GAGGIA

MILANO



ENGLISH

NEDERLANDS

POLSKI

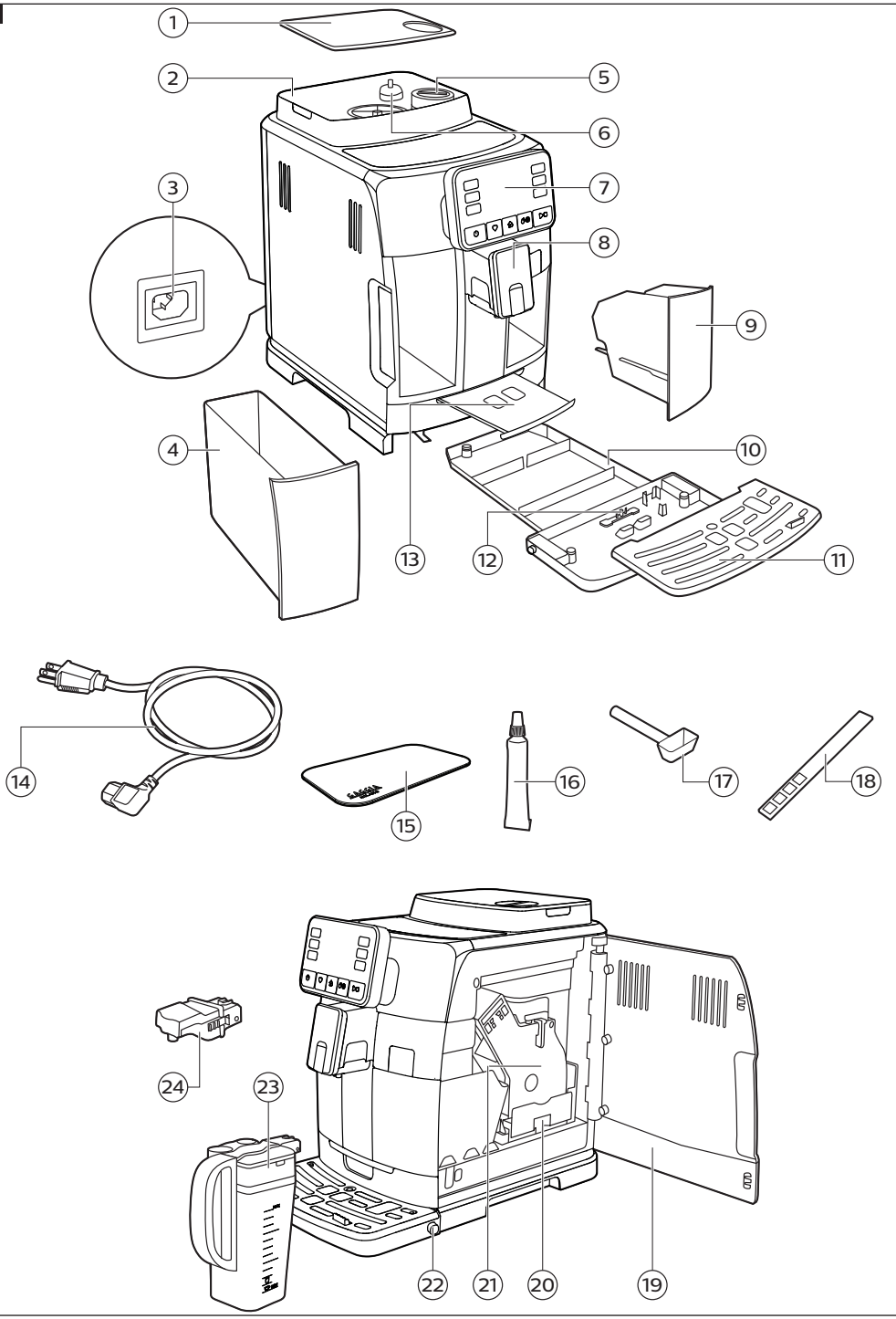
GAGGIA CADORNA
PRESTIGE

RI9604 - EG5603 (SUP 049EU)

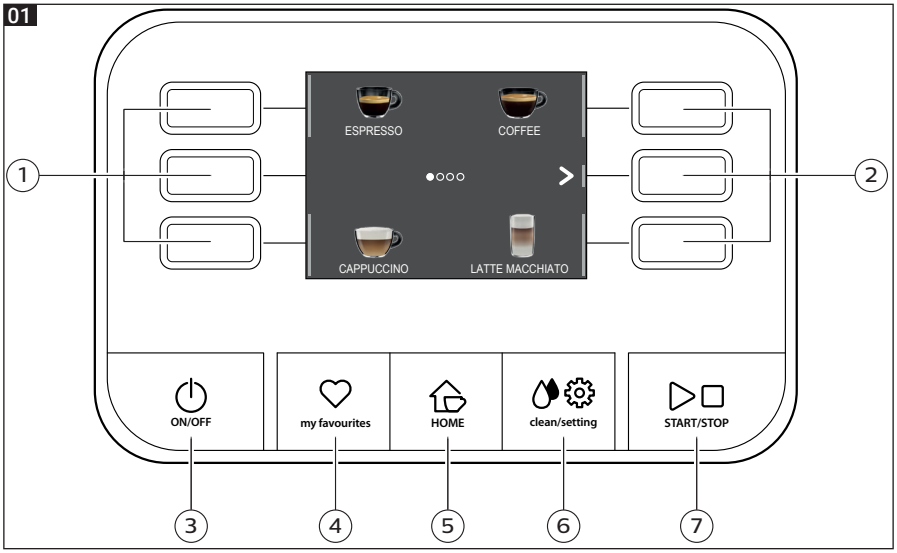
Operating instructions
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi

CE

02



Control panel / Controlepaneel / Panel sterowania



Beverage menu / Menu dranken / Menu napojów

Ristretto
Coffee / Koffie / Kawa 30 ml

Espresso
Coffee / Koffie / Kawa 40 ml

Espresso lungo
Coffee / Koffie / Kawa 80 ml

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

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

Cappuccino
Milk / Melk / Mleko 120 ml
Coffee / Koffie / Kawa 40 ml

Cappuccino XL
Milk / Melk / Mleko 180 ml
Coffee / Koffie / Kawa 70 ml

Cortado
Coffee / Koffie / Kawa 40 ml
Milk / Melk / Mleko 30 ml

Flat white
Coffee / Koffie / Kawa 40x2 ml
Milk / Melk / Mleko 80 ml

Café au lait
Coffee / Koffie / Kawa 90 ml
Milk / Melk / Mleko 90 ml

Latte macchiato
Milk / Melk / Mleko 240 ml
Coffee / Koffie / Kawa 40 ml

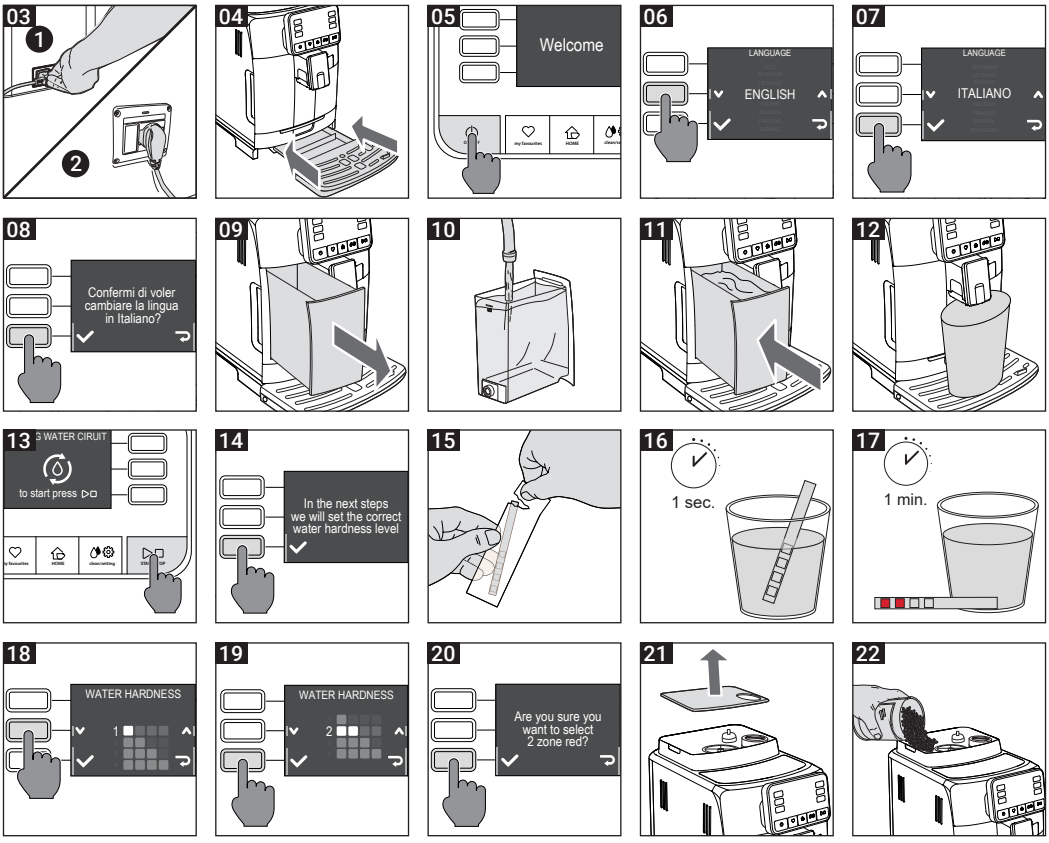
Latte macchiato XL
Milk / Melk / Mleko 300 ml
Coffee / Koffie / Kawa 50 ml

Frothed milk / Opgeschuimde melk / Spienione mleko
Milk / Melk / Mleko 180 ml

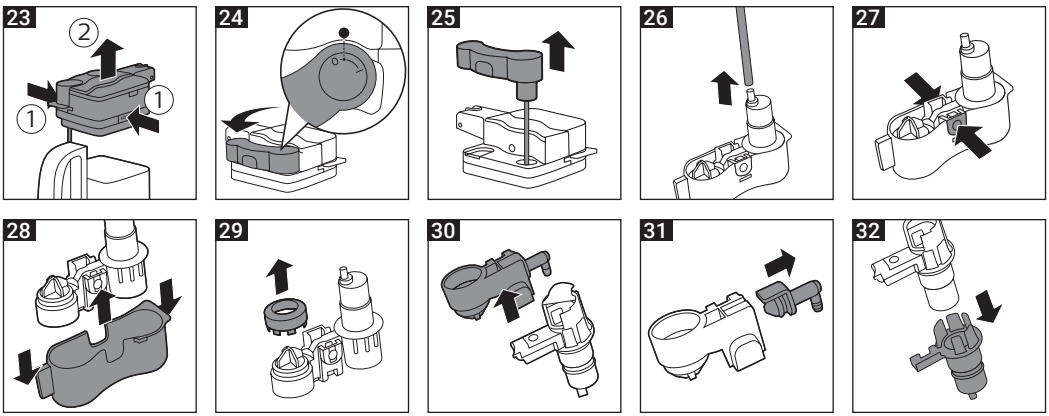
Hot water / Heet water / Gorąca woda
Water / Water / Woda 150 ml

Over ice
Coffee / Koffie / Kawa 90 ml

First installation / Eerste installatie / Pierwsza instalacja



Milk carafe / Melkkan / Dzbanek na mleko



ENGLISH

Congratulations on purchasing the Gaggia Cadorna Prestige!
This easy-to-use machine guarantees excellent coffee drinks, every day. With its intuitive interface, you can choose from among 15 beverages, customise them and save them to the 4 available profiles, where they can be instantly brought up whenever you want.
Before being packed, each of our high-quality machines undergoes rigorous testing in our laboratories to ensure it works perfectly. Because real coffee is used during testing, some residue may remain. This does not compromise the integrity of the product: it is a brand new machine.
Please read the whole manual carefully before you instal, use or clean your machine. Before using it for the first time, please read carefully the safety manual provided separately and store it for future use.

NEDERLANS

Van harte gelukgewenst met de aanschaf van een Gaggia Cadorna Prestige!
Met deze machine zal u op eenvoudige wijze steeds uitstekende resultaten verkrijgen. Dankzij de intuïtieve interface kunt u kiezen uit 15 dranken, ze aanpassen en opslaan in de 4 beschikbare profielen, om ze bij elk gebruik terug te vinden.
Alvorens verpakt te worden, ondergaat elke machine strenge tests in onze laboratoria om de hoge kwaliteit en correcte werking ervan te garanderen. Er wordt ook tijden het testen koffie gebruikt, dus het is mogelijk dat er wat residu achterblijft. Dit doet geen afbreuk aan de integriteit van het product: het is een volledig nieuwe machine.
In deze handleiding zult u alle nodige informatie vinden om uw machine te installeren, te gebruiken, schoon te maken en te ontkalken. Lees de aparte veiligheidsbrochure zorgvuldig door voordat u ze voor het eerst gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

POLSKI

Gratulujemy zakupu urządzenia Gaggia Cadorna Prestige!
Dzięki temu urządzeniu zawsze będziesz cieszyć się doskonałymi rezultatami, o które w tym przypadku nie trudno. Za sprawą intuicyjnego interfejsu możesz wybrać spośród 15 napojów, dostosować je do swoich potrzeb i zapisać je w pamięci 4 dostępnych profili, aby odnaleźć je przy każdym użyciu urządzenia.
Przed zapakowaniem każde urządzenie przechodzi szereg rygorystycznych testów w naszych laboratoriach, aby zapewnić ich wysoką jakość i prawidłowe działanie. Podczas odbioru urządzenia testujemy je przy użyciu kawy, dlatego mogą pozostać w nim jej pozostałości. Nie zakłóca to jednak integralności produktu: jest to urządzenie całkowicie nowe.
W niniejszej instrukcji zawarto wszelkie informacje niezbędne do zainstalowania, użytkowania, czyszczenia i odwapniania urządzenia. Przed jego pierwszym użyciem zapoznaj się uważnie z dostarczoną osobno broszurą dotyczącą bezpieczeństwa i zachowaj ją w razie potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.

Table of Contents

Machine Overview (Fig.2) 7
Control Panel and Display 8
Control panel overview (fig. 1) 8
Multifunction buttons 8
First Installation 8
Manual rinse cycle 9
Measuring water hardness 10
INTENZA+ Water Filter 10
Installing the INTENZA+ water filter 10
Replacing the INTENZA+ water filter 11
Types of Beverage 11
Espresso tray 12
Brewing coffee 13
Brewing coffee from whole coffee beans 13
Brewing coffee using pre-ground coffee 14
Brewing coffee over ice 14
Preparation of frothed-milk based coffee beverages 15
Filling the milk carafe 15
Inserting the milk carafe 15
Removing the milk carafe 16
Dispensing frothed milk-based coffee beverages 16
Dispensing Hot Water 17
Beverage Customisation and Profile Creation 17
Customisation 17
Creating a profile 19
Coffee Grind Settings 20
Cleaning and Maintenance 21
Cleaning table 21
Cleaning the milk carafe 22
Cleaning the brew group 23
Lubricating the brew group 25
Descaling 26
Descaling procedure 26
What to do if the descaling process is interrupted 27
Various Settings 27
Language 27
Water filter 28
Timer stand-by 28
Water hardness 28
Measurement units 28
Beverage counter 28
Restore factory settings 28
Error Code Key 29
Troubleshooting 30
GAGGIA Accessories 32

Machine Overview (Fig.2)

1	Coffee bean container lid	**13**	Espresso tray
2	Coffee bean container	**14**	Power cord
3	Power cord socket	**15**	Drip tray mat
4	Water tank	**16**	Lubricant
5	Pre-ground coffee compartment	**17**	Pre-ground coffee measuring scoop
6	Coffee grinder adjustment knob	**18**	Water hardness tester
7	Control panel	**19**	Service door
8	Adjustable coffee dispensing spout	**20**	Coffee residues drawer
9	Coffee pucks container	**21**	Brew group
10	Drip tray	**22**	Drip tray release buttons
11	Drip tray grid	**23**	Milk carafe
12	“Full drip tray” indicator	**24**	Water dispensing spout

Control Panel and Display

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

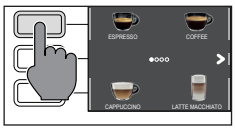
Control panel overview (fig. 1)

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

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

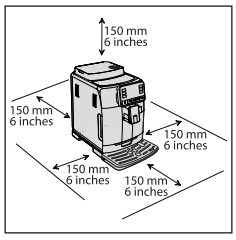
Multifunction buttons

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



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

First Installation

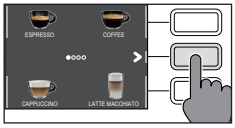


Before using the machine, it is essential to follow a few simple steps, clearly described in the explanatory drawings found in the quick guide at the beginning of this instruction manual.

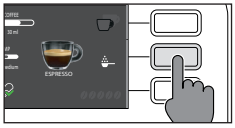
Note: To make the best-tasting coffee, you should brew 5 coffees initially to allow the machine to complete its self-adjustment.

Manual rinse cycle

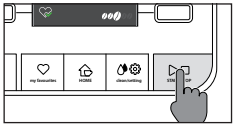
When first installing the machine or after a long period of its inactivity, it is necessary to prime the water circuit through the manual rinse cycle.



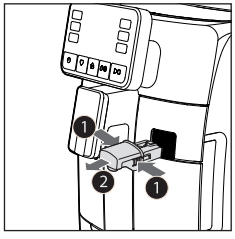
1 Place a container under the coffee dispensing spout, browse through the pages and select "ESPRESSO LUNGO".



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



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



4 Empty the container and make sure the water dispensing spout is installed.

5 Place the container under the water dispensing spout and select the " HOT WATER " beverage.

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

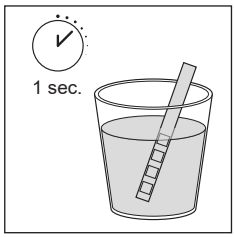
7 Empty the container and repeat steps 6 to 7, until the water tank is empty.

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

Measuring water hardness

You'll need to set the water hardness when you install your machine.

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



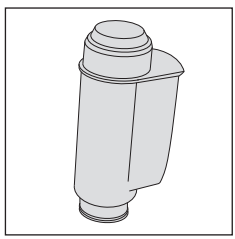
1 Immerse the water hardness measuring strip in a glass of water for 1 second. Remove the strip from the water and wait 1 minute.

2 Note how many squares turn red.

3 Use the green " ⌄ " and " ⌃ " buttons to select the water hardness according to the table below. Confirm the setting by pressing " ✓ ".

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

INTENZA+ Water Filter

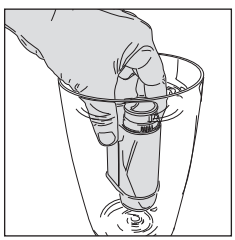


We recommend using the INTENZA+ water filter to limit the formation of limescale. This ensures the machine will last longer and the aroma of your coffee will be better.

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

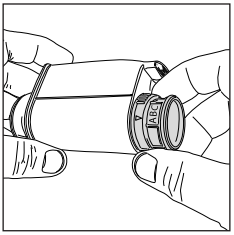
The INTENZA+ water filter prevents the formation of mineral deposits, improving the quality of the water.

Installing the INTENZA+ water filter



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

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



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

A = soft water – 1 or 2 small squares

B = hard water (standard) – 3 small squares

C = very hard water – 4 small squares

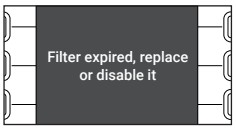
Place the INTENZA+ filter in the water tank, ensuring it is correctly in place. Refill the water tank and place it in its compartment.

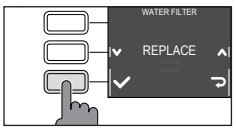
Press the **CLEAN/SETTING** button, select " SETTINGS ", and then " WATER FILTER " from the settings menu.

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

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

Replacing the INTENZA+ water filter





When the INTENZA+ water filter runs out, the display will show a warning message.

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

2 Select the " WATER FILTER " button.

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

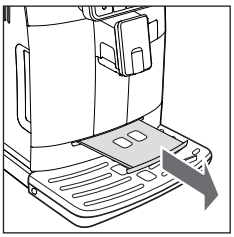
Follow the instructions shown on the display to activate the filter correctly.

Note: If you do not want to replace the filter, select "DISABLE" to disable it.

Types of Beverage

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

Over ice	It's a coffee brewed at a lower temperature with a slower extraction flow, poured in a glass or cup, over ice cubes. The result is a drink with a fresh, smooth and sweet taste.
Cappuccino	The cappuccino is an Italian classic, among the most loved in the world. It is prepared with espresso, milk and a milk froth, which must be no less than 1 cm thick. It is served in a large cup.
XL Cappuccino	An XL cappuccino is a cappuccino prepared with a greater quantity of espresso and milk.
Cortado	The cortado is an Argentinian beverage, consisting of an espresso shot with a small quantity of milk. It is usually served in a small glass and is popular in Spain, Portugal, and Latin America.
Flat white	A flat white is a beverage of Australian origin which has a strong, dominant coffee flavour. It is composed of a double espresso and milk, toped with a light layer of velvety foam.
Café au lait	A café au lait is a beverage composed of equal parts coffee and milk. This can even be enriched by a thin layer of milk froth. It is served in a large cup.
Latte macchiato	A latte macchiato is prepared with hot milk, one part milk froth and a small quantity of espresso. It is served in a tall, transparent glass to allow the separation of the three different layers to be seen.
XL latte macchiato	An XL latte macchiato is a latte macchiato prepared with a greater quantity of milk. It is served in a tall, transparent glass.
Frothed milk	Frothed milk is used to make cappuccinos, latte macchiatos and several other beverages. The result is a compact, homogeneous layer of milk froth.
Hot water	Hot water can be used to prepare hot teas, infusions and instant beverages.



Espresso tray

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

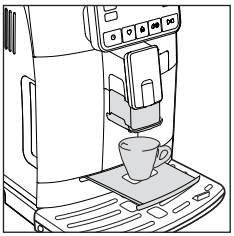
Brewing coffee

Note: After dispensing a cold drink, the machine may dispense at a slightly lower temperature. We recommend brewing first a coffee by selecting the pre-ground function without adding coffee.

Brewing coffee from whole coffee beans

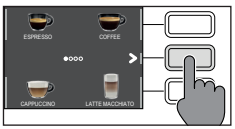
Warning: always use whole coffee beans when making espresso. Do not put any pre-ground, unroasted, freeze-dried or instant coffee in the coffee bean container, as they may damage the machine.

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

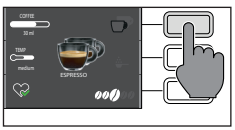


1 Remove the espresso tray, place an espresso cup beneath the coffee dispensing spout, raising or lowering it according to the size of the cup being used.

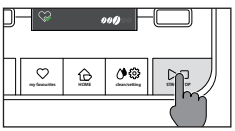
Press the **HOME** ⌂ button to bring up the beverage menu.



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



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



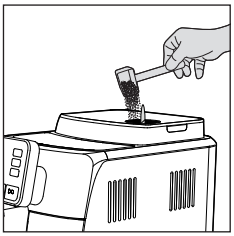
4 Finally, press the **START/STOP** ▷☐ button to begin dispensing the coffee.

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

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

Brewing coffee using pre-ground coffee

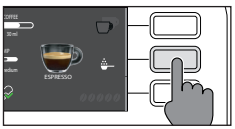
Use the measuring scoop provided to insert the correct dose in the pre-ground coffee compartment.



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

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

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



3 Press the " " button.

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

Note: this function is not available for FLAT WHITE.

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

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

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

Brewing coffee over ice

Note:the coffee is brewed at a lower temperature. For an optimal result, pour it over ice cubes and interrupt the automatic rinse cycle if the overice coffee is the first beverage brewed when the machine is switched on.

1 Take a glass and fill it halfway with ice cubes. (about 6 ice cubes for the factory set beverage).

2 Place the glass under the coffee dispensing spout.

3 Select the OVER ICE beverage.

We recommend using the aroma 5 or coffee boost for a more intense taste.

4 Press the **START/STOP** ▷□ button to start brewing.

Note: if you select the coffee boost or pre-ground coffee it is not possible to brew 2 cups at the time.

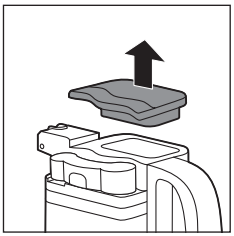
Note: after dispensing a hot drink or steam, the machine may dispense at a slightly higher temperature. We recommend brewing an over ice coffee first by selecting the pre-ground function without adding coffee.

Preparation of frothed-milk based coffee beverages

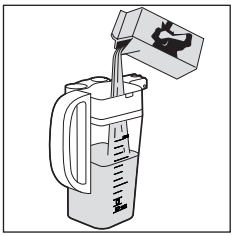
Filling the milk carafe

Note: Before using the milk carafe, clean it thoroughly as described under the "Cleaning the milk carafe" chapter.

The milk carafe can be filled before or during use.



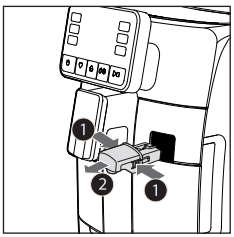
1 Lift the lid like in the figure (milk carafe).



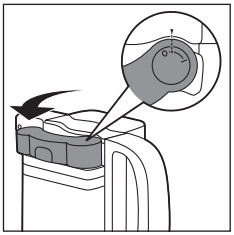
2 Pour the milk into the carafe. The milk level must be between the minimum (MIN) and the maximum (MAX) notches on the carafe. Replace the lid.

Inserting the milk carafe

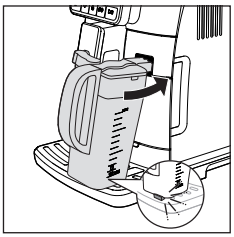
Remove the water dispensing spout (if installed):



1 Press the two side buttons to unlock the dispensing spout (1) and lift it slightly. Pull the water dispensing spout to remove it (2).



2 Position the milk carafe's dispensing spout in the "I" position.



3 Tilt it slightly and slide it completely into the machine's guides until it hooks onto the drip tray.

Note: do not force the carafe while inserting it.

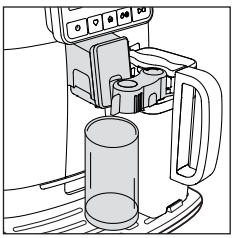
Removing the milk carafe

Rotate the carafe upwards until it is naturally released from the insert in the drip tray. Then remove it.

Dispensing frothed milk-based coffee beverages

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

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

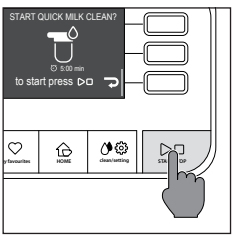


1 Press the **HOME** button and choose the desired beverage from the menu.

- Press the button for the beverage desired and place a suitable cup or glass beneath the coffee dispensing spout and the carafe dispensing spout.
- Press the START/STOP ▷☐ button to start brewing the selected beverage.

2 The machine will dispense a predefined amount of frothed milk into the cup or glass. The coffee or the frothed milk may be dispensed first, depending on the beverage selected.

If you wish to customise the beverage before dispensing, refer to the "Beverage customisation" chapter.



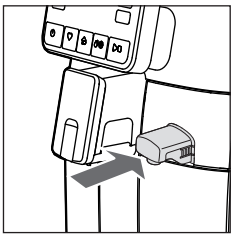
3 After dispensing your frothed milk-based coffee beverages, it is best to complete the quick cleaning procedure of the carafe within 10 seconds. However, the procedure can also be carried out at a later time by opening the cleaning menu via the **CLEAN/SETTING** button. Follow the instructions shown on the display. The cleaning procedure can be carried out with milk in the carafe.

Note: We recommend cleaning the machine via the quick clean procedure at least once a day.

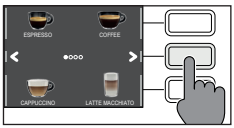
Press the **START/STOP** ▷☐ button to confirm, or " ↩ " to carry out the procedure at a later time.

Dispensing Hot Water

Warning: when the machine starts preparing hot water, the hot water dispensing spout may spray steam and hot water. Wait until the end of the preparation before removing the hot water dispensing spout.

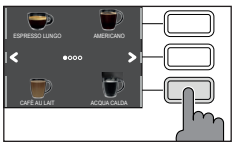


1 Insert the hot water dispensing spout.



2 Press the **HOME** ⌂ button and browse the various screens using the green " ❮ " and " ❯ " and select "HOT WATER".

Warning: only select " **HOT WATER "** from the HOME screen when the hot water dispensing spout is installed.



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

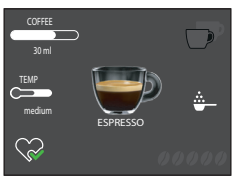
Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP** ▷□ button.

If you wish to customise the volume of water before you begin, please refer to the "Beverage customisation" chapter.

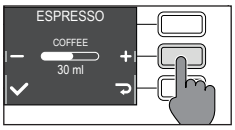
Beverage Customisation and Profile Creation

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

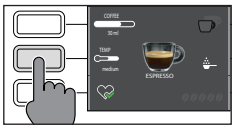
Customisation



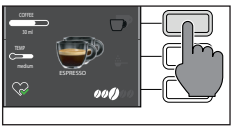
1 Press the **HOME** ⌂ button.
2 Select your beverage.
3 All the settings that can be adjusted and/or selected are displayed on the screen. Based on the type of beverage, you can adjust and/or select:
   - the amount of coffee and milk;
   - the temperature of the coffee;
   - the dispensing of two cups at the same time;
   - the use of pre-ground coffee;
   - the intensity of the aroma (only when using coffee beans);
   - the coffee boost function (only for over ice coffee);



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

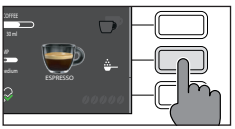


5 Press the " TEMP " button several times to adjust the temperature of the beverage from among the following options:
- low;
- medium;
- high;



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

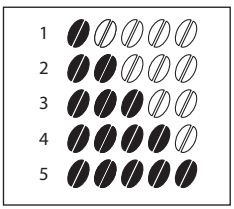
Note: this function is not available for beverages with milk, AMERICANO and HOT WATER.



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

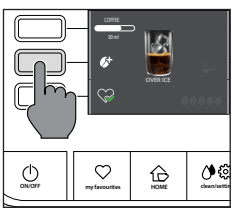
Note: this function only allows the dispensing of one coffee at a time.

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



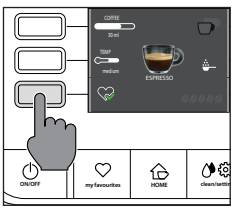
1 Very light
2 Light
3 Normal
4 Strong
5 Very strong

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



9 With over ice coffee you can select the coffee boost function " ". The machine will carry out a double grinding to make the flavor of the coffee more intense.

Note: this function allows you to brew only one coffee at a time. It cannot be used with pre-ground coffee and does not allow you to change the intensity of the aroma.



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

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

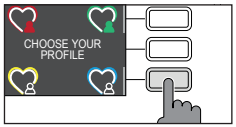
Creating a profile

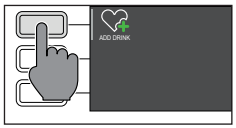
There are two ways to create a profile:

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

1 Press the **MY FAVOURITES** button.

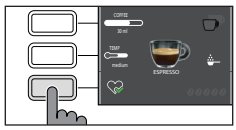
2 Select your preferred profile colour.



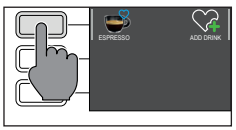


3 Press the " ADD DRINK " button.

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



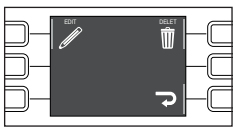
5 Press " " to save the customised beverage to your profile. At this point, you can dispense the beverage or exit the menu by pressing one of the ESC buttons (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING**).



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



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



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

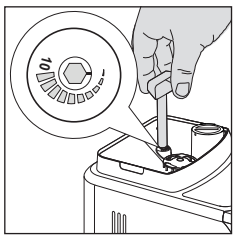
Note: It is not possible to save the beverage from the **HOME** menu via the **MY FAVOURITES** button. Instead, use the " " button, otherwise you will lose the settings you have just applied.

Coffee Grind Settings

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

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

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



1. Place a cup under the coffee dispensing spout.
2. Remove the lid of the coffee bean container.
3. Prepare an espresso as described in the "Brewing coffee from coffee beans" chapter.
4. While the machine is grinding the coffee, place the end of the handle of the pre-ground coffee measuring scoop on the coffee grinder adjustment knob, located in the coffee bean container. Use the handle of the measuring scoop to press and rotate the knob to the left or right, one notch at a time.
5. You can select from 10 grinding settings, from fine to course. The smaller the notch, the stronger and richer the coffee.

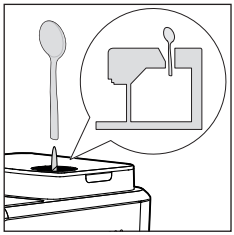
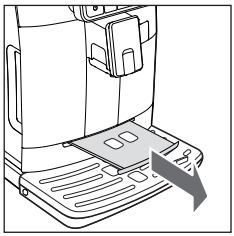
Note:
- Coarse grind: lighter taste, for dark roasted coffee blends (5-10);
- Fine grind: stronger taste, for light roasted coffee blends (1-5);

Cleaning and Maintenance

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

Cleaning table

Part description	When to clean	How to clean the cycle
Milk carafe	After use	After preparing a milk-based beverage, start the " QUICK CLEAN " process as indicated on the machine.
	Daily	Clean the milk container and the milk suction tube as described in the "Cleaning the milk carafe under running water" chapter, following the first 4 points and point 11.
	Weekly	Disassemble the milk carafe and clean all its parts under running water.
	Monthly	Start the " DEEP CLEANING " process as indicated on the machine. For this cleaning cycle, use the Philips "Milk circuit cleaner" to clean the milk circuits.
Brew group	Weekly	Remove the brew group and clean it under running water.
	Depending on usage	See the "Cleaning and lubricating the brew group" chapter.
	Monthly	Clean the brew group with the Gaggia coffee oil remover to remove any oily coffee residue
Drip tray full	When the red indicator emerges from the grid of the drip tray	Empty the drip tray and clean it under running water.
Drip tray grid	Depending on usage	Clean it under running water. Do not wash it in the dishwasher.
Coffee pucks container	Whenever the machine requires it	Empty the coffee pucks container and clean it under running water. Ensure that the machine is switched on during this procedure, or the coffee pucks container will not reset.
Water tank	Weekly	Clean it under running water.

Part description	When to clean	How to clean the cycle
Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct	Weekly	Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below. 
Espresso tray	Depending on usage	Remove the espresso tray and clean it with running water. It can also be washed in the upper tray of a dishwasher. 

Cleaning the milk carafe

Milk carafe cleaning programmes

The machine has two programmes for cleaning the milk carafe: quick clean and deep clean. Both programmes can be selected using the **CLEAN/SETTING** button then pressing the " CLEAN " button.

Quick clean is also proposed after dispensing a milk-based beverage. For both programmes, follow the instructions shown on the display.

- Quick clean programme

  The quick clean programme includes the cleaning of the milk dispensing spout. The cleaning procedure can be carried out with milk in the carafe.

- Deep clean programme for the carafe

  The deep clean programme for the carafe includes the careful cleaning of the whole milk circuit using the Philips "Milk circuit cleaner" product.

Accurate cleaning of the milk carafe under running water

To carefully clean the milk carafe, you must disassemble it completely and wash it under running water, following these steps:

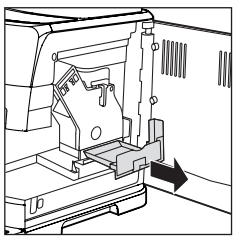
1 Press the release buttons to remove the lid (fig. 23).
2 Rotate the milk carafe's dispensing spout to the "●" position (fig. 24).
3 Lift the milk dispensing spout from the lid (fig. 25).
4 Remove the milk suction tube (fig. 26).
5 Press the button indicated by an arrow to unblock the cover of the milk dispensing spout (fig. 27).
6 To remove the cover, press lightly on the sides of the dispenser and pull the cover upwards to remove it from the dispenser (fig. 28).
7 Remove the ring from the milk carafe dispenser (fig. 29).
8 Pull the milk froth unit upwards (fig. 30).
9 Pull the support away from the milk froth unit (fig. 31).
10 Pull the support outwards and separate it from the remaining part (fig. 32).
11 Clean all parts with warm water.
12 Reassemble all the parts in the reverse order.

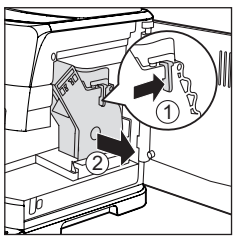
Cleaning the brew group

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

Removing the brew group

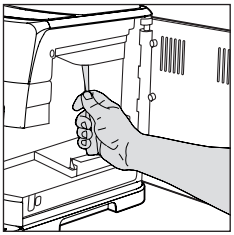
1 Turn off the machine and disconnect the power cord.
2 Remove the coffee pucks container and open the service door.
3 Remove the coffee residues drawer.



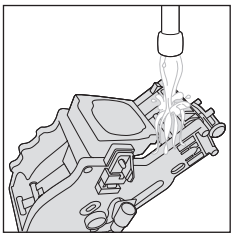


4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group (2) to remove it from the machine.

Cleaning the brew group under running water



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

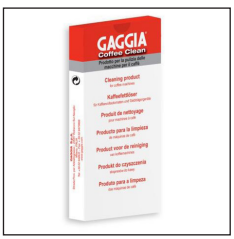


2 Thoroughly rinse the brew group using lukewarm water. Carefully wash the upper filter.

3 Let the brew group air dry.

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

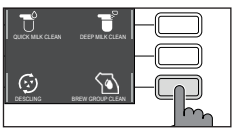
Cleaning the brew group with coffee cleaning tablets



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

1 Place a container under the coffee dispensing spout.

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

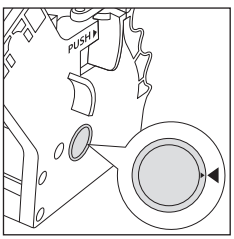


3 Select " BREW GROUP CLEANING " and press the **START/STOP** button to launch the cleaning procedure.

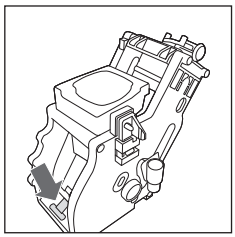
4 Follow the instructions shown on the display to correctly clean the brew group.

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

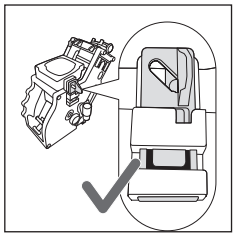
Reinserting the brew group



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

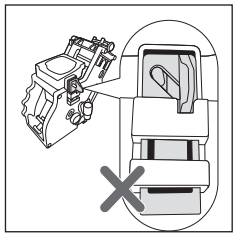


Make sure that the lever is in contact with the base of the brew group.



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

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



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

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

Warning: do not press the PUSH lever.

4 Close the service door.

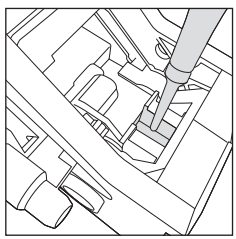
Lubricating the brew group

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

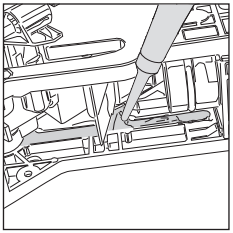
Frequency of use	Number of beverages prepared daily	Frequency of lubrication
Low	1-5	Every 4 months
Regular	6-10	Every 2 months
High	>10	Every month

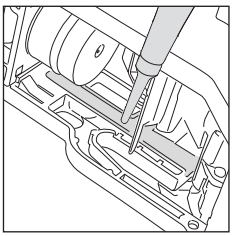
1 Turn off the appliance and disconnect the power cord.

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



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





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

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

Note: you can use the lubricant tube multiple times.

Descaling

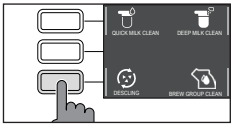
Descaling procedure



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

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

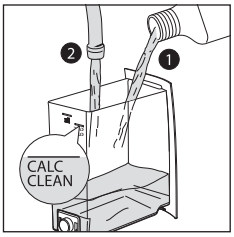
1 Press the **CLEAN/SETTING** button and select the " CLEAN " button shown on the display.



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

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

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



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

5 Fill the milk carafe halfway with water and insert it in the machine.

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

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

8 Replace the INTENZA+ filter into the water tank.

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

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

What to do if the descaling process is interrupted

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

1 Empty the water tank and wash it thoroughly.

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

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

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

Various Settings

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

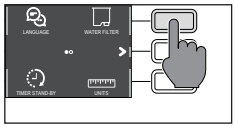
- Language
- Water filter
- Timer stand-by
- Water hardness
- Measurement units
- Beverage counter
- Restore factory settings

Language

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

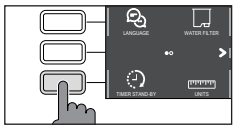
Languages available		
ITALIAN	DUTCH	HUNGARIAN
ENGLISH	DANISH	BULGARIAN
GERMAN	GREEK	CZECH
FRENCH	POLISH	SLOVAK
SPANISH	RUSSIAN	LITHUANIAN
PORTUGUESE	ROMANIAN	CHINESE (TRADITIONAL)

Water filter



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

Timer stand-by



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

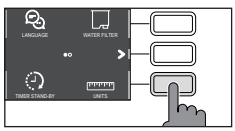
- 15 min
- 30 min
- 60 min
- 180 min

Warning: Increasing the standby time results in higher energy consumption. To reduce energy use, switch off the machine after use.

Water hardness

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

Measurement units



By selecting " MEASUREMENT UNITS ":

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

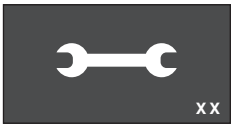
Beverage counter

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

Restore factory settings

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

Error Code Key



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

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

Troubleshooting

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

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

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

GAGGIA Accessories

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



Descaling product



INTENZA+ water filter



Coffee oil remover



Milk circuit cleaner (Philips)



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

Inhoudsopgave

Overzicht van de machine (afb. 2) 34
Bedieningspaneel en display 35
Overzicht van het controlepaneel (afb. 1) 35
Multifunctietoetsen 35
Eerste installatie 35
Handmatige spoelcyclus 36
Meting van de waterhardheid 36
Waterfilter INTENZA+ 37
Installatie van het waterfilter INTENZA+ 37
Vervanging van het waterfilter INTENZA+ 37
Type drank 38
Espresso-lade 39
Koffieafgifte 39
Afgifte van koffie met koffiebonen 39
Afgifte van de koffie met voorgemalen koffie 40
Over ice koffie zetten 40
Bereiding van dranken op basis van koffie en opgeschuimde melk 41
Vullen van de melkkan 41
Plaatsing van de melkkan 42
Verwijdering van de melkkan 42
Afgifte van de dranken op basis van koffie en opgeschuimde melk 42
Afgifte van heet water 43
Aanpassing van de dranken en creatie van de profielen 44
Aanpassing van de dranken 44
Een nieuw profiel aanmaken 45
Instelling van de maalfijnheid 46
Reiniging en onderhoud 47
Reinigingstabel 47
Reiniging van de melkkan 48
Reiniging van de zetgroep 49
Invetten van de zetgroep 51
Ontkalking 52
Frequentie van de ontkalking 52
Wat te doen in geval van onderbreking van de ontkalkingsprocedure 53
Verschillende instellingen 53
Taal 54
Waterfilter 54
Timer stand-by 54
Waterhardheid 54
Meeteenheid 54
Drankenteller 55
Fabrieksinstellingen herstellen 55
Betekenis van de foutcodes 55
Oplossing van problemen 56
Accessoires GAGGIA 58

Overzicht van de machine (afb. 2)

1	Deksel van de koffiebonenreservoir	**13**	Espresso-lade
2	Koffiebonenreservoir	**14**	Voedingskabel
3	Aansluiting voor voedingskabel	**15**	Lekbakje mat
4	Waterreservoir	**16**	Smeervet
5	Compartiment voorgemalen koffie	**17**	Maatlepel voor voorgemalen koffie
6	Afstelknop van de koffiemolen	**18**	Tester van de waterhardheid
7	Controlepaneel	**19**	Servicedeur
8	Afstelbare koffietuit	**20**	Koffieopvanglade
9	Koffieresidureservoir	**21**	Zetgroep
10	Lekbakje	**22**	Toetsen uitvoer lekbakje
11	Deksel lekbakje	**23**	Melkkan
12	Indicator lekbakje vol	**24**	Schenkinrichting voor water

Bedieningspaneel en display

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

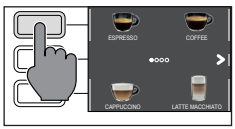
Overzicht van het controlepaneel (afb. 1)

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

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

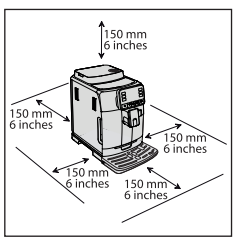
Multifunctietoetsen

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



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

Eerste installatie

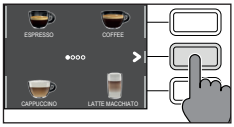


Voordat u de machine gebruikt, is het van essentieel belang dat u een paar eenvoudige stappen volgt, duidelijk beschreven in de beknopte handleiding aan het begin van deze handleiding met verklarende tekeningen.

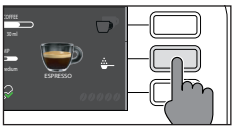
Opmerking: om een nog heerlijkere koffie te verkrijgen, raden we u aan eerst 5 kopjes koffie te zetten zodat de machine de zelf-afstelling kan uitvoeren.

Handmatige spoelcyclus

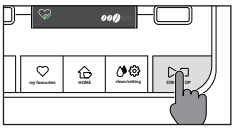
Tijdens de eerste installatie of na een lange periode van inactiviteit van de machine, moet er een handmatige spoelcyclus uitgevoerd worden.



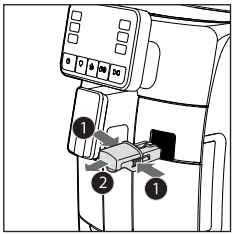
1 Plaats een bak onder de koffietuit, blader door de verschillende pagina's en selecteer een "ESPRESSO LUNGO".



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



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



4 Leeg de houder en verzeker u ervan dat de schenkinrichting voor heet water geïnstalleerd is.

5 Plaats een houder onder de schenkinrichting voor heet water en kies de drank " HOT WATER ".

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

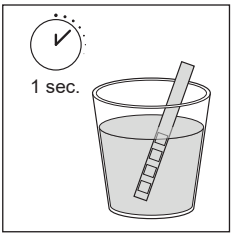
7 Leeg de houder en herhaal de stappen van 5 tot 7, tot het waterreservoir leeg is.

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

Meting van de waterhardheid

Tijdens de eerste installatie, moet de waterhardheid ingesteld worden.

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



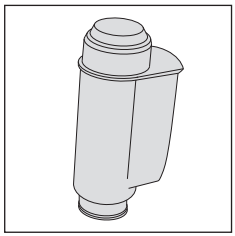
1 Dompel de strook voor de meting van de waterhardheid gedurende 1 seconde in een glas water. Haal de strook uit het water en wacht 1 minuut.

2 Controleer hoeveel vierkantjes rood geworden zijn.

3 Gebruik de groene toetsen " ❯ " en " ❮ " om de waarde te kiezen van de hardheid die ingesteld moet worden volgens de hierna volgende tabel, en bevestig dan met de toets " ✓ ".

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

Waterfilter INTENZA+



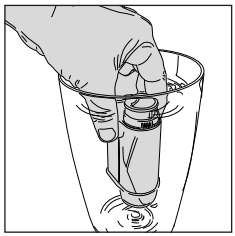
Het is aangeraden het waterfilter INTENZA+ te installeren, om de vorming van kalksteen te beperken. Dit verzekert een langere duur van de machine en een beter aroma van de koffie in de loop van de tijd.

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

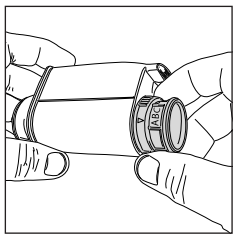
Het waterfilter "INTENZA+" voorkomt de vorming van mineraalafzettingen, door de kwaliteit van het water te verbeteren.

Installatie van het waterfilter INTENZA+

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



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



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

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

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

C = zeer hard water – komt overeen met 4 vierkantjes

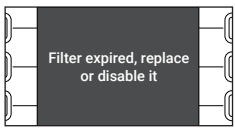
Plaats het filter INTENZA+ in het waterreservoir en verzeker u ervan dat het correct geplaatst is. Vul het waterreservoir en plaats het in het compartiment.

Drukt u op de **CLEAN/SETTING** -knop, selecteert u "INSTELLINGEN" en selecteert u eenmaal in het instellingenmenu "WATERHARDHEID".

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

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

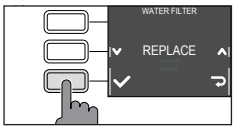
Vervanging van het waterfilter INTENZA+



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

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

2 Selecteer de toets " WATERFILTER ".



3 Kies VERVANGEN of UITSCHAKELEN en bevestig met de toets " ✓ ".
Volg de aanwijzingen op het display om het filter correct in te schakelen.

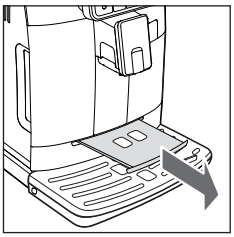
Opmerking: Kies " **UITSCHAKELEN** " om het filter uit te schakelen, indien u deze niet vervangt.

Type drank

Naam van de drank	Beschrijving
Ristretto	De ristretto, geserveerd in een klein kopje, is een espresso met een kortere afgiftetijd in vergelijking met de klassieke espresso, wat resulteert in een kortere en minder cafeïnehoudende koffie.
Espresso	De espresso is in heel de wereld gekend als de echte "Italiaanse koffie". Hij wordt geserveerd in een klein kopje, met als onmiskenbare kenmerken een volledig en intens aroma en een toplaag van compacte, natuurlijke room. Dit resultaat in het kopje is het resultaat van een drukextractieproces met heet water, uitgevonden door Achille Gaggia in 1938.
Espresso lungo	De espresso lungo is een espresso met een langere extractietijd. Hij is meer verdund, met een andere aromatische intensiteit en een hoger cafeïnegehalte. Deze koffie wordt in een middelgroot kopje geserveerd.
Koffie	Koffie is een drank gemaakt met een grotere hoeveelheid water dan de espresso. Hij heeft een lichter aroma en wordt in een middelgroot tot groot kopje geserveerd.
Americano	De americano is een minder intense slappe koffie, voorbereid met een espresso waaraan heet water wordt toegevoegd.
Over ice koffie	Het is koffie die op een lagere temperatuur en met een langzamere extractie wordt bereid en in een glas of kopje over ijsblokjes wordt gegoten. Het resultaat is een frisse, mildere en zachte smaak.
Cappuccino	De cappuccino is een van de meest geliefde Italiaanse klassiekers ter wereld. Hij wordt voorbereid met espresso, melk en melkschuim, dat minstens 1 cm dik moet zijn. Deze wordt in een groot kopje geserveerd.
Cappuccino XL	De Cappuccino XL is een cappuccino die gemaakt wordt met een grotere hoeveelheid espresso en melk.
Cortado	De cortado is een drank van Argentijnse oorsprong, namelijk een espresso waar een kleine hoeveelheid melk aan toegevoegd wordt. Hij wordt over het algemeen in een klein glas geserveerd en is populair in Spanje en Portugal, evenals in Latijns-Amerika.
Flat white	De flat white is een drank van Australische herkomst met een sterke dominantie van koffie. Hij is samengesteld uit een dubbele espresso en melk met een lichte laag van fluweelachtig schuim.
Café au lait	De café au lait is een drankje dat bestaat uit gelijke delen koffie en melk.. Hij kan nu ook verrijkt worden met een lichte laag melkschuim. Deze wordt in een groot kopje geserveerd.
Latte Macchiato	De Latte Macchiato is een drank die wordt bereid met warme melk, een deel melkschuim en een kleine hoeveelheid espresso. Hij wordt geserveerd in een groot, transparant glas waarin men de drie verschillende lagen die zich vormen, kan onderscheiden.

Latte Macchiato XL	Latte Macchiato XL is een Latte Macchiato bereid met een grotere hoeveelheid melk, geserveerd in een hoog en transparant glas.
Opgeschuimde melk	De opgeschuimde melk wordt gebruikt voor de voorbereiding van de cappuccino, Latte Macchiato en talrijke andere dranken. Het resultaat is een laag compact en homogeen melkschuim.
Heet water	Het heet water kan gebruikt worden voor de bereiding van thee, kruidenthee en oplosproducten.

Espresso-lade



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

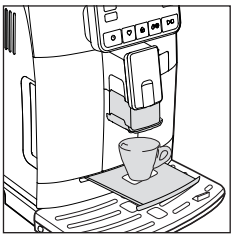
Koffieafgifte

Opmerking: na de uitgifte van een koud drankje kan het zijn dat de machine op een iets lagere temperatuur afgeeft. Wij raden u aan eerst koffie te zetten door de voorgemalen functie te selecteren zonder koffie toe te voegen.

Afgifte van koffie met koffiebonen

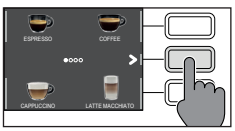
Let op: gebruik enkel koffiebonen voor espresso. Plaats geen gemalen koffie, ongebrande koffie of oploskoffie in de koffiebonencontainer, omdat deze de machine kunnen beschadigen.

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

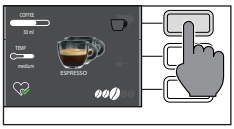


1 Verwijder de espresso tray, plaats een kopje onder de koffietuit, verplaats de koffietuit omhoog of omlaag, afhankelijk van het formaat van het gebruikte kopje.

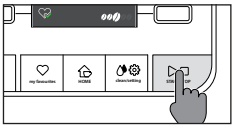
Druk op de toets **HOME** ⌂ voor toegang tot het drankenmenu.



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



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



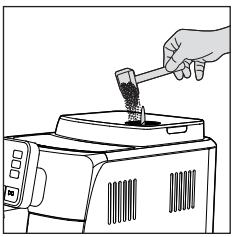
4 Druk tenslotte op de toets **START/STOP** ▷☐ om de afgifte te starten.

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

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

Afgifte van de koffie met voorgemalen koffie

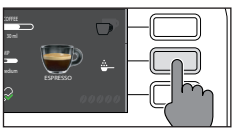
Gebruik de speciale meegeleverde maatlepel en voeg de juiste dosis in het compartiment voor voorgemalen koffie.



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

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

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



3 Druk op de toets " ".

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

Opmerking: deze functie kan niet gebruikt worden met de FLAT WHITE.

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

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

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

Over ice koffie zetten

Opmerking: De koffie wordt op een lagere temperatuur gezet; giet de koffie over ijsblokjes voor een optimaal resultaat en als de Over Ice Koffie het eerste product is dat wordt afgegeven wanneer u de machine aanzet, onderbreek dan de automatische spoelcyclus.

1 Vul het glas voor de helft met ijs (ongeveer 6 ijsblokjes voor een standaard drank).

2 Plaats het glas onder de koffietuit.

3 Kies de OVER ICE-drank.

Wij adviseren om aroma 5 of de boostfunctie te gebruiken voor koffie met een intensere smaak.

4 Druk op de toets **START/STOP** ▷□ om het koffiezetten te starten.

Opmerking: als u coffee boost of voorgemalen koffie kiest, dan is het niet mogelijk om twee kopjes tegelijk te zetten.

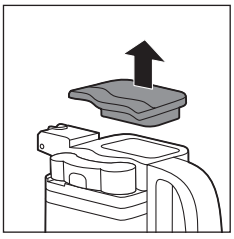
Opmerking: Na de uitgifte van een warme drank of stoom kan de machine op een iets hogere temperatuur afgeven. Wij raden u aan eerst een over-ice koffie te zetten door de voorgemalen functie te selecteren zonder koffie toe te voegen.

Bereiding van dranken op basis van koffie en opgeschuimde melk

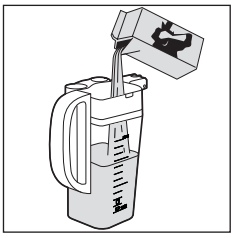
Vullen van de melkkan

Opmerking: Voordat men de melkkan gebruikt, dient men deze eerst zorgvuldig te reinigen, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging van de melkkan".

De melkkan kan voor of tijdens het gebruik gevuld worden.



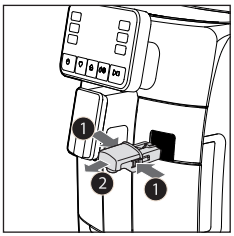
1 Til het deksel van de eenheid voor afgifte van melk op.



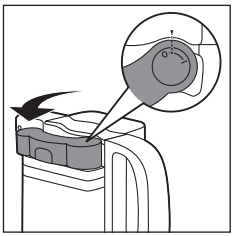
2 Schenk de melk in de kan: de hoeveelheid melk dient tussen het minimumniveau (MIN) en het maximumniveau (MAX) aangeduid op de melkkan te liggen. Plaats de deksel opnieuw.

Plaatsing van de melkkan

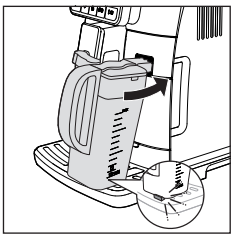
Indien voorzien, verwijder de schenkinrichting voor water:



1 Druk op de twee toetsen aan de zijkant om de schenkinrichting (1) los te maken en til deze een klein beetje op. Trek aan de schenkinrichting voor water om deze te verwijderen (2).



2 Plaats de schenkinrichting van de melkkan op positie "I".



3 Kantel het iets en plaats het volledig in de geleiders van de machine, totdat het aan het lekbakje is vastgehaakt.

Opmerking: plaats de kan niet met kracht.

Verwijdering van de melkkan

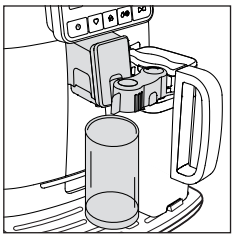
Draai de kan naar boven totdat deze soepel uit de inzet op het lekbakje loskomt. Verwijder ze vervolgens.

Afgifte van de dranken op basis van koffie en opgeschuimde melk

Raad: verwarm de kopjes voor met heet water om een warmer product te krijgen.

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

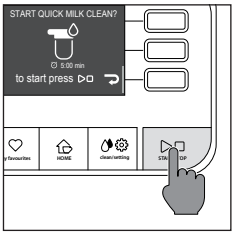
1 Druk op de toets **HOME** en kies uw drank op het menu.



- Druk op de toets van de gewenste drank en plaats een kopje of beker met de juiste afmetingen onder de koffietuit en de schenkinrichting van de kan.
- Druk op de toets START/STOP ▷☐ om de afgifte van de gekozen drank te starten.

2 De machine geeft een vooraf bepaald volume opgeschuimde melk en koffie af in het kopje of in de beker. Afhankelijk van de gekozen drank, wordt eerst de koffie of eerst de opgeschuimde melk afgegeven.

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



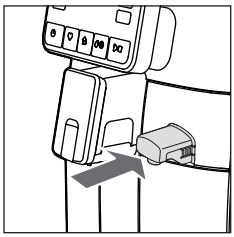
3 Na elke voorbereiding van dranken op basis van koffie en opgeschuimde melk, kan men binnen de 10 seconden de procedure voor snelle reiniging van de kan uitvoeren. De procedure kan in ieder geval ook later uitgevoerd worden, vanuit het menu van de reiniging aan de hand van de toets **CLEAN/SETTING**. Volg de instructies op het display. De reinigingsprocedure kan ook uitgevoerd worden met melk in de kan.

Opmerking: voer de procedure voor snelle reiniging minstens een keer per dag uit.

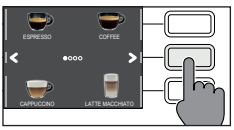
Druk op de toets **START/STOP** ▷☐ om te bevestigen, of op de toets " ⮌ " om ze later uit te voeren.

Afgifte van heet water

Let op: wanneer de voorbereiding begint, kan de schenkinrichting voor heet water stoom en heet water afspuiten. Alvorens de schenkinrichting van het heet water te verwijderen, moet u wachten tot de voorbereiding voltooid is.

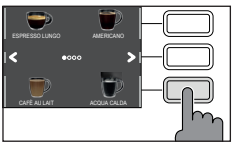


1 Plaats de schenkinrichting voor heet water.



2 Druk op de toets **HOME**, doorloop de verschillende schermen met de groene toetsen " ❮ " en " ❯ ", en kies "HEET WATER".

Let op: kies de drank " **HEET WATER "** op het scherm HOME enkel wanneer de schenkinrichting van het heet water geïnstalleerd is.



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

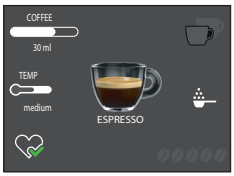
Opmerking: de afgifte kan op eender welk moment onderbroken worden, door op de toets **START/STOP** ▷☐ te drukken.

Indien u het volume van het water vòòr de afgifte wenst aan te passen, zie dan hoofdstuk "Aanpassing van de dranken".

Aanpassing van de dranken en creatie van de profielen

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

Aanpassing van de dranken

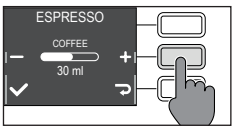


1 Druk op de toets **HOME** .

2 Kies uw drank.

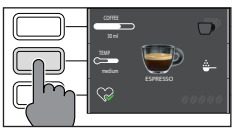
3 Op het scherm worden alle instellingen weergegeven die u kunt aanpassen en/of selecteren op basis van uw voorkeuren. Al naargelang het type drank, kan u de volgende waarden afstellen of selecteren:

- het volume van de koffie en van de melk;
- de temperatuur van de koffie;
- de afgifte van twee kopjes tegelijkertijd;
- het gebruik van voorgemalen koffie;
- de intensiteit van het aroma (enkel bij gebruik van koffiebonen);
- de coffee boostfunctie (alleen voor over ice-koffie);



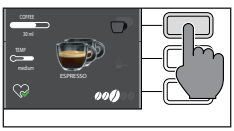
4 Na te toets " KOFFIE " of " MELK ", ingedrukt te hebben, gebruikt u de groene toetsen " + " en " − ", om het gewenste volume in te stellen.

Druk vervolgens op de knop " ✓ " om te bevestigen en terug te keren naar het vorige scherm, waar de nieuwe ingestelde hoeveelheid weergegeven wordt.



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

- laag;
- gemidd.;
- hoog;



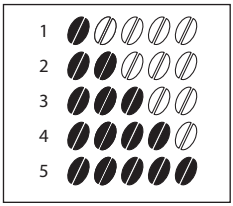
6 Druk op de toets " " om twee kopjes te zetten, of op de toets " " om slechts een kopje te zetten. Het beeld van de drank in het midden van het display geeft het gekozen aantal kopjes weer.

Opmerking: deze functie kan niet gebruikt worden voor de dranken met melk, de AMERICANO en heet water.



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

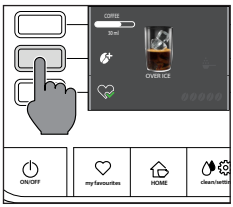
Opmerking: met deze functie kan men slechts één koffie per keer verstrekken.



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

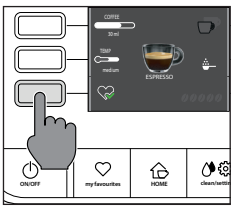
1 Zeer mild
2 Mild
3 Normaal
4 Sterk
5 Zeer sterk

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



9 Met over ice-koffie kunt u de coffee boostfunctie kiezen " ". De machine maalt twee keer om de koffiesmaak intenser te maken.

Opmerking: met deze functie kunt u slechts één kopje koffie per keer zetten. De functie kan niet worden gebruikt met voorgemalen koffie en het is niet mogelijk om de intensiteit van het aroma aan te passen.



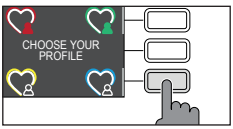
10 Nadat u de drank aan uw smaak hebt aangepast, kunt u het in een profiel opslaan door te drukken op de toets " ".

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

Een nieuw profiel aanmaken

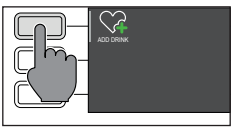
Men kan op twee wijzen een profiel aanmaken:

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



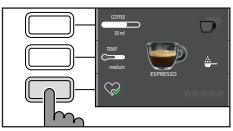
1 Druk op de toets **MY FAVOURITES** .

2 Kies de kleur van het profiel die u verkiest.

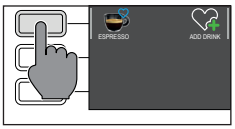


3 Druk op de toets " DRANK TOEVOEGEN ".

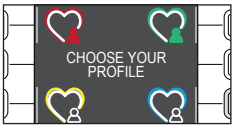
4 De schermen van de dranken worden weergegeven. Selecteer de drank die u wilt opslaan in uw profiel en pas het aan door stap 3 tot 8 van het hoofdstuk "Aanpassing van de dranken" uit te voeren.



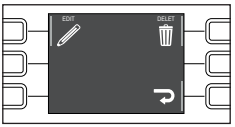
5 Druk op de toets " " om de aangepaste drank in uw profiel op te slaan. Nu kan u de drank zetten of het menu verlaten met een van de toetsen ESC (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING**).



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



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



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

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

Instelling van de maalfijnheid

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

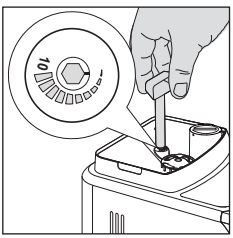
Opmerking: de maalfijnheid kan enkel afgesteld worden terwijl de machine de koffiebonen maalt. Het verschil in smaak zal na de afgifte van 2-3 koffiekopjes geproefd worden.

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

1 Plaats een kopje onder de koffietuit.

2 Open het deksel van het koffiebonenreservoir.

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



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

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

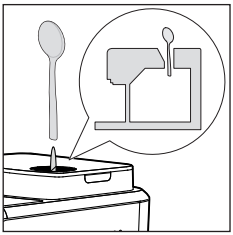
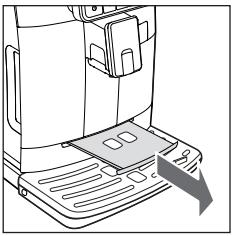
Opmerking:
- Grove maling: mildere smaak, voor koffiemelanges met donkere branding (5-10);
- Fijne maling: intensere smaak, voor lichtgebrande koffiemelanges (1-5);

Reiniging en onderhoud

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

Reinigingstabel

Beschrijving deel	Wanneer reinigen	Hoe reinigen
Melkkan	Na gebruik	Start, na de voorbereiding van een drank op basis van melk, de cyclus voor " SNELLE REINIGING " in functie van wat aangegeven wordt door de machine zelf.
	Dagelijks	Reinig de houder van de melk en het aanzuigbuisje van de melk zoals beschreven in het hoofdstuk "Grondige reiniging van de melkkan onder stromend water", volgens de eerste 4 punten en het punt 11.
	Wekelijks	Demonteer de melkkan en reinig alle delen onder stromend water.
	Maandelijks	Start de cyclus "GRONDIGE REINIGING" volgens de instructies beschreven in het hoofdstuk "Grondige reiniging van de melkkan onder stromend water". Gebruik voor deze reinigingscyclus het product voor de reiniging van de melkcircuits “Milk circuit cleaner”, van Philips.
Zetgroep	Wekelijks	Verwijder de zetgroep en reinig hem onder stromend water.
	In functie van het type gebruik	Zie het hoofdstuk "Reiniging en smering van de zetgroep".
	Maandelijks	Reinig de zetgroep met de koffieolieverwijderingstabletten Gaggia om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen
Lekbakje vol	Wanneer de speciale rode indicator uit het rooster van het lekbakje komt	Leeg het lekbakje en reinig het onder stromend water.
Rooster lekbakje	Afhankelijk van het type gebruik	Reinig het onder stromend water, niet in de vaatwasmachine.
Koffieresidureservoir	Wanneer de machine dit vereist	Leeg het koffieresidureservoir en reinig het onder stromend water. Verzeker u ervan dat de machine ingeschakeld is tijdens deze werkzaamheid, anders wordt het koffieresidureservoir niet op nul gezet.

Beschrijving deel	Wanneer reinigen	Hoe reinigen
Waterreservoir	Wekelijks	Reinig het onder stromend water.
Compartiment van de voorgemalen koffie/ koffieleiding	Wekelijks	Reinig het bovenste deel met de steel van een lepel zoals hierna aangegeven. 
Espresso-lade	In functie van het type gebruik	Verwijder de espresso tray en reinig deze met stromend water. U kan deze ook in de bovenste mand van de vaatwasser reinigen. 

Reiniging van de melkkan

Reinigingsprogramma‘s van de melkkan

De machine heeft twee programma‘s om de melkkan te reinigen, de snelle reiniging en de grondige reiniging. Beide programma‘s kunnen gekozen worden met de toets **CLEAN/SETTING** en door vervolgens op de toets " REINIGING " te drukken.

De snelle reiniging wordt ook aan het einde van de afgifte van dranken op basis van melk voorgesteld. Volg voor beide programma‘s de instructies weergegeven op het display.

- Programma voor de snelle reiniging

  Het programma voor snelle reiniging voorziet de reiniging van de schenkinrichting voor melk. Tijdens de reinigingsprocedure kan u de melk ook in de kan laten.

- Programma voor de grondige reiniging van de kan

  Het programma voor de grondige reiniging van de kan voorziet een zorgvuldige reiniging van het hele melkcircuit met gebruik van het product voor de reiniging van de melkcircuits van Philips "Milk Circuit Cleaner".

Grondige reiniging van de melkkan onder stromend water

Om de melkkan zorgvuldig te reinigen, moet u ze volledig demonteren en onder stromend water wassen, volgens de volgende stappen:

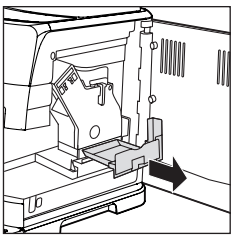
1. Druk op de ontgrendelingsknoppen om de deksel te verwijderen (afb. 23).
2. Verdraai de schenkinrichting van de melkkan op positie "●" (afb. 24).
3. Til de schenkinrichting van de melk op van het deksel (afb. 25).
4. Verwijder het melkaanzuigbuisje (afb. 26).
5. Druk op de toets aangegeven door een pijltje om het deksel van de schenkinrichting van de melk te ontgrendelen (afb. 27).
6. Om het deksel te verwijderen, drukt u zachtjes op de zijkanten van de koffietuit en trekt u het deksel naar boven om het van de koffietuit te verwijderen (afb. 28).
7. Verwijder de ring uit de schenkinrichting van de melkkan (afb. 29).
8. Trek de eenheid van het melkschuim naar boven (afb. 30).
9. Trek de steun naar buiten ten opzichte van de eenheid van het melkschuim (afb. 31).
10. Trek de steun naar buiten en scheid hem van het resterende deel (afb. 32).
11. Reinig alle delen met lauw water.
12. Assembleer alle delen opnieuw in de omgekeerde volgorde.

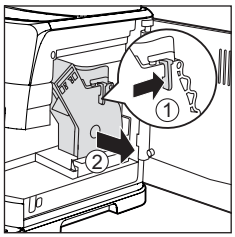
Reiniging van de zetgroep

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

Verwijdering van de zetgroep

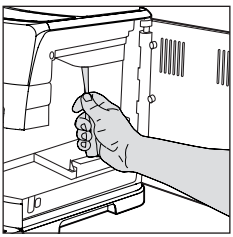
1. Schakel de machine uit en koppel de voedingskabel los.
2. Verwijder het koffieresidureservoir en open de servicedeur.
3. Verwijder de koffieopvanglade.



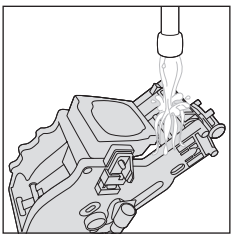


4 Druk op de PUSH-hendel (indrukken) (1) en trek aan de hendel van de zetgroep (2) om deze uit de machine te halen.

Reiniging van de zetgroep onder stromend water



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

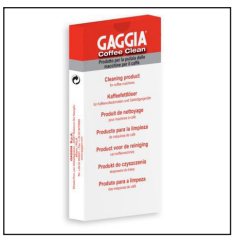


2 Spoel de zetgroep grondig met lauw water. Reinig het bovenste filter zorgvuldig.

3 Laat de zetgroep aan de lucht drogen.

Opmerking: droog de zetgroep niet af met doeken om de ophoping van stofvezels erin te vermijden.

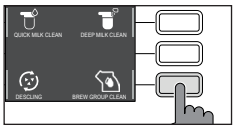
Reiniging van de zetgroep met tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen



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

1 Plaats een houder onder de koffietuit.

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

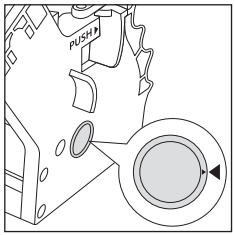


3 Kies "REINIGING ZETGROEP" en druk op de toets **START/STOP** ▷□ om de reinigingsprocedure te starten.

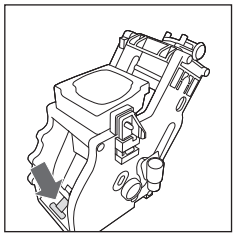
4 Volg de aanwijzingen op het display om de zetgroep correct te reinigen.

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

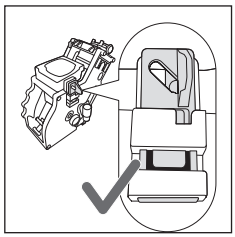
Herplaatsing van de zetgroep



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

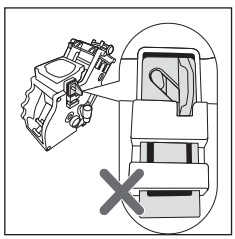


Zorg ervoor dat de hendel in aanraking komt met de basis van de zetgroep.



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

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



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

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

Let op: druk niet op de hendel PUSH.

4 Sluit de servicedeur

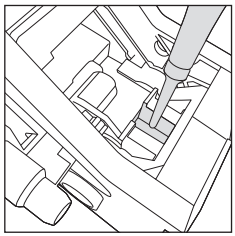
Invetten van de zetgroep

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

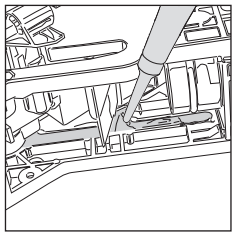
Frequentie van gebruik	Dagelijks aantal bereide dranken	Frequentie voor invetten
Laag	1-5	Om de 4 maanden
Normaal	6-10	Om de 2 maanden
Hoog	>10	Elke maand

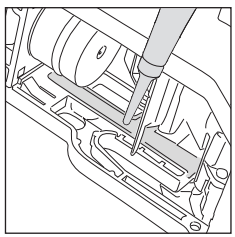
1 Schakel het apparaat uit en koppel de voedingskabel los.

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



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





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

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

Opmerking: u kunt de tube smeervet meerdere keren hergebruiken.

Ontkalking

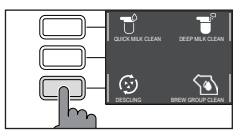
Frequentie van de ontkalking



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

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

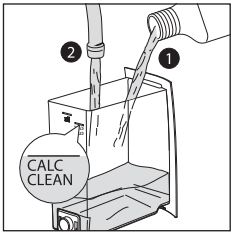
1 Druk op de toets **CLEAN/SETTING** en selecteer de toets " REINIGING " die op het display weergegeven wordt.



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

2 Verwijder het lekbakje en het koffieresidureservoir, leeg ze en plaats ze terug in de machine.

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



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

5 Vul de melkkan voor de helft met water en plaats ze in de machine.

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

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

8 Plaats het filter INTENZA+ weer in het waterreservoir.

Opmerking: de activeringsprocedure van het filter kan onderbroken worden door te drukken op de toets **START/STOP** ▷□.

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

Wat te doen in geval van onderbreking van de ontkalkingsprocedure

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

1 Leeg het waterreservoir en reinig het zorgvuldig.

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

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

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

Verschillende instellingen

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

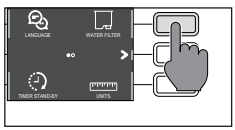
- Taal
- Waterfilter
- Timer stand-by
- Waterhardheid
- Meeteenheid
- Drankenteller
- Fabrieksinstellingen herstellen

Taal

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

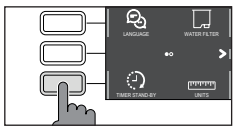
Beschikbare talen		
ITALIAANS	NEDERLANDS	HONGAARS
ENGELS	DEENS	BULGAARS
DUITS	GRIEKS	TSJECHISCH
FRANS	POOLS	SLOWAAKS
SPAANS	RUSSISCH	LITOUWS
PORTUGEES	ROEMEENS	CHINEES (TRADITIONEEL)

Waterfilter



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

Timer stand-by



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

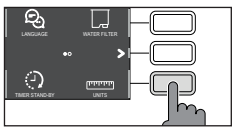
- 15 min
- 30 min
- 60 min
- 180 min

Let op: Het verlengen van de stand-by tijd leidt tot een hoger energieverbruik van de machine. Om het energieverbruik te verminderen, moet de machine na gebruik worden uitgeschakeld.

Waterhardheid

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

Meeteenheid



Door "MEETEENHEID" te selecteren:

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

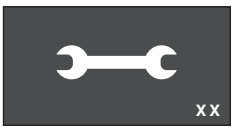
Drankenteller

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

Fabrieksinstellingen herstellen

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

Betekenis van de foutcodes



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

Foutcode	Probleem	Oorzaak	Mogelijke oplossing
01	De koffiemolen is geblokkeerd	De koffieleiding is geblokkeerd	Verwijder de voedingskabel en verwijder de zetgroep. Reinig de koffieleiding grondig met de steel van een lepel. Schakel het apparaat opnieuw in.
03 - 04	Er heeft zich een probleem voorgedaan met de zetgroep.	De zetgroep is vuil of niet goed gesmeerd.	Schakel de machine uit met de hoofdschakelaar. Verwijder de zetgroep en reinig hem zorgvuldig. (Raadpleeg het hoofdstuk "Reiniging van de zetgroep")
		De zetgroep is niet correct geplaatst.	Schakel de machine uit met de hoofdschakelaar. Verwijder de zetgroep en plaats hem terug. Verzeker u ervan dat de zetgroep op de juiste positie is alvorens deze te plaatsen. Raadpleeg het hoofdstuk "Herplaatsing van de zetgroep".
05	Er is een probleem in het watercircuit.	Er is lucht aanwezig in het watercircuit.	Haal het reservoir enkele keren uit de machine en plaats het opnieuw. Zorg ervoor dat het correct in de machine geplaatst wordt. Controleer of de ruimte van het waterreservoir schoon is.
			Als u een "INTENZA+" filter gebruikt: verwijder het filter uit het waterreservoir en schud het om alle lucht uit het filter te verwijderen. Plaats vervolgens het filter "INTENZA+" weer in het waterreservoir.
			Schakel de machine uit en weer in door de stekker uit het stopcontact te trekken en er weer in te steken.

14	De machine is oververhit	Er zijn meerdere mogelijke oorzaken.	Schakel de machine uit en schakel ze na 30 minuten opnieuw in. Doe dit 2 of 3 maal.

Oplossing van problemen

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

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

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

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

Accessoires GAGGIA

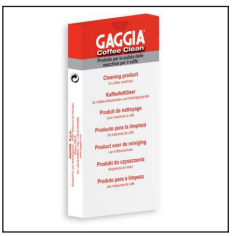
De koffie en de accessoires zijn beschikbaar in de erkende centra (Italië), of bij de dealers van uw land.



Ontkalkingsoplossing



Waterfilter INTENZA+



Koffieolieverwijderings-tabletten



Milk circuit cleaner (Philips)



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

Spis treści

Główne elementy urządzenia (Rys. 2) 60
Panel sterowania i wyświetlacz 61
Główne elementy panelu sterowania (rys. 1) 61
Przyciski wielofunkcyjne 61
Pierwsza instalacja 61
Ręczny cykl płukania 62
Pomiar twardości wody 62
Filtr wody INTENZA+ 63
Instalacja filtra wody INTENZA+ 63
Wymiana filtra wody INTENZA+ 63
Rodzaje napojów 64
Espresso tray 65
Parzenie kawy 65
Parzenie kawy na bazie kawy ziarnistej 65
Parzenie kawy na bazie kawy wstępnie zmielonej 66
Parzenie kawy over ice 67
Przygotowywanie napojów na bazie kawy i spienionego mleka 67
Napełnianie dzbanka na mleko 67
Wkładanie dzbanka na mleko 68
Wyjmowanie dzbanka na mleko 68
Nalewanie napojów na bazie kawy i spienionego mleka 68
Nalewanie gorącej wody 69
Indywidualne ustawienia napojów i tworzenie profili 70
Indywidualne ustawienia napojów 70
Tworzenie profilu 71
Regulacja stopnia mielenia 72
Czyszczenie i konserwacja 73
Tabela czyszczenia 73
Czyszczenie dzbanka na mleko 74
Czyszczenie bloku zaparzającego 75
Smarowanie bloku zaparzającego 77
Odwapnianie 78
Procedura odwapniania 78
Co robić w przypadku przerwania procedury odwapniania 79
Ustawienia różne 79
Język 80
Filtr wody 80
Timer stand-by 80
Twardość wody 80
Jednostki miary 80
Licznik napojów 81
Przywracanie ustawień fabrycznych 81
Znaczenie kodów błędów 81
Rozwiązywanie problemów 82
Akcesoria GAGGIA 85

Główne elementy urządzenia (Rys. 2)

1	Pokrywka pojemnika na kawę ziarnistą	**13**	Espresso tray
2	Pojemnik na kawę ziarnistą	**14**	Kabel zasilający
3	Gniazdo do kabla zasilającego	**15**	Mata do tacy ociekowej
4	Zbiornik na wodę	**16**	Smar
5	Pojemnik na kawę wstępnie zmieloną	**17**	Miarka do kawy wstępnie zmielonej
6	Pokrętło regulacji młynka	**18**	Tester twardości wody
7	Panel sterowania	**19**	Drzwiczki serwisowe
8	Regulowany dozownik kawy	**20**	Kasetka na resztki kawy
9	Pojemnik na fusy	**21**	Blok zaparzający
10	Taca ociekowa	**22**	Przyciski do odłączania tacy ociekowej
11	Pokrywa tacy ociekowej	**23**	Dzbanek na mleko
12	Wskaźnik pełnej tacy ociekowej	**24**	Dozownik wody

Panel sterowania i wyświetlacz

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

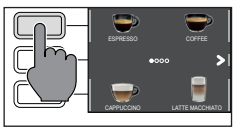
Główne elementy panelu sterowania (rys. 1)

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

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

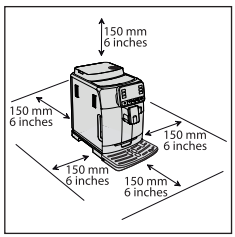
Przyciski wielofunkcyjne

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



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

Pierwsza instalacja

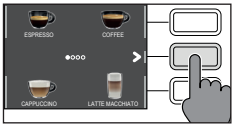


Przed użyciem urządzenia należy przestrzegać kilku prostych wskazówek wyraźnie opisanych w skróconej instrukcji na początku niniejszego podręcznika, gdzie zamieszczono ilustracje objaśniające.

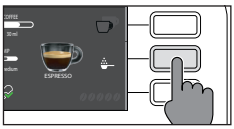
Ważne: aby kawa smakowała lepiej, zalecamy przygotowanie początkowo 5 filiżanek kawy, aby urządzenie wykonało automatyczną regulację.

Ręczny cykl płukania

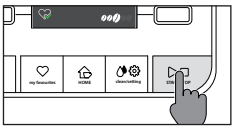
Podczas pierwszej instalacji lub po długim okresie nieużywania urządzenia należy wykonać cykl płukania ręcznego.



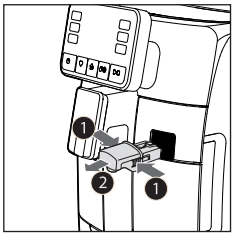
1 Umieścić pojemnik pod dozownikiem kawy, przewinąć poszczególne strony i wybrać „ESPRESSO LUNGO”.



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



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



4 Opróżnić pojemnik i upewnić się, że dozownik gorącej wody jest zainstalowany.

5 Ustawić pojemnik pod dozownikiem gorącej wody i wybrać napój „HOT WATER”.

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

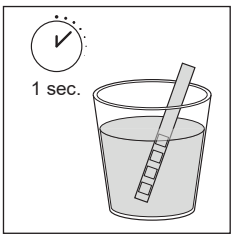
7 Opróżnić pojemnik i powtórzyć czynności z punktów od 5 do 7, dopóki zbiornik na wodę nie będzie pusty.

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

Pomiar twardości wody

Podczas pierwszej instalacji należy ustawić twardość wody.

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



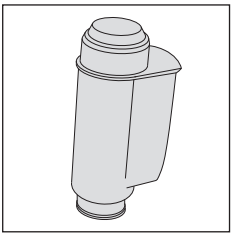
1 Na 1 sekundę zanurzyć pasek testowy do pomiaru twardości wody w szklance z wodą. Wyjąć pasek testowy do pomiaru twardości wody i poczekać 1 minutę.

2 Sprawdzić, ile kwadracików zmieniło kolor na czerwony.

3 Użyć zielonych przycisków „❯” i „❮”, aby wybrać wartość twardości do ustawienia zgodnie z poniższą tabelą, a następnie potwierdzić za pomocą przycisku „✓”.

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

Filtr wody INTENZA+



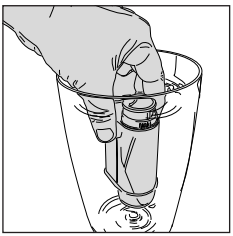
Zaleca się zainstalowanie filtra wody INTENZA+, aby ograniczyć tworzenie się kamienia. Zapewni to dłuższą trwałość urządzenia i lepszy aromat kawy w miarę upływu czasu.

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

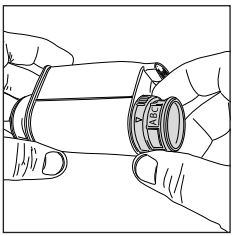
Filtr wody INTENZA+ zapobiega tworzeniu się osadów mineralnych, poprawiając jakość wody.

Instalacja filtra wody INTENZA+

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



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



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

A = woda miękka – 1 lub 2 kwadraciki

B = woda twarda (standard) – 3 kwadraciki

C = woda bardzo twarda – 4 kwadraciki

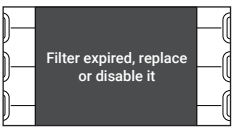
Włożyć filtr INTENZA+ do zbiornika na wodę, upewniając się, że włożony jest prawidłowo. Napełnić zbiornik na wodę i włożyć go na miejsce.

Należy nacisnąć przycisk **CLEAN/SETTING** , wybrać „USTAWIENIA", a następnie w menu ustawień wybrać „FILTR WODY".

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

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

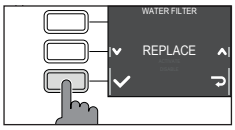
Wymiana filtra wody INTENZA+



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

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

2 Wybrać przycisk „FILTR WODY".



3 Wybrać WYMIEŃ lub WYŁĄCZ i potwierdzić przyciskiem „✓”.

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

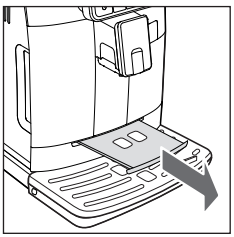
Ważne: jeśli nie zostanie przeprowadzona wymiana filtra, aby wyłączyć filtr, należy wybrać opcję „WYŁĄCZ”.

Rodzaje napojów

Nazwa napoju	Opis
Ristretto	Mocna kawa, serwowana w małej filiżance, to espresso, którego czas dozowania jest krótszy w porównaniu z czasem dozowania klasycznego espresso, czego efektem jest kawa w mniejszej ilości i mniej bogata w kofeinę.
Espresso	Espresso znane jest na całym świecie jako prawdziwa „kawa we włoskim stylu”. Serwowane jest w małej filiżance, a jego typowymi cechami są bogaty i intensywny aromat oraz warstwa naturalnej, zwartej pianki. Taki napój jest efektem procesu zaparzania ciśnieniowego z użyciem gorącej wody, którego pomysłodawcą był w 1938 roku Achille Gaggia.
Espresso lungo	Duża kawa espresso to espresso, którego czas zaparzania jest nieco dłuższy. Jest bardziej rozcieńcza, cechuje się inną intensywnością aromatu i wyższą zawartością kofeiny. Serwowane jest w średniej filiżance.
Kawa	Kawa to napój przygotowywany z większą ilością wody w porównaniu z espresso. Ma delikatniejszy aromat i serwowana jest w średnio-dużej filiżance.
Americano	Kawa po amerykańsku to mniej intensywna duża kawa, przygotowywana jak espresso, ale z dodatkiem gorącej wody.
Kawa over ice	To kawa przygotowana w niższej temperaturze z wolniejszym procesem ekstrakcji, wlana do szklanki lub filiżanki z kostkami lodu. Wynikiem jest świeższy, delikatniejszy i słodszy smak.
Cappuccino	Cappuccino to jeden z najbardziej lubianych na całym świecie klasyczny włoski napój. Przygotowuje się je, wykonując espresso z dodatkiem mleka i pianki mleka, która powinna mieć co najmniej 1 cm wysokości. Serwuje się je w dużej filiżance.
Cappuccino XL	Cappuccino XL to cappuccino przygotowane z większą ilością espresso i mleka.
Cortado	Cortado to napój pochodzący z Argentyny, którym jest espresso z dodatkiem niewielkiej ilości mleka. Na ogół serwowane jest w niewielkiej szklance. Najbardziej popularne jest w Hiszpanii i Portugalii, a także w Ameryce Łacińskiej.
Flat white	Flat white to napój pochodzący z Australii, w którym kawa odgrywa rolę dominującą. Składa się na niego podwójne espresso i mleko z delikatną warstwą aksamitnej pianki.
Cafè au lait	Cafè au lait jest to napój składający się z kawy i mleka w równych częściach. Obecnie można go również wzbogacać delikatną warstwą pianki mleka. Serwuje się je w dużej filiżance.

Latte macchiato	Latte macchiato jest to napój przygotowywany z gorącego mleka, z odrobiną pianki mleka i niewielką ilością espresso. Serwowany jest w wysokiej, przeźroczystej szklance, dzięki której idealnie widać trzy różne tworzące go warstwy.
Latte macchiato XL	Latte macchiato XL jest to latte macchiato przygotowane z większą ilością mleka, serwowane w wysokiej, przeźroczystej szklance.
Spienione mleko	Spienione mleko wykorzystywane jest do przygotowywania cappuccino, latte macchiato i wielu innych napojów. W efekcie powstaje zwarta i jednolita warstwa pianki mleka.
Gorąca woda	Gorącej wody można używać do szybkiego przygotowania herbaty, naparów ziołowych i innych napojów rozpuszczalnych.

Espresso tray



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

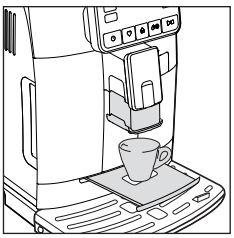
Parzenie kawy

Uwaga: po wydaniu zimnego napoju urządzenie może nalać go w nieco niższej temperaturze. Zalecamy najpierw zaparzyć kawę, wybierając funkcję wstępnego mielenia, bez dodawania kawy.

Parzenie kawy na bazie kawy ziarnistej

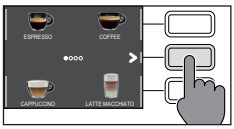
Uwaga: używać wyłącznie kawy ziarnistej do espresso. Nie wsypywać do pojemnika na kawę ziarnistą kawy niepalonej, kawy liofilizowanej lub rozpuszczalnej, ponieważ mogłyby one uszkodzić urządzenie.

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

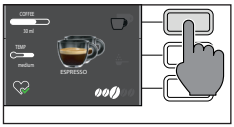


1 Wyjąć espresso tray, umieścić filiżankę pod dozownikiem kawy, podnieść lub obniżyć dozownik w zależności od rozmiaru używanej filiżanki.

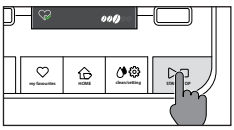
Nacisnąć przycisk **HOME**, aby uzyskać dostęp do menu napojów.



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



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



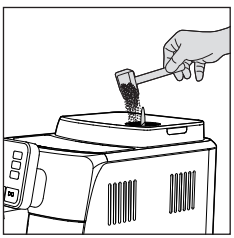
4 Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷☐ w celu rozpoczęcia nalewania.

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

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

Parzenie kawy na bazie kawy wstępnie zmielonej

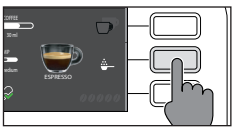
Za pomocą specjalnej dołączonej miarki wsypać prawidłową porcję do pojemnika na kawę wstępnie zmieloną.



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

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

2 Umieścić filiżankę pod dozownikiem kawy i wybrać żądany napój.



3 Nacisnąć przycisk „ ”.

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

Ważne: z funkcji tej nie można korzystać w FLAT WHITE.

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

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

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

Parzenie kawy over ice

Uwaga: Kawa jest parzona w niższej temperaturze. W celu uzyskania idealnego rezultatu wlej ją na kostki lodu. Jeżeli po włączeniu urządzenia jako pierwszy zostanie wylana kawa z lodem, należy przerwać automatyczny cykl płukania.

1 Do połowy napełnij szklankę kostkami lodu (standardowo około 6 kostek).
2 Ustaw szklankę pod dozownikiem kawy.
3 Wybierz napój OVER ICE.
   Zaleca się zastosowanie aromatu 5 lub funkcji boost w celu uzyskania kawy o intensywniejszym smaku.
4 Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□, aby rozpocząć parzenie kawy.

Uwaga: w przypadku wybrania coffee boost lub kawy wstępnie zmielonej, nie można równocześnie przygotować dwóch filiżanek.

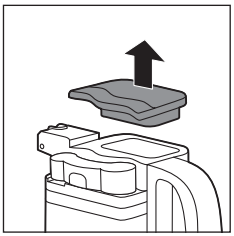
Uwaga: Po wydaniu gorącego napoju lub pary urządzenie może nalewać napój w nieco wyższej temperaturze. Zalecamy najpierw zaparzyć kawę mrożoną, wybierając funkcję wstępnego mielenia bez dodawania kawy.

Przygotowywanie napojów na bazie kawy i spienionego mleka

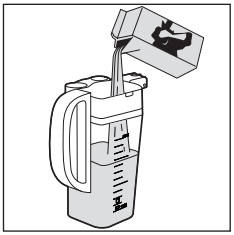
Napełnianie dzbanka na mleko

Ważne: przed użyciem dzbanka na mleko należy go dokładnie wyczyścić zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie dzbanka na mleko".

Dzbanek na mleko można napełnić wcześniej lub podczas użycia.



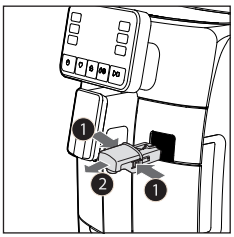
1 Podnieść pokrywkę zespołu dozowania mleka.



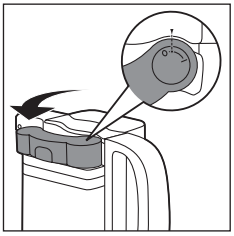
2 Wlać mleko do dzbanka: mleko musi znajdować się między poziomem minimalnym (MIN) i poziomem maksymalnym (MAX) oznaczonym na dzbanku. Założyć pokrywkę.

Wkładanie dzbanka na mleko

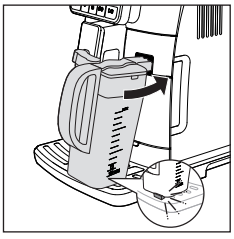
Jeśli jest zainstalowany, wyjąć dozownik wody:



1 Nacisnąć dwa przyciski boczne, aby odblokować dozownik (1) i lekko go podnieść. Pociągnąć za dozownik wody, aby go wyjąć (2).



2 Ustawić dozownik dzbanka na mleko w położeniu „I".



3 Pochylić go delikatnie i włożyć całkowicie do prowadnic urządzenia, aż zostanie zamocowany na tacy ociekowej.

Ważne: nie wciskać dzbanka na siłę.

Wyjmowanie dzbanka na mleko

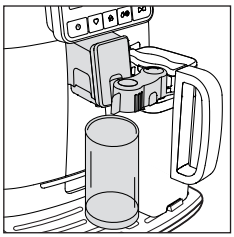
Obrócić dzbanek do góry, aż odczepi się od wkładki umieszczonej w tacy ociekowej. Następnie wyjąć go.

Nalewanie napojów na bazie kawy i spienionego mleka

Wskazówka: aby napój był cieplejszy, należy podgrzać filiżanki gorącą wodą.

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

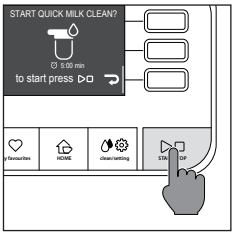
1 Nacisnąć przycisk **HOME** ⌂ i wybrać napój z menu.



- Nacisnąć przycisk żądanego napoju i umieścić filiżankę lub szklankę o odpowiednich rozmiarach pod dozownikiem kawy i dozownikiem dzbanka.
- Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□, aby rozpocząć dozowanie wybranego napoju.

2 Urządzenie nalewa do filiżanki lub do szklanki określoną ilość spienionego mleka i kawy. W zależności od wybranego napoju będzie dozowana najpierw kawa lub najpierw spienione mleko.

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



3 Po każdym przygotowaniu napojów na bazie kawy i spienionego mleka w ciągu 10 sekund będzie można wykonać procedurę szybkiego czyszczenia dzbanka. Procedurę tę będzie można jednak wykonać później, wchodząc do menu czyszczenia za pomocą przycisku **CLEAN/SETTING** 💧⚙. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu. Procedurę czyszczenia można również wykonać, kiedy w dzbanku znajduje się mleko.

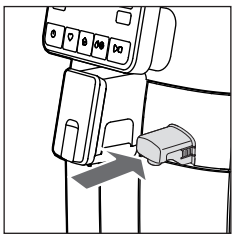
Ważne: wykonywać procedurę szybkiego czyszczenia przynajmniej raz dziennie.

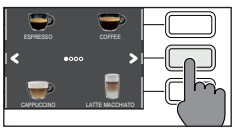
Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□ w celu potwierdzenia lub przycisk „↩", aby wykonać ją później.

Nalewanie gorącej wody

Uwaga: podczas etapu przygotowywania z dozownika gorącej wody może się wydostawać para i gorąca woda. Przed wyjęciem dozownika gorącej wody należy poczekać na zakończenie etapu przygotowywania.

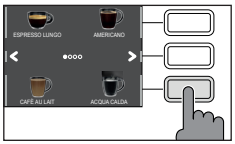
1 Włożyć dozownik gorącej wody.





2 Nacisnąć przycisk **HOME** ⌂, przewinąć poszczególne ekrany za pomocą zielonych przycisków „❮" i „❯", a następnie wybrać „GORĄCA WODA".

Uwaga: wybrać napój **„GORĄCA WODA"** na ekranie HOME wyłącznie wówczas, kiedy zainstalowany jest dozownik gorącej wody.



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

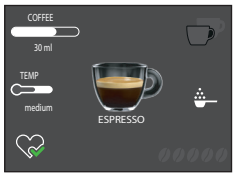
Ważne: nalewanie można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk **START/STOP** ▷□ .

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

Indywidualne ustawienia napojów i tworzenie profili

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

Indywidualne ustawienia napojów

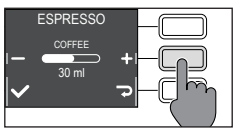


1 Nacisnąć przycisk **HOME** .

2 Wybrać swój napój.

3 Na ekranie wyświetlane są wszystkie ustawienia, które można dostosować i/lub wybrać w zależności od własnych preferencji. W zależności od typu napoju można dostosować i/lub wybrać:

- objętość mleka i kawy;
- temperaturę kawy;
- nalewanie do dwóch filiżanek na raz;
- użycie kawy wstępnie zmielonej;
- intensywność aromatu (tylko podczas używania kawy ziarnistej);
- funkcja coffee boost (tylko dla kawy over ice);



4 Po naciśnięciu przycisku „KAWA ” lub „MLEKO ” użyć zielonych przycisków „ ” i „ ”, aby ustawić żądaną objętość.

Następnie nacisnąć przycisk „ ”, aby potwierdzić i powrócić do poprzedniego ekranu, na którym będzie wyświetlana nowa ustawiona ilość.



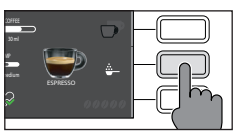
5 Nacisnąć kilkukrotnie przycisk „TEMP ”, aby zmienić temperaturę napoju, wybierając spośród dostępnych opcji:

- niska;
- średnia;
- wysoka.



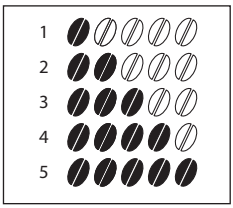
6 Nacisnąć przycisk „ ”, aby przygotować dwie filiżanki lub przycisk „ ”, aby przygotować tylko jedną filiżankę. Ilustracja napoju na środku wyświetlacza wskaże liczbę wybranych filiżanek.

Ważne: z funkcji tej nie można korzystać w przypadku napojów AMERICANO i gorąca woda.



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

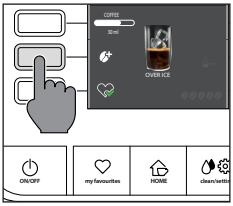
Ważne: ta funkcja pozwala na zaparzanie tylko jednej kawy na raz.



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

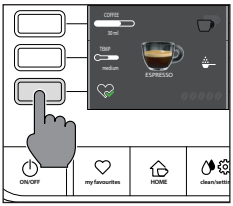
1 Bardzo lekki
2 Lekki
3 Regularny
4 Mocny
5 Bardzo mocny

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



9 Podczas przygotowywania kawy over ice można wybrać funkcję coffee boost " ". Urządzenie wykona podwójne mielenie, aby smak kawy był bardziej intensyw.

Uwaga: ta funkcja umożliwia zaparzenie tylko jednej filiżanki kawy. Nie można jej użyć w przypadku stosowania kawy wstępnie zmielonej i nie pozwala na zmianę intensywności aromatu.



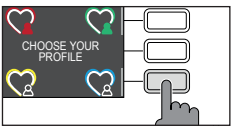
10 Po dostosowaniu napoju zgodnie z własnymi preferencjami smakowymi można zapisać go w profilu, naciskając przycisk „ ”.

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

Tworzenie profilu

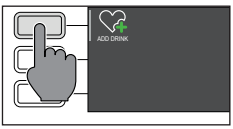
Istnieją dwa sposoby na utworzenie profilu:

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



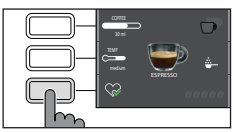
1 Nacisnąć przycisk **MY FAVOURITES** .

2 Wybrać jeden z kolorów profilu.

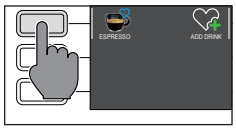


3 Nacisnąć przycisk „DODAJ NAPÓJ ”.

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



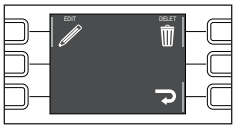
5 Nacisnąć przycisk „ ”, aby zapisać dostosowany napój w swoim profilu. W tym momencie można nalać napój lub wyjść za pomocą jednego z przycisków ESC (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING**).



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



Ważne: Po zastosowaniu ikona profilu „ ” zmieni kolor.



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

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

Regulacja stopnia mielenia

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

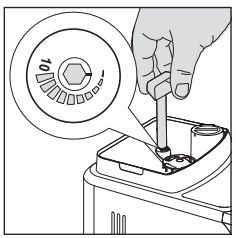
Ważne: stopień mielenia można regulować jedynie wówczas, kiedy urządzenie mieli kawę ziarnistą. Różnicę w smaku będzie można dostrzec po zaparzeniu 2 - 3 filiżanek kawy.

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

1 Ustawić filiżankę pod dozownikiem kawy.

2 Otworzyć pokrywkę pojemnika na kawę ziarnistą.

3 Przygotować espresso, jak opisano w rozdziale „Parzenie kawy na bazie kawy ziarnistej”.



4 Gdy urządzenie mieli kawę, ustawić końcówkę uchwytu miarki do kawy wstępnie zmielonej na pokrętle regulacji młynka w pojemniku na kawę ziarnistą. Użyć uchwytu miarki, aby nacisnąć i obrócić pokrętłem w lewo lub w prawo, o jedną pozycję na raz.

5 Dostępnych jest 10 różnych stopni mielenia do wyboru. Im mniejszy wskaźnik, tym smak kawy będzie silniejszy i pełniejszy.

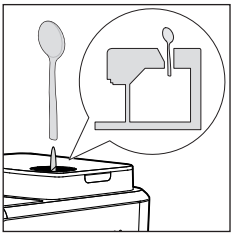
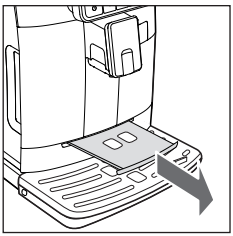
Ważne:
- Mielenie grube: lżejszy smak, do mieszanek kawy prażonych na ciemno (5 - 10);
- Mielenie drobne: bardziej intensywny smak, do mieszanek kawy prażonych na jasno (1 - 5).

Czyszczenie i konserwacja

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

Tabela czyszczenia

Opis części	Kiedy czyścić	Jak czyścić
Dzbanek na mleko	Po użyciu	Po przygotowaniu napoju na bazie mleka należy uruchomić cykl „SZYBKIEGO CZYSZCZENIA" zgodnie ze wskazaniami urządzenia.
	Codziennie	Czyścić pojemnik na mleko i rurkę zasysającą mleko, jak podano w opisie w rozdziale „Dokładne czyszczenie dzbanka na mleko pod bieżącą wodą", zgonie z pierwszymi 4 punktami i punktem 11.
	Co tydzień	Wymontować dzbanek na mleko i wyczyścić wszystkie jego części pod bieżącą wodą.
	Co miesiąc	Uruchomić cykl „CZYSZCZENIE OBWODU" zgodnie z instrukcjami opisanymi w rozdziale „Dokładne czyszczenie dzbanka na mleko pod bieżącą wodą". W przypadku tego cyklu czyszczenia należy użyć produktu do czyszczenia obwodów mleka, „Milk circuit cleaner", marki Philips.
Blok zaparzający	Co tydzień	Wyjąć blok zaparzający i umyć go pod bieżącą wodą.
	W zależności od sposobu użytkowania	Patrz rozdział „Czyszczenie i smarowanie bloku zaparzającego".
	Co miesiąc	Wyczyścić blok zaparzający za pomocą pastylek odtłuszczających Gaggia do usuwania oleistych pozostałości po kawie
Taca ociekowa pełna	Kiedy specjalny czerwony wskaźnik wystaje poza kartkę tacy ociekowej	Opróżnić tacę ociekową i wyczyścić ją pod bieżącą wodą.
Kratka ociekowa	W zależności od sposobu użytkowania	Wyczyść pod bieżącą wodą. Nie nadaje się do zmywarki.
Pojemnik na fusy	Kiedy wymaga tego urządzenie	Opróżnić pojemnik na fusy i wyczyścić go pod bieżącą wodą. Upewnić się, że podczas tej czynności urządzenie jest włączone, w przeciwnym razie pojemnik na fusy nie zostanie zresetowany.

Opis części	Kiedy czyścić	Jak czyścić
Zbiornik na wodę	Co tydzień	Wyczyścić go pod bieżącą wodą.
Komora kawy wstępnie zmielonej/ przewód wylotowy kawy	Co tydzień	Wyczyścić górną część uchwytem łyżki, jak pokazano poniżej. 
Espresso tray	W zależności od sposobu użytkowania	Wysunąć espresso tray i wyczyścić pod bieżącą wodą. Można również umyć ten element w zmywarce, w górnym koszu. 

Czyszczenie dzbanka na mleko

Programy czyszczenia dzbanka na mleko

Urządzenie posiada dwa programy czyszczenia dzbanka na mleko, szybkie czyszczenie i czyszczenie obwodu. Oba te programy można wybrać za pomocą przycisku **CLEAN/SETTING**, naciskając następnie przycisk „CZYSZCZENIE".

Szybkie czyszczenie jest proponowane po zakończeniu nalewania napojów na bazie mleka. Postępować w przypadku obu programów zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

- Program szybkiego czyszczenia

  Program szybkiego czyszczenia przewiduje czyszczenie dozownika mleka. Podczas procedury czyszczenia można pozostawić mleko w dzbanku.

- Program dokładnego czyszczenia dzbanka

  Program dokładnego czyszczenia dzbanka przewiduje dokładne wyczyszczenie całego obwodu mleka przy użyciu produktu do czyszczenia obwodów mleka marki Philips „Milk Circuit Cleaner".

Dokładne czyszczenie dzbanka na mleko pod bieżącą wodą

Aby dokładnie wyczyścić dzbanek na mleko, należy zdemontować poszczególne jego części i umyć je pod bieżącą wodą w następujący sposób:

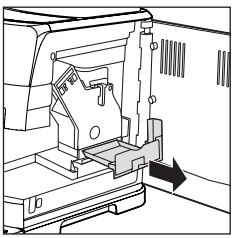
1 Nacisnąć przyciski zwalniające, aby zdjąć pokrywkę (rys. 23).
2 Przekręcić dozownik dzbanka na mleko w położenie „●" (rys. 24).
3 Podnieść dozownik mleka poza pokrywkę (rys. 25).
4 Wyjąć rurkę zasysającą mleko (rys. 26).
5 Nacisnąć przycisk zaznaczony strzałką, aby odblokować pokrywę dozownika mleka (rys. 27).
6 Aby wyjąć pokrywkę, należy nacisnąć delikatnie na dwa boki dozownika i pociągnąć pokrywkę do góry, aby ją wyjąć z dozownika (rys. 28).
7 Wyjąć pierścień z dozownika dzbanka na mleko (rys. 29).
8 Pociągnąć zespół pianki mleka do góry (rys. 30).
9 Pociągnąć wspornik na zewnątrz w stosunku do zespołu pianki mleka (rys. 31).
10 Pociągnąć wspornik na zewnątrz i oddzielić go od pozostałej części (rys. 32).
11 Wyczyścić wszystkie części letnią wodą.
12 Zmontować ze sobą wszystkie części w odwrotnej kolejności.

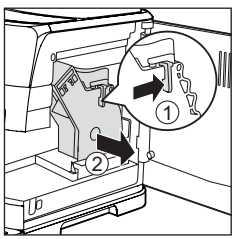
Czyszczenie bloku zaparzającego

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

Wyjmowanie bloku zaparzającego

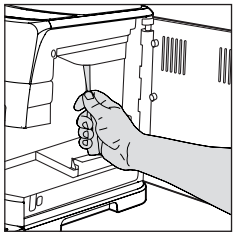
1 Wyłączyć urządzenie i odłączyć kabel zasilający.
2 Wyjąć pojemnik na fusy i otworzyć drzwiczki serwisowe.
3 Wyjąć kasetkę na resztki kawy.



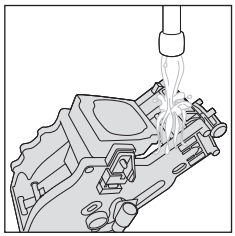


4 Nacisnąć dźwignię PUSH (pchnij) (1) i pociągnąć uchwyt bloku zaparzającego (2), aby wyjąć go z urządzenia.

Czyszczenie bloku zaparzającego pod bieżącą wodą



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



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

3 Pozostawić blok zaparzający do samoczynnego wyschnięcia.

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

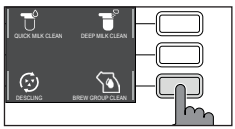
Czyszczenie bloku zaparzającego za pomocą pastylek do usuwania oleistych pozostałości po kawie



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

1 Umieścić pojemnik pod dozownikiem kawy.

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

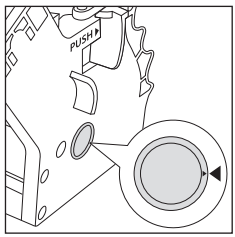


3 Wybrać „CZYSZCZ. BLOKU ZAP." i nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□ w celu rozpoczęcia procedury czyszczenia.

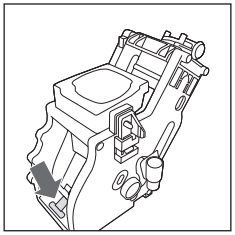
4 Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby prawidłowo wyczyścić blok zaparzający.

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

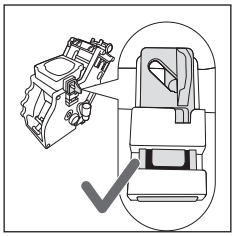
Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce



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

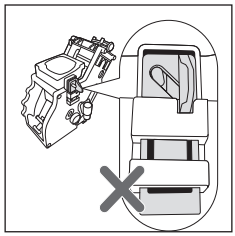


Upewnić się, że dźwignia styka się z podstawą bloku zaparzającego.



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

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



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

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

Uwaga: nie naciskać dźwigni PUSH.

4 Zamknąć drzwiczki serwisowe.

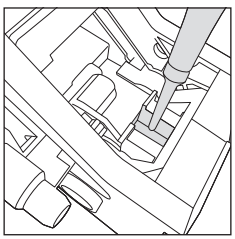
Smarowanie bloku zaparzającego

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

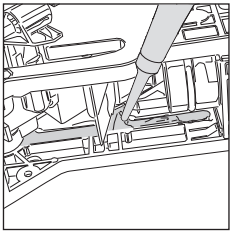
Częstotliwość użytkowania	Liczba napojów przygotowywanych codziennie	Częstotliwość smarowania
Niska	1 - 5	Co 4 miesiące
Normalna	6 - 10	Co 2 miesiące
Wysoka	> 10	Co miesiąc

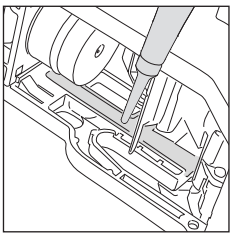
1 Wyłączyć urządzenie i odłączyć kabel zasilający.

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



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





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

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

Ważne: tubki ze smarem można używać kilkukrotnie.

Odwapnianie

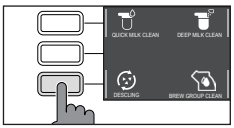
Procedura odwapniania



Gdy wymaga tego urządzenie, należy wykonać jego odwapnienie.

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

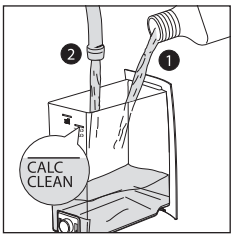
1 Nacisnąć przycisk **CLEAN/SETTING** i wybrać na wyświetlaczu przycisk „CZYSZCZENIE".



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

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

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



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

5 Wypełnić dzbanek na mleko do połowy wodą i włożyć go do urządzenia.

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

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

8 Włożyć ponownie filtr INTENZA+ do zbiornika na wodę.

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

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

Co robić w przypadku przerwania procedury odwapniania

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

1 Opróżnić zbiornik na wodę i dokładnie go umyć.

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

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

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

Ustawienia różne

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

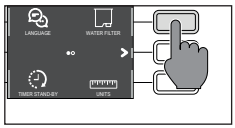
- Język
- Filtr wody
- Timer stand-by
- Twardość wody
- Jednostki miary
- Licznik napojów
- Przywracanie ustawień fabrycznych

Język

Po wybraniu ikony ustawiania języków otworzy się lista dostępnych języków.

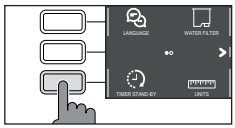
Dostępne języki		
WŁOSKI	NIDERLANDZKI	WĘGIERSKI
ANGIELSKI	DUŃSKI	BUŁGARSKI
NIEMIECKI	GRECKI	CZESKI
FRANCUSKI	POLSKI	SŁOWACKI
HISZPAŃSKI	ROSYJSKI	LITEWSKI
PORTUGALSKI	RUMUŃSKI	CHIŃSKI (TRADYCYJNY)

Filtr wody



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

Timer stand-by



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

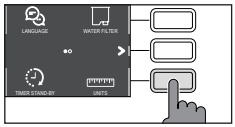
- 15 min
- 30 min
- 60 min
- 180 min

Uwaga: Wydłużenie czasu trybu czuwania powoduje zwiększone zużycie energii przez urządzenie. Aby zmniejszyć zużycie energii, należy wyłączyć urządzenie po użyciu.

Twardość wody

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

Jednostki miary



Wybierając opcję „JEDNOSTKI MIARY":

można ustawić jednostkę miary w „ml" lub „oz".

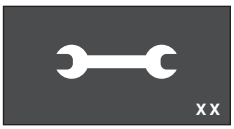
Licznik napojów

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

Przywracanie ustawień fabrycznych

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

Znaczenie kodów błędów



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

Kod błędu	Problem	Przyczyna	Możliwe rozwiązanie
01	Młynek jest zablokowany	Przewód wylotowy kawy jest zablokowany.	Wyjąć kabel zasilający i blok zaparzający. Wyczyścić dokładnie przewód wylotowy kawy uchwytem łyżki. Ponownie włączyć urządzenie.
03 - 04	Wystąpił problem z blokiem zaparzającym.	Blok zaparzający jest zabrudzony lub nieprawidłowo nasmarowany.	Wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego. Wyjąć blok zaparzający i dokładnie go wyczyścić. (Patrz rozdział „Czyszczenie bloku zaparzającego”)
		Blok zaparzający nie jest ustawiony prawidłowo.	Wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika głównego. Wyjąć blok zaparzający i włożyć go ponownie. Przed włożeniem bloku zaparzającego upewnić się, że znajduje się on w prawidłowej pozycji. Patrz rozdział „Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce”.

05	Wystąpił problem w obwodzie wody.	W obwodzie wody znajduje się powietrze.	Wyjąć i włożyć ponownie zbiornik do urządzenia, kilkukrotnie. Upewnić się o włożeniu go prawidłowo do urządzenia. Sprawdzić, czy komora zbiornika na wodę jest czysta.
			W przypadku korzystania z filtra „INTENZA+": wyjąć filtr ze zbiornika na wodę i potrząsnąć nim, aby usunąć z filtra całe powietrze. Następnie włożyć ponownie filtr „INTENZA+" do zbiornika na wodę.
			Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, odłączając i ponownie podłączając przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
14	Urządzenie jest przegrzane.	Przyczyn może być wiele.	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie po 30 minutach. Wykonać tę czynność 2 lub 3 razy.

Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone.	Sprawdzić, czy kabel zasilający jest włożony prawidłowo.
Taca ociekowa szybko się zapełnia.	Jest to zupełnie normalne zjawisko. Urządzenie wykorzystuje wodę do przepłukiwania obwodu wewnętrznego i bloku zaparzającego. Część wody przepływa przez system wewnętrzny bezpośrednio do tacy ociekowej.	Opróżnić tacę ociekową, kiedy przez kratkę wychodzi czerwony wskaźnik (zalecamy umieścić filiżankę pod dozownikiem w celu zbierania wody podczas procesu przepłukiwania).
Na wyświetlaczu stale widnieje ikona „pełnego pojemnika na fusy".	Pojemnik na fusy został opróżniony, kiedy urządzenie było wyłączone.	Opróżniać zawsze pojemnik na fusy, gdy urządzenie jest włączone. Jeśli pojemnik na fusy jest opróżniany, gdy urządzenie jest wyłączone, wtedy licznik cykli kawy nie zeruje się. Wówczas na wyświetlaczu widoczna jest wspomniana ikona, nawet jeśli pojemnik nie jest pełny.
	Pojemnik na fusy został ustawiony zbyt szybko.	Poczekać zawsze około 5 sekund, kiedy ustawia się na miejscu pojemnik na fusy. Wówczas licznik wyzeruje się.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie żąda opróżnienia pojemnika na fusy, chociaż pojemnik ten nie jest pełny.	Urządzenie nie wyzerowało licznika przy ostatnim opróżnieniu pojemnika na fusy.	Poczekać zawsze około 5 sekund, kiedy ustawia się na miejscu pojemnik na fusy. Wówczas licznik fusów wyzeruje się.
		Opróżniać zawsze pojemnik na fusy, gdy urządzenie jest włączone. Jeśli pojemnik na fusy jest opróżniany, gdy urządzenie jest wyłączone, wtedy licznik cykli kawy nie zeruje się.
Niemożliwe wyjęcie bloku zaparzającego.	Blok zaparzający znajduje się w nieprawidłowym położeniu.	Zamknąć drzwiczki serwisowe. Wyłączyć i włączyć ponownie urządzenie. Poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący o gotowości urządzenia, a następnie wyjąć blok zaparzający.
	Pojemnik na fusy nie został wyjęty.	Wyjąć pojemnik na fusy przed wyjęciem bloku zaparzającego.
Nie można włożyć bloku zaparzającego.	Blok zaparzający znajduje się w nieprawidłowym położeniu.	Blok zaparzający nie został ustawiony prawidłowo na swoim miejscu. Upewnić się, że dźwignia styka się z podstawą bloku zaparzającego i że haczyk bloku zaparzającego znajduje się w prawidłowym położeniu. Patrz rozdział „Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce”.
		Aby ponownie ustawić urządzenie, należy: ustawić na miejscu pojemnik na fusy. Nie wkładać bloku zaparzającego. Zamknąć drzwiczki serwisowe przy włożonym pojemniku na fusy, odłączyć kabel zasilający i podłączyć go ponownie. Następnie spróbować włożyć na miejsce blok zaparzający i ponownie uruchomić urządzenie.
Kawa ma mało pianki lub jest wodnista.	Młynek jest ustawiony na grube mielenie.	Wyregulować młynek na mielenie drobniejsze.
	Urządzenie wykonuje procedurę automatycznej regulacji.	Przyrządzić kilka filiżanek kawy, aby urządzenie wyregulowało się automatycznie.
	Przewód wylotowy kawy jest zablokowany.	Wyczyścić przewód wylotowy kawy za pomocą łyżki, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie bloku zaparzającego pod bieżącą wodą”.
Kawa nie jest wystarczająco ciepła.	Ustawiona temperatura jest zbyt niska. Sprawdzić ustawienia menu.	Ustawić temperaturę w menu na „MAX”.
Urządzenie mieli kawę ziarnistą, ale kawa nie jest dozowana.	Młynek jest ustawiony na zbyt drobne mielenie.	Wyregulować młynek na mielenie grubsze.
	Dozownik kawy jest zatkany.	Zaparzyć dużą kawę wstępnie zmieloną, bez dodawania kawy wstępnie zmielonej.
	Dysze dozownika kawy są zatkane.	Wyczyścić dysze dozownika kawy wyciorkiem.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Kawa wypływa powoli lub kropelkami.	Młynek jest ustawiony na zbyt drobne mielenie.	Wyregulować młynek na mielenie grubsze.
	Dysze dozownika kawy są zatkane.	Wyczyścić dysze dozownika kawy wyciorkiem.
	Obwód urządzenia jest zablokowany z powodu osadów kamienia.	Wykonać odwapnianie.
Mleko nie spienia się.	Dozownik mleka jest zabrudzony lub dzbanek nie jest prawidłowo włożony bądź nie wszystkie części dzbanka na mleko zostały prawidłowo zmontowane.	Wyczyścić dzbanek zgodnie z rozdziałem „Dokładne czyszczenie dzbanka na mleko pod bieżącą wodą" i upewnić się o prawidłowym ustawieniu go i włożeniu.
		Upewnić się, że wszystkie komponenty zostały zamontowane prawidłowo.
	Użyty rodzaj mleka nie nadaje się do spieniania.	W zależności od rodzaju mleka ilość i jakość powstającej pianki mogą być różne.
Nie da się włożyć filtra „INTENZA+".	Należy usunąć powietrze z filtra.	Poczekać, aż pęcherzyki powietrza wydostaną się z filtra.
	Zbiornik zawiera jeszcze wodę.	Opróżnić zbiornik na wodę przed zainstalowaniem filtra.
	Gumowa uszczelka jest nałożona na filtr „INTENZA+".	Sprawdzić opakowanie i nałożyć uszczelkę na filtr „INTENZA+".
Pod urządzeniem znajduje się woda.	Taca ociekowa była zbyt pełna i woda wylała się.	Opróżnić tacę ociekową, kiedy wskaźnik zacznie wystawać poza tacę. Zawsze opróżniać pojemnik przed uruchomieniem procedury odwapniania.

Akcesoria GAGGIA

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



Odwapniacz



Filtr wody INTENZA+



Pastylki odtłuszczające



Milk circuit cleaner (Philips)

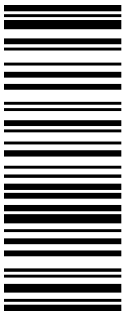


Gama kawy ziarnistej i zmielonej: 100% Arabica / Intenso / Bezkofeinowa

GAGGIA S.p.A. reserves the right to make all the necessary changes.

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

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



COD. 642001043464 - Rev.00 - 16/07/26

GAGGIA S.p.A.

Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italy
+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO