruppe aufgetreten.	Die Brühgruppe ist verschmutzt oder nicht ausreichend geschmiert.	Die Maschine mit dem Hauptschalter ausschalten. Die Brühgruppe entfernen und gründlich reinigen. (Siehe Kapitel ”Reinigung der Brühgruppe”)
		Die Brühgruppe ist nicht korrekt positioniert.	Die Maschine mit dem Hauptschalter ausschalten. Die Brühgruppe entfernen und erneut einsetzen. Sicherstellen, dass sich die Brühgruppe in der korrekten Position befindet. Bevor sie eingesetzt wird, muss die Maschine ein- und wieder ausgeschaltet werden. Siehe Kapitel „Erneutes Einsetzen der Brühgruppe”.

05	Auf dem Wassersystem liegt ein Problem vor.	Im Wassersystem befindet sich Luft.	Den Tank einige Male aus der Maschine nehmen und erneut einsetzen. Sicherstellen, dass er korrekt in die Maschine eingesetzt wird. Kontrollieren, ob die Aufnahme des Wassertanks sauber ist.
			Wird ein Filter „INTENZA+“ verwendet: Den Filter aus dem Wassertank herausnehmen und schütteln, um die gesamte Luft aus dem Filter zu entfernen. Dann den Wasserfilter „INTENZA+“ wieder in den Wassertank einsetzen.
			Die Maschine aus- und wieder einschalten, indem das Netzkabel aus der Steckdose gezogen und anschließend wieder eingesteckt wird.
14	Die Maschine ist überhitzt.	Hierfür können zahlreiche Ursachen vorliegen.	Die Maschine aus- und nach 30 Minuten erneut einschalten. Diesen Vorgang 2-3 Mal ausführen.

Problemlösung

In diesem Kapitel werden die häufigsten Probleme aufgeführt, die auf der Maschine auftreten können. Sind Sie nicht in der Lage, das Problem mit den nachstehend aufgeführten Informationen zu lösen, so besuchen Sie die Website www.gaggia.com. Dort finden Sie eine Liste häufiger Fragen oder die Kontaktdaten eines Kundendienstzentrums in Ihrem Land.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht angeschlossen oder der Hauptschalter befindet sich in der Position „off“ (0).	Überprüfen, ob das Netzkabel korrekt eingesteckt ist.
		Sicherstellen, dass sich der Hauptschalter in der Position „on“ (I) befindet.
Die Maschine befindet sich in der Betriebsart DEMO.	Die Taste Standby für mehr als 8 Sekunden drücken.	Die Maschine über den Hauptschalter auf der Rückseite aus- und erneut einschalten.
Die Abtropfschale füllt sich schnell.	Dies ist ganz normal. Die Maschine verwendet Wasser, um das interne System und die Brühgruppe zu spülen. Ein Teil des Wassers fließt über das interne System direkt in die Abtropfschale.	Die Abtropfschale leeren, wenn die Anzeige im Rost der Abtropfschale sichtbar wird.
		Eine Tasse unter den Auslauf stellen, um das Spülwasser aufzufangen.

Problem	Ursache	Abhilfe
Das Display zeigt ständig das Symbol „Kaffeesatzbehälter voll“ an.	Der Kaffeesatzbehälter wurde bei ausgeschalteter Maschine geleert.	Stets den Kaffeesatzbehälter bei eingeschalteter Maschine leeren. Wird der Kaffeesatzbehälter bei ausgeschalteter Maschine geleert, wird der Zähler der Kaffeezyklen nicht auf Null gestellt. In diesem Falle zeigt das Display das Symbol auch dann an, wenn der Behälter nicht voll ist.
	Der Kaffeesatzbehälter wurde zu schnell wieder eingesetzt.	Stets ca. 5 Sekunden abwarten, bevor der Kaffeesatzbehälter wieder eingesetzt wird. Auf diese Weise wird der Zähler der Kaffeesatzportionen wieder auf Null gestellt.
Der Kaffeesatzbehälter ist zu voll und die Meldung „Kaffeesatzbehälter leeren“ wird nicht angezeigt	Die Abtropfschale wurde entfernt, ohne den Kaffeesatzbehälter zu leeren.	Wenn die Abtropfschale entfernt wird, sollte stets auch der Kaffeesatzbehälter geleert werden, auch wenn dieser noch lange nicht voll ist. Auf diese Weise wird der Zähler der Kaffeesatzportionen auf Null gestellt und beginnt mit der korrekten Zählung der Kaffeesatzportionen.
Die Maschine fordert zur Leerung des Kaffeesatzbehälters auf, auch wenn der Behälter nicht voll ist.	Die Maschine hat den Zähler bei der letzten Leerung des Kaffeesatzbehälters nicht auf Null gestellt.	Stets ca. 5 Sekunden abwarten, bevor der Kaffeesatzbehälter wieder eingesetzt wird. Auf diese Weise wird der Zähler der Kaffeesatzportionen wieder auf Null gestellt.
		Den Kaffeesatzbehälter stets bei eingeschalteter Maschine leeren. Wird der Kaffeesatzbehälter bei ausgeschalteter Maschine geleert, wird der Zähler der Kaffeezyklen nicht auf Null gestellt.
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden.	Die Brühgruppe befindet sich nicht in der korrekten Position.	Die Wartungstür schließen. Die Maschine erneut aus- und wieder einschalten. Abwarten, bis auf dem Display die Meldung Bereit angezeigt wird. Dann die Brühgruppe entfernen.
Die Brühgruppe kann nicht eingesetzt werden.	Die Brühgruppe befindet sich nicht in der korrekten Position.	Die Brühgruppe ist nicht in Position gesetzt worden, bevor sie neu positioniert wurde. Sicherstellen, dass der Hebel die Basis der Brühgruppe berührt und dass der Haken der Brühgruppe sich in der korrekten Position befindet. (siehe: „Erneutes Einsetzen der Brühgruppe“)
		Um die Maschine neu einzustellen: Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter neu positionieren. Die Brühgruppe nicht einsetzen. Die Wartungstür schließen und die Maschine ein- und ausschalten. Nun erneut versuchen, die Brühgruppe einzusetzen.

Problem	Ursache	Abhilfe
Der Kaffee hat wenig Crema oder ist wässrig.	Das Mahlwerk ist auf einen groben Mahlgrad eingestellt.	Das Mahlwerk auf einen feineren Mahlgrad einstellen.
	Die verwendete Kaffeemischung ist ungeeignet.	Die Kaffeemischung wechseln.
	Die Maschine führt den Selbsteinstellungsvorgang durch.	Einige Tassen Kaffee zubereiten.
	Die Brühgruppe ist verschmutzt oder muss geschmiert werden.	Die Brühgruppe reinigen.
Aus der Auslaufdüse treten Kaffeetropfen aus.	Die Kaffeeauslaufdüse ist verstopft.	Die Kaffeeauslaufdüse und ihre Öffnungen mit einem Pfeifenputzer reinigen.
	Die Kaffeezufuhr ist blockiert.	Die Kaffeezufuhr reinigen.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die verwendeten Tassen sind kalt.	Die Tassen unter heißem Wasser anwärmen.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. Die Einstellungen des Menüs überprüfen.	Die Temperatur des Menüs auf „MAX“ einstellen.
	Es wurde Milch hinzugefügt.	Die Zugabe von Milch könnte zu einer gewissen Absenkung der Temperatur des Kaffees führen.
Die Maschine mahlt die Kaffeebohnen, der Kaffee wird jedoch nicht oder nur langsam ausgegeben.	Die Kaffeezufuhr ist blockiert.	Die Kaffeezufuhr mit dem Griff des Messlöffels oder eines Löffels reinigen. Das Gerät aus- und erneut einschalten.
	Das Mahlwerk ist auf einen zu feinen Mahlgrad eingestellt.	Das Mahlwerk auf einen gröberen Mahlgrad einstellen und/oder eine andere Kaffeemischung verwenden.
	Die Brühgruppe ist verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen.
	Die Kaffeeauslaufdüse ist verschmutzt.	Die Kaffeeauslaufdüse und ihre Öffnungen mit einem Pfeifenputzer reinigen.
	Das Maschinensystem ist verkalkt.	Eine Entkalkung vornehmen.
Die aufgeschäumte Milch ist kalt.	Die Tassen sind kalt.	Die Tassen mit heißem Wasser anwärmen.
Die Milch schäumt nicht.	Der klassische Pannarello ist verschmutzt oder nicht korrekt zusammengesetzt.	Den klassischen Pannarello reinigen und sicherstellen, dass er korrekt zusammengesetzt wurde.
	Der verwendete Milchtyp eignet sich nicht für die Herstellung von Schaum.	Je nach Milchtyp können die Qualität und die Menge des Milchschaums unterschiedlich sein. Wir haben die folgenden Milchtypen getestet und im Hinblick auf den Schaum zufriedenstellende Ergebnisse erzielt: teilentrahmte Milch oder Vollmilch von der Kuh, Sojamilch und laktosefreie Milch. Andere Milchtypen haben wir nicht getestet, bei denen eventuell nur wenig Schaum gebildet wird.
	Die Düse der Dampfdüse ist verstopft. (Modell mit Dampfdüse)	Die Düse unter laufendem Wasser abwaschen und das System reinigen, dazu eine kleine Menge Dampf austreten lassen.

Problem	Ursache	Abhilfe
Das Symbol des Filters „INTENZA+“ wird nach dem Wechsel des Filters auf dem Display angezeigt.	Das RESET ist nicht über das Menü der Maschine bestätigt worden.	Die Aktivierung des Filters über das Menü der Maschine bestätigen (siehe „Aktivierung des Filters „INTENZA+““).
Der Filter „INTENZA+“ lässt sich nicht einsetzen.	Die Luft muss aus dem Filter abgelassen werden.	Die Luftblasen aus dem Filter ablassen.
	Der Tank enthält noch Wasser.	Den Wassertank leeren, bevor der Filter installiert wird.
	Es wurde versucht einen anderen als den Filter „INTENZA+“ zu installieren.	Nur der Filter „INTENZA+“ kann in die Maschine eingesetzt werden.
	Die Gummidichtung ist nicht mit dem Filter „INTENZA+“ verbunden.	Die Verpackung der Dichtung kontrollieren und mit dem Filter „INTENZA+“ verbinden.
Unter der Maschine befindet sich Wasser.	Die Abtropfschale ist voll und ist übergelaufen.	Die Abtropfschale leeren, wenn die Anzeige in der Schale sichtbar wird. Die Abtropfschale stets leeren, bevor die Entkalkung gestartet wird.
	Die Maschine steht nicht auf einer horizontalen Fläche.	Die Maschine auf einer horizontalen Fläche positionieren, damit die Anzeige „drip tray full“ korrekt funktioniert.

GAGGIA S.p.a. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.

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

GAGGIA S.p.a. behält sich das Recht vor, alle für erforderlich erachteten Änderungen vorzunehmen.

COD. 6420010441 15 - Rev.00 - 11/09/26

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia
+39 0534 771111

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO