GAGGIA

MILANO



ITALIANO

FRANÇAIS

DEUTSCH

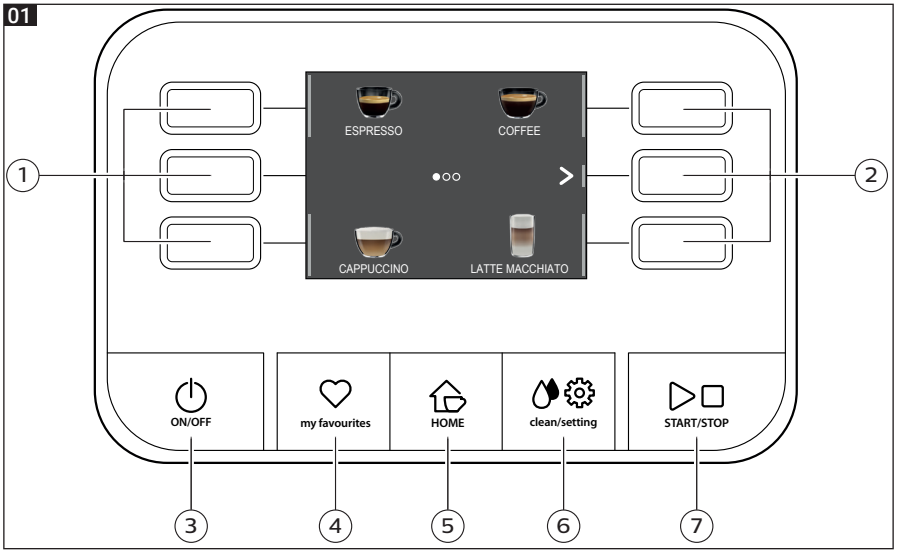
GAGGIA CADORNA
MILK

RI9603 (SUP 049EP)

Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung

CE

Pannello di controllo / Bandeau de commande / Bedienfeld



Menù delle bevande / Menu des boissons / Getränkekarte

Ristretto
Caffè / Café / Kaffee 30 ml

Espresso
Caffè / Café / Kaffee 40 ml

Espresso lungo
Caffè / Café / Kaffee 80 ml

Caffè / Café / Caffè crema
Caffè / Café / Kaffee 120 ml

Americano
Caffè / Café / Kaffee 40 ml
Acqua / Eau / Wasser 110 ml

Cappuccino
Latte / Lait / Milch 120 ml
Caffè / Café / Kaffee 40 ml

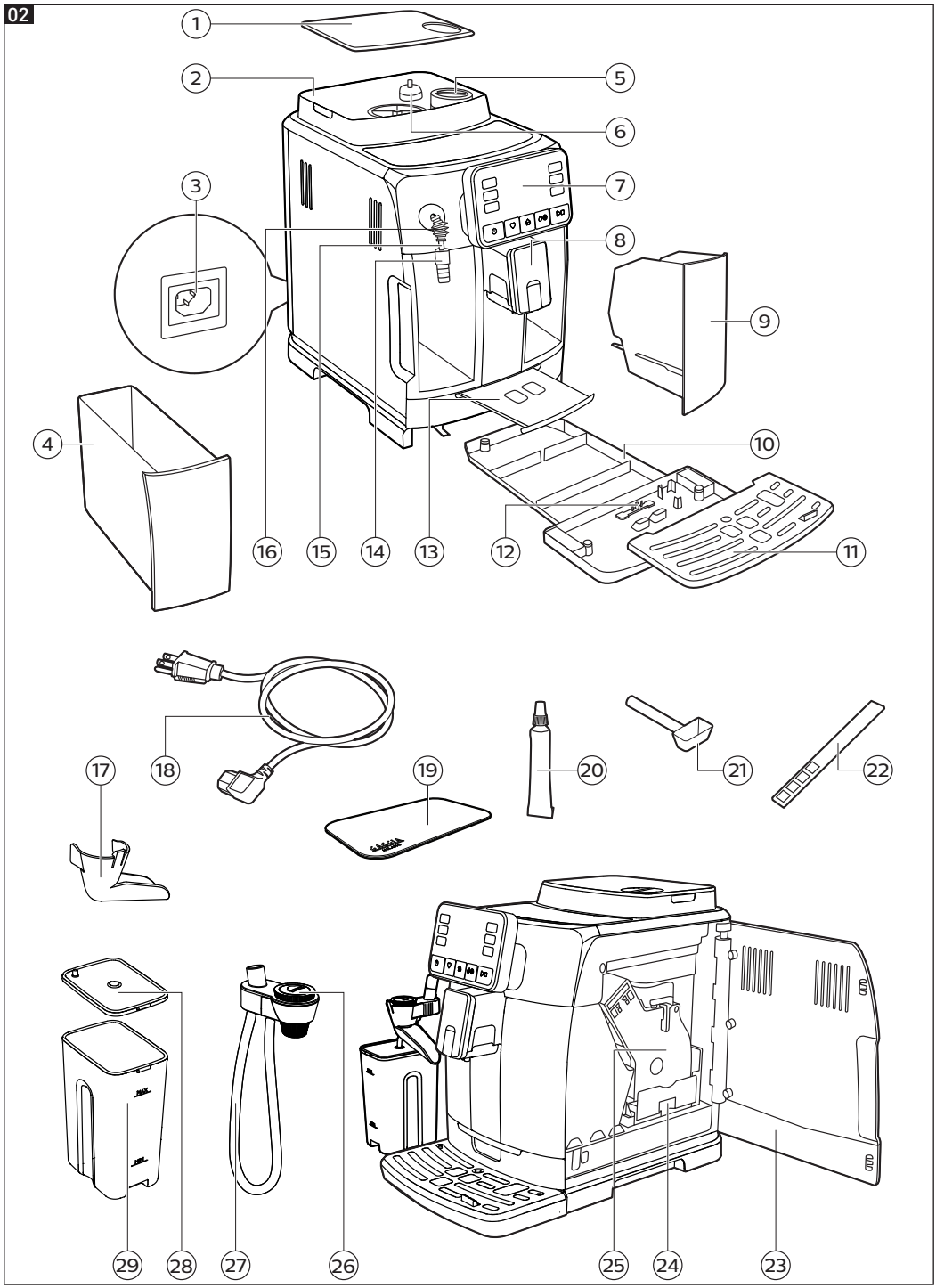
Café au lait
Caffè / Café / Kaffee 90 ml
Latte / Lait / Milch 90 ml

Latte macchiato
Latte / Lait / Milch 240 ml
Caffè / Café / Kaffee 40 ml

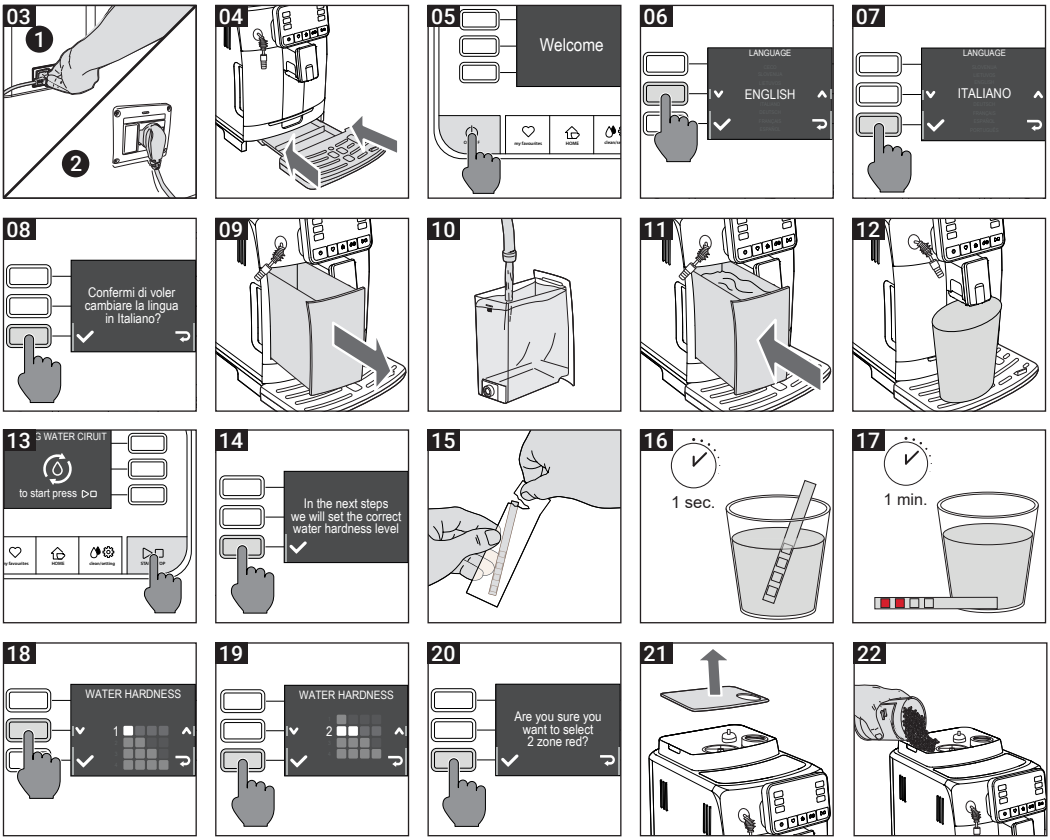
Latte emulsionato / Lait émulsionné / Aufgeschäumte Milch
Latte / Lait / Milch 180 ml

Acqua calda / Eau chaude / Heißwasser
Acqua / Eau / Wasser 150 ml

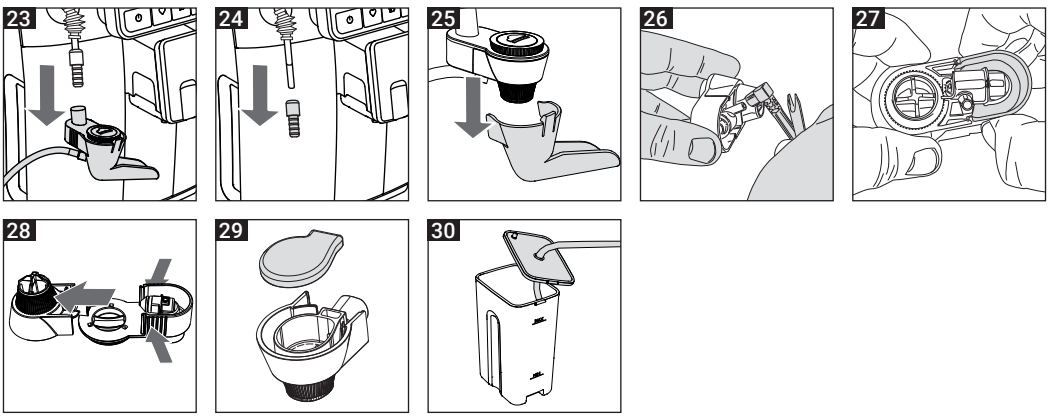
Over ice
Caffè / Café / Kaffee 90 ml


02
1
2
5
6
3
7
8
9
4
10
16
15
14
13
12
11
17
18
19
20
21
22
29
28
27
26
25
24
23

Prima installazione / Première installation / Erste Inbetriebnahme



Sistema Capp in Cup / Système Capp in Cup / Capp in Cup-System



ITALIANO

Congratulazioni per l'acquisto di Gaggia Cadorna Milk!
Con questa macchina otterrai sempre risultati eccellenti con semplicità.
Grazie all'interfaccia intuitiva, puoi scegliere tra 11 bevande, personalizzarle e memorizzarle nei 4 profili disponibili, per ritrovarle a ogni utilizzo.
Prima di essere imballata, ogni macchina viene sottoposta a rigorosi test nei nostri laboratori per assicurarne l'alta qualità e il funzionamento corretto. Durante il collaudo viene utilizzato anche caffè, quindi è possibile che ne rimanga qualche residuo. Questo non compromette l'integrità del prodotto: si tratta di una macchina totalmente nuova.
In questo manuale trovi tutte le informazioni necessarie per installare, utilizzare, pulire e decalcificare la tua macchina. Prima di utilizzarla per la prima volta leggi attentamente l'opuscolo sulla sicurezza fornito a parte e conservalo per eventuali riferimenti futuri.

FRANÇAIS

Félicitations pour l'achat de Gaggia Cadorna Milk !
Cette machine garantit une grande facilité d'utilisation et toujours d'excellents résultats. Grâce à son interface intuitive, l'utilisateur pourra choisir parmi 11 boissons différentes, les personnaliser et les sauvegarder dans les 4 profils disponibles, afin de les retrouver à chaque utilisation.
Avant d'être emballée, chaque machine est soumise à des essais rigoureux dans nos laboratoires, qui doivent assurer la haute qualité et le bon fonctionnement du produit. Certains essais sont faits avec du café, il est donc possible que quelques résidus soient restés à l'intérieur. Ceci ne compromet pas l'intégrité du produit : il s'agit d'une machine complètement neuve.
Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine. Avant de l'utiliser pour la première fois, lire attentivement le livret de sécurité fourni séparément et le conserver pour toute référence future.

DEUTSCH

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Cardona Milk von Gaggia!
Mit dieser Maschine erzielen Sie stets auf ganz einfache Weise hervorragende Ergebnisse. Mit der intuitiven Bedienoberfläche können Sie aus 11 Kaffeezubereitungen auswählen, diese Ihrem Geschmack anpassen und sie in den vier möglichen Profilen speichern, so dass sie jederzeit wieder zur Verfügung stehen.
Vor dem Verpacken wurde die Maschine in unseren Labors einer rigorosen Qualitätsprüfung unterzogen, so dass sichergestellt ist, dass die Qualität stimmt und die Funktionsfähigkeit gegeben ist. Für die Qualitätsprüfung verwenden wir echten Kaffee. Es ist möglich, dass kleinere Rückstände hiervon in der Maschine hängenbleiben. Dies beeinträchtigt die Maschine in keiner Weise, sie ist immer noch nagelneu.
Die vorliegende Anleitung teilt Ihnen alles Wissenswerte über Aufstellung, Gebrauch, Reinigung und Entkalken der Maschine mit. Vor dem erstmaligen Gebrauch lesen Sie sich bitte auch den gesonderten Flyer über die Gebrauchssicherheit durch und bewahren Sie diesen zum späteren Nachschlagen auf.

Indice

Panoramica della macchina (fig. 2) 7
Pannello di controllo e display 8
Panoramica del pannello di controllo (fig. 1) 8
Tasti multifunzione 8
Prima installazione 8
Ciclo di risciacquo manuale 9
Misurazione della durezza dell'acqua 9
Filtro dell'acqua INTENZA+ 10
Installazione del filtro acqua INTENZA+ 10
Sostituzione del filtro acqua INTENZA+ 10
Tipi di bevanda 11
Espresso tray 12
Erogazione del caffè 12
Erogazione del caffè con caffè in grani 12
Erogazione del caffè con caffè pre-macinato 13
Erogazione caffè over ice 13
Preparazione di bevande a base di caffè e latte emulsionato 14
Come assemblare il sistema Capp in Cup 14
Erogazione delle bevande a base di caffè e latte emulsionato 15
Erogazione di acqua calda 16
Personalizzazione delle bevande e creazione di un profilo 16
Personalizzazione delle bevande 16
Creazione di un profilo 18
Regolazione del grado di macinatura 19
Pulizia e manutenzione 20
Tabella della pulizia 20
Pulizia del sistema Capp in Cup 21
Pulizia del gruppo erogatore 22
Lubrificazione del gruppo erogatore 24
Decalcificazione 25
Procedura di decalcificazione 25
Cosa fare in caso di interruzione della procedura di decalcificazione 26
Settaggi vari 26
Lingua 27
Filtro dell'acqua 27
Timer stand-by 27
Durezza dell'acqua 27
Unità di misura 27
Contatore bevande 28
Ripristinare i settaggi di fabbrica 28
Significato dei codici di errore 28
Risoluzione dei problemi 29
Accessori GAGGIA 31

Panoramica della macchina (fig. 2)

1	Coperchio del contenitore caffè in grani	**16**	Protezione tubo vapore
2	Contenitore caffè in grani	**17**	Beccuccio del sistema Capp in Cup
3	Presa cavo di alimentazione	**18**	Cavo d'alimentazione
4	Serbatoio dell'acqua	**19**	Tappetino per vaschetta raccogligocce
5	Scomparto caffè pre-macinato	**20**	Lubrificante
6	Manopola di regolazione del macinacaffè	**21**	Misurino per caffè pre-macinato
7	Pannello di controllo	**22**	Tester della durezza dell'acqua
8	Erogatore del caffè regolabile	**23**	Sportello di manutenzione
9	Contenitore fondi di caffè	**24**	Cassetto residui di caffè
10	Vasca raccogligocce	**25**	Gruppo erogatore
11	Coperchio vasca raccogligocce	**26**	Corpo centrale del sistema Capp in Cup
12	Indicatore vasca raccogligocce piena	**27**	Tubo di aspirazione del latte
13	Espresso tray	**28**	Coperchio della caraffa del latte
14	Impugnatura sistema Capp in Cup	**29**	Caraffa del latte
15	Tubo vapore		

Pannello di controllo e display

Questa macchina da caffè ha un display intuitivo e di facile utilizzo. Leggete i seguenti paragrafi per una migliore comprensione dei tasti.

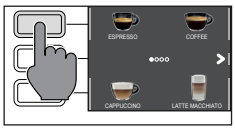
Panoramica del pannello di controllo (fig. 1)

1/2	**Tasti MULTIFUNZIONE**	Per selezionare la funzione indicata sul display.
3	**Tasto ON/OFF** ⏻	Per accendere o spegnere la macchina.
4	**Tasto MY FAVOURITES** ♡	Per accedere al menu dei profili personali.
5	**Tasto HOME** ⌂	Per accedere al menu delle bevande.
6	**Tasto CLEAN/SETTING** 💧⚙	Per accedere al menu della pulizia e dei settaggi.
7	**Tasto START/STOP** ▷□	Per avviare/fermare l'erogazione della bevanda selezionata, oppure avviare/fermare la procedura indicata sul display.

Nota: i tasti **MY FAVOURITES** ♡, **HOME** ⌂, **CLEAN/SETTING** 💧⚙, sono anche tasti di ESC. In qualsiasi momento è possibile uscire dalla schermata visualizzata premendo uno di questi tasti che riportano al loro menù iniziale.

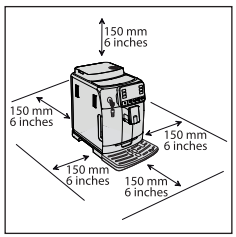
Tasti multifunzione

I tasti multifunzione ai lati del display servono a selezionare la funzione o bevanda alla quale fanno riferimento in quel momento.



Nota: per facilitare la lettura di questo manuale, quando troverete <<premere il tasto " ">> si intenderà <<premere il tasto relativo a " ">>.

Prima installazione



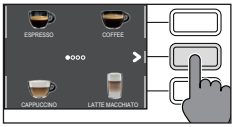
Prima di utilizzare la macchina è fondamentale seguire alcuni semplici passaggi, descritti chiaramente nella guida rapida all'inizio di questo manuale d'istruzioni tramite disegni esplicativi.

Nota: per ottenere un caffè più gustoso, vi consigliamo di preparare inizialmente 5 tazze di caffè affinché la macchina esegua l'autoregolazione.

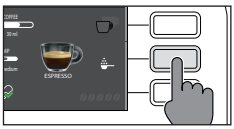
Attenzione: Non utilizzate come presa la protezione del tubo vapore ma avvalersi dell'impugnatura del Capp in Cup.

Ciclo di risciacquo manuale

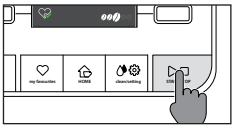
Durante la prima installazione o dopo un lungo periodo di inattività della macchina, è necessario effettuare un ciclo di risciacquo manuale.



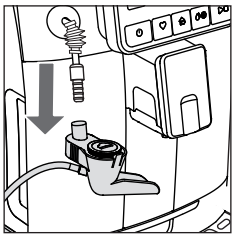
1 Posizionate un contenitore sotto l'erogatore caffè, scorrete le diverse pagine e selezionate un "ESPRESSO LUNGO".



2 Premete il tasto " ", senza aggiungere caffè pre-macinato.



3 Premete il tasto **START/STOP** ▷☐ per iniziare l'erogazione, la macchina erogherà acqua calda.



4 Svuotate il contenitore e rimuovete il sistema Capp in Cup dal tubo vapore.

5 Posizionate il contenitore sotto il tubo vapore e selezionate la bevanda " HOT WATER ".

6 Premete il tasto **START/STOP** ▷☐ per iniziare l'erogazione.

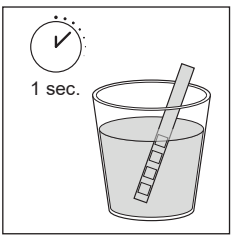
7 Svuotate il contenitore e ripetete i passaggi da 6 a 7, finché il serbatoio dell'acqua non è vuoto.

8 Al termine riempite nuovamente il serbatoio dell'acqua fino al livello MAX. La macchina è ora pronta all'uso.

Misurazione della durezza dell'acqua

Durante la prima installazione, è necessario impostare la durezza dell'acqua.

Prendete la striscia di misurazione della durezza dell'acqua contenuta nell'imballo e seguite i passaggi visualizzati sul display durante la fase di installazione. Per modificare la durezza dell'acqua in un secondo momento, premete il tasto **CLEAN/ SETTING** , selezionate "SETTAGGI", e una volta nel menù dei settaggi, andate a selezionare "DUREZZA DELL' ACQUA".



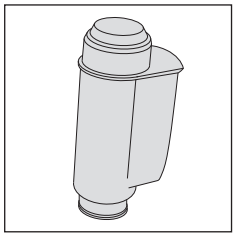
1 Immergete la striscia per misurare la durezza dell'acqua in un bicchiere d'acqua per 1 secondo. Estraete la striscia dall'acqua e attendete 1 minuto.

2 Verificate quanti quadrati sono diventati rossi.

3 Utilizzate i tasti verdi " ❯ " e " ❮ " per selezionare il valore della durezza da impostare secondo la tabella riportata sotto, dopodiché confermate tramite il tasto " ✓ ".

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

Filtro dell'acqua INTENZA+



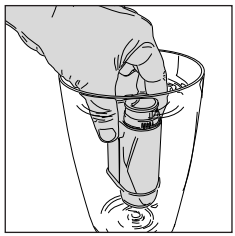
Si consiglia di installare il filtro acqua INTENZA+, per limitare la formazione di calcare. Questo assicura una più lunga durata della macchina e un miglior aroma del caffè nel tempo.

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

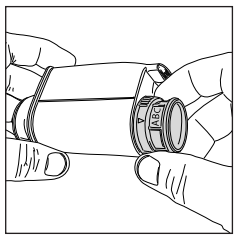
Il filtro acqua INTENZA+ previene la formazione di depositi minerali, migliorando la qualità dell'acqua.

Installazione del filtro acqua INTENZA+

Rimuovete il filtrino bianco presente nel serbatoio dell'acqua e conservatelo in un luogo asciutto.



Immergete il filtro acqua INTENZA+ in posizione verticale (con l'apertura verso l'alto) in acqua fredda premendolo delicatamente ai lati per favorire la fuoriuscita di bolle d'aria.



Rimuovete dall'acqua il filtro dell'acqua INTENZA+ e impostatelo a seconda della durezza dell'acqua rilevata (vedere il capitolo "Misurazione della durezza dell'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

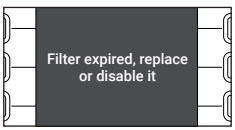
Inserite il filtro INTENZA+ nel serbatoio acqua, assicurandovi che sia inserito correttamente. Riempite nuovamente il serbatoio acqua e reinseritelo nel suo scomparto.

Premete il tasto **CLEAN/SETTING** , selezionate "SETTAGGI", e una volta nel menù dei settaggi, andate a selezionare "FILTRO DELL'ACQUA".

Seguite le istruzioni visualizzate sul display per attivare il filtro correttamente.

Nota: è possibile mettere in pausa la procedura di attivazione del filtro premendo il tasto **START/STOP** . Per far ripartire la procedura di attivazione del filtro premete nuovamente il tasto **START/STOP** .

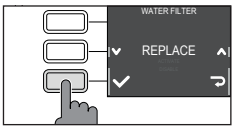
Sostituzione del filtro acqua INTENZA+



Quando il filtro acqua INTENZA+ si esaurisce, sul display viene visualizzato il messaggio di avvertimento.

1 Procedete alla sostituzione o alla disattivazione premendo il tasto **CLEAN/ SETTING** e successivamente il tasto " SETTAGGI ".

2 Selezionate il tasto " FILTRO DELL'ACQUA ".



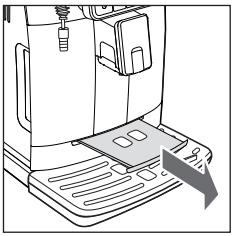
3 Selezionate " SOSTITUIRE " per cambiare il filtro o " DISATTIVARE " se non intendete utilizzare il filtro. Confermate con il tasto " ✓ ".

Seguite le istruzioni visualizzate sul display per attivare il filtro correttamente.

Tipi di bevanda

Nome della bevanda	Descrizione
Ristretto	Il ristretto, servito in tazza piccola, è un espresso il cui tempo di erogazione è ridotto rispetto all'espresso classico, risultando così in un caffè più corto e meno ricco di caffeina.
Espresso	L'espresso è riconosciuto in tutto il mondo come il vero "caffè all'italiana". Servito in tazza piccola, le sue caratteristiche inconfondibili sono un aroma pieno e intenso, e uno strato superiore di crema naturale compatta. Questo risultato in tazza deriva da un processo di estrazione a pressione con utilizzo di acqua calda, inventato da Achille Gaggia nel 1938.
Espresso lungo	L'espresso lungo è un espresso che ha un tempo di estrazione maggiore. Si presenta più diluito, con una diversa intensità aromatica ed un più alto contenuto di caffeina. Viene servito in tazza media.
Caffè	Il caffè è una bevanda preparata con una maggiore quantità di acqua rispetto all'espresso. Ha un aroma più leggero e viene servito in tazza media-grande.
Americano	L'americano è un caffè lungo meno intenso, preparato con un espresso a cui viene aggiunta acqua calda.
Over ice	È un caffè preparato a una temperatura più bassa con un flusso di estrazione più lento, versato in un bicchiere o in una tazza, sopra a dei cubetti di ghiaccio. Il risultato è una bevanda dal gusto fresco, delicato e dolce.
Cappuccino	Il cappuccino è un classico italiano tra i più amati nel mondo. È preparato con caffè espresso, latte e schiuma di latte, che deve essere di almeno 1 cm. Viene servito in una tazza grande.
Cafe au lait	Il cafè au lait è una bevanda composta da parti uguali di caffè e latte. Oggi può anche essere arricchito da uno leggero strato di schiuma di latte. Viene servito in una tazza grande.
Latte macchiato	Il latte macchiato è una bevanda che si prepara con latte caldo, una parte di schiuma di latte e una piccola quantità di espresso. Viene servito in un bicchiere di vetro alto e trasparente che permette di distinguere i tre diversi strati che si formano.
Latte emulsionato	Il latte emulsionato viene utilizzato per la preparazione del cappuccino, latte macchiato e numerose altre bevande. Il risultato è uno strato di schiuma di latte compatta ed omogenea.
Acqua calda	L' acqua calda può essere utilizzata per preparare tè, tisane e bevande solubili.

Espresso tray



Questa macchina è stata progettata per garantire risultati in tazza impeccabili, dall'espresso tradizionale a numerose altre bevande disponibili. Se desiderate gustare un espresso italiano come vuole la tradizione, con un delizioso strato di crema naturale in superficie, suggeriamo di utilizzare l'"Espresso Tray", appositamente studiato e integrato nella macchina. Questo ripiano permette di utilizzare tazzine tradizionali da espresso, assicurando l'altezza perfetta per ottenere una crema compatta, omogenea ed un'erogazione senza schizzi.

Consiglio: è utile anche per la preparazione di un cappuccino in tazza tradizionale.

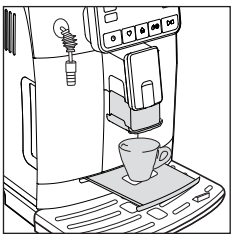
Erogazione del caffè

Nota: dopo l'erogazione di una bevanda fredda, la macchina potrebbe erogare ad una temperatura leggermente più bassa. Raccomandiamo di erogare prima un caffè selezionando la funzione pre-macinato senza aggiungere caffè.

Erogazione del caffè con caffè in grani

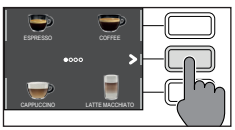
Attenzione: utilizzate solo caffè in grani per espresso. Non inserite nel contenitore del caffè in grani caffè macinato, caffè non tostato, caffè liofilizzato o solubile poiché potrebbero danneggiare la macchina.

Consiglio: per ottenere un caffè più caldo, preriscaldate le tazze con acqua calda.

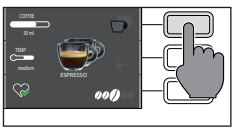


1 Estraete l'espresso tray, posizionate una tazzina sotto l'erogatore caffè, alzate o abbassate l'erogatore caffè in base alla dimensione della tazza utilizzata.

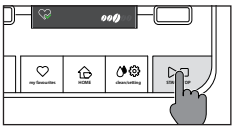
Premete il tasto **HOME** per accedere al menu delle bevande.



2 Scorrete le diverse pagine per trovare e selezionare il caffè desiderato.



3 Una volta selezionato il caffè desiderato, è possibile preparare due tazze contemporaneamente tramite il tasto " ", tranne l'AMERICANO.



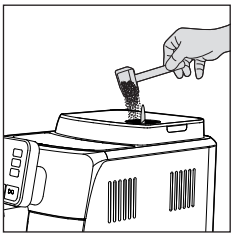
4 Premete in fine il tasto **START/STOP** ▷☐ per iniziare l'erogazione.

Nota: è possibile interrompere l'erogazione in qualsiasi momento, premendo il tasto **START/STOP** ▷☐ .

Se desiderate personalizzare le impostazioni della bevanda, fate riferimento al capitolo "Personalizzazione delle bevande".

Erogazione del caffè con caffè pre-macinato

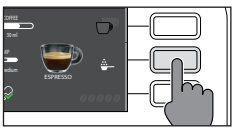
Mediante l'apposito misurino fornito, inserire la dose corretta nello scomparto del caffè pre-macinato.



1 Aprite il coperchio dello scomparto caffè pre-macinato, e aggiungete un misurino raso di caffè pre-macinato.

Attenzione: non inserite sostanze diverse dal caffè pre-macinato per non danneggiare la macchina.

2 Posizionate una tazza sotto l'erogatore caffè e selezionate la bevanda desiderata.



3 Premete il tasto " ☕ ".

Nota: la funzione "caffè pre-macinato" esclude la possibilità di erogare due tazze di caffè contemporaneamente, nonché il settaggio dell'aroma, possibili solo con caffè in grani.

4 Premete il tasto **START/STOP** ▷☐ per avviare l'erogazione del caffè.

Se desiderate personalizzare le impostazioni della bevanda, fate riferimento al capitolo "Personalizzazione delle bevande".

Nota: è possibile interrompere l'erogazione in qualsiasi momento, premendo il tasto **START/STOP** ▷☐ .

Erogazione caffè over ice

Nota: Il caffè viene erogato ad una temperatura più bassa. Per un risultato ottimale versatelo su cubetti di ghiaccio e se all'accensione della macchina il caffè overice è il primo prodotto erogato interrompete il ciclo di risciacquo automatico.

1 Riempite il bicchiere per metà con ghiaccio, (circa 6 cubetti di ghiaccio per la bevanda programmata di fabbrica).

2 Posizionate il bicchiere sotto all'erogatore caffè.

3 Selezionate la bevanda OVER ICE.

Raccomandiamo di utilizzare l'aroma 5 o la funzione boost per un caffè più intenso.

4 Premete il tasto **START/STOP** ▷☐ per avviare l'erogazione del caffè.

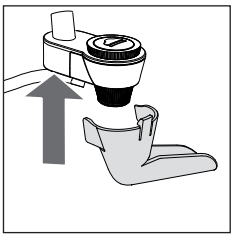
Nota: se selezionate il coffee boost o il caffè in polvere non è possibile erogare due tazze contemporaneamente.

Nota: dopo l'erogazione di una bevanda calda o di vapore, la macchina potrebbe erogare ad una temperatura leggermente più alta. Raccomandiamo di erogare prima un caffè overice selezionando la funzione premacinato senza aggiungere caffè.

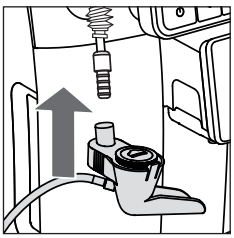
Preparazione di bevande a base di caffè e latte emulsionato

Come assemblare il sistema Capp in Cup

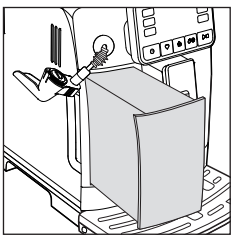
Nota: Prima di preparare qualsiasi bevanda a base di latte, assicuratevi che il sistema Capp in Cup sia montato correttamente sulla macchina.



1 Assemblate il beccuccio al corpo centrale del sistema Capp in Cup.



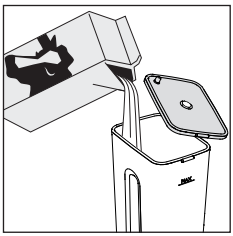
2 Inserite il sistema Capp in Cup nell'impugnatura di gomma sul tubo vapore finché non si blocca in posizione.



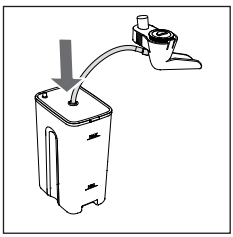
Consiglio: se necessitate di riempire il serbatoio dell'acqua senza togliere il sistema Capp in Cup, per non sporcare il banco di lavoro posizionate il sistema come in figura.

Erogazione delle bevande a base di caffè e latte emulsionato

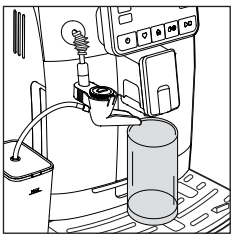
Consiglio: utilizzate latte freddo (a una temperatura di circa 5 °C) con un contenuto proteico di almeno il 3% per garantire un risultato ottimale per la schiuma. Potete utilizzare sia il latte intero sia quello parzialmente scremato. Potete utilizzare, inoltre, latte scremato, latte di soia e latte senza lattosio.



1 Sollevate il coperchio della caraffa e versate il latte all'interno: il latte deve essere compreso tra il livello minimo (MIN) ed il livello (MAX) indicato sulla caraffa.



2 Inserite il tubo di aspirazione del corpo centrale del sistema Capp in Cup nella caraffa del latte, finché non raggiunge il fondo della caraffa.



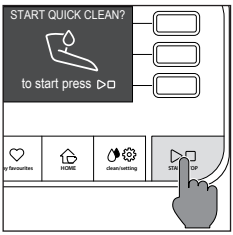
3 Posizionate una tazza o un bicchiere sotto l'erogatore caffè e il sistema Capp in Cup.

4 Premete il tasto **HOME** e scegliete la vostra bevanda dal menù.

- Premete il tasto della bevanda desiderata.
- Premete il tasto START/STOP ▷□ per iniziare ad erogare la bevanda selezionata.

5 La macchina eroga nella tazza o nel bicchiere un volume predefinito di latte emulsionato e di caffè. A seconda della bevanda prescelta, verrà erogato prima il caffè o prima il latte emulsionato.

Se desiderate personalizzare le impostazioni della bevanda, fate riferimento al capitolo "Personalizzazione delle bevande".



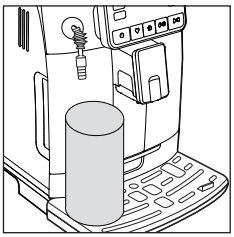
6 Dopo ogni preparazione di bevande a base di caffè e latte emulsionato, si potrà eseguire la procedura di pulizia rapida del circuito latte entro 10 secondi. La procedura potrà comunque essere eseguita in un secondo momento, entrando nel menù della pulizia tramite il tasto **CLEAN/SETTING**. Premete il tasto " PULIZIA " e selezionate la funzione " PULIZIA RAPIDA ". Seguite poi le istruzioni indicate sul display.

Nota: eseguite la procedura di pulizia rapida almeno una volta al giorno lavate sotto l'acqua fresca il beccuccio del sistema Capp in Cup.

Premete il tasto **START/STOP** ▷□ per confermare, o il tasto " ↩ " per eseguirla in un secondo momento.

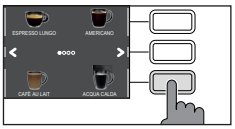
Erogazione di acqua calda

Attenzione: quando inizia la preparazione, il tubo vapore potrebbe spruzzare vapore e acqua calda.



1 Rimuovete il sistema Capp in Cup e posizionate un contenitore sotto il tubo vapore.

2 Premete il tasto **HOME** ⌂, scorrete le varie schermate tramite i tasti verdi " ❮ " e " ❯ ", e selezionate l'acqua calda.



3 Premete il tasto dell' "ACQUA CALDA". Poi premete il tasto **START/STOP** ▷□ per iniziare l'erogazione.

Nota: è possibile interrompere l'erogazione in qualsiasi momento, premendo il tasto **START/STOP** ▷□ .

Se si desidera personalizzare le impostazioni della bevanda, fare riferimento al capitolo "Personalizzazione delle bevande".

Personalizzazione delle bevande e creazione di un profilo

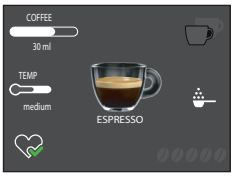
Questa macchina vi consente di modificare le impostazioni di una bevanda in base alle vostre preferenze e di salvare la bevanda modificata in uno dei 4 profili disponibili.

Personalizzazione delle bevande

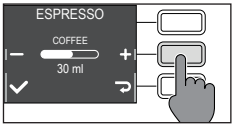
1 Premete il tasto **HOME** ⌂ .

2 Selezionate la vostra bevanda.

3 Nella schermata sono visualizzate tutte le impostazioni che potete regolare e/o selezionare in base alle vostre preferenze. A seconda del tipo di bevanda, potete regolare e/o selezionare:

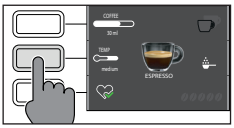


- il volume del caffè e del latte;
- la temperatura del caffè;
- l'erogazione di due tazze alla volta;
- l'utilizzo di caffè pre-macinato;
- l'intensità dell'aroma (solo quando si usa il caffè in grani);
- la funzione coffee boost (solo per il caffè over ice).



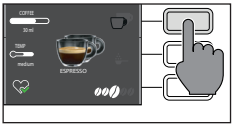
4 Una volta premuto il tasto " CAFFÈ ▬▬ " o il tasto " LATTE ▬▬ ", utilizzate i tasti verdi " + " e " — ", per impostare il volume desiderato.

Premete poi il tasto " ✓ " per confermare e tornare alla schermata precedente, dove verrà visualizzata la nuova quantità impostata.



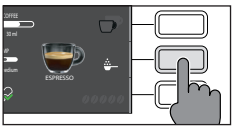
5 Premete più volte il tasto " TEMP " per modificare la temperatura della bevanda tra le seguenti opzioni:

- bassa;
- media;
- alta;



6 Premete il tasto " " per preparare due tazze, o il tasto " " per preparare una tazza sola. L'immagine della bevanda al centro del display indicherà il numero di tazze prescelte.

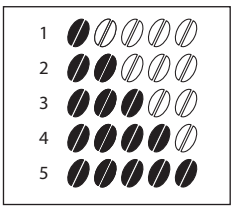
Nota: questa funzione non è utilizzabile per le bevande con il latte, l'AMERICANO e l'ACQUA CALDA.



7 Premete il tasto " " per attivare l'utilizzo di caffè pre-macinato.

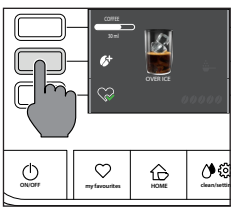
Nota: questa funzione permette di erogare un solo caffè alla volta.

8 Per modificare l'intensità dell'aroma, premete il tasto " ". Ogni volta che lo premete, l'intensità dell'aroma cambia di un grado. Il display visualizza l'intensità scelta.



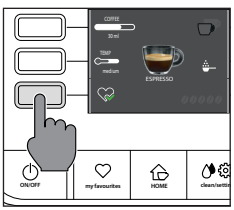
1 Molto leggero
2 Leggero
3 Regolare
4 Forte
5 Molto forte

Nota: questa funzione non è utilizzabile con il caffè pre-macinato.



9 Con il caffè over ice è possibile selezionare la funzione coffee boost " ". La macchina effettuerà una doppia macinatura per rendere il gusto del caffè più intenso.

Nota: questa funzione permette di erogare un solo caffè alla volta. Non è utilizzabile con il caffè pre-macinato e non permette di modificare l'intensità dell'aroma.



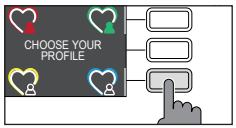
10 Una volta personalizzata la bevanda secondo i vostri gusti, potete salvarla in un profilo premendo il tasto " ".

11 Scegliete poi il profilo all'interno del quale volete salvare la bevanda fra i 4 disponibili.

Creazione di un profilo

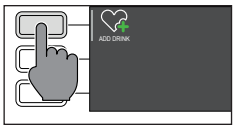
Sono disponibili due modi per creare un profilo:

- Tramite il tasto **HOME** , come descritto nel capitolo "Personalizzazione delle bevande" al punto 10 e 11;
- Tramite il tasto **MY FAVOURITES** , come segue:



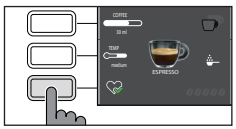
1 Premete il tasto **MY FAVOURITES** .

2 Selezionate il colore del profilo che preferite.

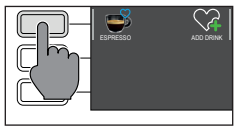


3 Premete il tasto " AGGIUNGI BEVANDA ".

4 Verranno visualizzate le schermate delle bevande. Selezionate la bevanda che volete salvare nel vostro profilo e personalizzatela seguendo i passaggi dal 3 al 8 del capitolo "Personalizzazione delle bevande".



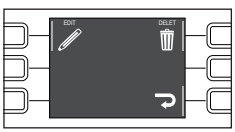
5 Premete il tasto " " per salvare la bevanda personalizzata nel vostro profilo. A questo punto potete erogare la bevanda o uscire con uno dei tasti di ESC (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING**).



La bevanda salvata è ora presente nella lista dei vostri preferiti e contrassegnata dal cuoricino del colore corrispondente al profilo scelto.



Nota: Una volta utilizzato, l'icona del profilo " " si colorerà.



6 La bevanda salvata nel proprio profilo potrà essere modificata tramite il tasto " EDITA ", o cancellata tramite il tasto " CANCELLA ".

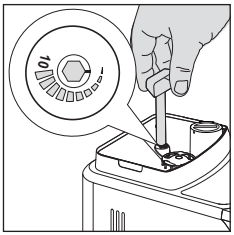
Nota: Se siete in **HOME** non è possibile salvare la bevanda tramite il tasto **MY FAVOURITES** , ma solo tramite il tasto " ", altrimenti perderete le impostazioni appena settate.

Regolazione del grado di macinatura

Potete regolare il grado di macinatura utilizzando la manopola di regolazione del grado di macinatura, posta nel contenitore del caffè in grani. Il macinacaffè in ceramica garantisce una macinatura perfetta e omogenea per la preparazione di ogni tazza di caffè. L'aroma viene così preservato, garantendo un gusto sempre perfetto.

Nota: potete regolare il grado di macinatura solo mentre la macchina macina il caffè in grani. La differenza nel gusto sarà percepita dopo l'erogazione di 2-3 tazzine di caffè.

Attenzione: per evitare di danneggiare il macinacaffè, non ruotate la manopola di selezione della macinatura più di uno scatto alla volta.



1 Posizionate una tazza sotto l'erogatore del caffè.

2 Aprite il coperchio del contenitore del caffè in grani.

3 Preparate un espresso come descritto nel capitolo "Erogazione del caffè con caffè in grani".

4 Mentre la macchina macina il caffè, posizionate l'estremità dell'impugnatura del misurino per caffè pre-macinato sulla manopola di regolazione del macinacaffè, posta nel contenitore del caffè in grani. Usate l'impugnatura del misurino per premere e ruotare la manopola verso sinistra o verso destra, uno scatto alla volta.

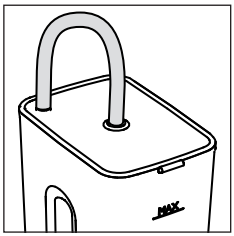
5 Sono disponibili 10 diversi gradi di macinatura tra cui scegliere. Più piccola è la tacca, più forte e corposo è il caffè.

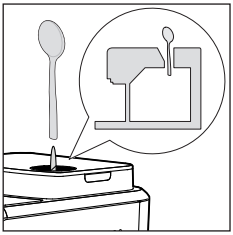
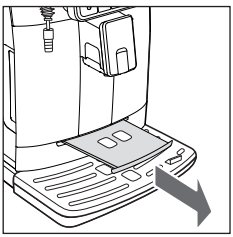
Nota:
- Macinatura grossolana: gusto più leggero, per miscele di caffè con tostature scure (5-10);
- Macinatura fine: gusto più intenso, per miscele di caffè con tostature chiare (1-5);

Pulizia e manutenzione

Una pulizia e manutenzione regolari mantengono la macchina in condizioni ottimali e garantiscono un caffè sempre ottimo, un flusso costante 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 della pulizia

Descrizione parte	Quando pulire	Come pulire
Sistema Capp in Cup	Dopo l'uso	Avviate il ciclo di " PULIZIA RAPIDA " seguendo le istruzioni visualizzate sul display. Smontate e lavate il beccuccio del sistema Capp in Cup sotto l'acqua fresca.
	Quotidianamente	Lavate la caraffa del latte oppure mettetela nel frigorifero posizionando il tubo di aspirazione del latte come mostrato in figura. 
	Mensilmente	Avviate il ciclo di " PULIZIA INTENSA " seguendo le istruzioni descritte nel capitolo " Pulizia del sistema Capp in Cup", per questo ciclo di pulizia utilizzate il prodotto per la pulizia del circuito latte di Philips "Milk Circuit Cleaner". Smontate poi il sistema Capp in Cup e lavate tutte le componenti sotto l'acqua fresca.
Gruppo erogatore	Settimanalmente	Rimuovete il gruppo erogatore e lavatelo sotto l'acqua fresca.
	In base al tipo di utilizzo	Vedere il capitolo "Pulizia e lubrificazione del gruppo erogatore".
	Mensilmente	Pulite il gruppo erogatore con le pastiglie sgrassanti Gaggia per la rimozione dei residui oleosi del caffè
Vasca raccogligocce piena	Quando l'apposito indicatore rosso emerge dalla griglia della vasca raccogligocce	Svuotate la vasca raccogligocce e pulitela sotto l'acqua fresca.
Contenitore fondi di caffè	Quando la macchina lo richiede	Svuotate il contenitore dei fondi di caffè e pulitelo sotto l'acqua fresca. Assicuratevi che la macchina sia accesa durante questa operazione, altrimenti il contenitore fondi non si azzera.

Descrizione parte	Quando pulire	Come pulire
Serbatoio dell'acqua	Settimanalmente	Pulitelo sotto l'acqua fresca.
Scomparto del caffè premacinato/condotto di uscita del caffè	Settimanalmente	Pulite la parte superiore con il manico di un cucchiaio come mostrato di seguito. 
Espresso tray	In base al tipo di utilizzo	Sfilate l'espresso tray, pulitelo con l'acqua fresca. Potete anche lavarlo in lavastoviglie nel cestello superiore. 

Pulizia del sistema Capp in Cup

Programmi di pulizia del sistema Capp in Cup

La macchina ha due programmi per pulire il sistema Capp in Cup, la pulizia rapida e la pulizia intensa. Entrambi i programmi possono essere selezionati tramite il tasto **CLEAN/SETTING** premendo successivamente il tasto " PULIZIA ".

La pulizia rapida viene anche proposta al termine dell'erogazione delle bevande a base di latte. Seguite per entrambi i programmi le istruzioni visualizzate sul display.

- Programma per la pulizia rapida

Il programma per la pulizia rapida prevede la pulizia del circuito latte con acqua calda.

- Programma per la pulizia intensa

Il programma per la pulizia intensa del sistema Capp in Cup prevede una pulizia accurata di tutto il circuito del latte con l'utilizzo del prodotto per la pulizia dei circuiti latte di Philips "Milk Circuit Cleaner".

Pulizia intensa del sistema Capp in Cup sotto l'acqua fresca

Attenzione: il tubo vapore potrebbe essere caldo dopo l'uso.

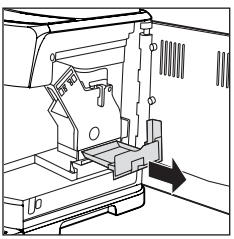
1 Rimuovete il sistema Capp in Cup dal tubo vapore (fig. **23**).
2 Rimuovete l'impugnatura in gomma dal tubo vapore (fig. **24**).
3 Rimuovete beccuccio dal sistema Capp in Cup (fig. **25**).
4 Rimuovete il tubo di aspirazione del latte dal corpo centrale del sistema Capp in Cup (fig. **26**).
5 Per smontare il corpo centrale:
   - stringetelo sui lati evidenziati (fig. **27**);
   - tirate e sfilate la parte sinistra come mostrato in figura (fig. **28**);
6 Rimuovete il coperchio di gomma (fig.**29**).
7 Smontate la caraffa del latte (fig.**30**).
8 Lavate tutte le componenti sotto l'acqua fresca.
9 Al termine della pulizia, rimontate tutte le componenti eseguendo la stessa procedura in ordine inverso.

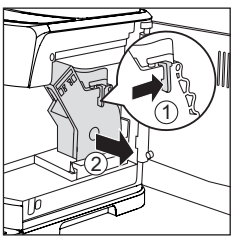
Pulizia del gruppo erogatore

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.

Rimozione del gruppo erogatore

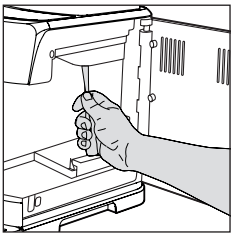
1 Spegnete la macchina e staccate il cavo di alimentazione.
2 Rimuovete il contenitore fondi caffè e aprite lo sportello di manutenzione.
3 Rimuovete il cassetto residui di caffè.



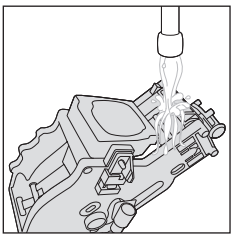


4 Premete la levetta PUSH (spingi) (1) e tirate l'impugnatura del gruppo erogatore (2), per rimuoverlo dalla macchina.

Pulizia del gruppo erogatore sotto l'acqua fresca



1 Pulite a fondo il condotto di uscita del caffè con il manico di un cucchiaino o con un altro utensile da cucina arrotondato.



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

3 Lasciate asciugare il gruppo erogatore all'aria.

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

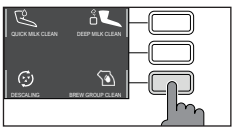
Pulizia del gruppo erogatore con pastiglie per la rimozione dei residui oleosi del caffè



Attenzione: per la pulizia utilizzate solo pastiglie Gaggia per la rimozione dei residui oleosi del caffè.

1 Posizionate un recipiente sotto l'erogatore del caffè.

2 Premete il tasto **CLEAN/SETTING** e selezionate il tasto " PULIZIA " visualizzato sul display.

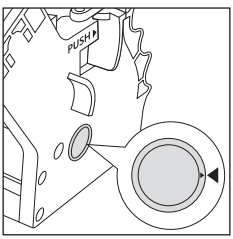


3 Selezionate "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE" e premete il tasto **START/STOP** ▷□ per iniziare la procedura di pulizia.

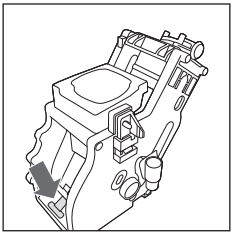
4 Seguite le istruzioni visualizzate sul display per pulire il gruppo erogatore correttamente.

5 La procedura durerà circa 5 minuti e potete utilizzare il tasto **START/STOP** ▷□ per sospenderla e poi farla ripartire.

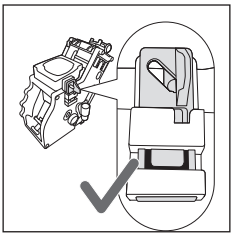
Reinserimento del gruppo erogatore



1 Prima di reinserire il gruppo erogatore nella macchina, assicuratevi che i due segni di riferimento di colore giallo posti sul lato corrispondano. Se così non fosse, eseguite il seguente passaggio:

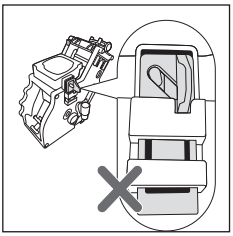


Assicuratevi che la leva sia a contatto con la base del gruppo erogatore.



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 massima raggiungibile.



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

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

Attenzione: non premete la levetta PUSH.

4 Chiudete lo sportello di manutenzione.

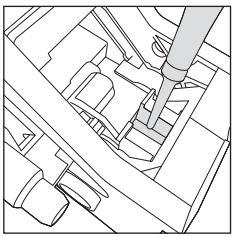
Lubrificazione del gruppo erogatore

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

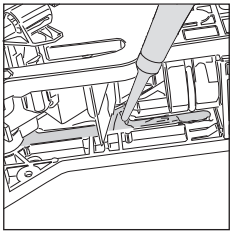
Frequenza di utilizzo	Numero di bevande preparate quotidianamente	Frequenza di lubrificazione
Bassa	1-5	Ogni 4 mesi
Normale	6-10	Ogni 2 mesi
Elevata	>10	Ogni mese

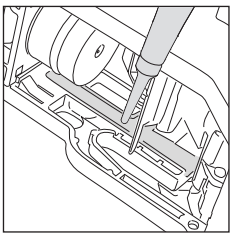
1 Spegnete l'apparecchio e staccate il cavo di alimentazione.

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



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





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

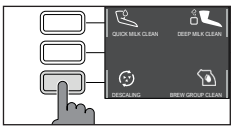
5 Reinserite il gruppo erogatore (vedere il capitolo "Reinserimento del gruppo erogatore").

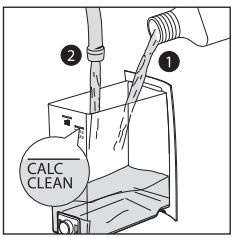
Nota: potete riutilizzare il tubetto del lubrificante più volte.

Decalcificazione

Procedura di decalcificazione







Quando la macchina lo richiede è necessario eseguire la decalcificazione.

Utilizzate esclusivamente la soluzione decalcificante Gaggia che è stata progettata per garantire prestazioni ottimali della macchina. L'uso di altri prodotti potrebbe danneggiare la macchina e lasciare residui nell'acqua. La mancata decalcificazione della macchina invaliderà la garanzia.

1 Rimuovete il sistema Capp in Cup se è montato sulla macchina.

2 Premete il tasto **CLEAN/SETTING** e selezionate il tasto " PULIZIA " visualizzato sul display.

- Premete il tasto " DECALCIFICAZIONE " e successivamente premete il tasto START/STOP ▷□ .

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

4 Rimuovete il serbatoio dell'acqua e svuotatelo. Rimuovete quindi, se presente, il filtro INTENZA+.

5 Versate l'intera bottiglia di soluzione decalcificante Gaggia nel serbatoio dell'acqua e quindi riempitelo di acqua fino a raggiungere il livello di CALC CLEAN. Reinseritelo quindi nella macchina.

6 Posizionate un recipiente grande (1,5l) sotto il tubo vapore e l'erogatore del caffè.

7 Seguite le istruzioni visualizzate sul display per avviare la procedura di decalcificazione. Questa procedura dura circa 30 minuti e consiste in un ciclo di decalcificazione e in un ciclo di risciacquo, eseguiti con erogazioni a intervalli regolari.

8 Una volta che il ciclo di decalcificazione è completato, dovete sciacquare il serbatoio e il circuito dell'acqua, seguendo le istruzioni visualizzate sul display.

9 Posizionate di nuovo il filtro INTENZA+ nel serbatoio dell'acqua.

Nota: è possibile mettere in pausa e far ripartire la procedura in qualsiasi momento, premendo il tasto **START/STOP** ▷□ .

Attenzione: quando è attiva la procedura di decalcificazione non è possibile rimuovere il gruppo erogatore. Attendete che il processo di decalcificazione termini, quindi rimuovete il gruppo erogatore.

Cosa fare in caso di interruzione della procedura di decalcificazione

Potete uscire dalla procedura di decalcificazione premendo il tasto **ON/OFF** ⏻ sul pannello di controllo. Nel caso la procedura di decalcificazione 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 fresca 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 come descritto nel capitolo dedicato.

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

Settaggi vari

Premendo il tasto **CLEAN/SETTING** , e selezionando "SETTAGGI", sul display, si potranno ripristinare oppure modificare alcuni parametri della macchina, come:

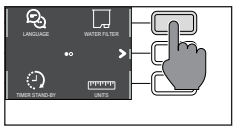
- Lingua.
- Filtro dell'acqua.
- Timer stand-by.
- Durezza acqua.
- Unità di misura.
- Contatore bevande.
- Ripristinare settaggi di fabbrica.

Lingua

Una volta selezionata l'icona del settaggio delle lingue, si aprirà la lista delle lingue disponibili.

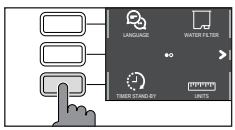
Lingue disponibili		
ITALIANO	OLANDESE	UNGHERESE
INGLESE	DANESE	BULGARO
TEDESCO	GRECO	CECO
FRANCESE	POLACCO	SLOVACCO
SPAGNOLO	RUSSO	LITUANO
PORTOGHESE	ROMENO	CINESE (TRADIZIONALE)

Filtro dell'acqua



Una volta selezionato "FILTRO ACQUA", seguite le istruzioni sul display e quanto descritto nel capitolo "Installazione filtro acqua INTENZA+" e nel capitolo "Sostituzione del filtro dell'acqua INTENZA+".

Timer stand-by



Una volta selezionato "TIMER STAND-BY", è possibile impostare il timer su:

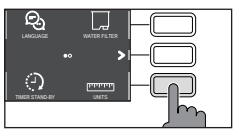
- 15 min
- 30 min
- 60 min
- 180 min

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.

Durezza dell'acqua

Una volta selezionato "DUREZZA DELL' ACQUA", seguite le istruzioni sul display e quanto descritto nel capitolo "Misurazione della durezza dell'acqua".

Unità di misura



Selezionando "UNITÀ DI MISURA":

è possibile impostare l'unità di misura in "ml" oppure "once".

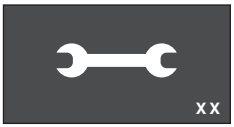
Contatore bevande

È possibile visualizzare per ogni bevanda il numero di tazze che sono state erogate dal primo funzionamento della macchina. Questi dati non sono resettabili.

Ripristinare i settaggi di fabbrica

È possibile ripristinare la macchina ai valori di fabbrica. La macchina vi richiederà una doppia conferma prima di procedere. Verranno resettati tutti i parametri tranne quelli relativi ai profili (**MY FAVOURITES** ♡) e al contatore delle bevande.

Significato dei codici di errore



Di seguito sono elencati alcuni 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, oppure nel caso venissero visualizzati altri codici di errore, è necessario contattare un centro assistenza autorizzato o i distributori del vostro paese. I recapiti sono riportati 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.	Rimuovete il cavo di alimentazione e rimuovete il gruppo erogatore. Pulite a fondo il condotto di uscita del caffè 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 scollegando il cavo di alimentazione. Rimuovete il gruppo erogatore e pulitelo accuratamente. (Consultate il capitolo "Pulizia del gruppo erogatore")
		Il gruppo erogatore non è posizionato correttamente.	Spegnete la macchina scollegando il cavo di alimentazione. Rimuovete il gruppo erogatore e reinseritelo. Assicuratevi che il gruppo erogatore sia nella posizione corretta prima di inserirlo. 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 o i distributori del vostro Paese.

Problema	Causa	Soluzione
La macchina non si accende.	La macchina non è collegata.	Verificate che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente.
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 rosso attraverso la griglia. Consigliamo di posizionare 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 si reimposterà a zero.
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.
	Il contenitore dei fondi di caffè non è stato rimosso.	Rimuovete il contenitore dei fondi di caffè prima di rimuovere 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 il capitolo “Reinserimento del gruppo erogatore".
		Per reimpostare la macchina: riposizionate il contenitore dei fondi di caffè. Non inserite il gruppo erogatore. Chiudete lo sportello di manutenzione con il contenitore fondi inserito, e staccate il cavo di alimentazione e reinseritelo. Quindi provate a reinserire il gruppo erogatore e riaccendete la macchina.
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 macchina sta effettuando la procedura di autoregolazione.	Erogate alcune tazze di caffè così che la macchina si regoli automaticamente.
	Il condotto di uscita del caffè è bloccato.	Pulite il condotto di uscita del caffè, con un cucchiaino come descritto nel capitolo "Pulizia del gruppo erogatore sotto l'acqua fresca".
Il caffè non è abbastanza caldo.	La temperatura impostata è troppo bassa. Verificate le impostazioni del menu.	Impostate la temperatura del menu su “MAX”.
La macchina macina il caffè in grani, ma il caffè non viene erogato.	Il macinacaffè è impostato su una macinatura troppo fine.	Regolate il macinacaffè su una macinatura più grossolana.
	L'erogatore caffè è ostruito.	Erogate un caffè lungo pre-macinato, senza aggiungere il caffè pre-macinato.
	Gli ugelli dell'erogatore caffè sono ostruiti.	Pulite gli ugelli dell'erogatore caffè con un piccolo scovolino.
Il caffè fuoriesce lentamente o a gocce.	Il macinacaffè è impostato su una macinatura troppo fine.	Regolate il macinacaffè su una macinatura più grossolana.
	Gli ugelli dell'erogatore caffè sono ostruiti.	Pulite gli ugelli dell'erogatore caffè con un piccolo scovolino.
	Il circuito della macchina è bloccato dal calcare.	Eseguite la decalcificazione.
Il latte non fa schiuma.	Il sistema Capp in Cup è sporco o non è inserito correttamente. Oppure il sistema non è stato montato in tutte le sue parti correttamente.	Pulite il sistema Capp in Cup seguendo il capitolo "Pulizia intensa sotto l'acqua fresca del sistema Capp in Cup" e riposizionatelo correttamente.
		Assicuratevi che tutte le componenti siano state montate 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.

Problema	Causa	Soluzione
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.
	La guarnizione di gomma non è inserito sul filtro “INTENZA+”.	Controllate la confezione e inserite la guarnizione sul 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 la vasca. Svuotate sempre la vasca raccogligocce prima di avviare la procedura di decalcificazione.

Accessori GAGGIA

Il caffè e gli accessori sono disponibili presso i centri autorizzati (Italia), o i distributori del vostro paese.



Decalcificante



Filtro dell'acqua INTENZA+



Pastiglie sgrassanti



Milk circuit cleaner (Philips)



Gamma caffè disponibile in grani e in polvere: 100% Arabica / Intenso / Decafeinato

Table des matières

Vue d'ensemble de la machine (Fig. 2) 33
Bandeau de commande et afficheur 34
Vue d'ensemble du bandeau de commande (fig. 1) 34
Touches multifonction 34
Première installation 34
Cycle de rinçage manuel 35
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+ 36
Types de boisson 37
Espresso tray 38
Distribution du café 38
Distribution de café avec du café en grains 38
Distribution de café avec du café prémoulu 39
Distribution du café over ice 39
Préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné 40
Comment assembler le système Capp in Cup 40
Distribution des boissons à base de café et de lait émulsionné 41
Distribution d'eau chaude 42
Personnalisation des boissons et création d'un profil 42
Personnalisation des boissons 42
Création d'un profil 44
Réglage du degré de mouture 45
Nettoyage et entretien 46
Tableau des opérations de nettoyage 46
Nettoyage du système Capp in Cup 47
Nettoyage du groupe de distribution 48
Lubrification du groupe de distribution 50
Détartrage 51
Procédure de détartrage 51
Que faire en cas d'interruption de la procédure de détartrage 52
Réglages divers 52
Langue 52
Filtre à eau 53
Minuteur stand-by 53
Dureté de l'eau 53
Unité de mesure 53
Compteur de boissons 53
Rétablir les réglages d'usine 53
Signification des codes d'erreur 54
Dépannage 55
Accessoires GAGGIA 57

Vue d’ensemble de la machine (Fig. 2)

1	Couvercle du réservoir à café en grains	**16**	Protection buse de vapeur
2	Réservoir à café en grains	**17**	Embout du système Capp in Cup
3	Prise cordon d’alimentation	**18**	Câble d’alimentation
4	Réservoir à eau	**19**	Tapis pour bac d'égouttement
5	Compartiment café prémoulu	**20**	Lubrifiant
6	Bouton de réglage du moulin à café	**21**	Mesure à café prémoulu
7	Bandeau de commande	**22**	Testeur de la dureté de l’eau
8	Buse de distribution du café réglable	**23**	Volet d’entretien
9	Réservoir à marc de café	**24**	Tiroir à résidus de café
10	Bac d'égouttement	**25**	Groupe de distribution
11	Couvercle du bac d’égouttement	**26**	Corps central du système Capp in Cup
12	Indicateur bac d’égouttement plein	**27**	Tuyau d’aspiration du lait
13	Espresso tray	**28**	Couvercle de la carafe à lait
14	Poignée du système Capp in Cup	**29**	Carafe à lait
15	Buse de vapeur		

Bandeau de commande et afficheur

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

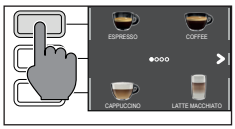
Vue d'ensemble du bandeau de commande (fig. 1)

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

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

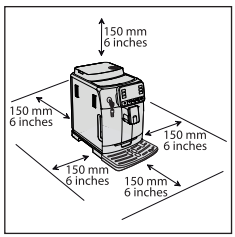
Touches multifonction

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



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

Première installation



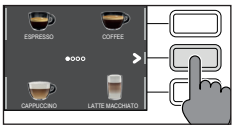
Avant d'utiliser la machine, il est essentiel d'effectuer quelques simples opérations, celles-ci étant décrites clairement dans le guide rapide par dessins explicatifs figurant au début de ce mode d'emploi.

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

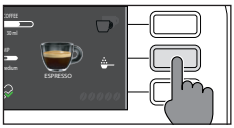
Attention: Ne pas utiliser la protection de la buse de vapeur comme poignée, mais se servir de la poignée du Capp in Cup.

Cycle de rinçage manuel

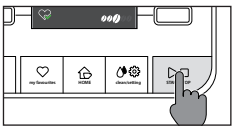
Lors de la première installation ou si la machine n'a pas été utilisée pendant longtemps, effectuer un cycle de rinçage manuel.



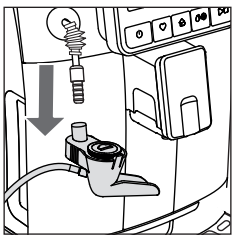
1 Mettre un récipient sous la buse de distribution du café, faire défiler les pages et sélectionner un « ESPRESSO LUNGO ».



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



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



4 Vider le récipient et enlever le système Capp in Cup de la buse de vapeur.

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

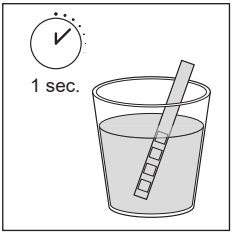
6 Appuyer sur la touche **START/STOP** ▷☐ pour commencer la distribution.

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

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

Mesure de la dureté de l'eau

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



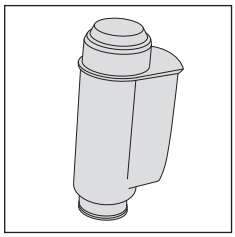
1 Plonger la bande de mesure de la dureté de l'eau dans un verre d'eau pendant 1 seconde. Sortir la bande de l'eau et attendre 1 minute.

2 Vérifier combien de carrés sont devenus rouges.

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

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

Filtre à eau INTENZA+



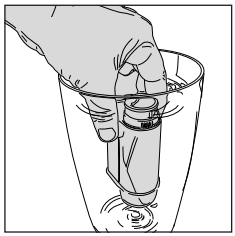
Pour limiter la formation de calcaire, il est conseillé d'installer le filtre à eau INTENZA+. Grâce à ce filtre, la durée de vie de la machine sera plus longue et l'arôme du café n'en sera que meilleur pendant plus de temps.

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

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

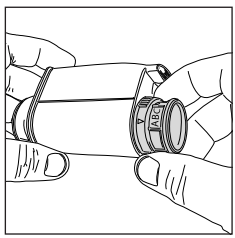
Installation du filtre à eau INTENZA+

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 le poussant délicatement sur les côtés pour permettre aux bulles d'air de sortir.

Retirer le filtre à eau INTENZA+ de l'eau, le régler d'après la dureté de l'eau mesurée



(voir le chapitre « Mesure de la dureté de l'eau ») en spécifiant à sa base :

A = eau douce – correspond à 1 ou 2 carrés

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

C = eau très dure – correspond à 4 carrés

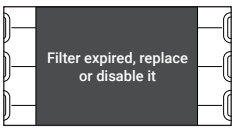
Installer le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau, en s'assurant qu'il soit correctement inséré. Remplir de nouveau le réservoir à eau et le réinsérer dans son logement.

Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** , sélectionner « RÉGLAGES » et, après avoir accédé au menu des réglages, sélectionner « FILTRE À EAU »

Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

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

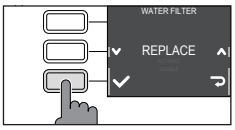
Remplacement du filtre à eau INTENZA+



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

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

2 Sélectionner « FILTRE À EAU ».



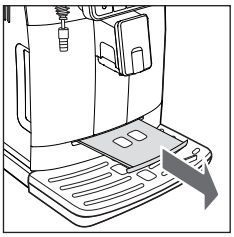
3 Sélectionner « REMPLACER » pour changer le filtre ou « DÉSACTIVER » si on n'a pas l'intention d'utiliser le filtre. Appuyer sur la touche « ✓ » pour confirmer.

Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

Types de boisson

Nom de la boisson	Description
Ristretto	Le ristretto, servi dans une petite tasse, est un expresso dont le temps de distribution est réduit par rapport à l'expresso classique ; le café sera donc plus serré et moins riche en caféine.
Espresso	L'expresso est reconnu dans le monde entier comme étant le véritable « café italien ». Servi dans une petite tasse, ses caractéristiques uniques sont un arôme rond et intense et une couche supérieure de crème naturelle compacte. Le résultat dans la tasse est le fruit d'un processus d'extraction par pression avec l'utilisation d'eau chaude, inventé par Achille Gaggia en 1938.
Espresso lungo	L'expresso allongé est un expresso ayant un temps d'extraction plus long. C'est un café plus dilué, ayant une intensité aromatique différente et une teneur en caféine plus élevée. Il est servi dans une tasse de taille moyenne.
Café	Le café est une boisson préparée avec une quantité d'eau plus grande par rapport à l'expresso. Son arôme est plus léger et il est servi dans une tasse de taille moyenne à grande.
Americano	L'americano est un café allongé moins intense préparé avec un expresso auquel on ajoute de l'eau chaude.
Café over ice	Il s'agit d'un café préparé à une température plus basse avec un débit d'extraction plus lent, versé dans un gobelet ou une tasse sur un lit de glaçons. Résultat: un goût frais, plus délicat et doux.
Cappuccino	Grand classique italien, le cappuccino fait partie des boissons chaudes les plus appréciées du monde. Il est préparé avec un café expresso, du lait et de la mousse de lait, qui doit être d'au moins 1 cm. Il est servi dans une grande tasse.
Café au lait	Le café au lait est une boisson préparée à base de café et de lait en parts égales. Il peut désormais être enrichi d'une légère couche de mousse de lait. Il est servi dans une grande tasse.
Latte macchiato	Le latte macchiato est une boisson qui se prépare avec du lait chaud, une part de mousse de lait et une petite quantité d'expresso. Il est servi dans un verre en verre, haut et transparent, qui permet de distinguer les trois différentes couches qui se forment.
Lait émulsionné	Le lait émulsionné est utilisé pour la préparation du cappuccino, latte macchiato et nombre d'autres boissons. Le résultat consiste en une couche de mousse de lait compacte et homogène.
Eau chaude	L'eau chaude peut être utilisée pour préparer du thé, des tisanes et des boissons solubles.

Espresso tray



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

Conseil: il est également utile pour la préparation d'un cappuccino dans une tasse traditionnelle.

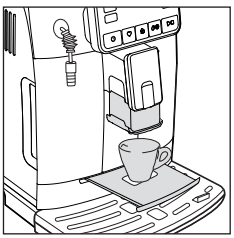
Distribution du café

Remarque: après la distribution d'un café over ice, la machine peut distribuer à une température légèrement inférieure. Nous vous recommandons de préparer d'abord un café en sélectionnant la fonction prémoulu sans ajouter de café.

Distribution de café avec du café en grains

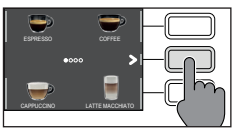
Attention: utiliser uniquement du café en grains pour café expresso. Ne pas mettre de café moulu, de café non torréfié ni de café lyophilisé ou soluble dans le réservoir à café en grains, car ils risqueraient d'endommager la machine.

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

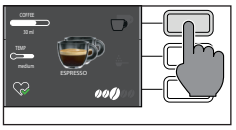


1 Extraire l'espresso tray, mettre une petite tasse sous la buse de distribution du café, lever ou baisser cette dernière selon la taille de la tasse utilisée.

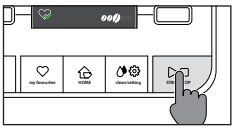
Appuyer sur la touche **HOME** pour accéder au menu des boissons.



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



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



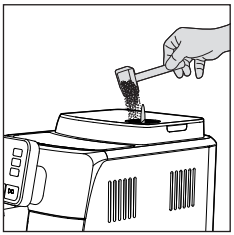
4 Enfin, appuyer sur la touche **START/STOP** ▷☐ pour commencer la distribution.

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

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

Distribution de café avec du café prémoulu

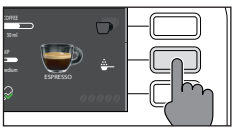
Utiliser la mesure fournie en dotation pour verser la dose correcte dans le compartiment du café prémoulu.



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

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

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



3 Appuyer sur la touche « ☕ ».

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

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

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

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

Distribution du café over ice

Remarque: ce café est préparé à une température plus basse. Pour un résultat optimal, verser z-le sur un lit de glaçons et interrompez le cycle de rinçage automatique s'il s'agit du premier produit distribué à la mise sous tension de la machine.

1 Remplissez la moitié du gobelet de glaçons (environ 6 glaçons pour une boisson standard).

2 Placez le gobelet sous la buse de distribution du café.

3 Sélectionnez la boisson OVER ICE.

Nous vous recommandons d'utiliser l'arôme 5 ou la fonction « boost » pour obtenir un café plus intense.

4 Appuyez sur la touche **START/STOP** ▷☐ pour lancer la distribution du café.

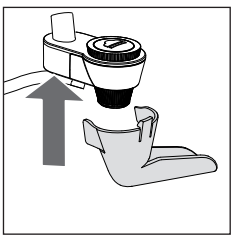
Remarque: si vous sélectionnez « coffee boost » ou « café prémoulu », la machine ne pourra pas distribuer de café dans deux tasses en même temps.

Remarque: après la distribution d'une boisson chaude ou de la vapeur, la machine peut distribuer à une température légèrement plus élevée. Nous vous recommandons de préparer d'abord un café over ice en sélectionnant la fonction prémoulu sans ajouter de café.

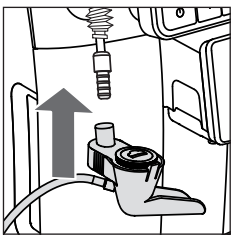
Préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné

Comment assembler le système Capp in Cup

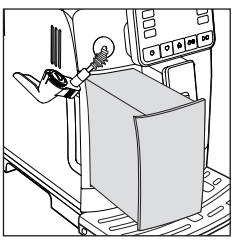
Remarque: Avant de préparer n'importe quelle boisson à base de lait, s'assurer que le système Capp in Cup a bien été posé sur la machine.



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



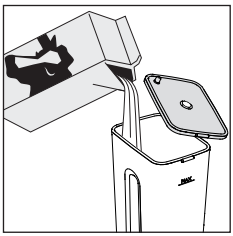
2 Insérer le système Capp in Cup dans la poignée en caoutchouc sur la buse de vapeur, jusqu'à ce qu'il se bloque en position.



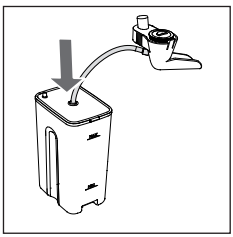
Conseil: s'il s'avère nécessaire de remplir le réservoir de l'eau sans retirer le système Capp in Cup, pour ne pas salir le plan de travail, placer le système comme l'indique la figure.

Distribution des boissons à base de café et de lait émulsionné

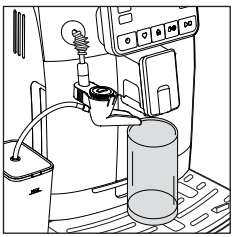
Conseil: utiliser du lait froid (à une température de 5°C environ) ayant une teneur en protéines de 3 % au moins, pour garantir un résultat optimale pour la mousse. Il est possible d'utiliser aussi bien du lait entier que demi-écrémé. De plus, il est possible d'utiliser du lait écrémé, du lait de soja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



1 Soulever le couvercle de la carafe et verser le lait à l'intérieur : le lait doit être compris entre le niveau minimum (MIN) et le niveau (MAX) indiqués sur la carafe.



2 Introduire le tuyau d'aspiration du corps central du système Capp in Cup dans la carafe à lait, jusqu'à ce qu'il atteigne le fond de la carafe.



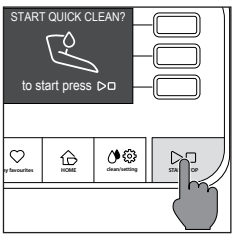
3 Positionner une tasse ou un verre sous la buse de distribution du café et le système Capp in Cup.

4 Appuyer sur la touche **HOME** ⌂ et choisir la boisson que l'on désire dans le menu.

- Appuyer sur la touche de la boisson désirée.
- Appuyer sur la touche START/STOP ▷□ pour commencer la distribution de la boisson sélectionnée.

5 La machine distribue un volume prédéfini de lait émulsionné et de café dans la tasse ou le verre. Selon la boisson choisie, la machine distribuera d'abord le café ou le lait émulsionné.

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



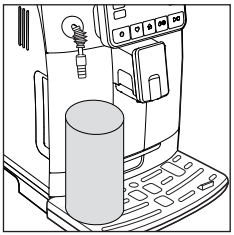
6 Après chaque préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné, on pourra effectuer la procédure de nettoyage rapide du circuit du lait dans un délai de 10 secondes. La procédure pourra dans tous les cas être effectuée à un moment ultérieur, en accédant au menu du nettoyage par l'intermédiaire de la touche **CLEAN/SETTING** ⚙. Appuyer sur la touche « NETTOYAGE » et sélectionner la fonction « NETTOYAGE RAPIDE ». Suivre ensuite les instructions indiquées sur l'afficheur.

Remarque: effectuer la procédure de nettoyage rapide au moins une fois par jour, laver sous l'eau courante l'embout du système Capp in Cup.

Appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□ pour confirmer ou sur la touche « ↩ » pour l'effectuer à un moment ultérieur.

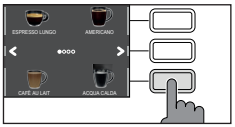
Distribution d'eau chaude

Attention: au début de la préparation, la buse de vapeur pourrait projeter des jets de vapeur et d'eau chaude.



1 Retirer le système Capp in Cup et placer un récipient sous la buse de vapeur.

2 Appuyer sur la touche **HOME** ⌂, faire défiler les différentes pages-écran au moyen des touches vertes « ❮ » et « ❯ » et sélectionner l'eau chaude.



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

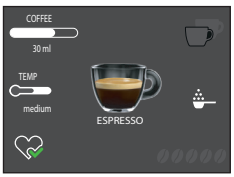
Remarque: il est possible d'interrompre la distribution à tout moment. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur la touche **START/STOP** ▷☐.

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

Personnalisation des boissons et création d'un profil

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

Personnalisation des boissons

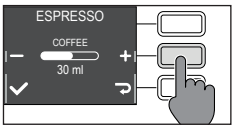


1 Appuyer sur la touche **HOME** ⌂.

2 Sélectionner la boisson.

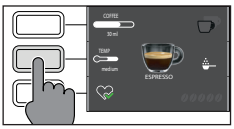
3 L'afficheur montre toutes les options pouvant être réglées et/ou sélectionnées selon les préférences de l'utilisateur. En fonction du type de boisson, il est possible de régler et/ou de sélectionner :

- la quantité de café et de lait ;
- la température du café ;
- la distribution de deux tasses à la fois ;
- l'utilisation de café prémoulu ;
- l'intensité de l'arôme (seulement si le café en grains est utilisé) ;
- fonction « coffee boost » (pour le café over ice uniquement).



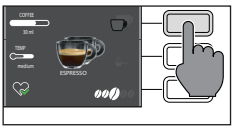
4 Après avoir appuyé sur les touches « CAFÉ ▬ » ou « LAIT ▬ », utiliser les touches vertes « + » et « — », pour régler la quantité souhaitée.

Appuyer ensuite sur la touche « ✓ » pour confirmer et revenir à la page précédente, où la nouvelle quantité réglée sera affichée.



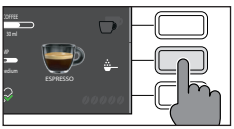
5 Appuyer plusieurs fois de suite la touche « TEMP » pour modifier la température de la boisson, en choisissant une des options suivantes :

- faible ;
- moyen ;
- élevé ;



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

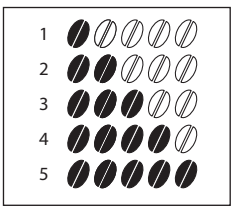
Remarque: cette fonction n'est pas disponible pour les boissons avec du lait, l'AMERICANO et l'EAU CHAUDE.



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

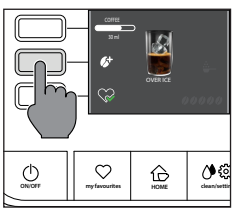
Remarque: cette fonction ne permet de distribuer qu'un seul café à la fois.

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



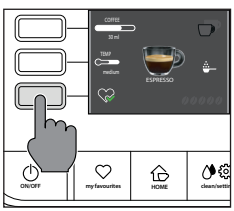
1 Très léger
2 Léger
3 Normal
4 Fort
5 Très fort

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



9 Avec le café over ice, vous pouvez sélectionner la fonction coffee boost « ». La machine effectuera une double mouture afin que le goût du café soit plus intense.

Remarque: cette fonction permet de distribuer un seul café à la fois. Elle ne peut être utilisée avec du café prémoulu et ne permet pas de modifier l'intensité de l'arôme.



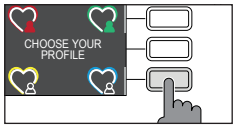
10 Une fois que la boisson a été personnalisée selon son propre goût, elle peut être mémorisée dans l'un des profils en appuyant sur la touche « ».

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

Création d'un profil

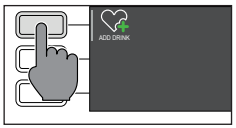
Un profil peut être créé de deux façons différentes:

- À partir de la touche **HOME** , ainsi qu'il est décrit au chapitre «Personnalisation des boissons », points 10 et 11 ;
- À partir de la touche**MY FAVOURITES** , comme indiqué ci-dessous :



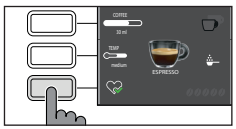
1 Appuyer sur la touche **MY FAVOURITES** .

2 Sélectionner le profil de la couleur préférée.

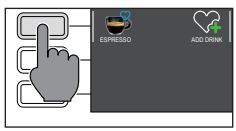


3 Appuyer sur la touche « AJOUTER BOISSON ».

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



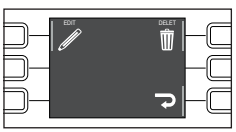
5 Appuyer sur la touche « » pour mémoriser la boisson personnalisée dans le profil. On peut maintenant distribuer la boisson ou, alternativement, appuyer sur une des touches ESC (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING**) pour quitter.



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



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



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

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

Réglage du degré de mouture

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

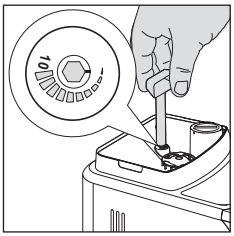
Remarque: le degré de mouture ne peut être réglé que lorsque la machine moud le café en grains. La différence de goût sera perçue après la distribution de 2-3 tasses de café.

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

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

2 Ouvrir le couvercle du réservoir à café en grains.

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



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

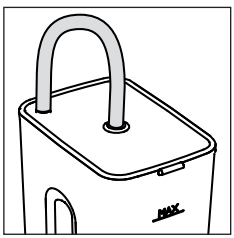
5 On peut choisir parmi 10 degrés de mouture différents. Plus le cran est petit, plus le café est fort et corsé.

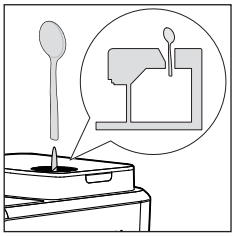
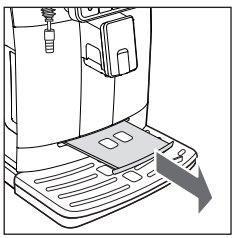
Remarque:
- Mouture grosse : goût plus léger, pour des mélanges à torréfaction foncée (5-10) ;
- Mouture fine : goût plus intense, pour des mélanges à torréfaction claire (1-5).

Nettoyage et entretien

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

Tableau des opérations de nettoyage

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Système Capp in Cup	Après l'utilisation	Démarrer le cycle de « NETT. RAP. » en suivant les instructions apparaissant sur l'afficheur. Déposer et laver l'embout du système Capp in Cup sous l'eau courante.
	Tous les jours	Laver la carafe à lait ou la ranger dans le réfrigérateur en plaçant le tuyau d'aspiration du lait comme l'indique la figure. 
	Mensuellement	Démarrer le cycle de « NETTOYAGE APPROFONDI » en suivant les instructions décrites au chapitre « Nettoyage du système Capp in Cup ». Pour ce cycle de nettoyage, utiliser le produit spécifique pour le nettoyage du circuit du lait « Milk Circuit Cleaner » de Philips. Déposer ensuite le système Capp in Cup et laver tous les composants sous l'eau courante.
Groupe de distribution	Une fois par semaine	Retirer le groupe de distribution et le laver à l'eau courante.
	Selon le type d'utilisation	Voir le chapitre « Nettoyage et lubrification du groupe de distribution ».
	Mensuellement	Nettoyer le groupe de distribution avec les tablettes de dégraissage Gaggia pour l'élimination des résidus huileux du café
Bac d'égouttement plein	Dès que l'indicateur rouge dépasse la grille du bac d'égouttement	Vider le bac d'égouttement et le nettoyer sous l'eau courante.

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Réservoir à marc de café	Dès que la machine le requiert	Vider le réservoir à marc de café et le nettoyer sous l'eau courante. S'assurer que la machine est allumée pendant cette opération, sans quoi le réservoir à marc ne se remet pas à zéro.
Réservoir à eau	Une fois par semaine	Le laver à l'eau courante.
Compartiment à café prémoulu/conduite de sortie du café	Une fois par semaine	Nettoyer la partie supérieure avec le manche d'une cuillère comme indiqué ci-dessous. 
Espresso tray	Selon le type d'utilisation	Retirer l'espresso tray et le nettoyer à l'eau courante. Il peut également être lavé au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. 

Nettoyage du système Capp in Cup

Programmes de nettoyage du système Capp in Cup

La machine dispose de deux programmes pour nettoyer le système Capp in Cup : le nettoyage rapide et le nettoyage approfondi. Les deux programmes peuvent être sélectionnés par l'intermédiaire de la touche **CLEAN/SETTING** , en appuyant ensuite sur la touche « NETTOYAGE ». Le nettoyage rapide est également proposé à la fin de la distribution des boissons à base de lait. Suivre les instructions apparaissant sur l'afficheur pour les deux programmes.

- Programme pour le nettoyage rapide

Le programme pour le nettoyage rapide prévoit le nettoyage du circuit du lait avec de l'eau chaude.

- Programme pour le nettoyage approfondi

Le programme de nettoyage approfondi du système Capp in Cup consiste en un nettoyage minutieux de tout le circuit du lait à l'aide du produit pour le nettoyage des circuits du lait « Milk Circuit Cleaner » de Philips.

Nettoyage minutieux du système Capp in Cup sous l'eau courante

Attention: La buse de vapeur pourrait être chaude après l'utilisation.

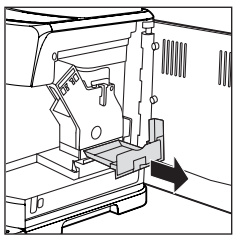
1 Retirer le système Capp in Cup de la buse de vapeur (fig. **23**).
2 Enlever la poignée en caoutchouc de la buse de vapeur (fig. **24**).
3 Enlever l'embout du système Capp in Cup (fig. **25**).
4 Retirer le tuyau d'aspiration du lait du corps central du système Capp in Cup (fig. **26**).
5 Pour déposer le corps central :
   - le serrer sur les côtés soulignés (fig. **27**) ;
   - tirer et extraire la partie gauche comme l'indique la figure (fig. **28**) ;
6 Retirer le couvercle en caoutchouc (fig.**29**).
7 Déposer la carafe à lait (fig.**30**).
8 Laver tous les composants sous l'eau courante.
9 Une fois le nettoyage terminé, reposer tous les composants en effectuant la même procédure dans l'ordre inverse.

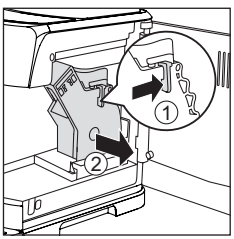
Nettoyage du groupe de distribution

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

Retrait du groupe de distribution

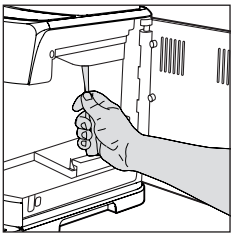
1 Éteindre la machine et débrancher le cordon d'alimentation.
2 Enlever le réservoir à marc de café et ouvrir le volet de service.
3 Extraire le tiroir à café.



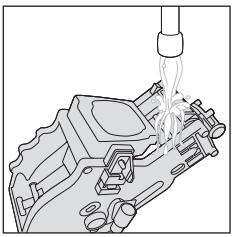


4 Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe de distribution (2) pour le retirer de la machine.

Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante



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



2 Rincer soigneusement le groupe de distribution avec de l'eau tiède. Nettoyer soigneusement le filtre supérieur.
3 Laisser sécher le groupe de distribution à l'air libre.

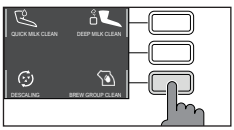
Remarque: ne pas sécher le groupe de distribution avec des chiffons pour éviter l'accumulation de fibres à l'intérieur.

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



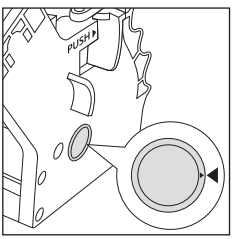
Attention: pour le nettoyage n'utiliser que des tablettes Gaggia pour l'élimination des résidus huileux du café.

1 Mettre un récipient sous la buse de distribution du café.
2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.

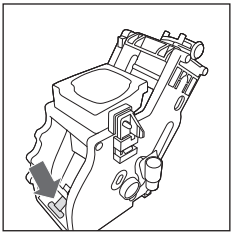


3 Sélectionner « NETTOYER GROUPE DE DISTRIBUTION » et appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□ pour lancer la procédure de nettoyage.
4 Suivre les instructions affichées pour nettoyer correctement le groupe de distribution.
5 La procédure va durer 5 minutes environ pour l'interrompre et la faire redémarrer utiliser la touche **START/STOP** ▷□ .

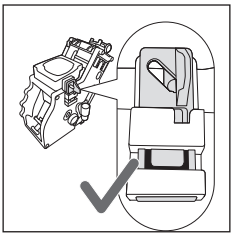
Remise en place du groupe de distribution



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

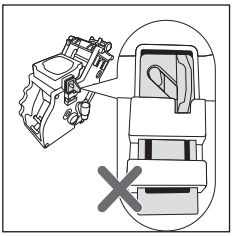


Vérifier que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution.



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

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



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

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

Attention: ne pas appuyer sur le levier PUSH.

4 Fermer le volet d'entretien.

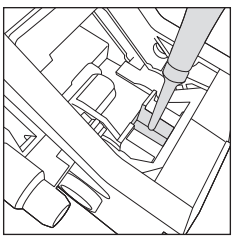
Lubrification du groupe de distribution

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.

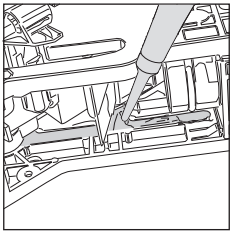
Fréquence d'utilisation	Nombre de boissons préparées quotidiennement	Fréquence de lubrification
Basse	1-5	Tous les 4 mois
Normale	6-10	Tous les 2 mois
Élevée	>10	Tous les mois

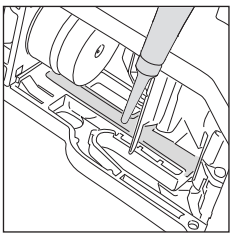
1 Éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.

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



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





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

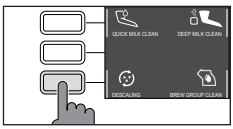
5 Remettre le groupe de distribution en place (voir le chapitre « Remise en place du groupe de distribution »).

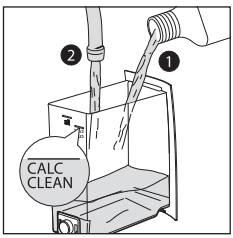
Remarque: le tube de lubrifiant peut être utilisé plusieurs fois.

Détartrage

Procédure de détartrage







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

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

1 Retirer le système Capp in Cup s'il est installé sur la machine.

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

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

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

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

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

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

7 Suivre les instructions affichées pour lancer la procédure de détartrage. Cette procédure dure environ 30 minutes et comprend un cycle de détartrage suivi d'un cycle de rinçage, qui prévoient des distributions à intervalles réguliers.

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

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

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

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

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

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

1 Vider le réservoir à eau et le rincer soigneusement.

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

3 Avant de préparer une boisson quelconque, effectuer un cycle de rinçage manuel comme le décrit le chapitre correspondant.

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

Réglages divers

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

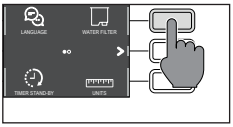
- Langue.
- Filtre à eau.
- Minuteur stand-by.
- Dureté de l'eau.
- Unité de mesure.
- Compteur de boissons.
- Rétablir les réglages d'usine.

Langue

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

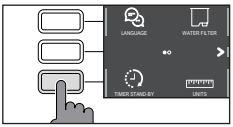
Langues disponibles		
ITALIEN	NÉERLANDAIS	HONGROIS
ANGLAIS	DANOIS	BULGARE
ALLEMAND	GREC	TCHÈQUE
FRANÇAIS	POLONAIS	SLOVAQUE
ESPAGNOL	RUSSE	LITUANIEN
PORTUGAIS	ROUMAIN	CHINOIS (TRADITIONNEL)

Filtre à eau



Après avoir sélectionné le « FILTRE À EAU », suivre les instructions affichées de même que les indications des chapitres « Installation du filtre à eau INTENZA+ » et « Remplacement du filtre à eau INTENZA+ ».

Minuteur stand-by



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

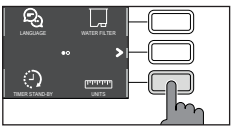
- 15 min
- 30 min
- 60 min
- 180 min

Attention: Prolonger la durée de veille provoque une hausse de la consommation énergétique. Afin de diminuer cette consommation, il est indispensable d'éteindre l'appareil après usage.

Dureté de l'eau

Après avoir sélectionné « DURETÉ EAU » suivre les instructions affichées ainsi que les indications du chapitre « Mesure de la dureté de l'eau ».

Unité de mesure



Sélectionner « UNITÉ DE MESURE » :

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

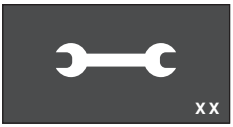
Compteur de boissons

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

Rétablir les réglages d'usine

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

Signification des codes d'erreur



Certains codes d'erreur susceptibles d'apparaître sur l'afficheur sont cités ci-après, avec leur signification et la solution au problème. Si les solutions indiquées sont inefficaces parce que l'icône du code d'erreur reste affichée et la machine continue à ne pas fonctionner correctement, ou d'autres codes d'erreur apparaissent, il faudra contacter un centre d'assistance agréé ou les revendeurs locaux. Les coordonnées sont disponibles 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.	Débrancher le cordon d'alimentation et retirer le groupe de distribution. Nettoyer soigneusement la conduite de sortie du café avec le manche d'une cuillère. Rallumer l'appareil.
03 - 04	Un problème est survenu avec le groupe de distribution.	Le groupe de distribution est sale ou il n'est pas bien lubrifié.	Éteignez la machine en débranchant le cordon d'alimentation. 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.	Éteignez la machine en débranchant le cordon d'alimentation. Retirer le groupe de distribution et le remettre en place. S'assurer que le groupe de distribution se trouve dans la bonne position avant de le remettre en place. Consulter le chapitre « Remise en place du groupe de distribution ».
05	Le circuit de l'eau présente un problème.	Il y a de l'air dans le circuit de l'eau.	Retirer et 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 après-vente ou un revendeur local.

Problème	Cause	Solution
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée.	Vérifier que le cordon d'alimentation est correctement branché.
Le bac d'égouttement se remplit rapidement.	Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. La machine utilise de l'eau pour rincer le circuit interne et le groupe de distribution. Une partie de l'eau s'écoule à travers le système interne directement dans le bac d'égouttement.	Vider le bac d'égouttement lorsque l'indicateur rouge est visible à travers la grille. Il est conseillé de mettre une tasse sous la buse de distribution pour récolter l'eau de rinçage
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 de revenir à zéro.
La machine demande de vider le réservoir à marc de café, même si le réservoir n'est pas plein.	La machine n'a pas remis le compteur à zéro la dernière fois que le réservoir à marc de café a été vidé.	Toujours attendre 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.
	Le réservoir à marc de café n'a pas été retiré.	Retirer le réservoir à marc de café avant de retirer le groupe de distribution.

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. S'assurer que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution et que le crochet du groupe de distribution se trouve dans la bonne position. Voir le chapitre « Remise en place du groupe de distribution ».
		Pour régler à nouveau la machine : réinstaller le réservoir à marc de café. Ne pas introduire le groupe de distribution. Fermer le volet de service alors que le réservoir à marc de café est installé, puis débrancher et rebrancher le cordon d'alimentation. Ensuite essayer de réinstaller le groupe de distribution et rallumer la machine.
Le café ne mousse pas ou est aqueux.	Le moulin à café est réglé sur une mouture grosse.	Régler le moulin à café sur une mouture plus fine.
	La machine est en train d'effectuer la procédure de réglage automatique.	Distribuer quelques tasses de café pour que la machine se règle automatiquement.
	La conduite de sortie du café est bloquée.	Nettoyer la conduite de sortie du café avec une petite cuillère, comme le décrit le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante ».
Le café n'est pas assez chaud.	La température réglée est trop basse. Vérifier les réglages du menu.	Régler la température du menu sur « MAX ».
La machine moud le café en grains, mais celui-ci n'est pas distribué.	Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.	Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse.
	La buse de distribution du café est bouchée.	Distribuer un café allongé prémoulu sans ajouter le café prémoulu.
	Les embouts de la buse de distribution du café sont bouchés.	Nettoyer les embouts de la buse de distribution du café avec un petit écouvillon.
Le café coule lentement ou goutte à goutte.	Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.	Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse.
	Les embouts de la buse de distribution du café sont bouchés.	Nettoyer les embouts de la buse de distribution du café avec un petit écouvillon.
	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Faire un cycle de détartrage.

Problème	Cause	Solution
Le lait ne mousse pas.	Le système Capp in Cup est sale ou n'est pas inséré correctement. Il se pourrait également que toutes les parties du système n'aient pas été posées correctement.	Nettoyer le système Capp in Cup en suivant les indications du chapitre « Nettoyage minutieux sous l'eau courante du système Capp in Cup » et le remettre en place correctement.
		Vérifier que tous les éléments ont été correctement assemblés.
	Le type de lait utilisé ne convient pas pour faire de la mousse.	Selon le type de lait, la quantité et la qualité de la mousse produite diffèrent.
Il n'est pas possible d'introduire le filtre « INTENZA+ ».	Il faut faire sortir l'air du filtre.	Laisser les bulles d'air s'échapper du filtre.
	Le réservoir contient encore de l'eau.	Vider le réservoir à eau avant d'installer le filtre.
	Il n'y a pas de joint en caoutchouc dans le filtre « INTENZA+ ».	Vérifier l'emballage et installer le joint dans le filtre « INTENZA+ ».
Il y a de l'eau sous la machine.	Le bac d'égouttement est trop plein et a débordé.	Vider le bac d'égouttement dès que l'indicateur est visible à travers le bac. Toujours vider le bac d'égouttement avant de lancer la procédure de détartrage.

Accessoires GAGGIA

Le café et les accessoires sont en vente dans les centres agréés (Italie) ou chez les revendeurs du pays de l'utilisateur.



Détartrant



Filtre à eau INTENZA+



Tablettes de dégraissage



Milk circuit cleaner (Philips)



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

Inhaltsverzeichnis

Gesamtansicht der Maschine (Abb. 2) 59
Bedienfeld und Display 60
Übersicht über das Bedienfeld (Abb. 1) 60
Multifunktionstasten 60
Erste Inbetriebnahme 61
Manueller Spülzyklus 61
Messung der Wasserhärte 62
Wasserfilter INTENZA+ 62
Einbau von INTENZA+-Wasserfiltern 62
Austausch des INTENZA+-Wasserfilters 63
Getränkearten 63
Espressotray 64
Brühvorgang 65
Kaffeezubereitung aus Kaffeebohnen 65
Kaffeezubereitung aus vorgemahlenem Kaffee 66
Over ice-kaffeeausgabe 66
Zubereitung von Kaffeegetränken mit aufgeschäumter Milch 67
Montage des Capp in Cup-Systems 67
Ausgabe von Kaffeegetränken mit aufgeschäumter Milch 68
Heißwasserausgabe 69
Zubereitungsarten personalisieren und Profile erstellen 69
Zubereitungsarten personalisieren 69
Erstellen eines Profils 71
Einstellung des Mahlgrads 72
Reinigung und Pflege 73
Reinigungstabelle 73
Reinigung des Capp in Cup-Systems 75
Brühgruppe reinigen 76
Brühgruppe schmieren 78
Entkalkung 79
Vorgehen beim Entkalken 79
Vorgehen bei einer Unterbrechung des Entkalkungsvorgangs 79
Weitere Einstellungen 80
Sprache 80
Wasserfilter 80
Stand-by-Timer 81
Wasserhärte 81
Maßeinheiten 81
Getränkezähler 81
Rücksetzen auf Werkseinstellungen 81
Bedeutung der Fehlercodes 82
Problemlösung 83
Zubehör von GAGGIA 85

Gesamtansicht der Maschine (Abb. 2)

1	Deckel des Kaffeebohnenbehälters	**16**	Schutz für die Dampfdüse
2	Kaffeebohnenbehälter	**17**	Düse des Capp in Cup-Systems
3	Steckdose Netzkabel	**18**	Netzkabel
4	Wassertank	**19**	Abtrofschale Matte
5	Fach für vorgemahlenen Kaffee	**20**	Schmiermittel
6	Drehknopf für die Mahlgradeinstellung	**21**	Messlöffel für vorgemahlenen Kaffee
7	Bedienfeld	**22**	Teststreifen für Wasserhärtetest
8	Kaffeeauslauf (einstellbar)	**23**	Wartungstür
9	Kaffeesatzbehälter	**24**	Kaffeeauffangbehälter
10	Abtropfschale	**25**	Brühgruppe
11	Deckel für Abtropfschale	**26**	Mittelteil des Capp in Cup-Systems
12	Anzeige Abtropfschale voll	**27**	Milchansaugschlauch
13	Espressotray	**28**	Deckel der Milchkaraffe
14	Griff des Capp in Cup-Systems	**29**	Milchkaraffe
15	Dampfdüse		

Bedienfeld und Display

Diese Kaffeemaschine hat ein intuitiv verständliches und einfach zu benutzendes Display. Um die Tasten noch besser zu verstehen, lesen Sie sich bitte die folgenden Abschnitte durch.

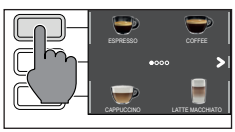
Übersicht über das Bedienfeld (Abb. 1)

1/2	**Multifunktionstasten**	Dienen zur Auswahl der im Display dargestellten Alternativen.
3	**ON/OFF ⏻ -Taste**	Zum Ein- und Ausschalten der Maschine.
4	**MY FAVOURITES ♡ - Taste**	Zum Zugriff auf das Menü mit den personalisierten Profilen.
5	**HOME ⌂ - Taste**	Zum Zugriff auf das Menü für die Getränkeauswahl.
6	**CLEAN/SETTING 💧⚙ - Taste**	Zum Zugriff das Menü für das Reinigen und die Einstellungen.
7	**START/STOP ▷□ - Taste**	Zum Ein- und Ausschalten der Ausgabe der gewählten Kaffeezubereitung oder zum Ein- und Ausschalten des im Display dargestellten Vorgangs.

Hinweis: Die Tasten **MY FAVOURITES** ♡, **HOME** ⌂ und **CLEAN/SETTING** 💧⚙ dienen auch als ESC-Tasten. Es ist jederzeit möglich, das gerade angezeigte Menü durch Drücken einer dieser Tasten zu verlassen. Man gelangt dann zum Anfangsmenü der Taste.

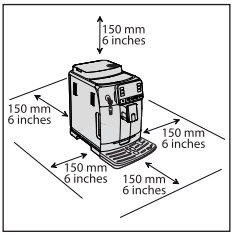
Multifunktionstasten

Die seitlich neben dem Display befindlichen Multifunktionstasten dienen zur Auswahl derjenigen Funktion oder Kaffeezubereitung, die im Display jeweils gerade dargestellt werden.



Hinweis: Diese Anleitung ist besser zu verstehen, wenn man statt "Die Taste drücken" besser "Die Taste neben der Funktionsangabe drücken" liest.

Erste Inbetriebnahme



Vor Inbetriebnahme der Maschine ist es unbedingt wichtig, einige einfache Handlungen vorzunehmen, die in der Schnellanweisung zu Beginn dieser Anleitung klar beschrieben und illustriert sind.

Hinweis: Damit der Kaffee noch besser schmeckt, empfehlen wir zuerst 5 Tassen zuzubereiten, damit die Maschine sich selbst einstellen kann.

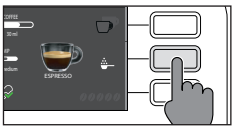
Achtung: Niemals an der Dampfschlauchhülle, sondern immer an der Schutzhülse des Capp in Cup.

Manueller Spülzyklus

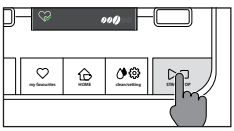
Bei Erstinbetriebnahme oder nach längerem Nichtgebrauch der Maschine ist es notwendig, einen manuellen Spülzyklus auszuführen.



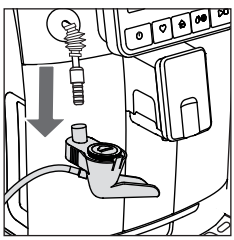
1 Einen Behälter unter den Kaffeeauslauf stellen, die Menüs durchgehen und einen „ESPRESSO LUNGO" wählen.



2 Die Taste " ", drücken, ohne jedoch vorgemahlenen Kaffee einzufüllen.



3 Zum Ausgeben die **START/STOP** ▷☐ - Taste drücken, die Maschine gibt dann heißes Wasser aus.



4 Den Behälter leeren und das Capp in Cup-System der Dampfdüse abnehmen.

5 Den Behälter unter die Dampfdüse stellen und als Getränk „HOT WATER" wählen.

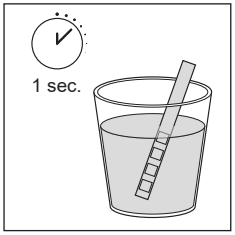
6 Zum Ausgeben die **START/STOP** ▷☐ - Taste drücken.

7 Den Behälter leeren und die Schritte 6 und 7 wiederholen, bis der Wassertank leer ist.

8 Zum Schluss den Wassertank wieder bis zum Höchstfüllstand MAX auffüllen. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.

Messung der Wasserhärte

Beim erstmaligen Aufstellen muss die Wasserhärte eingestellt werden.
Den mitgelieferten Teststreifen für Wasserhärte hernehmen und die im Lauf der Inbetriebnahme die durch das Display vorgegebenen Schritte ausführen. Um die Einstellung für die Wasserhärte im Nachhinein zu ändern, ist die **CLEAN/SETTING** - Taste zu drücken und das Menü WERKEINSTELLUNGEN auszuwählen, in dem dann WASSERHÄRTE zu wählen ist.



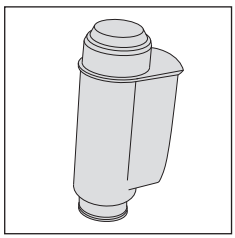
1 Den Teststreifen für die Wasserhärte eine Sekunde lang in ein Glas Wasser tauchen. Den Messstreifen wieder herausziehen und 1 Minute lang warten.

2 Nachzählen, wie viele Quadrate rot angelaufen sind.

3 Mit den grünen Tasten " ❯ " und " ❮ " den gemäß nachstehender Tabelle einzugebenden Schlüsselwert für Wasserhärte einstellen, die Eingabe mit der Taste " ✓ " bestätigen.

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

Wasserfilter INTENZA+

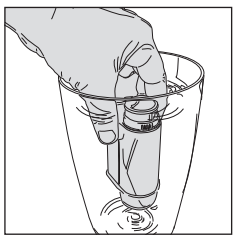


Um Kalkbildung in der Maschine zu begrenzen, empfiehlt sich die Verwendung eines Wasserfilters INTENZA+. Dies verleiht ihrer Kaffeemaschine eine längere Lebensdauer und auf lange Sicht bleibt auch ein besserer Kaffeegeschmack erhalten.

Das Wasser ist ein wichtiges Grundelement bei der Zubereitung von Kaffee. Daher ist es ganz besonders wichtig, dass es immer professionell gefiltert ist.

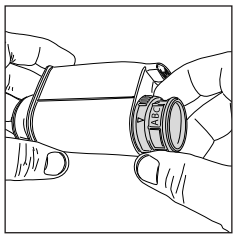
Der Wasserfilter INTENZA+ unterbindet mineralische Ablagerungen, wodurch die Wasserqualität besser wird.

Einbau von INTENZA+-Wasserfiltern



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

Den INTENZA+-Wasserfilter vertikal, mit der Öffnung nach oben, in das kalte Wasser einsetzen. Dabei vorsichtig seitlich drücken, damit die Luftblasen besser entweichen.



Dann den Filter INTENZA+ wieder aus dem Wasser nehmen und auf die gemessene Wasserhärte (siehe dazu den Abschnitt „Messen der Wasserhärte“) laut Angabe am Boden des Filters einstellen:

A = weiches Wasser – entspricht 1 oder 2 Quadraten

B = hartes Wasser (Standard) – entspricht 3 Quadraten

C = sehr hartes Wasser – entspricht 4 Quadraten

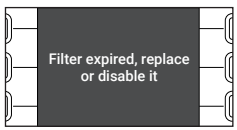
Den Filter INTENZA+ wieder in den Wassertank einsetzen und dabei darauf achten, dass er richtig eingesetzt wird. Den Wassertank wieder auffüllen und in den Kaffeeautomaten einsetzen.

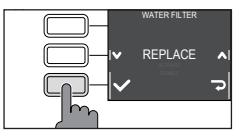
Ist die **CLEAN/SETTING** - Taste zu drücken und das Menü WERKEINSTELLUNGEN auszuwählen, in dem dann WASSERHÄRTE zu wählen ist.

Damit der Filter richtig aktiviert wird, den Anweisungen im Display folgen.

Hinweis: Mit der **START/STOP** ▷☐ - Taste kann der Aktivierungsvorgang für den Filter unterbrochen werden. Um das Aktivieren des Filters wieder aufzunehmen, erneut die **START/STOP** ▷☐ - Taste drücken.

Austausch des INTENZA+-Wasserfilters





Wenn der Wasserfilter verbraucht ist, erscheint im Display ein entsprechender Warnhinweis.

1 Austauschen oder Abschalten durch Drücken zuerst der **CLEAN/SETTING** - Taste und anschließend der Taste „WERKEINSTELLUNGEN“ einleiten.

2 Die Taste „WASSERFILTER“ drücken.

3 Soll der Filter ausgetauscht werden,“ERSETZEN“ drücken. Soll ohne Filter weitergearbeitet werden, “DEAKTIVIEREN“ drücken. Mit der Taste „ ✓ “ bestätigen.

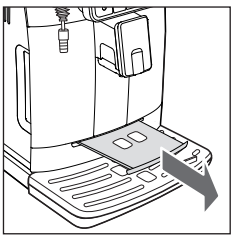
Damit der Filter richtig aktiviert wird, den Anweisungen im Display folgen.

Getränkearten

Name des Getränks	Beschreibung
Ristretto	Der in einer besonders kleinen Tasse servierte Ristretto ist ein Espresso mit gegenüber herkömmlichem Espresso verkürzter Brühzeit. Dadurch ist er „kürzer“ und koffeinärmer.
Espresso	Der Espresso ist in aller Welt als der „echte italienische Kaffee“ bekannt. Er wird in einer sehr kleinen Tasse serviert. Die unvergleichlichen Merkmale sind ein volles und intensives Aroma sowie eine Deckschicht aus natürlicher, fester Crema. Dies ergibt sich durch das Durchpressen von heißem Wasser durch das Pulver unter Druck. Dieser Prozess wurde 1938 von Achille Gaggia entwickelt.
Großer Espresso	Beim Espresso lungo läuft das Wasser langsamer durch das Kaffeepulver. Er ist besser gelöst, hat eine andere aromatische Intensität und enthält etwas mehr Koffein. Er wird in einer mittelgroßen Tasse serviert.
Caffè crema	Gegenüber dem Espresso wird für den Caffè crema mehr Wasser verwendet. Das Aroma ist leichter, er wird in mittelgroßen bis großen Tassen serviert.

Americano	Der Americano ist ein weniger starker Kaffee lungo auf der Grundlage eines Espresso. Dieser wird mit heißem Wasser verlängert.
Over ice-kaffee	Es handelt sich um einen bei einer niedrigeren Temperatur und einem langsameren Extraktionsfluss zubereiteten Kaffee, der über Eiswürfel in ein Glas oder eine Tasse gegossen wird. Das Ergebnis ist ein frischer, milderer und süßer Geschmack.
Cappuccino	Der Cappuccino ist einer der beliebtesten italienischen Klassiker der Welt. Er wird mit Espresso, Milch und mindestens 1 cm Milchschaum zubereitet. Serviert wird er in einer großen Tasse.
Milchkaffee	Der Milchkaffee besteht zu gleichen Teilen aus Kaffee und Milch. Jetzt kann er auch mit einer dünnen Schicht Milchschaum verfeinert werden. Serviert wird er in einer großen Tasse.
Latte Macchiato	Der Latte Macchiato ist ein Getränk aus heißer Milch, etwas Milchschaum und einer kleinen Menge Espresso. Er wird in einem hohen, klaren Glas serviert, so dass die drei verschiedenen Schichten, die sich bilden, gut zu sehen sind.
Aufgeschäumte Milch	Die aufgeschäumte Milch wird für die Zubereitung von Cappuccino, Latte Macchiato und vielen anderen Getränken verwendet. Das Resultat ist ein feste und gleichmäßige Schicht Milchschaum.
Heißwasser	Das Heißwasser kann zur Zubereitung von Tee und Getränken auf Pulverbasis verwendet werden.

Espressotray



Diese Maschine wurde entwickelt, damit das Ergebnis in der Tasse wirklich, sowohl traditioneller Espresso als auch andere damit herstellbare Getränke, erstklassig wird. Wenn Sie einen echten, traditionellen italienischen Espresso , mit einer delikaten, natürlichen Crema genießen möchten, schlagen wir die Verwendung des Espressotrays vor, der besonders für diese Maschine entwickelt wurde. Auf diesen Tray können Sie herkömmliche Espressotassen stellen, er hat die perfekte Höhe für eine kompakte und homogene Crema sowie eine Ausgabe ohne Spritzer.

Unser Ratschlag: Auch nützlich für die Zubereitung eines Cappuccino in herkömmlicher Tasse.

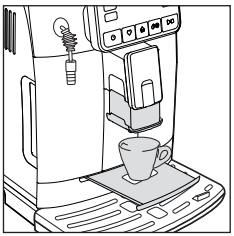
Brühvorgang

Hinweis: Nach der Ausgabe eines Kaltgetränks kann es sein, dass die Maschine die Ausgabe bei etwas niedrigerer Temperatur ausgibt. Wir empfehlen, zunächst einen Kaffee zuzubereiten, indem Sie die Funktion „Vorgemahlen" wählen, ohne Kaffee hinzuzufügen.

Kaffeezubereitung aus Kaffeebohnen

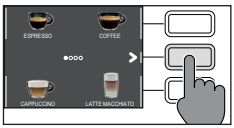
Achtung: Für Espresso sollten nur Kaffeebohnen verwendet werden. Niemals gemahlenen Kaffee, Rohkaffee, gefriergetrockneten oder löslichen Kaffee in den Kaffeebohnenbehälter geben, da hierdurch die Maschine beschädigt werden kann.

Unser Ratschlag: Wenn der Kaffee wärmer werden soll, die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.

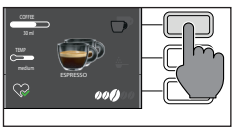


1 Den Espressotray herausziehen, eine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen, den Kaffeeauslauf je nach Höhe der verwendeten Tasse höher oder tiefer einstellen.

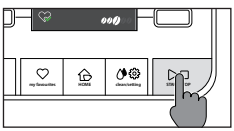
Um zum Menü für die Getränkeauswahl zurückzukehren, auf die **HOME** ⌂ - Taste drücken.



2 Die verschiedenen Menüs durchlaufen, um den gewünschten Kaffee auszuwählen.



3 Nach der Auswahl der Kaffeeart ist es möglich, mit der Taste „ ☕ " 2 Tassen gleichzeitig zuzubereiten, AMERICANO ausgenommen.



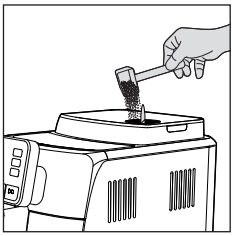
4 Zum Ausgeben schließlich die **START/STOP** ▷□ - Taste drücken.

Hinweis: Der Ausgabevorgang kann jederzeit durch Drücken der **START/STOP** ▷□ - Taste unterbrochen werden.

Wenn die Einstellungen für das Getränk nach persönlichen Wünschen vorgenommen werden sollen, bitte den Abschnitt „Zubereitungsart personalisieren" heranziehen.

Kaffeezubereitung aus vorgemahlenem Kaffee

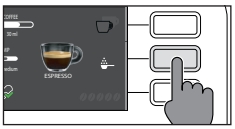
Mit dem beiliegenden Messlöffel die richtige Menge in das Fach für vorgemahlenen Kaffee geben.



1 Den Deckel des Fachs für vorgemahlenen Kaffee öffnen und einen gestrichenen Messlöffel gemahlenen Kaffee hineingeben.

Achtung: Um die Maschine nicht zu beschädigen, ausschließlich vorgemahlenen Kaffee einfüllen.

2 Eine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen und die gewünschte Zubereitungsart auswählen.



3 Die Taste „ “ drücken.

Hinweis: Die Funktion „Vorgemahlener Kaffee“ schließt sowohl die Möglichkeit aus, gleichzeitig 2 Tassen Kaffee zuzubereiten, als auch das Einstellen des Aromas, das lediglich bei Kaffeebohnen möglich ist.

4 Zum Starten des Zubereitungsvorgangs die **START/STOP** ▷□ - Taste drücken.

Wenn die Einstellungen für das Getränk nach persönlichen Wünschen vorgenommen werden sollen, bitte den Abschnitt „Zubereitungsart personalisieren“ heranziehen.

Hinweis: Der Ausgabevorgang kann jederzeit durch Drücken der **START/STOP** ▷□ - Taste unterbrochen werden.

Over ice-kaffeeausgabe

Hinweis: Der Kaffee wird bei einer niedrigeren Temperatur ausgegeben. Ein optimales Ergebnis wird erzielt, wenn man ihn über Eiswürfel gießt und den automatischen Spülzyklus unterbricht, wenn es sich um das erste Produkt handelt, das beim Einschalten der Maschine ausgegeben wird.

1 Das Glas bis zur Hälfte mit Eis füllen (ca. 6 Würfel für das Standardgetränk).

2 Das Glas unter den Kaffeeauslauf stellen.

3 Das Getränke OVER ICE auswählen.

Wir empfehlen die Verwendung von Aroma 5 oder der Boost-Funktion für einen stärkeren Kaffee.

4 Zum Starten des Brühvorgangs die **START/STOP** ▷□ -Taste drücken.

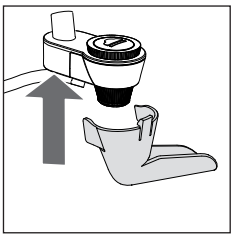
Hinweis: Wenn der Coffee Boost oder der vorgemahlene Kaffee gewählt wird, ist es nicht möglich, zwei Tassen gleichzeitig auszugeben.

Hinweis: Nach der Ausgabe von Dampf oder eines Heißgetränks kann es sein, dass die Maschine die Ausgabe mit einer etwas höheren Temperatur ausgibt. Wir empfehlen, zunächst einen Over Ice-Kaffee zuzubereiten, indem die Funktion „Vorgemahlen“ wählen, ohne Kaffee hinzuzufügen.

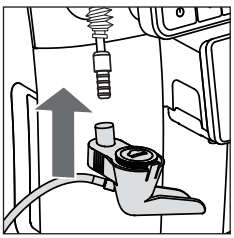
Zubereitung von Kaffeegetränken mit aufgeschäumter Milch

Montage des Capp in Cup-Systems

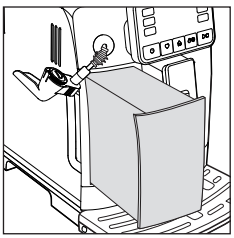
Hinweis: Vor der Zubereitung von Milchgetränken jeder Art muss sichergestellt sein, dass das Capp in Cup-System sachgerecht an der Maschine montiert ist.



1 Düse an das Mittelteil des Capp in Cup-Systems anbringen.



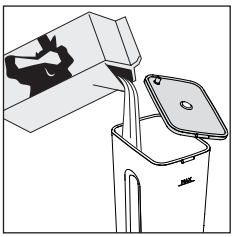
2 Das Capp in Cup-System bis zum Einrasten in den Gummigriff der Dampfdüse einführen.



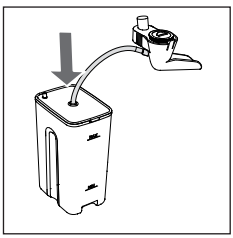
Unser Ratschlag: Wenn der Wassertank gefüllt werden muss, ohne das Capp in Cup-System zu entfernen, ist das System wie in der Abbildung gezeigt zu positionieren, um die Arbeitsplatte nicht zu verschmutzen.

Ausgabe von Kaffeegetränken mit aufgeschäumter Milch

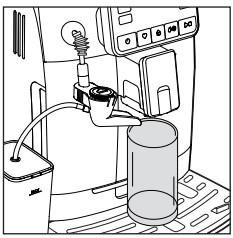
Unser Ratschlag: Für einen optimalen Schaum sollte kalte Milch (mit einer Temperatur von etwa 5 °C) mit einem Proteingehalt von mindestens 3% verwendet werden. Es kann entweder Vollmilch oder teilentrahmte Milch verwendet werden. Es kann weiterhin entrahmte Milch, Sojamilch und laktosefreie Milch verwendet werden.



1 Den Deckel der Karaffe anheben und die Milch einfüllen: Der Füllstand der Milch muss zwischen dem Mindestfüllstand (MIN) und dem maximalen Füllstand (MAX) liegen, die auf der Karaffe markiert sind.



2 Den Ansaugschlauch des Mittelteils des Capp in Cup-Systems bis zum Boden in die Milchkaraffe einführen.



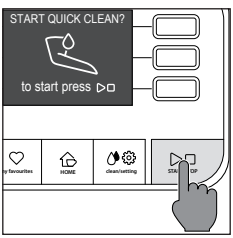
3 Eine Tasse oder ein Glas unter den Kaffeeauslauf und das Capp in Cup-System stellen.

4 Die Taste **HOME** drücken und das gewünschte Getränk aus dem Menü auswählen.

- Die Taste des gewünschten Getränks drücken.
- Zum Ausgeben des gewählten Getränks die START/STOP ▷□ - Taste drücken.

5 Die Maschine gibt eine voreingestellte Menge aufgeschäumter Milch und Kaffee in die Tasse oder das Glas ab. Je nach dem gewählten Getränk wird zuerst der Kaffee oder die aufgeschäumte Milch abgegeben.

Wenn die Einstellungen für das Getränk nach persönlichen Wünschen vorgenommen werden sollen, bitte den Abschnitt „Zubereitungsart personalisieren" heranziehen.



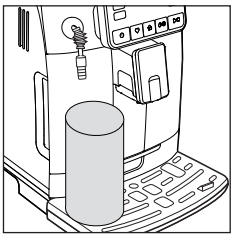
6 Nach jeder Zubereitung von Getränken mit Kaffee und aufgeschäumter Milch kann innerhalb von 10 Sekunden eine Schnellreinigung des Milchsystems ausgeführt werden. Der Vorgang kann auch noch zu einem späteren Zeitpunkt durchgeführt werden, indem das Reinigungsmenü mit der Taste **CLEAN/ SETTING** aufgerufen wird. Die Taste „REINIGUNG" drücken und die Funktion „SCHNELLREINIGUNG" auswählen. Dann die auf dem Display aufgeführten Anweisungen befolgen.

Hinweis: Es wird empfohlen, die Schnellreinigung mindestens einmal täglich auszuführen und die Düse des Capp in Cup-Systems unter laufendem Wasser zu waschen.

Mit der Taste **START/STOP** ▷□ bestätigen oder die Taste " ↩ " drücken, um sie zu einem späteren Zeitpunkt auszuführen.

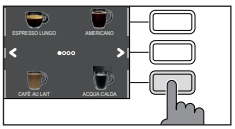
Heißwasserausgabe

Achtung: Zu Beginn des Aufschäumens können aus der Dampfdüse auch nur Dampf oder heißes Wasser austreten.



1 Das Capp in Cup-System abnehmen und einen Behälter unter der Dampfdüse platzieren.

2 Die Taste **HOME** ⌂ drücken, die verschiedenen Ansichten mit den grünen Tasten " ❮ " und " ❯ " scrollen und "HEISSES WASSER" auswählen.



3 Die Taste für HEISSES WASSER drücken. Danach die **START/STOP** ▷□ - Taste drücken, um das Ausgeben einzuleiten.

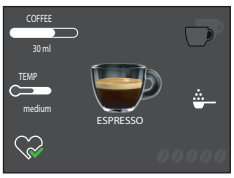
Hinweis: Der Ausgabevorgang kann jederzeit durch Drücken der **START/STOP** ▷□ - Taste unterbrochen werden.

Wenn die Einstellungen für den Kaffee nach persönlichen Wünschen vorgenommen werden sollen, bitte den Abschnitt „Personalisierung der Getränke" heranziehen.

Zubereitungsarten personalisieren und Profile erstellen

Mit dieser Maschine können Sie die Einstellungen für Getränke auf der Grundlage Ihrer Vorlieben anpassen und diese Getränkeeinstellungen in einem der vier möglichen Profile speichern.

Zubereitungsarten personalisieren

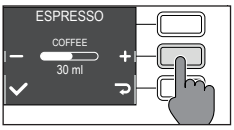


1 Die **HOME**-Taste drücken ⌂ .

2 Das gewünschte Getränk wählen.

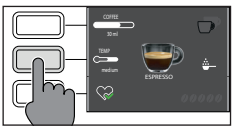
3 Im Display erscheinen alle Einstellungen, die Sie nach ihrer Präferenz vornehmen können. Je nach Art des Getränks sind einstellbar:

- die Kaffee- und Milchmenge;
- die Kaffeetemperatur;
- das Zubereiten von 2 Tassen gleichzeitig;
- die Verwendung von vorgemahlenem Kaffee;
- die Aromaintensität (lediglich bei Verwendung von Kaffeebohnen);
- die Coffee Boost-Funktion (nur für Over Ice-Kaffee).



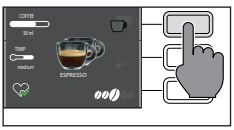
4 Nach dem Drücken der Taste „ KAFFEE “ oder der Taste „ MILCH “ mit den grünen Tasten „ + “ und „ − “ die gewünschte Menge einstellen.

Durch Drücken der Taste „ ✓ “ bestätigen und zum vorherigen Menü zurückkehren, in dem jetzt die nunmehr vorgegebene Menge erscheint.



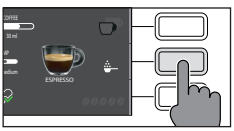
5 Mehrfach die „ TEMP “ - Taste drücken, um die Temperatur des Getränks auf eine der folgenden Möglichkeiten einzustellen:

- niedrig
- mittel
- hoch



6 Die Taste „ ☕ “ drücken, um 2 Tassen zuzubereiten, oder die Taste „ ☕ “ für nur 1 einzige Tasse. Die Bilder für das Getränk mittig im Display zeigen die Anzahl der vorgewählten Tassen an.

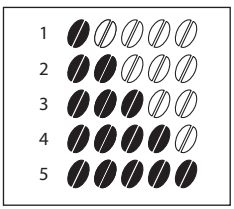
Hinweis: Diese Funktion ist nicht anwendbar für Getränke mit Milch, AMERICANO und HEISSWASSER.



7 Die Taste " " drücken, um die Maschine auf vorgemahlenen Kaffee einzustellen.

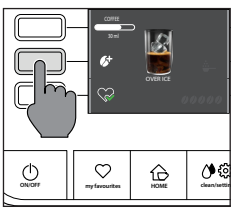
Hinweis: Mit dieser Funktion kann jeweils nur 1 Tasse zubereitet werden.

8 Zum Einstellen der Aromaintensität die Taste „ ●●●●● “ drücken. Bei jedem Drücken verändert sich die Aromaintensität um eine Stufe. Im Display erscheint die gewählte Intensität.



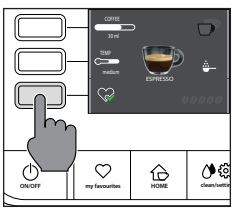
1 Sehr mild
2 Mild
3 Normal
4 Stark
5 Sehr stark

Hinweis: Diese Funktion ist bei vorgemahlenem Kaffee nicht möglich.



9 Mit dem Over Ice-Kaffee kann die Coffee-Boost-Funktion „ “ gewählt werden. Die Maschine führt einen doppelten Mahlgang durch, um den Geschmack des Kaffees zu intensivieren.

Hinweis: Mit dieser Funktion kann immer nur ein einziger Kaffee nach dem anderen ausgegeben werden. Sie kann nicht mit dem vorgemahlenen Kaffee verwendet werden und erlaubt keine Änderung der Aroma-Stärke.



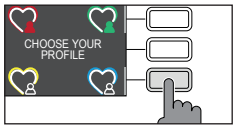
10 Nach dem Einstellen des Getränks auf die persönliche Vorliebe kann es durch Drücken der Taste „ ♡ “ in einem Profil gespeichert werden.

11 Wählen Sie dann das Profil, in welchem die Zubereitungsart gespeichert werden soll, aus den 4 Möglichkeiten.

Erstellen eines Profils

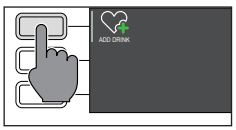
Es gibt zwei Möglichkeiten, Profile zu generieren:

- wie im Abschnitt „Zubereitungsarten personalisieren“ in den Abschnitten 10 und 11 beschrieben mit der **HOME** - Taste
- wie nachstehend beschrieben mit der **MY FAVOURITES** - Taste:



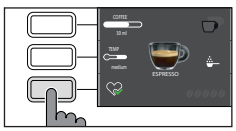
1 Die Taste **MY FAVOURITES** drücken.

2 Die Farbe des gewünschten Profils auswählen.

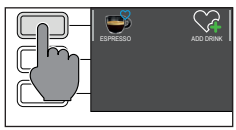


3 Die Taste „ GETR. HINZUFÜGEN “ drücken.

4 Es werden die Masken für die Zubereitungsarten angezeigt. Wählen Sie die Zubereitungsart, welche im Profil gespeichert werden soll, entsprechend den Schritten 3-8 im Abschnitt „Zubereitungsarten personalisieren“.



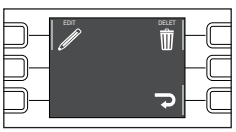
5 Die Taste „ “ drücken, um die personalisierte Zubereitungsart im Profil zu speichern. An dieser Stelle kann das Getränk ausgegeben werden oder es kann mit einer der Tasten ESC, **HOME** , **MY FAVOURITES** oder **CLEAN/ SETTING** abgebrochen werden.



Die personalisierte Zubereitungsart befindet sich jetzt in der Liste Ihrer Favoriten und ist mit dem Herzsymbol in der dem Profil entsprechenden Farbe markiert.

Hinweis: Bei Verwendung wird das Symbol für das Profil „ “ bunt.





6 Die im Profil gespeicherte Zubereitungsart kann mithilfe der Taste ÄNDERN bearbeitet oder auch mithilfe der Taste LÖSCHEN gelöscht werden.

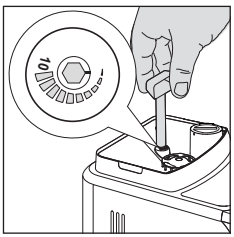
Hinweis: Wenn man sich in **HOME** befindet, ist es nicht möglich, die Zubereitungsart mittels der Taste **MY FAVOURITES** zu speichern, sondern lediglich mittels der Taste „ “, da sonst die gerade gemachten Einstellungen verloren gehen.

Einstellung des Mahlgrads

Der Mahlgrad kann mit dem Drehknopf für den Mahlgrad, der sich im Bohnenfach befindet, eingestellt werden. Das Keramikmahlwerk mahlt den Kaffee perfekt und homogen für jede einzelne Tasse Kaffee. Das Aroma wird so bewahrt, der Geschmack ist immer perfekt.

Hinweis: Der Mahlgrad kann nur dann eingestellt werden, wenn die Maschine die Kaffeebohnen mahlt. Der Geschmacksunterschied ist nach dem Zubereiten von 2-3 Tassen Kaffee wahrnehmbar.

Achtung: Um Schäden am Mahlwerk zu vermeiden, den Wahlschalter immer jeweils nur einen Schritt weit drehen.



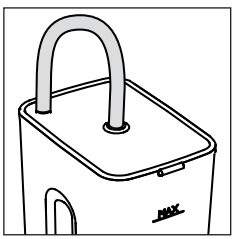
1. Eine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.
2. Den Deckel für den Kaffeebohnenbehälter öffnen.
3. Einen Espresso wie im Abschnitt „Kaffeezubereitung aus Kaffeebohnen" beschrieben herstellen.
4. Während die Maschine die Bohnen mahlt, das Ende des Schafts des Messlöffels für vorgemahlenen Kaffee auf den Wahlschalter für die Mahleinstellung, der sich ebenfalls im Bohnenfach befindet, setzen. Mit dem Schaft des Messlöffels den Schalter eindrücken und jeweils einen Schritt nach links oder rechts drehen.
5. Sie können zwischen 10 Mahlgraden auswählen. Je feiner der Kaffee gemahlen wird, desto stärker und körperreicher wird er.

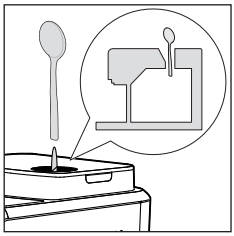
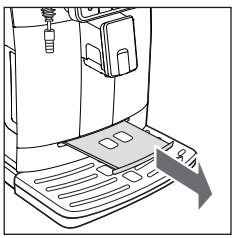
Hinweis:
- grobe Mahlung: milderer Geschmack, für dunkel geröstete Mischungen (5 - 10);
- feine Mahlung: intensiverer Geschmack, für hell geröstete Mischungen (1 - 5).

Reinigung und Pflege

Regelmäßige Reinigung und Pflege erhalten die Maschine in bestem Zustand und gewährleisten immer optimalen Kaffee, konstanten Fluss des Kaffees und hervorragenden Milchschaum. 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 Komponente	**Wann reinigen**	**Wie reinigen**
Capp in Cup-System	Nach jedem Gebrauch	Unter Befolgung der auf dem Display befindlichen Anweisungen den Zyklus " SCHNELLREINIGUNG" starten. Die Düse des Capp in Cup-Systems abnehmen und unter laufendem Wasser reinigen.
	Täglich	Die Milchkaraffe waschen oder in den Kühlschrank stellen, wobei der Ansaugschlauch der Milch wie in der Abbildung gezeigt zu positionieren ist. 
	Monatlich	Den Zyklus "GRÜNDLICHE REINIGUNG" starten, wobei die im Kapitel "Reinigung des Capp in Cup-Systems" beschriebenen Anweisungen zu befolgen sind. Für diesen Reinigungszyklus ist das Produkt für die Reinigung des Milchsystems „Milk Circuit Cleaner" von Philips zu benutzen. Anschließend das Capp in Cup-System entfernen und alle Komponenten unter laufendem Wasser reinigen.
Brühgruppe	Wöchentlich	Die Brühgruppe herausnehmen und unter fließendem Wasser reinigen.
	Je nach Art der Verwendung	Siehe Abschnitt „Brühgruppe reinigen und schmieren".
	Monatlich	Die Brühgruppe mit Kaffeefettlöser-Tabletten von Gaggia reinigen, um alle öligen Kaffeerückstände zu entfernen.

Beschreibung Komponente	Wann reinigen	Wie reinigen
Abtropfschale voll	Wenn der rote Füllstandsanzeiger aus dem Abdeckgitter der Abtropfschale heraustritt	Die Abtropfschale entleeren und unter laufendem Wasser reinigen.
Kaffeesatzbehälter	Wenn die Maschine dazu auffordert	Den Kaffeesatzbehälter leeren und unter laufendem Wasser reinigen. Dabei darauf achten, dass die Maschine währenddessen eingeschaltet ist, sonst kann sich die Füllstandserkennung nicht rücksetzen.
Wassertank	Wöchentlich	Unter laufendem Wasser reinigen
Fach und Kanal für vorgemahlenen Kaffee	Wöchentlich	Den oberen Bereich mit dem Griff eines Löffels reinigen, wie nachfolgend gezeigt. 
Espressotray	Je nach Art der Verwendung	Espressotray herausnehmen und unter laufendem Wasser reinigen Er kann auch in der Spülmaschine im obersten Korb gespült werden. 

Reinigung des Capp in Cup-Systems

Reinigungsprogramme des Capp in Cup-Systems

Die Maschine verfügt über 2 Reinigungsprogramme für das Capp in Cup-System, die Schnellreinigung und die gründlichen Reinigung. Beide Programme können über die Taste **CLEAN/SETTING** und der anschließenden Betätigung der Taste „REINIGUNG" ausgewählt werden.

Die Schnellreinigung wird auch nach der Ausgabe von Milchgetränken angeboten. Für beide Programme sind die auf dem Display angezeigten Anweisungen zu befolgen.

- Programm für die Schnellreinigung
  Das Schnellreinigungsprogramm sieht die Reinigung des Milchsystems mit heißem Wasser vor.
- Programm für die gründliche Reinigung
  Das Programm für die gründliche Reinigung des Capp in Cup-Systems umfasst die sorgfältige Reinigung des gesamten Milchsystems unter der Verwendung des Reinigungsprodukt „Milk Circuit Cleaner" von Philips.

Gründliche Reinigung des Capp in Cup-Systems unter laufendem Wasser

Achtung: Die Dampfdüse ist nach Gebrauch eventuell heiß.

1. Das Capp in Cup-System von der Dampfdüse abnehmen (Abb. 23)
2. Den Gummigriff von der Dampfdüse entfernen (Abb. 24).
3. Die Dampfdüse vom Capp in Cup-System nehmen (Abb. 25).
4. Den Milchansaugschlauch vom Mittelteil des Capp in Cup-Systems nehmen (Abb. 26).
5. Für die Abnahme des Mittelteils:
   - an den markierten Seiten leicht drücken (Abb. 27);
   - den linken Teil wie in der Abbildung (Abb. 28) gezeigt herausziehen;
6. Den Gummideckel entfernen (Abb. 29).
7. Die Milchkaraffe ausbauen (Abb. 30).
8. Alle Komponenten unter laufendem Wasser waschen.
9. Alle Komponenten am Ende der Reinigung wieder einbauen und dazu die zuvor beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

Brühgruppe reinigen

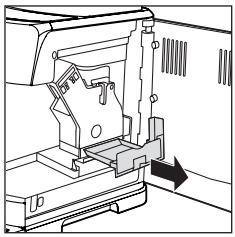
Achtung: Die Brühgruppe nicht in der Spülmaschine reinigen und keine Geschirrspülmittel oder Reinigungsmittel verwenden, da diese die Brühgruppe beschädigen und der Geschmack des Kaffees leiden könnte.

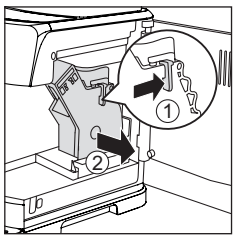
Herausnehmen der Brühgruppe

1 Die Maschine abschalten und den Netzstecker ziehen.

2 Den Kaffeesatzbehälter herausziehen und die Wartungstür öffnen.

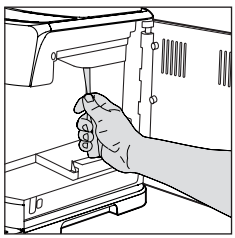
3 Den Kaffeeauffangbehälter herausnehmen.



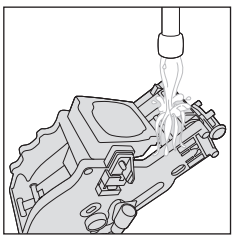


4 Den Hebel PUSH (1) drücken und dann die Brühgruppe (2) aus der Maschine herausziehen.

Brühgruppe unter laufendem Wasser reinigen



1 Den Kanal für gemahlenen Kaffee mit dem Stiel eines kleinen Löffels oder einem anderen abgerundeten Küchenutensil auskratzen.



2 Die Brühgruppe mit lauwarmem Wasser gründlich abspülen. Den oberen Filter sorgfältig reinigen.

3 Die Brühgruppe an der Luft trocknen lassen.

Hinweis: Die Brühgruppe nicht mit Tüchern trocknen, damit sich im Innern keine Fasern ansammeln.

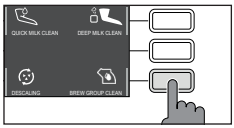
Brühgruppe mit Tabletten zum Entfernen der öligen Kaffeerückstände reinigen



Achtung: Zum Reinigen ausschließlich Tabletten von Gaggia zum Entfernen öliger Kaffeerückstände verwenden.

1 Einen Behälter unter den Kaffeeauslauf stellen.

2 Zuerst die **CLEAN/SETTING** - Taste und dann die im Display als „REINIGUNG“ gezeigte Taste drücken.

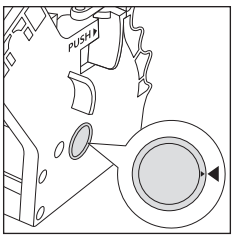


3 „BRÜHGRUPPE REINIGEN“ auswählen und die **START/STOP** - Taste drücken, um den Reinigungsvorgang einzuleiten.

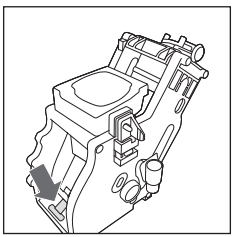
4 Die im Display erscheinenden Anweisungen befolgen, damit die Brühgruppe richtig gereinigt wird.

5 Der Reinigungsvorgang dauert etwa 5 Minuten, er kann durch Drücken der **START/STOP** - Taste unterbrochen und wieder aufgenommen werden.

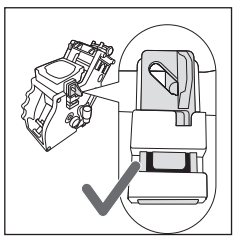
Die Brühgruppe wieder einsetzen



1 Sich vor dem Wiedereinsetzen der Brühgruppe in die Maschine vergewissern, dass sich die beiden seitlichen gelben Referenzmarken gegenüberstehen. Im gegenteiligen Falle muss folgendermaßen vorgegangen werden:

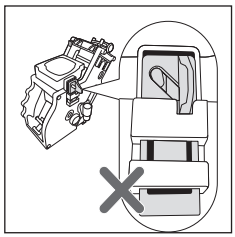


Sich vergewissern, dass der Hebel gegen den Fuß der Brühgruppe drückt.



2 Sich vergewissern, dass der gelbe Rasthaken der Brühgruppe sich in der richtigen Stellung befindet.

Den Haken richtig positionieren, d.h. ihn nach oben in die höchste erreichbare Stellung schieben.



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

3 Die Gruppe wieder entlang der seitlichen Führungen in die Maschine einschieben, bis sie mit einem Klicken einrastet.

Achtung: Nicht auf den kleinen Hebel PUSH drücken.

4 Die Wartungstür schließen.

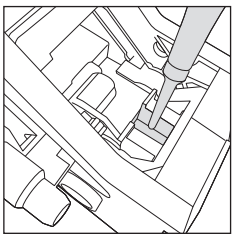
Brühgruppe schmieren

Damit die Maschine optimale Leistung bringt, muss die Brühgruppe gut geschmiert werden. Für Informationen zur Häufigkeit der Schmierung ist auf die folgende Tabelle Bezug zu nehmen.

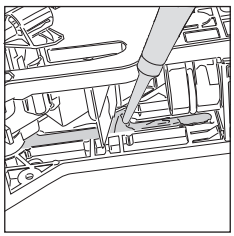
Nutzungshäufigkeit	Anzahl der täglich zubereiteten Getränke	Schmierhäufigkeit
Niedrig	1-5	Alle 4 Monate
Mittel	6-10	Alle 2 Monate
Hoch	>10	Jeden Monat

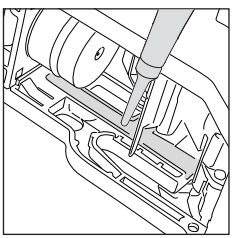
1 Die Maschine abschalten und den Netzstecker ziehen.

2 Die Brühgruppe herausnehmen und mit lauwarmem Wasser spülen (siehe dazu den Abschnitt „Brühgruppe unter laufendem Wasser reinigen").



3 Eine dünne Schicht Schmiermittel aus der mitgelieferten Tube am Umfang des Einsteckstifts, der sich unten an der Brühgruppe befindet, auftragen.





4 Beidseitig (vgl. Abb.) eine dünne Schicht Schmiermittel auf die Führungen auftragen.

5 Die Brühgruppe wieder einsetzen (siehe dazu den Abschnitt „Wiedereinsetzen der Brühgruppe").

Hinweis: Mit dem Schmiermittel aus der beiliegenden Tube kann mehrfach geschmiert werden.

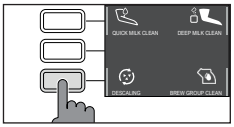
Entkalkung

Vorgehen beim Entkalken



Wenn die Maschine dazu auffordert, muss sie entkalkt werden.

Dazu darf ausschließlich die Entkalkungslösung von Gaggia verwendet werden, welche in ihrer Entwicklung auf die Maschine abgestimmt wurde. Die Verwendung anderer Mittel kann die Maschine beschädigen und kann zu Rückständen im Kaffeewasser führen Wird die Maschine nicht entkalkt, führt dies zum Verlust der Garantie.

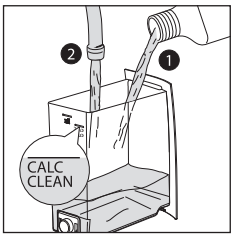


1 Das Capp in Cup-System entfernen, falls es an der Maschine angebracht ist.

2 Zuerst die **CLEAN/SETTING** - Taste und dann die im Display als „REINIGUNG“ gezeigte Taste drücken.

- Zuerst die Taste „ENTKALKEN“ und dann die **START/STOP** ▷□ - Taste drücken.

3 Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter herausnehmen, ausleeren und wieder in die Maschine einsetzen.



4 Den Wassertank abnehmen und ausleeren. Sofern vorhanden, auch den INTENZA+-Wasserfilter herausnehmen.

5 Die gesamte Flasche Entkalkungsmittel von Gaggia in den Wassertank gießen und diesen bis zur Markierung CALC CLEAN mit Wasser auffüllen. Ihn dann wieder in die Maschine einsetzen.

6 Ein großes Gefäß (1,5 l) unter Dampfdüse und Kaffeeauslauf stellen.

7 Den Anweisungen im Display folgen, den Entkalkungsvorgang starten. Der Vorgang dauert etwa 30 Minuten. Er umfasst Entkalkungs- und Spülzyklen, wobei in regelmäßigen Zeitabständen Wasser ausfließt.

8 Wenn der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist, müssen Wassertank und Wasserkreis entsprechend den Anweisungen im Display gereinigt werden.

9 Den Wasserfilter INTENZA+ wieder in den Wassertank einsetzen.

Hinweis: Es ist jederzeit möglich, den Vorgang durch Drücken der **START/STOP** ▷□ - Taste zu unterbrechen bzw. weiterzuführen.

Achtung: Während des Entkalkungsvorgangs kann die Brühgruppe nicht herausgenommen werden. Vor Herausnehmen der Brühgruppe den Abschluss des Entkalkungsvorgangs abwarten.

Vorgehen bei einer Unterbrechung des Entkalkungsvorgangs

Der Entkalkungsvorgang kann durch Drücken der **ON/OFF** - Taste im Bedienfeld abgebrochen werden. Wenn der Entkalkungsvorgang vorzeitig abgebrochen wird, wie folgt vorgehen:

1 Den Wassertank entleeren und gründlich auswaschen.

2 Den Wassertank bis zur Marke CALC CLEAN mit frischem Wasser füllen und die Maschine wieder einschalten. Die Maschine heizt auf und führt einen automatischen Spülzyklus durch.

3 Vor dem Zubereiten des ersten Getränks einen manuellen Spülzyklus wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben durchführen.

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

Weitere Einstellungen

Durch Drücken der **CLEAN/SETTING** -Taste und anschließendes Drücken der im Display als WERKEINSTELLUNGEN gezeigten Taste können einige Einstellungen der Maschine wiederhergestellt oder verändert werden. Dazu zählen:

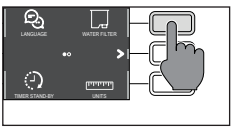
- Sprache
- Wasserfilter
- Stand-by-Timer
- Wasserhärte
- Maßeinheiten
- Getränkezähler
- Werkseinstellungen

Sprache

Wenn das Symbol für die Spracheinstellung gewählt wird, erscheint eine Liste der verfügbaren Sprachen.

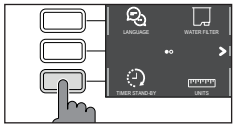
Verfügbare Sprachen		
ITALIENISCH	NIEDERLÄNDISCH	UNGARISCH
ENGLISCH	DÄNISCH	BULGARISCH
DEUTSCH	GRIECHISCH	TSCHECHISCH
FRANZÖSISCH	POLNISCH	SLOWAKISCH
SPANISCH	RUSSISCH	LITAUISCH
PORTUGIESISCH	RUMÄNISCH	CHINESISCH (TRADITIONELL)

Wasserfilter



Nach dem Wählen von „WASSERFILTER" den Anweisungen im Display sowie den Beschreibungen in den Abschnitten „Einbau eines INTENZA+-Wasserfilters" und „Austausch des INTENZA+Wasserfilters" folgen.

Stand-by-Timer



Mit dem Stand-by-Timer kann die Zeit eingestellt werden auf:

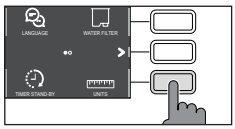
- 15 Min
- 30 Min
- 60 Min
- 180 Min

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

Wasserhärte

Nach dem Wählen von"WASSERHÄRTE" den Anweisungen im Display sowie den Beschreibungen im Abschnitt „Messen der Wasserhärte" folgen.

Maßeinheiten



Mit „MAßEINHEIT"

ist es möglich, in Millilitern oder in Unzen auszugeben.

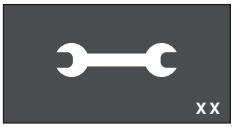
Getränkezähler

Es kann für jede Zubereitungsart die Anzahl der ab der Inbetriebnahme der Maschine zubereiteten Tassen angezeigt werden. Diese Daten sind nicht rücksetzbar.

Rücksetzen auf Werkseinstellungen

Die Maschine kann auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Vor dem endgültigen Rücksetzen muss doppelt bestätigt werden. Es werden alle Einstellungen mit Ausnahme der den Profilen zugeordneten (**MY FAVOURITES** ♡) und dem Getränkezähler zurückgesetzt.

Bedeutung der Fehlercodes



Nachstehend sind einige Fehlercodes aufgeführt, welche das Display anzeigen kann, und deren Bedeutung und Maßnahmen zur Behebung. Wenn die vorgeschlagenen Maßnahmen wirkungslos bleiben, das Display weiterhin das gleiche Fehlersymbol anzeigt und die Maschine immer noch nicht ordnungsgemäß arbeitet oder falls weitere Fehlercodes angezeigt werden, muss ein zugelassenes Kundendienstzentrum oder ein Händler Ihres Landes kontaktiert werden. Die Adressen finden Sie unter www.gaggia.com.

Fehlercode	Problem	Ursache	Mögliche Lösung
01	Das Mahlwerk ist blockiert.	Die Kaffeezufuhr ist blockiert.	Den Netzstecker ziehen und die Brühgruppe herausnehmen. Die Kaffeezufuhr mit dem Stiel eines kleinen Löffels gründlich reinigen. Die Maschine erneut einschalten.
03 - 04	Es wurde ein Problem mit der Brühgruppe festgestellt.	Die Brühgruppe ist verschmutzt oder unzureichend geschmiert.	Die Maschine ausschalten, indem das Netzkabel aus der Steckdose gezogen wird. Die Brühgruppe herausnehmen und gründlich reinigen. Siehe den Abschnitt „Brühgruppe reinigen“.
		Die Brühgruppe ist nicht richtig eingesetzt.	Die Maschine ausschalten, indem das Netzkabel aus der Steckdose gezogen wird. Die Brühgruppe herausnehmen und neu einsetzen. Vor dem Einsetzen vergewissern, dass die Brühgruppe richtig ausgerichtet ist. Siehe den Abschnitt „Brühgruppe wieder einsetzen“.
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 das Fach für den 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 in der Maschine auftreten können. Wenn der Fehler mit den vorstehenden Angaben nicht behebbar ist, sehen Sie in www.gaggia.com in der Liste der häufig gestellten Fragen (FAQ) nach oder kontaktieren Sie ein Kundendienstzentrum oder die Händler in Ihrem Land.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht angeschlossen.	Bitte prüfen, ob das Netzkabel beidseitig richtig eingesteckt ist.
Die Abtropfschale ist immer sehr schnell voll.	Dies ist ganz normal. Die Maschine spült das internes System und die Brühgruppe mit Wasser. Ein Teil des Wassers fließt aus dem internen System direkt in die Abtropfschale.	Wenn der rote Anzeiger aus dem Abdeckgitter der Abtropfschale heraustritt, diese ausleeren. Es empfiehlt sich, eine Tasse unter den Kaffeeauslauf zu stellen, so dass das Spülwasser aufgefangen wird.
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 auf Null zurückgesetzt.
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 ist nicht richtig ausgerichtet.	Die Wartungstür schließen. Die Maschine erneut aus- und wieder einschalten. Warten, bis das Display die Bereitschaft anzeigt, und dann die Brühgruppe herausnehmen.
	Der Kaffeesatzbehälter wurde nicht entfernt.	Vor dem Herausnehmen der Brühgruppe muss zuerst der Kaffeesatzbehälter herausgenommen werden.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Brühgruppe kann nicht eingesetzt werden.	Die Brühgruppe ist nicht richtig ausgerichtet.	Die Brühgruppe wurde vor dem Wiedereinsetzen nicht richtig ausgerichtet. Sich vergewissern, dass der Hebel gegen den Fuß der Brühgruppe drückt und dass der gelbe Rasthaken sich in der richtigen Stellung befindet. Siehe hierzu den Abschnitt „Brühgruppe wieder einsetzen“.
		Vor Wiedereinschalten der Maschine den Kaffeesatzbehälter wieder einsetzen. Die Brühgruppe nicht wieder einsetzen. Die Wartungstür erst nach Einsetzen des Kaffeesatzbehälters wieder schließen, das Netzkabel herausziehen und wieder einstecken. Dann versuchen, die Brühgruppe wieder einzusetzen und die Maschine einzuschalten.
Der Kaffee hat wenig Crema oder ist wässrig.	Das Mahlwerk ist auf einen groben Mahlgrad eingestellt.	Das Mahlwerk auf einen feineren Mahlgrad einstellen.
	Die Maschine führt den Selbsteinstellungsvorgang durch.	Einige Tassen Kaffee zubereiten und sehen, ob sich die Maschine automatisch einstellt.
	Die Kaffeezufuhr ist blockiert.	Die Kaffeezufuhr wie im Abschnitt „Brühgruppe unter laufendem Wasser reinigen“ beschrieben mit einem kleinen Löffel auskratzen.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. Die Einstellungen des Menüs überprüfen.	Die Temperatur des Menüs auf “MAX” einstellen.
Die Maschine mahlt die Kaffeebohnen, der Kaffee wird jedoch nicht ausgegeben.	Das Mahlwerk ist auf einen zu feinen Mahlgrad eingestellt.	Das Mahlwerk auf einen gröberen Mahlgrad einstellen.
	Der Kaffeeauslauf ist verstopft.	Einen großen Kaffee aus vorgemahlenem Kaffee ausgeben lassen, ohne jedoch vorgemahlenen Kaffee einzufüllen.
	Die Düsen des Kaffeeauslaufs sind verstopft.	Die Düsen des Kaffeeauslaufs mit einer kleinen Flaschenbürste reinigen.
Der Kaffee läuft langsam oder tropfenweise.	Das Mahlwerk ist auf einen zu feinen Mahlgrad eingestellt.	Das Mahlwerk auf einen gröberen Mahlgrad einstellen.
	Die Düsen des Kaffeeauslaufs sind verstopft.	Die Düsen des Kaffeeauslaufs mit einer kleinen Flaschenbürste reinigen.
	Das Maschinensystem ist verkalkt.	Entkalken Sie die Maschine.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Milch schäumt nicht.	Das Capp in Cup-System ist verschmutzt oder wurde nicht richtig eingesetzt. Oder nicht alle Teile des Systems wurden korrekt montiert.	Das Capp in Cup-System unter Befolgung der im Kapitel „Gründliche Reinigung des Capp in Cup-Systems unter laufendem Wasser" aufgeführten Anweisungen reinigen und wieder korrekt positionieren.
		Sicherstellen, dass alle Einzelteile richtig montiert sind.
	Der verwendete Milchtyp eignet sich nicht für die Herstellung von Schaum.	Je nach Milchtyp können die Qualität und die Menge des Milchschaums unterschiedlich sein.
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.
	Am INTENZA+-Filter ist die Gummidichtung nicht eingelegt.	Die Gummidichtung des INTENZA+-Filters prüfen.
Unter der Maschine befindet sich Wasser.	Die Abtropfschale ist voll und ist übergelaufen.	Wenn der rote Anzeiger aus der Abtropfschale heraustritt, diese ausleeren. Vor Beginn des Entkalkens stets die Abtropfschale leeren.

Zubehör von GAGGIA

Kaffee und Zubehör sind in Italien von autorisierten Stellen und in anderen Ländern vom Händler erhältlich.



Entkalkung



Wasserfilter INTENZA+



Kaffeefettlöser-Tabletten



Milk circuit cleaner (Philips)

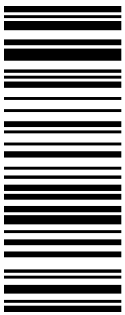


Als Bohnen und gemahlen erhältliche Kaffeesorten 100% Arabica / Intenso / Entkoffeiniert

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. 64200104343 5 - Rev.01 - 14/10/26

GAGGIA S.p.A.

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

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO