GAGGIA

MILANO



ITALIANO

FRANÇAIS

DEUTSCH

GAGGIA CADORNA

STYLE / PLUS

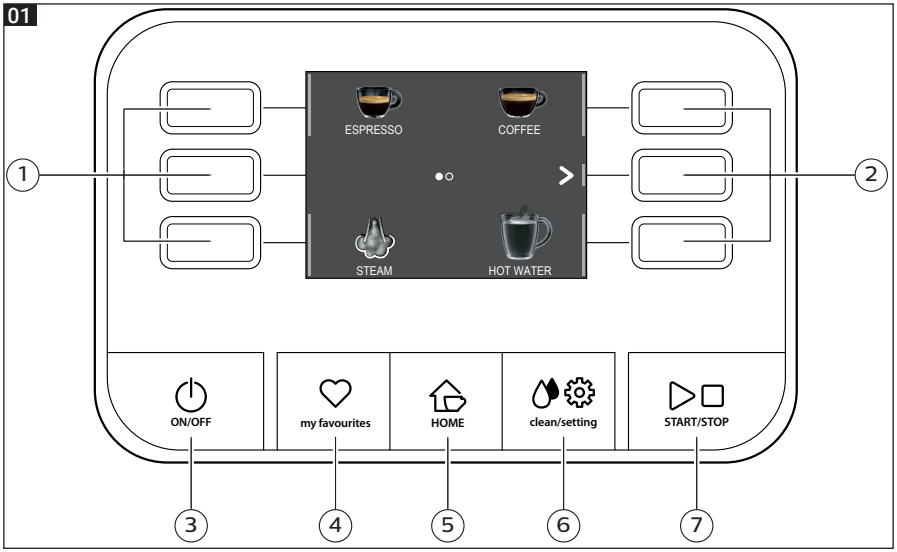
RI9600 (SUP049) / RI9601 (SUP049E), RI9602 (SUP049EW)

Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung

CE

6420-010-43434 MAN. GAG. CADORNA STY_PLUS OVERICE 230V IT-DE-FR rev.01.indd 1 13-Oct-26 12:45:50 PM

Pannello di controllo / Bandeau de commande / Bedienfeld



Menu delle bevande / Menu des boissons / Getränkeauswahl

Ristretto
Caffè / Café / Kaffee 30 ml

Espresso
Caffè / Café / Kaffee 40 ml

Espresso lungo
Caffè / Café / Kaffee 80 ml

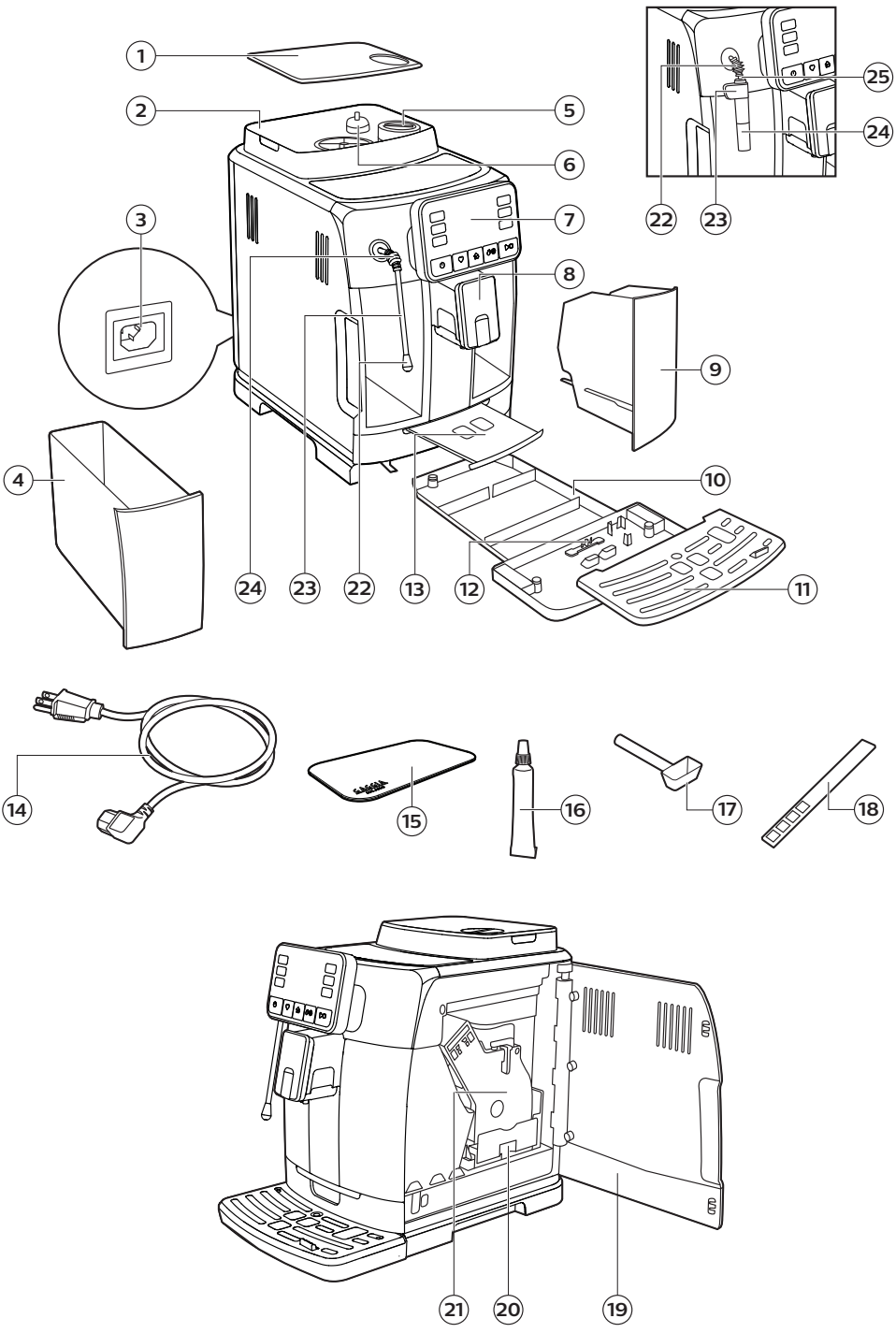
Caffè / Café / Caffè crema
Caffè / Café / Kaffee 120 ml

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

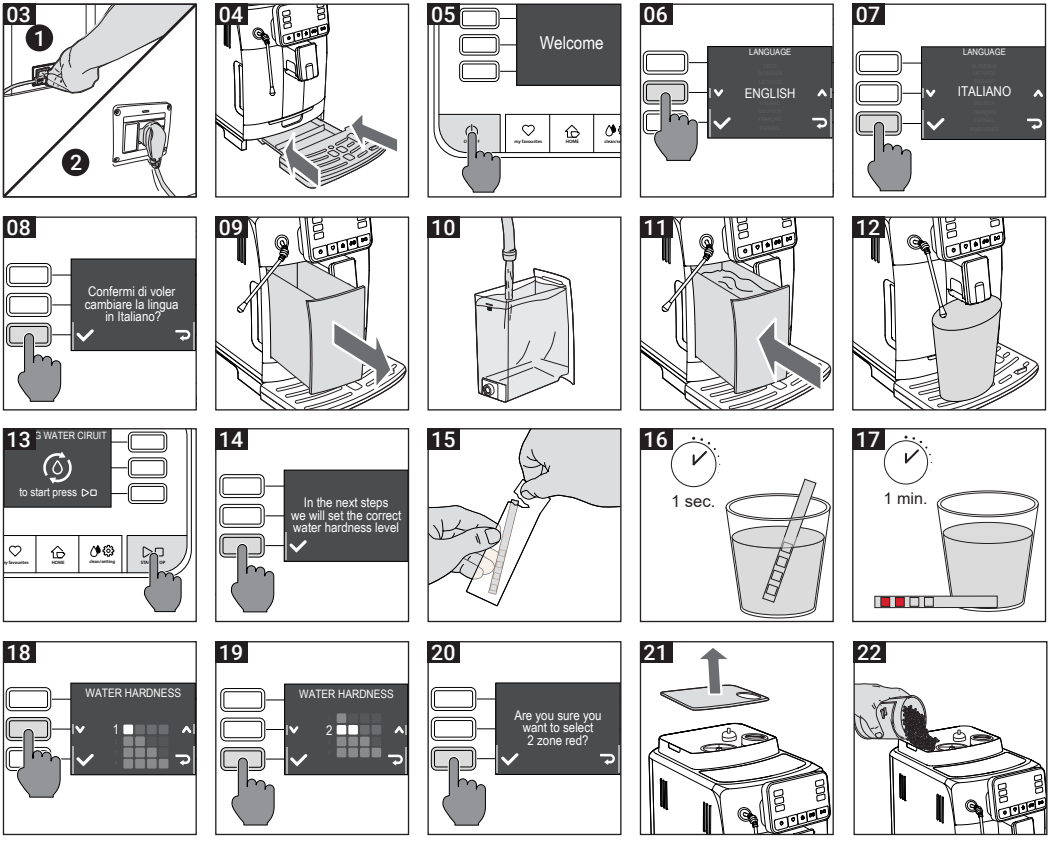
Over ice
Caffè / Café / Kaffee 90 ml

Acqua calda / Eua chaude / heißes Wasser
Acqua / Eau / Wasser 150 ml

02



Prima installazione / Première installation / Erstinbetriebnahme



ITALIANO

Congratulazioni per l'acquisto di Gaggia Cadorna!
Con questa macchina otterrai sempre risultati eccellenti con semplicità. Grazie all'interfaccia intuitiva, puoi scegliere tra 7 bevande, personalizzarle e memorizzarle nei 4 profili disponibili, per ritrovarle a ogni utilizzo.
Prima di essere imballata, ogni macchina viene sottoposta a rigorosi test nei nostri laboratori per assicurarne l'alta qualità e il funzionamento corretto. Durante il collaudo viene utilizzato anche caffè, quindi è possibile che ne rimanga qualche residuo. Questo non compromette l'integrità del prodotto: si tratta di una macchina totalmente nuova.
In questo manuale trovi tutte le informazioni necessarie per installare, utilizzare, pulire e decalcificare la tua macchina. Prima di utilizzarla per la prima volta leggi attentamente l'opuscolo sulla sicurezza fornito a parte e conservalo per eventuali riferimenti futuri.

FRANÇAIS

Nous vous félicitons de votre achat de Gaggia Cadorna !
Cette machine vous garantit une grande facilité d'utilisation et toujours des résultats excellents. Grâce à son interface intuitive, vous pouvez choisir entre 7 boissons différentes, les personnaliser et les sauvegarder dans les 4 profils disponibles, pour les retrouver à chaque utilisation.
Avant d'être emballée, chaque machine est soumise à des essais rigoureux dans nos laboratoires qui en doivent assurer la haute qualité et le bon fonctionnement. Les essais sont faits avec du café aussi, il est donc possible qu'il reste quelques résidus à l'intérieur. Ceci ne compromet pas l'intégrité du produit: il s'agit d'une machine complètement neuve.
Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine. Avant de l'utiliser pour la première fois, lire attentivement le livret de sécurité fourni séparément et le conserver pour toute référence future.

DEUTSCH

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Cadorna von Gaggia!
Mit diesem Kaffeevollautomaten erzielen Sie stets auf ganz einfache Weise hervorragende Ergebnisse. Mit der intuitiven Bedienoberfläche können Sie aus 7 Kaffeezubereitungen auswählen, diese Ihrem Geschmack anpassen und sie in den vier möglichen Profilen speichern, so dass sie jederzeit wieder zur Verfügung stehen.
Vor dem Verpacken wurde das Gerät in unseren Labors einer rigorosen Qualitätsprüfung unterzogen, so dass sichergestellt ist, dass die Qualität stimmt und die Funktionsfähigkeit gegeben ist. Für die Qualitätsprüfung verwenden wir echten Kaffee. Es ist möglich, dass kleinere Rückstände hiervon im Gerät hängenbleiben. Dies beeinträchtigt das Gerät in keiner Weise, es ist immer noch nagelneu.
Die vorliegende Anleitung teilt Ihnen alles Wissenswerte zu Aufstellung, Gebrauch, Reinigung und Entkalken des Geräts mit. Vor dem erstmaligen Gebrauch lesen Sie sich bitte auch den gesonderten Flyer über die Gebrauchssicherheit durch und bewahren Sie diesen zum späteren Nachschlagen auf.

Indice

Panoramica della macchina (fig. 2) 7
Versione Pannarello classico (Style RI9600 / Plus RI9601) 7
Versione lancia vapore (Plus RI9602) 7
Pannello di controllo e display 8
Panoramica del pannello di controllo (fig. 1) 8
Tasti multifunzione 8
Prima installazione 8
Ciclo di risciacquo manuale 9
Misurazione della durezza dell'acqua 9
Filtro dell'acqua INTENZA+ 10
Installazione del filtro acqua INTENZA+ 10
Sostituzione del filtro acqua INTENZA+ 10
Tipi di bevanda 11
Espresso tray (Plus RI9601 / RI9602) 11
Erogazione del caffè 12
Erogazione del caffè con caffè in grani 12
Erogazione del caffè con caffè pre-macinato 13
Erogazione caffè over ice 13
Come emulsionare il latte 14
Pannarello classico (Style RI9600 / Plus RI9601) 14
Lancia vapore (Plus RI9602) 14
Erogazione di acqua calda 15
Personalizzazione delle bevande e creazione di un profilo 16
Personalizzazione delle bevande 16
Creazione di un profilo 17
Regolazione del grado di macinatura 18
Pulizia e manutenzione 19
Tabella della pulizia 19
Pulizia del pannarello classico (Style RI9600 / Plus RI9601) 20
Pulizia della lancia vapore (Plus RI9602) 20
Pulizia del gruppo erogatore 21
Lubrificazione del gruppo erogatore 23
Decalcificazione 24
Procedura di decalcificazione 24
Cosa fare in caso di interruzione della procedura di decalcificazione 25
Settaggi vari 25
Lingua 26
Filtro dell'acqua 26
Timer stand-by 26
Durezza dell'acqua 26
Unità di misura 26
Contatore bevande 27
Ripristinare i settaggi di fabbrica 27
Significato dei codici di errore 27
Risoluzione dei problemi 28
Accessori GAGGIA 30

Panoramica della macchina (fig. 2)

1	Coperchio del contenitore caffè in grani	**12**	Indicatore vasca raccogligocce piena
2	Contenitore caffè in grani	**13**	Espresso tray (Plus RI9601-RI9602)
3	Presa cavo di alimentazione	**14**	Cavo d'alimentazione
4	Serbatoio dell'acqua	**15**	Tappetino per vaschetta raccogligocce
5	Scomparto caffè pre-macinato	**16**	Lubrificante
6	Manopola di regolazione del macinacaffè	**17**	Misurino per caffè pre-macinato
7	Pannello di controllo	**18**	Tester della durezza dell'acqua
8	Erogatore del caffè regolabile	**19**	Sportello di servizio
9	Contenitore fondi di caffè	**20**	Cassetto residui di caffè
10	Vasca raccogligocce	**21**	Gruppo erogatore
11	Coperchio vasca raccogligocce		

Versione Pannarello classico (Style RI9600 / Plus RI9601)

22	Protezione tubo vapore	**24**	Tubo vapore
23	Impugnatura pannarello classico	**25**	Pannarello classico

Versione lancia vapore (Plus RI9602)

22	Ugello della lancia vapore	**24**	Impugnatura lancia vapore
23	Lancia vapore		

Pannello di controllo e display

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

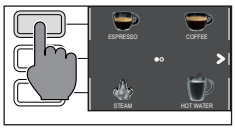
Panoramica del pannello di controllo (fig. 1)

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

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

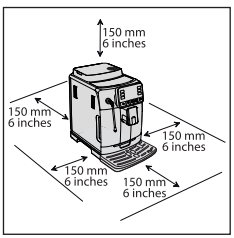
Tasti multifunzione

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



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

Prima installazione



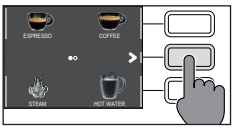
Prima di utilizzare la macchina è fondamentale seguire alcuni semplici passaggi, descritti chiaramente nella guida rapida all'inizio di questo manuale d'istruzioni tramite disegni esplicativi.

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

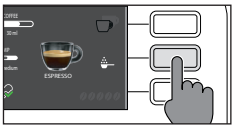
Attenzione: Non utilizzate come presa la protezione del tubo vapore ma avvalersi dell'impugnatura del pannarello classico (Style RI9600 - Plus RI9601).

Ciclo di risciacquo manuale

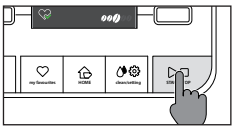
Durante la prima installazione o dopo un lungo periodo di inattività della macchina, è necessario effettuare un caricamento del circuito dell'acqua, grazie al ciclo di risciacquo manuale.



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



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



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

4 Svuotate il contenitore e rimuovete il pannarello classico dal tubo vapore (Style RI9600 - Plus RI9601).

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

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

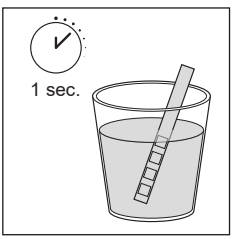
7 Svuotate il contenitore e ripetete i passaggi da 6 a 7, finché il serbatoio dell'acqua non è vuoto.

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

Misurazione della durezza dell'acqua

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

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



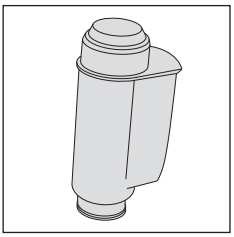
1 Immergete la striscia per misurare la durezza dell'acqua in un bicchiere d'acqua per 1 secondo. Estraete la striscia dall'acqua e attendete 1 minuto.

2 Verificate quanti quadrati sono diventati rossi.

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

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

Filtro dell'acqua INTENZA+

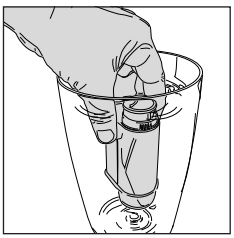


Si consiglia di installare il filtro acqua INTENZA+, per limitare la formazione di calcare. Questo assicura una più lunga durata della macchina e un miglior aroma del caffè nel tempo.

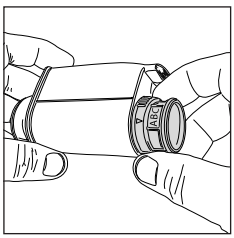
L'acqua è un elemento fondamentale nella preparazione del caffè: per questo è estremamente importante filtrarla sempre in modo professionale.

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

Installazione del filtro acqua INTENZA+



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



Rimuovete dall'acqua il filtro dell'acqua INTENZA+ e impostatelo a seconda della durezza dell'acqua rilevata (vedere il capitolo "Misurazione della durezza dell'acqua") e specificate alla base del filtro:

A = acqua dolce – corrisponde a 1 o 2 quadratini

B = acqua dura (standard) – corrisponde a 3 quadratini

C = acqua molto dura – corrisponde a 4 quadratini

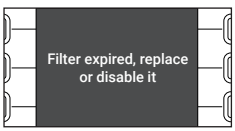
Inserite il filtro INTENZA+ nel serbatoio acqua, assicurandovi che sia inserito correttamente. Riempite nuovamente il serbatoio acqua e reinseritelo nel suo scomparto.

Premete il tasto **CLEAN/SETTING** , selezionate "SETTAGGI", e una volta nel menù dei settaggi, selezionate "FILTRO ACQUA"

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

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

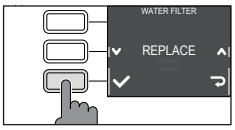
Sostituzione del filtro acqua INTENZA+



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

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

2 Selezionate il tasto " FILTRO DELL'ACQUA ".



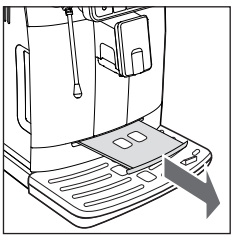
3 Selezionate " SOSTITUIRE " per cambiare il filtro o " DISATTIVARE " se non intendete utilizzare il filtro. Confermate con il tasto " ✓ ".

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

Tipi di bevanda

Nome della bevanda	Descrizione
Ristretto	Il ristretto, servito in tazza piccola, è un espresso il cui tempo di erogazione è ridotto rispetto all'espresso classico, risultando così in un caffè più corto e meno ricco di caffeina.
Espresso	L'espresso è riconosciuto in tutto il mondo come il vero "caffè all'italiana". Servito in tazza piccola, le sue caratteristiche inconfondibili sono un aroma pieno e intenso, e uno strato superiore di crema naturale compatta. Questo risultato in tazza deriva da un processo di estrazione a pressione con utilizzo di acqua calda, inventato da Achille Gaggia nel 1938.
Espresso lungo	L'espresso lungo è un espresso che ha un tempo di estrazione maggiore. Si presenta più diluito, con una diversa intensità aromatica ed un più alto contenuto di caffeina. Viene servito in tazza media.
Caffè	Il caffè è una bevanda preparata con una maggiore quantità di acqua rispetto all'espresso. Ha un aroma più leggero e viene servito in tazza media-grande.
Americano	L'americano è un caffè lungo meno intenso, preparato con un espresso a cui viene aggiunta acqua calda.
Over ice	È un caffè preparato a una temperatura più bassa con un flusso di estrazione più lento, versato in un bicchiere o in una tazza, sopra a dei cubetti di ghiaccio. Il risultato è una bevanda dal gusto fresco, delicato e dolce.
Acqua calda	L' acqua calda può essere utilizzata per preparare tè, tisane e bevande solubili.

Espresso tray (Plus RI9601 / RI9602)



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

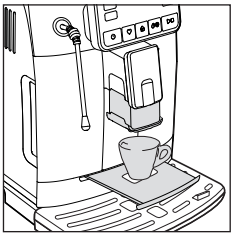
Erogazione del caffè

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

Erogazione del caffè con caffè in grani

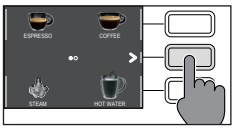
Attenzione: utilizzate solo caffè in grani per espresso. Non inserite nel contenitore del caffè in grani caffè macinato, caffè non tostato, caffè liofilizzato o solubile poiché potrebbero danneggiare la macchina.

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

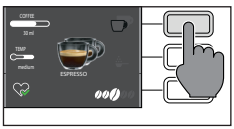


1 Estraete l'espresso tray se presente, posizionate una tazzina sotto l'erogatore caffè, alzate o abbassate l'erogatore caffè in base alla dimensione della tazza utilizzata.

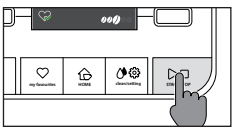
Premete il tasto **HOME** ⌂ per accedere al menu delle bevande.



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



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



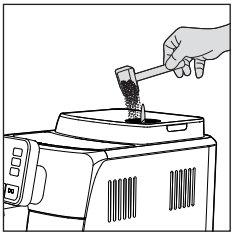
4 Premete in fine il tasto **START/STOP** ▷□ per iniziare l'erogazione.

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

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

Erogazione del caffè con caffè pre-macinato

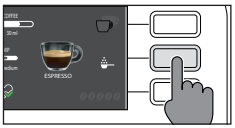
Mediante l'apposito misurino fornito, inserire la dose corretta nello scomparto del caffè pre-macinato.



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

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

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



3 Premete il tasto " ☕ ".

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

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

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

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

Erogazione caffè over ice

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

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

2 Posizionate il bicchiere sotto all'erogatore caffè.

3 Selezionate la bevanda OVER ICE.

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

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

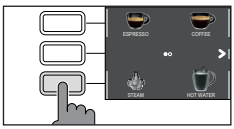
Nota: se selezionate il coffee boost o il caffè in polvere non è possibile erogare due tazze contemporaneamente.

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

Come emulsionare il latte

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

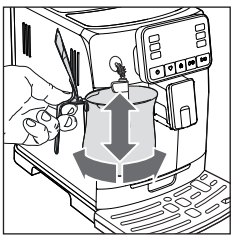
Pannarello classico (Style RI9600 / Plus RI9601)



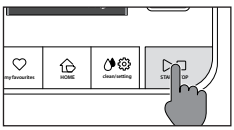
1 Riempite una caraffa con latte freddo per circa 1/3.

2 Premete il tasto **HOME** per andare al menù delle bevande.

3 Inserite il pannarello classico nel latte. Dal menù delle bevande selezionate " VAPORE ".



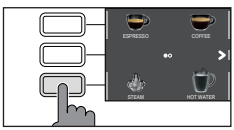
4 Emulsionate il latte spostando delicatamente la caraffa con movimenti circolari verso l'alto ed il basso.



5 Quando la schiuma di latte raggiunge la consistenza desiderata. Premete il tasto **START/STOP** ▷□ per interrompere l'erogazione del vapore.

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

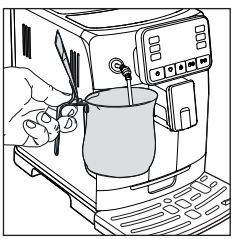
Lancia vapore (Plus RI9602)



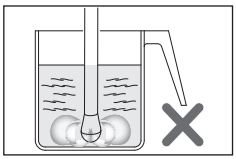
1 Riempite una caraffa con latte freddo per circa 1/3.

2 Premete il tasto **HOME** per andare al menù delle bevande.

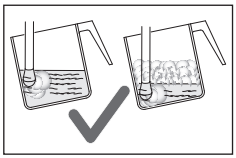
3 Dal menù delle bevande selezionate " VAPORE " e premete il tasto **START/STOP** ▷□ per iniziare ad emulsionare il latte.



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

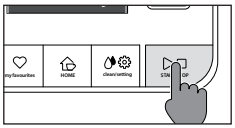


5 E' importante mantenere l'ugello non centralmente, ma vicino al bordo del bricco, con un'angolazione adatta per produrre un vortice consistente.



6 Per una corretta emulsione del latte l'ugello vapore deve essere sempre a contatto con il latte e non con l'emulsione di latte. Quindi mano a mano che lo strato di emulsione aumenta, è necessario alzare leggermente il bricco, cercando di tenere l'ugello a contatto con il latte, senza toccare il fondo del bricco.

Una volta ottenuta l'emulsione desiderata, si deve spingere la lancia vapore più a fondo per scaldare bene il latte.



7 Quando la schiuma di latte raggiunge la consistenza desiderata. Premete il tasto **START/STOP** ▷□ per interrompere l'erogazione del vapore.

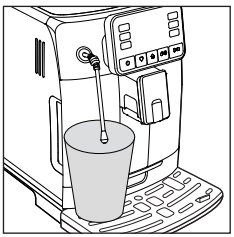
Nota: Si suggerisce di tenere sempre una mano sulla parte bombata del bricco per sentire l'aumento della temperatura della parte di latte non emulsionato.

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

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

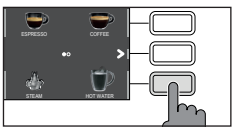
Erogazione di acqua calda

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



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

2 Premete il tasto **HOME** ⌂ .



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

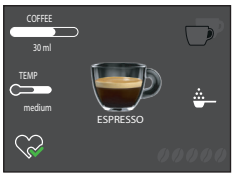
Nota: è possibile interrompere l'erogazione in qualsiasi momento, premendo il tasto **START/STOP** ▷□ .

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

Personalizzazione delle bevande e creazione di un profilo

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

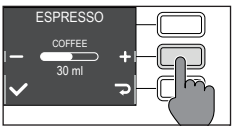
Personalizzazione delle bevande



1 Premete il tasto **HOME** .

2 Selezionate la vostra bevanda.

3 Nella schermata sono visualizzate tutte le impostazioni che potete regolare e/o selezionare in base alle vostre preferenze. A seconda del tipo di bevanda, potete regolare e/o selezionare:
- il volume del caffè;
- la temperatura del caffè;
- l'erogazione di due tazze alla volta;
- l'utilizzo di caffè pre-macinato;
- l'intensità dell'aroma (solo quando si usa il caffè in grani);
- la funzione coffee boost (solo per il caffè over ice).

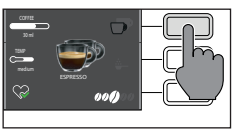


4 Una volta premuto il tasto " CAFFÈ ", utilizzate i tasti verdi " + " e " — ", per impostare il volume desiderato.

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

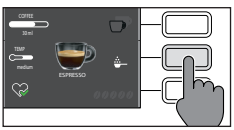


5 Premete più volte il tasto " TEMP " per modificare la temperatura della bevanda tra le seguenti opzioni:
- bassa;
- media;
- alta;



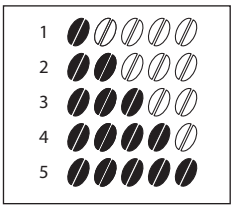
6 Premete il tasto " " per preparare due tazze, o il tasto " " per preparare una tazza sola. L'immagine della bevanda al centro del display indicherà il numero di tazze prescelte.

Nota: questa funzione non è utilizzabile con l'AMERICANO e l'ACQUA CALDA.



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

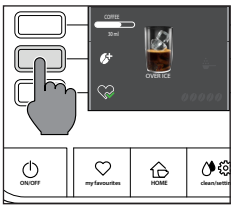
Nota: questa funzione permette di erogare un solo caffè alla volta.



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

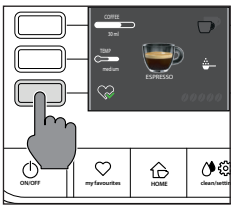
1 Molto leggero
2 Leggero
3 Regolare
4 Forte
5 Molto forte

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



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

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



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

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

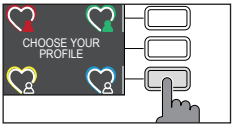
Creazione di un profilo

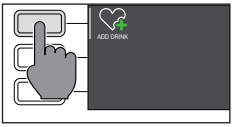
Sono disponibili due modi per creare un profilo:

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

1 Premete il tasto **MY FAVOURITES** .

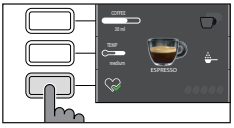
2 Selezionate il colore del profilo che preferite.



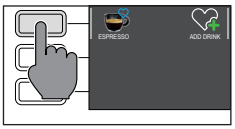


3 Premete il tasto " AGGIUNGI BEVANDA ".

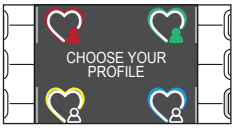
4 Verranno visualizzate le schermate delle bevande. Selezionate la bevanda che volete salvare nel vostro profilo e personalizzatela seguendo i passaggi dal 3 al 8 del capitolo "Personalizzazione delle bevande".



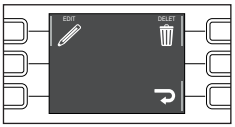
5 Premete il tasto " " per salvare la bevanda personalizzata nel vostro profilo. A questo punto potete erogare la bevanda o uscire con uno dei tasti di ESC (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING**).



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



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



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

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

Regolazione del grado di macinatura

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

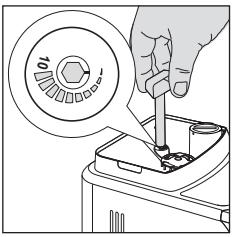
Nota: potete regolare il grado di macinatura solo mentre la macchina macina il caffè in grani. La differenza nel gusto sarà percepita dopo l'erogazione di 2-3 tazzine di caffè.

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

1 Posizionate una tazza sotto l'erogatore del caffè.

2 Aprite il coperchio del contenitore del caffè in grani.

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



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

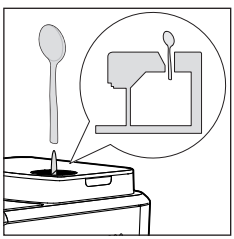
5 Sono disponibili 10 diversi gradi di macinatura tra cui scegliere. Più piccolo è la tacca, più forte e corposo è il caffè.

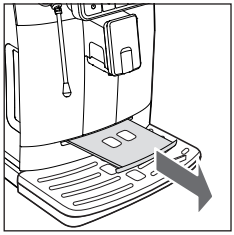
Nota:
- Macinatura grossolana: gusto più leggero, per miscele di caffè con tostature scure (5-10);
- Macinatura fine: gusto più intenso, per miscele di caffè con tostature chiare (1-5);

Pulizia e manutenzione

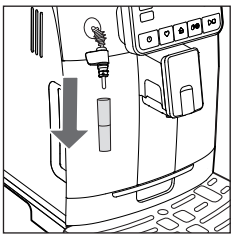
Una pulizia e manutenzione regolari mantengono la macchina in condizioni ottimali e garantiscono un caffè sempre ottimo, un flusso costante e una schiuma di latte eccellente. Consultate la tabella riportata di seguito per sapere quando e come pulire tutte le parti rimovibili della macchina. Per informazioni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

Tabella della pulizia

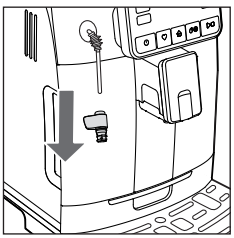
Descrizione parte	Quando pulire	Come pulire
Pannarello classico (Style RI9600 - Plus RI9601)	Dopo l'uso	Smontate il pannarello classico e sciacquatelo sotto l'acqua corrente.
	Settimanalmente	Smontate il pannarello classico e l'impugnatura e pulite tutte le parti sotto l'acqua corrente.
Lancia vapore (Plus RI9602)	Dopo l'uso	Pulite la lancia vapore con un panno umido. Per una pulizia più approfondita svitate l'ugello e lavatelo con acqua corrente.
Gruppo erogatore	Settimanalmente	Rimuovete il gruppo erogatore e lavatelo sotto l'acqua corrente.
	In base al tipo di utilizzo	Vedere il capitolo "Pulizia e lubrificazione del gruppo erogatore".
	Mensilmente	Pulite il gruppo erogatore con le pastiglie sgrassanti Gaggia per la rimozione dei residui oleosi del caffè
Vasca raccogligocce piena	Quando l'apposito indicatore rosso emerge dalla griglia della vasca raccogligocce	Svuotate la vasca raccogligocce e pulitela sotto l'acqua corrente.
Contenitore fondi di caffè	Quando la macchina lo richiede	Svuotate il contenitore dei fondi di caffè e pulitelo sotto l'acqua corrente. Assicuratevi che la macchina sia accesa durante questa operazione, altrimenti il contenitore fondi non si azzera.
Serbatoio dell'acqua	Settimanalmente	Pulitelo sotto l'acqua corrente.
Scomparto del caffè premacinato/condotto di uscita del caffè	Settimanalmente	Pulite la parte superiore con il manico di un cucchiaio come mostrato di seguito. 

Descrizione parte	Quando pulire	Come pulire
Espresso tray (Plus RI9601 - RI9602)	In base al tipo di utilizzo	Sfilate l'espresso tray, e pulitelo con l'acqua corrente. Potete anche lavarlo in lavastoviglie nel cestello superiore. 

Pulizia del pannarello classico (Style RI9600 / Plus RI9601)



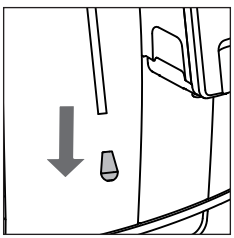
1 Rimuovete il pannarello classico e l'impugnatura e sciacquateli con acqua corrente.



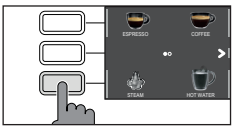
2 Pulite il tubo del vapore con un panno umido.

3 Riassemblate tutte le parti.

Pulizia della lancia vapore (Plus RI9602)



1 Pulite la lancia vapore con un panno umido. Per una pulizia più approfondita svitate l'ugello e lavatelo con acqua corrente.



2 Dal menù delle bevande selezionate " VAPORE " e premete il tasto **START/ STOP** ▷□, lasciate fuoriuscire il vapore per uno o due secondi per liberare il foro dell'ugello.

Pulizia del gruppo erogatore

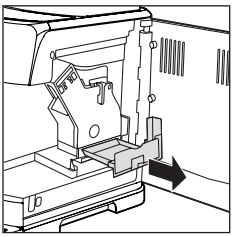
Attenzione: non lavate il gruppo erogatore in lavastoviglie e non utilizzate detersivi per piatti o detergenti, poiché potreste provocare il malfunzionamento del gruppo erogatore e il sapore del caffè potrebbe risentirne.

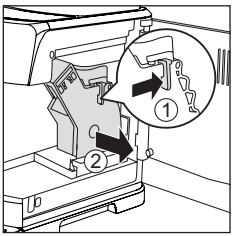
Rimozione del gruppo erogatore

1 Spegnete la macchina e staccate il cavo di alimentazione.

2 Rimuovete il contenitore fondi caffè e aprite lo sportello di servizio.

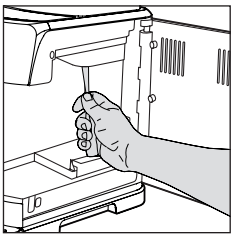
3 Rimuovete il cassetto residui di caffè.



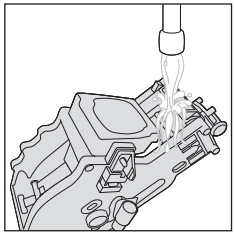


4 Premete la levetta PUSH (spingi) (1) e tirate l'impugnatura del gruppo erogatore (2), per rimuoverlo dalla macchina.

Pulizia del gruppo erogatore sotto l'acqua corrente



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



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

3 Lasciate asciugare il gruppo erogatore all'aria.

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

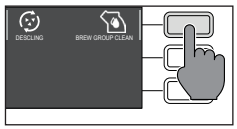
Pulizia del gruppo erogatore con pastiglie per la rimozione dei residui oleosi del caffè



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

1 Posizionate un recipiente sotto l'erogatore del caffè.

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

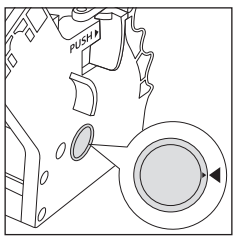


3 Selezionate "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE" e premete il tasto **START/STOP** ▷□ per iniziare la procedura di pulizia.

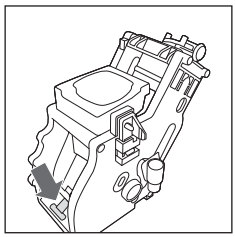
4 Seguite le istruzioni visualizzate sul display per pulire il gruppo erogatore correttamente.

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

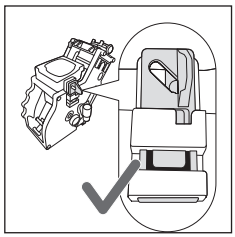
Reinserimento del gruppo erogatore



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

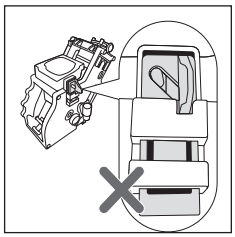


Assicuratevi che la leva sia a contatto con la base del gruppo erogatore.



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

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



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

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

Attenzione: non premete la levetta PUSH.

4 Chiudete lo sportello di servizio.

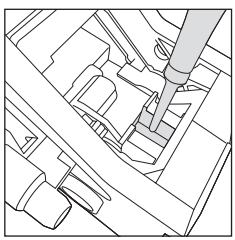
Lubrificazione del gruppo erogatore

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

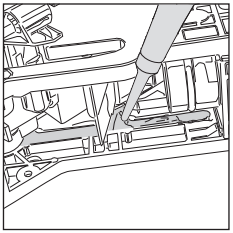
Frequenza di utilizzo	Numero di bevande preparate quotidianamente	Frequenza di lubrificazione
Bassa	1-5	Ogni 4 mesi
Normale	6-10	Ogni 2 mesi
Elevata	>10	Ogni mese

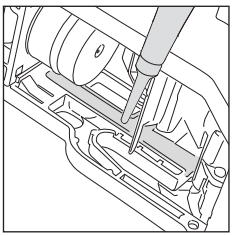
1 Spegnete l'apparecchio e staccate il cavo di alimentazione.

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



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





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

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

Nota: potete riutilizzare il tubetto del lubrificante più volte.

Decalcificazione

Procedura di decalcificazione

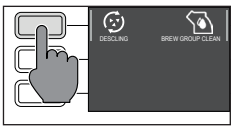


Quando la macchina lo richiede è necessario eseguire la decalcificazione.

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

1 Se presente rimuovete il pannarello classico.

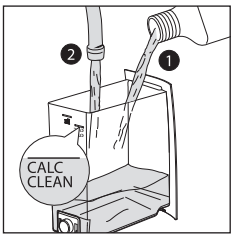
2 Premete il tasto **CLEAN/SETTING** e selezionate il tasto " PULIZIA " visualizzato sul display.



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

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

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



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

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

7 Seguite le istruzioni visualizzate sul display per avviare la procedura di decalcificazione. Questa procedura dura circa 25 minuti e consiste in un ciclo di decalcificazione e in un ciclo di risciacquo, eseguiti con erogazioni a intervalli regolari.

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

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

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

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

Cosa fare in caso di interruzione della procedura di decalcificazione

Potete uscire dalla procedura di decalcificazione premendo il tasto **ON/OFF** ⏻ sul pannello di controllo. Nel caso la procedura di decalcificazione si interrompa prima che sia completata, effettuare quanto segue:

1 Svuotate il serbatoio dell'acqua e lavatelo accuratamente.

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

3 Prima di preparare qualsiasi bevanda eseguite un ciclo di risciacquo manuale come descritto nel capitolo dedicato.

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

Settaggi vari

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

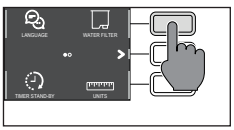
- Lingua.
- Filtro dell'acqua.
- Timer stand-by.
- Durezza acqua.
- Unità di misura.
- Contatore bevande.
- Ripristinare settaggi di fabbrica.

Lingua

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

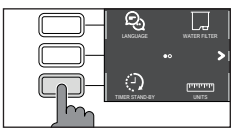
Lingue disponibili		
ITALIANO	OLANDESE	UNGHERESE
INGLESE	DANESE	BULGARO
TEDESCO	GRECO	CECO
FRANCESE	POLACCO	SLOVACCO
SPAGNOLO	RUSSO	LITUANO
PORTOGHESE	ROMENO	CINESE (TRADIZIONALE)

Filtro dell'acqua



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

Timer stand-by



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

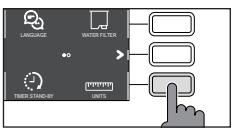
- 15 min
- 30 min
- 60 min
- 180 min

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

Durezza dell'acqua

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

Unità di misura



Selezionando "UNITÀ DI MISURA":

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

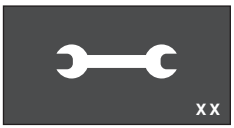
Contatore bevande

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

Ripristinare i settaggi di fabbrica

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

Significato dei codici di errore



Di seguito sono elencati alcuni codici di errore che il display può visualizzare, il relativo significato e come risolvere il problema. Se le soluzioni indicate risultano inefficaci in quanto il display continua a visualizzare l'icona del codice di errore e la macchina non torna a funzionare correttamente, oppure nel caso venissero visualizzati altri codici di errore, è necessario contattare un centro assistenza autorizzato o i distributori. I recapiti sono riportati sul sito www.gaggia.com.

Codice di errore	Problema	Causa	Possibile soluzione
01	Il macinacaffè è bloccato	Il condotto di uscita del caffè è bloccato.	Rimuovete il cavo di alimentazione e rimuovete il gruppo erogatore. Pulite a fondo il condotto di uscita del caffè con il manico di un cucchiaio. Riaccendete nuovamente l'apparecchio.
03 - 04	Si è verificato un problema con il gruppo erogatore.	Il gruppo erogatore è sporco o non ben lubrificato.	Spegnete la macchina scollegando il cavo di alimentazione. Rimuovete il gruppo erogatore e pulitelo accuratamente. (Consultate il capitolo "Pulizia del gruppo erogatore")
		Il gruppo erogatore non è posizionato correttamente.	Spegnete la macchina scollegando il cavo di alimentazione. Rimuovete il gruppo erogatore e reinseritelo. Assicuratevi che il gruppo erogatore sia nella posizione corretta prima di inserirlo. Consultate il capitolo "Reinserimento del gruppo erogatore".
05	È presente un problema nel circuito dell'acqua.	È presente aria nel circuito dell'acqua.	Rimuovete e reinserite il serbatoio nella macchina un paio di volte. Assicuratevi di inserirlo correttamente nella macchina. Controllate che il vano del serbatoio dell'acqua sia pulito.
			Se utilizzate un filtro "INTENZA+": estraete il filtro dal serbatoio dell'acqua e scuotetelo per rimuovere tutta l'aria dal filtro. Quindi, reinserite il filtro "INTENZA+" nel serbatoio dell'acqua.
			Spegnete e riaccendete la macchina staccando e reinserendo il cavo di alimentazione nella presa elettrica.

14	La macchina è surriscaldata.	Le cause possono essere molteplici.	Spegnete la macchina e riaccendetela dopo 30 minuti. Effettuate questa operazione 2 o 3 volte.

Risoluzione dei problemi

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

Problema	Causa	Soluzione
La macchina non si accende.	La macchina non è collegata.	Verificate che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente.
La vasca raccogligocce si riempie velocemente.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale. La macchina utilizza acqua per sciacquare il circuito interno e il gruppo erogatore. Una parte dell'acqua fluisce attraverso il sistema interno direttamente nella vasca raccogligocce.	Svuotate la vasca raccogligocce quando compare l'indicatore rosso attraverso la griglia. Consigliamo di posizionare una tazza sotto l'erogatore per raccogliere l'acqua di risciacquo.
Il display visualizza costantemente l'icona "contenitore fondi di caffè pieno".	Il contenitore dei fondi di caffè è stato svuotato a macchina spenta.	Svuotate sempre il contenitore dei fondi di caffè a macchina accesa. Se il contenitore dei fondi di caffè viene svuotato a macchina spenta, il contatore dei cicli di caffè non si azzera. In questo caso il display visualizza l'icona anche se il contenitore non è pieno.
	Il contenitore dei fondi di caffè è stato riposizionato troppo rapidamente.	Attendere sempre circa 5 secondi quando si riposiziona il contenitore dei fondi di caffè. In questo modo il contatore si reimposterà a zero.
La macchina chiede di svuotare il contenitore dei fondi di caffè, anche se il contenitore non è pieno.	La macchina non ha azzerato il contatore l'ultima volta che è stato svuotato il contenitore dei fondi di caffè.	Attendere sempre circa 5 secondi quando si riposiziona il contenitore dei fondi di caffè. In questo modo il contatore dei fondi di caffè si reimposterà a zero.
		Svuotare sempre il contenitore dei fondi di caffè a macchina accesa. Se il contenitore dei fondi di caffè viene svuotato a macchina spenta, il contatore dei cicli di caffè non si azzera.
Impossibile rimuovere il gruppo erogatore.	Il gruppo erogatore non è nella posizione corretta.	Chiudete lo sportello di servizio. Spegnete e riaccendete nuovamente la macchina. Attendete che il display visualizzi il messaggio di pronto, quindi rimuovete il gruppo erogatore.
	Il contenitore dei fondi di caffè non è stato rimosso.	Rimuovete il contenitore dei fondi di caffè prima di rimuovere il gruppo erogatore.

Problema	Causa	Soluzione
Impossibile inserire il gruppo erogatore.	Il gruppo erogatore non è nella posizione corretta.	Il gruppo erogatore non è stato messo in posizione prima di essere riposizionato. Assicuratevi che la leva sia a contatto con la base del gruppo erogatore e che il gancio del gruppo erogatore sia nella posizione corretta. vedere il capitolo “Reinserimento del gruppo erogatore".
		Per reimpostare la macchina: riposizionate il contenitore dei fondi di caffè. Non inserite il gruppo erogatore. Chiudete lo sportello di servizio con il contenitore fondi inserito, e staccate il cavo di alimentazione e reinseritelo. Quindi provate a reinserire il gruppo erogatore e riaccendete la macchina.
Il caffè ha poca crema o è acquoso.	Il macinacaffè è impostato su una macinatura grossolana.	Regolate il macinacaffè su una macinatura più fine.
	La macchina sta effettuando la procedura di autoregolazione.	Erogate alcune tazze di caffè così che la macchina si regoli automaticamente.
	Il condotto di uscita del caffè è bloccato.	Pulite il condotto di uscita del caffè, con un cucchiaino come descritto nel capitolo "Pulizia del gruppo erogatore sotto l'acqua corrente".
Il caffè non è abbastanza caldo.	La temperatura impostata è troppo bassa. Verificate le impostazioni del menu.	Impostate la temperatura del menu su “MAX”.
La macchina macina il caffè in grani, ma il caffè non viene erogato.	Il macinacaffè è impostato su una macinatura troppo fine.	Regolate il macinacaffè su una macinatura più grossolana.
	L'erogatore caffè è ostruito.	Erogate un caffè lungo pre-macinato, senza aggiungere il caffè pre-macinato.
	Gli ugelli dell'erogatore caffè sono ostruiti.	Pulite gli ugelli dell'erogatore caffè con un piccolo scovolino.
Il caffè fuoriesce lentamente o a gocce.	Il macinacaffè è impostato su una macinatura troppo fine.	Regolate il macinacaffè su una macinatura più grossolana.
	Gli ugelli dell'erogatore caffè sono ostruiti.	Pulite gli ugelli dell'erogatore caffè con un piccolo scovolino.
	Il circuito della macchina è bloccato dal calcare.	Eseguite la decalcificazione.

Problema	Causa	Soluzione
Il latte non fa schiuma.	Il pannarello classico è sporco. (Style RI9600 - Plus RI9601)	Pulite il pannarello classico come descritto nel capitolo "Pulizia del pannarello classico".
		Assicuratevi che tutti i componenti del pannarello classico siano stati montati correttamente.
	L'ugello della lancia vapore è ostruito. (Plus RI9602)	Lavate l'ugello con acqua corrente e pulite il circuito erogando una piccola quantità di acqua calda.
	Il tipo di latte utilizzato non è adatto a produrre schiuma.	Secondo il tipo di latte, la quantità e la qualità di schiuma prodotte sono diverse.
Il filtro "INTENZA+" non si inserisce.	Dovete far uscire l'aria dal filtro.	Lasciate fuoriuscire le bolle d'aria dal filtro.
	Il serbatoio contiene ancora acqua.	Svuotate il serbatoio dell'acqua prima di installare il filtro.
	La guarnizione di gomma non è inserito sul filtro "INTENZA+".	Controllate la confezione e inserite la guarnizione sul filtro "INTENZA+".
Sotto la macchina è presente acqua.	La vasca raccogligocce è troppo piena e ha traboccato.	Svuotate la vasca raccogligocce quando compare l'indicatore attraverso la vasca. Svuotate sempre la vasca raccogligocce prima di avviare la procedura di decalcificazione.

Accessori GAGGIA

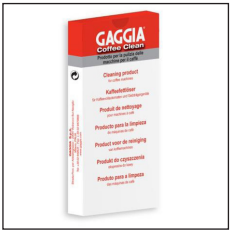
Il caffè e gli accessori sono disponibili presso i centri autorizzati (Italia), o i distributori del vostro paese.



Decalcificante



Filtro dell'acqua INTENZA+



Pastiglie sgrassanti



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

Table des matières

Vue d'ensemble de la machine (Fig. 2) 32
Version Pannarello classique (Style RI9600 / Plus RI9601) 32
Version lance vapeur (Plus RI9602) 32
Bandeau de commande et afficheur 33
Vue d'ensemble du bandeau de commande (Fig. 1) 33
Touches multifonction 33
Première installation 33
Cycle de rinçage manuel 34
Mesure de la dureté de l'eau 34
Filtre à eau INTENZA+ 35
Installation du filtre à eau INTENZA+ 35
Remplacement du filtre à eau INTENZA+ 35
Types de boisson 36
Espresso tray (Plus RI9601 / RI9602) 36
Distribution du café 37
Distribution de café avec du café en grains 37
Distribution de café avec du café prémoulu 38
Distribution du café over ice 38
Comment émulsionner le lait 39
Pannarello classique (Style RI9600 / Plus RI9601) 39
Lance vapeur (Plus RI9602) 39
Distribution d'eau chaude 40
Personnalisation des boissons et création d'un profil 41
Personnalisation des boissons 41
Création d'un profil 42
Réglage du degré de mouture 43
Nettoyage et entretien 44
Tableau des opérations de nettoyage 44
Nettoyage du Pannarello classique (Style RI9600 / Plus RI9601) 45
Nettoyage de la lance vapeur (Plus RI9602) 45
Nettoyage du groupe de distribution 46
Lubrification du groupe de distribution 48
Détartrage 49
Procédure de détartrage 49
Que faire en cas d'interruption de la procédure de détartrage 50
Réglages divers 50
Langue 51
Filtre à eau 51
Minuteur stand-by 51
Dureté de l'eau 51
Unité de mesure 51
Compteur de boissons 52
Rétablir les réglages d'usine 52
Signification des codes d'erreur 52
Dépannage 53
Accessoires GAGGIA 56

Vue d’ensemble de la machine (Fig. 2)

1	Couvercle du réservoir à café en grains	**12**	Indicateur bac d’égouttement plein
2	Réservoir à café en grains	**13**	Espresso tray (Plus RI9601 - RI9602)
3	Prise cordon d’alimentation	**14**	Cordon d’alimentation
4	Réservoir à eau	**15**	Tapis pour bac d'égouttement
5	Compartiment café prémoulu	**16**	Lubrifiant
6	Bouton de réglage du moulin à café	**17**	Mesure de café prémoulu
7	Bandeau de commande	**18**	Testeur de la dureté de l’eau
8	Buse de distribution du café réglable	**19**	Volet de service
9	Réservoir à marc de café	**20**	Tiroir à café
10	Bac d'égouttement	**21**	Groupe de distribution
11	Couvercle du bac d’égouttement		

Version Pannarello classique (Style RI9600 / Plus RI9601)

22	Protection buse de vapeur	**24**	Distribuer de l’eau chaude
23	Poignée du pannarello classique	**25**	Pannarello classique

Version lance vapeur (Plus RI9602)

22	Buse de la lance vapeur	**24**	Poignée lance vapeur
23	Lance vapeur		

Bandeau de commande et afficheur

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

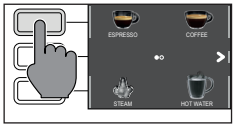
Vue d'ensemble du bandeau de commande (Fig. 1)

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

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

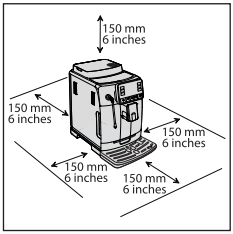
Touches multifonction

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



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

Première installation



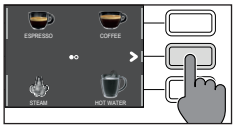
Avant d'utiliser la machine, il est essentiel d'effectuer quelques simples opérations, celles-ci étant décrites clairement dans le guide rapide par des dessins explicatifs que vous trouverez au début de ce mode d'emploi.

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

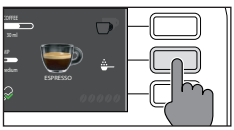
Attention: Ne pas utiliser la protection de la buse de vapeur comme poignée, mais se servir de la poignée du pannarello classique (Style RI9600 - Plus RI9601).

Cycle de rinçage manuel

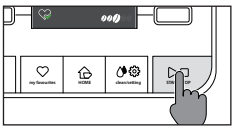
Lors de la première installation ou si la machine n'a pas été utilisée pendant longtemps, il faut amorcer le circuit de l'eau en effectuant un cycle de rinçage manuel.



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



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



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

4 Vider le récipient et enlever le pannarello classique de la buse de vapeur (Style RI9600 - Plus RI9601).

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

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

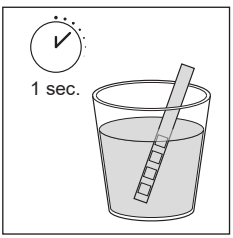
7 Vider le récipient et répéter les passages de 6 à 7, jusqu'à ce que le réservoir à eau est vidé.

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

Mesure de la dureté de l'eau

Lors de la première installation, il faut saisir la valeur correspondante à la dureté de l'eau.

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



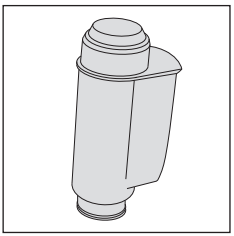
1 Plonger la bande pour mesurer la dureté de l'eau dans un verre d'eau pendant 1 seconde. Sortir la bande de l'eau et attendre 1 minute.

2 Vérifier combien de carrés sont devenus rouges.

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

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

Filtre à eau INTENZA+



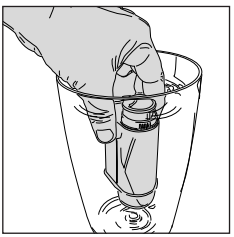
Pour limiter la formation de calcaire, il est conseillé d'installer le filtre à eau INTENZA+. Grâce à ce filtre, la durée de vie de la machine sera plus longue et l'arôme du café n'en sera que meilleur dans le temps.

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

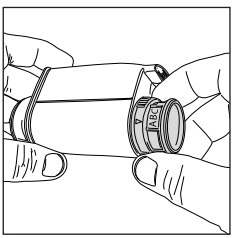
Le filtre à eau INTENZA+ prévient la formation de dépôts de minéraux et améliore la qualité de l'eau.

Installation du filtre à eau INTENZA+

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



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



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

A = eau douce – correspond à 1 ou 2 carrés

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

C = eau très dure – correspond à 4 carrés

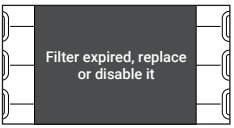
Installer le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau, en s'assurant qu'il soit correctement inséré. Remplir de nouveau le réservoir à eau et le réinsérer dans son logement.

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

Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

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

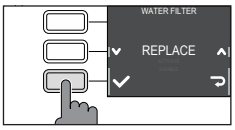
Remplacement du filtre à eau INTENZA+



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

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

2 Sélectionner « FILTRE À EAU ».



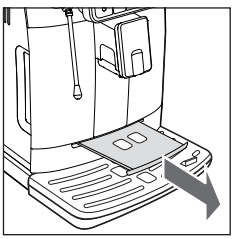
3 Sélectionner « REMPLACER » pour changer le filtre ou « DÉSACTIVER » si on n'a pas l'intention d'utiliser le filtre. Appuyer sur la touche « ✓ » pour confirmer.

Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

Types de boisson

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

Espresso tray (Plus RI9601 / RI9602)



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

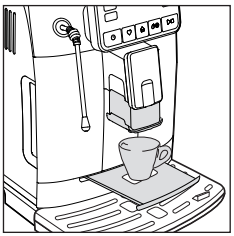
Distribution du café

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

Distribution de café avec du café en grains

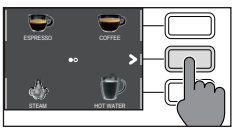
Attention: utiliser uniquement du café en grains pour espresso. Ne pas mettre de café moulu, de café non torréfié ni de café lyophilisé ou soluble dans le réservoir à café en grains, car ils risqueraient d'endommager la machine.

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

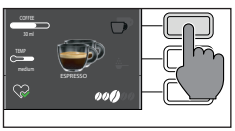


1 Extraire l'espresso tray, si disponible, mettre une petite tasse sous la buse de distribution du café, lever ou baisser cette dernière selon la taille de la tasse utilisée.

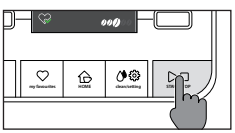
Appuyer sur la touche **HOME** pour accéder au menu des boissons.



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



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



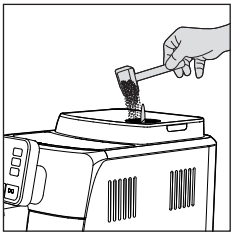
4 Enfin, appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□ pour commencer la distribution.

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

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

Distribution de café avec du café prémoulu

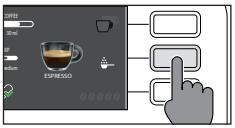
Utiliser la mesure fournie en dotation pour verser la dose correcte dans le compartiment du café prémoulu.



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

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

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



3 Appuyer sur la touche « ☕ ».

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

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

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

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

Distribution du café over ice

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

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

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

3 Sélectionnez la boisson OVER ICE.

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

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

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

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

Comment émulsionner le lait

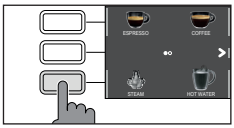
Conseil: utiliser du lait froid (à une température de 5°C environ) ayant une teneur en protéines de 3 % au moins, pour garantir un résultat optimale pour la mousse. Il est possible d'utiliser aussi bien du lait entier que demi-écrémé. De plus, il est possible d'utiliser du lait écrémé, du lait de soja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

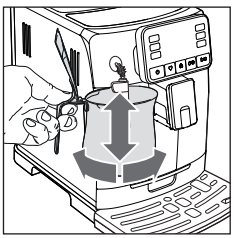
Pannarello classique (Style RI9600 / Plus RI9601)

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

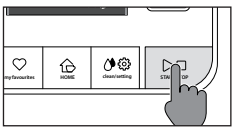
2 Appuyer sur la touche **HOME** pour accéder au menu des boissons.

3 Introduire le pannarello classique dans le lait. Dans le menu des boissons sélectionner « VAPEUR ».





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



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

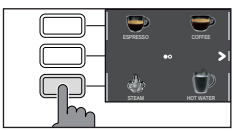
Remarque: Après avoir émulsionné le lait, distribuer une petite quantité d'eau chaude pour nettoyer le circuit.

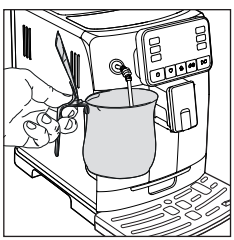
Lance vapeur (Plus RI9602)

1 Remplir un pichet avec du lait froid par 1/3 environ.

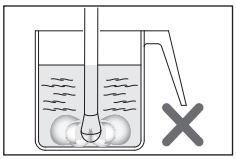
2 Appuyer sur la touche **HOME** pour accéder au menu des boissons.

3 Sélectionner la touche « VAPEUR » et appuyer sur la touche **START/STOP** pour commencer à émulsionner le lait.

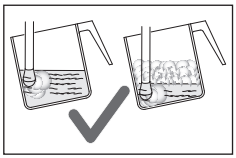




4 Introduire la buse de la lance en veillant à ce qu'elle reste tout juste au-dessous de la surface du lait;
si elle descend trop en profondeur, le lait ne va pas mousser;
si elle reste trop en-dehors, des grosses bulles vont se produire qui vont immédiatement disparaître.

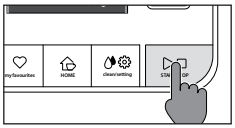


5 Il est important de garder la buse près du bord du pichet, et pas au centre, avec un angle convenable pour produire un tourbillon considérable.



6 Pour une émulsion correcte du lait, la buse vapeur doit toujours être en contact avec le lait et pas avec l'émulsion de lait. Par conséquent, au fur et à mesure que la couche d'émulsion augmente, il faut soulever légèrement le pichet en essayant de garder la buse en contact avec le lait sans toucher le fond du pichet.

Après avoir obtenu l'émulsion souhaitée, il faut pousser la lance vapeur plus à fond pour bien chauffer le lait.



7 Lorsque la mousse de lait atteint la densité souhaitée. Appuyer sur la touche **START/STOP** ▷☐ pour arrêter la distribution de vapeur.

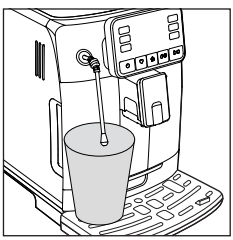
Nota: Il est conseillé de toujours garder une main sur la partie bombée du pichet pour sentir l'augmentation de la température du côté du lait non émulsionné.

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

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

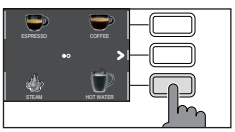
Distribution d'eau chaude

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



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

2 Appuyer sur la touche **HOME** ⌂ .



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

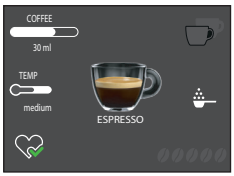
Remarque: il est possible d'interrompre la distribution à tout moment, il suffit d'appuyer sur la touche **START/STOP** ▷☐ .

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

Personnalisation des boissons et création d'un profil

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

Personnalisation des boissons

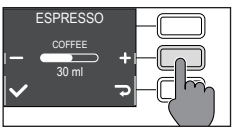


1 Appuyer sur la touche **HOME** .

2 Sélectionner la boisson.

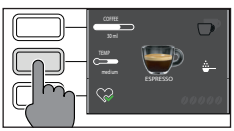
3 L'afficheur montre toutes les options pouvant être réglées et/ou sélectionnées selon vos préférences. En fonction du type de boisson, il est possible de régler et/ou de sélectionner:

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



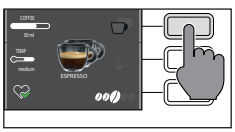
4 Après avoir appuyé sur la touche « CAFÉ », utiliser les touches vertes « + » et « − », pour régler la quantité souhaitée.

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



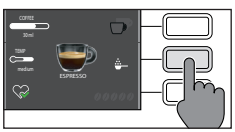
5 Appuyer plusieurs fois de suite la touche « TEMP » pour modifier la température de la boisson, en choisissant une des options suivantes:

- faible;
- moyen;
- élevé.



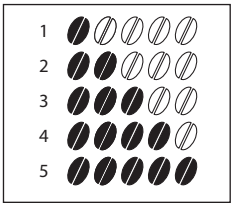
6 Appuyer sur la touche « » pour préparer deux tasse, ou la touche « » pour préparer une seule tasse. L'image de la boisson au centre de l'afficheur indiquera le nombre de tasses sélectionné.

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



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

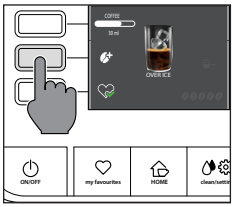
Remarque: cette fonction ne permet de distribuer qu'un seul café à la fois.



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

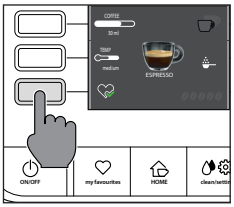
1 Très léger
2 Léger
3 Normal
4 Fort
5 Très fort

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



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

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



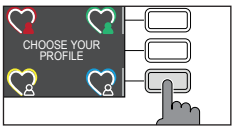
9 Une fois que la boisson a été personnalisée selon son propre goût, elle peut être mémorisée dans l'un des profils en appuyant sur la touche « ».

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

Création d'un profil

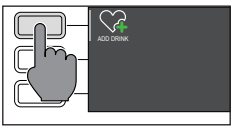
Un profil peut être créé de deux façons différentes:

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



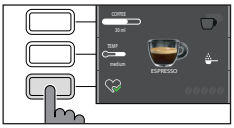
1 Appuyer sur la touche **MY FAVOURITES** .

2 Sélectionner le profil de la couleur préférée.

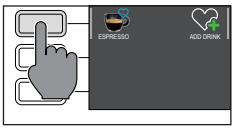


3 Appuyer sur la touche « AJOUTER BOISSON ».

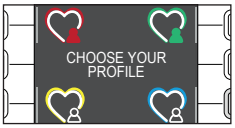
4 Les pages-écrans des boisson seront affichées. Sélectionner la boisson à mémoriser dans le profil et la personnaliser suivant la procédure décrite au chapitre « Personnalisation des boissons », du point 3 au point 8.



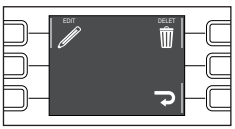
5 Appuyer sur la touche « » pour mémoriser la boisson personnalisée dans le profil. On peut maintenant distribuer la boisson ou, alternativement, appuyer sur une des touches ESC (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING**) pour quitter le menu.



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



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



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

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

Réglage du degré de mouture

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

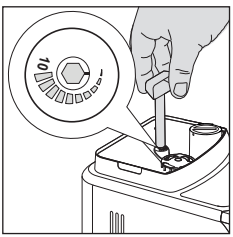
Remarque: le degré de mouture ne peut être réglé que pendant que la machine est en train de moudre le café en grains. La différence de goût sera perçue après la distribution de 2-3 tasses de café.

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

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

2 Ouvrir le couvercle du réservoir à café en grains.

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



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

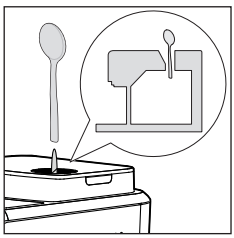
5 On peut choisir entre 10 différents degrés de mouture. Plus le cran est petit, plus le café est fort et corsé.

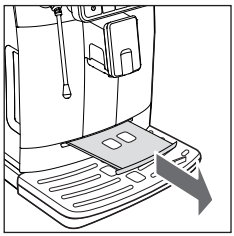
Remarque:
- Mouture grosse: goût plus léger, pour des mélanges à torréfaction foncée (5-10);
- Mouture fine: goût plus intense, pour des mélanges à torréfaction claire (1-5).

Nettoyage et entretien

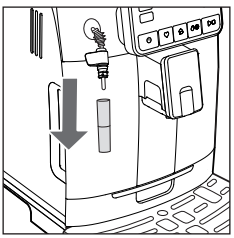
Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine dans des conditions optimales et garantissent un café excellent, un débit constant et une excellente mousse de lait. Consulter le tableau ci-dessous pour savoir quand et comment nettoyer toutes les pièces amovibles de la machine. Pour plus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

Tableau des opérations de nettoyage

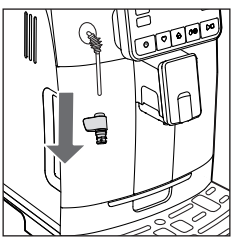
Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Pannarello classique (Style RI9600 - Plus RI9601)	Après l'utilisation	Enlever le pannarello classique et le rincer à l'eau courante.
	Une fois par semaine	Enlever le pannarello classique et la poignée et nettoyer toutes les pièces à l'eau courante.
Lance vapeur (Plus RI9602)	Après l'utilisation	Nettoyer la lance vapeur avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus profond, dévisser la buse et la nettoyer à l'eau courante.
Groupe de distribution	Une fois par semaine	Retirer le groupe de distribution et le laver à l'eau courante.
	Selon le type d'utilisation	Voir le chapitre « Nettoyage et lubrification du groupe de distribution ».
	Une fois par mois	Nettoyer le groupe de distribution avec les tablettes de dégraissage Gaggia pour l'élimination des résidus huileux du café
Bac d'égouttement plein	Dès que l'indicateur rouge dépasse la grille du bac d'égouttement	Vider le bac d'égouttement et le nettoyer à l'eau courante.
Réservoir à marc de café	Dès que la machine le requiert	Vider le réservoir à marc de café et le nettoyer à l'eau courante. S'assurer que la machine est allumée pendant cette opération, autrement le réservoir à marc ne se remet pas à zéro.
Réservoir à eau	Une fois par semaine	Le laver à l'eau courante.
Compartiment à café prémoulu/conduite de sortie du café	Une fois par semaine	Nettoyer la partie supérieure avec le manche d'une cuillère comme indiqué ci-dessous. 

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Espresso tray (Plus RI9601 - RI9602)	Selon le type d'utilisation	Retirer l'espresso tray et le nettoyer à l'eau courante. Il peut également être lavé au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. 

Nettoyage du Pannarello classique (Style RI9600 / Plus RI9601)



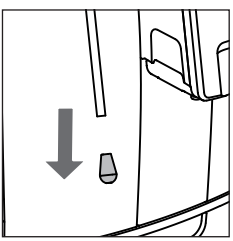
1 Enlever le pannarello classique et la poignée et les rincer à l'eau courante.



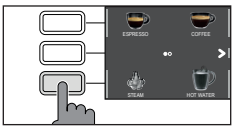
2 Nettoyer la buse de vapeur avec un chiffon humide.

3 Réassembler toutes les parties.

Nettoyage de la lance vapeur (Plus RI9602)



1 Nettoyer la lance vapeur avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus profond, dévisser la buse et la nettoyer à l'eau courante.



2 Sélectionner la touche «VAPEUR» et appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□, laisser sortir la vapeur pendant une seconde ou deux pour dégager l'orifice de la buse.

Nettoyage du groupe de distribution

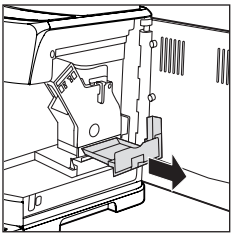
Attention: ne pas laver le groupe de distribution au lave-vaisselle et ne pas utiliser de produits vaisselle ou autres détergents, car cela risquerait de provoquer un dysfonctionnement du groupe de distribution et de nuire au goût du café.

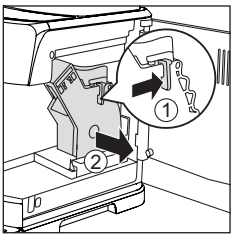
Retrait du groupe de distribution

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

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

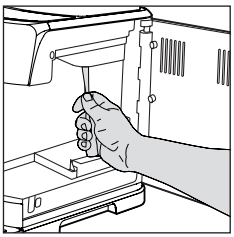
3 Extraire le tiroir à café.



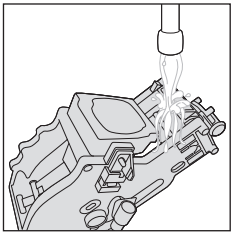


4 Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe de distribution (2) pour le retirer de la machine.

Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante



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

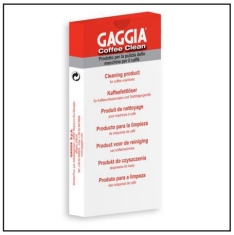


2 Rincer soigneusement le groupe de distribution avec de l'eau tiède. Nettoyer soigneusement le filtre supérieur.

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

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

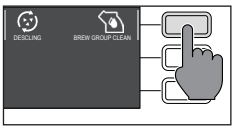
Nettoyage du groupe de distribution avec des tablettes pour l'élimination des résidus huileux du café



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

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

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

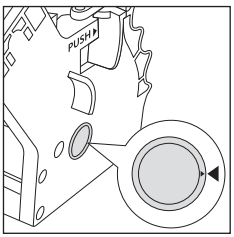


3 Sélectionner « NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION » et appuyer sur la touche **START/STOP** pour lancer la procédure de nettoyage.

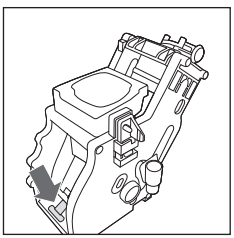
4 Suivre les instructions affichées pour nettoyer correctement le groupe de distribution.

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

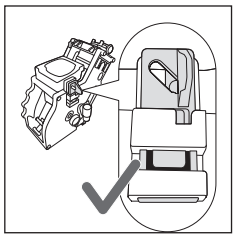
Remise en place du groupe de distribution



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

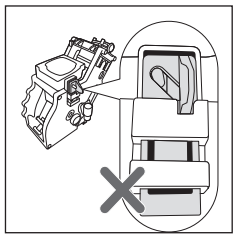


Vérifier que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution.



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

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



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

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

Attention: ne pas appuyer sur le levier PUSH.

4 Fermer le volet de service.

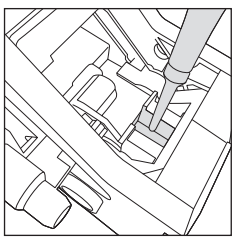
Lubrification du groupe de distribution

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

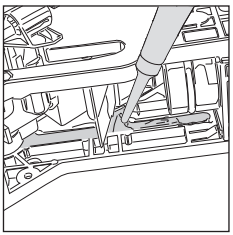
Fréquence d'utilisation	Nombre de boissons préparées quotidiennement	Fréquence de lubrification
Basse	1-5	Tous les 4 mois
Normale	6-10	Tous les 2 mois
Élevée	>10	Tous les mois

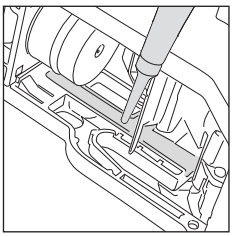
1 Éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.

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



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





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

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

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

Détartrage

Procédure de détartrage

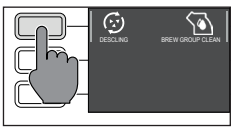


Le détartrage est à effectuer dès que la machine le requiert.

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

1 Si présent, retirer le pannarello classique.

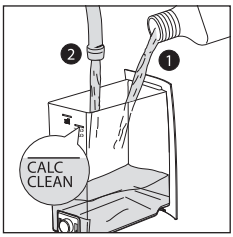
2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

1 Vider le réservoir à eau et le rincer soigneusement.

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

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

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

Réglages divers

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

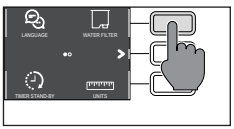
- Langue.
- Filtre à eau.
- Minuteur stand-by.
- Dureté de l'eau.
- Unité de mesure.
- Compteur de boissons.
- Rétablir les réglages d'usine.

Langue

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

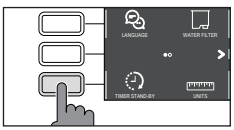
Langues disponibles		
ITALIEN	NÉERLANDAIS	HONGROIS
ANGLAIS	DANOIS	BULGARE
ALLEMAND	GREC	TCHÈQUE
FRANÇAIS	POLONAIS	SLOVAQUE
ESPAGNOL	RUSSE	LITUANIEN
PORTUGAIS	ROUMAIN	CHINOIS (TRADITIONNEL)

Filtre à eau



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

Minuteur stand-by



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

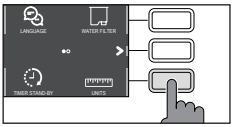
- 15 min
- 30 min
- 60 min
- 180 min

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

Dureté de l'eau

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

Unité de mesure



Sélectionner « UNITÉ DE MESURE »:

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

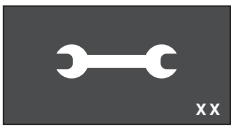
Compteur de boissons

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

Rétablir les réglages d'usine

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

Signification des codes d'erreur



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

Code d'erreur	Problème	Cause	Solution possible
01	Le moulin à café est bloqué	La conduite de sortie du café est bloquée.	Débrancher le cordon d'alimentation et retirer le groupe de distribution. Nettoyer soigneusement la conduite de sortie du café avec le manche d'une cuillère. Rallumer l'appareil.
03 - 04	Un problème s'est produit avec le groupe de distribution.	Le groupe de distribution est sale ou il n'est pas bien lubrifié.	Éteignez la machine en débranchant le cordon d'alimentation. Retirer le groupe de distribution et le nettoyer soigneusement. (Consulter le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution »)
		Le groupe de distribution n'est pas placé correctement.	Éteignez la machine en débranchant le cordon d'alimentation. Retirer le groupe de distribution et le remettre en place. S'assurer que le groupe de distribution se trouve dans la bonne position avant de le remettre en place. Consulter le chapitre « Remise en place du groupe de distribution ».

05	Le circuit de l'eau présente un problème.	Il y a de l'air dans le circuit de l'eau.	Retirer et réintroduire plusieurs fois le réservoir dans la machine. Veiller à l'introduire correctement dans la machine. Vérifier que le compartiment du réservoir à eau est propre.
			Si un filtre « INTENZA+ » est utilisé: enlever le filtre du réservoir à eau et le secouer pour éliminer tout l'air du filtre. Ensuite, installer de nouveau le filtre « INTENZA+ » dans le réservoir à eau.
			Éteignez et rallumez la machine en débranchant et rebranchant le câble d'alimentation de la prise électrique.
14	Surchauffe de la machine.	Les causes peuvent être multiples.	Éteindre la machine et la réallumer après 30 minutes. Effectuer cette opération 2 ou 3 fois.

Dépannage

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

Problème	Cause	Solution
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée.	Vérifier que le cordon d'alimentation est correctement branché.
Le bac d'égouttement se remplit rapidement.	Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. La machine utilise de l'eau pour rincer le circuit interne et le groupe de distribution. Une partie de l'eau s'écoule à travers le système interne directement dans le bac d'égouttement.	Vider le bac d'égouttement lorsque l'indicateur rouge est visible à travers la grille. Il est conseillé de mettre une tasse sous la buse de distribution pour récolter l'eau de rinçage.
L'afficheur montre constamment l'icône « Réservoir à marc de café plein ».	Le réservoir à marc de café a été vidé alors que la machine était éteinte.	Toujours vider le réservoir à marc de café pendant que la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé alors que la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne revient pas à zéro. Dans ce cas, l'icône reste affichée même si le réservoir n'est pas plein.
	Le réservoir à marc de café a été remis en place trop rapidement.	Toujours attendre 5 secondes environ avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur de revenir à zéro.

Problème	Cause	Solution
La machine demande de vider le réservoir à marc de café, même si le réservoir n'est pas plein.	La machine n'a pas remis le compteur à zéro la dernière fois que le réservoir à marc de café a été vidé.	Toujours attendre 5 secondes environ avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur des marcs de café de revenir à zéro.
		Toujours vider le réservoir à marc de café pendant que la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé alors que la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne revient pas à zéro.
Impossible de retirer le groupe de distribution.	Le groupe de distribution ne se trouve pas dans la bonne position.	Fermer le volet de service. Éteindre et réallumer la machine. Attendre que le message de machine prête soit affiché, puis retirer le groupe de distribution.
	Le réservoir à marc de café n'a pas été retiré.	Retirer le réservoir à marc de café avant de retirer le groupe de distribution.
Impossible d'introduire le groupe de distribution.	Le groupe de distribution ne se trouve pas dans la bonne position.	Le groupe de distribution n'a pas été mis dans la bonne position avant d'être réinstallé. S'assurer que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution et que le crochet du groupe de distribution se trouve dans la bonne position. Voir le chapitre « Remise en place du groupe de distribution ».
		Pour régler de nouveau la machine: réinstaller le réservoir à marc de café. Ne pas installer le groupe de distribution. Fermer le volet de service alors que le réservoir à marc de café est installé, et débrancher et rebrancher le cordon d'alimentation. Ensuite essayer de réinstaller le groupe de distribution et réallumer la machine.
Le café ne mousse pas ou est aqueux.	Le moulin à café est réglé sur une mouture grosse.	Régler le moulin à café sur une mouture plus fine.
	La machine est en train d'effectuer la procédure de réglage automatique.	Distribuer quelques tasses de café pour que la machine se règle automatiquement.
	La conduite de sortie du café est bloquée.	Nettoyer la conduite de sortie du café avec une petite cuillère, ainsi qu'il est décrit au chapitre « Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante ».
Le café n'est pas assez chaud.	La température réglée est trop faible. Vérifier les réglages du menu.	Régler la température du menu sur « MAXI ».

Problème	Cause	Solution
La machine moud le café en grains, mais celui-ci n'est pas distribué.	Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.	Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse.
	La buse de distribution du café est bouchée.	Distribuer un café allongé prémoulu sans ajouter le café prémoulu.
	Les embouts de la buse de distribution du café sont bouchés.	Nettoyer les embouts de la buse de distribution du café avec un petit écouvillon.
Le café coule lentement ou goutte à goutte.	Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.	Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse.
	Les embouts de la buse de distribution du café sont bouchés.	Nettoyer les embouts de la buse de distribution du café avec un petit écouvillon.
	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Faire un cycle de détartrage.
Le lait ne mousse pas.	Le pannarello classique est sale. (Style RI9600 - Plus RI9601)	Nettoyer le pannarello classique suivant la procédure décrite au chapitre « Nettoyage du pannarello classique ».
		Vérifier que tous les composants du pannarello classique ont été correctement assemblés.
	La buse de la lance vapeur est obstruée. (Plus RI9602)	Laver la buse à l'eau courante et distribuer une petite quantité d'eau chaude pour nettoyer le circuit.
	Le type de lait utilisé ne convient pas pour faire de la mousse.	Selon le type de lait, la quantité et la qualité de la mousse produite diffèrent.
Il n'est pas possible d'introduire le filtre « INTENZA+ ».	Il faut faire sortir l'air du filtre.	Laisser les bulles d'air s'échapper du filtre.
	Le réservoir contient encore de l'eau.	Vider le réservoir à eau avant d'installer le filtre.
	Il n'y a pas de joint en caoutchouc dans le filtre « INTENZA+ ».	Vérifier l'emballage et installer le joint dans le filtre « INTENZA+ ».
Il y a de l'eau sous la machine.	Le bac d'égouttement est trop plein et a débordé.	Vider le bac d'égouttement dès que l'indicateur est visible à travers le bac. Toujours vider le bac d'égouttement avant de lancer la procédure de détartrage.

Accessoires GAGGIA

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



Détartrant



Filtre à eau INTENZA+



Tablettes de dégraissage



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

Inhaltsverzeichnis

Gesamtansicht des Geräts (Abb. 2) 58
Version klassischer Pannarello (Style RI9600 / Plus RI9601) 58
Version Dampfdüse (Plus RI9602) 58
Bedienfeld und Display 59
Übersicht über das Bedienfeld (Abb. 1) 59
Multifunktionstasten 59
Erstinbetriebnahme 60
Manueller Spülzyklus 60
Messung der Wasserhärte 61
Wasserfilter INTENZA+ 61
Einsetzen des INTENZA+-Wasserfilters 61
Wechseln des INTENZA+-Wasserfilters 62
Getränkearten 62
Espressotray (Plus RI9601 / RI9602) 63
Brühvorgang 63
Kaffeezubereitung aus Kaffeebohnen 63
Kaffeezubereitung aus vorgemahlenem Kaffee 64
Over ice-kaffeeausgabe 65
Milch aufschäumen 65
Klassicher Pannarello (Style RI9600 / Plus RI9601) 65
Dampfdüse (Plus RI9602) 66
Heißwasserausgabe 67
Zubereitungsarten personalisieren und Profile erstellen 67
Zubereitungsarten personalisieren 67
Erstellen eines Profils 69
Mahlgrad einstellen 70
Reinigung und Pflege 71
Reinigungstabelle 71
Pannarello reinigen (Style RI9600 / Plus RI9601) 72
Reinigung der Dampfdüse (Plus RI9602) 73
Brühgruppe reinigen 73
Brühgruppe schmieren 75
Entkalken 76
Vorgehen beim Entkalken 76
Vorgehen bei einer Unterbrechung des Entkalkungsvorgangs 77
Weitere Einstellungen 77
Sprache 77
Wasserfilter 78
Timer Stand-by 78
Wasserhärte 78
Maßeinheiten 78
Getränkezähler 78
Rücksetzen auf Werkseinstellungen 78
Bedeutung der Fehlercodes 79
Problemlösung 80
Zubehör von GAGGIA 82

Gesamtansicht des Geräts (Abb. 2)

1	Deckel des Kaffeebohnenbehälters	**12**	Anzeige „Abtropfschale voll“
2	Kaffeebohnenbehälter	**13**	Espressotray (nur bei der Ausführung „Plus“)
3	Steckdose Netzkabel	**14**	Netzkabel
4	Wassertank	**15**	Abtrofschale Matte
5	Fach für gemahlenen Kaffee	**16**	Schmiermittel
6	Drehknopf für die Mahlgradeinstellung	**17**	Messlöffel für vorgemahlenen Kaffee
7	Bedienfeld	**18**	Teststreifen für Wasserhärtetest
8	Kaffeeauslauf (einstellbar)	**19**	Servicetüre
9	Kaffeesatzbehälter	**20**	Kaffeeauffangbehälter
10	Abtropfschale	**21**	Brühgruppe
11	Deckel für Abtropfschale		

Version klassischer Pannarello (Style RI9600 / Plus RI9601)

22	Schutz für den Dampfschlauch	**24**	Dampfschlauch
23	Schutzhülse für den pannarello	**25**	Pannarello

Version Dampfdüse (Plus RI9602)

22	Düse der Dampfdüse	**24**	Griff Dampfdüse
23	Dampfdüse		

Bedienfeld und Display

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

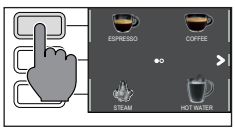
Übersicht über das Bedienfeld (Abb. 1)

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

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

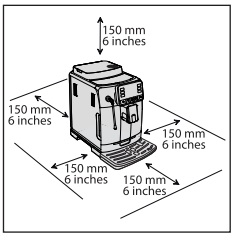
Multifunktionstasten

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



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

Erstinbetriebnahme



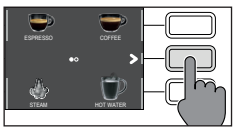
Vor Inbetriebnahme des Geräts ist es unbedingt wichtig, einige einfache Handlungen vorzunehmen, die in der Schnellanweisung zu Beginn dieser Anleitung klar beschrieben und illustriert sind.

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

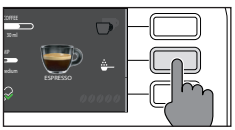
Achtung: Niemals an der Dampfschlauchhülle, sondern immer an der Schutzhülse des Pannarello anfassen (Style RI9600 - Plus RI9601).

Manueller Spülzyklus

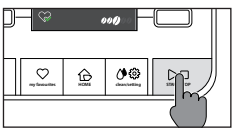
Bei Erstinbetriebnahme oder nach längerem Nichtgebrauch des Geräts ist es notwendig, mit einem manuellen Spülvorgang den Wasserkreis zu befüllen.



1 Einen Behälter unter den Kaffeeauslauf stellen, und mit Hilfe der Menüs einen " ESPRESSO LUNGO " wählen.



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



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

4 Den Behälter leeren und den Pannarello vom Dampfschlauch abnehmen (Style RI9600 - Plus RI9601).

5 Den Behälter unter den Dampfschlauch stellen und als Getränk " HOT WATER " wählen.

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

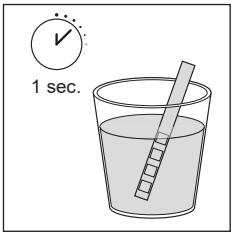
7 Den Behälter leeren und die Schritte 6 und 7 wiederholen, bis der Wassertank leer ist.

8 Zum Schluss den Wassertank wieder bis zum Höchstfüllstand (MAX) auffüllen. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Messung der Wasserhärte

Beim erstmaligen Aufstellen muss die Wasserhärte eingestellt werden.

Den mitgelieferten Teststreifen für Wasserhärte hernehmen und die im Lauf der Inbetriebnahme durch das Display vorgegebenen Schritte ausführen. Um die Einstellung für die Wasserhärte im Nachhinein zu ändern, drücken Sie die **CLEAN/ SETTING** -Taste und wählen Sie " WERKEINSTELLUNGEN ". Im folgenden Menü wählen Sie dann " WASSERHÄRTE ".



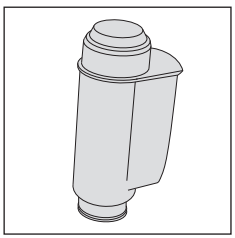
1 Teststreifen 1 Sek. in ein Glas Wasser eintauchen. Den Teststreifen wieder herausziehen und 1 Minute lang warten.

2 Nachzählen, wie viele Quadrate rot angelaufen sind.

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

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

Wasserfilter INTENZA+



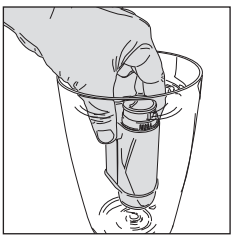
Um Kalkbildung im Gerät zu begrenzen, empfiehlt sich die Verwendung eines Wasserfilters INTENZA+. Dies verleiht dem Kaffeeautomaten längere Lebensdauer, auf lange Sicht bleibt auch ein besserer Kaffeegeschmack erhalten.

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

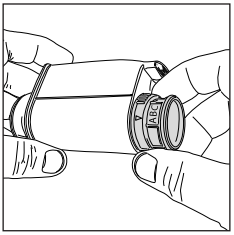
Der Wasserfilter INTENZA+ unterbindet mineralische Ablagerungen, wodurch die Wasserqualität besser wird.

Einsetzen des INTENZA+-Wasserfilters

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



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



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

A = weiches Wasser, entspricht 1 oder 2 Quadraten

B = hartes Wasser (Standard), entspricht 3 Quadraten

C = sehr hartes Wasser, entspricht 4 Quadraten

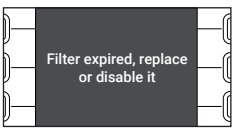
Den Filter wieder in den Wassertank einsetzen und dabei darauf achten, dass er richtig eingesetzt wird. Den Wassertank wieder auffüllen und in den Kaffeeautomaten einsetzen.

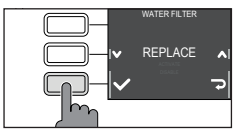
Drücken Sie die **CLEAN/SETTING** -Taste und wählen Sie " WERKEINSTELLUNGEN ". Im folgenden Menü wählen Sie dann " WASSERFILTER ".

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

Hinweis: Das Aktivieren des Filters kann mit der **START/STOP** -Taste unterbrochen werden. Um das Aktivieren des Filters wieder aufzunehmen, erneut die **START/STOP** -Taste drücken.

Wechseln des INTENZA+-Wasserfilters





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

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

2 Die Taste " WASSERFILTER " drücken.

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

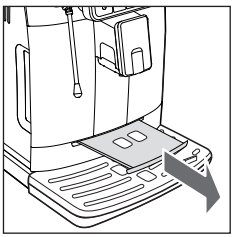
Damit der Filter richtig aktiviert wird, den Anweisungen im Display folgen.

Getränkearten

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

Americano	Der Americano ist ein weniger starker Kaffee lungo auf der Grundlage eines Espresso. Dieser wird mit heißem Wasser verlängert.
Over ice-kaffee	Es handelt sich um einen bei einer niedrigeren Temperatur und einem langsameren Extraktionsfluss zubereiteten Kaffee, der über Eiswürfel in ein Glas oder eine Tasse gegossen wird. Das Ergebnis ist ein frischer, milderer und süßer Geschmack.
heißes Wasser	Das Heißwasser kann zur Zubereitung von Tee und Getränken auf Pulverbasis verwendet werden.

Espressotray (Plus RI9601 / RI9602)



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

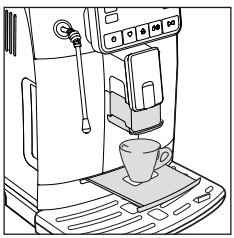
Brühvorgang

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

Kaffeezubereitung aus Kaffeebohnen

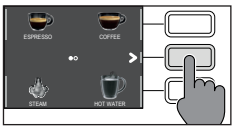
Achtung: Für Espresso sollten nur Kaffeebohnen verwendet werden! Niemals gemahlenen Kaffee, Rohkaffee, gefriergetrockneten oder löslichen Kaffee in den Bohnenbehälter geben, da hierdurch das Gerät beschädigt werden kann.

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

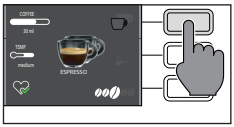


1 Einen gegebenenfalls vorhandenen Espressotray herausziehen, eine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen, den Kaffeeauslauf je nach Höhe der verwendeten Tasse höher oder tiefer einstellen.

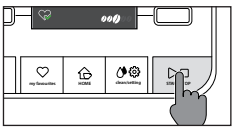
Um zum Menü für die Getränkeauswahl zurückzukehren, die **HOME** ⌂ -Taste drücken.



2 Die Menüs durchlaufen, um die gewünschte Zubereitungsart auszuwählen.



3 Nach der Auswahl des Getränks ist es möglich, mit der Taste „☕" 2 Tassen gleichzeitig zuzubereiten (ausgen. Americano).



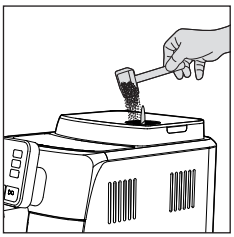
4 Um das Zubereiten einzuleiten, schließlich die **START/STOP** ▷☐ -Taste drücken.

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

Wenn die Einstellungen für den Kaffee nach persönlichen Wünschen vorgenommen werden sollen, bitte den Abschnitt „Zubereitungsarten personalisieren" heranziehen.

Kaffeezubereitung aus vorgemahlenem Kaffee

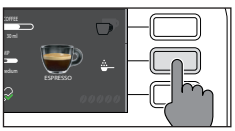
Mit dem beiliegenden Messlöffel die richtige Menge in das Fach für gemahlenen Kaffee geben.



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

Achtung: Um das Gerät nicht zu beschädigen, ausschließlich vorgemahlenen Kaffee verwenden.

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



3 Die Taste " " drücken.

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

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

Wenn die Einstellungen für den Kaffee nach persönlichen Wünschen vorgenommen werden sollen, bitte den Abschnitt „Zubereitungsarten personalisieren" heranziehen.

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

Over ice-kaffeeausgabe

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

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

2 Das Glas unter den Kaffeeauslauf stellen.

3 Das Getränke OVER ICE auswählen.

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

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

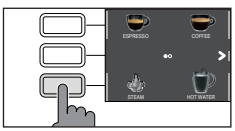
Hinweis: Wenn der Coffee Boost oder der vorgemahlene Kaffee gewählt wird, ist es nicht möglich, zwei Tassen gleichzeitig auszugeben.

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

Milch aufschäumen

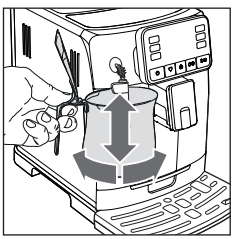
Unser Rat: Kalte Milch (Temperatur ca. 5°C) mit einem Proteingehalt von mindestens 3 % verwenden, so das die Schaumbildung optimal wird. Es kann entweder Vollmilch oder teilentrahmte Milch verwendet werden. Es kann weiterhin entrahmte Milch, Sojamilch und laktosefreie Milch verwendet werden.

Klassicher Pannarello (Style RI9600 / Plus RI9601)

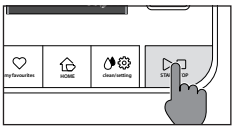


1 Eine Karaffe zu etwa1/3 mit kalter Milch füllen.

2 Die **HOME** ⌂ -Taste drücken, um zum Menü für die Getränke zu gelangen.



3 Den Pannarello in die Milch halten. Im Menü für Getränke " DAMPF " wählen.



4 Die Milch durch vorsichtiges, kreisförmiges Bewegen der Karaffe nach oben und unten aufschäumen.

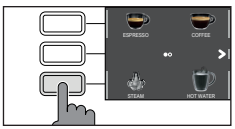
5 Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz erreicht, die **START/STOP** ▷□ -Taste drücken, um die weitere Dampfausgabe zu unterbinden.

Hinweis: Nach dem Aufschäumen von Milch den Kreis spülen, dazu eine kleine Menge heißen Wassers durchlaufen lassen.

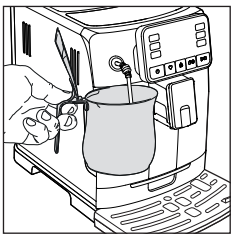
Dampfdüse (Plus RI9602)

1 Eine Kanne zu etwa1/3 mit kalter Milch füllen.

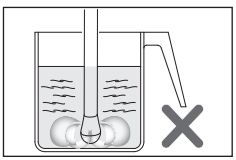
2 Die **HOME** ⌂ - Taste drücken, um zum Menü für die Getränke zu gelangen.



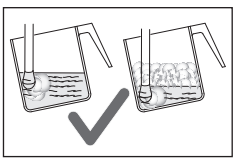
3 Die „DAMPF"-Taste auswählen und die **START/STOP** ▷□ - Taste drücken, um die Milch aufzuschäumen.



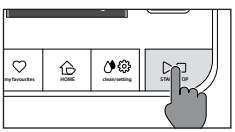
4 Die Düse der Dampfdüse soeben unter die Oberfläche der Milch eintauchen; wird sie weit eingetaucht, schäumt die Milch nicht auf; ist sie zu weit draußen, werden große Blasen erzeugt, die dann sofort wieder zusammenfallen.



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



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



7 Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz erreicht. Die **START/STOP** ▷□ - Taste drücken, um die Dampfausgabe zu unterbrechen.

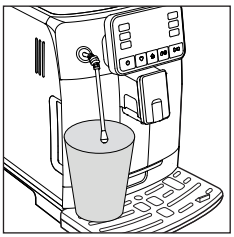
Nota: Es wird empfohlen, immer eine Hand auf den bauchigen Teil der Kanne zu halten, um den Temperaturanstieg des nicht aufgeschäumten Teils der Milch unter Kontrolle zu haben.

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

Nota: Nach dem Aufschäumen von Milch das System spülen, dazu eine kleine Menge heißen Wassers austreten lassen.

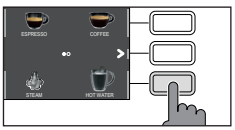
Heißwasserausgabe

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



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

2 Die **HOME** ⌂ -Taste drücken.



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

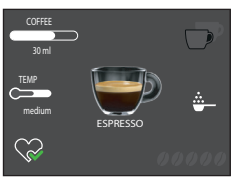
Hinweis: Der Zubereitungsvorgang kann jederzeit durch Drücken der **START/STOP** ▷□ -Taste unterbrochen werden.

Wenn die Einstellungen für den Kaffee nach persönlichen Wünschen vorgenommen werden sollen, bitte den Abschnitt „Zubereitungsarten personalisieren" heranziehen.

Zubereitungsarten personalisieren und Profile erstellen

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

Zubereitungsarten personalisieren

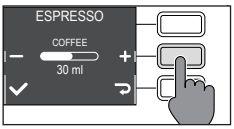


1 Die **HOME** ⌂ -Taste drücken.

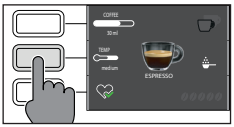
2 Das gewünschte Getränk wählen.

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

- die Kaffeemenge;
- die Kaffeetemperatur
- das Zubereiten von 2 Tassen gleichzeitig;
- die Verwendung von vorgemahlenem Kaffee;
- die Aromaintensität (lediglich bei Kaffee aus Bohnen);
- die Coffee Boost-Funktion (nur für Over Ice-Kaffee);

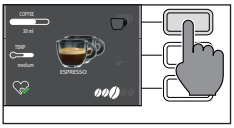


4 Nach dem Drücken der Taste " KAFFEE " mit den grünen Tasten " + " und " — " das gewünschte Volumen einstellen.
Durch Drücken der Taste " ✓ " bestätigen und zum vorherigen Menü zurückkehren, in dem jetzt die neu vorgegebene Menge erscheint.



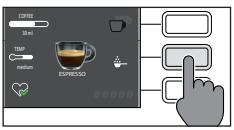
5 Mehrfach die " TEMP-Taste " drücken, um die Temperatur des Getränks auf eine der folgenden Möglichkeiten einzustellen:

- niedrig
- mittel
- hoch



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

Hinweis: Diese Funktion ist nicht anwendbar für AMERICANO und HEISSES WASSER.

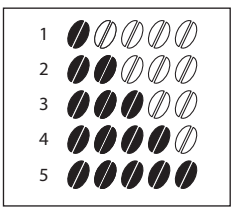


7 Die Taste " " drücken, um das Gerät auf vorgemahlenen Kaffee einzustellen.

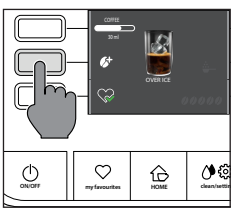
Hinweis: Mit dieser Funktion kann jeweils nur 1 Tasse zubereitet werden.

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

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

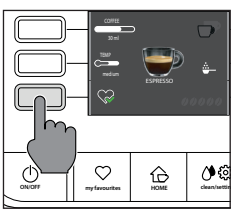


Hinweis: Diese Funktion ist bei vorgemahlenem Kaffee nicht möglich.



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

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



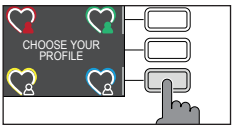
10 Nach dem Einstellen des Getränks auf die persönliche Vorliebe kann die Einstellung durch Drücken der Taste " " in einem Profil gespeichert werden.

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

Erstellen eines Profils

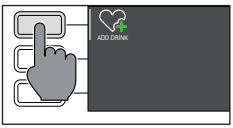
Es gibt zwei Möglichkeiten, Profile zu generieren:

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



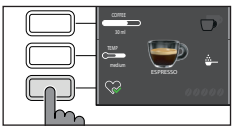
1 Die Taste **MY FAVOURITES** drücken.

2 Die Farbe des gewünschten Profils auswählen.

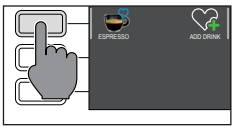


3 Die " GETRÄNK HINZUFÜGEN-Taste " drücken.

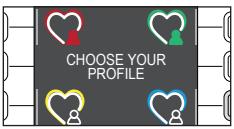
4 Es werden die Masken für die Zubereitungsarten angezeigt. Wählen Sie die Zubereitungsart, welche im Profil gespeichert werden soll entsprechend den Schritten 3-8 im Abschnitt „Zubereitungsarten personalisieren“.



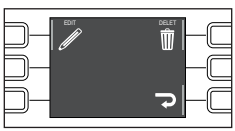
5 Die Taste " " drücken, um die personalisierte Zubereitungsart im Profil zu speichern. An dieser Stelle kann die Zubereitungsart aufgerufen werden oder es kann mit einer der Tasten ESC, **HOME** , **MY FAVOURITES** oder **CLEAN/SETTING** abgebrochen werden.



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



Hinweis: Bei Verwendung wird das Symbol für das Profil " " farbig.



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

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

Mahlgrad einstellen

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

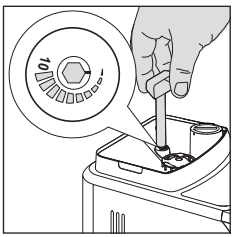
Hinweis: Der Mahlgrad kann nur eingestellt werden, während die Maschine mahlt. Die Geschmacksveränderung ist nach dem Zubereiten von 2-3 Tassen Kaffee wahrnehmbar.

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

1 Eine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.

2 den Deckel für den Kaffeebohnenbehälter öffnen.

3 Einen Espresso wie im Abschnitt „Kaffeezubereitung aus Kaffeebohnen" beschrieben herstellen.



4 Während das Gerät die Bohnen mahlt, das Ende des Griffs des Messlöffels für vorgemahlenen Kaffee auf den Wahlschalter für die Mahleinstellung, der sich ebenfalls im Bohnenfach befindet, setzen. Mit dem Griff des Messlöffels den Schalter eindrücken und jeweils einen Schritt nach links oder rechts drehen.

5 Sie können zwischen 10 Mahlgraden auswählen. Je feiner der Kaffee gemahlen wird, desto stärker und körperreicher wird er.

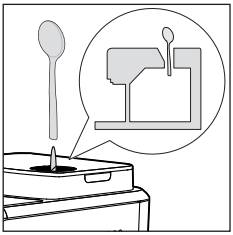
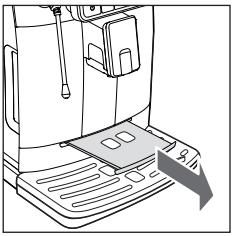
Hinweis:
- grobe Mahlung: milderer Geschmack, für dunkel geröstete Mischungen (5 - 10);
- feine Mahlung: intensiverer Geschmack, für hell geröstete Mischungen (1 - 5).

Reinigung und Pflege

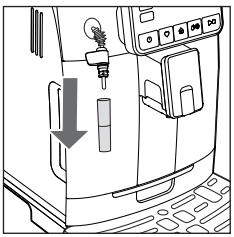
Regelmäßige Reinigung und Pflege erhalten das Gerät in bestem Zustand und gewährleisten immer optimalen Kaffee, konstanten Fluss des Kaffees und hervorragenden Milchschaum. In der folgenden Tabelle werden die Reinigungsvorgänge aller abnehmbarer Teile der Maschine und die entsprechende Häufigkeit aufgeführt. Für ausführlichere Informationen sind die entsprechenden Kapitel zu lesen.

Reinigungstabelle

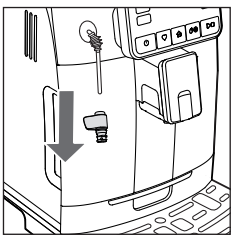
Komponente	Zeitpunkt	Vorgehen
Pannarello (Style RI9600 - Plus RI9601)	Nach jedem Gebrauch	Den Pannarello abnehmen und unter laufendem Wasser ausspülen.
	Wöchentlich	Den Pannarello samt Schutzhülse abnehmen und alle Einzelteile unter fließendem Wasser reinigen.
Dampfdüse (Plus RI9602)	Nach jedem Gebrauch	Die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen. Für eine gründlichere Reinigung die Düse abschrauben und unter laufendem Wasser abwaschen.
Brühgruppe	Wöchentlich	Die Brühgruppe herausnehmen und unter laufendem Wasser reinigen.
	Je nach Art der Verwendung	Siehe Abschnitt „Brühgruppe reinigen und schmieren".
	Monatlich	Die Brühgruppe mit Kaffeefettlöser-Tabletten von Gaggia reinigen, um alle öligen Kaffeerückstände zu entfernen.
Abtropfschale voll	Wenn der rote Füllstandsanzeiger aus dem Abdeckgitter der Abtropfschale heraustritt	Die Abtropfschale leeren und unter laufendem Wasser reinigen.
Kaffeesatzbehälter	Wenn das Gerät dazu auffordert	Kaffeesatzbehälter leeren und unter laufendem Wasser reinigen (Dabei darauf achten, dass das Gerät währenddessen eingeschaltet ist, sonst kann sich die Kaffeesatzbehälter nicht rücksetzen.)
Wassertank	Wöchentlich	unter laufendem Wasser reinigen

Komponente	Zeitpunkt	Vorgehen
Fach für vorgemahlenen Kaffee/Kaffeezufuhr	Wöchentlich	Den oberen Bereich wie nachstehend gezeigt mit einem Löffelgriff reinigen 
Espressotray (Plus RI9601 - RI9602)	Je nach Art der Verwendung	Herausnehmen und unter laufendem Wasser reinigen Er kann auch in der Spülmaschine im obersten Korb gespült werden. 

Pannarello reinigen (Style RI9600 / Plus RI9601)



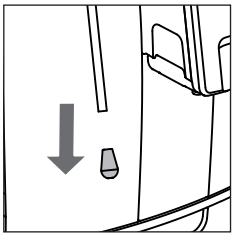
1 Den Pannarello und die Schutzhülse abnehmen und mit laufendem Wasser abspülen.



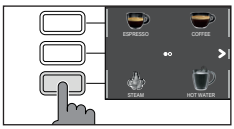
2 Den Dampfschlauch mit einem feuchten Tuch abwischen.

3 Das Gerät wieder vollständig zusammenbauen.

Reinigung der Dampfdüse (Plus RI9602)



1 Die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen. Für eine gründlichere Reinigung die Düse abschrauben und unter laufendem Wasser abwaschen.



2 Die „DAMPF"-Taste auswählen und die **START/STOP** ▷□ - Taste drücken, Den Dampf für ein oder zwei Sekunden entweichen lassen, um das Düsenloch freizumachen.

Brühgruppe reinigen

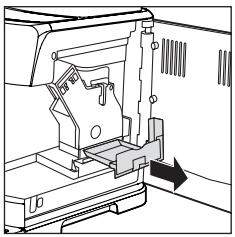
Achtung: Die Brühgruppe nicht in der Spülmaschine reinigen und keine Geschirrspülmittel oder Reinigungsmittel verwenden, da diese die Brühgruppe beschädigen und der Geschmack des Kaffees leiden könnten.

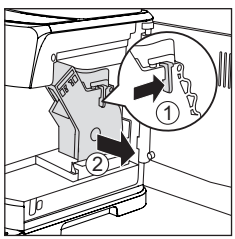
Herausnehmen der Brühgruppe

1 Das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen.

2 Den Kaffeesatzbehälter herausziehen und die Servicetüre öffnen.

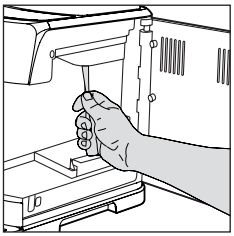
3 Den Kaffeerückstandsbehälter herausnehmen.



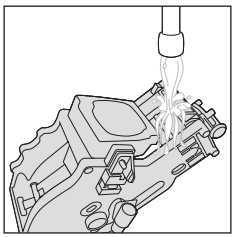


4 Den Hebel PUSH (1) drücken und dann die Brühgruppe (2) aus dem Gerät herausziehen.

Brühgruppe unter laufendem Wasser reinigen



1 Den Kaffeezufuhr gründlich mit dem Griff eines kleinen Löffels oder einem anderen abgerundeten Küchenutensil reinigen.



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

3 Die Brühgruppe an Luft trocknen lassen.

Hinweis: Die Brühgruppe nicht mit Tüchern trocknen, damit sich in ihr keine Fasern ansammeln.

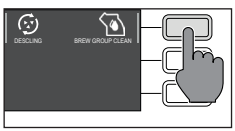
Brühgruppe mit Tabletten zum Entfernen der öligen Kaffeerückstände reinigen

Achtung: Zum Reinigen ausschließlich Kaffeefettlöser-Tabletten von Gaggia verwenden, die auch alle öligen Kaffeerückstände entfernen.



1 Einen Behälter unter den Kaffeeauslauf stellen.

2 Zuerst die **CLEAN/SETTING** -Taste und dann die im Display als " REINIGEN " gezeigte Taste drücken.

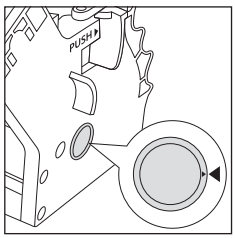


3 " BRÜHGRUPPE REINIGEN " auswählen und die **START/STOP** -Taste drücken, um den Reinigungsvorgang einzuleiten.

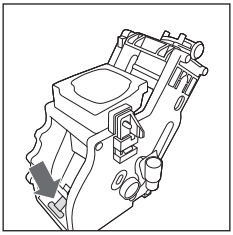
4 Die im Display erscheinenden Anweisungen befolgen, damit die Brühgruppe richtig gereinigt wird.

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

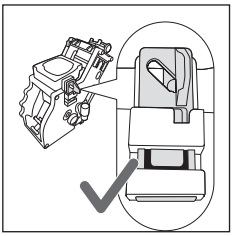
Brühgruppe wieder einbauen



1 Sich vor dem Wiedereinsetzen der Brühgruppe in das Gerät vergewissern, dass sich die beiden seitlichen gelben Referenzmarken gegenüberstehen. Anderenfalls muss wie folgt vorgegangen werden:

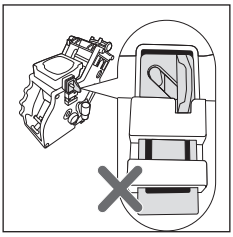


Sich vergewissern, dass der Hebel gegen den Fuß der Brühgruppe drückt.



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

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



Befindet sich der Haken noch in der unteren Stellung, so bedeutet dies, dass er nicht richtig positioniert ist.

3 Die Gruppe entlang der seitlichen Führungen in das Gerät einschieben, bis sie mit einem Klicken einrastet.

Achtung: Nicht auf den Hebel PUSH drücken.

4 Die Servicetüre schließen.

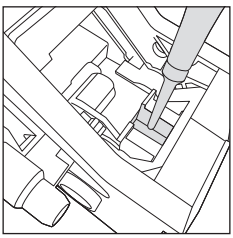
Brühgruppe schmieren

Damit das Gerät optimale Leistung bringt, muss die Brühgruppe gut geschmiert werden. Die Schmierhäufigkeit ist der nachstehenden Tabelle zu entnehmen.

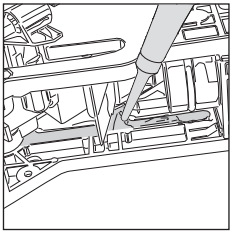
Nutzungshäufigkeit	Anzahl der täglich zubereiteten Portionen	Schmierhäufigkeit
niedrig	1-5	alle 4 Monate
mittel	6-10	alle 2 Monate
hoch	>10	monatlich

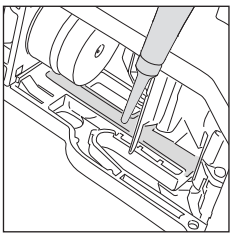
1 Das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen.

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



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





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

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

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

Entkalken

Vorgehen beim Entkalken

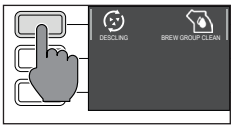


Wenn das Gerät dazu auffordert, muss es entkalkt werden.

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

1 Falls vorhanden, Den Pannarello abnehmen.

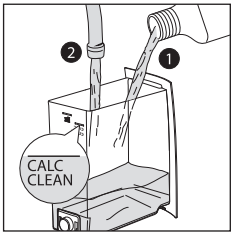
2 Zuerst die **CLEAN/SETTING** -Taste und dann die im Display als " REINIGEN " gezeigte Taste drücken.



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

3 Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter herausnehmen, ausleeren und wieder in das Gerät einsetzen.

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



5 Die gesamte Flasche Entkalkungslösung (von Gaggia) in den Wassertank gießen und diesen bis zur Markierung CALC CLEAN mit Wasser auffüllen. Ihn dann wieder in das Gerät einsetzen.

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

7 Den Anweisungen im Display folgen, den Entkalkungsvorgang starten. Der Vorgang dauert etwa 25 Minuten. Er umfasst Entkalkungs- und Spülzyklen, wobei in regelmäßigen Zeitabständen Wasser ausfließt.

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

9 Den Wasserfilter wieder in den Wassertank einsetzen.

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

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

Vorgehen bei einer Unterbrechung des Entkalkungsvorgangs

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

1 Den Wassertank entleeren und gründlich auswaschen.

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

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

Hinweis: Wenn der Vorgang nicht abgeschlossen wird, muss das Gerät baldmöglichst vollständig entkalkt werden.

Weitere Einstellungen

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

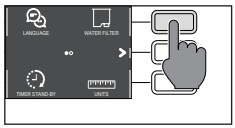
- Sprache
- Wasserfilter
- Timer Stand-by.
- Wasserhärte
- Maßeinheiten
- Getränkezähler
- Werkseinstellungen

Sprache

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

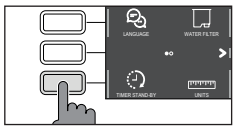
Verfügbare Sprachen		
ITALIENISCH	NIEDERLÄNDISCH	UNGARISCH
ENGLISCH	DÄNISCH	BULGARISCH
DEUTSCH	GRIECHISCH	TSCHECHISCH
FRANZÖSISCH	POLNISCH	SLOWAKISCH
SPANISCH	RUSSISCH	LITAUISCH
PORTUGIESISCH	RUMÄNISCH	CHINESISCH (TRADITIONELL)

Wasserfilter



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

Timer Stand-by



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

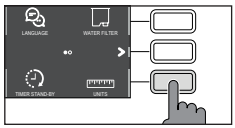
- 15 Min
- 30 Min
- 60 Min
- 180 Min

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

Wasserhärte

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

Maßeinheiten



Mit " MAßEINHEITEN ":

ist es möglich, in Millilitern oder in Unzen auszugeben.

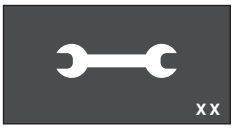
Getränkezähler

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

Rücksetzen auf Werkseinstellungen

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

Bedeutung der Fehlercodes



Nachstehend sind einige Fehlercodes aufgeführt, welche das Display anzeigen kann, sowie deren Bedeutung und Maßnahmen zur Behebung. Wenn die vorgeschlagenen Maßnahmen wirkungslos bleiben, das Display weiterhin das gleiche Fehlersymbol anzeigt und das Gerät immer noch nicht ordnungsgemäß arbeitet oder falls weitere Fehlercodes angezeigt werden, muss ein zugelassenes Kundendienstzentrum oder ein Händler kontaktiert werden.

Die Adressen finden Sie unter www.gaggia.com.

Fehlercode	Problem	Ursache	Mögliche Lösung
01	Das Mahlwerk ist blockiert.	Der Kaffeezufuhr ist blockiert.	Den Netzstecker ziehen und die Brühgruppe herausnehmen. Den Kaffeezufuhr mit dem Stiel eines kleinen Löffels gründlich reinigen. Das Gerät erneut einschalten.
03 - 04	Es wurde ein Problem mit der Brühgruppe festgestellt.	Die Brühgruppe ist verschmutzt oder unzureichend geschmiert.	Die Maschine ausschalten, indem das Netzkabel aus der Steckdose gezogen wird. Die Brühgruppe herausnehmen und gründlich reinigen. Siehe den Abschnitt „Brühgruppe reinigen“.
		Die Brühgruppe ist nicht richtig eingesetzt.	Die Maschine ausschalten, indem das Netzkabel aus der Steckdose gezogen wird. Die Brühgruppe herausnehmen und neu einsetzen. Vor dem Einsetzen vergewissern, dass die Brühgruppe richtig ausgerichtet ist. Siehe den Abschnitt „Brühgruppe wieder einsetzen“.
05	Im Wassersystem liegt ein Problem vor.	Im Wassersystem befindet sich Luft.	Den Wassertank einige Male aus der Maschine nehmen und wieder einsetzen. Sicherstellen, dass er richtig in die Maschine eingesetzt wird. Das Fach für den Wassertank auf Sauberkeit prüfen.
			Bei Verwendung eines INTENZA+-Filters: diesen aus dem Wassertank herausnehmen und schütteln, um die gesamte Luft aus dem Filter zu entfernen. Dann den Wasserfilter wieder in den Wassertank einsetzen.
			Die Maschine aus- und wieder einschalten, indem das Netzkabel aus der Steckdose gezogen und anschließend wieder eingesteckt wird.
14	Die Maschine ist überhitzt.	Hierfür können zahlreiche Ursachen vorliegen.	Die Maschine aus- und nach 30 Minuten erneut einschalten. Diesen Vorgang 2-3 Mal ausführen.

Problemlösung

In diesem Kapitel werden die häufigsten Probleme aufgeführt, die in der Maschine auftreten können. Wenn der Fehler mit den vorstehenden Angaben nicht behebbar ist, sehen Sie in www.gaggia.com in der Liste der häufig gestellten Fragen (FAQ) nach oder kontaktieren Sie ein Kundendienstzentrum oder einen Händler in Ihrem Land.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht angeschlossen.	Bitte prüfen, ob das Netzkabel beidseitig richtig eingesteckt ist.
Die Abtropfschale ist immer sehr schnell voll.	Dies ist ganz normal. Die Maschine spült das interne System und die Brühgruppe mit Wasser. Ein Teil des Wasser fließt aus dem geräteinternen Wasserkreis unmittelbar in die Abtropfschale.	Wenn der rote Anzeiger aus dem Abdeckgitter der Abtropfschale heraustritt, diese ausleeren. Es empfiehlt sich, eine Tasse unter den Kaffeeauslauf zu stellen, so dass das Spülwasser aufgefangen wird.
Das Display zeigt ständig das Symbol „Kaffeesatzbehälter voll" an.	Der Kaffeesatzbehälter wurde bei ausgeschalteter Maschine geleert.	Den Kaffeesatzbehälter immer bei eingeschalteter Maschine leeren. Wird der Kaffeesatzbehälter bei abgeschalteter Maschine geleert, wird der Zubereitungszähler nicht auf Null zurückgesetzt. In diesem Falle zeigt das Display das Symbol auch dann an, wenn der Behälter nicht voll ist.
	Der Kaffeesatzbehälter wurde zu schnell wieder eingesetzt.	Stets ca. 5 Sekunden abwarten, bevor der Kaffeesatzbehälter wieder eingesetzt wird. In diesem Modus wird der Zähler auf Null zurückgesetzt.
Die Maschine fordert zur Leerung des Kaffeesatzbehälters auf, auch wenn der Behälter nicht voll ist.	Die Maschine hat den Zähler bei der letzten Leerung des Satzbehälters nicht auf Null zurückgesetzt.	Stets ca. 5 Sekunden abwarten, bevor der Kaffeesatzbehälter wieder eingesetzt wird. Auf diese Weise wird der Satzzähler wieder auf Null gestellt.
		Den Kaffeesatzbehälter stets bei eingeschalteter Maschine leeren. Wird der Kaffeesatzbehälter bei abgeschalteter Maschine geleert, wird der Zubereitungszähler nicht auf Null zurückgesetzt.
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden.	Die Brühgruppe ist nicht richtig ausgerichtet.	Die Servicetüre schließen. Die Maschine erneut aus- und wieder einschalten. Warten, bis das Display die Bereitschaft anzeigt, und dann die Brühgruppe herausnehmen.
	Der Kaffeesatzbehälter wurde nicht herausgenommen.	Vor dem Herausnehmen der Brühgruppe muss zuerst der Kaffeesatzbehälter herausgenommen werden.

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

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Milch schäumt nicht.	Der Pannarello ist verschmutzt. (Style RI9600 - Plus RI9601)	Den Pannarello reinigen, wie im Abschnitt „Pannarello reinigen“ beschrieben .
		Vergewissern, dass alle Einzelteile des Pannarello richtig montiert sind.
	Die Düse der Dampfdüse ist verstopft. (Plus RI9602)	Die Düse unter laufendem Wasser abwaschen und das System reinigen, dazu eine kleine Menge heißen Wassers austreten lassen.
	Die verwendete Milchsorte eignet sich nicht zum Aufschäumen.	Je nach Milchsorte können Qualität und Menge des Milchschaums variieren.
Der INTENZA+-Filter lässt sich nicht einsetzen.	Der Filter muss entlüftet werden.	Die Luftblasen aus dem Filter ablassen.
	Der Wassertank enthält noch Wasser.	Den Wassertank leeren, bevor der Filter eingesetzt wird.
	Am INTENZA+-Filter ist die Gummidichtung nicht eingelegt.	Die Gummidichtung des INTENZA+-Filters prüfen.
Unter dem Gerät befindet sich Wasser.	Die Abtropfschale ist voll und ist übergelaufen.	Wenn der rote Anzeiger aus der Abtropfschale heraustritt, diese ausleeren. Vor Beginn des Entkalkens stets die Abtropfschale leeren.

Zubehör von GAGGIA

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



Entkalkung



Wasserfilter INTENZA+



Kaffeefettlöser-Tabletten



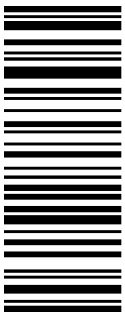
Als Bohnen und gemahlen erhältliche Kaffeesorten 100% Arabica / Intenso / Entkoffeiniert

6420-010-43434 MAN. GAG. CADORNA STY_PLUS OVERICE 230V IT-DE-FR-...v.01.indd 83 13-Oct-26 12:46:04 PM

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

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

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



COD. 642001043434 - Rev.01 - 13/10/26

GAGGIA S.p.A.

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

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO