GAGGIA

MILANO



ITALIANO

FRANÇAIS

DEUTSCH

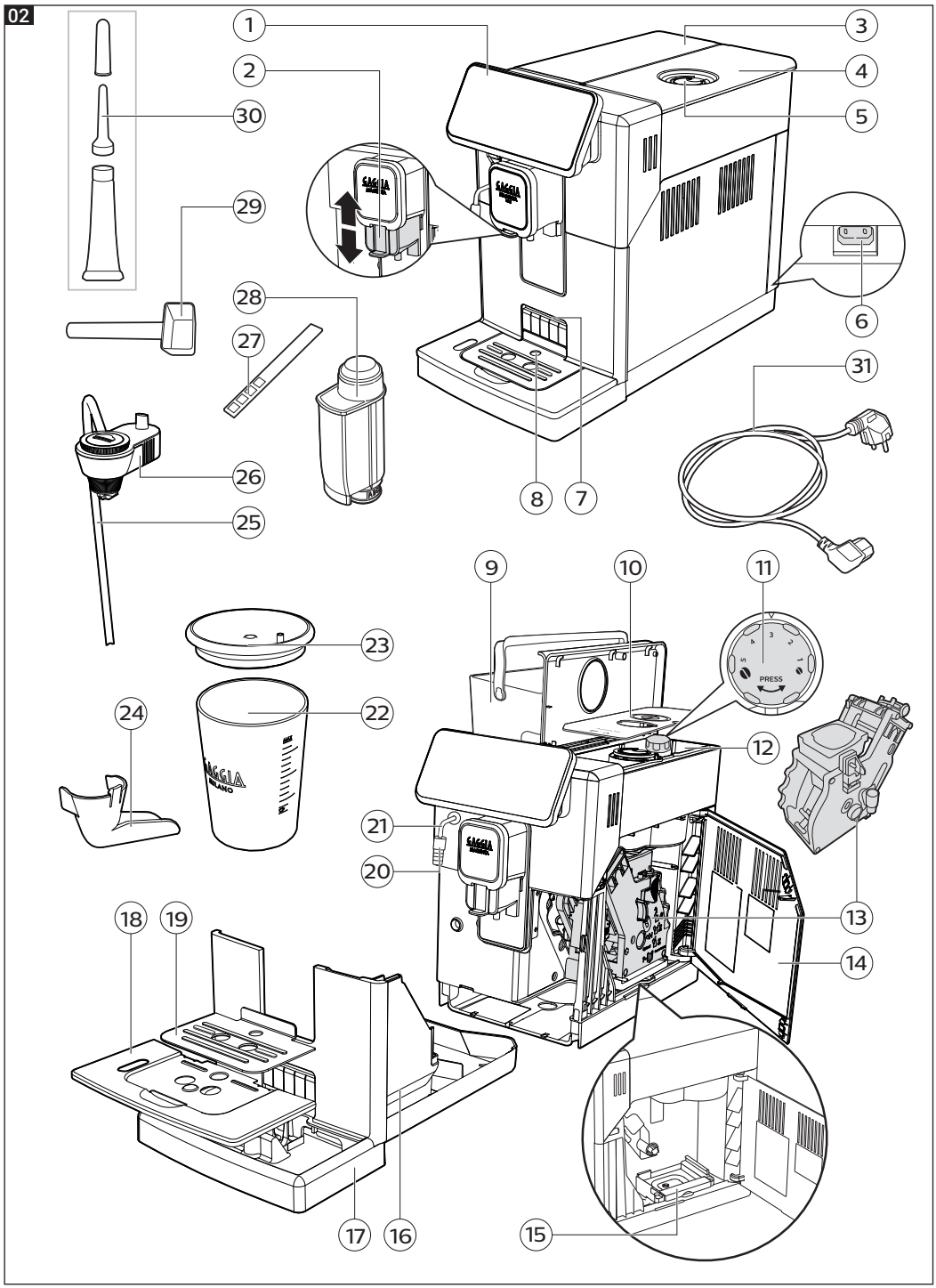
GAGGIA MAGENTA

MILK

RI8701 (SUP 051P)

Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung

CE


02
1
2
30
29
28
27
26
25
3
4
5
6
31
8
7
9
10
11
PRESS
12
23
22
24
21
20
18
19
13
14
17
16
15

ITALIANO

Congratulazioni per l'acquisto di Gaggia Magenta Milk!
Con questa macchina otterrai sempre risultati eccellenti con semplicità.
Grazie all'interfaccia intuitiva, puoi scegliere tra 9 bevande e personalizzarle secondo le tue preferenze.
Prima di essere imballata, ogni macchina viene sottoposta a rigorosi test nei nostri laboratori per assicurarne l'alta qualità e il funzionamento corretto. Durante il collaudo viene utilizzato anche caffè, quindi è possibile che ne rimanga qualche residuo. Questo non compromette l'integrità del prodotto: si tratta di una macchina totalmente nuova.
In questo manuale trovi tutte le informazioni necessarie per installare, utilizzare, pulire e decalcificare la tua macchina. Prima di utilizzarla per la prima volta leggi attentamente l'opuscolo sulla sicurezza fornito a parte e conservalo per eventuali riferimenti futuri.

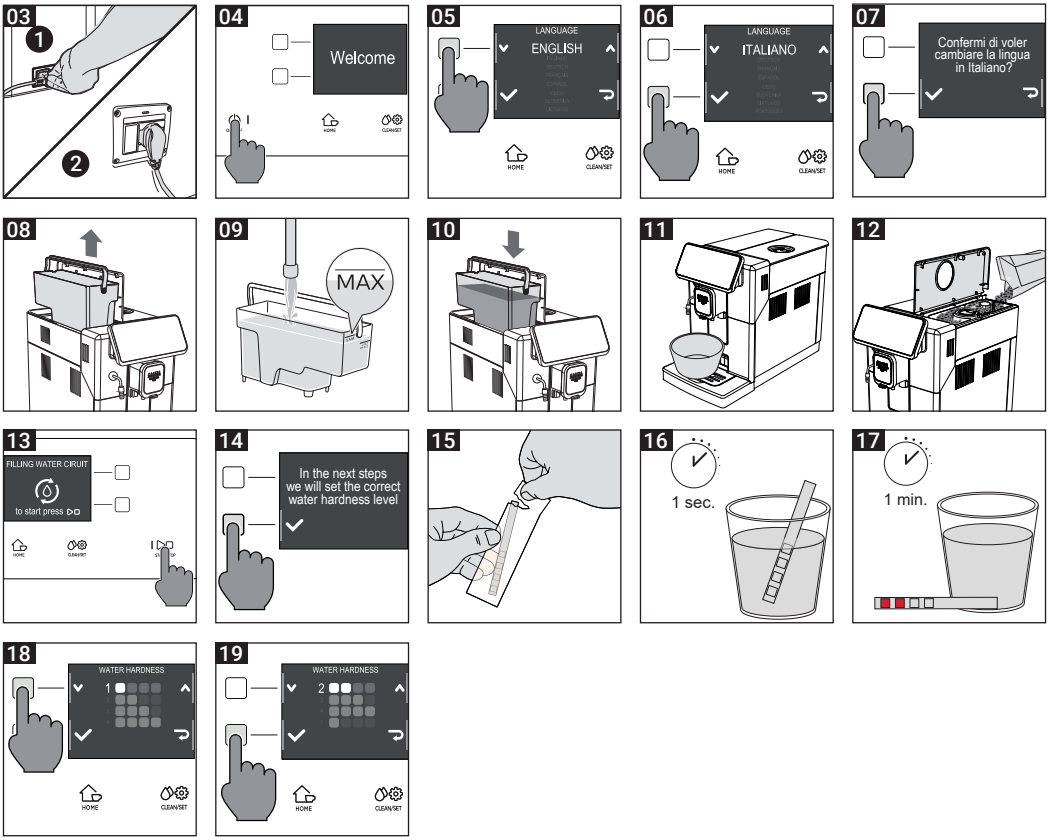
FRANÇAIS

Félicitations pour l'achat de Gaggia Magenta Milk !
Cette machine garantit une grande facilité d'utilisation et toujours d'excellents résultats.
Grâce à son interface intuitive, l'utilisateur pourra choisir parmi 9 boissons différentes et les personnaliser selon ses préférences.
Avant d'être emballée, chaque machine est soumise à des essais rigoureux dans nos laboratoires, qui doivent assurer la haute qualité et le bon fonctionnement du produit. Certains essais sont faits avec du café, il est donc possible que quelques résidus soient restés à l'intérieur. Ceci ne compromet pas l'intégrité du produit : il s'agit d'une machine complètement neuve.
Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine. Avant de l'utiliser pour la première fois, lire attentivement le livret de sécurité fourni séparément et le conserver pour toute référence future.

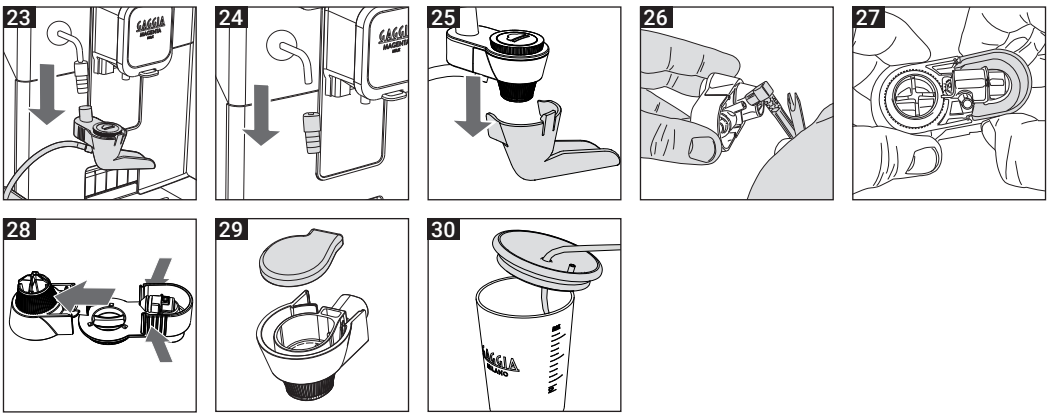
DEUTSCH

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gaggia Magenta Milk!
Mit dieser Maschine erzielen Sie stets auf ganz einfache Weise hervorragende Ergebnisse.
Mit der intuitiven Bedienoberfläche können Sie aus 9 Kaffeezubereitungen auswählen und diese Ihren Vorlieben anpassen.
Vor dem Verpacken wurde die Maschine in unseren Labors einer rigorosen Qualitätsprüfung unterzogen, so dass sichergestellt ist, dass die Qualität stimmt und die Funktionsfähigkeit gegeben ist. Für die Qualitätsprüfung verwenden wir echten Kaffee. Es ist möglich, dass kleinere Rückstände hiervon in der Maschine hängenbleiben. Dies beeinträchtigt die Maschine in keiner Weise, sie ist immer noch nagelneu.
Die vorliegende Anleitung teilt Ihnen alles Wissenswerte über Aufstellung, Gebrauch, Reinigung und Entkalken der Maschine mit. Vor dem erstmaligen Gebrauch lesen Sie sich bitte auch den gesonderten Flyer über die Gebrauchssicherheit durch und bewahren Sie diesen zum späteren Nachschlagen auf.

Prima installazione / Première installation / Erste Inbetriebnahme



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



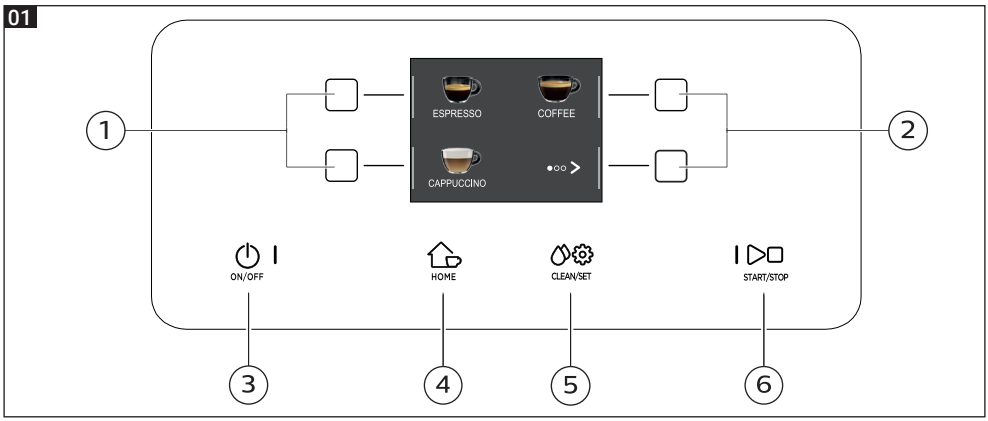
Indice

Panoramica della macchina (fig. 2) 6
Pannello di controllo e display 7
Panoramica del pannello di controllo (fig. 1) 7
Tasti multifunzione 7
Prima installazione 8
Ciclo di risciacquo manuale 8
Misurazione della durezza dell'acqua 9
Filtro dell'acqua “INTENZA+” 9
Installazione del filtro acqua “INTENZA+” 10
Sostituzione del filtro acqua “INTENZA+” 10
Tipi di bevanda 11
Espresso tray 12
Erogazione del caffè 12
Erogazione del caffè con caffè in grani 12
Erogazione del caffè con caffè pre-macinato 13
Preparazione di bevande a base di caffè e latte emulsionato 14
Come assemblare il sistema Capp in Cup 14
Erogazione delle bevande a base di caffè e latte emulsionato 14
Erogazione di acqua calda 16
Personalizzazione delle bevande e creazione dei profili (MEMO) 16
Personalizzazione delle bevande 16
Regolazione del grado di macinatura 18
Pulizia e manutenzione 19
Tabella della pulizia 19
Pulizia del sistema Capp in Cup 20
Pulizia del gruppo erogatore 21
Lubrificazione del gruppo erogatore 24
Decalcificazione 25
Procedura di decalcificazione 25
Cosa fare in caso di interruzione della procedura di decalcificazione 26
Impostazioni varie 26
Lingua 26
Filtro dell'acqua 27
Timer stand-by 27
Unità di misura 27
Durezza dell'acqua 27
Contatore bevande 27
Suono tasti 27
Impostazioni predefinite 27
Significato dei codici di errore 28
Risoluzione dei problemi 29
Accessori GAGGIA 32
Dati tecnici 32

Panoramica della macchina (fig. 2)

1	Pannello di controllo	**17**	Vasca raccogligocce
2	Erogatore del caffè regolabile	**18**	Griglia vasca raccogligocce
3	Coperchio del serbatoio dell'acqua	**19**	Espresso tray
4	Coperchio del contenitore caffè in grani	**20**	Impugnatura sistema Capp in Cup
5	Scomparto caffè pre-macinato	**21**	Tubo vapore
6	Presa cavo di alimentazione	**22**	Caraffa del latte in vetro
7	Fessura di inserimento espresso tray	**23**	Coperchio della caraffa del latte in vetro
8	Indicatore vasca raccogligocce piena	**24**	Beccuccio del sistema Capp in Cup
9	Serbatoio dell'acqua	**25**	Tubo di aspirazione del latte
10	Coperchio salva aroma	**26**	Corpo centrale del sistema Capp in Cup
11	Manopola di regolazione del macinacaffè	**27**	Tester della durezza dell'acqua
12	Contenitore caffè in grani	**28**	Filtro acqua
13	Gruppo erogatore	**29**	Misurino per caffè pre-macinato
14	Sportello di manutenzione	**30**	Lubrificante
15	Cassetto residui di caffè	**31**	Cavo d'alimentazione
16	Contenitore fondi di caffè		

Pannello di controllo e display



Panoramica del pannello di controllo (fig. 1)

1/2	**Tasti MULTIFUNZIONE**	Per selezionare la funzione indicata sul display.
3	**Tasto ON/OFF** ⏻	Per accendere o spegnere la macchina, tenendo premuto il tasto per qualche secondo.
4	**Tasto HOME** ⌂	Per accedere al menu delle bevande.
5	**Tasto CLEAN/SET** 💧⚙	Per accedere al menu della pulizia e delle impostazioni.
6	**Tasto START/STOP** ▷□	Per avviare/fermare l'erogazione della bevanda selezionata, oppure avviare/fermare la procedura indicata sul display.

Nota: i tasti **HOME** ⌂ , **CLEAN/SET** 💧⚙ , sono anche tasti di ESC. È possibile uscire dalle schermate premendo uno di questi due tasti che riportano al loro menù iniziale, tranne quando si è all'interno di una funzione o programma.

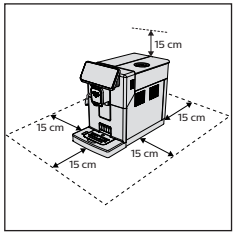
Tasti multifunzione

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



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

Prima installazione

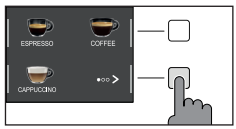


Prima di utilizzare la macchina è fondamentale seguire alcuni semplici passaggi, descritti chiaramente nella guida rapida all'inizio di questo manuale d'istruzioni tramite disegni esplicativi.

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

Ciclo di risciacquo manuale

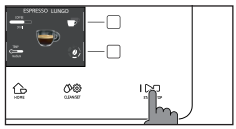
Durante la prima installazione o dopo un lungo periodo di inattività della macchina, è necessario effettuare un ciclo di risciacquo manuale.



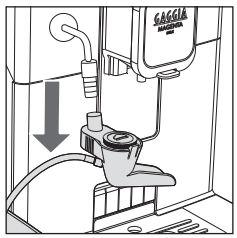
1 Posizionate un contenitore sotto l'erogatore caffè, scorrete le diverse pagine e selezionate un "ESPRESSO LUNGO".



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



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



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

5 Posizionate il contenitore sotto il tubo vapore e selezionate la bevanda " ACQUA CALDA ".

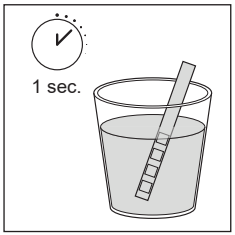
6 Premete il tasto **START/STOP** ▷☐ per iniziare l'erogazione.

7 Svuotate il contenitore e ripetete i passaggi da 5 a 7, finché il serbatoio dell'acqua non è vuoto.

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

Misurazione della durezza dell'acqua

Durante la prima installazione, è necessario impostare la durezza dell'acqua. Prendete la striscia di misurazione della durezza dell'acqua contenuta nell'imballo e seguite i passaggi visualizzati sul display durante la fase di installazione. Per modificare la durezza dell'acqua in un secondo momento, premete il tasto **CLEAN/ SET** , selezionate "IMPOSTAZIONI", e una volta nel menù delle impostazioni, andate a selezionare "DUREZZA DELL' ACQUA".



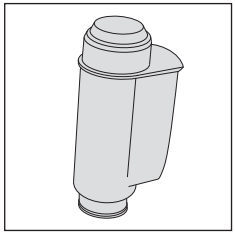
1 Immergete la striscia per misurare la durezza dell'acqua in un bicchiere d'acqua per 1 secondo. Estraete la striscia dall'acqua e attendete 1 minuto.

2 Verificate quanti quadrati sono diventati rossi.

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

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

Filtro dell'acqua INTENZA+

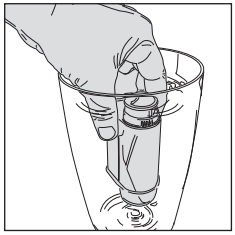


Si consiglia di installare il filtro acqua INTENZA+, per limitare la formazione di calcare. Questo assicura una più lunga durata della macchina e un miglior aroma del caffè nel tempo.

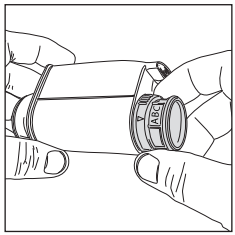
L'acqua è un elemento fondamentale nella preparazione del caffè: per questo è estremamente importante filtrarla sempre in modo professionale.

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

Installazione del filtro acqua INTENZA+



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



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

A = acqua dolce – corrisponde a 1 o 2 quadratini

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

C = acqua molto dura – corrisponde a 4 quadratini

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

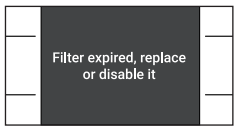
1 Premete il tasto **CLEAN/SET** e successivamente il tasto " IMPOSTAZIONI ".

2 Selezionate " FILTRO DELL'ACQUA " e premete il tasto " ✓ ".

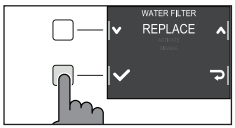
3 Selezionate " ATTIVARE " e seguite le istruzioni visualizzate sul display per attivare il filtro correttamente.

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

Sostituzione del filtro acqua INTENZA+



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



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

2 Selezionate " FILTRO DELL'ACQUA " e premete il tasto " ✓ ".

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

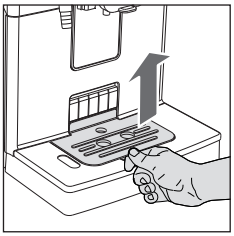
Seguite le istruzioni visualizzate sul display per attivare il filtro correttamente.

Tipi di bevanda

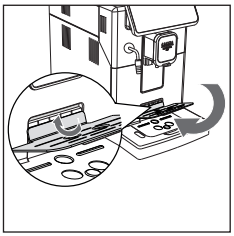
Ricetta originale			Descrizione
Ristretto 	Caffè	**30 ml**	Il ristretto, servito in tazza piccola, è un espresso il cui tempo di erogazione è ridotto rispetto all'espresso classico, risultando così in un caffè più corto e meno ricco di caffeina.
Espresso 	Caffè	**40 ml**	L'espresso è riconosciuto in tutto il mondo come il vero "caffè all'italiana". Servito in tazza piccola, le sue caratteristiche inconfondibili sono un aroma pieno e intenso, e uno strato superiore di crema naturale compatta. Questo risultato in tazza deriva da un processo di estrazione a pressione con utilizzo di acqua calda, inventato da Achille Gaggia nel 1938.
Espresso lungo 	Caffè	**80 ml**	L'espresso lungo è un espresso che ha un tempo di estrazione maggiore. Si presenta più diluito, con una diversa intensità aromatica ed un più alto contenuto di caffeina. Viene servito in tazza media.
Caffè 	Caffè	**120 ml**	Il caffè è una bevanda preparata con una maggiore quantità di acqua rispetto all'espresso. Ha un aroma più leggero e viene servito in tazza media-grande.
Americano 	Caffè Acqua	**40 ml** **110 ml**	L'americano è un caffè lungo meno intenso, preparato con un espresso a cui viene aggiunta acqua calda.
Cappuccino 	Latte Caffè	**120 ml** **40 ml**	Il cappuccino è un classico italiano tra i più amati nel mondo. È preparato con caffè espresso, latte e schiuma di latte, che deve essere di almeno 1 cm. Viene servito in una tazza grande.
Cafe au lait 	Caffè Latte	**90 ml** **90 ml**	Il cafè au lait è una bevanda composta da parti uguali di caffè e latte. Oggi può anche essere arricchito da uno leggero strato di schiuma di latte. Viene servito in una tazza grande.
Latte emulsionato 	Latte	**180 ml**	Il latte emulsionato viene utilizzato per la preparazione del cappuccino, latte macchiato e numerose altre bevande. Il risultato è uno strato di schiuma di latte compatta ed omogenea.
Acqua calda 	Acqua	**150 ml**	L' acqua calda può essere utilizzata per preparare tè, tisane e bevande solubili.

Nota: Nelle ricette originali le bevande sono tutte impostate su una temperatura ed intensità di aroma media.

Espresso tray



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



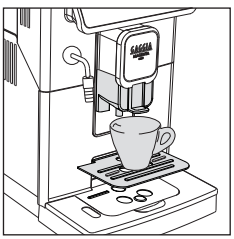
Sollevate l'espresso tray dalla griglia della vasca raccogligocce ed inseritelo nella fessura adibita, come indicato nel disegno.

Erogazione del caffè

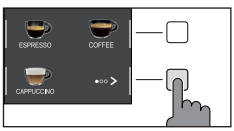
Erogazione del caffè con caffè in grani

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

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



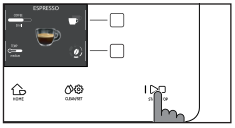
1 Posizionate l'espresso tray, collocate una tazzina sotto l'erogatore caffè, alzate o abbassate l'erogatore caffè in base alla dimensione della tazza utilizzata. Premete il tasto **HOME** per accedere al menu delle bevande.



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



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



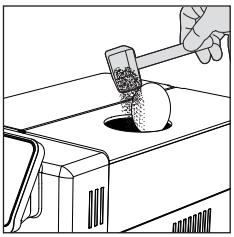
4 Premete in fine il tasto **START/STOP** ▷□ per iniziare l'erogazione.

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

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

Erogazione del caffè con caffè pre-macinato

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



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

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

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



3 Premete il tasto " ", fino a selezionare " ".

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

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

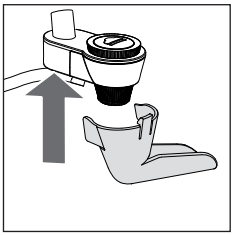
Se desiderate personalizzare le impostazioni della bevanda, fate riferimento al capitolo "Personalizzazione delle bevande".

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

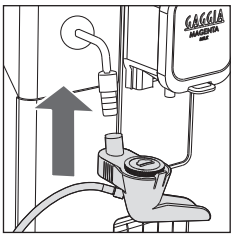
Preparazione di bevande a base di caffè e latte emulsionato

Come assemblare il sistema Capp in Cup

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



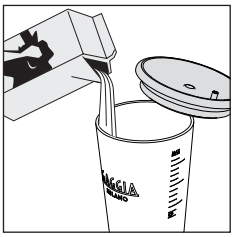
1 Assemblate il beccuccio al corpo centrale del sistema Capp in Cup.



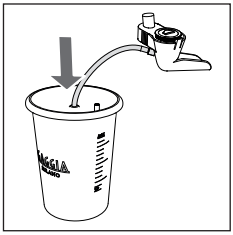
2 Inserite il sistema Capp in Cup nell'impugnatura di gomma sul tubo vapore finché non si blocca in posizione.

Erogazione delle bevande a base di caffè e latte emulsionato

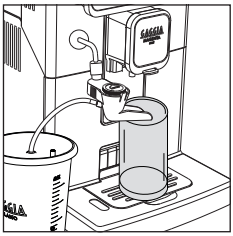
Consiglio: utilizzate latte freddo (a una temperatura di circa 5 °C) con un contenuto proteico di almeno il 3% per garantire un risultato ottimale per la schiuma. Potete utilizzare sia il latte intero sia quello parzialmente scremato. Potete utilizzare, inoltre, latte scremato, latte di soia e latte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



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



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



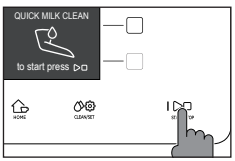
3 Posizionate una tazza o un bicchiere sotto l'erogatore caffè e il sistema Capp in Cup.

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

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

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

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



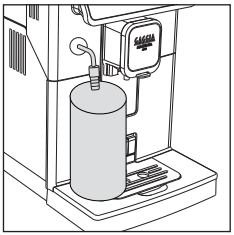
6 Dopo ogni preparazione di bevande a base di caffè e latte emulsionato, si potrà eseguire la procedura di pulizia rapida del circuito latte entro 10 secondi. La procedura potrà comunque essere eseguita in un secondo momento, entrando nel menù della pulizia tramite il tasto **CLEAN/SET**. Premete il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

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

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

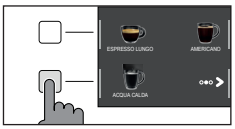
Erogazione di acqua calda

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



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

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



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

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

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

Personalizzazione delle bevande e salvataggio delle impostazioni (MEMO) -

Questa macchina vi consente di modificare le impostazioni di una bevanda in base alle vostre preferenze e di salvarle (MEMO), sovrascrivendole alle impostazioni precedenti.

Personalizzazione delle bevande

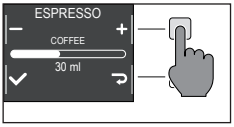
1 Premete il tasto **HOME** ⌂ .

2 Selezionate la vostra bevanda.

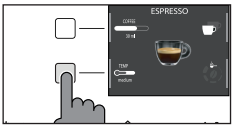


3 Nella schermata sono visualizzate tutte le impostazioni che potete regolare e/o selezionare in base alle vostre preferenze. A seconda del tipo di bevanda, potete regolare e/o selezionare:

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



4 Una volta premuto il tasto " CAFFÈ " o il tasto " LATTE ", utilizzate i tasti verdi " + " e " − ", per impostare il volume desiderato. Premete poi il tasto " ✓ " per confermare e tornare alla schermata precedente, dove verrà visualizzata la nuova quantità impostata.



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

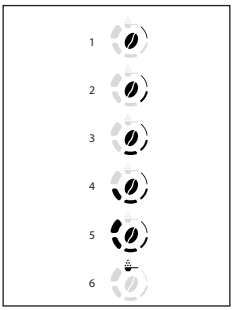
- bassa;
- media;
- alta;



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

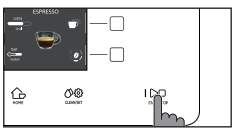
Nota: questa funzione non è utilizzabile per le bevande con il latte, l'AMERICANO e l'ACQUA CALDA.

8 Per modificare l'intensità dell'aroma o selezionare il pre-macinato, premete il tasto " ". È possibile scegliere tra 5 diversi gradi di intensità. Ogni volta che premete il tasto " ", l'intensità cambia di un grado. Il display visualizza l'intensità scelta o la selezione del premacinato.



1 Molto leggero
2 Leggero
3 Regolare
4 Forte
5 Molto forte
6 Pre-macinato.

Nota: la funzione Pre-macinato permette di erogare un solo caffè alla volta.



9 Una volta personalizzata la bevanda secondo i vostri gusti, potete erogarla tramite il **START/STOP** ▷□ .

10 Se avete modificato qualsiasi parametro tra quelli elencati prima, a fine erogazione vi verrà chiesto se vorrete salvare la ricetta con le modifiche apportate.

Attenzione: le nuove impostazioni salvate, andranno a sovrascriversi su quelle della ricetta precedente.

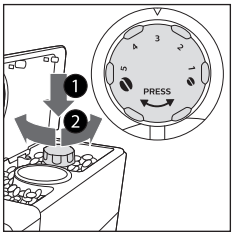
Nota: per ritornare alle impostazioni di fabbrica delle singole ricette, è necessario reinserire e salvare le impostazioni indicate nel paragrafo "Tipo di bevanda".

Regolazione del grado di macinatura

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

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

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



1 Posizionate una tazza sotto l'erogatore del caffè.

2 Aprite il coperchio del contenitore del caffè in grani.

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

4 Mentre la macchina macina il caffè, premete la manopola di regolazione del grado di macinatura posta nel contenitore del caffè in grani e ruotatela di uno scatto alla volta, verso sinistra o verso destra.

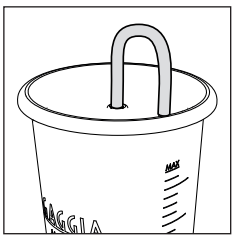
5 Sono disponibili 5 diversi gradi di macinatura tra cui scegliere. Più piccola è la tacca, più forte e corposo è il caffè.

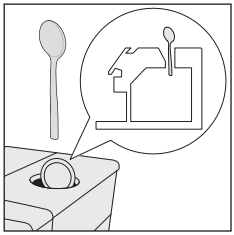
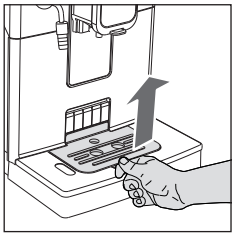
Nota:
- Macinatura grossolana: gusto più leggero, per miscele di caffè con tostature scure (3-5);
- Macinatura fine: gusto più intenso, per miscele di caffè con tostature chiare (1-3);

Pulizia e manutenzione

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

Tabella della pulizia

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

Descrizione parte	Quando pulire	Come pulire
Contenitore fondi di caffè	Quando la macchina lo richiede	Svuotate il contenitore dei fondi di caffè e pulitelo sotto l'acqua corrente. Assicuratevi che la macchina sia accesa durante questa operazione, altrimenti il contenitore fondi non si azzera.
Serbatoio dell'acqua	Settimanalmente	Pulitelo sotto l'acqua corrente.
Scomparto del caffè premacinato/condotto di uscita del caffè	Settimanalmente	Pulite la parte superiore con il manico di un cucchiaio come mostrato di seguito. 
Espresso tray	In base al tipo di utilizzo	Rimuovete l'espresso tray, pulitelo con l'acqua corrente. Potete anche lavarlo in lavastoviglie nel cestello superiore. 

Pulizia del sistema Capp in Cup

Programmi di pulizia del sistema Capp in Cup

La macchina ha due programmi per pulire il sistema Capp in Cup, la pulizia rapida e la pulizia intensa. Entrambi i programmi possono essere selezionati tramite il tasto **CLEAN/SET** premendo successivamente il tasto " PULIZIA ".
La pulizia rapida viene anche proposta al termine dell'erogazione delle bevande a base di latte. Seguite per entrambi i programmi le istruzioni visualizzate sul display.

- Programma per la pulizia rapida

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

- Programma per la pulizia intensa

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

Pulizia del sistema Capp in Cup sotto l'acqua corrente

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

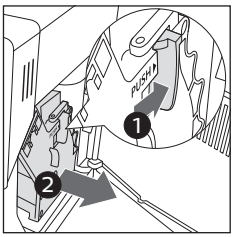
1 Rimuovete il sistema Capp in Cup dal tubo vapore (fig. 23).
2 Rimuovete l'impugnatura in gomma dal tubo vapore (fig. 24).
3 Rimuovete il beccuccio dal sistema Capp in Cup (fig. 25).
4 Rimuovete il tubo di aspirazione del latte dal corpo centrale del sistema Capp in Cup (fig. 26).
5 Per smontare il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

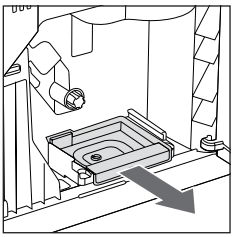
Pulizia del gruppo erogatore

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

Rimozione del gruppo erogatore

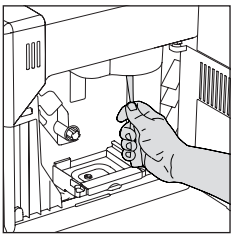
1 Spegnete la macchina e staccate il cavo di alimentazione.
2 Rimuovete la vasca raccogligocce con il contenitore fondi di caffè.
3 Aprite lo sportello di manutenzione.
4 Premete la levetta PUSH (spingi) (1) e tirate l'impugnatura del gruppo erogatore (2), per rimuoverlo dalla macchina.



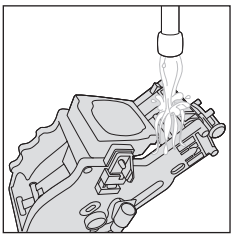


5 Estraete il cassetto residui di caffè.

Pulizia del gruppo erogatore sotto l'acqua corrente



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

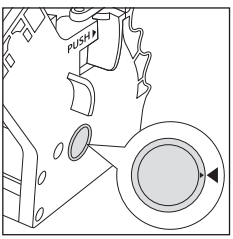


2 Sciacquate a fondo il gruppo erogatore e il cassetto residui di caffè con acqua tiepida. Pulite con cura il filtro superiore.

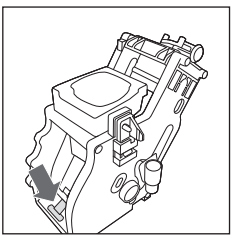
3 Lasciate asciugare il gruppo erogatore all'aria.

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

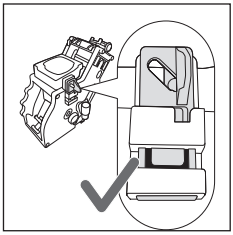
Reinserimento del gruppo erogatore



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

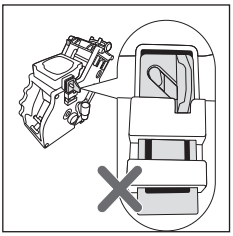


Assicuratevi che la leva sia a contatto con la base del gruppo erogatore.



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

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



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

3 Reinserite il cassetto residui di caffè.

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

Attenzione: non premete la levetta PUSH.

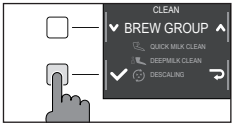
5 Chiudete lo sportello di manutenzione.

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

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



1 Posizionate un recipiente sotto l'erogatore del caffè.



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

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

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

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

Lubrificazione del gruppo erogatore

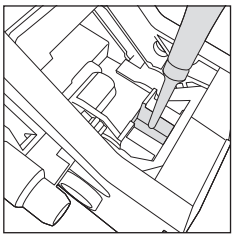
Per garantire prestazioni ottimali della macchina, è necessario lubrificare il gruppo erogatore. Consultate la tabella seguente per la frequenza di lubrificazione.

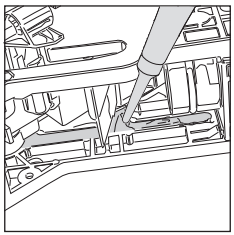
Frequenza di utilizzo	Numero di bevande preparate quotidianamente	Frequenza di lubrificazione
Bassa	1-5	Ogni 4 mesi
Normale	6-10	Ogni 2 mesi
Elevata	>10	Ogni mese

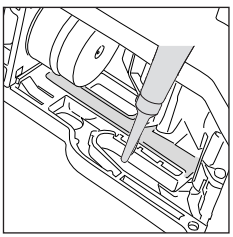
1 Spegnete l'apparecchio e staccate il cavo di alimentazione.

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

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







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

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

Nota: potete riutilizzare il tubetto del lubrificante più volte.

Decalcificazione

Procedura di decalcificazione

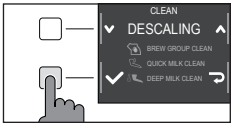


Quando la macchina lo richiede è necessario eseguire la decalcificazione.

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

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

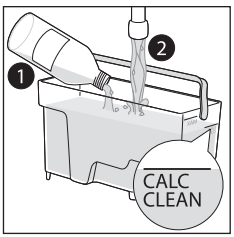
2 Premete il tasto **CLEAN/SET** e selezionate il tasto " PULIZIA " visualizzato sul display.



- Selezionate " DECALCIFICAZIONE " e dopo aver confermato con il tasto " ✓ " premete il tasto **START/STOP** ▷□ per avviare.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Cosa fare in caso di interruzione della procedura di decalcificazione

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

1 Svuotate il serbatoio dell'acqua e lavatelo accuratamente.

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

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

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

Impostazioni varie

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

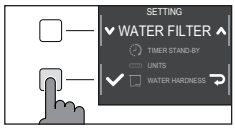
- Lingua.
- Filtro dell'acqua.
- Tempo di Stand-by.
- Unità di misura.
- Durezza dell'acqua.
- Contatore bevande.
- Suono tasti
- Impostazioni predefinite.

Lingua

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

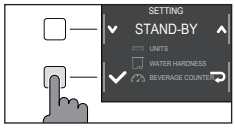
Lingue disponibili		
ITALIANO	DANESE	CECO
INGLESE	GRECO	SLOVACCO
TEDESCO	POLACCO	LITUANO
FRANCESE	RUSSO	GIAPPONESE
SPAGNOLO	ROMENO	COREANO
PORTOGHESE	UNGHERESE	CINESE (TRADIZIONALE)
OLANDESE	BULGARO	CINESE (SEMPLIFICATO)

Filtro dell'acqua



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

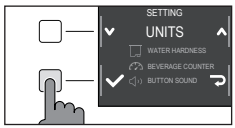
Tempo di stand-by



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

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

Unità di misura



Selezionando "UNITÀ DI MISURA":

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

Durezza dell'acqua

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

Contatore bevande

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

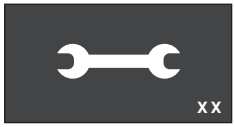
Suono tasti

È possibile disattivare il suono dei tasti selezionando "OFF", per non essere disturbati.

Impostazioni predefinite

È possibile ripristinare la macchina ai valori di fabbrica. La macchina vi richiederà una doppia conferma prima di procedere.

Significato dei codici di errore



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

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

Risoluzione dei problemi

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

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

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

Problema	Causa	Soluzione
Il latte non fa schiuma.	Il sistema Capp in Cup è sporco o non è inserito correttamente. Oppure il sistema non è stato montato in tutte le sue parti correttamente.	Pulite il sistema Capp in Cup seguendo il capitolo "Pulizia intensa sotto l'acqua corrente del sistema Capp in Cup" e riposizionatelo correttamente.
		Assicuratevi che tutte le componenti siano state montate correttamente.
	Il tipo di latte utilizzato non è adatto a produrre schiuma.	Secondo il tipo di latte, la quantità e la qualità di schiuma prodotte sono diverse.
Il filtro "INTENZA+" non si inserisce.	Dovete far uscire l'aria dal filtro.	Lasciate fuoriuscire le bolle d'aria dal filtro.
	Il serbatoio contiene ancora acqua.	Svuotate il serbatoio dell'acqua prima di installare il filtro.
	La guarnizione di gomma non è inserito sul filtro "INTENZA+".	Controllate la confezione e inserite la guarnizione sul filtro "INTENZA+".
Non è possibile attivare il filtro "INTENZA+"	C'è già un filtro attivo	La macchina indica la percentuale utilizzata del filtro. Se si vuole comunque attivare un nuovo filtro, prima della scadenza di quello in uso, quest'ultimo deve essere prima disattivato come descritto nel paragrafo "Sostituzione del filtro acqua INTENZA+"
Sotto la macchina è presente acqua.	La vasca raccogligocce è troppo piena e ha traboccato.	Svuotate la vasca raccogligocce quando compare l'indicatore attraverso la vasca. Svuotate sempre la vasca raccogligocce prima di avviare la procedura di decalcificazione.
La macchina è in modalità DEMO.	Accendendo la macchina, avete premuto una combinazione di tasti (**HOME** - **CLEAN/SET** – **HOME** - **CLEAN/SET**).	Spegnere e riaccendere la macchina tramite il tasto **ON/OFF** sul pannello di controllo.

Accessori GAGGIA

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



Decalcificante



Filtro dell'acqua INTENZA+



Pastiglie sgrassanti



Milk circuit cleaner (Philips)



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

Dati tecnici

Tensione nominale - Potenza nominale - Alimentazione	Vedi targhetta posta all'interno dello sportello di manutenzione
Materiale corpo	Termoplastico
Dimensioni	224 x 357 x 435 mm
Peso	7,7 kg
Lunghezza cavo	1200 mm
Pannello comando	Frontale
Serbatoio acqua	1,8 litri - Estraibile
Capacità contenitore caffè in grani	250 g
Capacità raccoglifondi	15
Pressione pompa	15 bar
Caldaia	Caldaia Inox
Dispositivi sicurezza	Termofusibile

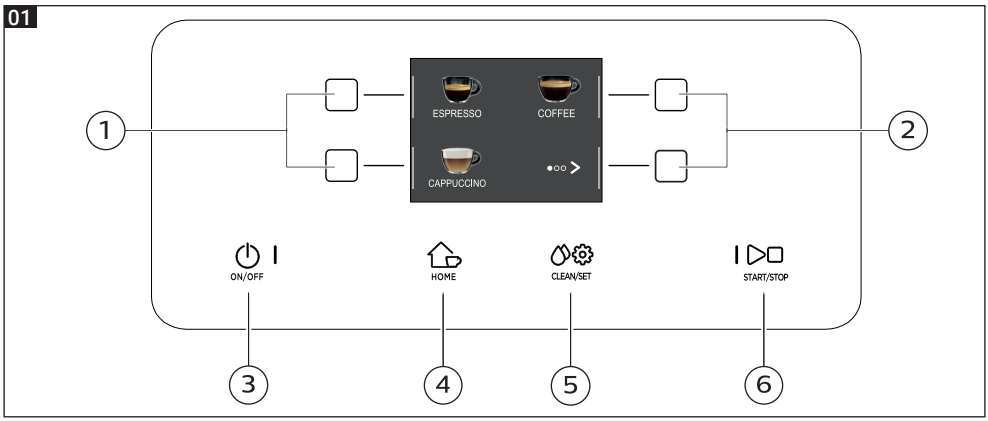
Table des matières

Vue d'ensemble de la machine (Fig. 2) 34
Bandeau de commande et afficheur 35
Vue d'ensemble du bandeau de commande (Fig. 1) 35
Touches multifonctions 35
Première installation 36
Cycle de rinçage manuel 36
Mesure de la dureté de l'eau 37
Filtre à eau INTENZA+ 37
Installation du filtre à eau INTENZA+ 38
Remplacement du filtre à eau INTENZA+ 38
Types de boisson 39
Espresso tray 40
Distribution du café 40
Distribution de café avec du café en grains 40
Distribution de café avec du café prémoulu 41
Préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné 42
Comment assembler le système Capp in Cup 42
Distribution des boissons à base de café et de lait émulsionné 42
Distribution d'eau chaude 44
Personnalisation des boissons et mémorisation des réglages (MEMO) 44
Personnalisation des boissons 44
Réglage du degré de mouture 46
Nettoyage et entretien 47
Tableau des opérations de nettoyage 47
Nettoyage du système Capp in Cup 48
Nettoyage du groupe de distribution 49
Lubrification du groupe de distribution 52
Détartrage 53
Procédure de détartrage 53
Que faire en cas d'interruption de la procédure de détartrage 54
Autres réglages 54
Langue 54
Filtre à eau 55
Délai avant la mise en veille 55
Unité de mesure 55
Dureté de l'eau 55
Compteur de boissons 55
Son des touches 55
Réglages prédéfinis 55
Signification des codes d'erreur 56
Dépannage 57
Accessoires GAGGIA 60
Données techniques 60

Vue d’ensemble de la machine (Fig. 2)

1	Bandeau de commande	**17**	Bac d’égouttement
2	Buse de distribution du café réglable	**18**	Grille du bac d’égouttement
3	Couvercle du réservoir à eau	**19**	Espresso tray
4	Couvercle du réservoir à café en grains	**20**	Poignée du système Capp in Cup
5	Compartiment café prémoulu	**21**	Buse de vapeur
6	Prise cordon d’alimentation	**22**	Carafe à lait en verre
7	Fente pour l’insertion de l’Espresso tray	**23**	Couvercle de la carafe à lait en verre
8	Indicateur bac d’égouttement plein	**24**	Embout du système Capp in Cup
9	Réservoir à eau	**25**	Tuyau d’aspiration du lait
10	Couvercle pour préserver l'arôme	**26**	Corps central du système Capp in Cup
11	Bouton de réglage du moulin à café	**27**	Testeur de la dureté de l’eau
12	Réservoir à café en grains	**28**	Filtre à eau
13	Groupe de distribution	**29**	Mesure à café prémoulu
14	Volet d’entretien	**30**	Lubrifiant
15	Tiroir à résidus de café	**31**	Cordon d’alimentation
16	Réservoir à marc de café		

Bandeau de commande et afficheur



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

1/2	**Touches MULTIFONCTIONS**	Pour sélectionner la fonction affichée.
3	**Touche ON/OFF** ⏻	Pour allumer ou éteindre la machine, en maintenant le bouton enfoncé pendant quelques secondes.
4	**Touche HOME**	Pour accéder au menu des boissons.
5	**Touche CLEAN/SET**	Pour accéder au menu du nettoyage et des réglages.
6	**Touche START/STOP** ▷□	Pour commencer/arrêter la distribution de la boisson sélectionnée, ou pour lancer/arrêter la procédure affichée.

Remarque : Les touches **HOME** , **CLEAN/SET** sont également des touches ESC. Il suffit d'appuyer sur une de ces deux touches pour quitter les pages-écrans et revenir au menu initial correspondant, sauf si l'on se trouve à l'intérieur d'une fonction ou d'un programme.

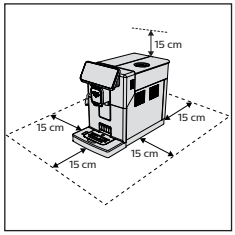
Touches multifonctions

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



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

Première installation

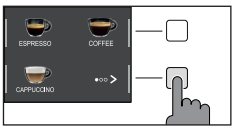


Avant d'utiliser la machine, il est essentiel d'effectuer quelques simples opérations, celles-ci étant décrites clairement dans le guide rapide par dessins explicatifs figurant au début de ce mode d'emploi.

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

Cycle de rinçage manuel

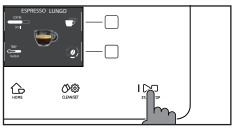
Lors de la première installation ou si la machine n'a pas été utilisée pendant longtemps, effectuer un cycle de rinçage manuel.



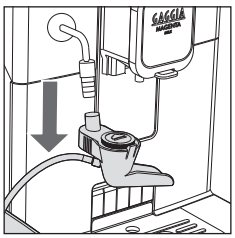
1 Mettre un récipient sous la buse de distribution du café, faire défiler les pages et sélectionner un « EXPRESSO ALLONGÉ ».



2 Appuyer sur la touche « » jusqu'à ce que l'option « » est sélectionnée, sans ajouter de café prémoulu.



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



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

5 Mettre le récipient sous la buse de vapeur et sélectionner la boisson « EAU CHAUDE ».

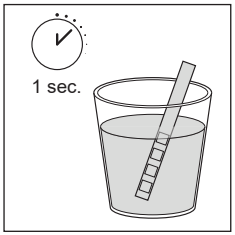
6 Appuyer sur la touche **START/STOP** ▷☐ pour commencer la distribution.

7 Vider le récipient et répéter les passages de 5 à 7, jusqu'à ce que le réservoir à eau est vide.

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

Mesure de la dureté de l'eau

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



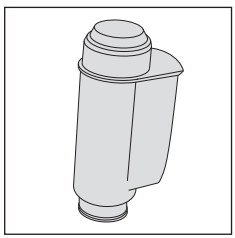
1 Plonger la bande de mesure de la dureté de l'eau dans un verre d'eau pendant 1 seconde. Sortir la bande de l'eau et attendre 1 minute.

2 Vérifier combien de carrés sont devenus rouges.

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

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

Filtre à eau INTENZA+

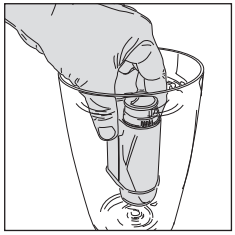


Pour limiter la formation de calcaire, il est conseillé d'installer le filtre à eau INTENZA+. Grâce à ce filtre, la durée de vie de la machine sera plus longue et l'arôme du café n'en sera que meilleur pendant plus de temps.

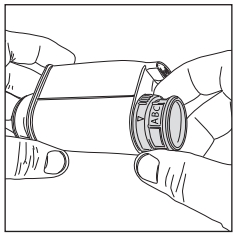
L'eau est un élément fondamental dans la préparation du café : il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle.

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

Installation du filtre à eau INTENZA+



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



Retirer le filtre à eau INTENZA+ de l'eau, le régler d'après la dureté de l'eau mesurée (voir le chapitre « Mesure de la dureté de l'eau ») et sélectionner 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

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

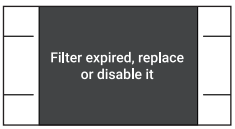
1 Appuyer sur la touche **CLEAN/SET** et ensuite sur la touche « RÉGLAGES ».

2 Sélectionner « FILTRE À EAU » et appuyer sur la touche « ✓ ».

3 Sélectionner « ACTIVER » et suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

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

Remplacement du filtre à eau INTENZA+

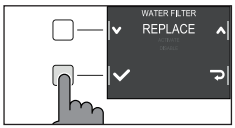


Lorsque le filtre à eau INTENZA+ est épuisé, un message d'avertissement est affiché.

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

2 Sélectionner « FILTRE À EAU » et appuyer sur la touche « ✓ ».

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



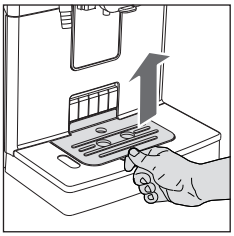
Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

Types de boisson

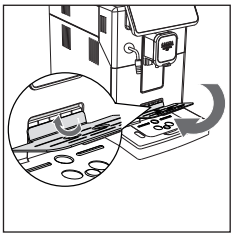
Recette originale			Description
Ristretto 	Café	**30 ml**	Le ristretto, servi dans une petite tasse, est un expresso dont le temps de distribution est réduit par rapport à l'expresso classique ; le café sera donc plus serré et moins riche en caféine.
Espresso 	Café	**40 ml**	L'expresso est reconnu dans le monde entier comme étant le véritable « café italien ». Servi dans une petite tasse, ses caractéristiques uniques sont un arôme rond et intense et une couche supérieure de crème naturelle compacte. Le résultat dans la tasse est le fruit d'un processus d'extraction par pression avec l'utilisation d'eau chaude, inventé par Achille Gaggia en 1938.
Expresso allongé 	Café	**80 ml**	L'expresso allongé est un expresso ayant un temps d'extraction plus long. C'est un café plus dilué, ayant une intensité aromatique différente et une teneur en caféine plus élevée. Il est servi dans une tasse de taille moyenne.
Café 	Café	**120 ml**	Le café est une boisson préparée avec une quantité d'eau plus grande par rapport à l'expresso. Son arôme est plus léger et il est servi dans une tasse de taille moyenne à grande.
Americano 	Café Eau	**40 ml** **110 ml**	L'americano est un café allongé moins intense préparé avec un expresso auquel on ajoute de l'eau chaude.
Cappuccino 	Lait Café	**120 ml** **40 ml**	Grand classique italien, le cappuccino fait partie des boissons chaudes les plus appréciées du monde. Il est préparé avec un café expresso, du lait et de la mousse de lait, qui doit être d'au moins 1 cm. Il est servi dans une grande tasse.
Café au lait 	Café Lait	**90 ml** **90 ml**	Le café au lait est une boisson préparée à base de café et de lait en parts égales. Il peut désormais être enrichi d'une légère couche de mousse de lait. Il est servi dans une grande tasse.
Lait émulsionné 	Lait	**180 ml**	Le lait émulsionné est utilisé pour la préparation du cappuccino, du lait noisette et de nombre d'autres boissons. Le résultat consiste en une couche de mousse de lait compacte et homogène.
Eau chaude 	Eau	**150 ml**	L'eau chaude peut être utilisée pour préparer du thé, des tisanes et des boissons solubles.

Remarque : Dans les recettes originales, les boissons sont toutes réglées sur une température et une intensité d'arôme moyennes.

Espresso tray



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



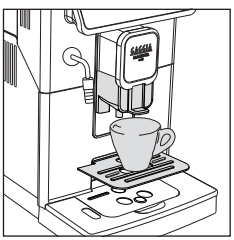
Soulever l'Espresso tray de la grille du bac d'égouttement et l'insérer dans la fente appropriée, comme le montre la figure.

Distribution du café

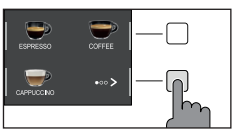
Distribution de café avec du café en grains

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

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



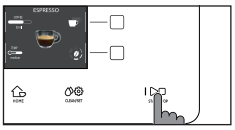
1 Installer l'Espresso tray, mettre une petite tasse sous la buse de distribution du café, lever ou baisser cette dernière selon la taille de la tasse utilisée. Appuyer sur la touche **HOME** pour accéder au menu des boissons.



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



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



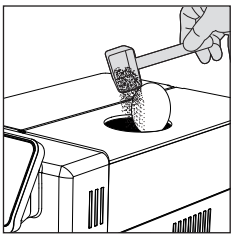
4 Enfin, appuyer sur la touche **START/STOP** ▷☐ pour commencer la distribution.

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

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

Distribution de café avec du café prémoulu

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



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

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

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



3 Appuyer sur la touche « » autant de fois que nécessaire pour sélectionner « ».

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

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

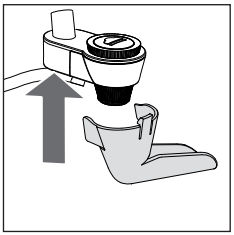
Pour personnaliser les réglages de la boisson, se référer au chapitre « Personnalisation des boissons ».

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

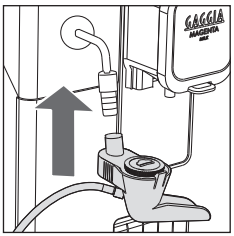
Préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné

Comment assembler le système Capp in Cup

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



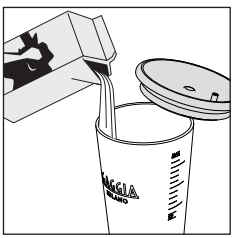
1 Assembler l'embout sur le corps central du système Capp in Cup.



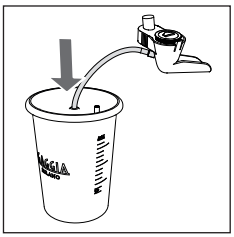
2 Insérer le système Capp in Cup dans la poignée en caoutchouc sur la buse de vapeur, jusqu'à ce qu'il se bloque en position.

Distribution des boissons à base de café et de lait émulsionné

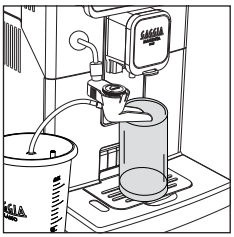
Conseil : Utiliser du lait froid (à une température de 5 °C environ) ayant une teneur en protéines de 3 % au moins, pour garantir un résultat optimal pour la mousse. Il est possible d'utiliser aussi bien du lait entier que demi-écrémé. De plus, il est possible d'utiliser du lait écrémé, du lait de soja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



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



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



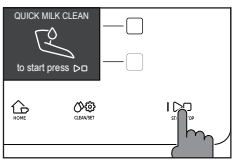
3 Positionner une tasse ou un verre sous la buse de distribution du café et le système Capp in Cup.

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

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

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

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



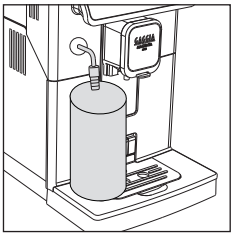
6 Après chaque préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné, on pourra effectuer la procédure de nettoyage rapide du circuit du lait dans un délai de 10 secondes. La procédure pourra dans tous les cas être effectuée à un moment ultérieur, en accédant au menu du nettoyage par l'intermédiaire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

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

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

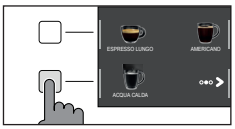
Distribution d'eau chaude

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



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

2 Appuyer sur la touche **HOME** ⌂, faire défiler les différentes pages-écrans au moyen de la touche verte « › » et sélectionner l'eau chaude.



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

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

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

Personnalisation des boissons et mémorisation des réglages (MEMO)

Cette machine permet de modifier les réglages d'une boisson selon ses propres préférences et de les mémoriser (MEMO) en écrasant les réglages précédemment mémorisés.

Personnalisation des boissons

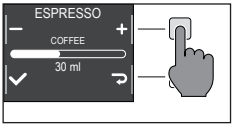
1 Appuyer sur la touche **HOME** ⌂.

2 Sélectionner la boisson.

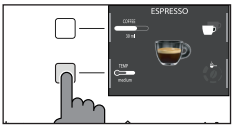


3 L'afficheur montre toutes les options pouvant être réglées et/ou sélectionnées selon les préférences de l'utilisateur. En fonction du type de boisson, il est possible de régler et/ou de sélectionner :

- la quantité de café et de lait ;
- la température du café ;
- la distribution de deux tasses à la fois ;
- l'utilisation de café prémoulu ;
- l'intensité de l'arôme (seulement si le café en grains est utilisé) ;



4 Après avoir appuyé sur les touches « CAFÉ » ou « LAIT », utiliser les touches vertes « + » et « − », pour régler la quantité souhaitée. Appuyer ensuite sur la touche « ✓ » pour confirmer et revenir à la page précédente, où la nouvelle quantité réglée sera affichée.



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

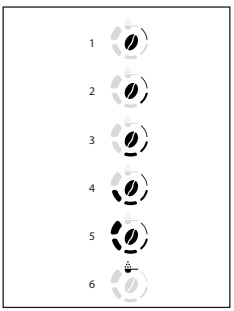
- basse ;
- moyenne ;
- haute ;



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

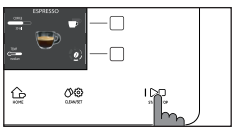
Remarque : Cette fonction n'est pas disponible pour les boissons avec du lait, l'AMERICANO et l'EAU CHAUDE.

8 Pour modifier l'intensité de l'arôme ou pour sélectionner le prémoulu, appuyer sur la touche « ». Le choix est possible parmi 5 degrés d'intensité différents. À chaque pression de la touche « », l'intensité change d'un degré. L'afficheur montre le degré d'intensité choisi ou la sélection du prémoulu.



1 Très léger
2 Léger
3 Normal
4 Fort
5 Très fort
6 Prémoulu.

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



9 Une fois que la boisson a été personnalisée selon son propre goût, elle peut être distribuée en appuyant sur la touche **START/STOP** ▷□ .

10 Si n'importe quel paramètre parmi ceux qui ont été énumérés ci-dessus a été modifié, une fois la distribution terminée la machine demande si l'on souhaite mémoriser la recette telle qu'elle a été modifiée.

Attention : Les nouveaux réglages mémorisés vont écraser les réglages de la recette précédente.

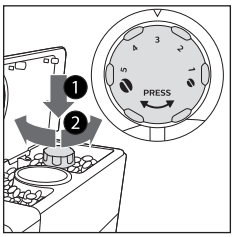
Remarque : Pour revenir aux réglages d'usine de chacune des recettes, il faut saisir de nouveau et mémoriser les réglages mentionnés à la section « Type de

Réglage du degré de mouture

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

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

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



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

2 Ouvrir le couvercle du réservoir à café en grains.

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

4 Pendant que la machine moud le café, presser le bouton de réglage du degré de mouture, situé dans le réservoir à café en grains, et le tourner d'un cran à la fois, vers la gauche ou vers la droite.

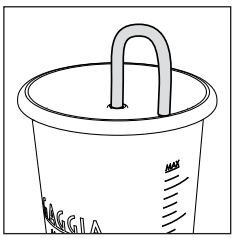
5 On peut choisir parmi 5 degrés de mouture différents. Plus le cran est petit, plus le café est fort et corsé.

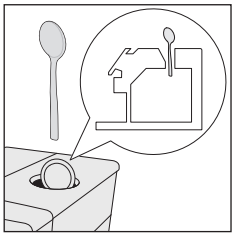
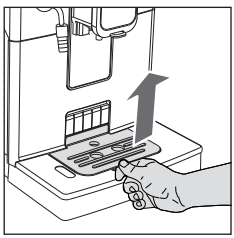
Remarque :
- Mouture grosse : goût plus léger, pour des mélanges à torréfaction foncée (3-5) ;
- Mouture fine : goût plus intense, pour des mélanges à torréfaction claire (1-3) ;

Nettoyage et entretien

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

Tableau des opérations de nettoyage

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

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

Nettoyage du système Capp in Cup

Programmes de nettoyage du système Capp in Cup

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

- Programme pour le nettoyage rapide

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

- Programme pour le nettoyage profond

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

Nettoyage du système Capp in Cup à l'eau courante -

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

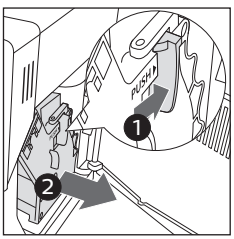
1 Retirer le système Capp in Cup de la buse de vapeur (Fig. 23).
2 Enlever la poignée en caoutchouc de la buse de vapeur (Fig. 24).
3 Enlever l'embout du système Capp in Cup (Fig. 25).
4 Retirer le tuyau d'aspiration du lait du corps central du système Capp in Cup (Fig. 26).
5 Pour déposer le corps central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

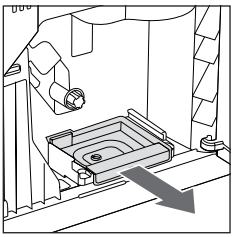
Nettoyage du groupe de distribution

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

Retrait du groupe de distribution

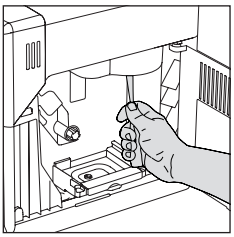
1 Éteindre la machine et débrancher le cordon d'alimentation.
2 Retirer le bac d'égouttement avec le réservoir à marc de café.
3 Ouvrir le volet d'entretien.
4 Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe de distribution (2) pour le retirer de la machine.



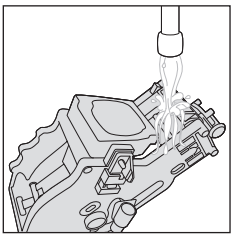


5 Extraire le tiroir à résidus de café.

Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante



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

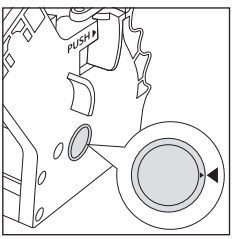


2 Rincer soigneusement à l'eau tiède le groupe de distribution et le tiroir à résidus de café. Nettoyer soigneusement le filtre supérieur.

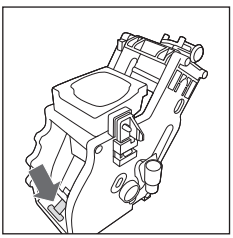
3 Laisser sécher le groupe de distribution à l'air libre.

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

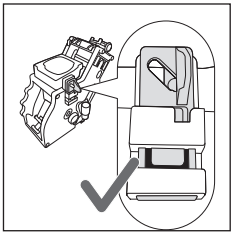
Remise en place du groupe de distribution



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

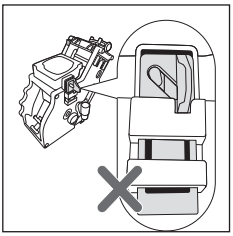


Vérifier que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution.



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

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



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

3 Réinstaller le tiroir à résidus de café.

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

Attention : Ne pas appuyer sur le levier PUSH.

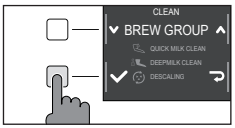
5 Fermer le volet d'entretien.

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

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



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



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

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

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

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

Lubrification du groupe de distribution

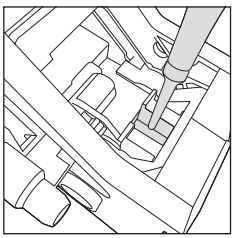
Pour garantir un rendement optimal de la machine, il faut lubrifier le groupe de distribution. Consulter le tableau suivant au sujet de la fréquence de lubrification.

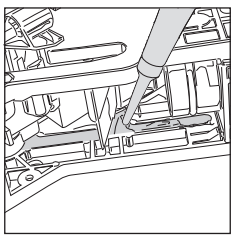
Fréquence d'utilisation	Nombre de boissons préparées quotidiennement	Fréquence de lubrification
Basse	1-5	Tous les 4 mois
Normale	6-10	Tous les 2 mois
Élevée	>10	Tous les mois

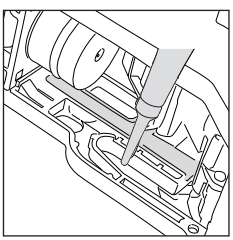
1 Éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.

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

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







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

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

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

Détartrage

Procédure de détartrage

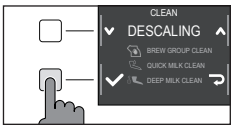


Le détartrage est à effectuer dès que la machine le requiert.

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

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

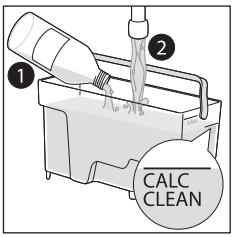
2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SET** et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.



- Sélectionner « DÉTARTRAGE » et, après avoir confirmé par la touche « ✓ » appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□ pour démarrer la procédure.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

1 Vider le réservoir à eau et le rincer soigneusement.

2 Remplir le réservoir à eau avec de l'eau 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 comme le décrit le chapitre correspondant.

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

Autres réglages

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

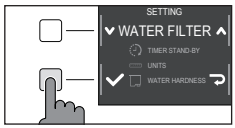
- Langue.
- Filtre à eau.
- Délai avant la mise en veille.
- Unité de mesure.
- Dureté de l'eau.
- Compteur de boissons.
- Son des touches
- Réglages prédéfinis.

Langue

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

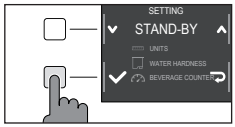
Langues disponibles		
ITALIEN	DANOIS	TCHÈQUE
ANGLAIS	GREC	SLOVAQUE
ALLEMAND	POLONAIS	LITUANIEN
FRANÇAIS	RUSSE	JAPONAIS
ESPAGNOL	ROUMAIN	CORÉEN
PORTUGAIS	HONGROIS	CHINOIS (TRADITIONNEL)
NÉERLANDAIS	BULGARE	CHINOIS (SIMPLIFIÉ)

Filtre à eau



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

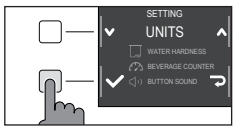
Délai avant la mise en veille



Après avoir sélectionné « DÉLAI AVANT LA MISE EN VEILLE », on peut régler le minuteur sur une des options suivantes :

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

Unité de mesure



Sélectionner « UNITÉ DE MESURE » :

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

Dureté de l'eau

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

Compteur de boissons

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

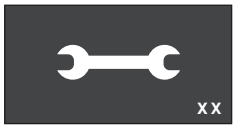
Son des touches

Pour ne pas être dérangé, il est possible de désactiver le son des touches en sélectionnant « OFF ».

Réglages prédéfinis

Il est possible de reconfigurer la machine avec les valeurs réglées en usine. La machine demandera une double confirmation avant d'effectuer la procédure.

Signification des codes d'erreur



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

Code d'erreur	Problème	Cause	Solution possible
01	Le moulin à café est bloqué	La conduite de sortie du café est obstruée.	Débrancher le cordon d'alimentation et retirer le groupe de distribution. Nettoyer soigneusement la conduite de sortie du café avec le manche d'une cuillère. Rallumer l'appareil.
03 - 04	Un problème est survenu avec le groupe de distribution.	Le groupe de distribution est sale ou il n'est pas bien lubrifié.	Éteindre la machine. Retirer le groupe de distribution et le nettoyer soigneusement. (Consulter le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution »)
		Le groupe de distribution n'est pas placé correctement.	Éteindre la machine. Retirer le groupe de distribution et le remettre en place. S'assurer que le groupe de distribution se trouve dans la bonne position avant de le remettre en place. Consulter le chapitre « Remise en place du groupe de distribution ».
05	Le circuit de l'eau présente un problème.	Il y a de l'air dans le circuit de l'eau.	Retirer et replacer plusieurs fois le réservoir dans la machine. Veiller à l'introduire correctement dans la machine. Vérifier que le compartiment du réservoir à eau est propre.
			En présence d'un filtre « INTENZA+ » : extraire le filtre du réservoir à eau et le secouer pour éliminer tout l'air du filtre. Ensuite, installer de nouveau le filtre « INTENZA+ » dans le réservoir à eau.
14	Surchauffe de la machine.	Les causes peuvent être multiples.	Éteindre la machine et la rallumer après 30 minutes. Effectuer cette opération 2 ou 3 fois.

Dépannage

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

Problème	Cause	Solution
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée.	Vérifier que le cordon d'alimentation est correctement branché.
	La touche « ON/OFF » n'a pas été maintenue enfoncée pendant suffisamment longtemps.	Garder la touche « ON/OFF » enfoncée pendant quelques secondes.
Le bac d'égouttement se remplit rapidement.	Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. La machine utilise de l'eau pour rincer le circuit interne et le groupe de distribution. Une partie de l'eau s'écoule à travers le système interne directement dans le bac d'égouttement.	Vider le bac d'égouttement lorsque l'indicateur rouge est visible à travers la grille. Il est conseillé de mettre une tasse sous la buse de distribution pour récolter l'eau de rinçage
L'afficheur indique constamment l'icône « Réservoir à marc de café plein ».	Le réservoir à marc de café a été vidé lorsque la machine était éteinte.	Toujours vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé lorsque la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne revient pas à zéro. Dans ce cas, l'afficheur visualise l'icône même si le réservoir n'est pas plein.
	Le réservoir à marc de café a été remis en place trop rapidement.	Toujours attendre environ 5 secondes avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur de revenir à zéro.
La machine demande de vider le réservoir à marc de café, même si le réservoir n'est pas plein.	La machine n'a pas remis le compteur à zéro la dernière fois que le réservoir à marc de café a été vidé.	Toujours attendre environ 5 secondes avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur du marc de café de revenir à zéro.
		Toujours vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé lorsque la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne revient pas à zéro.
Le réservoir à marc de café est trop plein et l'icône « Réservoir à marc de café plein » ne s'affiche pas	Le bac d'égouttement a été retiré sans que le réservoir à marc de café ait été vidé.	Chaque fois que l'on retire le bac d'égouttement, vider également le réservoir à marc de café, même s'il est presque vide. Ceci va permettre au compteur du marc de café de revenir à zéro et de recommencer à compter correctement les marc de café.
Impossible de retirer le groupe de distribution.	Le groupe de distribution ne se trouve pas dans la bonne position.	Fermer le volet d'entretien. Éteindre et rallumer la machine. Attendre que le message de machine prête s'affiche, puis retirer le groupe de distribution.

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

Problème	Cause	Solution
Le lait ne mousse pas.	Le système Capp in Cup est sale ou n'est pas inséré correctement. Il se pourrait également que toutes les parties du système n'aient pas été assemblées correctement.	Nettoyer le système Capp in Cup en suivant les indications au chapitre « Nettoyage profond à l'eau courante du système Capp in Cup » et le remettre en place correctement.
		Vérifier que tous les éléments ont été correctement assemblés.
	Le type de lait utilisé ne convient pas pour faire de la mousse.	Selon le type de lait, la quantité et la qualité de la mousse produite diffèrent.
Il n'est pas possible d'introduire le filtre « INTENZA+ ».	Il faut faire sortir l'air du filtre.	Laisser les bulles d'air s'échapper du filtre.
	Le réservoir contient encore de l'eau.	Vider le réservoir à eau avant d'installer le filtre.
	Il n'y a pas de joint en caoutchouc dans le filtre « INTENZA+ ».	Vérifier l'emballage et installer le joint dans le filtre « INTENZA+ ».
Il n'est pas possible d'activer le filtre « INTENZA+ »	Un filtre est déjà installé et activé	La machine signale le pourcentage d'utilisation du filtre. Si l'on souhaite quand même activer un nouveau filtre avant l'échéance de celui qui est actuellement utilisé, ce dernier doit d'abord être désactivé suivant la procédure décrite à la section « Remplacement du filtre à eau INTENZA+ »
Il y a de l'eau sous la machine.	Le bac d'égouttement est trop plein et a débordé.	Vider le bac d'égouttement dès que l'indicateur est visible à travers le bac. Toujours vider le bac d'égouttement avant de lancer la procédure de détartrage.
L'appareil est en mode DEMO.	Lorsque vous avez allumé la machine, vous avez appuyé sur une combinaison de boutons (**HOME** - **CLEAN/SET** – **HOME** - **CLEAN/SET**).	Éteignez la machine, puis rallumez-la au moyen de la touche **ON/OFF** sdu bandeau de commande.

Accessoires GAGGIA

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



Détartrant



Filtre à eau INTENZA+



Tablettes de dégraissage



Milk circuit cleaner (Philips)



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

Données techniques

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique à l'intérieur du volet d'entretien
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions	224 x 357 x 435 mm
Poids	7,7 kg
Longueur du cordon	1 200 mm
Bandeau de commande	En façade
Réservoir à eau	1,8 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café en grains	250 g
Capacité du réservoir à marc de café	15
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Chaudière Inox
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

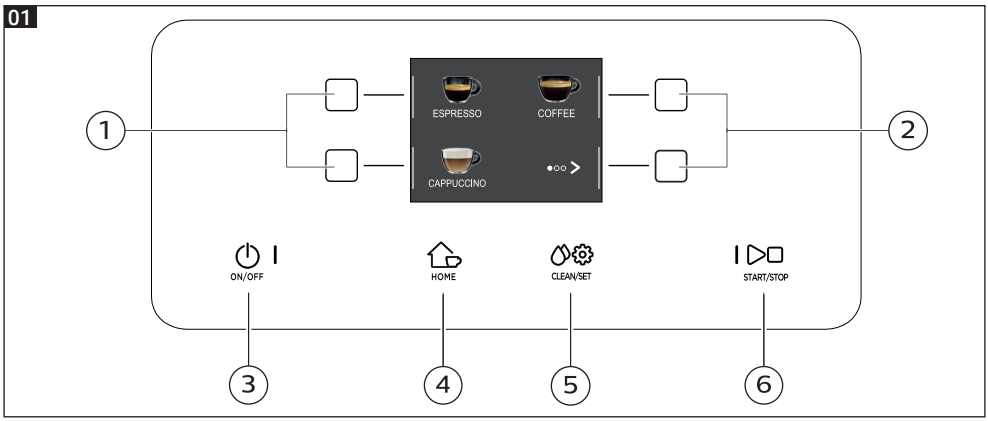
Inhalt

Gesamtansicht der Maschine (Abb. 2) 62
Bedienfeld und Display 63
Übersicht über das Bedienfeld (Abb. 1) 63
Multifunktionstasten 63
Erste Inbetriebnahme 64
Manueller Spülzyklus 64
Messung der Wasserhärte 65
Wasserfilter INTENZA+ 65
Installation des Wasserfilters INTENZA+ 66
Austausch des Wasserfilters INTENZA+ 66
Getränkearten 67
Espressotray 68
Brühvorgang 68
Kaffeezubereitung aus Kaffeebohnen 68
Kaffeezubereitung aus vorgemahlenem Kaffee 69
Zubereitung von Kaffeegetränken mit aufgeschäumter Milch 70
Montage des Capp in Cup-Systems 70
Ausgabe von Kaffeegetränken mit aufgeschäumter Milch 70
Heißwasserausgabe 72
Zubereitungsarten personalisieren und Einstellungen speichern (MEMO) 72
Zubereitungsarten personalisieren 72
Mahlgrad einstellen 74
Reinigung und Wartung 75
Reinigungstabelle 75
Reinigung des Capp in Cup-Systems 76
Brühgruppe reinigen 77
Brühgruppe schmieren 80
Entkalken 81
Vorgehen beim Entkalken 81
Vorgehen bei einer Unterbrechung des Entkalkungsvorgangs 82
Sonstige Einstellungen 82
Sprache 82
Wasserfilter 83
Stand-by-Zeit 83
Maßeinheiten 83
Wasserhärte 83
Getränkezähler 83
Tastenton 83
Vordefinierte Einstellungen 83
Bedeutung der Fehlercodes 84
Problemlösung 85
Zubehör von GAGGIA 88
Technische Daten 88

Gesamtansicht der Maschine (Abb. 2)

1	Bedienfeld	**17**	Abtropfschale
2	Kaffeeauslauf (einstellbar)	**18**	Rost Abtropfschale
3	Deckel des Wassertanks	**19**	Espressotray
4	Deckel des Kaffeebohnenbehälters	**20**	Griff des Capp in Cup-Systems
5	Fach für vorgemahlenen Kaffee	**21**	Dampfdüse
6	Steckdose Netzkabel	**22**	Glasmilchkaraffe
7	Schlitz zum Einsetzen des Espressotrays	**23**	Deckel der Glasmilchkaraffe
8	Anzeige Abtropfschale voll	**24**	Düse des Capp in Cup-Systems
9	Wassertank	**25**	Milchansaugschlauch
10	Aromaschutzdeckel	**26**	Mittelteil des Capp in Cup-Systems
11	Drehknopf für die Einstellung des Mahlwerks	**27**	Teststreifen für Wasserhärtetest
12	Kaffeebohnenbehälter	**28**	Wasserfilter
13	Brühgruppe	**29**	Messlöffel für vorgemahlenen Kaffee
14	Wartungstür	**30**	Schmiermittel
15	Kaffeeauffangbehälter	**31**	Netzkabel
16	Kaffeesatzbehälter		

Bedienfeld und Display



Übersicht über das Bedienfeld (Abb. 1)

1/2	**MULTIFUNKTIONSTASTEN**	Dienen zur Auswahl der im Display dargestellten Alternativen.
3	**ON/OFF-Taste** ⏻	Zum Ein- und Ausschalten der Maschine, indem Sie die Taste einige Sekunden lang gedrückt halten.
4	**HOME-Taste**	Zum Zugriff auf das Menü für die Getränkeauswahl.
5	**CLEAN/SET-Taste**	Zum Zugriff das Menü für das Reinigen und die Einstellungen.
6	**START/STOP-Taste** ▷□	Zum Ein- und Ausschalten der Ausgabe des gewählten Getränks oder zum Ein- und Ausschalten des im Display dargestellten Vorgangs.

Hinweis: Die Tasten **HOME** , **CLEAN/SET** dienen auch als ESC-Tasten. Die Anzeigen können durch Drücken von einer dieser beiden Tasten verlassen werden, durch die man wieder zum jeweiligen Ausgangsmenü zurückgelangt, außer wenn man sich innerhalb einer Funktion oder eines Programms befindet.

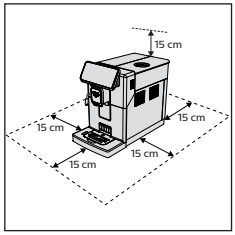
Multifunktionstasten

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



Hinweis: Für ein besseres Verständnis bei der Lektüre dieses Handbuchs wird darauf hingewiesen, dass wenn Sie die Angabe „Die Taste drücken" finden, stets „Die Taste neben der Funktionsangabe drücken" gemeint ist.

Erste Inbetriebnahme

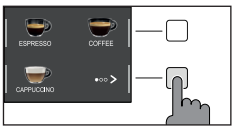


Vor Inbetriebnahme der Maschine ist es unbedingt wichtig, einige einfache Handlungen vorzunehmen, die in der Schnellanleitung zu Beginn dieser Bedienungsanleitung klar beschrieben und illustriert sind.

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

Manueller Spülzyklus

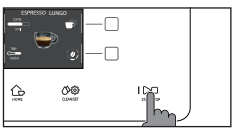
Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach längerem Nichtgebrauch der Maschine ist es notwendig, einen manuellen Spülzyklus auszuführen.



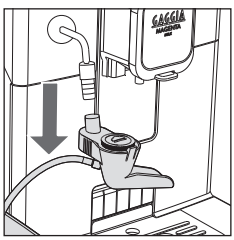
1 Einen Behälter unter den Kaffeeauslauf stellen, die verschiedenen Seiten durchgehen und einen „GROSSEN ESPRESSO" wählen.



2 Die Taste „ " solange drücken, bis „ " gewählt ist, ohne jedoch vorgemahlenen Kaffee einzufüllen.



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



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

5 Den Behälter unter die Dampfdüse stellen und als Getränk „HEISSES WASSER" wählen .

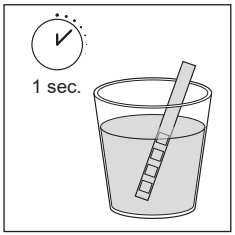
6 Zum Ausgeben die **START/STOP** ▷☐-Taste drücken.

7 Den Behälter leeren und die Schritte von 5 bis 7 wiederholen, bis der Wassertank leer ist.

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

Messung der Wasserhärte

Bei der ersten Inbetriebnahme muss die Wasserhärte eingestellt werden.
Den mitgelieferten Teststreifen zur Messung Wasserhärte hernehmen und die im Lauf der Inbetriebnahme auf dem Display angezeigten Schritte befolgen.
Um die Einstellung für die Wasserhärte im Nachhinein zu ändern, die **CLEAN/ SET** -Taste drücken und „EINSTELL." auswählen. Wenn Sie in das Menü der Einstellungen gelangt sind, „WASSERHÄRTE" auswählen.



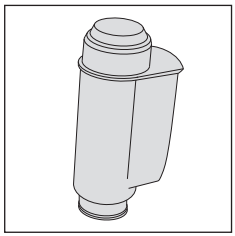
1 Den Teststreifen zur Messung der Wasserhärte eine Sekunde lang in ein Glas Wasser tauchen. Den Teststreifen wieder herausziehen und 1 Minute lang warten.

2 Nachzählen, wie viele Quadrate rot angelaufen sind.

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

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

Wasserfilter INTENZA+

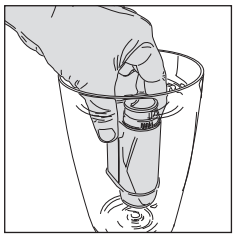


Um die Bildung von Kalk in der Maschine zu begrenzen, empfiehlt sich die Verwendung des Wasserfilters INTENZA+. Dies verleiht Ihrer Maschine eine längere Lebensdauer und auf lange Sicht wird auch das Aroma des Kaffees besser bewahrt.

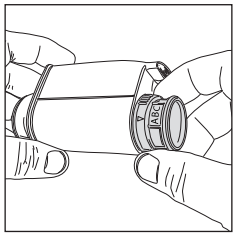
Das Wasser ist ein wichtiges Grundelement bei der Zubereitung von Kaffee. Daher ist es ganz besonders wichtig, dass es immer professionell gefiltert ist.

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

Installation des Wasserfilters INTENZA+



Den Wasserfilter „INTENZA+" senkrecht (so dass die Öffnung nach oben zeigt) in kaltes Wasser tauchen. Den Filter leicht an den Seiten zusammendrücken, damit die Luftblasen besser entweichen.



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

A = weiches Wasser – entspricht 1 oder 2 Quadraten

B = hartes Wasser (Standard) – entspricht 3 Quadraten

C = sehr hartes Wasser – entspricht 4 Quadraten

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

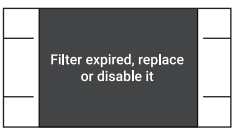
1 Die **CLEAN/SET** -Taste und anschließend die „ EINSTELL. "-Taste drücken.

2 „WASSERFILTER" wählen und die Taste „ ✓ " drücken.

3 Damit der Filter richtig aktiviert wird, den Anweisungen im Display folgen und „AKTIV." wählen.

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

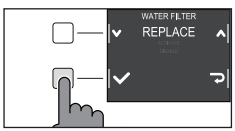
Austausch des Wasserfilters INTENZA+



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

1 Zum Austauschen oder Abschalten zuerst die **CLEAN/SET** -Taste und anschließend die „ EINSTELL. "-Taste drücken.

2 „WASSERFILTER" wählen und die Taste „ ✓ " drücken.



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

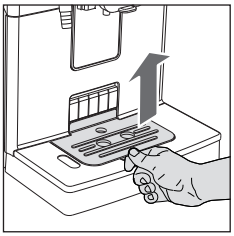
Damit der Filter richtig aktiviert wird, den Anweisungen im Display folgen.

Getränkearten

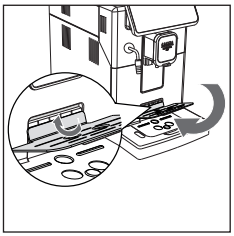
Originalrezept			Beschreibung
Ristretto 	Kaffee	**30 ml**	Der in einer besonders kleinen Tasse servierte Ristretto ist ein Espresso mit gegenüber herkömmlichem Espresso verkürzter Brühzeit. Dadurch ist er „kürzer" und koffeinärmer.
Espresso 	Kaffee	**40 ml**	Der Espresso ist in aller Welt als der „echte italienische Kaffee" bekannt. Er wird in einer sehr kleinen Tasse serviert. Die unvergleichlichen Merkmale sind ein volles und intensives Aroma sowie eine Deckschicht aus natürlicher, fester Crema. Dies ergibt sich durch das Durchpressen von heißem Wasser durch das Pulver unter Druck. Dieser Prozess wurde 1938 von Achille Gaggia entwickelt.
Großer Espresso 	Kaffee	**80 ml**	Beim großen Espresso läuft das Wasser langsamer durch das Kaffeepulver. Er ist besser gelöst, hat eine andere aromatische Intensität und enthält etwas mehr Koffein. Er wird in einer mittelgroßen Tasse serviert.
Kaffee 	Kaffee	**120 ml**	Gegenüber dem Espresso wird für den Kaffee mehr Wasser verwendet. Das Aroma ist leichter, er wird in mittelgroßen bis großen Tassen serviert.
Americano 	Kaffee Wasser	**40 ml** **110 ml**	Der Americano ist ein weniger starker großer Kaffee auf der Grundlage eines Espresso. Dieser wird mit heißem Wasser verlängert.
Cappuccino 	Milch Kaffee	**120 ml** **40 ml**	Der Cappuccino ist einer der beliebtesten italienischen Klassiker der Welt. Er wird mit Espresso, Milch und mindestens 1 cm Milchschaum zubereitet. Serviert wird er in einer großen Tasse.
Milchkaffee 	Kaffee Milch	**90 ml** **90 ml**	Der Milchkaffee besteht zu gleichen Teilen aus Kaffee und Milch. Jetzt kann er auch mit einer dünnen Schicht Milchschaum verfeinert werden. Serviert wird er in einer großen Tasse.
Aufgeschäumte Milch 	Milch	**180 ml**	Die aufgeschäumte Milch wird für die Zubereitung von Cappuccino, Latte Macchiato und vielen anderen Getränken verwendet. Das Resultat ist ein feste und gleichmäßige Schicht Milchschaum.
Heißes Wasser 	Wasser	**150 ml**	Das heiße Wasser kann zur Zubereitung von Tee und Getränken auf Pulverbasis verwendet werden.

Hinweis: In den Originalrezepten sind die Getränke alle auf einer mittlere Temperatur und Aromaintensität eingestellt.

Espressotray



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



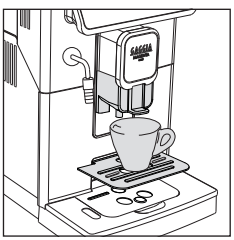
Heben Sie Espressotray vom Rost der Abtropfschale ab und setzen sie ihn wie in der Zeichnung gezeigt in den dafür vorgesehenen Schlitz ein.

Brühvorgang

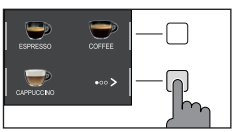
Kaffeezubereitung aus Kaffeebohnen

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

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



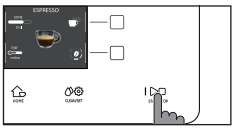
1 Den Espressotray positionieren, eine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen, den Kaffeeauslauf je nach Höhe der verwendeten Tasse höher oder tiefer einstellen.
Um zum Menü für die Getränkeauswahl zurückzukehren, auf die **HOME** -Taste drücken.



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



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



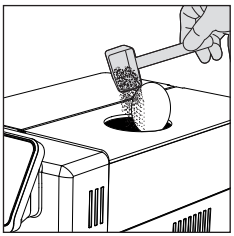
4 Zum Ausgeben schließlich die **START/STOP** ▷□-Taste drücken.

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

Wenn die Einstellungen für das Getränk nach persönlichen Wünschen vorgenommen werden sollen, bitte das Kapitel „Zubereitungsarten personalisieren" heranziehen.

Kaffeezubereitung aus vorgemahlenem Kaffee

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



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

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

2 Eine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen und das gewünschte Getränk auswählen.



3 Die Taste „ “ solange drücken, bis „ “ gewählt ist.

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

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

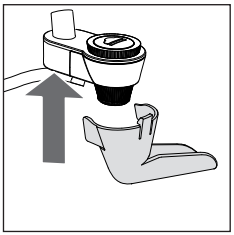
Wenn die Einstellungen für das Getränk nach persönlichen Wünschen vorgenommen werden sollen, bitte das Kapitel „Zubereitungsarten personalisieren" heranziehen.

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

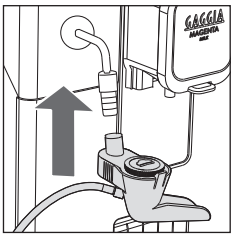
Zubereitung von Kaffeegetränken mit aufgeschäumter Milch

Montage des Capp in Cup-Systems

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



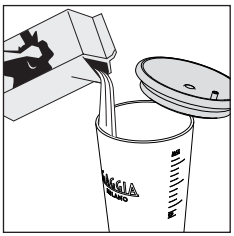
1 Düse an das Mittelteil des Capp in Cup-Systems anbringen.



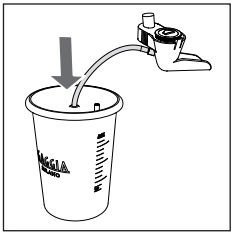
2 Das Capp in Cup-System bis zum Einrasten in den Gummigriff der Dampfdüse einführen.

Ausgabe von Kaffeegetränken mit aufgeschäumter Milch

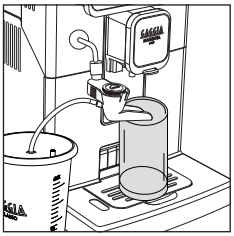
Unser Ratschlag: Für einen optimalen Schaum sollte kalte Milch (mit einer Temperatur von etwa 5 °C) mit einem Proteingehalt von mindestens 3 % verwendet werden. Es kann entweder Vollmilch oder teilentrahmte Milch verwendet werden. Es kann weiterhin entrahmte Milch, Sojamilch und laktosefreie Milch verwendet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



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



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



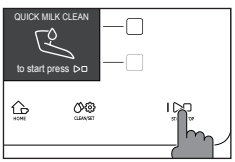
3 Eine Tasse oder ein Glas unter den Kaffeeauslauf und das Capp in Cup-System stellen.

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

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

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

Wenn die Einstellungen für das Getränk nach persönlichen Wünschen vorgenommen werden sollen, bitte das Kapitel „Zubereitungsarten personalisieren" heranziehen.



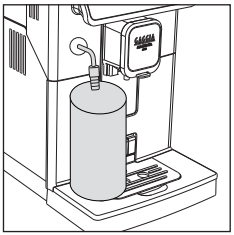
6 Nach jeder Zubereitung von Getränken mit Kaffee und aufgeschäumter Milch kann innerhalb von 10 Sekunden eine Schnellreinigung des Milchsystems ausgeführt werden. Der Vorgang kann auch noch zu einem späteren Zeitpunkt durchgeführt werden, indem das Reinigungsmenü mit der **CLEAN/SET** -Taste aufgerufen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

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

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

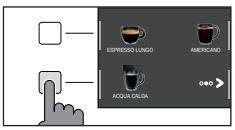
Heißwasserausgabe

Achtung: Zu Beginn der Zubereitung können aus der Dampfdüse Dampf- und Heißwasserspritzer austreten.



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

2 Die **HOME** ⌂-Taste drücken, die verschiedenen Anzeigen mit der grünen Taste „ › “ scrollen und heißes Wasser auswählen.



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

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

Wenn die Getränkeeinstellungen Ihren persönlichen Vorlieben vorgenommen werden sollen, bitte das Kapitel „Zubereitungsarten personalisieren“ heranziehen.

Zubereitungsarten personalisieren und Einstellungen speichern (MEMO)

Mit dieser Maschine können Sie die Einstellungen eines Getränks nach Ihren Vorlieben ändern und diese durch Überschreiben der vorherigen Einstellungen speichern (MEMO).

Zubereitungsarten personalisieren

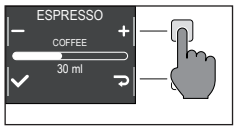


1 Die **HOME**-Taste drücken ⌂.

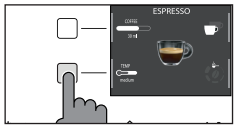
2 Das gewünschte Getränk wählen.

3 Auf der Anzeige erscheinen alle Einstellungen, die Sie je nach Ihren Vorlieben vornehmen und/oder auswählen können. Je nach Art des Getränks sind einstell- und/oder auswählbar:

- die Kaffee- und Milchmenge;
- die Kaffeetemperatur;
- die gleichzeitige Ausgabe von 2 Tassen;
- die Verwendung von vorgemahlenem Kaffee;
- die Aromaintensität (lediglich bei Verwendung von Kaffeebohnen);



4 Nach dem Drücken der Taste „KAFFEE ▬▬ “ oder der Taste „ MILCH ▬▬ “ mit den grünen Tasten „ + “ und „ − “ die gewünschte Menge einstellen.
Durch Drücken der Taste „ ✓ “ bestätigen und zur vorherigen Anzeige zurückkehren, in der jetzt die nunmehr vorgegebene Menge erscheint.



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

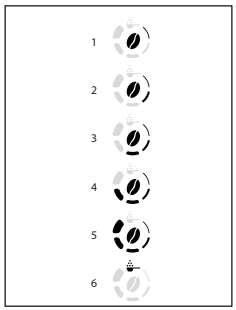
- niedrig;
- mittel;
- hoch;



6 Die Taste „ ☕☕ “ drücken, um 2 Tassen zuzubereiten, oder die Taste „ ☕ “ für nur 1 einzige Tasse. Die mittig im Display dargestellte Abbildung des Getränks zeigt die Anzahl der vorgewählten Tassen an.

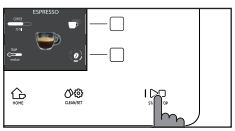
Hinweis: Diese Funktion ist nicht anwendbar für Getränke mit Milch, AMERICANO und HEISSES WASSER.

8 Um die Aromaintensität zu ändern oder den vorgemahlenen Kaffee zu wählen, die Taste „ ◉ “ drücken. Sie können zwischen 5 verschiedenen Intensitätsstufen wählen. Bei jedem Drücken der Taste „ ◉ “ ändert sich die Intensität des Aromas um eine Stufe. Das Display zeigt die gewählte Intensität oder die Auswahl des vorgemahlenen Kaffees an.



1 Sehr mild
2 Mild
3 Normal
4 Stark
5 Sehr stark
6 Vorgemahlener Kaffee.

Hinweis: Mit der Funktion Vorgemahlener Kaffee kann jeweils immer nur 1 Tasse zubereitet werden.



9 Nachdem Sie das Getränk nach Ihren Vorlieben personalisiert haben, können Sie es mit **START/STOP** ▷□ ausgeben.

10 Wenn Sie einen der oben aufgeführten Parameter geändert haben, wird am Ende der Ausgabe gefragt, ob Sie das Rezept mit den vorgenommenen Änderungen speichern möchten.

Achtung: Die neuen gespeicherten Einstellungen überschreiben diejenigen des vorherigen Rezepts.

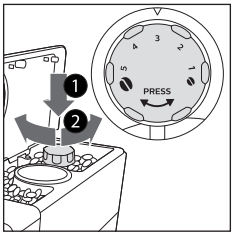
Hinweis: Um zu den Werkseinstellungen der einzelnen Rezepte zurückzukehren, müssen die im Abschnitt „Art des Getränks“ angegebenen Einstellungen erneut eingegeben und gespeichert werden.

Mahlgrad einstellen

Der Mahlgrad kann mit dem Drehknopf für die Mahlgradeinstellung, der sich im Kaffeebohnenbehälter befindet, eingestellt werden. Das Keramikmahlwerk garantiert einen perfekten und homogenen Mahlgrad für die Zubereitung jeder einzelnen Tasse Kaffee. Das Aroma wird so bewahrt, der Geschmack ist immer perfekt.

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

Achtung: Um Schäden am Mahlwerk zu vermeiden, den Drehknopf für die Anwahl des Mahlgrads jeweils immer nur einen Schritt weit drehen.



1 Eine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.

2 Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters öffnen.

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

4 Während die Maschine den Kaffee mahlt, den Drehknopf für die Einstellung des Mahlgrads im Kaffeebohnenhälter drücken und diesen jeweils um einen Schritt nach links oder nach rechts drehen.

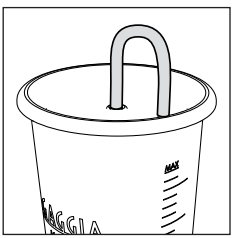
5 Sie können zwischen 5 Mahlgraden auswählen. Je feiner der Kaffee gemahlen wird, desto stärker und vollmundiger wird er.

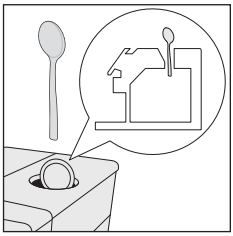
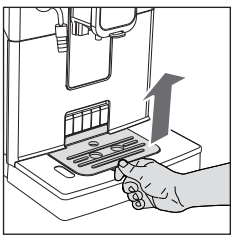
Hinweis:
- Grober Mahlgrad: leichteres Aroma, für dunkel geröstete Mischungen (3-5);
- Feiner Mahlgrad: intensiverer Geschmack, für hell geröstete Mischungen (1-3);

Reinigung und Wartung

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

Reinigungstabelle

Komponente	Zeitpunkt	Vorgehen
Capp in Cup-System	Nach jedem Gebrauch	Unter Befolgung der auf dem Display befindlichen Anweisungen den Zyklus „SCHNELLREINIGUNG“ starten. Die Düse des Capp in Cup-Systems abnehmen und unter laufendem Wasser reinigen.
	Täglich	Die Glasmilchkaraffe waschen oder in den Kühlschrank stellen, wobei der Ansaugschlauch der Milch wie in der Abbildung gezeigt zu positionieren ist. Sie kann auch in der Spülmaschine gespült werden. 
	Monatlich	Den Zyklus „GRÜNDLICHE REINIGUNG“ starten, wobei die im Kapitel „Reinigung des Capp in Cup-Systems“ beschriebenen Anweisungen zu befolgen sind. Für diesen Reinigungszyklus ist das Produkt für die Reinigung des Milchsystems „Milk Circuit Cleaner“ von Philips zu benutzen. Anschließend das Capp in Cup-System entfernen und alle Komponenten unter laufendem Wasser reinigen.
Brühgruppe	Wöchentlich	Die Brühgruppe herausnehmen und unter laufendem Wasser reinigen.
	Je nach Art der Verwendung	Siehe Kapitel „Brühgruppe reinigen und schmieren“.
	Monatlich	Die Brühgruppe mit Kaffeefettlöser-Tabletten von Gaggia reinigen, um alle öligen Kaffeerückstände zu entfernen.
Abtropfschale voll	Wenn der rote Füllstandsanzeiger aus dem Abdeckgitter der Abtropfschale austritt	Die Abtropfschale entleeren und unter laufendem Wasser reinigen.

Komponente	Zeitpunkt	Vorgehen
Kaffeesatzbehälter	Wenn die Maschine dazu auffordert	Den Kaffeesatzbehälter leeren und unter laufendem Wasser reinigen. Dabei darauf achten, dass die Maschine währenddessen eingeschaltet ist, sonst kann sich die Füllstandserkennung des Kaffeesatzbehälters nicht auf Null gestellt.
Wassertank	Wöchentlich	Unter laufendem Wasser reinigen.
Fach für vorgemahlenen Kaffee/Kaffeezufuhr	Wöchentlich	Den oberen Bereich mit dem Stiel eines Löffels reinigen, wie nachfolgend gezeigt. 
Espressotray	Je nach Art der Verwendung	Espressotray entfernen und unter laufendem Wasser reinigen Er kann auch in der Spülmaschine im oberen Korb gespült werden. 

Reinigung des Capp in Cup-Systems

Reinigungsprogramme des Capp in Cup-Systems

Die Maschine verfügt über 2 Reinigungsprogramme für das Capp in Cup-System, die Schnellreinigung und die gründliche Reinigung. Beide Programme können über die **CLEAN/SET** -Taste und der anschließenden Betätigung der „REIN."-Taste ausgewählt werden.
Die Schnellreinigung wird auch nach der Ausgabe von Milchgetränken angeboten.
Für beide Programme sind die auf dem Display angezeigten Anweisungen zu befolgen.

- Programm für die Schnellreinigung

Das Schnellreinigungsprogramm sieht die Reinigung des Milchsystems mit heißem Wasser vor.

- Programm für die gründliche Reinigung

Das Programm für die gründliche Reinigung des Capp in Cup-Systems umfasst die sorgfältige Reinigung des gesamten Milchsystems unter der Verwendung des Reinigungsproduktes „Milk Circuit Cleaner" von Philips.

Reinigung des Capp in Cup-Systems unter laufendem Wasser

Achtung: Die Dampfdüse ist nach Gebrauch eventuell heiß.

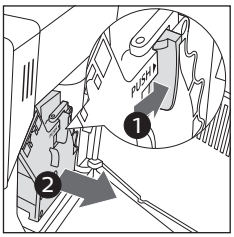
1 Das Capp in Cup-System von der Dampfdüse abnehmen (Abb. 23)
2 Den Gummigriff von der Dampfdüse entfernen (Abb. 24).
3 Die Düse vom Capp in Cup-System nehmen (Abb. 25).
4 Den Milchansaugschlauch vom Mittelteil des Capp in Cup-Systems nehmen (Abb. 26).
5 Für die Abnahme des Mittelteils:
   - an den markierten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

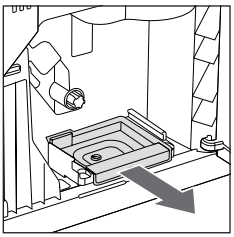
Brühgruppe reinigen

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

Herausnehmen der Brühgruppe

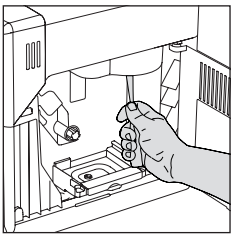
1 Die Maschine abschalten und den Netzstecker ziehen.
2 Die Abtropfschale mit dem Kaffeesatzbehälter entfernen.
3 Die Wartungstür öffnen.
4 Den Hebel PUSH (Drücken) (1) drücken und dann die Brühgruppe (2) aus der Maschine herausziehen.



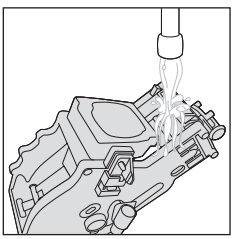


5 Den Kaffeeauffangbehälter herausnehmen.

Brühgruppe unter laufendem Wasser reinigen



1 Die Kaffeezufuhr mit dem Stiel eines kleinen Löffels oder einem anderen abgerundeten Küchenutensil gründlich reinigen.

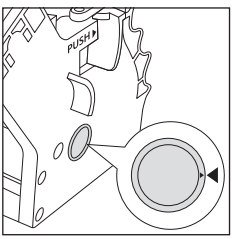


2 Die Brühgruppe und den Kaffeeauffangbehälter gründlich mit lauwarmem Wasser spülen. Den oberen Filter sorgfältig reinigen.

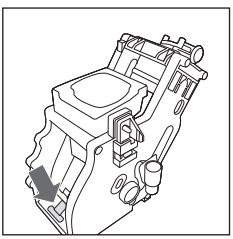
3 Die Brühgruppe an der Luft trocknen lassen.

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

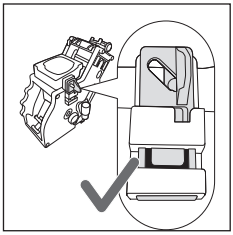
Brühgruppe wieder einsetzen



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

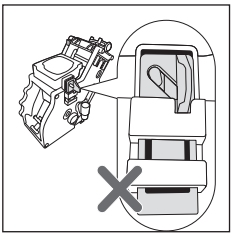


Sich vergewissern, dass der Hebel gegen den Fuß der Brühgruppe drückt.



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

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



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

3 Den Kaffeeauffangbehälter wieder einsetzen.

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

Achtung: Nicht auf den kleinen Hebel PUSH drücken.

5 Die Wartungstür schließen.

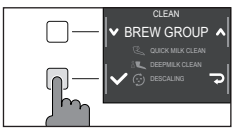
Brühgruppe mit Tabletten zum Entfernen der öligen Kaffeerückstände reinigen

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



1 Einen Behälter unter den Kaffeeauslauf stellen.

2 Zuerst die **CLEAN/SET** -Taste und dann die im Display als „REIN." gezeigte Taste drücken.



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

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

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

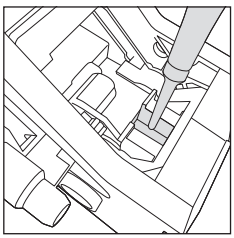
Brühgruppe schmieren

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

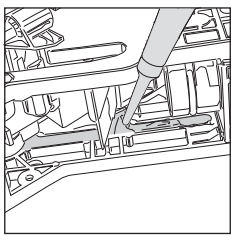
Nutzungshäufigkeit	Anzahl der täglich zubereiteten Getränke	Schmierhäufigkeit
Niedrig	1-5	Alle 4 Monate
Mittel	6-10	Alle 2 Monate
Hoch	>10	Jeden Monat

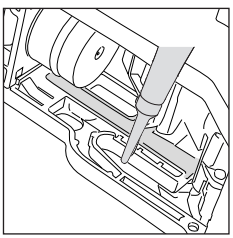
1 Das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen.

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



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





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

5 Die Brühgruppe wieder einsetzen (siehe dazu das Kapitel „Brühgruppe wieder einsetzen").

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

Entkalken

Vorgehen beim Entkalken

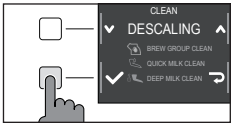


Wenn die Maschine dazu auffordert, muss sie entkalkt werden.

Dazu darf ausschließlich das Entkalkungsmittel von Gaggia verwendet werden, das entwickelt wurde, um optimale Leistungen der Maschine zu gewährleisten. Die Verwendung anderer Mittel kann die Maschine beschädigen und kann zu Rückständen im Wasser führen. Wird die Maschine nicht entkalkt, führt dies zum Verlust der Garantie.

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

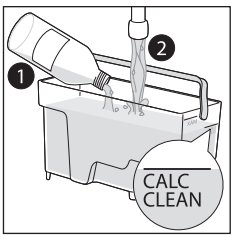
2 Zuerst die**CLEAN/SET** -Taste und dann die im Display als „REIN." gezeigte Taste drücken.



- „ENTKALKEN" auswählen und nach Bestätigung mit der Taste „ ✓ " die **START/STOP** ▷□-Taste drücken, um zu starten.

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

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



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

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

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

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

9 Den Wasserfilter INTENZA+ wieder in den Wassertank einsetzen.

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

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

Vorgehen bei einer Unterbrechung des Entkalkungsvorgangs

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

1 Den Wassertank entleeren und gründlich auswaschen.

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

3 Vor dem Zubereiten von Getränken einen manuellen Spülzyklus durchführen, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.

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

Sonstige Einstellungen

Durch Drücken der **CLEAN/SET** -Taste und Auswählen von „EINSTELL." können einige Parameter der Maschine auf dem Display zurückgesetzt oder geändert werden, wie:

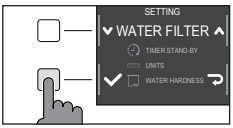
- Sprache.
- Wasserfilter.
- Stand-by-Zeit.
- Maßeinheiten.
- Wasserhärte.
- Getränkezähler.
- Tastenton
- Vordefinierte Einstellungen.

Sprache

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

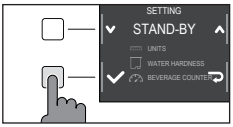
Verfügbare Sprachen		
ITALIENISCH	DÄNISCH	TSCHECHISCH
ENGLISCH	GRIECHISCH	SLOWAKISCH
DEUTSCH	POLNISCH	LITAUISCH
FRANZÖSISCH	RUSSISCH	JAPANISCH
SPANISCH	RUMÄNISCH	KOREANISCH
PORTUGIESISCH	UNGARISCH	CHINESISCH (TRADITIONELL)
NIEDERLÄNDISCH	BULGARISCH	CHINESISCH (VEREINFACHT)

Wasserfilter



Nach dem Wählen von „WASSERFILTER" den Anweisungen im Display sowie den Beschreibungen in den Kapiteln „Installation des Wasserfilters INTENZA+" und „Austausch des Wasserfilters INTENZA+" folgen.

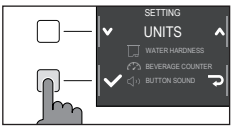
Stand-by-Zeit



Nach Auswahl von „STAND-BY-ZEIT" kann der Timer eingestellt werden auf:

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

Maßeinheiten



Mit „MASSEINHEITEN":

ist es möglich, in Millilitern oder in Unzen auszugeben.

Wasserhärte

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

Getränkezähler

Es kann für jedes Getränk die Anzahl der ab der ersten Inbetriebnahme der Maschine zubereiteten Tassen angezeigt werden. Diese Daten sind nicht rücksetzbar.

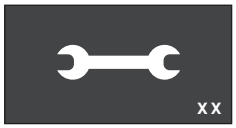
Tastenton

Der Tastenton kann durch Wählen von „OFF" deaktiviert werden, damit Sie nicht gestört werden.

Vordefinierte Einstellungen

Die Maschine kann auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Vor dem endgültigen Rücksetzen fordert die Maschine eine doppelte Bestätigung an.

Bedeutung der Fehlercodes



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

Fehlercode	Problem	Ursache	Mögliche Lösung
01	Das Mahlwerk ist blockiert.	Die Kaffeezufuhr ist blockiert.	Den Netzstecker ziehen und die Brühgruppe herausnehmen. Die Kaffeezufuhr mit dem Stiel eines kleinen Löffels gründlich reinigen. Das Gerät erneut einschalten.
03 - 04	Es wurde ein Problem mit der Brühgruppe festgestellt.	Die Brühgruppe ist verschmutzt oder unzureichend geschmiert.	Die Maschine ausschalten. Die Brühgruppe herausnehmen und gründlich reinigen. (Siehe das Kapitel „Brühgruppe reinigen“)
		Die Brühgruppe ist nicht richtig positioniert.	Die Maschine ausschalten. Die Brühgruppe herausnehmen und neu einsetzen. Vor dem Einsetzen sicherstellen, dass sich die Brühgruppe in der richtigen Position befindet. Siehe das Kapitel „Brühgruppe wieder einsetzen“.
05	Auf dem Wassersystem liegt ein Problem vor.	Im Wassersystem befindet sich Luft.	Den Tank einige Male aus der Maschine nehmen und erneut einsetzen. Sicherstellen, dass er korrekt in die Maschine eingesetzt wird. Kontrollieren, ob das Fach für den Wassertank sauber ist.
			Wird ein Filter „INTENZA+“ verwendet: Den Filter aus dem Wassertank herausnehmen und schütteln, um die gesamte Luft aus dem Filter zu entfernen. Dann den Wasserfilter „INTENZA+“ wieder in den Wassertank einsetzen.
14	Die Maschine ist überhitzt.	Hierfür können zahlreiche Ursachen vorliegen.	Die Maschine aus- und nach 30 Minuten erneut einschalten. Diesen Vorgang 2-3 Mal ausführen.

Problemlösung

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

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht angeschlossen.	Bitte prüfen, ob das Netzkabel richtig eingesteckt ist.
	Die On-/Off-Taste wurde nicht lange genug gedrückt.	Die On-/Off-Taste einige Sekunden lang gedrückt halten.
Die Abtropfschale ist immer sehr schnell voll.	Dies ist ganz normal. Die Maschine spült das interne System und die Brühgruppe mit Wasser. Ein Teil des Wassers fließt aus dem internen System direkt in die Abtropfschale.	Wenn der rote Anzeiger aus dem Abdeckgitter der Abtropfschale austritt, diese ausleeren. Es empfiehlt sich, eine Tasse unter den Kaffeeauslauf zu stellen, so dass das Spülwasser aufgefangen wird.
Das Display zeigt ständig das Symbol „Kaffeesatzbehälter voll" an.	Der Kaffeesatzbehälter wurde bei ausgeschalteter Maschine geleert.	Stets den Kaffeesatzbehälter bei eingeschalteter Maschine leeren. Wird der Kaffeesatzbehälter bei ausgeschalteter Maschine geleert, wird der Zähler der Kaffeezyklen nicht auf Null gestellt. In diesem Falle zeigt das Display das Symbol auch dann an, wenn der Behälter nicht voll ist.
	Der Kaffeesatzbehälter wurde zu schnell wieder eingesetzt.	Stets ca. 5 Sekunden abwarten, bevor der Kaffeesatzbehälter wieder eingesetzt wird. Auf diese Weise wird der Zähler auf Null zurückgesetzt.
Die Maschine fordert zur Leerung des Kaffeesatzbehälters auf, auch wenn der Behälter nicht voll ist.	Die Maschine hat den Zähler bei der letzten Leerung des Kaffeesatzbehälters nicht auf Null gestellt.	Stets ca. 5 Sekunden abwarten, bevor der Kaffeesatzbehälter wieder eingesetzt wird. Auf diese Weise wird der Zähler der Kaffeesatzportionen wieder auf Null gestellt.
		Den Kaffeesatzbehälter stets bei eingeschalteter Maschine leeren. Wird der Kaffeesatzbehälter bei ausgeschalteter Maschine geleert, wird der Zähler der Kaffeezyklen nicht auf Null gestellt.
Der Satzbehälter ist zu voll und das Symbol „Kaffeesatzbehälter voll" wird nicht angezeigt	Die Abtropfschale wurde entfernt, ohne den Kaffeesatzbehälter zu leeren.	Wenn die Abtropfschale entfernt wird, sollte stets auch der Kaffeesatzbehälter geleert werden, auch wenn dieser noch lange nicht voll ist. Auf diese Weise wird der Zähler der Kaffeesatzportionen auf Null gestellt und beginnt mit der korrekten Zählung der Kaffeesatzportionen.
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden.	Die Brühgruppe befindet sich nicht in der richtigen Position.	Die Wartungstür schließen. Die Maschine erneut aus- und wieder einschalten. Warten, bis das Display die Bereitschaft anzeigt, und dann die Brühgruppe herausnehmen.

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

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Milch schäumt nicht.	Das Capp in Cup-System ist verschmutzt oder wurde nicht richtig eingesetzt. Oder nicht alle Teile des Systems wurden korrekt montiert.	Das Capp in Cup-System unter Befolgung der im Kapitel „Gründliche Reinigung des Capp in Cup-Systems unter laufendem Wasser" aufgeführten Anweisungen reinigen und wieder korrekt positionieren.
		Sicherstellen, dass alle Einzelteile richtig montiert sind.
	Der verwendete Milchtyp eignet sich nicht für die Herstellung von Schaum.	Je nach Milchtyp können die Qualität und die Menge des Milchschaums unterschiedlich sein.
Der Filter „INTENZA+" lässt sich nicht einsetzen.	Die Luft muss aus dem Filter abgelassen werden.	Die Luftblasen aus dem Filter ablassen.
	Der Tank enthält noch Wasser.	Den Wassertank leeren, bevor der Filter installiert wird.
	Am Filter „INTENZA+" ist die Gummidichtung nicht eingelegt.	Prüfen, ob Dichtung des Filters „INTENZA+" im Lieferumfang enthalten ist und diese einsetzen.
Der Filter „INTENZA+" kann nicht aktiviert werden.	Es ist bereits ein Filter aktiv	Die Maschine zeigt den verwendeten Prozentsatz des Filters an. Wenn Sie auf jeden Fall einen neuen Filter aktivieren möchten, muss vor Ablauf der Gültigkeit des verwendeten Filters dieser zunächst wie im Abschnitt „Austausch des Wasserfilters INTENZA+" beschrieben deaktiviert werden
Unter der Maschine befindet sich Wasser.	Die Abtropfschale ist voll und ist übergelaufen.	Wenn der rote Anzeiger aus der Abtropfschale austritt, diese ausleeren. Vor Beginn des Entkalkens stets die Abtropfschale leeren.
Das Gerät befindet sich im DEMO-Modus.	Beim Einschalten des Gerätes, haben Sie eine Tastenkombination gedrückt (**HOME** - **CLEAN/SET** – **HOME** - **CLEAN/SET**).	Schalten Sie das Gerät mit der **ON/OFF** Taste im Bedienfeld, aus und wieder ein.

Zubehör von GAGGIA

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



Entkalker



Wasserfilter INTENZA+



Kaffeefettlöser-Tabletten



Milk Circuit Cleaner (Philips)



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

Technische Daten

Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung	Siehe Typenschild innen an der Wartungstür.
Gehäusematerial	Thermoplastisch
Abmessungen	224 x 357 x 435 mm
Gewicht	7,7 kg
Kabellänge	1200 mm
Bedienfeld	Frontblende
Wassertank	1,8 l - herausnehmbar
Fassungsvermögen Kaffeebohnenbehälter	250 g
Fassungsvermögen Kaffeesatzbehälter	15
Pumpendruck	15 bar
Boiler	Edelstahl
Schutzvorrichtungen	Thermosicherung

4219-465-02531 MAN. GAG. MAGENTA Milk IT-FR-DE Rev 02.indd 89 09/09/2020 16:54:59

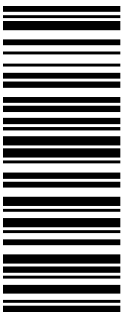
4219-465-02531 MAN. GAG. MAGENTA Milk IT-FR-DE Rev 02.indd 90 09/09/2020 16:54:59

4219-465-02531 MAN. GAG. MAGENTA Milk IT-FR-DE Rev 02.indd 91 09/09/2020 16:54:59

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

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

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



COD. 421946502531 - Rev.02 - 03/09/20

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia
+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025
Sede Legale/Registered Office
Piazza A. Diaz, 1
20123 Milano - Italia
Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.
REA MI1387376 - R.I. Cod.Fisc. 02069680367
Part. IVA : IT-13054780153

www.gaggia.it www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO