IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS
CAUTION

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

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

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may used if care is exercised in their use.
C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
   1. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance
   2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
   3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

Warning

General

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

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the machine and its cord out of the reach of children aged less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.
- Never insert fingers or other objects into the coffee grinder.
- Be careful when you dispense hot water. Dispensing may be preceded by small jets of hot water. Wait until the end of the dispensing cycle before you remove the hot water dispensing spout.

Caution

General
- This machine is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments.
- Always put the machine on a flat and stable surface. Keep it in upright position, also during transport.
- Do not place the machine on a hotplate or directly next to a hot oven, heater or similar source of heat.
- Only put roasted coffee beans in the bean hopper. Putting ground coffee, instant coffee, raw coffee beans or any other substance in the coffee bean hopper may cause damage to the machine.
- Let the machine cool down before you insert or remove any parts. The heating surfaces may retain residual heat after use.
- Never fill the water tank with warm, hot or sparkling water, as this may cause damage to the water tank and the machine.
- Never use souring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the machine. Simply use a soft cloth dampened with water.
- Descale your machine regularly. The machine indicates when descaling is needed. Not doing this will make your appliance stop working properly. In this case repair is not covered by your warranty.

- Do not keep the machine at temperatures below 0°C/32°F. Water left in the heating system may freeze and cause damage.

- Do not leave water in the water tank when you are not going to use the machine for a long period of time. The water can become contaminated. Use fresh water every time you use the machine.

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Gaggia does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your warranty becomes invalid.

- Regular cleaning and maintenance prolongs the lifetime of your machine and ensures optimum quality and taste of your coffee.

- The machine is exposed continuously to moisture, coffee and scale. Therefore it is very important to regularly clean and maintain the machine as described in the user manual and shown on the website. If you do not perform these cleaning and maintenance procedures, your machine eventually may stop working. In this case repair is not covered by warranty.

- Do not clean the brew group in the dishwasher and do not use washing-up liquid or a cleaning agent to clean it. This may cause the brew group to malfunction and may have a negative effect on the coffee taste.

- Do not dry the brew group with a cloth to prevent fibers from collecting inside the brew group.

- Never drink the solution dispensed during the descaling process.

- Only put preground coffee into the preground coffee compartment. Other substances and objects may cause severe damage to the machine. In this case, repair is not covered by your warranty.

- The machine shall not be placed in a cabinet when in use.
Machines with milk carafe

Warning
- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing may be preceded by jets of milk and steam. Wait until the end of the cycle before you remove the milk carafe.

Caution
- Make sure that the milk carafe is installed and the milk dispensing spout is open before you select a milk-based coffee beverage or milk froth.
- Do not put any other liquids in the milk jug/carafe than water (for cleaning) or milk.
- Do not clean the milk carafe in the dishwasher.

Electromagnetic fields (EMF)
This machine complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

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

Warranty and support
For service or support, contact your local dealer or an authorized service center.
Contact details are included in the warranty booklet supplied separately or visit www.gaggia.com or www.gaggia.it.
Overview of the machine

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>1 User interface</th>
<th>21 Grinder adjustment knob</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2</td>
<td>ESPRESSO button</td>
<td>22 Grinder adjustment key and pre-ground coffee measuring spoon</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>ESPRESSO LUNGO button</td>
<td>23 Coffee bean hopper</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>AROMA STRENGTH button</td>
<td>24 Brew group</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Standby button</td>
<td>25 Maintenance door interior</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>MENU button</td>
<td>26 Coffee outlet duct</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>LATTE MACCHIATO button</td>
<td>27 Coffee residues tray</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>CAPPuccino button</td>
<td>28 Coffee grounds drawer</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Protection cover</td>
<td>29 Drip tray grill</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>Adjustable coffee dispensing spout</td>
<td>30 Hot water dispensing spout</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>Water tank lid</td>
<td>31 Opening for the hot water dispensing spout</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>Coffee bean hopper lid</td>
<td>32 Water tank</td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>Pre-ground coffee container lid</td>
<td>33 Milk container</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>Main power button</td>
<td>34 Milk dispensing unit</td>
</tr>
<tr>
<td>15</td>
<td>Power cord socket</td>
<td>35 Milk dispensing unit lid</td>
</tr>
<tr>
<td>16</td>
<td>Maintenance door</td>
<td>36 Milk dispensing spout</td>
</tr>
<tr>
<td>17</td>
<td>Full drip tray indicator</td>
<td>37 “INTENZA+” filter</td>
</tr>
<tr>
<td>18</td>
<td>Drip tray</td>
<td>38 Water hardness tester</td>
</tr>
<tr>
<td>19</td>
<td>Drip tray release buttons</td>
<td>39 Tube of lubricant</td>
</tr>
<tr>
<td>20</td>
<td>Power cord</td>
<td>40 Cleaning brush</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Introduction

Congratulations on your purchase of a Gaggia fully automatic coffee machine!

In this user manual you will find all the information needed for installing, using, cleaning and descaling your machine. Before using your machine for the first time, please read carefully the safety norms included in this manual.

Control panel and display

This espresso coffee machine has a self-explaining display for easy use. For a quick overview of the buttons, please read the following sections.

One touch beverage buttons

Press the beverage buttons only once (ESPRESSO, ESPRESSO LUNGO, CAPPuccino and LATTE MACCHIATO) to quickly make one of the predefined beverages.

- Ensure that the carafe is in position and ready to use when you select the CAPPuccino or LATTE MACCHIATO options.
- To stop the dispensing before the machine has finished dispensing the amount of preset coffee or milk, simply press the OK button.
Navigation buttons

Some of the one touch buttons have a double function. Namely, they can also be used to navigate the menu:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Button</th>
<th>Function</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>ESPRESSO button</td>
<td>press this button to return to the main menu</td>
</tr>
<tr>
<td>CAPPUCCINO button</td>
<td>press this button to scroll upwards in the display menu</td>
</tr>
<tr>
<td>AROMA STRENGTH button</td>
<td>press this button to select, confirm or stop a function</td>
</tr>
<tr>
<td>MENU button</td>
<td>press this button to scroll downwards in the display menu</td>
</tr>
</tbody>
</table>

AROMA STRENGTH button

Use the AROMA STRENGTH button to regulate the intensity of the coffee aroma (see “Adjusting the aroma strength”) or to brew a coffee using pre-ground coffee (see “Brewing coffee with pre-ground coffee”).

MENU button

Use the MENU button to prepare other beverages, such as hot water or frothed milk. You can also use the MENU button to modify the following settings:

- Coffee temperature;
- Stand-by time: this is the period of time after which the machine enters stand-by mode;
- Display contrast;
- Water hardness: this adjusts the machine settings depending on the water strength in your area;
- To activate the "INTENZA+" filter;
- To start descaling.

First installation

Note: This machine has been tested with coffee. Although properly cleaned, it may show residues of said substance. In any case, we can guarantee that the machine is brand new.

Remove the machine from the packaging.
For best use, we recommend to:
- choose a safe and level surface, where there will be no danger of overturning the machine or being injured;
- choose a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable socket;
- allow for a minimum distance from the machine sides as shown in the figure.

Remove the water tank, rinse it and fill it with running water up to the MAX level. Make sure that the water tank is fully inserted into the compartment.

Lift the coffee bean hopper lid.

Pour the coffee beans and close the lid.

Insert the plug into the socket located on the back of the machine and the other end of the power cord into a wall socket with suitable power voltage.

Switch the main power button to "I".
Place a container under the coffee dispensing spout and under the water dispensing spout.

The standby button will blink. Press the button to switch on the machine.

Press the **OK** button to start the circuit priming.

The machine indicates to install the water dispensing spout. Press the **OK** button to confirm.

The machine will start dispensing hot water. The bar under the icon shows the operation progress. When the operation is complete, the machine stops dispensing automatically and starts warming up.

### Measuring the water hardness

Use the supplied stripe for measuring the water hardness.

1. Immerse the stripe provided into running water for 1 second.
2. Remove the stripe from water and wait for 1 minute.
3. Count the number of small squares which have turned red and compare the result to the following table.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Number of red small squares</th>
<th>Value to set</th>
<th>Water hardness</th>
<th>INTENZA+</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>1</td>
<td>very soft water</td>
<td>A</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>2</td>
<td>soft water</td>
<td>A</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>3</td>
<td>hard water</td>
<td>B</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>4</td>
<td>very hard water</td>
<td>C</td>
</tr>
</tbody>
</table>

4. Press the **MENU** and the **OK** buttons, select the menu and scroll until selecting the water hardness. Select the preferred water hardness setting and press the **OK** button in order to confirm.
"INTENZA+" Water Filter

We recommend that you install the “INTENZA+” water filter as this prevents limescale build-up in your machine and preserves a more intense aroma of your coffee. The “INTENZA+” water filter can be purchased separately.

Water is a crucial part of every coffee, so it is very important to always have it professionally filtered. Using the “INTENZA+” water filter will prevent mineral deposits from building up and improve your water quality.

“INTENZA+” Water Filter Installation

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

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

Set the “INTENZA+” water filter according to the measurements performed (see “Measuring the water hardness”) and indicated on the base of the filter:

- A = soft water – equals 1 or 2 small squares
- B = hard water (standard) – equals 3 small squares
- C = very hard water – equals 4 small squares

Insert the “INTENZA+” water filter in the empty water tank and push it down to the lowest point.

Fill the water tank with running water and put it back into the machine.

Dispense all the water in the water tank by using the hot water function (see the “Dispensing Hot Water” chapter).

Then, fill the tank again.

1. Press the MENU and the OK buttons to confirm. Scroll until selecting the water filter. Press the OK button.

2. Select ON, then press OK and finally exit from the menu.
Replacing the “INTENZA+” Water Filter

When the “INTENZA+” water filter needs to be replaced, the filter icon is displayed.

Replace the water filter by scrolling the menu until selecting the water filter as described in the “INTENZA+ Filter Installation” chapter.

Select **RESET** and confirm with the **OK** button.

The machine is now programmed to manage a new “INTENZA+” water filter.

---

Types of beverage

Types of beverages

<table>
<thead>
<tr>
<th>Name of the beverage</th>
<th>Description</th>
<th>Selection mode</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Espresso</td>
<td>Coffee with dense crema served in a small cup.</td>
<td>One touch beverage button on the control panel.</td>
</tr>
<tr>
<td>Espresso lungo</td>
<td>Longer espresso with dense crema served in a medium-sized cup.</td>
<td>One touch beverage button on the control panel.</td>
</tr>
<tr>
<td>Cappuccino</td>
<td>1/3 espresso, 1/3 hot milk and 1/3 milk froth served in a big cup.</td>
<td>One touch beverage button on the control panel.</td>
</tr>
<tr>
<td>Latte Macchiato</td>
<td>Long shot of hot milk froth with a shot of espresso served in a tall glass.</td>
<td>One touch beverage button on the control panel.</td>
</tr>
<tr>
<td>Frothed milk</td>
<td>Hot milk froth.</td>
<td><strong>MENU/DRINKS</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Hot water</td>
<td></td>
<td><strong>MENU/DRINKS</strong></td>
</tr>
</tbody>
</table>
Brewing coffee

Brewing coffee with beans

**Warning:** Only use espresso coffee beans. Do not use ground coffee, unroasted coffee, freeze-dried coffee or instant coffee in the coffee bean hopper, as they may damage the machine.

1. Place 1 or 2 cups under the coffee dispensing spout by manually lifting or lowering the coffee dispensing spout to adjust its height depending on the size of the cups.

2. To prepare a coffee, press the Espresso or the Espresso Lungo button.

Coffee dispensing stops automatically when the set level is reached; however, it is possible to stop it earlier by pressing the **OK** button.

**Note:** to prepare two cups of Espresso or Espresso Lungo, press the button of the preferred beverage twice. The machine performs two consecutive grinding cycles automatically.

Brewing coffee with pre-ground coffee

To prepare coffee using pre-ground coffee, use the measuring scoop provided to insert the correct dose in the pre-ground coffee compartment.

1. Lift the pre-ground coffee compartment lid.
2. Add a measuring scoop of pre-ground coffee in its compartment and close the lid.

**Warning:** do not insert substances other than pre-ground coffee in the pre-ground coffee compartment, as they may damage the machine.

3. Place a cup under the dispensing coffee spout.
4. Press the **AROMA STRENGTH** button and select the pre-ground coffee function.
5. Press the button of the preferred beverage and the machine will start dispensing automatically.

**Note:** with pre-ground coffee, it is possible to prepare just one cup of coffee at a time.
Dispensing milk-based coffee beverages and milk froth

Warning: before selecting a milk-based coffee beverage or milk froth, ensure the milk carafe is installed and the milk dispensing spout is open. If the milk carafe is not correctly installed, the milk dispensing spout may spray steam or hot milk.

Filling the Milk Carafe

Before using the milk carafe, clean it thoroughly as described in the “Cleaning and Maintenance” chapter.

The milk carafe can be filled before or during use.

1. Lift the lid of the milk dispensing unit.

2. Pour the milk into the milk carafe: the milk level must be between the minimum (MIN) and the maximum (MAX) level indicators shown on the carafe. Put the lid back on.

Inserting the Milk Carafe

If installed, remove the water dispensing spout:

1. Press the two side buttons to unlock the dispensing spout and lift it slightly.

2. Pull the water dispensing spout to remove it.

3. Slightly tilt the milk carafe. Insert it all the way into the guides of the machine.

4. Push the carafe downwards while rotating it at the same time until it is locked onto the drip tray.

Do not force the carafe while inserting it.
Removing the Milk Carafe

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

Dispensing Milk-based Beverages

1  Pull out the milk dispensing spout to the right up to the icon.

**Note:** if the carafe dispensing spout has not been pulled all the way out, milk may not be properly frothed.

2  Place a cup under the open milk dispensing spout.
3  Choose your milk-based beverage.
   -  Press the CAPPUCINO or the LATTE MACCHIATO buttons just once to prepare immediately one of these two milk-based beverages.
   -  Press the MENU button, select DRINKS, confirm with OK, scroll until selecting MILK FROTH and press the OK button again in order to dispense frothed milk.

The machine will remind you to install the milk carafe and open the milk dispensing spout.

3  The machine pours in the cup or in the tumbler a preset amount of milk froth first and then a preset amount of coffee.

**Note:** press the OK button to interrupt milk or coffee dispensing.

4  After the preparation of coffee and milk-based beverages, the display requests you whether you wish to perform a quick clean of the milk carafe. This operation can be enabled within 10 seconds (see “Quick Clean of the Carafe”). This operation can be performed with the carafe containing milk. It is recommended to perform the quick clean at least once a day. Press the OK button to confirm or the ESC button to perform the quick clean later.
Special Beverages and Hot Water

How to Select Special Beverages

1. Press the **MENU** button and select **DRINKS**.
2. Press the **OK** button to confirm.
3. Scroll through the menu and select the preferred beverage.

Dispensing Hot Water

**Warning:** when the preparation of hot water starts, the hot water dispensing spout may spray steam and hot water. Before removing the hot water dispensing spout, wait until the end of the preparation.

1. Insert the hot water dispensing spout.
2. Press the **MENU** button, select **DRINKS**, confirm and scroll through the menu to select “**HOT WATER**”.

**Warning:** select **HOT WATER** in the menu just when the hot water dispensing spout is installed.

3. Press the **OK** button to confirm. The display reminds you to insert the hot water dispensing spout: press the **OK** button to confirm. The machine will start dispensing hot water.
4. To stop hot water dispensing, press the **OK** button.

Beverage Customization

Adjusting Coffee and Milk Amount

It is possible to adjust the amount of the beverage to your taste and the size of the cups.

1. To adjust the amount of espresso, hold the **ESPRESSO** button until the display shows the **MEMO** icon.

   The machine enters the programming stage and starts preparing the selected beverage.

2. When the cup contains the desired amount of espresso, press the **OK** button.
The tick on the display indicates that at every pressing the machine will prepare the set amount of espresso.

**Note:** to set the amount of **ESPRESSO LUNGO**, **CAPPUCCINO** and **LATTE MACCHIATO**, follow the same operation: hold the button which corresponds to the selected beverage and press the **OK** button when the cup contains the desired amount. To adjust the amount of the coffee and milk-based beverages, insert the milk carafe and save the amount of milk first and then the amount of coffee.

### Adjusting the Aroma Strength

To modify the intensity of the coffee, press the **AROMA STRENGTH** button. Every time you press the **AROMA STRENGTH** button, the aroma strength changes by one degree. **The display shows the selected strength which will be saved by preparing a cup of coffee.**

1. Very mild
2. Mild
3. Normal
4. Strong
5. Very strong

**Note:** you can also use the **AROMA STRENGTH** button to prepare coffee with pre-ground coffee.

### Adjusting Grinding Settings

You can adjust the grinding settings using the grinder adjustment key. For every selected setting, the ceramic coffee grinder guarantees a perfect and even grinding for the preparation of every cup of coffee. The aroma is preserved and every cup ensures a perfect flavour.

**Warning:** do not turn the coffee grinder more than one notch at a time to prevent damage.

1. Open the coffee bean hopper lid.
2. Press and turn the grinder adjustment knob placed inside the coffee bean hopper one notch at a time. Use the grinder adjustment key. The reference marks in the coffee bean hopper compartment indicate the grinding setting. There are 5 different grinding settings to choose from, from position (A) for coarse grind - lighter taste to position (B) for fine grind - stronger taste.
Cleaning and Maintenance

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

Cleaning table

<table>
<thead>
<tr>
<th>Part description</th>
<th>When to clean</th>
<th>How to clean</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Brew group.</td>
<td>Weekly.</td>
<td>Remove the brew group and wash it under running water.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Depending to the type of use.</td>
<td>Lubricate the brew group.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Monthly.</td>
<td>Clean the brew group with the GAGGIA coffee clean tablets.</td>
</tr>
<tr>
<td>Milk carafe.</td>
<td>After every use.</td>
<td>After preparing a milk-based beverage, start the QUICK CLEAN operation according to indications of the machine.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Daily.</td>
<td>Clean the milk carafe thoroughly.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Weekly.</td>
<td>Disassemble the milk carafe and clean all its parts under running water.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Monthly.</td>
<td>For this cleaning cycle, use the “Milk circuit cleaner” for the cleaning of milk circuits.</td>
</tr>
<tr>
<td>Full Drip tray.</td>
<td>When the red “Full drip tray” indicator emerges from the drip tray grill.</td>
<td>Empty the drip tray and clean it under running water.</td>
</tr>
<tr>
<td>Coffee grounds drawer.</td>
<td>At machine’s request.</td>
<td>Empty the coffee grounds drawer and wash it under running water. Ensure the machine is switched on while you empty and clean the coffee grounds drawer.</td>
</tr>
<tr>
<td>Water tank.</td>
<td>Weekly.</td>
<td>Wash it under running water.</td>
</tr>
<tr>
<td>Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct.</td>
<td>Weekly.</td>
<td>Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
**Brew Group Cleaning**

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

---

**Brew Group Cleaning under Running Water**

1. Switch off the machine and unplug it.
2. Remove the drip tray and the coffee grounds drawer.
3. Open the maintenance door.
4. Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group to remove it from the machine (2).
5. Rinse the coffee grounds drawer thoroughly using lukewarm water. Wash the upper filter thoroughly.
6. Let the brew group dry in the air.

**Note:** do not dry the brew group with clothes in order to avoid the build-up of fibres in the interior.

---

**Cleaning the brew group with the Coffee Clean tablets**

**Warning:** use Gaggia tablets for the removal of fat coffee residues, since they do not perform a descaling action.

1. Place a container under the coffee dispensing spout.
2. Press the **AROMA STRENGTH** button and select pre-ground coffee.
3. Insert a tablet for the removal of fat coffee residues in the compartment of pre-ground coffee.
4. Press the **ESPRESSO LUNGO** button. The machine dispenses water from the coffee dispensing spout.
5. When the progress bar is halfway, switch the main power button on the back of the machine to “0”.
6. Let the solution for the removal of fat coffee residues act for about 15 minutes.
7 Switch the main power button to “1”. Press the Stand-by button.
8 Wait for the machine to perform an automatic rinse cycle.
9 Perform the “Brew Group Cleaning under Running Water” operation.
10 Remove the drip tray and the coffee grounds drawer. Empty them and insert them in the machine again.
11 Press the AROMA STRENGTH button and select pre-ground coffee.
12 Press the ESPRESSO LUNGO button. The machine dispenses water from the coffee dispensing spout.
13 Repeat steps 11 and 12 twice. Throw away dispensed water.

Reinserting the Brew Group

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

Ensure that the lever is in contact with the brew group base.

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

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

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

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

**Warning:** do not press the PUSH lever.

4 Close the maintenance door.
Lubrication

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Frequency of use</th>
<th>Number of daily prepared beverages</th>
<th>Frequency of lubrication</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Low</td>
<td>1-5</td>
<td>Every 4 months</td>
</tr>
<tr>
<td>Regular</td>
<td>6-10</td>
<td>Every 2 months</td>
</tr>
<tr>
<td>High</td>
<td>&gt;10</td>
<td>Every month</td>
</tr>
</tbody>
</table>

1. Switch off the appliance and unplug it.
2. Remove the brew group and rinse it using lukewarm water (see “Brew Group Cleaning under Running Water”).
3. Spread a thin layer of lubricant around the inserting pin in the lower part of the brew group.
4. Spread a thin layer of lubricant onto the guides on both sides (see the figure).
5. Reinsert the brew group (see “Reinserting the Brew Group”).

You can use the tube of lubricant many times.

Cleaning the Milk Carafe

Quick Clean of the Carafe

After preparing a milk-based beverage, the display shows the icon for the cleaning of the carafe.
1. When the display shows the icon for the cleaning of the carafe, press the OK button if you wish to perform a cleaning cycle. The cycle can be enabled within 10 seconds.
2. Remove the cup with the beverage and place a container under the milk dispensing spout.

Note: ensure that the milk dispensing spout has been removed.
3. Press the OK button to start dispensing hot water.
Thorough Cleaning of the Milk Carafe

To clean the milk carafe thoroughly, you have to perform these operations regularly:

1. Remove the lid from the milk dispensing unit.
2. Remove the milk dispensing spout from its dispensing unit.
3. Remove the milk tube from the dispensing spout.
4. Rinse the milk tube and its dispensing spout thoroughly using lukewarm water.

Weekly Cleaning of the Milk Carafe

The milk dispensing spout is composed by 5 components. Remove all components once a week and wash them under the tap. You can also wash all components in the dish washer, apart from the milk container.

1. Milk tube
2. Rubber holder
3. Pannarello
4. Pannarello Connector
5. Milk Dispensing Spout Housing

Disassembling the Milk Dispensing Spout

1. Press the releasing buttons on both sides of the upper part of the milk dispensing unit (1) and pull out the upper part of the milk container (2).
2. Overturn the milk dispensing unit and hold it firmly in the hand. Pull out the milk tube from the holder.
3 Press the release buttons on the Pannarello and remove the Pannarello form the rubber holder.

4 Pull out the connector from the Pannarello.

5 Wash all the components with lukewarm water.

Reassembling the Milk Carafe

1 To reassemble the milk dispensing spout, follow the steps from 2 to 4 in “Disassembling the Milk Dispensing Spout” the opposite way.
2 Put the milk dispensing spout back in the upper part of the milk carafe.
3 Put the upper part of the milk carafe back in the milk carafe.

Note: before putting the milk dispensing spout back in the upper part of the milk carafe, place the pin inside the upper part in its right position. If the pin is not in its right position, you cannot put the milk dispensing spout back in the upper part of the milk carafe.

Monthly Cleaning of the Milk Carafe

For this cleaning cycle, use the “Milk circuit cleaner” for the cleaning of milk circuits.

1 Pour a bag of milk circuit cleaning product in the milk carafe. Fill the milk carafe using water up to the MAX level indication.
2 Insert the milk carafe in the machine and place a container under the milk dispensing spout.
3 Press the MENU button, select DRINKS, confirm with the OK button and scroll down to MILK FROTH. Press the OK button to start dispensing the cleaning solution.
4 Repeat step 3 until emptying the milk carafe.
5 When the carafe is empty, remove the container and the milk carafe from the machine.
6 Wash the milk carafe thoroughly and fill it using running water up to the MAX level indication.
7 Insert the milk carafe into the machine.
8 Place the container under the milk dispensing spout.
9 Press the **MENU** button and select **MILK FROTH** in the **DRINKS** menu to start the rinse cycle of the carafe.
10 Repeat step 9 until emptying the milk carafe.

**Note:** never ingest the solution dispensed at this stage.

11 Repeat steps from 6 to 10.
12 When the machine does not dispense water anymore, the cleaning cycle is over.
13 Disassemble all components and wash them using running water. The machine is ready for use.

### Descaling procedure

When the display shows **START CALC CLEAN**, you have to descale the machine. If you do not descale the machine when the display shows this message, the machine will stop functioning correctly. In this case, any repair is not covered by the guarantee.

Only use Gaggia descaling solution to remove scale from the machine. Gaggia descaling solution has been designed to ensure excellent performances of the machine. The use of other products may damage the machine and leave residues in the water.

The descaling procedure lasts for about 30 minutes and consists of a descaling cycle and a rinse cycle. You can pause the descaling cycle or the rinse cycle by pressing the **ESC** button. To continue the descaling cycle or the rinse cycle press the **OK** button.

**Note:** during the descaling procedure, do not remove the brew group.

**Warning:** do not ingest the descaling solution or the water dispensed during the descaling procedure.

1 Remove “INTENZA+” filter.
2 Remove the drip tray and the coffee grounds drawer, empty, clean and insert them into the machine again.
3 Place a large container (1.5 l) under the coffee dispensing spout.
4 When the display shows **START CALC CLEAN**, press the **OK** button to start the descaling procedure. Remove the hot water dispensing spout, if any.
   - The display indicates to insert the carafe.
   - The display indicates to open the milk dispensing spout.
4 Pour the Gaggia descaling solution in the water tank. Fill the tank using clean water up to the CALC CLEAN level indication. Put the tank back in the machine. Press the OK button to confirm. The first stage of the descaling starts. The machine will start dispensing the descaling solution at regular intervals. The display shows the descaling icon, stage and duration. The first stage lasts for 20 minutes.

5 Let the machine dispense the descaling solution until the water tank is empty.

6 Remove the water tank and rinse it.

7 Fill the tank using clean water up to the CALC CLEAN level indication. Put the tank back in the machine and press OK.

8 Remove the milk carafe and wash it. Fill the milk carafe with water up to the MIN level indication. Insert the milk carafe into the machine and open the milk dispensing spout.

9 Remove the container, empty it and put it back under the coffee dispensing spout. Press OK to confirm.

10 The second stage of the cleaning cycle starts, that is the rinse cycle. This stage lasts for 3 minutes. The display shows the rinse icon and the duration of this stage.

Note: if the water tank is not filled up to CALC CLEAN level, it may be necessary to repeat the rinse cycle.

11 Wait until the machine does not dispense water anymore. The descaling procedure is finished when the display shows a tick.

12 To exit the descaling cycle, press the OK button. The machine starts warming up and performs an automatic rinse cycle.

13 Remove the container and empty it.

14 Perform the “Weekly Cleaning of the Milk Carafe” operation to clean the carafe after descaling.

15 Clean the brew group as described in the “Brew Group Cleaning under Running Water” chapter.

16 Install a new "INTENZA+" filter into the water tank.

Tip: the “INTENZA+” filter reduces the frequency of descaling.

What to do if the descaling procedure is interrupted

You can exit the descaling procedure pressing the STAND-BY button on the control panel. In case the descaling procedure stops before its completion, perform the following operations:

1 Empty the water tank and wash it thoroughly.
2 Fill the water tank using running water up to the CALC CLEAN level indi-
cation and switch on the machine again. The machine will warm up and perform an automatic rinse cycle.

3 Before preparing any beverage, perform a manual rinse cycle. To perform a manual rinse cycle, dispense half a tank of hot water, then prepare 2 cups of pre-ground coffee without adding ground coffee.

Note: if this operation is not complete, it is necessary to perform another descaling procedure as soon as possible.

Warning Icons and Error Codes

Meaning of the Warning Icons

Warning icons are red. The list below reports the warning icons that the display can show along with their meanings.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Icon</th>
<th>Description</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><img src="" alt="Icon" /></td>
<td>Fill the tank using running water up to the MAX level indication.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="" alt="Icon" /></td>
<td>The milk carafe is not installed. Insert the milk carafe into the machine.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="" alt="Icon" /></td>
<td>The coffee bean hopper is empty. Insert the coffee beans in the coffee bean hopper.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="" alt="Icon" /></td>
<td>The coffee grounds drawer is full. Check that the machine is on. Remove the coffee grounds drawer and empty it.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="" alt="Icon" /></td>
<td>The brew group is not in the machine or it has not been inserted correctly. Insert the brew group.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="" alt="Icon" /></td>
<td>The brew group is clogged by coffee powder. Clean the brew group.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="" alt="Icon" /></td>
<td>The hot water dispensing spout is not installed. Insert the hot water dispensing spout.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="" alt="Icon" /></td>
<td>Insert the drip tray and close the maintenance door.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="" alt="Icon" /></td>
<td>If an error is shown on the display, refer to the “Meaning of the Error codes” section to check the meaning of the code shown and how to proceed. You cannot use the machine when the display shows this icon.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="" alt="Icon" /></td>
<td>Empty the coffee grounds drawer. Wait about 5 seconds before reinserting it.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="" alt="Icon" /></td>
<td>A beverage has been selected without the coffee bean hopper inner lid on the machine. Place the coffee bean hopper lid on the machine within 30 seconds to complete brewing.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Meaning of the Error Codes

The list below reports the warning icons that the display can show, their meanings and how to solve the problem. If the indicated solutions are ineffective because the display keeps on showing the error code icon and the machine does not function correctly, please contact the Gaggia customer service.

In case other error codes are shown, please take the machine to an authorized after-sale service centre.

The contacts are listed in the guarantee brochure or on the www.gaggia.com and www.gaggia.it websites.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Error codes</th>
<th>Problem</th>
<th>Cause</th>
<th>Possible solution</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>01</td>
<td>The coffee grinder is clogged.</td>
<td>The coffee outlet duct is clogged.</td>
<td>Switch off the machine using the main power button and remove the brew group. Clean the coffee outlet duct thoroughly using the handle of the measuring scoop or the handle of a spoon. Switch on the appliance again.</td>
</tr>
<tr>
<td>03 - 04</td>
<td>A problem occurred in the brew group.</td>
<td>The brew group is dirty or it is not well lubricated.</td>
<td>Switch off the machine using the main power button. Remove the brew group and clean it thoroughly. (refer to the “Cleaning the Brew Group” chapter).</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>The brew group is not correctly positioned.</td>
<td>Switch off the machine using the main power button. Remove the brew group and reinsert it again. Ensure the brew group is in its right position before inserting it. Refer to the “Reinserting the Brew Group” chapter.</td>
</tr>
<tr>
<td>05</td>
<td>A problem occurred in the water circuit.</td>
<td>There is air in the water circuit.</td>
<td>Remove and reinsert the tank in the machine twice. Ensure to insert the tank correctly in the machine. Check that space of the water tank is clean.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>If you use a “INTENZA+” filter: pull out the filter from the water tank and shake it to remove all air from the filter. Reinsert the “INTENZA+” filter into the water tank.</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>The machine is overheated.</td>
<td>There may be multiple causes.</td>
<td>Switch off the machine and switch it on again after 30 minutes. Perform this operation 2 or 3 times.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
# Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you may encounter while using the machine. If you are not able to solve the problem following the information below, visit the www.gaggia.com or www.gaggia.it websites for FAQs or contact the Customer Service Centre in your country.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Problem</th>
<th>Cause</th>
<th>Solution</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>The machine does not switch on.</td>
<td>The machine is not plugged in or the main power button is in the “off” (0) position.</td>
<td>Check that the power cord has been correctly inserted.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Ensure the main power button is in the “on” (I) position.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>The machine is in DEMO mode.</td>
<td>You have pressed the Standby button for more than 8 seconds.</td>
<td>Switch off the machine and switch it on again using the main power button on the back part of the machine.</td>
</tr>
<tr>
<td>The drip tray fills quickly.</td>
<td>It is a normal phenomenon. The machine uses water to rinse the internal circuit and the brew group. Part of the water flows through the internal system directly into the drip tray.</td>
<td>Empty the drip tray when the indicator is shown through the drip tray grate.</td>
</tr>
<tr>
<td>The display continuously shows the “full coffee grounds drawer” icon.</td>
<td>The coffee grounds drawer has been emptied when the machine was off.</td>
<td>Always empty the coffee grounds drawer when the machine is on. If you empty the coffee grounds drawer when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset. In this case, the display shows the icon even if the container is not full.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>The coffee grounds drawer has been put back too quickly.</td>
<td>Always wait about 5 seconds when you put back the coffee grounds drawer. So doing, the coffee ground counter will reset to zero.</td>
</tr>
<tr>
<td>The coffee grounds drawer is too full and the “Empty the coffee grounds drawer” message is not shown.</td>
<td>The drip tray has been removed without emptying the coffee grounds drawer.</td>
<td>When removing the drip tray, empty the coffee grounds drawer completely, even if it is almost empty. So doing, the coffee ground counter will reset to zero and start to count the coffee grounds correctly again.</td>
</tr>
<tr>
<td>The machine requests to empty coffee grounds drawer even if the drawer is not empty.</td>
<td>The machine has not reset the counter last time the coffee grounds drawer has been emptied.</td>
<td>Always wait about 5 seconds when you put back the coffee grounds drawer. So doing, the coffee ground counter will reset to zero.</td>
</tr>
<tr>
<td>Impossible to remove the brew group.</td>
<td>The brew group is not in its correct position.</td>
<td>Close the maintenance door. Switch off the machine and switch it on again. Wait for the display to show the ready message, then remove the brew group.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>The coffee grounds drawer has not been removed.</td>
<td>Remove the coffee grounds drawer before removing the brew group.</td>
</tr>
<tr>
<td>Problem</td>
<td>Cause</td>
<td>Solution</td>
</tr>
<tr>
<td>------------------------------------------------</td>
<td>--------------------------------------------</td>
<td>--------------------------------------------------------------------------</td>
</tr>
<tr>
<td>The brew group cannot be inserted.</td>
<td>The brew group is not in its correct position.</td>
<td>The brew group has not been placed in its right position before being put back. Ensure that the lever is in contact with the base of the brew group and the hook of the brew group is in its right position (see: “Reinserting the Brew Group”).</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>To reset the machine: put the drip tray and the coffee grounds drawer back. Do not inset the brew group. Close the maintenance door, switch off the machine and switch it on again. Try to reinsert the brew group.</td>
</tr>
<tr>
<td>Coffee does not have enough crema or it is watery.</td>
<td>The coffee grinder is set to a coarse grinding.</td>
<td>Adjust the coffee grinder to a finer grinding.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>The coffee blend is not suitable. Change the coffee blend.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>The machine is performing the autoregulation operation. Prepare some cups of coffee.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>The brew group is dirty or it needs lubrication. Clean the brew group.</td>
</tr>
<tr>
<td>Coffee drops leak from the dispensing spout.</td>
<td>The coffee dispensing spout is clogged.</td>
<td>Clean the coffee dispensing spout and its holes with a bottlebrush.</td>
</tr>
<tr>
<td>Coffee is not hot enough.</td>
<td>The cups that have been used are cold.</td>
<td>Pre-heat the cups washing them under hot water.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>The set temperature is too low. Check the menu settings. Set the menu temperature to “MAX”.</td>
</tr>
<tr>
<td>You have added milk.</td>
<td></td>
<td>Adding hot or cold milk always lowers the coffee temperature to some extent.</td>
</tr>
<tr>
<td>The machine grinds coffee beans, but the coffee is not dispensed.</td>
<td>The coffee outlet duct is clogged.</td>
<td>Clean the coffee outlet duct using the handle of the measuring scoop or the handle of a spoon. Switch off the appliance and switch it on again.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>The coffee grinder is set to a too fine grinding. Set the coffee grinder to a coarser grinding.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>The brew group is dirty. Clean the brew group.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>The coffee dispensing spout is dirty. Clean the coffee dispensing spout and its holes with a bottlebrush.</td>
</tr>
<tr>
<td>Coffee is dispensed slowly.</td>
<td>The coffee grinder is set to a too fine grinding.</td>
<td>Use a different coffee blend or adjust the coffee grinder.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>The brew group is dirty. Clean the brew group.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>The coffee outlet duct is clogged. Clean the coffee outlet duct using the handle of the measuring scoop or the handle of a spoon.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>The machine circuit is clogged by limescale. Perform the descaling.</td>
</tr>
<tr>
<td>Frothed milk is cold.</td>
<td>The cups are cold.</td>
<td>Preheat the cups using hot water.</td>
</tr>
<tr>
<td>Problem</td>
<td>Cause</td>
<td>Solution</td>
</tr>
<tr>
<td>---------</td>
<td>-------</td>
<td>----------</td>
</tr>
<tr>
<td>The milk does not contain froth.</td>
<td>The milk carafe is dirty or it has not been inserted correctly.</td>
<td>Clean the carafe and ensure to place and insert it correctly.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>The milk dispensing spout is completely open.</td>
<td>Check that the milk dispensing spout is in its right position.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>The milk carafe has not been mounted with all its parts.</td>
<td>Ensure that all components (especially the milk tube) have been correctly mounted.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>The type of milk does not produce froth.</td>
<td>The amount and the quality of froth vary depending on the type of milk. We have tested the following types of milk and obtained satisfying results of froth: semi-skimmed or whole cow’s milk, soy milk and lactose-free milk. We have not tested other types of milk because they may produce a scarce amount of froth.</td>
</tr>
<tr>
<td>The “INTENZA+” filter icon is shown on the display after the filter has been replaced.</td>
<td>The RESET has not been confirmed through the machine menu.</td>
<td>Confirm the activation of the filter using the machine menu (see “Enabling the “INTENZA+” filter”).</td>
</tr>
<tr>
<td>The “INTENZA+” filter cannot be inserted.</td>
<td>Remove air from the filter.</td>
<td>Let air bubble flow out from the filter.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>The tank still contains some water.</td>
<td>Empty the water tank before installing the filter.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>You have tried to install a filter other than “INTENZA+” filter.</td>
<td>“INTENZA+” filter is the only one that can be inserted into the machine.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>The rubber O-ring is not connected to the “INTENZA+” filter.</td>
<td>Check the O-ring packaging and connect it to the “INTENZA+” filter.</td>
</tr>
<tr>
<td>There some water under the machine.</td>
<td>The drip tray is too full and has spilled over.</td>
<td>Empty the drip tray when the indicator appears though the tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>The machine has not been placed on a horizontal surface.</td>
<td>Place the machine on a horizontal surface so as that the “drip tray full” indicator works correctly.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Technical specifications**

<table>
<thead>
<tr>
<th><strong>HOUSING MATERIAL</strong></th>
<th><strong>THERMOPLASTIC MATERIAL</strong></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>SIZE</strong></td>
<td>221 x 340 x 430 mm</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>WEIGHT</strong></td>
<td>7.5 kg</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>POWER CORD LENGTH</strong></td>
<td>1200 mm</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>CONTROL PANEL</strong></td>
<td>FRONT PANEL</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>CUP SIZE</strong></td>
<td>UP TO 152 mm</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>WATER TANK</strong></td>
<td>1.8 litres - Removable type</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>COFFEE BEAN HOPPER CAPACITY</strong></td>
<td>250 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>COFFEE GROUNDS DRAWER CAPACITY</strong></td>
<td>15</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>PUMP PRESSURE</strong></td>
<td>15 bar</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>BOILER</strong></td>
<td>Inox Boiler</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>SAFETY DEVICES</strong></td>
<td>Thermal Fuse</td>
</tr>
</tbody>
</table>
IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS
PRÉCAUTIONS

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

1. Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
2. Ne jamais mettre de l’eau tiède ou chaude dans le réservoir ; mais toujours de l’eau froide.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l’appareil pendant le fonctionnement et en écartant le cordon électrique.
4. Ne pas utiliser d’alcool éthylique, de solvants, d’essences, de poudre à récurer et/ou d’objets abrasifs pour le nettoyage de la machine.
6. Ne pas utiliser du café au préparation à base de sucre (ex : caramel) ou mélangé avec toute autre recette.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

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

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

C. En cas d’utilisation d’un long cordon d’alimentation détachable ou d’une rallonge,
   1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d’alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l’appareil.
   2. Si la fiche de l’appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
   3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d’éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.
<table>
<thead>
<tr>
<th>TABLE DES MATIÈRES</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Informations de sécurité importantes .......................... 37</td>
</tr>
<tr>
<td>Avertissement ................................................................. 37</td>
</tr>
<tr>
<td>Attention .............................................................................. 38</td>
</tr>
<tr>
<td>Machines avec carafe à lait ............................................... 40</td>
</tr>
<tr>
<td>Champs électromagnétiques (CEM) ....................................... 40</td>
</tr>
<tr>
<td>Recyclage ............................................................................ 40</td>
</tr>
<tr>
<td>Garantie et assistance ....................................................... 40</td>
</tr>
<tr>
<td>Vue d'ensemble de la machine ........................................... 41</td>
</tr>
<tr>
<td>Introduction ......................................................................... 41</td>
</tr>
<tr>
<td>Bandeau de commande et afficheur .................................... 41</td>
</tr>
<tr>
<td>Touches pour la préparation rapide de boissons ..................... 41</td>
</tr>
<tr>
<td>Touches de navigation ....................................................... 42</td>
</tr>
<tr>
<td>Touche AROMA STRENGTH .................................................. 42</td>
</tr>
<tr>
<td>Touche MENU ...................................................................... 42</td>
</tr>
<tr>
<td>Première installation ......................................................... 42</td>
</tr>
<tr>
<td>Mesure de la dureté de l'eau ............................................... 44</td>
</tr>
<tr>
<td>Filtre à eau « INTENZA+ » ............................................... 45</td>
</tr>
<tr>
<td>Installation du filtre à eau « INTENZA+ » .......................... 45</td>
</tr>
<tr>
<td>Remplacement du filtre à eau « INTENZA+ » ....................... 46</td>
</tr>
<tr>
<td>Types de boisson .................................................................. 46</td>
</tr>
<tr>
<td>Types de boissons ................................................................ 46</td>
</tr>
<tr>
<td>Préparation du café ........................................................... 47</td>
</tr>
<tr>
<td>Distribution du café avec du café en grains ........................ 47</td>
</tr>
<tr>
<td>Préparation du café avec du café prémoulu ......................... 47</td>
</tr>
<tr>
<td>Préparation de boissons à base de café et de lait et de lait émulsionné ................................. 48</td>
</tr>
<tr>
<td>Remplissage de la carafe à lait ........................................... 48</td>
</tr>
<tr>
<td>Introduction de la carafe à lait .......................................... 48</td>
</tr>
<tr>
<td>Enlèvement de la carafe à lait ............................................. 49</td>
</tr>
<tr>
<td>Distribution des boissons à base de lait .............................. 49</td>
</tr>
<tr>
<td>Boissons spéciales et eau chaude ...................................... 50</td>
</tr>
<tr>
<td>Comment sélectionner les boissons spéciales ....................... 50</td>
</tr>
<tr>
<td>Distribution d'eau chaude ................................................. 50</td>
</tr>
<tr>
<td>Personnalisation des boissons ............................................ 50</td>
</tr>
<tr>
<td>Réglage du volume de café et de lait .................................. 50</td>
</tr>
<tr>
<td>Réglage de l'arôme (intensité du café) ................................. 51</td>
</tr>
<tr>
<td>Réglage des paramètres de mouture .................................... 51</td>
</tr>
<tr>
<td>Nettoyage et entretien ....................................................... 52</td>
</tr>
<tr>
<td>Tableau de nettoyage ......................................................... 52</td>
</tr>
<tr>
<td>Nettoyage du groupe infuseur ............................................ 53</td>
</tr>
<tr>
<td>Nettoyage du groupe infuseur sous l'eau courante ............... 53</td>
</tr>
<tr>
<td>Nettoyage du groupe infuseur avec des pastilles pour l'élimination des résidus gras du café .......... 53</td>
</tr>
<tr>
<td>Remise en place du groupe infuseur .................................... 54</td>
</tr>
<tr>
<td>Lubrification ....................................................................... 55</td>
</tr>
<tr>
<td>Nettoyage de la carafe à lait .............................................. 55</td>
</tr>
<tr>
<td>Nettoyage rapide de la carafe .......................................... 55</td>
</tr>
<tr>
<td>Nettoyage soigné de la carafe à lait ................................... 56</td>
</tr>
<tr>
<td>Nettoyage hebdomadaire de la carafe à lait ....................... 56</td>
</tr>
<tr>
<td>Nettoyage mensuel de la carafe à lait ................................. 57</td>
</tr>
<tr>
<td>Procédure d'élimination du calcaire .................................. 58</td>
</tr>
<tr>
<td>Que faire en cas d'interruption de la procédure d'élimination du calcaire .................................................. 59</td>
</tr>
<tr>
<td>Icônes d'avertissement et codes d'erreur ............................. 60</td>
</tr>
<tr>
<td>Signification des icônes d'attention .................................... 60</td>
</tr>
<tr>
<td>Signification des codes d'erreur ....................................... 61</td>
</tr>
<tr>
<td>Dépannage .......................................................................... 62</td>
</tr>
<tr>
<td>Données techniques .......................................................... 64</td>
</tr>
</tbody>
</table>
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Avertissement

Informations d’ordre général

- Avant de brancher la machine, vérifiez que la tension indiquée sur la machine correspond à la tension secteur.
- Branchez la machine sur une prise murale mise à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour éviter le risque d'électrocution, ne plongez jamais la machine, le cordon ou le câble d’alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne versez pas de liquides sur le connecteur du cordon d’alimentation.
- Pour éviter le risque de brûlure, évitez tout contact avec les jets d'eau chaude émis par l’appareil.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons.
- Éteignez la machine au moyen de l’interrupteur principal situé à l’arrière (le cas échéant) et retirez le cordon d’alimentation de la prise murale :
  • En cas de dysfonctionnement.
  • Si vous ne comptez pas utiliser l’appareil pendant une période prolongée.
  • Avant de nettoyer la machine.
- Tirez sur la prise et non sur le cordon d’alimentation.
- Ne touchez pas la prise secteur avec les mains humides.
- N’utilisez jamais l’appareil si la fiche, le cordon d’alimentation ou l’appareil lui-même est endommagé.
- Évitez d’effectuer toute modification de la machine ou de son cordon d’alimentation.
- Effectuez uniquement les réparations auprès d’un centre de service autorisé par Gaggia pour éviter tout risque.
- La machine ne peut être utilisée par des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cette machine peut être utilisée par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des per-
sonnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d’expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu’ils aient reçu des instructions quant à l’utilisation sécurisée de la machine et qu’ils aient pris connaissance des dangers encourus.

- Le nettoyage et l’entretien ne peuvent pas être réalisés par des enfants sauf s’ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez la machine et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l’appareil.
- N’insérez jamais les doigts ni d’autres objets dans le moulin à café.

Attention

Informations d’ordre général

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

Avertissement
- Pour éviter le risque de brûlure, vous devez tenir compte du fait que la distribution peut être précédée par l’émission de jets de lait et de vapeur. Attendez la fin du cycle avant de retirer la carafe à lait.

Attention
- Assurez-vous que la carafe à lait est installée et que la buse de distribution de lait est ouverte avant de sélectionner un café à base de lait ou de la mousse de lait.
- Ne placez aucun autre liquide que du lait ou de l’eau (à des fins de nettoyage) dans la carafe à lait.
- Ne passez pas la carafe à lait au lave-vaisselle.

Champs électromagnétiques (CEM)
Cette machine est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l’exposition aux champs électromagnétiques.

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

Garantie et assistance
Si vous avez besoin d’assistance, contactez un point de vente local ou un centre d’assistance agréé.
Nos contacts sont indiqués dans le dépliant de garantie fourni séparément ou sur les sites www.gaggia.com ou www. gaggia.it.
### Vue d’ensemble de la machine

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>Interface utilisateur</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Touche ESPRESSO</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Touche ESPRESSO LUNGO</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Touche AROMA STRENGTH (Intensité de l’arôme)</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Touche stand-by</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Touche MENU</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Touche LATTE MACCHIATO</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Touche CAPPuccino</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Couvercle de protection</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>Buse réglable de distribution du café</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>Couvercle du réservoir à eau</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>Couvercle du réservoir à café en grains</td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>Couvercle du compartiment à café prémoulu</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>Interrupteur principal</td>
</tr>
<tr>
<td>15</td>
<td>Prise du cordon d’alimentation</td>
</tr>
<tr>
<td>16</td>
<td>Volet d’entretien</td>
</tr>
<tr>
<td>17</td>
<td>Indicateur bac d’égouttement plein</td>
</tr>
<tr>
<td>18</td>
<td>Bac d’égouttement</td>
</tr>
<tr>
<td>19</td>
<td>Boutons de décrochage du bac d’égouttement</td>
</tr>
<tr>
<td>20</td>
<td>Cordon d’alimentation</td>
</tr>
<tr>
<td>21</td>
<td>Bouton de réglage du moulin à café</td>
</tr>
<tr>
<td>22</td>
<td>Clé de réglage du moulin à café et cuillère doseuse du café prémoulu</td>
</tr>
<tr>
<td>23</td>
<td>Réservoir à café en grains</td>
</tr>
<tr>
<td>24</td>
<td>Groupe infuseur</td>
</tr>
<tr>
<td>25</td>
<td>Intérieur du volet d’entretien</td>
</tr>
<tr>
<td>26</td>
<td>Conduite de sortie du café</td>
</tr>
<tr>
<td>27</td>
<td>Tiroir à résidus de café</td>
</tr>
<tr>
<td>28</td>
<td>Réservoir à marc de café</td>
</tr>
<tr>
<td>29</td>
<td>Grille du bac d’égouttement</td>
</tr>
<tr>
<td>30</td>
<td>Buse de distribution d’eau chaude</td>
</tr>
<tr>
<td>31</td>
<td>Ouverture pour la buse de distribution d’eau chaude</td>
</tr>
<tr>
<td>32</td>
<td>Réservoir à eau</td>
</tr>
<tr>
<td>33</td>
<td>Réservoir à lait</td>
</tr>
<tr>
<td>34</td>
<td>Unité de distribution du lait</td>
</tr>
<tr>
<td>35</td>
<td>Couvercle de l’unité de distribution du lait</td>
</tr>
<tr>
<td>36</td>
<td>Buse de distribution du lait</td>
</tr>
<tr>
<td>37</td>
<td>Filtre « INTENZA+ »</td>
</tr>
<tr>
<td>38</td>
<td>Testeur de la dureté de l’eau</td>
</tr>
<tr>
<td>39</td>
<td>Tube de lubrifiant</td>
</tr>
<tr>
<td>40</td>
<td>Brosse de nettoyage</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Introduction

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

Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l’installation, l’utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine. Avant d’utiliser la machine pour la première fois, lire attentivement les normes de sécurité fournies dans ce manuel.

### Bandeau de commande et afficheur

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

### Touches pour la préparation rapide de boissons

Appuyer une seule fois sur les touches des boissons (ESPRESSO, ESPRESSO LUNGO, CAPPuccino et LATTE MACCHIATO) pour préparer rapidement l’une des boissons prédéfinies.

- Veiller à ce que la carafe à lait soit en place et prête à être utilisée au moment de sélectionner les options CAPPuccino ou LATTE MACCHIATO.
- Pour interrompre la distribution avant que la machine n’ait fini de distribuer la quantité prédéfinie de café ou de lait, appuyer sur la touche OK.
Après la préparation d'une boisson à base de lait, l'afficheur demande s'il faut effectuer la procédure de nettoyage rapide de la carafe (Quick clean).

**Touches de navigation**

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

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

**Touche AROMA STRENGTH**

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

**Touche MENU**

Utiliser la touche MENU pour préparer d'autres boissons, comme l'eau chaude et le lait émulsionné. La touche MENU permet aussi de modifier les réglages suivants :
- Température du café ;
- Intervalle de stand-by : il s'agit du laps de temps après lequel la machine passe en mode de stand-by ;
- Contraste de l'afficheur ;
- Dureté de l'eau : pour pouvoir ajuster les réglages de la machine en fonction de l'eau de votre région ;
- Pour activer le filtre « INTENZA + » ;
- Pour commencer l'élimination du calcaire.

**Première installation**

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

Sortir la machine de l'emballage.

Pour une utilisation optimale, il est recommandé de :
- choisir une surface d'appui sûre et bien nivelée pour éviter tout risque de renversement de la machine ou de blessures ;
Retirer le réservoir à eau ; le rincer et le remplir avec de l’eau courante jusqu’au niveau MAX. Veiller à ce que le réservoir soit complètement réinséré au fond du compartiment.

- choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d’une prise de courant facilement accessible ;
- prévoir une distance minimum autour de la machine, comme indiqué sur la figure.

Soulever le couvercle du réservoir à café en grains.

Verser le café en grains et fermer le couvercle.

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

Mettre l'interrupteur général sur « I ». 
Placer un récipient sous la buse de distribution du café et sous la buse de distribution d’eau.

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

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

La machine demande d’installer la buse de distribution d’eau. Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer.

La machine commence à distribuer de l’eau chaude.

La barre sous le symbole indique l’état d’avancement de l’opération. À la fin de cette phase, la machine interrompt automatiquement la distribution et se réchauffe.

**Mesure de la dureté de l’eau**

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

1. Plonger la bande prévue à cet effet dans l’eau courante pendant 1 seconde.
2. La sortir de l’eau et attendre 1 minute.
3. Compter le nombre de carrés rouges et comparer le résultat avec le tableau ci-dessous.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Nombre de carrés rouges</th>
<th>Valeur à régler</th>
<th>Dureté de l’eau</th>
<th>INTENZA+</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>■■■■■</td>
<td>1</td>
<td>eau très douce</td>
<td>A</td>
</tr>
<tr>
<td>■■■■■</td>
<td>2</td>
<td>eau douce</td>
<td>A</td>
</tr>
<tr>
<td>■■■■■</td>
<td>3</td>
<td>eau dure</td>
<td>B</td>
</tr>
<tr>
<td>■■■■■■</td>
<td>4</td>
<td>eau très dure</td>
<td>C</td>
</tr>
</tbody>
</table>

4. Appuyer sur la touche **MENU** et sur la touche **OK**, sélectionner le menu et faire défiler jusqu’à sélectionner la dureté de l’eau. Sélectionner le réglage de dureté de l’eau préféré et appuyer sur la touche **OK** pour confirmer.
Filtre à eau « INTENZA+ »

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

Le filtre à eau « INTENZA+ » est en vente séparément. L'eau est un élément fondamental dans la préparation d'un café et il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle. Le filtre à eau « INTENZA+ » permet de prévenir la formation de dépôts de minéraux et d'améliorer la qualité de l'eau.

Installation du filtre à eau « INTENZA+ »

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

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

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

A = eau douce – correspond à 1 ou 2 carrés
B = eau dure (standard) – correspond à 3 carrés
C = eau très dure – correspond à 4 carrés

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

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

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

Puis le remplir à nouveau.

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

2  Sélectionner ON, appuyer sur OK et quitter le menu.
Remplacement du filtre à eau « INTENZA+ »

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

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

Sélectionner RAZ et confirmer avec la touche OK.

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

Types de boisson

Nom de la boisson | Description | Comment la sélectionner
--- | --- | ---
Espresso | Café à la crème épaisse servi dans une petite tasse. | Touche pour la préparation rapide de boissons sur le bandeau de commande.
Espresso lungo | Expresso allongé avec de la crème épaisse servi dans une tasse moyenne. | Touche pour la préparation rapide de boissons sur le bandeau de commande.
Cappuccino | 1/3 d'expresso, 1/3 de lait chaud et 1/3 de mousse de lait servis dans une grande tasse. | Touche pour la préparation rapide de boissons sur le bandeau de commande.
Latte macchiato | Une longue dose de lait chaud avec de la mousse et une dose d'expresso servi dans un grand verre. | Touche pour la préparation rapide de boissons sur le bandeau de commande.
Lait émulsionné | Lait chaud avec de la mousse. | MENU/BOISSONS
Eau chaude | | MENU/BOISSONS
Préparation du café

Distribution du café avec du café en grains

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

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

2. Pour préparer un café, appuyer sur la touche espresso ou espresso lungo.

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

**Remarque** : pour préparer deux tasses d’espresso ou espresso lungo, appuyer deux fois sur la touche de la boisson souhaitée. La machine effectue automatiquement deux cycles de mouture l’un derrière l’autre.

Préparation du café avec du café prémoulu

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

1. Ouvrir le couvercle du compartiment à café prémoulu.

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

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

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

4. Appuyer sur la touche **AROMA STRENGTH** et sélectionner la fonction café prémoulu.

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

**Remarque** : il n’est possible de préparer qu’un seul café à la fois avec du café prémoulu.
Préparation de boissons à base de café et de lait et de lait émulsionné

Attention : avant de sélectionner une boisson à base de café et de lait ou de lait émulsionné, veiller à ce que la carafe à lait soit installée et que la buse de distribution du lait soit ouverte. Si la carafe à lait n’est pas installée correctement, la buse de distribution du lait risque de vaporiser de la vapeur ou du lait chaud.

Remplissage de la carafe à lait

Avant d’utiliser la carafe à lait, procéder à un nettoyage soigné comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage et Entretien ».

La carafe à lait peut être remplie avant ou pendant l’utilisation.

1 Soulever le couvercle de l’unité de distribution du lait.

2 Verser le lait dans la carafe : le lait doit être compris entre le niveau minimum (MIN) et le niveau maximum (MAX) indiqués sur la carafe. Replacer le couvercle.

Introduction de la carafe à lait

Si elle est installée, retirer la buse de distribution d’eau :

1 Appuyer sur les deux boutons latéraux pour décrocher la buse de distribution et la soulever légèrement ;

2 Tirer la buse de distribution de l’eau pour l’enlever.

3 Incliner légèrement la carafe à lait. L’insérer complètement sur les glissières de la machine.

4 Appuyer et tourner la carafe vers le bas jusqu’à l’accrocher au bac d’égouttement.

Ne pas introduire la carafe avec force.
Enlèvement de la carafe à lait

Tourner la carafe vers le haut jusqu'à ce que la plaquette située dans le bac d'égouttement se décroche. Ensuite la retirer.

Distribution des boissons à base de lait

1 Extraire la buse de distribution du lait vers la droite jusqu'au symbole 🥛.

Remarque : si la buse de distribution du lait n'est pas complètement sortie, il est possible que le lait ne soit pas correctement émulsionné.

2 Placer une tasse sous la buse de distribution du lait ouverte.
3 Choisir la boisson à base de lait.
   - Appuyer une seule fois sur la touche CAPPUCCINO ou LATTE MACCHIATO pour préparer immédiatement l'une de ces boissons à base de lait.
   - Appuyer sur la touche MENU, sélectionner DRINKS, confirmer avec OK, faire défiler jusqu'à MILK FROTH et appuyer à nouveau sur la touche OK pour distribuer un lait émulsionné.

La machine rappelle qu'il faut installer la carafe à lait et ouvrir la buse de distribution du lait.

3 La machine verse un volume prédéfini de lait avec de la mousse dans la tasse ou le verre, puis un volume prédéfini de café.

Remarque : pour interrompre la distribution de lait ou de café, appuyer sur la touche OK.

4 Après la préparation de boissons à base de café et de lait, l'afficheur demande s'il faut effectuer la procédure de nettoyage rapide de la carafe à lait. La procédure peut être activée dans les 10 secondes suivantes (voir « Nettoyage rapide de la carafe »). Elle peut avoir lieu avec du lait dans la carafe.
   Il est conseillé d'effectuer la procédure de nettoyage rapide au moins une fois par jour. Appuyer sur la touche OK pour confirmer ou sur la touche ESC pour effectuer la procédure de nettoyage rapide plus tard.
Boissons spéciales et eau chaude

Comment sélectionner les boissons spéciales
1. Appuyer sur la touche MENU et sélectionner DRINKS.
2. Appuyer sur la touche OK pour confirmer.
3. Faire défiler le menu et sélectionner la boisson désirée.

Distribution d’eau chaude

Attention : au début de la préparation, la buse de distribution d’eau chaude risque de vaporiser de la vapeur et de l’eau chaude. Avant d’enlever la buse de distribution d’eau chaude, attendre la fin de la préparation.

1. Insérer la buse de distribution d’eau chaude.
2. Appuyer sur la touche MENU, sélectionner DRINKS, confirmer et faire défiler le menu pour sélectionner « HOT WATER ».
3. Appuyer sur la touche OK pour confirmer. L’afficheur rappelle qu’il faut insérer la buse de distribution d’eau chaude, appuyer sur la touche OK pour confirmer. La machine commence à distribuer de l’eau chaude.
4. Pour interrompre la distribution d’eau chaude, appuyer sur la touche OK.

Personnalisation des boissons

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

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

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

2. Lorsque la tasse contient la quantité désirée d’expresso, appuyer sur la touche OK.
La coche sur l’afficheur indique qu’à chaque pression, la machine prépare le volume réglé d’expresso.

**Remarque** : pour régler le volume d’ESPRESSO LUNGO, de CAPPUCCINO et de LATTE MACCHIATO, suivre la même procédure : maintenir la touche correspondant à la boisson choisie enfoncee et appuyer sur la touche OK lorsque la tasse contient la quantité désirée. Pour régler le volume des boissons à base de café et de lait, insérer avant tout la carafe à lait et enregistrer le volume de lait, puis le volume de café.

### Réglage Aroma Strength

Appuyer sur la touche AROMA STRENGTH pour régler l’intensité du café. À chaque pression de la touche AROMA STRENGTH, l’intensité de l’arôme change d’un degré. L’afficheur indique l’intensité choisie qui ne sera enregistrée qu’avec la préparation d’une tasse de café.

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

**Remarque** : il est également possible d’utiliser la touche AROMA STRENGTH pour préparer du café avec du café prémoulu.

### Réglage des paramètres de mouture

Il est possible de régler les paramètres de mouture en utilisant la clé de réglage du moulin à café. Pour chaque paramètre sélectionné, le moulin à café en céramique garantit une mouture parfaite et homogène pour la préparation de chaque tasse de café. L’arôme est préservé et chaque tasse assure un goût parfait.

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

1 Ouvrir le couvercle du réservoir à café en grains.  
2 Appuyer sur le bouton de réglage de la mouture situé dans le réservoir à café en grains et le tourner d’un cran à la fois. Utiliser la clé de réglage du moulin à café. Les repères dans le compartiment du réservoir à café en grains indiquent le paramètre de mouture. Il y a 5 différents paramètres de mouture parmi lesquelles l’on peut choisir : à partir de la position (A) pour une mouture grosse - goût plus léger, jusqu’à la position (B) pour une mouture fine - goût plus fort.
Nettoyage et entretien

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

### Tableau de nettoyage

<table>
<thead>
<tr>
<th>Description de la pièce</th>
<th>Quand nettoyer</th>
<th>Comment nettoyer</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>En fonction du type d’utilisation.</td>
<td>Lubrifier le groupe infuseur.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Mensuellement.</td>
<td>Nettoyer le groupe infuseur avec les pastilles GAGGIA « Coffee Clean ».</td>
</tr>
<tr>
<td>Carafe à lait.</td>
<td>Après utilisation.</td>
<td>Après la préparation d’une boisson à base de lait, lancer la procédure QUICK CLEAN (nettoyage rapide) en suivant les instructions de la machine.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Quotidiennement.</td>
<td>Nettoyer soigneusement la carafe à lait.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Hebdomadairement.</td>
<td>Démonter la carafe à lait et nettoyer toutes les pièces sous l’eau courante.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Mensuellement.</td>
<td>Pour ce cycle de nettoyage des circuits du lait, utiliser un produit pour le nettoyage des circuits du lait « Milk circuit cleaner ».</td>
</tr>
<tr>
<td>Réservoir à marc de café.</td>
<td>Lorsque la machine le demande.</td>
<td>Vider le réservoir à marc de café et le nettoyer sous l’eau courante. Veiller à ce que la machine soit allumée pendant le vidage et le nettoyage du réservoir à marc de café.</td>
</tr>
<tr>
<td>Réservoir à eau.</td>
<td>Hebdomadairement.</td>
<td>Le laver sous l’eau courante</td>
</tr>
<tr>
<td>Compartiment à café prémoulu/conduite de sortie du café.</td>
<td>Hebdomadairement.</td>
<td>Nettoyer la partie supérieure avec le manche d’une cuillère comme indiqué ci-dessous.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Nettoyage du groupe infuseur

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

Nettoyage du groupe infuseur sous l'eau courante

1. Éteindre la machine et débrancher la fiche.
2. Retirer le bac d'égouttement avec le réservoir à marc de café.
3. Ouvrir le volet d'entretien.
4. Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe infuseur pour le retirer de la machine (2).
5. Rincer soigneusement le groupe infuseur avec de l'eau tiède. Nettoyer soigneusement le filtre supérieur.
6. Laisser sécher le groupe infuseur à l'air.

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

Nettoyage du groupe infuseur avec les pastilles « Coffee Clean ».

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

1. Placer un récipient sous la buse de distribution du café.
2. Appuyer sur la touche AROMA STRENGTH (intensité de l’arôme) et sélectionner café prémoulu.
4. Appuyer sur la touche ESPRESSO LUNGO. La machine distribue l’eau par la buse de distribution du café.
5. Lorsque la barre de progression est à mi-course, placer l'interrupteur principal, situé à l’arrière de la machine, sur « 0 ».
Remise en place du groupe infuseur

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

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

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

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

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

3 Faire glisser à nouveau le groupe infuseur dans la machine le long des glissières latérales jusqu’à ce qu’un clic de blocage confirme qu’il est correctement positionné.

Attention : ne pas appuyer sur le levier PUSH.

4 Fermer le volet d’entretien.
**Lubrification**

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Fréquence d'utilisation</th>
<th>Nombre de boissons préparées quotidiennement</th>
<th>Fréquence de lubrification</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Basse</td>
<td>1-5</td>
<td>Tous les 4 mois</td>
</tr>
<tr>
<td>Normale</td>
<td>6-10</td>
<td>Tous les 2 mois</td>
</tr>
<tr>
<td>Élevée</td>
<td>&gt;10</td>
<td>Tous les mois</td>
</tr>
</tbody>
</table>

1. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche.
2. Retirer le groupe infuseur et le rincer avec de l'eau tiède (voir « Nettoyage du groupe infuseur sous l'eau courante »).
3. Appliquer une fine couche de lubrifiant autour de la broche d'insertion dans la partie inférieure du groupe infuseur.
4. Appliquer une fine couche de lubrifiant sur les glissières, des deux côtés (voir la figure).
5. Remettre le groupe infuseur en place (voir « Remise en place du groupe infuseur »).

*Le tube de lubrifiant peut être utilisé plusieurs fois.*

**Nettoyage de la carafe à lait**

**Nettoyage rapide de la carafe**

Après la préparation d'une boisson à base de lait, l'afficheur visualise l'icône de nettoyage de la carafe.

1. Lorsque l'afficheur visualise l'icône de nettoyage de la carafe, appuyer sur la touche OK pour effectuer un cycle de nettoyage. Le cycle peut être lancé dans les 10 secondes suivantes.
2. Retirer la tasse avec la boisson et placer un récipient sous la buse de distribution du lait.

**Remarque** : veiller à ce que la buse de distribution du lait soit sortie.

3. Appuyer sur la touche OK pour lancer la distribution d'eau chaude.
Nettoyage soigné de la carafe à lait

Pour nettoyer soigneusement la carafe à lait, il faut effectuer périodiquement les opérations suivantes :

1. Retirer le couvercle de l’unité de distribution du lait.
2. Extraire la buse de distribution du lait de son unité de distribution.
3. Retirer le tuyau du lait de la buse de distribution.
4. Rincer soigneusement le tuyau du lait et sa buse de distribution avec de l’eau tiède.

Nettoyage hebdomadaire de la carafe à lait

La buse de distribution du lait comprend 5 composants. Démonter tous les composants une fois par semaine et les nettoyer sous le robinet. Il est également possible de laver tous les composants (à l’exception du réservoir à lait) dans le lave-vaisselle.

1. Tuyau du lait
2. Support en caoutchouc
3. Pannarello
4. Raccord du Pannarello
5. Logement de la buse de distribution du lait

Démontage de la buse de distribution du lait

1. Appuyer, des deux côtés, sur les boutons de décrochage de la partie supérieure de l'unité de distribution du lait (1) et extraire la partie supérieure du réservoir à lait (2).
2. Retourner l'unité de distribution du lait et la tenir fermement. Retirer le tuyau du lait du support.
3 Appuyer sur les boutons de décrochage situés sur le Pannarello et le retirer du support en caoutchouc.

4 Extraire le raccord du Pannarello.

5 Rincer tous les composants avec de l’eau tiède.

**Remontage de la carafe à lait**

1 Pour remonter la buse de distribution du lait, suivre dans l’ordre inverse les étapes du point 2 au point 4 de la section « Démontage de la buse de distribution du lait ».

2 Replacer la buse de distribution du lait dans la partie supérieure de la carafe à lait.

3 Replacer la partie supérieure de la carafe à lait dans la carafe en question.

**Remarque** : avant de replacer la buse de distribution du lait dans la partie supérieure de la carafe à lait, placer la broche située à l’intérieur de la partie supérieure dans la bonne position. Si la broche n’est pas dans la bonne position, il n’est pas possible de replacer la buse de distribution du lait dans la partie supérieure de la carafe à lait.

**Nettoyage mensuel de la carafe à lait**

Pour ce cycle de nettoyage des circuits du lait, utiliser un produit pour le nettoyage des circuits du lait « Milk circuit cleaner ».

1 Verser le contenu d’un sachet de produit de nettoyage du circuit du lait dans la carafe à lait. Remplir la carafe à lait avec de l’eau jusqu’au niveau MAX.

2 Introduire la carafe à lait dans la machine et placer un récipient sous la buse de distribution du lait.

3 Appuyer sur la touche **MENU**, sélectionner **DRINKS**, confirmer avec la touche **OK** et faire défiler jusqu’à **MILK FROTH**. Appuyer sur la touche **OK** pour lancer la distribution de la solution nettoyante.

4 Répéter l’étape 3 jusqu’à ce que la carafe à lait soit vide.

5 Lorsque la carafe est vide, retirer le récipient et la carafe à lait de la machine.

6 Rincer soigneusement la carafe à lait et la remplir d’eau courante jusqu’au niveau MAX.
7 Introduire la carafe à lait dans la machine.
8 Placer le récipient sous la buse de distribution du lait.
9 Appuyer sur la touche MENU et sélectionner MILK FROTH dans le menu DRINKS pour lancer le cycle de rinçage de la carafe.
10 Répéter l’étape 9 jusqu’à ce que la carafe à lait soit vide.

**Remarque** : ne jamais avaler la solution distribuée lors de cette phase.

11 Répéter les étapes du point 6 au point 10.
12 Lorsque la machine ne distribue plus d’eau, le cycle de nettoyage est terminé.
13 Démonter tous les composants et les rincer avec de l’eau tiède. La machine est prête à fonctionner.

**Procédure d’élimination du calcaire**

Lorsque le message START CALC CLEAN s’affiche à l’écran, il faut détartrer la machine. Sans détartrage lors de l’affichage de ce message, la machine cesserait de fonctionner correctement. Dans ce cas, la réparation n’est pas couverte par la garantie.

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

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

**Remarque** : pendant la procédure d’élimination du calcaire, ne pas retirer le groupe infuseur.

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

1 Retirer le filtre « INTENZA+ ».
2 Retirer le bac d’égouttement et le réservoir à marc de café, les vider, les nettoyer et les remettre en place dans la machine.
3 Placer un grand récipient (1,5 l) sous la buse de distribution du café.
4 Lorsque l’afficheur indique START CALC CLEAN, appuyer sur la touche OK pour lancer la procédure d’élimination du calcaire. Enlever la buse de distribution d’eau chaude (si présente).
   - L’afficheur demande d’introduire la carafe.
   - L’afficheur demande d’ouvrir la buse de distribution du lait.
Remarque : appuyer sur ESC pour reporter le nettoyage anticalcaire. Pour lancer la procédure d'élimination du calcaire par la suite, appuyer sur la touche MENU, sélectionner MENU, appuyer sur OK et faire défiler pour sélectionner START CALC CLEAN. Appuyer sur OK pour confirmer.

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

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

6 Retirer le réservoir à eau et le rincer.

7 Remplir le réservoir avec de l’eau propre jusqu’au niveau CALC CLEAN. Remettre le réservoir en place dans la machine et appuyer sur OK.

8 Enlever la carafe à lait et le rincer. Remplir la carafe à lait avec de l’eau jusqu’au niveau MIN. Introduire la carafe à lait dans la machine et ouvrir la buse de distribution du lait.

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

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

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

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

12 Appuyer sur la touche OK pour quitter le cycle de nettoyage anticalcaire. La machine commence à se réchauffer et elle effectue un cycle de rinçage automatique.

13 Retirer le récipient et le vider.

14 Effectuer la procédure de « Nettoyage hebdomadaire de la carafe à lait » pour nettoyer la carafe après le nettoyage anticalcaire.

15 Nettoyer le groupe infuseur de la façon décrite au chapitre « Nettoyage du groupe infuseur sous l’eau courante ».

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

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

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

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

1 Vider le réservoir à eau et le laver soigneusement.
2 Remplir le réservoir à eau avec de l’eau courante jusqu’au niveau CALC CLEAN et rallumer la machine. La machine se réchauffe et effectue un cycle de rinçage automatique.

3 Avant de préparer une boisson quelconque, effectuer un cycle de rinçage manuel. Pour effectuer un cycle de rinçage manuel, distribuer avant tout un demi-réservoir d’eau chaude, puis préparer 2 tasses de café prémoulu sans ajouter de café moulu.

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

### Icônes d'avertissement et codes d'erreur

#### Signification des icônes d’attention

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Icône</th>
<th>Signification</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><img src="#" alt="Image" /></td>
<td>Remplir le réservoir avec de l’eau courante jusqu’au niveau MAX.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="#" alt="Image" /></td>
<td>La carafe à lait n’est pas installée. Introduire la carafe à lait dans la machine.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="#" alt="Image" /></td>
<td>Le réservoir à café en grains est vide. Placer des grains de café dans le réservoir à café en grains.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="#" alt="Image" /></td>
<td>Le réservoir à marc de café est plein. Contrôler que la machine est allumée. Retirer et vider le réservoir à marc de café.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="#" alt="Image" /></td>
<td>Le groupe infuseur n'est pas dans la machine ou n'est pas correctement introduit. Mettre le groupe infuseur en place.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="#" alt="Image" /></td>
<td>Le groupe infuseur est bloqué par de la poudre de café. Nettoyer le groupe infuseur.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="#" alt="Image" /></td>
<td>La buse de distribution d'eau chaude n'est pas installée. Introduire la buse de distribution d'eau chaude.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="#" alt="Image" /></td>
<td>Installer le bac d'égouttement et fermer le volet d'entretien.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="#" alt="Image" /></td>
<td>Si une erreur apparaît sur l’afficheur, consulter la section « Signification des codes d’erreur » pour vérifier ce que le code affiché indique et comment procéder. Il n'est pas possible d'utiliser la machine lorsque l’afficheur visualise cette icône.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="#" alt="Image" /></td>
<td>Une boisson a été sélectionnée sans que le couvercle intérieur du réservoir à café en grains soit sur la machine. Placer le couvercle du réservoir à café en grains sur la machine dans un délai de 30 secondes pour compléter la distribution.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="#" alt="Image" /></td>
<td>Vider le réservoir à marc de café. Attendre 5 secondes environ avant de le remettre en place.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Signification des codes d'erreur

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Code d’erreur</th>
<th>Problème</th>
<th>Cause</th>
<th>Solution possible</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>01</td>
<td>Le moulin à café est bloqué</td>
<td>La conduite de sortie du café est bloquée.</td>
<td>Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal et retirer le groupe infuseur. Nettoyer soigneusement la conduite de sortie du café en utilisant la poignée de la mesure ou le manche d'une cuillère. Rallumer l'appareil.</td>
</tr>
<tr>
<td>03 - 04</td>
<td>Un problème s’est produit avec le groupe infuseur.</td>
<td>Le groupe infuseur est sale ou il n'est pas bien lubrifié.</td>
<td>Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal. Retirer le groupe infuseur et le nettoyer soigneusement (Consulter le chapitre « Nettoyage du groupe infuseur »).</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Le groupe infuseur n'est pas placé correctement.</td>
<td>Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal. Retirer le groupe infuseur et le remettre en place. Veiller à ce que le groupe infuseur soit dans la bonne position avant de le remettre en place. Consulter le chapitre « Remise en place du groupe infuseur ».</td>
</tr>
<tr>
<td>05</td>
<td>Le circuit de l'eau présente un problème.</td>
<td>Il y a de l'air dans le circuit de l'eau.</td>
<td>Retirer et replacer plusieurs fois le réservoir dans la machine. Veiller à l’introduire correctement dans la machine. Vérifier que le compartiment du réservoir à eau est propre.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>En présence d’un filtre « INTENZA+ » : extraire le filtre du réservoir à eau et le secouer pour éliminer tout l’air du filtre. Ensuite, installer à nouveau le filtre « INTENZA+ » dans le réservoir à eau.</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>Surchauffe de la machine.</td>
<td>Les causes peuvent être multiples.</td>
<td>Éteindre la machine et la rallumer après 30 minutes. Effectuer cette opération 2 ou 3 fois.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
### Dépannage

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Problème</th>
<th>Cause</th>
<th>Solution</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>La machine ne s’allume pas.</td>
<td>La machine n’est pas branchée ou l'interrupteur principal est sur la position « off » (0).</td>
<td>Vérifier que le cordon d’alimentation est correctement inséré.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Vérifier que l'interrupteur principal est sur la position « on » (I).</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>La machine est en mode DEMO.</td>
<td>La touche Stand-by a été enfoncée pendant plus de 8 secondes.</td>
<td>Éteindre et rallumer la machine en utilisant l'interrupteur principal situé à l'arrière de la machine.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le bac d'égouttement se remplit rapidement.</td>
<td>Il s’agit d’un phénomène tout à fait normal. La machine utilise de l'eau pour rincer le circuit interne et le groupe infuseur. Une partie de l’eau s’écoule à travers le système interne directement dans le bac d'égouttement.</td>
<td>Vider le bac d'égouttement lorsque l'indicateur apparaît à travers la grille du bac d'égouttement.</td>
</tr>
<tr>
<td>Placer une tasse sous la buse de distribution pour recueillir l’eau de rinçage.</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>L'afficheur indique constamment l'icône « Réservoir à marc de café plein ».</td>
<td>Le réservoir à marc de café a été vidé lorsque la machine était éteinte.</td>
<td>Toujours vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé lorsque la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne se remet pas à zéro. Dans ce cas, l'afficheur visualise l'icône même si le réservoir n'est pas plein.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le réservoir à marc de café a été remis en place trop rapidement.</td>
<td>Toujours attendre environ 5 secondes avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur des marcs de café de se remettre à zéro.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Le réservoir à marc de café est trop plein et le message « Vider le réservoir à marc de café ne s'affiche pas.</td>
<td>À chaque retrait du bac d'égouttement, vider également le réservoir à marc de café, même s'il est presque vide. Ceci permet au compteur des marcs de café de se remettre à zéro et de recommencer à compter correctement les marcs de café.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>La machine demande de vider le réservoir à marc de café, même si le réservoir n'est pas plein.</td>
<td>La machine n'a pas remis le compteur à zéro la dernière fois que le réservoir à marc de café a été vidé.</td>
<td>Toujours attendre environ 5 secondes avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur des marcs de café de se remettre à zéro.</td>
</tr>
<tr>
<td>Impossible de retirer le groupe infuseur.</td>
<td>Le groupe infuseur ne se trouve pas dans la bonne position.</td>
<td>Fermer le volet d'entretien. Éteindre et rallumer la machine. Attendre que l'afficheur indique le message prêt avant de retirer le groupe infuseur.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le réservoir à marc de café n'a pas été retiré.</td>
<td>Retirer le réservoir à marc de café avant de retirer le groupe infuseur.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Problème</td>
<td>Cause</td>
<td>Solution</td>
</tr>
<tr>
<td>----------</td>
<td>-------</td>
<td>----------</td>
</tr>
<tr>
<td>Impossible d'introduire le groupe infuseur.</td>
<td>Le groupe infuseur ne se trouve pas dans la bonne position.</td>
<td>Le groupe infuseur n'a pas été mis en place avant d'être repositionné. Vérifier que le levier est en contact avec la base du groupe infuseur et que le crochet du groupe infuseur se trouve dans la bonne position (voir : « Remise en place du groupe infuseur »).</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Pour régler à nouveau la machine : replacer le bac d'égouttement et le réservoir à marc de café. Ne pas insérer le groupe infuseur. Fermer le volet d'entretien, puis allumer et éteindre la machine. Ensuite essayer d'insérer à nouveau le groupe infuseur.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le cycle d'élimination du calcaire de la machine continue.</td>
<td></td>
<td>Lorsque la procédure d'élimination du calcaire est activée, le groupe infuseur ne peut pas être enlevé. Retirer le groupe infuseur, une fois le cycle de détartrage conclu.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le café ne mousse pas ou est aqueux.</td>
<td>Le moulin à café est réglé sur une mouture grosse.</td>
<td>Régler le moulin à café sur une mouture plus fine.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Le mélange de café utilisé n'est pas approprié.</td>
<td>Changer de mélange de café.</td>
</tr>
<tr>
<td>La machine est en train d'effectuer la procédure de réglage automatique.</td>
<td></td>
<td>Préparer quelques tasses de café.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le groupe infuseur est sale ou doit être lubrifié.</td>
<td></td>
<td>Nettoyer le groupe infuseur.</td>
</tr>
<tr>
<td>Des gouttes de café sortent de la buse de distribution.</td>
<td>La buse de distribution du café est obstruée.</td>
<td>Nettoyer la buse de distribution du café et ses trous avec un écouvillon.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>La conduite de sortie du café est bloquée.</td>
<td>Nettoyer la conduite de sortie du café.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le café n'est pas assez chaud.</td>
<td>Les tasses utilisées sont froides.</td>
<td>Préchauffer les tasses en les passant sous l'eau chaude.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>La température réglée est trop basse. Vérifier les réglages du menu.</td>
<td>Régler la température du menu sur « MAX ».</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Du lait a été ajouté.</td>
<td>L'ajout de lait, chaud ou froid, réduit toujours la température du café dans une certaine mesure.</td>
</tr>
<tr>
<td>La machine moud le café en grains, mais celui-ci n'est pas distribué.</td>
<td>La conduite de sortie du café est bloquée.</td>
<td>Nettoyer la conduite de sortie du café avec la poignée de la mesure ou le manche d'une cuillère. Éteindre et rallumer l'appareil.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.</td>
<td></td>
<td>Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le groupe infuseur est sale.</td>
<td></td>
<td>Nettoyer le groupe infuseur.</td>
</tr>
<tr>
<td>La buse de distribution du café est sale.</td>
<td></td>
<td>Nettoyer la buse de distribution du café et ses trous avec un écouvillon.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le café coule lentement.</td>
<td>Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.</td>
<td>Utiliser un mélange différent de café ou régler le moulin à café.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le groupe infuseur est sale.</td>
<td></td>
<td>Nettoyer le groupe infuseur.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>La conduite de sortie du café est bloquée.</td>
<td>Nettoyer la conduite de sortie du café avec la poignée de la mesure ou le manche d'une cuillère.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.</td>
<td>Effectuer le nettoyage anticalcaire.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le lait émulsionné est froid.</td>
<td>Les tasses sont froides.</td>
<td>Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude.</td>
</tr>
<tr>
<td>Problème</td>
<td>Cause</td>
<td>Solution</td>
</tr>
<tr>
<td>----------</td>
<td>-------</td>
<td>----------</td>
</tr>
<tr>
<td>Le lait ne fait pas de mousse.</td>
<td>La carafe à lait est sale ou n'est pas été introduite correctement.</td>
<td>Nettoyer la carafe et veiller à la positionner et à l'introduire correctement.</td>
</tr>
<tr>
<td>La buse de distribution du lait n'est pas complètement ouverte.</td>
<td></td>
<td>Vérifier que la buse de distribution du lait est dans la bonne position.</td>
</tr>
<tr>
<td>La carafe à lait n'a pas été complètement assemblée.</td>
<td></td>
<td>Vérifier que tous les composants (notamment le tuyau du lait) ont été correctement assemblés.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le type de lait utilisé ne convient pas pour faire de la mousse.</td>
<td></td>
<td>Selon le type de lait, la quantité et la qualité de la mousse produite diffèrent. Nous avons testé les types de lait suivants et obtenu des résultats satisfaisants en termes de mousse produite : lait de vache demi-écromé ou entier, lait de soja et lait sans lactose. Nous n'avons pas testé d'autres types de lait qui pourraient donner peu de mousse.</td>
</tr>
<tr>
<td>L'icône du filtre « INTENZA+ » apparaît sur l'afficheur après le remplacement du filtre.</td>
<td>La remise à zéro n'a pas été confirmée en utilisant le menu de la machine.</td>
<td>Confirmer l'activation du filtre à l'aide du menu (voir « Activation du filtre « INTENZA+ » ») de la machine.</td>
</tr>
<tr>
<td>Il n'est pas possible d'introduire le filtre « INTENZA+ ».</td>
<td>Il faut faire sortir l'air du filtre.</td>
<td>Laisser les bulles d'air s'échapper du filtre.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le réservoir contient encore de l'eau.</td>
<td></td>
<td>Vider le réservoir à eau avant d'installer le filtre.</td>
</tr>
<tr>
<td>Un filtre différent du filtre « INTENZA+ » a été utilisé.</td>
<td></td>
<td>Seul le filtre « INTENZA+ » peut être introduit dans la machine.</td>
</tr>
<tr>
<td>Le joint torique en caoutchouc n'est pas raccordé au filtre « INTENZA+ ».</td>
<td></td>
<td>Vérifier le joint torique et le raccorder au filtre « INTENZA+ ».</td>
</tr>
<tr>
<td>Il y a de l'eau sous la machine.</td>
<td>Le bac d'égouttement est trop plein et a débordé.</td>
<td>Vider le bac d'égouttement lorsque l'indicateur apparaît à travers le plateau. Toujours vider le bac d'égouttement avant de lancer la procédure d'élimination du calcaire.</td>
</tr>
<tr>
<td>La machine n'a pas été placée sur une surface horizontale.</td>
<td></td>
<td>Placer la machine sur une surface horizontale de manière à ce que l'indicateur « drip tray full » fonctionne correctement.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Données techniques**

<table>
<thead>
<tr>
<th>MATÉRIAU DU CORPS</th>
<th>THERMOPLASTIQUE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>DIMENSIONS</td>
<td>221 x 340 x 430 mm</td>
</tr>
<tr>
<td>POIDS</td>
<td>7,5 kg</td>
</tr>
<tr>
<td>LONGUEUR DU CORDON</td>
<td>1 200 mm</td>
</tr>
<tr>
<td>BANDEAU DE COMMANDE</td>
<td>EN FAÇADE</td>
</tr>
<tr>
<td>DIMENSIONS DES TASSES</td>
<td>JUSQU'À 152 mm</td>
</tr>
<tr>
<td>RÉSERVOIR À EAU</td>
<td>1,8 litres - Amovible</td>
</tr>
<tr>
<td>CAPACITÉ DU RÉSERVOIR À CAFÉ EN GRAINS</td>
<td>250 g</td>
</tr>
<tr>
<td>CAPACITÉ DU RÉSERVOIR À MARC DE CAFÉ</td>
<td>15</td>
</tr>
<tr>
<td>PRESSION DE LA POMPE</td>
<td>15 bars</td>
</tr>
<tr>
<td>CHAUDIÈRE</td>
<td>Chaudière Inox</td>
</tr>
<tr>
<td>DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ</td>
<td>Coupe-circuit thermique</td>
</tr>
</tbody>
</table>
ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Durante el uso de electrodomésticos, se aconseja tomar algunas precauciones de base:

1. Leer integralmente las instrucciones.
2. No tocar las superficies calientes. Usar los asideros o los mandos.
3. No sumergir el cable, los enchufes ni la estructura de la máquina en agua u otro líquido para evitar incendios, descargas eléctricas o accidentes.
4. Prestar una atención especial a la utilización de la máquina en presencia de niños.
5. Desconectar la máquina de la toma de corriente si no se usa y antes de cualquier tarea de limpieza. Dejar enfriar la máquina antes de introducir o extraer cualquiera de sus componentes y antes de proceder a su limpieza.
6. No poner en funcionamiento la máquina si el cable o el enchufe están dañados, si se producen mal funcionamientos o si el aparato ha sido dañado. Llevar a controlar, reparable o ajustar el aparato al centro de asistencia técnica autorizado más cercano.
7. El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante del aparato podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. No utilizar al aire libre.
9. Evitar que el cable de alimentación cuelgue de la mesa o de la superficie de trabajo o que toque superficies calientes.
10. No colocar la máquina sobre o cerca de hornillos de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente.
11. En cualquier caso, conectar antes el enchufe al aparato y luego el cable de alimentación a la toma de corriente de pared. Para desconectar la máquina, poner todos los mandos en "off", luego retirar el enchufe de la toma de corriente de pared.
12. No utilizar el aparato con fines distintos a los previstos.
13. Conservar estas instrucciones.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES
ADVERTENCIAS

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. Cualquier asistencia, excepto las operaciones de limpieza y habitual mantenimiento efectuadas por el usuario, deberá llevarse a cabo por un centro de asistencia técnica autorizado. No sumergir la máquina en agua. Para limitar el riesgo de incendios o descargas eléctricas, no desmontar la máquina. En el interior de la máquina no hay partes cuyo mantenimiento puede ser llevado a cabo por el usuario. Las reparaciones necesarias las debe efectuar únicamente el servicio de asistencia autorizado.

1. Comprobar que la tensión indicada en la placa de datos corresponda a la tensión de la instalación.
2. No llenar el depósito con agua caliente o hirviendo. Utilizar sólo agua fría.
3. Mantener las manos y el cable de alimentación lejos de las partes calientes de la máquina durante su funcionamiento.
4. No utilizar para la limpieza polvos abrasivos o detergentes agresivos. Es suficiente con utilizar un paño suave humedecido con agua.
5. Para obtener un café con un sabor excelente, utilizar agua depurada o embotellada. Se aconseja de todos modos una descalcificación periódica cada 2 o 3 meses.
6. No utilizar granos de café caramelizados o aromatizados.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

A. Utilizar un cable de alimentación corto (o un cable extraíble) para evitar engancharse o tropezar sobre un cable más largo.

B. Es posible utilizar cables extraíbles más largos o alargadores a condición de que se preste especial atención durante el uso.

C. Si se utiliza un cable de alimentación largo extraíble o un alargador:
   1. Comprobar que la potencia eléctrica del cable de alimentación extraíble o del alargador sea al menos igual a la del aparato.
   2. Si el aparato tiene puesta a tierra, comprobar que el alargador tenga tres hilos y esté provisto de puesta a tierra.
   3. Colocar el cable de modo que no cuelgue de la superficie de trabajo o de la mesa para evitar que los niños se enganchen y tropiecen.
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Este aparato dispone de funciones de seguridad. No obstante, lea atentamente y siga las instrucciones de seguridad. Utilice la cafetera solamente como se describe en estas instrucciones con el fin de evitar lesiones o daños accidentales debidos al uso inadecuado del aparato. Consérve este folleto de seguridad para consultarlo en el futuro.

Advertencia

General
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la cafetera se corresponde con el voltaje de red local.
- Conecte el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de una mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Para evitar el peligro de descarga eléctrica, no sumerja en agua, ni en ningún otro líquido, el aparato, el enchufe ni el cable de red.
- No vierta líquidos en el conector del cable de alimentación.
- Manténgase alejado de los chorros de agua caliente que produce el aparato para evitar quemaduras en el cuerpo.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones.
- Apague el aparato con el interruptor principal situado en la parte posterior (si existe) y desenchúfelo de la toma de corriente en las situaciones siguientes:
  • Si se produce una avería.
  • Si no va a utilizar la cafetera durante un tiempo prolongado.
  • Antes de limpiar la cafetera.
- Tire de la clavija, no del cable de alimentación.
- No toque la clavija de alimentación con las manos húmedas.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- No haga ninguna modificación en el aparato ni en el cable de alimentación.
- Repare el aparato solamente en un centro de servicio autorizado Gaggia para evitar riesgos.
- El aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años de edad.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas cuya capacidad física, psíquica o sensorial esté reducida o no tengan los conoci-
mientos y la experiencia necesarios, si cuentan con supervisión o formación sobre el uso seguro del aparato y siempre que conozcan los riesgos que conlle-va su uso.

- Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar tareas de mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y cuenten con supervisión.
- Mantenga la cafetera y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No introduzca los dedos ni otros objetos en el molinillo de café.
- Tenga cuidado al dispensar agua caliente. La dispensación puede llegar precedida de pequeños chorros de agua caliente. Espere a que el ciclo haya finalizado antes de retirar la boquilla dispensadora de agua caliente.

Precaución

General

- Este aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico normal. No se ha diseñado para usarlo en entornos como cocinas para empleados de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y estable. Manténgalo en posición vertical, incluso durante el transporte.
- No coloque el aparato sobre una placa caliente, justo al lado de un horno caliente, un calefactor u otra fuente de calor similar.
- Ponga solamente granos de café tostados en la tolva de granos. Si pone café molido, café instantáneo, granos de café crudos o cualquier otra sustancia en la tolva de granos de café, puede provocar daños en el aparato.
- Deje que la cafetera se enfríe antes de insertar o retirar cualquier pieza. Las superficies calentadoras pueden retener calor residual después del uso.
- No llene nunca el depósito de agua con agua templada, caliente o con gas, ya que esto puede provocar daños en el depósito de agua y en la cafetera.
- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato. Utilice simplemente un paño suave humedecido con agua.
- Elimine los depósitos de cal del aparato periódicamente. El aparato indica
cuándo es necesaria la descalcificación. Si no se realiza, el aparato dejará de funcionar correctamente. En este caso, la garantía no cubre la reparación.

- No guarde la cafetera a temperaturas inferiores a 0 ºC. El agua que queda en el sistema de calentamiento podría congelarse y provocar daños.
- No deje agua en el depósito de agua cuando no vaya a utilizar la cafetera durante un largo período de tiempo. El agua puede contaminarse. Utilice agua limpia cada vez que utilice el aparato.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Gaggia no recomiende específicamente. Si utiliza este tipo de accesorios o piezas, la garantía quedará anulada.
- Una limpieza y un mantenimiento regulares prolongan la vida de la cafetera y garantizan una calidad óptima y el sabor perfecto para su café.
- La cafetera está expuesta de forma continuada a humedad, café y cal. Por eso, es muy importante limpiar y mantener la cafetera con regularidad según se describe en el manual de usuario y en el sitio web. Si no sigue estos procedimientos, la cafetera podría dejar de funcionar. En este caso, la garantía no cubre la reparación.
- No lave el grupo de preparación del café en el lavavajillas y no utilice detergente líquido ni ningún otro limpiador para lavarlo. Puede provocar que el grupo de preparación del café se averíe y afectar al sabor del café.
- Para evitar que se introduzcan fibras en el interior, no seque el grupo de preparación del café con un paño.
- No beba la solución que se dispensa durante el proceso de eliminación de los depósitos de cal.
- Añada solo café molido al compartimento de café molido. Otras sustancias y objetos podrían provocar daños graves en el aparato. En este caso, la garantía no cubre la reparación.
- No use la máquina dentro de un armario.
Cafeteras con jarra de leche

Advertencia
- Para evitar quemaduras, tenga en cuenta que antes de la dispensación pueden salir chorros de leche y vapor. Espere a que el ciclo haya finalizado antes de retirar la jarra de leche.

Precaución
- Asegúrese de que la jarra de leche esté instalada y de que la boquilla dispensadora de leche esté abierta antes de seleccionar una bebida de café con leche o espuma de leche.
- Añada solo leche o agua (para limpiar) en la jarra de leche.
- No limpie la jarra de leche en el lavavajillas.

Campos electromagnéticos (CEM)
Este aparato cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Reciclaje
- Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE).
- Siga la normativa de su país para la recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos. El desechado correcto ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Garantía y asistencia
Si necesita asistencia, contacte con su distribuidor local o con un centro de asistencia autorizado. Los datos de contacto se indican en el libro de garantía entregado por separado; también puede visitar www.gaggia.com o www.gaggia.it.
Introducción

¡Felicidades por la compra de la máquina de café superautomática Gaggia!

En este manual encontrará toda la información necesaria relativa a la instalación, el uso, la limpieza y la descalcificación de la máquina. Antes de usar la máquina por primera vez, leer atentamente las instrucciones de seguridad incluidas en este manual.

Panel de control y pantalla

Esta máquina de café exprés tiene una pantalla intuitiva para un uso fácil. Para una explicación rápida de los botones, lea las siguientes secciones.

Botones para la preparación rápida de bebidas

Presionar los botones de bebida una sola vez (ESPRESSO, ESPRESSO LUNGO, CAPPUCCINO y LATTE MACCHIATO) para preparar rápidamente una de las bebidas predefinidas.

- Asegurarse de que la jarra de leche está en su lugar y lista para usar antes de seleccionar las opciones CAPPUCCINO o LATTE MACCHIATO.
- Para detener el suministro antes de que la máquina haya terminado de suministrar la cantidad de café o leche preestablecida, presionar el botón OK.
Después de preparar una bebida a base de leche, la pantalla pregunta si se desea llevar a cabo el procedimiento de limpieza rápida de la jarra (Quick Clean).

**Botones de navegación**

Algunos botones para la preparación rápida de bebidas tienen una doble función. Lo que significa que pueden usarse para desplazarse por el menú:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Botón ESPRESSO</th>
<th>=</th>
<th>Botón ESC: presionar este botón para regresar al menú principal.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Botón CAPPUCINO = Botón ARRIBA: presionar este botón para desplazarse hacia arriba por el menú de la pantalla.</td>
</tr>
<tr>
<td>AROMA STRENGTH</td>
<td></td>
<td>Botón AROMA STRENGTH = Botón OK: presionar este botón para seleccionar, confirmar o detener una función.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Botón MENU = Botón ABAJO: presionar este botón para desplazarse hacia abajo por el menú de la pantalla.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Botón AROMA STRENGTH**

Usar el botón AROMA STRENGTH para ajustar la intensidad del café (consultar “Ajuste de la intensidad del café”) o para preparar café con café premolido (consultar “Preparación de café con café premolido”).

**Botón MENU**

Usar el botón MENU para preparar otras bebidas, como agua caliente y leche espumada. También se puede usar el botón MENU para cambiar los siguientes ajustes:
- Temperatura del café;
- Tiempo de Stand-by: este es el período de tiempo después del cual la máquina entra en el modo de Stand-by;
- Contraste de la pantalla;
- Dureza del agua: para poder cambiar los ajustes de la máquina según el agua de su zona;
- Para activar el filtro “INTENZA+”;
- Para iniciar el proceso de eliminación de la cal.

**Primera instalación**

**Nota:** Esta máquina ha sido probada con café. Si bien se ha limpiado cuidadosamente, puede presentar restos de dicha sustancia. En cualquier caso, garantizamos que la máquina es absolutamente nueva.

Extraer la máquina del embalaje. Para un uso óptimo se aconseja:
- elegir una superficie de apoyo segura y bien nivelada, donde nadie pueda volcar la máquina o resultar herido;
Levantar la tapa del contenedor de café en grano.

Poner los granos de café y cerrar la tapa.

Extraer el depósito de agua, enjuagarlo y llenarlo con agua corriente hasta el nivel MAX. Al volver a colocar el depósito en su compartimento, asegurarse de que queda completamente insertado hasta el fondo.

- elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico, y en el que la toma de corriente sea de fácil acceso;
- dejar una distancia mínima entre la máquina y la pared, tal como muestra la figura.

Levantar la tapa del contenedor de café en grano.

Poner los granos de café y cerrar la tapa.

Insertar el enchufe en la toma de corriente situada en la parte trasera de la máquina y conectar el extremo opuesto del cable de alimentación a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.

Poner el interruptor general en “I”.
Colocar un recipiente bajo la salida de café y la salida de agua.

El botón Stand-by parpadea; presionarlo para encender la máquina.

Iniciar la carga del circuito presionando el botón **OK**.

La máquina indica que se instale la salida de agua. Pulsar el botón **OK** para confirmar.

La máquina comienza a suministrar agua caliente. La barra situada bajo el símbolo indica el progreso de la operación. Una vez finalizado el proceso, la máquina detiene automáticamente el suministro y se calienta.

**Medición de la dureza del agua**

Usar la tira para la medición de la dureza del agua suministrada.

1. Sumergir la tira en agua corriente durante 1 segundo.
2. Sacarla del agua y esperar 1 minuto.
3. Contar el número de cuadrados que se han puesto rojos y comparar el resultado con la tabla siguiente.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Número de cuadrados rojos</th>
<th>Valor que configurar</th>
<th>Dureza del agua</th>
<th>INTENZA+</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>□□□□□</td>
<td>1</td>
<td>agua muy blanda</td>
<td>A</td>
</tr>
<tr>
<td>□□□□□</td>
<td>2</td>
<td>agua blanda</td>
<td>A</td>
</tr>
<tr>
<td>□□□□□</td>
<td>3</td>
<td>agua dura</td>
<td>B</td>
</tr>
<tr>
<td>□□□□□</td>
<td>4</td>
<td>agua muy dura</td>
<td>C</td>
</tr>
</tbody>
</table>

4. Presionar el botón **MENU** y el botón **OK**, seleccionar el menú y desplazarse hasta seleccionar la dureza del agua. Seleccionar el ajuste de dureza del agua preferido y presionar el botón **OK** para confirmar.
Filtro de agua “INTENZA+”

Se aconseja instalar el filtro de agua “INTENZA+”, ya que limita la formación de cal en el interior de la máquina y proporciona un aroma más intenso al café.

El filtro de agua “INTENZA+” se vende por separado.

El agua es un elemento fundamental en la preparación de un café, por lo que es extremadamente importante filtrarla siempre de forma profesional. El filtro de agua “INTENZA+” previene la formación de depósitos minerales, mejorando la calidad del agua.

Instalación del filtro de agua “INTENZA+”

Quitar el filtro blanco presente en el depósito de agua y guardarlo en un lugar seco.

Sumergir el filtro de agua “INTENZA+” en posición vertical (con la abertura hacia arriba) en agua fría, apretando suavemente en los lados para que salgan las burbujas de aire.

Configurar el filtro de agua “INTENZA+” de acuerdo con las mediciones efectuadas (ver “Medición de la dureza del agua”) y las referencias de la base del filtro:

A = agua blanda – corresponde a 1 o 2 cuadrados
B = agua dura (estándar) – corresponde a 3 cuadrados
C = agua muy dura – corresponde a 4 cuadrados

Insertar el filtro de agua “INTENZA+” en el depósito de agua vacío, empujándolo hasta el punto más bajo posible.

Llenar el depósito de agua con agua corriente y volver a introducirlo en la máquina.

Suministrar toda el agua contenida en el depósito mediante la función de agua caliente (ver “Suministro de agua caliente”).

Llenarlo de nuevo.

1. Presionar el botón MENU y el botón OK para confirmar. Desplazarse hasta seleccionar el filtro de agua. Pulsar el botón OK.

2. Seleccionar ON, presionar OK y salir del menú.
Sustitución del filtro de agua “INTENZA+”

Cuando sea necesario sustituir el filtro de agua “INTENZA+” se visualizará el filtro en la pantalla.

Realizar el procedimiento de sustitución desplazándose por el menú hasta seleccionar el filtro de agua tal como se describe en el capítulo “Instalación del filtro INTENZA+”.

Seleccionar **RESET** y confirmar con el botón **OK**.

La máquina ya está programada para gestionar un nuevo filtro de agua “INTENZA+”.

Tipos de bebida

<table>
<thead>
<tr>
<th>Nombre de la bebida</th>
<th>Descripción</th>
<th>Cómo se selecciona</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Espresso</td>
<td>Café con crema densa servido en una taza pequeña.</td>
<td>Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.</td>
</tr>
<tr>
<td>Espresso lungo</td>
<td>Café exprés más largo con crema densa servido en una taza mediana.</td>
<td>Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.</td>
</tr>
<tr>
<td>Cappuccino</td>
<td>1/3 de café exprés, 1/3 de leche caliente y 1/3 de crema de leche servidos en una taza grande.</td>
<td>Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.</td>
</tr>
<tr>
<td>Latte macchiato</td>
<td>Dosis larga de leche caliente con espuma y una dosis de café exprés servidas en un vaso alto.</td>
<td>Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.</td>
</tr>
<tr>
<td>Leche espumada</td>
<td>Leche caliente con espuma.</td>
<td><strong>MENU/DRINKS</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Agua caliente</td>
<td></td>
<td><strong>MENU/DRINKS</strong></td>
</tr>
</tbody>
</table>
Preparación de café

Preparación de café con café en grano

**Atención:** usar solo café en grano para café exprés. No usar café molido, café sin tostar ni café liofilizado o soluble en el contenedor de café en grano ya que podrían dañar la máquina.

1. Colocar 1 o 2 tazas debajo de la salida de café levantando o bajando manualmente la boquilla de suministro de café para ajustar su altura de acuerdo con el tamaño de la taza utilizada.

2. Para preparar un café, presionar el botón Espresso o Espresso lungo.

El suministro de café se detiene automáticamente al alcanzarse el nivel programado; no obstante, es posible interrumpirlo con antelación pulsando el botón **OK**.

**Nota:** Para preparar dos tazas de Espresso o Espresso lungo, presionar el botón de la bebida deseada dos veces. La máquina realiza automáticamente dos ciclos de molido seguidos.

Preparación de café con café premolido

Para preparar café con café premolido, usar la cucharita dosificadora suministrada para poner la dosis correcta en el compartimento de café premolido.

1. Abrir la tapa del compartimento de café premolido.

2. Utilizando la cucharita dosificadora, agregar una cucharada de café premolido en el correspondiente compartimento y cerrar la tapa.

**Atención:** no poner otras sustancias que no sean café premolido en el compartimento de café premolido, ya que la máquina podría dañarse.

3. Colocar una taza debajo de la boquilla de suministro de café.

4. Presionar el botón **AROMA STRENGTH** y seleccionar la función de café premolido.

5. Presionar el botón de la bebida deseada; la máquina comenzará automáticamente el suministro.

**Nota:** solo se puede preparar un café a la vez con café premolido.
Preparación de bebidas a base de café y leche y de leche espumada

**Atención:** antes de seleccionar una bebida a base de café y leche o leche espumada, asegurarse de que la jarra de leche está instalada y de que la boquilla de la jarra de leche está abierta. Si la jarra de leche no está instalada correctamente, la boquilla de la jarra de leche podría rociar vapor o leche caliente.

Llenado de la jarra de leche

Antes de utilizar la jarra de leche, limpiarla cuidadosamente de acuerdo con lo descrito en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

La jarra de leche puede llenarse antes o durante el uso.

1. Levantar la tapa de la unidad de suministro de leche.

2. Verter la leche en la jarra: la leche debe encontrarse entre el nivel mínimo (MIN) y el nivel máximo (MAX) indicados en la jarra. Volver a colocar la tapa.

Introducción de la jarra de leche

Si está instalada, quitar la salida de agua:

1. Presionar los dos pulsadores laterales para desbloquear la boquilla de suministro y levantarla ligeramente;

2. Tirar de la salida de agua para extraerla.

3. Inclinarse ligeramente la jarra de leche. Introducirla completamente en las guías de la máquina.

4. Presionar y girar la jarra hacia abajo hasta que quede fijada a la bandeja de goteo.

**No introducir la jarra con fuerza.**
**Extracción de la jarra de leche**

Girar la jarra hacia arriba hasta su desenganche natural del inserto ubicado en la bandeja de goteo. Extraerla.

---

**Suministro de bebidas a base de leche**

1. Extraer la boquilla de la jarra de leche hacia la derecha hasta el símbolo ☁️

   **Nota:** si no se extrae completamente la boquilla de la jarra de leche, es posible que la leche no se espume correctamente.

2. Una vez abierta la boquilla de la jarra de leche, colocar una taza debajo.

3. Elegir la bebida a base de leche deseada.
   - Presionar el botón **CAPPUCCINO** o **LATTE MACCHIATO** una sola vez para preparar inmediatamente una de estas bebidas a base de leche.
   - Presionar el botón **MENU**, seleccionar **DRINKS**, confirmar con **OK**, desplazarse hasta **MILK FROTH** y presionar nuevamente el botón **OK** para suministrar una leche espumada.

La máquina recuerda que es necesario instalar la jarra de leche y abrir la boquilla de la jarra de leche.

3. La máquina primero vierte un volumen predefinido de leche con espuma en la taza o el vaso y luego un volumen de café predefinido.

   **Nota:** para interrumpir el suministro de leche o café, pulsar el botón **OK**.

4. Tras la preparación de bebidas a base de café y leche, la pantalla pregunta si se desea realizar el procedimiento de limpieza rápida de la jarra de leche. Se dispone de 10 segundos para activar el procedimiento (ver “Limpieza rápida de la jarra”). Se puede realizar con leche dentro de la jarra. Es aconsejable realizar el procedimiento de limpieza rápida al menos una vez al día. Presionar el botón **OK** para confirmar o el botón **ESC** para realizar el procedimiento de limpieza rápida en otro momento.
Bebidas especiales y agua caliente

Cómo seleccionar las bebidas especiales

1. Presionar el botón MENU y seleccionar DRINKS.
2. Pulsar el botón OK para confirmar.
3. Desplazarse por el menú y seleccionar la bebida deseada.

Suministro de agua caliente

Atención: al iniciarse la preparación, la salida de agua caliente podría rociar vapor y agua caliente. Antes de retirar la salida de agua caliente, esperar a que la preparación termine.

1. Instalar la salida de agua caliente.
2. Presionar el botón MENU, seleccione DRINKS, confirmar y desplazarse por el menú para seleccionar “HOT WATER”.

Atención: seleccionar HOT WATER en el menú solo cuando la salida de agua caliente esté instalado.

3. Pulsar el botón OK para confirmar. La pantalla recuerda que la salida de agua caliente debe estar instalada; presionar el botón OK para confirmar. La máquina comienza a suministrar agua caliente.
4. Para interrumpir el suministro de agua caliente, pulsar el botón OK.

Personalización de las bebidas

Ajuste del volumen de café y leche

Es posible ajustar el volumen de la bebida preparada según el gusto personal y el tamaño de las tazas.

1. Para ajustar el volumen del café exprés, mantener presionado el botón ESPRESSO hasta que la pantalla muestre el icono MEMO.

La máquina entra en la fase de programación y comienza a preparar la bebida seleccionada.

2. Cuando la taza contenga la cantidad deseada de café exprés, presionar el botón OK.
La marca de verificación en la pantalla indica que cada vez que se pulse este botón la máquina preparará el volumen de café expres configurado.

Nota: Para ajustar el volumen de ESPRESSO LUNGO, CAPPUCINO y LATTE MACCHIATO, seguir el mismo procedimiento: mantener presionado el botón correspondiente a la bebida elegida y presionar el botón OK cuando la taza contenga la cantidad deseada. Para ajustar el volumen de las bebidas a base de café y leche, instalar primero la jarra de leche y guardar en primer lugar el volumen de leche y a continuación el de café.

Ajuste de la intensidad del café

Para cambiar la intensidad del café, pulsar el botón AROMA STRENGTH. Cada vez que se presiona el botón AROMA STRENGTH, la intensidad del aroma cambia en un grado. La pantalla muestra la intensidad elegida, que solo se guardará durante la preparación de una taza de café.

1 Muy suave
2 Suave
3 Normal
4 Fuerte
5 Muy fuerte

Nota: también es posible usar el botón AROMA STRENGTH para preparar café con café premolido.

Modificación de los ajustes de molido

Es posible cambiar los ajustes de molido usando la llave de selección del molido. Para cada ajuste seleccionado, el molinillo de café de cerámica garantiza un molido perfecto y homogéneo para la preparación de cada taza de café. El aroma se conserva y cada taza garantiza un sabor perfecto.

Atención: no girar el mando de selección del molido más de un nivel a la vez para evitar dañar el molinillo de café.

1 Levantar la tapa del contenedor de café en grano.
2 Presionar el mando de selección del molido situado en el contenedor de café en grano un nivel a la vez. Usar la llave de selección del molido. Las marcas de referencia en el contenedor de café indican el ajuste del molido. Es posible elegir entre 5 ajustes de molido diferentes, desde la posición (A) para un molido grueso - gusto más suave, hasta la posición (B) para un molido fino - gusto más fuerte.
Limpieza y mantenimiento

Una limpieza y un mantenimiento regulares mantienen la máquina en óptimas condiciones y garantizan un café con un exquisito sabor, un flujo constante de café y una excelente espuma de leche. Consultar la tabla incluída a continuación para saber cuándo y cómo limpiar todos los componentes extraíbles de la máquina. Para obtener información más detallada, leer los capítulos correspondientes.

Tabla de limpieza

<table>
<thead>
<tr>
<th>Descripción componente</th>
<th>Cuándo limpiar</th>
<th>Cómo limpiar</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Grupo de infusión.</td>
<td>Semanalmente.</td>
<td>Extraer el grupo de infusión y lavarlo con agua corriente.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>En función del tipo de uso.</td>
<td>Lubricar el grupo de infusión.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Mensualmente.</td>
<td>Limpiar el grupo de infusión con las pastillas GAGGIA.</td>
</tr>
<tr>
<td>Jarra de leche.</td>
<td>Tras cada uso.</td>
<td>Después de preparar una bebida a base de leche, iniciar el procedimiento de QUICK CLEAN (limpieza rápida) siguiendo las instrucciones proporcionadas por la máquina.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Diariamente.</td>
<td>Limpiar la jarra de leche a fondo.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Semanalmente.</td>
<td>Desmontar la jarra de leche y limpiar todas las partes con agua corriente.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Mensualmente.</td>
<td>Para este ciclo de limpieza, usar el “Milk circuit cleaner” para la limpieza de los circuitos de leche.</td>
</tr>
<tr>
<td>Bandeja de goteo llena.</td>
<td>Cuando el indicador rojo “Bandeja de goteo llena” sobresalga de la rejilla de la bandeja de goteo.</td>
<td>Vaciar la bandeja de goteo y limpiarla con agua corriente.</td>
</tr>
<tr>
<td>Cajón de recogida de posos.</td>
<td>Cuando la máquina lo solicite.</td>
<td>Vaciar el cajón de recogida de posos y limpiarlo con agua corriente. La máquina debe permanecer encendida mientras se vacía y limpia el cajón de recogida de posos.</td>
</tr>
<tr>
<td>Depósito de agua.</td>
<td>Semanalmente.</td>
<td>Lavarlo con agua corriente.</td>
</tr>
<tr>
<td>Compartimento de café premolido/conducto de salida del café.</td>
<td>Semanalmente.</td>
<td>Limpia la parte superior con el mango de una cuchara tal como se muestra a continuación.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Limpieza del grupo de infusión

**Atención:** no lavar el grupo de infusión en el lavavajillas y no usar detergentes lavavajillas u otros detergentes, ya que podría causar un mal funcionamiento del grupo de infusión y el sabor del café podría verse afectado.

Limpieza del grupo de infusión con agua corriente

1. Apagar la máquina y desenchufarla.
2. Extraer la bandeja de goteo junto con el cajón de recogida de posos.
3. Abrir la puerta de mantenimiento.
4. Presionar la palanca PUSH (presionar) (1) y tirar del asidero del grupo de infusión para extraerlo de la máquina (2).
5. Enjuagar bien el grupo de infusión con agua tibia. Lavar con cuidado el filtro superior.
6. Dejar que el grupo de infusión se seque al aire.

**Nota:** no secar el grupo de infusión con paños para evitar la acumulación de fibras en el interior.

Limpieza del grupo de infusión con las pastillas Coffee Clean

**Atención:** para la limpieza, usar solo pastillas para la eliminación de los residuos grasos del café Gaggia, ya que no realizan una acción antical.

1. Colocar un recipiente debajo de la boquilla de suministro de café.
2. Presionar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) y seleccionar café premolido.
3. Poner una pastilla para la eliminación de los residuos grasos del café en el compartimento de café premolido.
4. Pulsar el botón ESPRESSO LUNGO. La máquina suministra agua a través de la boquilla de suministro de café.
5. Cuando la barra de progreso esté a la mitad, situar el interruptor general ubicado en la parte trasera de la máquina en “0”.
6. Dejar que la solución para la eliminación de los residuos grasos del café actúe durante unos 15 minutos.
7 Poner el interruptor general en “1”. Pulsar el botón Stand-by.
8 Esperar a que la máquina realice un ciclo de enjuague automático.
9 Realizar el procedimiento “Limpieza del grupo de infusión con agua corriente”.
10 Extraer la bandeja de goteo junto con el cajón de recogida de posos. Vaciársolos y volver a insertarlos en la máquina.
11 Presionar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) y seleccionar café premolido.
12 Pulsar el botón ESPRESSO LUNGO. La máquina suministra agua a través de la boquilla de suministro de café.
13 Repetir los pasos 11 y 12 dos veces. Desechar el agua suministrada.

Reinstalación del grupo de infusión

1 Antes de volver a instalar el grupo de infusión en la máquina, asegurarse de que las dos marcas de referencia amarillas del lateral coincidan. Si así no fuese, seguir el siguiente paso:

Comprobar que la palanca está en contacto con la base del grupo de infusión.

2 Asegurarse de que el gancho de bloqueo amarillo del grupo de infusión está en la posición correcta.

Para colocar el gancho correctamente, empujarlo hacia arriba hasta la posición más alta que se pueda alcanzar.

Si el gancho aún está en la posición inferior, significa que no está colocado correctamente.

3 Instalar nuevamente el grupo de infusión en la máquina deslizándolo por las guías laterales hasta que quede bloqueado con un clic.

**Atención:** no presionar la palanca PUSH.

4 Cerrar la puerta de mantenimiento.
Lubricación

Para garantizar un rendimiento óptimo de la máquina, es necesario lubricar el grupo de infusión. Consultar la siguiente tabla para conocer la frecuencia de lubricación.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Frecuencia de uso</th>
<th>Número de bebidas preparadas diariamente</th>
<th>Frecuencia de lubricación</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Baja</td>
<td>1-5</td>
<td>Cada 4 meses</td>
</tr>
<tr>
<td>Normal</td>
<td>6-10</td>
<td>Cada 2 meses</td>
</tr>
<tr>
<td>Elevada</td>
<td>&gt;10</td>
<td>Cada mes</td>
</tr>
</tbody>
</table>

1. Apagar el aparato y desenchufarlo.
2. Retirar el grupo de infusión y enjuagarlo con agua tibia (consultar “Limpieza del grupo de infusión con agua corriente”).
3. Aplicar una capa delgada de lubricante alrededor del perno de inserción situado en la parte inferior del grupo de infusión.
4. Aplicar una capa delgada de lubricante en las guías, en ambos lados (ver la figura).
5. Volver a instalar el grupo de infusión (consultar “Reinstalación del grupo de infusión”).

El tubo de lubricante puede reutilizarse varias veces.

Limpieza de la jarra de leche

Limpieza rápida de la jarra

Después de preparar una bebida a base de leche, la pantalla muestra el icono de limpieza de la jarra.
1. Cuando la pantalla muestre el icono de limpieza de la jarra, presionar el botón OK si se desea realizar un ciclo de limpieza. Se dispone de 10 segundos para activar el ciclo.
2. Retirar la taza con la bebida y colocar un recipiente debajo de la boquilla de la jarra de leche.

Nota: asegurarse de que la boquilla de la jarra de leche está extraída.

3. Pulsar el botón OK para iniciar el suministro de agua caliente.
Limpieza profunda de la jarra de leche

Para limpiar en profundidad la jarra de leche, seguir las siguientes operaciones regularmente:

1. Retirar la tapa de la unidad de suministro de la leche.
2. Extraer la boquilla de la jarra de leche de la relativa unidad de suministro.
3. Desacoplar el tubo de la leche de la boquilla de la jarra.
4. Enjuagar bien el tubo de la leche y la boquilla de la jarra con agua tibia.

Limpieza semanal de la jarra de leche

La boquilla de la jarra de leche consta de 5 componentes. Desmontar todos los componentes una vez a la semana y limpiarlos debajo del grifo. También es posible lavar todos los componentes (excepto el contenedor de leche) en el lavavajillas.

1. Tubo de la leche
2. Soporte de goma
3. Pannarello
4. Unión del Pannarello
5. Soporte de la boquilla de la jarra de leche

Desmontaje de la boquilla de la jarra de leche

1. Presionar los pulsadores de liberación situados a ambos lados de la parte superior de la unidad de suministro de la leche (1) y extraer la parte superior del contenedor de la leche (2).
2. Dar la vuelta a la unidad de suministro de la leche y sostenerla firmemente en la mano. Extraer el tubo de la leche del soporte.
3 Presionar los pulsadores de liberación situados en el Pannarello y extraer el Pannarello del soporte de goma.

4 Extraer la unión del Pannarello.

5 Enjuagar todos los componentes con agua tibia.

Remontaje de la jarra de leche

1 Para volver a montar la boquilla de la jarra de leche, seguir los pasos de 2 a 4 del apartado “Desmontaje de la boquilla de la jarra de leche” en orden inverso.
2 Volver a colocar la boquilla de la jarra de leche en la parte superior de la jarra de leche.
3 Volver a colocar la boquilla de la jarra de leche en la parte superior de la jarra de leche.

Nota: antes de volver a colocar la boquilla de la jarra de leche en la parte superior de la jarra de leche, situar el perno ubicado en el interior de la parte superior en la posición correcta. Si el perno no está en la posición correcta, no será posible volver a colocar la boquilla de la jarra de leche en la parte superior de la jarra de leche.

Limpieza mensual de la jarra de leche

Para este ciclo de limpieza, usar el “Milk circuit cleaner” para la limpieza de los circuitos de leche.

1 Verter el contenido de un sobre del producto de limpieza del circuito de la leche en la jarra de leche. Llenar de agua la jarra de leche hasta la indicación del nivel MAX.
2 Introducir la jarra de leche en la máquina y colocar un recipiente bajo la boquilla de la jarra de leche.
3 Presionar el botón MENU, seleccionar DRINKS, confirmar con el botón OK y desplazarse hasta MILK FROTH. Presionar el botón OK para iniciar el suministro de la solución de limpieza.
4 Repetir el paso 3 hasta que la jarra de leche se quede vacía.
5 Cuando la jarra esté vacía, retirar el recipiente y la jarra de leche de la máquina.
6 Enjuagar bien la jarra de leche y llenarla con agua corriente hasta la indicación del nivel MAX.
7 Instalar la jarra de leche en la máquina.
8 Colocar el recipiente debajo de la boquilla de la jarra de leche.
9 Presionar el botón **MENU** y seleccionar **MILK FROTH** en el menú **DRINKS** para iniciar el ciclo de enjuague de la jarra.
10 Repetir el paso 9 hasta que la jarra de leche se quede vacía.

**Nota:** no ingerir en ningún caso la solución suministrada durante esta fase.

11 Repetir los pasos de 6 a 10.
12 Cuando la máquina no suministre más agua, el ciclo de limpieza ha terminado.
13 Desmontar todos los componentes y enjuagarlos con agua tibia. La máquina está lista para ser utilizada.

**Procedimiento de eliminación de la cal**

Cuando la pantalla muestre **START CALC CLEAN**, iniciar la eliminación de la cal. Si no se realiza la eliminación de la cal cuando la pantalla muestre este mensaje, la máquina dejará de funcionar correctamente. En este caso, las posibles reparaciones no están cubiertas por la garantía.

Usar solo la solución antical Gaggia para eliminar la cal de la máquina. La solución antical Gaggia ha sido diseñada para garantizar un rendimiento óptimo de la máquina. El uso de otros productos puede dañar la máquina y dejar residuos en el agua.

El procedimiento de eliminación de la cal dura unos 30 minutos y consiste en un ciclo de limpieza antical y en un ciclo de enjuague. Es posible poner en pausa el ciclo de limpieza antical o de enjuague presionando el botón **ESC**. Para reanudar el ciclo de limpieza antical o de enjuague, presionar el botón **OK**.

**Nota:** No extraer el grupo de café durante el procedimiento de eliminación de la cal.

**Atención:** no ingerir la solución antical o el agua suministrada durante el procedimiento de eliminación de la cal.

1 Retirar el filtro “INTENZA+”.
2 Extraer la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos, vaciarlos, limpiarlos y volver a insertarlos de nuevo en la máquina.
3 Colocar un recipiente grande (1,5 l) debajo de la boquilla de suministro de café.
4 Cuando la pantalla muestre **START CALC CLEAN**, presionar el botón **OK** para iniciar el procedimiento de eliminación de la cal. Quitar la salida de agua caliente, en caso de estar instalada.
   - La pantalla indica que se instale la jarra.
   - La pantalla indica que se abra la boquilla de la jarra de leche.
Nota: es posible presionar ESC para posponer la limpieza antical. Si se desea realizar el procedimiento de eliminación de la cal más adelante, presionar el botón MENU, seleccionar MENU, pulsar OK y desplazarse para seleccionar START CALC CLEAN. Pulsar OK para confirmar.

4 Verter la solución antical Gaggia en el depósito de agua. Llenar el depósito con agua limpia hasta la indicación del nivel CALC CLEAN. Volver a colocar el depósito en la máquina. Pulsar el botón OK para confirmar. Comienza la primera fase del procedimiento de limpieza antical. La máquina comienza a suministrar la solución antical a intervalos regulares. La pantalla muestra el ícono de la limpieza antical, la fase y la duración. La primera fase dura 20 minutos.

5 Dejar que la máquina suministre la solución antical hasta que el depósito de agua se quede vacío.

6 Extraer el depósito de agua y enjuagarlo.

7 Llenar el depósito con agua limpia hasta la indicación del nivel CALC CLEAN. Volver a colocar el depósito en la máquina y pulsar OK.

8 Extraer la jarra de leche y enjuagarla. Llenar la jarra de leche con agua hasta la indicación del nivel MAX. Instalar la jarra de leche en la máquina y abrir la boquilla de la jarra de leche.

9 Retirar el recipiente, vaciarlo y volver a colocarlo debajo de la boquilla de suministro de café. Pulsar OK para confirmar.

10 Comienza la segunda fase del ciclo de limpieza antical, es decir, el ciclo de enjuague. Esta fase dura 3 minutos. La pantalla muestra el ícono del enjuague y la duración de la fase.

Nota: si no se ha llenado el depósito de agua hasta el nivel CALC CLEAN, podría ser necesario otro ciclo de enjuague.

11 Esperar hasta que la máquina deje de suministrar agua. El procedimiento de eliminación de la cal habrá terminado cuando la pantalla muestre una marca de verificación.

12 Para salir del ciclo de limpieza antical, pulsar el botón OK. La máquina comienza a calentarse y realiza un ciclo de enjuague automático.

13 Retirar el contenedor y vaciarlo.

14 Realizar el procedimiento “Limpieza semanal de la jarra de leche” para limpiar la jarra después de la limpieza antical.

15 Limpiar el grupo de infusión tal como se describe en el capítulo “Limpieza del grupo de infusión con agua corriente”.

16 Instalar un nuevo filtro “INTENZA+” en el depósito de agua.

Consejo: con el filtro “INTENZA+” se reduce la frecuencia de la limpieza antical.

Qué hacer en caso de interrupción del procedimiento de eliminación de la cal

Es posible salir del procedimiento de eliminación de la cal pulsando el botón STAND-BY del panel de control. En caso de que el procedimiento de eliminación de la cal haya sido interrumpido antes de completarse, realizar lo siguiente:

1 Vaciar el depósito de agua y lavarlo bien.
2 Llenar el depósito de agua con agua corriente hasta la indicación del ni-
vel CALC CLEAN y volver a encender la máquina. La máquina se calentará
y realizará un ciclo de enjuague automático.

3 Antes de preparar cualquier bebida, realizar un ciclo de enjuague manual.
Para realizar un ciclo de enjuague manual, suministrar primero medio
depósito de agua caliente y luego preparar 2 tazas de café premolido sin
añadir café molido.

Nota: si el procedimiento no se ha completado, es necesario llevar a cabo
otro procedimiento de eliminación de la cal tan pronto como sea posible.

Iconos de advertencia y códigos de error

**Significado de los iconos de atención**

Los iconos de atención se muestran en rojo. A continuación se incluyen
los iconos de atención que la pantalla puede mostrar y su significado.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Icono</th>
<th>Descripción</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><img src="image" alt="Llenar el depósito con agua corriente hasta la indicación del nivel MAX." /></td>
<td>La jarra de leche no está instalada. Instalar la jarra de leche en la máquina.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="image" alt="El contenedor de café en grano está vacío. Agregar granos de café al contenedor de café en grano." /></td>
<td>El contenedor de café en grano está vacío. Agregar granos de café al contenedor de café en grano.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="image" alt="El grupo de infusión no está en la máquina o no está correctamente instalado. Instalar el grupo de infusión." /></td>
<td>El grupo de infusión no está en la máquina o no está correctamente instalado. Instalar el grupo de infusión.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="image" alt="La salida de agua caliente no está instalada. Instalar la salida de agua caliente." /></td>
<td>El grupo de infusión está bloqueado por polvo de café. Limpiar el grupo de infusión.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="image" alt="Si aparece un error en la pantalla, consultar la sección “Significado de los códigos de error” para comprobar qué indica el código mostrado y cómo proceder. No se puede utilizar la máquina cuando la pantalla muestra este ícono." /></td>
<td>Si aparece un error en la pantalla, consultar la sección “Significado de los códigos de error” para comprobar qué indica el código mostrado y cómo proceder. No se puede utilizar la máquina cuando la pantalla muestra este ícono.</td>
</tr>
<tr>
<td><img src="image" alt="Vacioar el cajón de recogida de posos. Esperar unos 5 segundos antes de volver a instalarlo." /></td>
<td>Se ha intentado seleccionar una bebida sin que el contenedor de café en grano esté tapado. Tapar el contenedor de café en grano dentro de 30 segundos para completar el suministro.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
## Significado de los códigos de error

A continuación se muestran los códigos de error que la pantalla puede mostrar, su significado y cómo resolver el problema. Si las soluciones indicadas son ineficaces porque la pantalla continúa mostrando el icono del código de error y la máquina no vuelve a funcionar correctamente, ponerse en contacto con la línea directa de atención al cliente de Gaggia.

Si se muestran otros códigos de error, llevar la máquina a un centro de asistencia técnica autorizado.

Los datos de contacto se indican en el folleto de la garantía y también pueden consultarse en www.gaggia.com o www.gaggia.it.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Código de error</th>
<th>Problema</th>
<th>Causa</th>
<th>Posible solución</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>01</td>
<td>El molinillo de café está bloqueado.</td>
<td>El conducto de salida del café está bloqueado.</td>
<td>Apagar la máquina con el interruptor general y retirar el grupo de infusión. Limpiar a fondo el conducto de salida del café con la empuñadura de la cuchara dosificador o con el mango de una cuchara. Encender de nuevo el aparato.</td>
</tr>
<tr>
<td>03 - 04</td>
<td>Hay un problema con el grupo de infusión.</td>
<td>El grupo de infusión está sucio o no está bien lubricado.</td>
<td>Apagar la máquina mediante el interruptor general. Extraer el grupo de infusión y limpiarlo cuidadosamente. (Consultar el capítulo “Limpieza del grupo de infusión”)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>El grupo de infusión no está colocado correctamente.</td>
<td>Apagar la máquina mediante el interruptor general. Extraer el grupo de infusión y volver a insertarlo. Asegurarse de que el grupo de infusión está en la posición correcta antes de insertarlo. Consultar el capítulo “Reinstalación del grupo de infusión”.</td>
</tr>
<tr>
<td>05</td>
<td>Hay un problema en el circuito de agua.</td>
<td>Hay aire en el circuito de agua.</td>
<td>Extraer y volver a instalar el depósito en la máquina un par de veces. Asegurarse de insertarlo correctamente en la máquina. Comprobar que el compartimento del depósito de agua está limpio.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>Si se usa un filtro “INTENZA+”: extraer el filtro del depósito de agua y agitarlo para eliminar todo el aire del filtro. Volver a instalar el filtro “INTENZA+” en el depósito de agua.</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>La máquina está sobrecalentada.</td>
<td>Las causas pueden ser múltiples.</td>
<td>Apagar la máquina y volver a encenderla después de 30 minutos. Realizar esta operación 2 o 3 veces.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
### Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que puede presentar la máquina. Si no se logra resolver el problema con la información indicada a continuación, visitar www.gaggia.com o www.gaggia.it y consultar la lista de preguntas frecuentes o contactar con el centro de asistencia al cliente del correspondiente país.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Problema</th>
<th>Causa</th>
<th>Solución</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>La máquina no se enciende.</td>
<td>La máquina no está conectada o el interruptor general está en la posición “OFF” (0).</td>
<td>Comprobar que el cable de alimentación está correctamente conectado.</td>
</tr>
<tr>
<td>La máquina está en modo DEMO.</td>
<td>Se ha pulsado el botón Stand-by durante más de 8 segundos.</td>
<td>Apagar la máquina y volver a encenderla con el interruptor general situado en la parte posterior de la máquina.</td>
</tr>
<tr>
<td>La bandeja de goteo se llena rápidamente.</td>
<td>Este es un fenómeno completamente normal. La máquina usa agua para enjuagar el circuito interno y el grupo de infusión. Una parte del agua fluye a través del sistema interno directamente a la bandeja de goteo.</td>
<td>Vaciar la bandeja de goteo cuando aparezca el indicador a través de la rejilla de la bandeja de goteo.</td>
</tr>
<tr>
<td>La pantalla muestra constantemente el icono de “cajón de recogida de posos lleno”.</td>
<td>Se ha vaciado el cajón de recogida de posos con la máquina apagada.</td>
<td>Vaciando siempre el cajón de recogida de posos con la máquina encendida. Si el cajón de recogida de posos se vacía con la máquina apagada, el contador de ciclos de café no se pondrá a cero. De ser así, la pantalla mostrará el icono aunque el cajón no esté lleno.</td>
</tr>
<tr>
<td>El cajón de recogida de posos se ha vuelto a colocar en su sitio demasiado rápido.</td>
<td>El cajón de recogida de posos se ha vuelto a colocar en su sitio demasiado rápido.</td>
<td>Esperando siempre unos 5 segundos antes de volver a colocar en su sitio el cajón de recogida de posos. De este modo, el contador de posos de café se pondrá a cero.</td>
</tr>
<tr>
<td>El cajón de recogida de posos está demasiado lleno, pero no aparece el mensaje “Vaciar cajón de recogida de posos”.</td>
<td>El cajón de recogida de posos está demasiado lleno, pero no aparece el mensaje “Vaciar cajón de recogida de posos”.</td>
<td>Esperando siempre unos 5 segundos antes de volver a colocar en su sitio el cajón de recogida de posos. De este modo, el contador de posos de café se pondrá a cero.</td>
</tr>
<tr>
<td>La máquina solicita que se vacíe el cajón de recogida de posos, pero el cajón no está lleno.</td>
<td>La máquina no puso a cero el contador la última vez que se vació el cajón de recogida de posos.</td>
<td>Vaciando siempre el cajón de recogida de posos con la máquina encendida. Si el cajón de recogida de posos se vacía con la máquina apagada, el contador de ciclos de café no se pondrá a cero.</td>
</tr>
<tr>
<td>No se puede extraer el grupo de infusión.</td>
<td>El grupo de infusión no está en la posición correcta.</td>
<td>Cerrando la puerta de mantenimiento. Apagar y volver a encender la máquina. Esperando a que la pantalla muestre el mensaje que indica que la máquina está lista y luego extraer el grupo de infusión.</td>
</tr>
<tr>
<td>No se ha extraído el cajón de recogida de posos.</td>
<td>No se ha extraído el cajón de recogida de posos.</td>
<td>Extraer el cajón de recogida de posos antes de retirar el grupo de infusión.</td>
</tr>
<tr>
<td>Problema</td>
<td>Causa</td>
<td>Solución</td>
</tr>
<tr>
<td>------------------------------------------------------------------------</td>
<td>----------------------------------------------------------------------</td>
<td>------------------------------------------------------------------------</td>
</tr>
<tr>
<td>Problemas para instalar el grupo de infusión.</td>
<td>No se ha ajustado el grupo de infusión antes de volver a instalarlo. Asegurarse de que la palanca está en contacto con la base del grupo de infusión y de que el gancho del grupo de infusión está en la posición correcta (ver: “Reinstalación del grupo de infusión”).</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Problèmes pour installer le groupe d'infusion.</td>
<td>Para restablecer la máquina: volver a colocar en su sitio la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos. No instalar el grupo de infusión. Cerrar la puerta de mantenimiento y encender y apagar la máquina. Intentar volver a instalar el grupo de infusión.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>La máquina aún está en el ciclo de limpieza antical.</td>
<td>Cuando el procedimiento de eliminación de la cal está activo, no es posible extraer el grupo de infusión. Esperar a que termine el proceso de eliminación de la cal antes de extraer el grupo de infusión.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>El café tiene poca crema o está acuoso.</td>
<td>Ajustar el molinillo de café con un molido más fino.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>La mezcla de café utilizada no es adecuada.</td>
<td>Cambiar la mezcla de café.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>La máquina está realizando el procedimiento de autorregulación.</td>
<td>Preparar algunas tazas de café.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>El grupo de infusión está sucio o debe lubricarse.</td>
<td>Limpiar el grupo de infusión.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Salen gotas de café por la boquilla de suministro.</td>
<td>Limpiar la boquilla de suministro de café y los orificios con una escobilla.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>El conducto de salida del café está bloqueado.</td>
<td>Limpiar el conducto de salida del café.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>El café no está lo suficientemente caliente.</td>
<td>Precalentar las tazas poniéndolas bajo agua caliente.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>La temperatura ajustada es demasiado baja. Comprobar los ajustes del menú.</td>
<td>Ajustar la temperatura del menú en “MAX”.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Se ha añadido leche.</td>
<td>Añadir leche, caliente o fría, siempre baja la temperatura del café en cierta medida.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>La máquina muele el café en grano, pero no se suministra el café.</td>
<td>Limpiar el conducto de salida del café con la empuñadura de la cuchara dosificadora o con el mango de una cuchara. Apagar y volver a encender el aparato.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>El molinillo de café está configurado con un molido fino.</td>
<td>Ajustar el molinillo de café con un molido más grueso.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>El grupo de infusión está sucio.</td>
<td>Limpiar el grupo de infusión.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>La boquilla de suministro de café está sucia.</td>
<td>Limpiar la boquilla de suministro de café y los orificios con una escobilla.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>El café sale con lentitud.</td>
<td>Usar una mezcla de café diferente o ajustar el molinillo de café.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>El molinillo de café está configurado con un molido fino.</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>El grupo de infusión está sucio.</td>
<td>Limpiar el grupo de infusión.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>El conducto de salida del café está bloqueado.</td>
<td>Limpiar el conducto de salida del café con la empuñadura de la cuchara dosificadora o con el mango de una cuchara.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>El circuito de la máquina está bloqueado por la cal.</td>
<td>Realizar la limpieza antical.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>La leche espumada está fría.</td>
<td>Precalentar las tazas con agua caliente.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Problema</td>
<td>Causa</td>
<td>Solución</td>
</tr>
<tr>
<td>-------------------------------------</td>
<td>------------------------------------------------------------------------</td>
<td>--------------------------------------------------------------------------</td>
</tr>
<tr>
<td>La leche no hace espuma.</td>
<td>La jarra de leche está sucia o no está correctamente instalada.</td>
<td>Limpiar la jarra y asegurarse de colocarla e insertarla correctamente.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>La boquilla de la jarra de leche no está completamente abierta.</td>
<td>Comprobar que la boquilla de la jarra de leche está en la posición correcta.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Falta algún componente en la jarra de leche.</td>
<td>Asegurarse de que todos los componentes (especialmente el tubo de la leche) se encuentran montados correctamente.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>El tipo de leche utilizado no es adecuado para producir espuma.</td>
<td>Dependiendo del tipo de leche, la cantidad y la calidad de la espuma producida son diferentes. Hemos probado los siguientes tipos de leche obteniendo resultados satisfactorios en términos de espuma producida: leche de vaca semidesnatada o entera, leche de soya y leche sin lactosa. Otros tipos de leche podrían producir escasas cantidades de espuma.</td>
</tr>
<tr>
<td>El icono del filtro “INTENZA+” aparece en la pantalla después de sustituir el filtro.</td>
<td>No se ha confirmado el RESET a través del menú de la máquina.</td>
<td>Confirmar la activación del filtro utilizando el menú de la máquina (ver “Activación del filtro INTENZA+”).</td>
</tr>
<tr>
<td>No se logra instalar el filtro “INTENZA+”.</td>
<td>Hay que dejar que salga el aire del filtro.</td>
<td>Dejar que las burbujas de aire salgan del filtro.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>El depósito aún contiene agua.</td>
<td>Vaciando el depósito de agua antes de instalar el filtro.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Se ha intentado instalar un filtro distinto del filtro “INTENZA+”.</td>
<td>Solo el filtro “INTENZA+” es apto para ser instalado en la máquina.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>La junta tórica de goma no está fijada al filtro “INTENZA+”.</td>
<td>Comprobar el envase de la junta tórica y fijarla al filtro “INTENZA+”.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Hay café bajo la máquina.</td>
<td>Vaciando la bandeja de goteo cuando el indicador aparezca a través de la bandeja. Vaciando siempre la bandeja de goteo antes de iniciar el procedimiento de eliminación de la cal.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>La máquina no se encuentra colocada sobre una superficie horizontal.</td>
<td>Colocar la máquina sobre una superficie horizontal para que el indicador de “bandeja de goteo llena” funcione correctamente.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Datos técnicos

<table>
<thead>
<tr>
<th>ESTRUCTURA EXTERIOR</th>
<th>TERMOPLÁSTICO</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>DIMENSIONES</td>
<td>221 x 340 x 430 mm</td>
</tr>
<tr>
<td>PESO</td>
<td>7,5 kg</td>
</tr>
<tr>
<td>LONGITUD DEL CABLE</td>
<td>1200 mm</td>
</tr>
<tr>
<td>PANEL DE MANDOS</td>
<td>FRONTAL</td>
</tr>
<tr>
<td>TAMAÑO DE LAS TAZAS</td>
<td>HASTA 152 mm</td>
</tr>
<tr>
<td>DEPÓSITO DE AGUA</td>
<td>1,8 litros - Extraíble</td>
</tr>
<tr>
<td>CAPACIDAD DEL CONTENEDOR DE CAFÉ EN GRANO</td>
<td>250 g</td>
</tr>
<tr>
<td>CAPACIDAD DEL CAJÓN DE RECOGIDA DE POSOS</td>
<td>15</td>
</tr>
<tr>
<td>PRESIÓN DE LA BOMBA</td>
<td>15 bar</td>
</tr>
<tr>
<td>CALDERA</td>
<td>Acero inoxidable</td>
</tr>
<tr>
<td>DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD</td>
<td>Termofusible</td>
</tr>
</tbody>
</table>