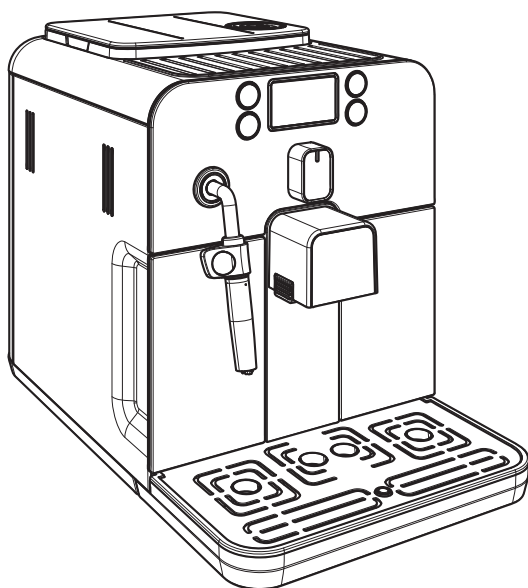


GAGGIA

MILANO



ITALIANO

ENGLISH

DEUTSCH

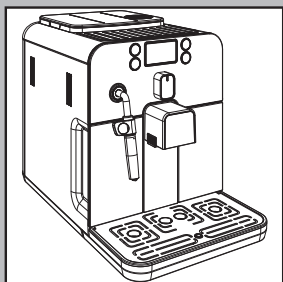
FRANÇAIS

GAGGIA BRERA

Sup 037RG

Istruzioni per l'uso
Operating instructions
Bedienungsanleitung
Mode d'emploi

CE



GENERALITÀ

La macchina da caffè è indicata per la preparazione di caffè espresso impiegando caffè in grani; è dotata di un dispositivo per l'erogazione del vapore e di acqua calda. Il corpo della macchina dall'elegante design è stato progettato per uso domestico e non è indicato per un funzionamento continuo di tipo professionale.

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro ed allegarle alla macchina per caffè qualora un'altra persona dovesse utilizzarla.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problemi, non trattati del tutto o soltanto insufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi ai Centri di Assistenza Autorizzati.



Attenzione. Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- impiego errato e non conforme agli scopi previsti;
- riparazioni non eseguite presso i centri d'assistenza autorizzati;
- manomissione del cavo di alimentazione;
- manomissione di qualsiasi componente della macchina;
- stoccaggio o uso della macchina a temperature diverse dalle condizioni di utilizzo (tra i 15°C e i 45°C)
- impiego di pezzi di ricambio ed accessori non originali.

In questi casi viene a decadere la garanzia.



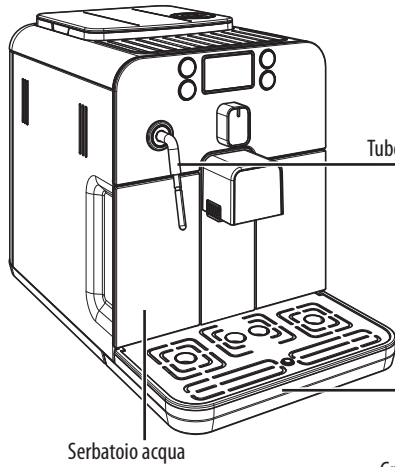
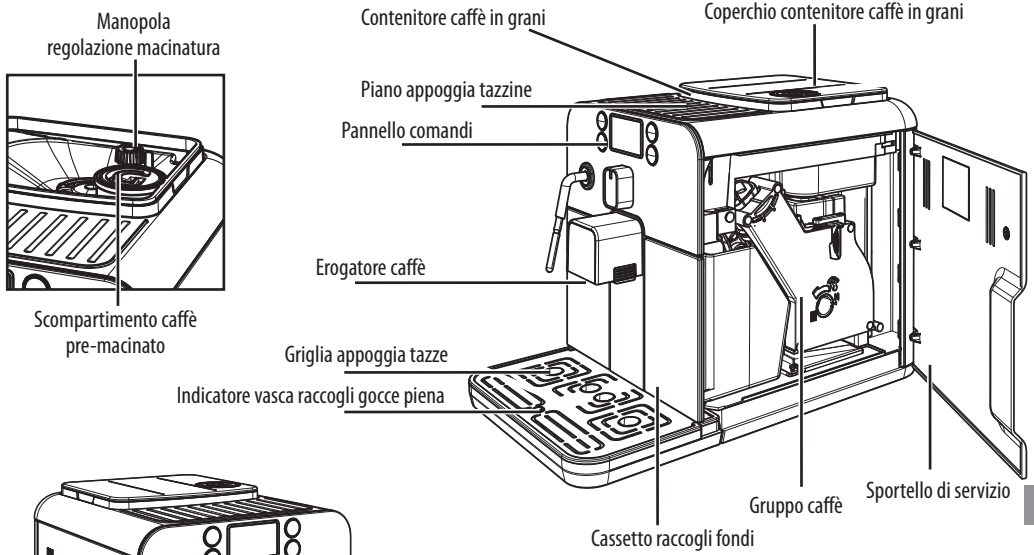
Per la propria sicurezza e quella di terzi attenersi scrupolosamente alle istruzioni riportate nel libretto "Informazioni di sicurezza importanti" allegato con la macchina. Conservare il libretto "Informazioni di sicurezza importanti" con il manuale istruzioni.

DATI TECNICI

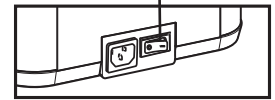
Il costruttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto.

Tensione nominale - Potenza nominale - Alimentazione	Vedi targhetta posta all'interno dello sportello
Materiale corpo	Termoplastico/Inox
Dimensioni (l x a x p) (mm)	256 x 320 x 432
Peso	8,450 Kg
Lunghezza cavo	1,2 m
Pannello di comando	Sulla parte frontale
Pannarello (presente solo su alcuni modelli)	Speciale per cappuccini
Serbatoio acqua	1,2 litri - Estraibile
Capacità contenitore caffè (gr)	260
Capacità contenitore fondi	8
Pressione pompa	15 bar
Caldaia	Inox
Dispositivi di sicurezza	Termofusibile

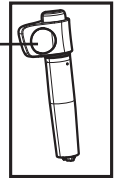




Interruttore generale accensione/spengimento totale



Pannello



Grasso per Gruppo Caffè



Dosatore caffè pre-macinato



Filtro Acqua Intenza (Opzionale)

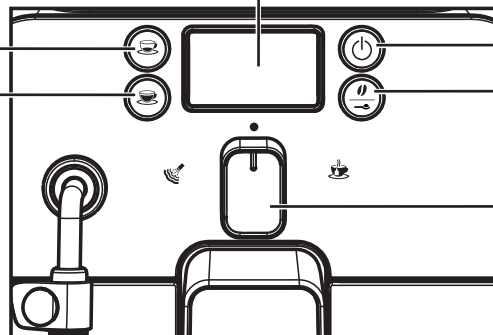


Cavo alimentazione

Display a LEDs

Tasto erogazione espresso

Tasto erogazione caffè lungo



tasto STAND-BY

Selettore "Aroma" - Caffè premacinato

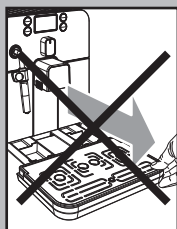
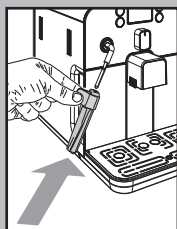
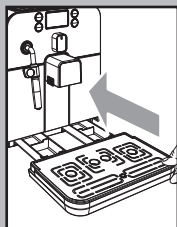
Selettore acqua calda / vapore



INSTALLAZIONE

Imballaggio

L'imballo originale è stato progettato e realizzato per proteggere la macchina durante la spedizione. Si consiglia di conservarlo per un eventuale trasporto futuro.



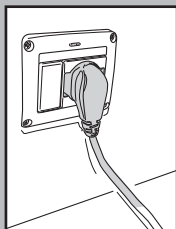
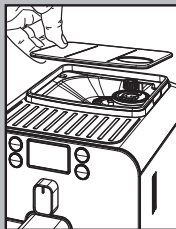
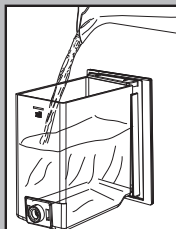
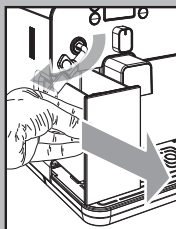
Operazioni preliminari

- Dall'imballo, prelevare il coperchio contenitore caffè e la vasca raccogli gocce con griglia.
- Prelevare, dall'imballo, la macchina da caffè e posizionarla in un luogo idoneo rispondente ai requisiti richiesti e descritti nelle norme di sicurezza.
- Inserire la vasca raccogli gocce con la griglia nell'apposita sede sulla macchina, accertandosi che la vaschetta arrivi fino a battuta.
- Inserire il Pannarello sul tubo vapore.
- Inserire il coperchio sul contenitore caffè.

i Nota: inserire la spina nella presa di corrente solo quando viene indicato e verificare che l'interruttore generale sia in posizione "0".

i Nota importante: È importante leggere quanto riportato nel Capitolo "Segnalazioni display", ove viene spiegato in dettaglio il significato di tutte le segnalazioni che la macchina fornisce all'utilizzatore, mediante i led posizionati sul display posto sul pannello comandi.

! Non togliere MAI la vaschetta raccogli gocce a macchina accesa. Aspettare un paio di minuti dopo l'accensione e/o lo spegnimento in quanto la macchina esegue un ciclo di risciacquo/autopulizia (vedi paragrafo "Ciclo di risciacquo/autopulizia").



- Estrarre il serbatoio acqua dalla sua sede.
- Sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca; non superare il livello (MAX) riportato nel serbatoio. Reinserire il serbatoio nella sede apposita.

! Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca non gassata. Acqua calda nonché altri liquidi possono danneggiare il serbatoio e/o la macchina. Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio.

- Togliere il coperchio dal contenitore caffè.

i Nota: il contenitore può essere provvisto di un differente sistema di sicurezza in base alle norme del paese d'utilizzo della macchina.

- Versare lentamente il caffè in grani nel contenitore.

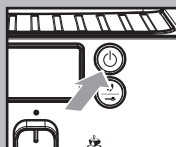
! Immettere nel contenitore sempre e soltanto caffè in grani. Caffè macinato, solubile, nonché altri oggetti danneggiano la macchina.

- Riposizionare il coperchio sul contenitore caffè.
- Inserire la spina nella presa di corrente sul retro della macchina.

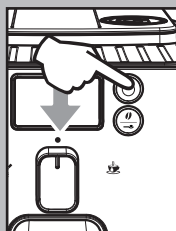
- Inserire la spina dell'altro capo del cavo in una presa di corrente a parete di tensione adeguata.



- Portare l'interruttore generale su "I" per poter accendere la macchina.



- Il tasto "STAND-BY" lampeggia.



- Assicurarsi che il selettore sia in posizione "☕"; se necessario, ruotarlo fino a portarlo nella posizione indicata.
- Per accendere la macchina è sufficiente premere il tasto "STAND-BY".



Lampeggiano

- I simboli indicati lampeggiano indicando che è necessario procedere al caricamento del circuito.

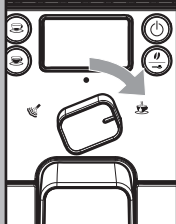
i Nota: Prima di procedere alla prima messa in funzione, in caso di prolungata inattività è necessario caricare il circuito idraulico.

i Nota: Questo apparecchio è stato collaudato impiegando caffè: malgrado l'accurata pulizia, è possibile che sia presente qualche residuo di caffè. Garantiamo, comunque, che questa macchina è assolutamente nuova e consigliamo di consultare le istruzioni per l'uso prima della messa in funzione.



Caricamento circuito

- Per caricare il circuito inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannello, se presente);



- Ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☕". La macchina procede quindi al caricamento automatico del circuito facendo uscire un quantitativo di acqua predefinito dal pannello.



Lampeggianti

Al termine del processo di caricamento i simboli, indicati in figura sul display, lampeggiano.

Si richiede di riposizionare il pomello di selezione nella posizione centrale "●".



Lampeggiante lento

- Sul display i simboli lampeggiano lentamente, indicando la fase di riscaldamento.



Lampeggianti

i Terminato il riscaldamento, la macchina esegue un ciclo di risciacquo dei circuiti interni. In questa fase sul display si accendono i simboli in sequenza.



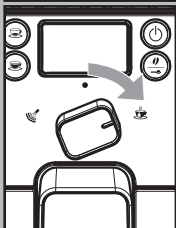
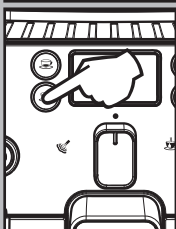
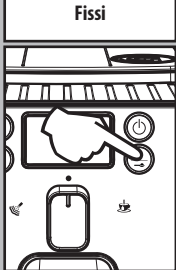
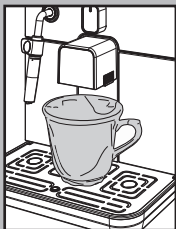
Fissi

- Terminate le operazioni di cui sopra, i simboli sul display si illuminano.

i Compare la visualizzazione come da figura a lato. L'aroma visualizzato è come da impostazione di fabbrica per la prima accensione o è uguale all'aroma selezionato dall'ultimo caffè erogato.

La macchina è quindi pronta per l'erogazione dei prodotti.

- Per erogare caffè, acqua calda o vapore, ed utilizzare correttamente la macchina, seguire attentamente le istruzioni che seguono.



Primo utilizzo o dopo un periodo di lungo inutilizzo.

Queste semplici operazioni vi permetteranno di erogare sempre un ottimo caffè.

- 1 Inserire un contenitore capiente sotto l'erogatore.
- 2 Prima d'iniziare la procedura verificare che il display visualizzi i seguenti simboli.
- 3 Selezionare la funzione di erogazione del caffè pre-macinato premendo una o più volte il tasto "☕".

i Non aggiungere il caffè pre-macinato nello scompartimento.

Sul display appare il simbolo.

- 4 Premere il tasto per l'erogazione del caffè lungo.
- 5 Attendere il termine dell'erogazione e vuotare il contenitore con l'acqua.
- 6 Ripetere le operazioni dal punto 1 al punto 5 per 3 volte; dopo passare la punto 7.
- 7 Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello, se presente).
- 8 Ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☕".



Sul display viene visualizzato il seguente simbolo.

- 9 Erogare acqua fino alla segnalazione di mancanza acqua, quindi ruotare in senso antiorario il selettore fino a riportarlo nella posizione "☕".
- 10 Al termine riempire nuovamente il serbatoio acqua. Successivamente si possono erogare i prodotti come descritto nei paragrafi successivi.

Ciclo di risciacquo/autopulizia

Il ciclo consente di risciacquare i circuiti caffè interni con acqua fresca.

Questo ciclo viene eseguito:

- All'avvio della macchina (con caldaia fredda)
- Dopo aver caricato il circuito (con caldaia fredda)
- Durante la fase di preparazione dello Stand-by (qualora sia stato erogato un prodotto caffè)
- Durante la fase d'ingresso in stand-by dopo aver premuto il tasto "STANDBY" (qualora sia stato erogato un prodotto caffè).



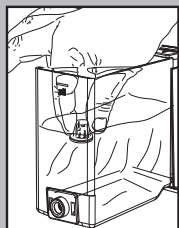
Viene erogata una piccola quantità d'acqua che risciacqua e riscalda tutti i componenti; in questa fase i simboli vengono accesi in sequenza.

Attendere che questo ciclo venga portato a termine automaticamente; **si può interrompere l'erogazione premendo uno dei due tasti caffè e/o il tasto "Stand-by".**

Filtro acqua "INTENZA" (Opzionale)

Per migliorare la qualità dell'acqua utilizzata, si consiglia d'installare il filtro acqua.

Togliere il filtro dalla confezione ed immergerlo in posizione verticale (con l'apertura verso l'alto) in acqua fredda e premere delicatamente i lati per far uscire le bolle d'aria.



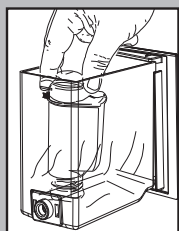
Rimuovere il filtrino bianco presente nel serbatoio, conservarlo in luogo asciutto protetto dalla polvere.

Impostare l'Intenza Aroma System come specificato nella confezione.

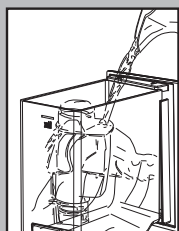
A = Acqua leggera

B = Acqua media (standard)

C = Acqua dura



Inserire il filtro nel serbatoio vuoto. Premere fino al punto d'arresto.



Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile e reinserirlo nella macchina.

Erogare l'acqua contenuta nel serbatoio tramite la funzione acqua calda (vedi paragrafo "Erogazione acqua calda").

Riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua. La macchina è pronta per l'utilizzo.

i **Nota:** quando il filtro acqua Intenza non è presente, si deve inserire, nel serbatoio, il filtrino bianco rimosso precedentemente.

REGOLAZIONI

La macchina che avete acquistato consente di effettuare alcune regolazioni che vi permetteranno di utilizzarla al meglio.

Gaggia Adapting System

Il caffè è un prodotto naturale e le sue caratteristiche possono cambiare in funzione dell'origine, della miscela e della tostatura. La macchina da caffè Gaggia è dotata di un sistema di auto-regolazione che consente d'utilizzare tutti i tipi di caffè in grani esistenti in commercio (non caramellati).

- La macchina si regola automaticamente per ottimizzare l'estrazione del caffè, assicurando la perfetta compattazione della pastiglia per ottenere un caffè espresso cremoso, in grado di sprigionare tutti gli aromi, indipendentemente dal tipo di caffè utilizzato.
- Il processo di ottimizzazione è un processo di apprendimento che richiede l'erogazione di un certo numero di caffè per permettere alla macchina di regolare la compattazione della polvere.
- Attenzione ci possono essere delle miscele particolari, che richiedono una regolazione delle macchine per ottimizzare l'estrazione del caffè - (vedi par. Regolazione macinacaffè).

Regolazione macinacaffè

⚠ **Attenzione! La manopola di regolazione della macinatura, posta all'interno del contenitore caffè, deve essere ruotata solo quando il macinacaffè è in funzione. Non inserire caffè macinato e/o solubile nel contenitore caffè in grani.**

⚠ **È vietato introdurre qualsiasi materiale che non sia caffè in grani. Il macinacaffè contiene componenti in movimento che possono essere pericolosi; vietato introdurre le dita e/o altri oggetti. È consentito solo regolare il grado di macinatura mediante il pomello. Prima di intervenire, per qualsiasi altro motivo, all'interno del contenitore caffè, spegnere la macchina, e staccare la**

spina dalla presa di corrente. Non immettere caffè in grani quando il macinacaffè è in funzione.

La macchina consente una leggera regolazione del grado di macinatura del caffè per adattarlo al tipo di caffè utilizzato. La regolazione deve essere effettuata agendo sul pomello presente all'interno del contenitore caffè; questo deve essere premuto e ruotato.

Premere e ruotare il pomello di un solo scatto alla volta ed erogare 2-3 caffè; solo in questo modo si può notare la variazione del grado di macinatura.

I riferimenti posti all'interno del contenitore indicano il grado di macinatura impostato; si possono impostare 5 gradi di macinatura differente con i seguenti riferimenti:

Riferimento Grande - Macinatura Grossa
Riferimento Piccolo - Macinatura Fine.

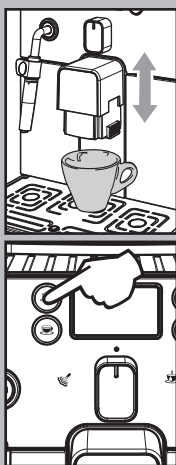
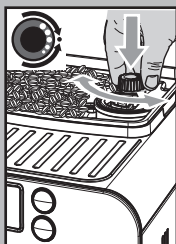
Regolazione lunghezza caffè in tazza

La macchina permette di regolare la quantità di caffè erogato secondo i vostri gusti e/o alle dimensioni delle vostre tazze/tazzine.

Ad ogni pressione e rilascio del tasto "☕" o "☕" la macchina eroga una quantità programmata di caffè, come da impostazione di fabbrica. Questa quantità può essere riprogrammata a piacimento. Ad ogni tasto è associata un'erogazione di caffè; questa avviene in modo indipendente.

Come esempio, si descrive la programmazione del tasto "☕" a cui, di norma, è associato il caffè espresso.

- Porre una tazzina sotto all'erogatore.
- Mantenere premuto il tasto "☕" per 5 secondi per entrare in modalità programmazione; il simbolo "☕" lampeggia velocemente e inizia la preparazione del caffè; il simbolo lampeggia durante tutto il ciclo di erogazione caffè.



- Quando, nella tazzina, è stato raggiunto il quantitativo di caffè desiderato, premere nuovamente il tasto "☕".

A questo punto il tasto "☕" è programmato; ad ogni pressione e rilascio, la macchina, provvede ad erogare la medesima quantità appena programmata.

La stessa operazione può essere fatta per il tasto "☕". Se si preme due volte il tasto "☕" o "☕" per ottenere l'erogazione di caffè la macchina doppiierà la quantità memorizzata.

Stand-by

La macchina è predisposta per il risparmio energetico. Dopo 60 minuti dall'ultimo utilizzo, la macchina si spegne automaticamente. Quando la macchina è in stand-by, il tasto "☕" lampeggia.

i Nota: durante la fase di spegnimento la macchina esegue un ciclo di risciacquo, qualora sia stato erogato un prodotto caffè. **Attenzione: all'accensione della macchina dopo uno spegnimento completo, la macchina si presenta in posizione di Stand-by**

Per riavviare la macchina è sufficiente premere il tasto STAND-BY (se l'interruttore generale è posizionato su "I"); in questo caso la macchina eseguirà il risciacquo solo se la caldaia si è raffreddata.

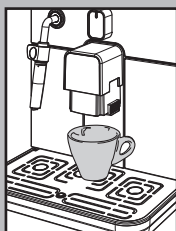
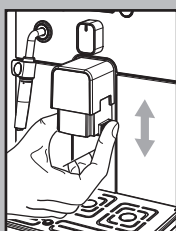
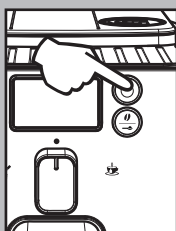
Regolazione erogatore

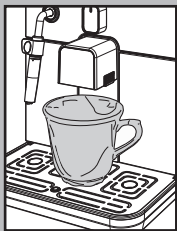
Con la macchina da caffè si possono utilizzare la maggior parte delle tazze/tazzine esistenti in commercio.

L'erogatore può essere regolato in altezza per meglio adattarsi alle dimensioni delle tazzine che volete utilizzare.

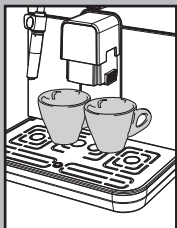
Per effettuare la regolazione, alzare o abbassare manualmente l'erogatore posizionando le dita come mostrato in figura.

Le posizioni consigliate sono:
Per l'utilizzo di tazzine piccole;





Per l'utilizzo di tazze grandi.



- Sotto all'erogatore possono essere posizionate due tazze/tazzine per erogare contemporaneamente due caffè.



Regolazione "Aroma"

La macchina è predisposta per consentire la regolazione della quantità di caffè da macinare da 7 gr a 10,5 gr per caffè.

Premendo e rilasciando il tasto "☕" sono possibili quattro selezioni (leggero, medio, forte, pre-macinato).



La selezione è possibile quando vengono visualizzati i chicchi nel display; ad ogni pressione e rilascio del tasto "☕" si varia l'aroma di un grado:

- ☕ = Aroma leggero
- ☕☕ = Aroma medio
- ☕☕☕ = Aroma forte

La selezione deve essere eseguita prima della selezione del caffè. In questo modo si determina l'intensità del sapore secondo i gusti personali.



Dopo aver selezionato "l'aroma forte" viene selezionata la funzione che consente d'erogare caffè con il caffè pre-macinato. Questa selezione viene mostrata con il simbolo a lato.

Per utilizzare questa funzione consultare l'apposito paragrafo.

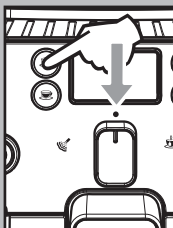
EROGAZIONE CAFFÈ

! Nota: Nel caso in cui la macchina non eroghi caffè, verificare che il serbatoio acqua contenga acqua.

i Prima di erogare caffè verificare le segnalazioni presenti sul display, che il serbatoio acqua e il contenitore caffè siano pieni.

i Mantenere il selettore in posizione caffè "☕" durante la fase di erogazione.

i Prima d'erogare il caffè regolare l'altezza dell'erogatore a vostro piacimento e sezionare l'aroma o il caffè pre-macinato.



Con caffè in grani

- Per erogare il caffè occorre premere e rilasciare:
 - il tasto "☕" per selezionare l'Aroma desiderato.
 - il tasto "☕☕" per ottenere un caffè espresso;
 - il tasto "☕☕☕" per un caffè lungo.
- Successivamente si avvia il ciclo di erogazione:
 - Per erogare 1 caffè premere una sola volta il tasto "☕☕" o "☕☕☕"; sul display viene visualizzato il simbolo.



Per erogare 2 caffè premere 2 volte di seguito il tasto "☕☕" o "☕☕☕"; sul display viene visualizzato il simbolo.

i Per l'erogazione di 2 caffè, la macchina provvede automaticamente a macinare e dosare la giusta quantità di caffè. La preparazione di due caffè richiede due cicli di macinatura e due cicli di erogazione gestiti automaticamente dalla macchina.

- Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincia a fuoriuscire dall'erogatore.

- L'erogazione del caffè si ferma automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato; è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il tasto azionato in precedenza.

i La macchina è regolata per preparare un vero espresso all'italiana. Questa caratteristica potrebbe allungare leggermente i tempi d'erogazione a tutto vantaggio del gusto intenso del caffè.

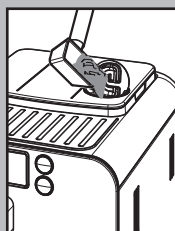
Con caffè pre-macinato

i Questa funzione consente l'uso di caffè pre-macinato decaffeinato.

Il caffè pre-macinato deve essere versato nell'apposito scomparto posto a fianco del contenitore del caffè in grani. Versare solo caffè per macchine espresso macinato e mai caffè in grani o solubile.

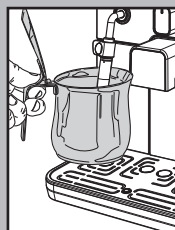
i Nota:

- Se non viene versato il caffè pre-macinato nello scomparto, si avrà solo l'erogazione dell'acqua;
- Se la dose è eccessiva e vengono versati 2 o più misurini di caffè, la macchina non eroga il prodotto. Anche in questo caso la macchina effettua un ciclo a vuoto e scarica il caffè in polvere nel cassetto fondi.



Per erogare il caffè occorre:

- Premere e rilasciare il tasto "☕" fino a visualizzazione dell'icona della funzione pre-macinato
- Sollevare il coperchio dello scompartimento del caffè pre-macinato.
- Versare **1 solo misurino** di caffè pre-macinato nello scompartimento; per questa operazione utilizzare solo il misurino fornito in dotazione con la macchina. Successivamente richiudere il coperchio.



! **Attenzione: nello scompartimento versare solo caffè pre-macinato. L'inserimento di altre sostanze e oggetti può causare gravi danni alla macchina non coperti da garanzia.**

Premere e rilasciare:

il tasto "☕" per ottenere un caffè espresso;

il tasto "☕" per un caffè lungo.

- Successivamente si avvia il ciclo di erogazione. Dopo aver compiuto il ciclo di preinfusione, il caffè comincia a fuoriuscire dall'erogatore.
- L'erogazione del caffè si ferma automaticamente quando viene raggiunto il livello impostato; è comunque possibile interrompere l'erogazione del caffè premendo il tasto azionato in precedenza. Al termine dell'erogazione prodotto la macchina si riporta nella configurazione settata per il caffè in grani.

i Per erogare altri caffè ripetere le operazioni appena descritte.

EROGAZIONE ACQUA CALDA

! **Attenzione: all'inizio possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda: pericolo di scottature. Il tubo di erogazione dell'acqua calda può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.**

- Prima d'erogare acqua calda verificare che il display visualizzi il seguente simbolo.

Con la macchina pronta per l'erogazione del caffè, procedere nel seguente modo:

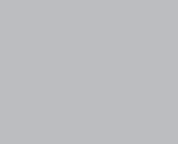
- Inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello, se presente);



- Ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☕".



- Sul display viene visualizzato solo il seguente simbolo acceso in modo fisso.



- Prelevare la quantità desiderata di acqua calda; per fermare l'erogazione dell'acqua calda ruotare in senso antiorario il selettore fino a riportarlo nella posizione "●". La macchina si riporta nel funzionamento normale.

i In qualche caso può succedere che dopo la rotazione del selettore, non esca l'acqua calda e che sul display il simbolo inizia lampeggiare. Attendere che la fase di riscaldamento venga portata a termine per ottenere un flusso di acqua calda dal pannarello.

EROGAZIONE VAPORE / CAPPUCCINO

Il vapore può essere utilizzato per montare il latte, per il cappuccino ma anche per il riscaldamento delle bevande.

! Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

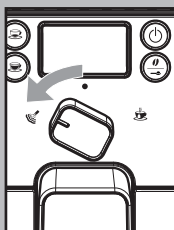
i Nota importante: subito dopo aver utilizzato il vapore per montare il latte, procedere con la pulizia del tubo vapore (o pannarello ove presente). Con la macchina pronta, erogare una piccola quantità di acqua calda dentro ad un bicchiere e pulire esternamente il tubo vapore (o pannarello ove presente). Questo garantirà una perfetta pulizia di tutte le parti dagli eventuali residui di latte.

ta, erogare una piccola quantità di acqua calda dentro ad un bicchiere e pulire esternamente il tubo vapore (o pannarello ove presente). Questo garantirà una perfetta pulizia di tutte le parti dagli eventuali residui di latte.

i Per preparare il vostro cappuccino vi consigliamo di scaricare l'acqua presente nel tubo vapore.



- Per scaricare l'acqua presente nel tubo vapore, inserire un contenitore sotto al tubo vapore (pannarello, se presente).



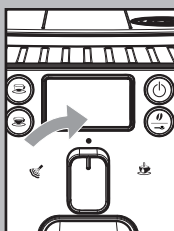
- Con la macchina pronta per erogare caffè, ruotare il selettore in senso antiorario fino al punto "☕"; l'acqua residua può uscire dal tubo vapore (pannarello, se presente).



- La macchina necessita di un tempo di preriscaldamento, in questa fase il simbolo lampeggia.



- Quando il simbolo diventa fisso, inizia l'erogazione; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.



- Per fermare l'erogazione del vapore, ruotare il selettore in senso orario e riportarlo nella posizione "●".

- Riempire con latte freddo 1/3 del contenitore che si desidera utilizzare per preparare il cappuccino.

i Per garantire un miglior risultato nella preparazione del cappuccino, il latte utilizzato deve essere freddo da frigorifero.

- Se volete riscaldare il latte direttamente nella tazza, immergere il tubo vapore (pannarello, se presente) nel latte da riscaldare.

- Ruotare il selettore in senso antiorario fino al punto "☞"; far ruotare il recipiente con lenti movimenti dal basso verso l'alto per rendere uniforme la formazione di schiuma.

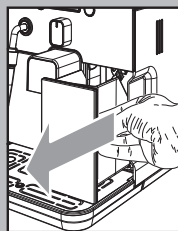
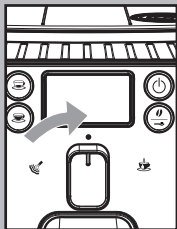
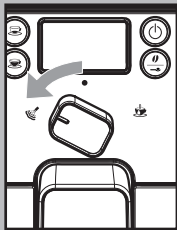
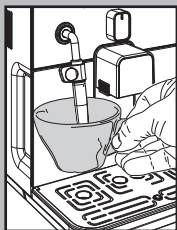
- Dopo aver utilizzato il vapore per il tempo desiderato, ruotare il selettore in senso orario e riportarlo nella posizione "●" per fermare l'erogazione del vapore.

- Lo stesso sistema può essere utilizzato per il riscaldamento di altre bevande.

Dopo aver utilizzato il tubo vapore (pannarello, se presente), lavarlo come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione".

i Dopo aver utilizzato il vapore per preparare la bevanda si può passare subito all'erogazione del caffè o del vapore.

i Lasciando il selettore in posizione centrale "●", la macchina si riporta automaticamente alla temperatura per l'erogazione del caffè per evitare inutili sprechi di energia.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia generica

- Ogni giorno, a macchina accesa, vuotare e pulire il cassetto raccogli fondi.

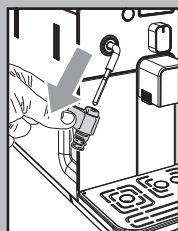
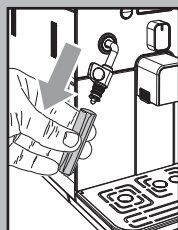
i Nota: consigliamo lo svuotamento del contenitore nel caso in cui non utilizzate la macchina per qualche giorno.

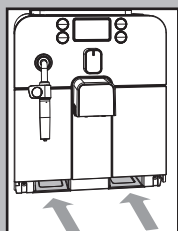
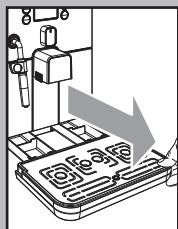
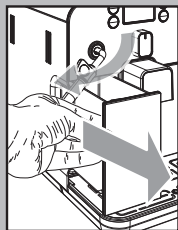
- Le altre operazioni di manutenzione e pulizia possono essere effettuate soltanto quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.
- Non immergere la macchina nell'acqua.
- Non inserire in lavastoviglie i componenti removibili.
- Non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito con acqua.
- Non asciugare la macchina e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale.

i Al termine della preparazione delle bevande con latte, erogare acqua calda dal tubo vapore (pannarello se presente), per un'efficace pulizia.

- Giornalmente, dopo aver riscaldato il latte, smontare la parte esterna del pannarello (se presente) e lavarla con acqua potabile fresca.
- Settimanalmente si deve pulire il tubo vapore. Per eseguire questa operazione, si deve:

- rimuovere la parte esterna del pannarello (per la regolare pulizia);
- sfilare la parte superiore del pannarello dal tubo vapore;
- lavare la parte superiore del pannarello con acqua fresca potabile;
- lavare il tubo vapore con un panno umido e rimuovere eventuali residui di latte;





- riposizionare la parte superiore nel tubo vapore (assicurarsi che sia completamente inserita).

Rimontare la parte esterna del pannello.

- Si consiglia di pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua; per favorire l'estrazione del serbatoio dell'acqua spostare il tubo vapore/pannarello verso l'alto:

- Estrarre il filtrino bianco posto all'interno del serbatoio e pulirlo con acqua corrente potabile.

- Riposizionare il filtrino bianco nel suo alloggiamento esercitando una leggera pressione combinata ad una leggera rotazione.

- Riempire il serbatoio con acqua fresca potabile.

- Giornalmente vuotare e lavare la vasca raccogli gocce; questa operazione deve essere eseguita anche quando il galleggiante si solleva.

- Settimanalmente pulire anche la sede della vasca attraverso le aperture sul fondo della macchina

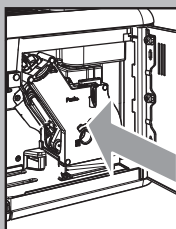
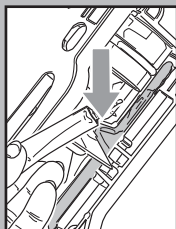
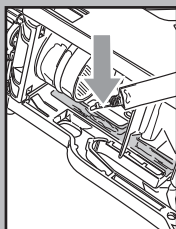
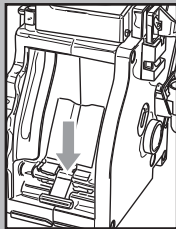
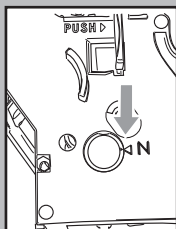
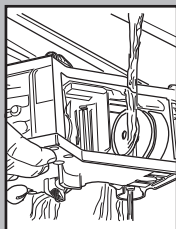
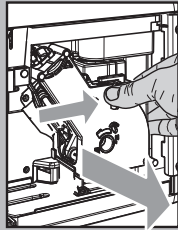
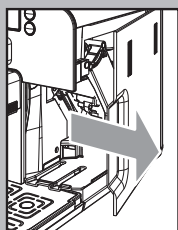
Gruppo caffè

- Il Gruppo Caffè deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in grani o, in ogni caso, almeno una volta alla settimana.

- Spegnerne la macchina premendo l'interruttore ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

- Togliere il cassetto raccogli fondi. Aprire lo sportello di servizio.

- Estrarre il Gruppo Caffè tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sul tasto «PUSH». Il Gruppo Caffè può essere lavato solo con acqua tiepida senza detergente.



- Lavare il Gruppo Caffè con acqua tiepida; lavare con cura il filtro superiore.

- Lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti del Gruppo Caffè.

- Pulire accuratamente il vano interno della macchina

- Verificare che i due riferimenti coincidano.

- Verificare che la leva sia a contatto con la base del Gruppo Caffè. Premere il tasto "PUSH" per assicurarsi che il Gruppo Caffè sia in posizione idonea.

i Lubrificare il Gruppo Caffè dopo circa 500 erogazioni. Il grasso per la lubrificazione del Gruppo Caffè è acquistabile presso i centri d'assistenza autorizzati.

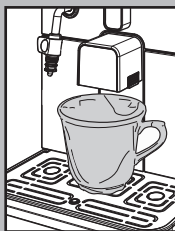
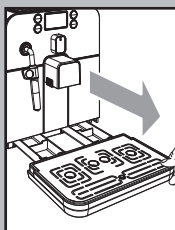
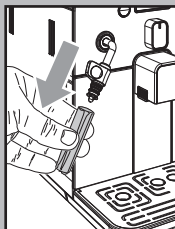
- Solo con il grasso fornito in dotazione, lubrificare le guide del gruppo.

- Distribuire il grasso uniformemente sulle due guide laterali.

- Introdurre di nuovo il Gruppo Caffè nell'apposito vano fino ad ottenerne l'aggancio SENZA premere sul tasto "PUSH".

- Inserire il cassetto raccogli fondi. Chiudere lo sportello di servizio.

35'



• 14 •

DECALCIFICAZIONE

La formazione del calcare è naturale conseguenza dell'uso dell'apparecchio.

La necessità d'eseguire la decalcificazione viene evidenziata dall'accensione del simbolo sul display.

i Durante il processo di decalcificazione non spegnere o mandare il stand-by la macchina.

i Usare solo il prodotto decalcificante GAGGIA. E' stato formulato specificatamente per mantenere al meglio la performance e la funzionalità della macchina per tutta la sua vita, nonché per evitare, se correttamente usato, ogni alterazione del prodotto erogato.

! **Attenzione! Non bere la soluzione decalcificante e i prodotti erogati fino al completamento del ciclo. Non utilizzare in nessun caso l'aceto come decalcificante.**

Prima d'eseguire la decalcificazione:

- rimuovere il pannarello (se presente) dal tubo vapore come descritto nel capitolo "Pulizia e Manutenzione";

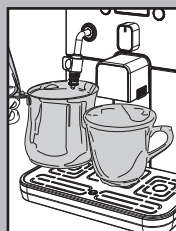
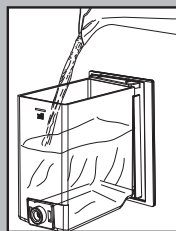
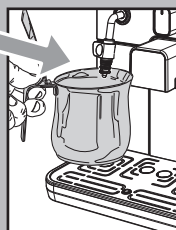
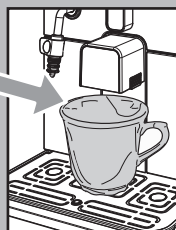
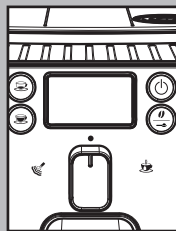
- svuotare la vaschetta raccogli gocce. Inserirla nella macchina prima di procedere.

1 Inserire un contenitore capiente sotto l'erogatore.

Spegnere la macchina con il tasto "STAND-BY". **Attendere che la macchina termini il processo di risciacquo.**

! **Attenzione! Togliere il filtro "Intenza" prima d'inserire il decalcificante.**

i **Nota: se i contenitori si riempiono, si può sospendere momentaneamente l'erogazione per consentire il loro svuotamento.**



Se la soluzione e/o l'acqua esce dall'erogatore:

PAUSA: portare il selettore in posizione "☕";

AVVIO: portare il selettore in posizione "●".

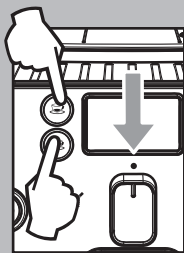
Se la soluzione e/o l'acqua esce dal tubo vapore:

PAUSA: portare il selettore in posizione "●";

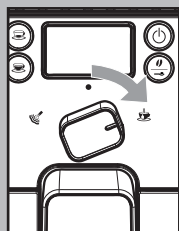
AVVIO: portare il selettore in posizione "☕".

2 Versare tutto il contenuto della bottiglia di decalcificante concentrato GAGGIA nel serbatoio dell'acqua dell'apparecchio e riempire con acqua fresca potabile fino al livello MAX. Reinsерire il serbatoio nella macchina.

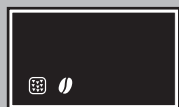
3 Inserire un contenitore vuoto sotto al tubo vapore ed uno sotto all'erogatore.



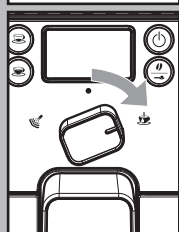
- 4 Verificare che il selettore sia nella posizione "●".
- 5 Premere e mantenere premuti contemporaneamente i 2 tasti caffè per 3 secondi; si accede al ciclo di decalcificazione.



i Nota: se immediatamente dopo l'avvio si accende spia "▲" e "☕" lampeggiante portare il selettore a destra in posizione "☕". Quando appare la spia "▲", "☕" e "☕" lampeggiante riportare il selettore al centro in posizione "●".



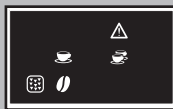
- 6 Il led "☕" lampeggia ad indicare che la macchina è entrata nel programma di decalcificazione automatica; il led "●" acceso fisso indica che è attiva la 1ª fase di rimozione del calcare.



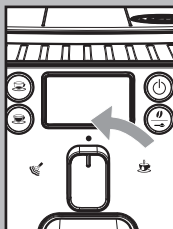
- 7 Quando il led "☕" e "▲" lampeggiano, ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☕"; in questo caso il decalcificante viene erogato ad intervalli regolari dal tubo vapore/acqua calda.



- 8 Il led "☕" lampeggia ad indicare che la macchina è entrata nel programma di decalcificazione automatica; il led "●" acceso fisso indica che è attiva la 1ª fase di rimozione del calcare.



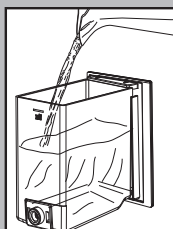
- 9 Quando la soluzione decalcificante termina all'interno del serbatoio dell'acqua, il led "▲", "☕" e "☕" lampeggiano contemporaneamente.



- 10 Ruotare il selettore in posizione centrale "●".
Svuotare il contenitore posto sotto il tubo vapore e quello sotto l'erogatore.



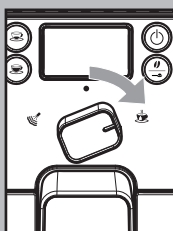
- 11 Si accende il led "☕"; si deve estrarre il serbatoio dell'acqua per la fase successiva.



- 12 Estrarre il serbatoio dell'acqua, risciacqualo e riempirlo con acqua fresca potabile fino al livello "MAX".



- 13 Reinsere il serbatoio nella macchina. Si accendono i due led "☕" per indicare che la macchina è in fase di risciacquo. Nel display il led "☕" e "▲" lampeggiano.



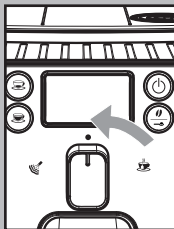
- 14 Inserire un contenitore vuoto sotto il tubo vapore ed uno sotto all'erogatore. Ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☕".



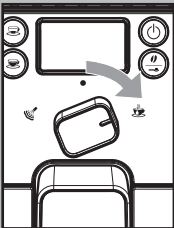


15 Quando il led "▲", "☕" e "☕" lampeggiano contemporaneamente ruotare il selettore in posizione centrale "●".

La macchina avvia il risciacquo direttamente dall'erogatore.

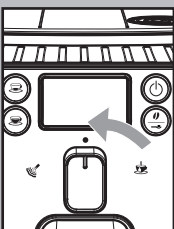


16 Quando il led "☕" e "▲" lampeggiano, ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☕"; in questo caso l'acqua di risciacquo viene erogata in modo continuo dal tubo vapore/acqua calda.



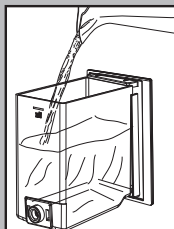
17 Quando l'acqua di risciacquo termina all'interno del serbatoio dell'acqua, il led "▲", "☕" e "☕" lampeggiano contemporaneamente.

18 Ruotare il selettore in posizione centrale "●".

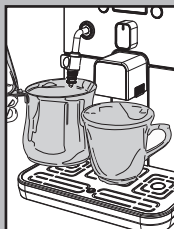


19 Si accende il led "☕"; si deve estrarre il serbatoio dell'acqua per la fase successiva.

Svuotare il contenitore posto sotto al tubo vapore e quello sotto l'erogatore.



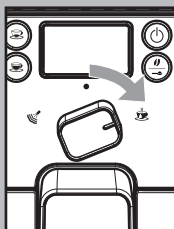
20 Estrarre il serbatoio dell'acqua, risciacquo e riempirlo con acqua fresca potabile fino al livello "MAX".



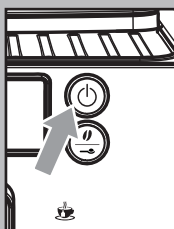
21 Inserire un contenitore vuoto sotto al tubo vapore ed uno sotto all'erogatore.



22 Quando il led "☕" e "▲" lampeggiano, ruotare il selettore in senso orario fino al punto "☕". La macchina avvia il secondo ciclo di risciacquo.

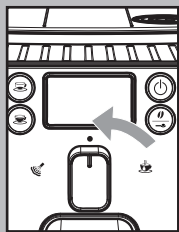


i Se non viene riempito il serbatoio fino al livello MAX, si deve ripetere il ciclo dal punto 17.

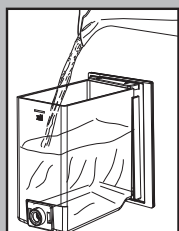


23 Quando viene concluso il secondo ciclo di risciacquo, la macchina si porta in Stand-by e lampeggia il tasto "☕".

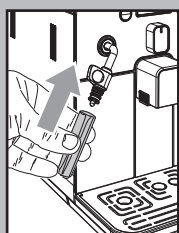
Svuotare il contenitore posto sotto al tubo vapore.



24 Ruotare il selettore in posizione centrale "0".



25 Al termine riempire nuovamente il serbatoio acqua.



Rimontare la parte esterna del pannello.

Il ciclo di decalcificazione è terminato.

Avviare la macchina come descritto sul manuale, eseguite le normali operazioni di riscaldamento e risciacquo, la macchina è pronta per l'erogazione dei prodotti.

i Se la macchina viene spenta durante l'esecuzione del ciclo di decalcificazione, il ciclo deve essere ripetuto dal punto in cui si è interrotto alla successiva riaccensione.

i La soluzione decalcificante deve essere smaltita secondo quanto previsto dal costruttore e/o dalle norme vigenti nel Paese d'utilizzo.

i Dopo aver eseguito il ciclo di decalcificazione procedere con il lavaggio del gruppo caffè come descritto nel paragrafo "Gruppo caffè" del capitolo "Pulizia e manutenzione".

Note sulla decalcificazione

La macchina acquistata è dotata di un avanzato software che verifica la quantità di acqua utilizzata per dare un'indicazione attendibile su quando eseguire la decalcificazione.

Questo software è stato impostato per una durezza dell'acqua di tipo standard.

In questi casi particolari vi consigliamo d'eseguire il ciclo di decalcificazione ogni 1-2 mesi anche se la macchina non lo segnala.



DISPLAY PANNELLO COMANDI



Segnali di pronto

- Macchina pronta per l'erogazione del caffè con caffè in chicchi e dell'acqua calda.
- Macchina pronta per l'erogazione del caffè con caffè premacinato.
- Macchina in fase d'erogazione di vapore.
- Macchina in fase d'erogazione di acqua calda.
- Macchina in fase d'erogazione di 1 espresso o un caffè lungo.
- Macchina in fase d'erogazione di 2 espressi o 2 caffè lunghi.
- Macchina in fase programmazione della quantità di caffè da erogare ad ogni pressione del tasto "☕" o "☕".



Segnali di avviso

- Macchina in fase di riscaldamento per l'erogazione di caffè, acqua calda e vapore.
- Macchina in fase di risciacquo. Attendere che la macchina termini l'operazione.
- La macchina necessita di un ciclo di decalcificazione.
- La macchina necessita di un ciclo di caricamento del circuito idraulico.



Segnali d'allarme



- Riportare il pomello del rubinetto acqua calda / vapore in posizione corretta.
- Il Gruppo Caffè deve essere inserito nella macchina.
- Chiudere lo sportello di servizio.



- Svuotare il cassetto raccogli fondi.



- Inserire il cassetto raccogli fondi.



- Mancanza di chicchi all'interno del contenitore caffè.
Dopo aver riempito il contenitore, si può riavviare il ciclo.

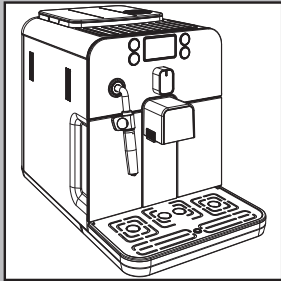


- Riempire il serbatoio dell'acqua.



RISOLUZIONE PROBLEMI

Comportamenti	Cause	Rimedi
La macchina non si accende.	La macchina non è collegata alla rete elettrica.	Collegare la macchina alla rete elettrica.
Il caffè non è abbastanza caldo	Le tazzine sono fredde.	Scaldare le tazzine con acqua calda.
Non fuoriesce acqua calda o vapore.	Il foro del tubo vapore è otturato.	Pulire il foro del tubo vapore con uno spillo. Prima d'effettuare questa operazione assicurarsi che la macchina sia spenta e fredda.
	Pannarello sporco (se presente).	Pulire il pannarello.
Il caffè ha poca crema. (Vedere nota)	La miscela non è adatta o il caffè non è fresco di torrefazione oppure è macinato troppo grosso.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al paragrafo "Regolazione macinacaffè".
La macchina impiega troppo tempo per scaldarsi o la quantità di acqua che fuoriesce dal tubo è limitata.	Il circuito della macchina è intasato dal calcare.	Decalcificare la macchina.
Il Gruppo Caffè non può essere estratto.	Gruppo Caffè fuori posizione.	Accendere la macchina. Chiudere lo sportello di servizio. Il gruppo erogatore ritorna automaticamente nella posizione iniziale.
	Cassetto raccogli fondi inserito.	Estrarre il cassetto raccogli fondi prima di estrarre il gruppo di erogazione.
Macchina macina ma il caffè non fuoriesce. (Vedere nota)	Manca acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua e ricaricare il circuito (paragrafo "Prima accensione).
	Gruppo Caffè sporco.	Pulire il Gruppo Caffè (paragrafo "Gruppo caffè").
	Circuito non carico.	Ricaricare il circuito (paragrafo "Prima accensione).
	Evento estremo che avviene quando la macchina sta regolando automaticamente la dose.	Erogare alcuni caffè come descritto nel paragrafo "Gaggia Adapting System".
	Erogatore sporco.	Pulire l'erogatore.
Caffè troppo acquoso. (Vedere nota)	Evento estremo che avviene quando la macchina sta regolando automaticamente la dose.	Erogare alcuni caffè come descritto nel paragrafo "Gaggia Adapting System".



GENERAL INFORMATION

The coffee machine is suitable for preparing espresso coffee using either coffee beans or ground coffee and is equipped with a device to dispense steam and hot water. The structure of the machine has been designed for domestic use only and is not suitable for continuous professional-type operation.

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone who may use the coffee machine.

For further information or in case of problems that are not included or not completely explained in these instructions, please contact an authorized service center.



Warning. No liability is held for damage caused by:

- **Incorrect use not in accordance with the intended purposes;**
 - **Repairs not carried out by authorized service centers;**
 - **Tampering with the power cord;**
 - **Tampering with any parts of the machine;**
 - **Storage or use of the machine at a temperature outside the operating temperature range (+15°C/ +45°C);**
 - **The use of non-original spare parts and accessories.**
- In these cases, the warranty shall be deemed null and void.**



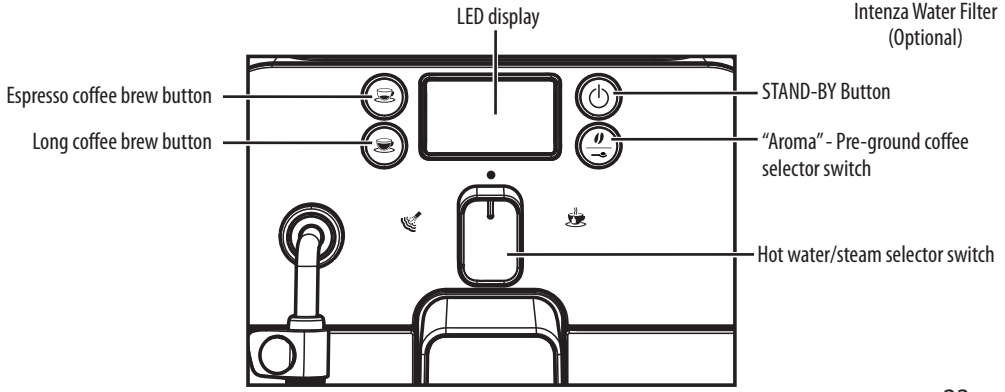
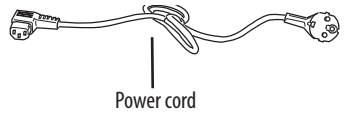
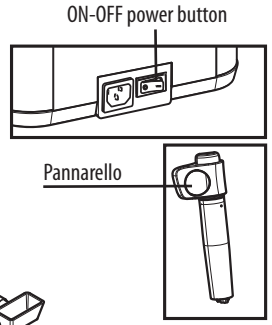
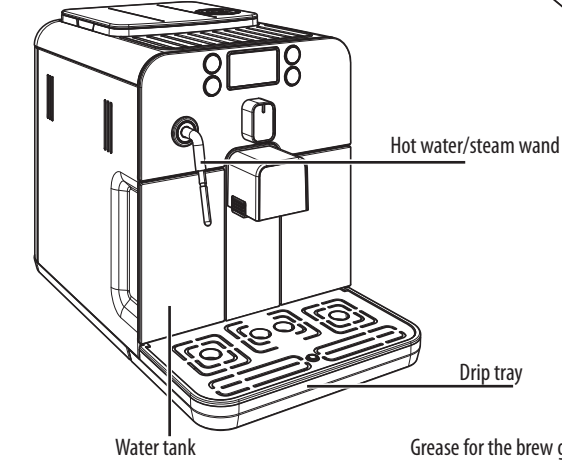
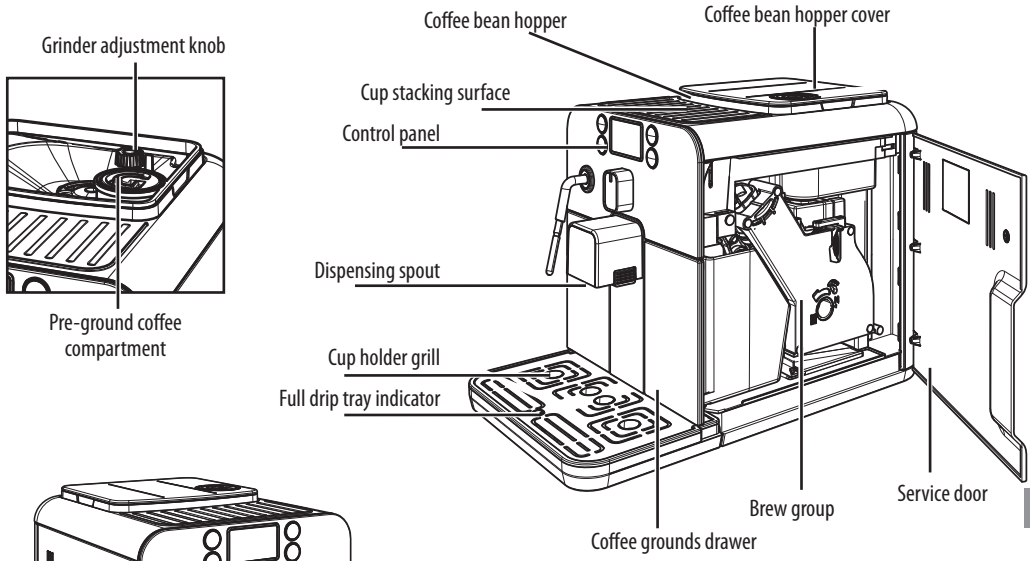
For your safety and the safety of others, carefully follow the instructions provided in the "Important Safety Information" manual supplied with the machine. Keep the "Important Safety Information" manual together with the instruction manual.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical specifications of the product.

Nominal Voltage - Power Rating - Power Supply	See label on the inside of the service door
Housing material	Thermoplastic material/Metal
Size (w x h x d)	10" x 12.5" x 17" (256 x 320 x 432 mm)
Weight	18.6 lbs. (8.450 kg)
Power Cord Length	47" (1.2m)
Control Panel	Front side
Pannarello (only available for certain models)	Special for cappuccinos
Water tank	1.2 litres - Removable type
Coffee Bean Hopper Capacity	9.2 oz. (260 g)
Dregdrawer Capacity	8
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel type
Safety Mechanisms	Thermal fuse

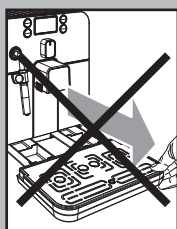
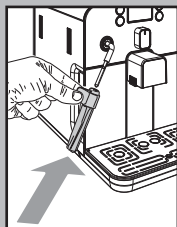
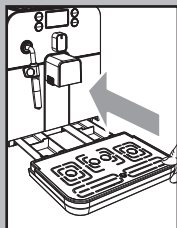




INSTALLATION

Machine Packaging

The original packaging has been designed and constructed to protect the machine during transport. We recommend keeping the packaging material for possible future transport.



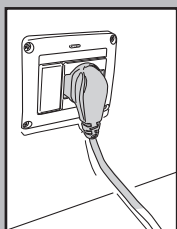
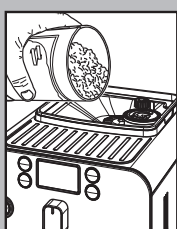
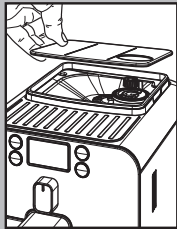
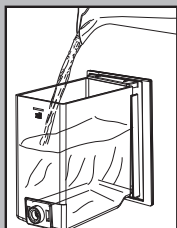
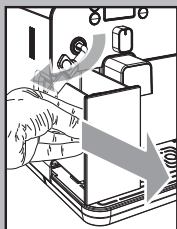
Preliminary Operations

- Remove the coffee bean hopper cover and the drip tray with grill from the packaging.
- Remove the coffee machine from the packaging and position it in a place that meets the requirements described in the safety regulations.
- Place the drip tray with grill into its appropriate seat on the machine. Make sure it is fully inserted to its limit stop.
- Insert the Pannarello on the steam wand.
- Insert the coffee bean hopper cover.

i Note: Insert the plug in the machine and in the wall socket only when indicated and check that the power button is switched to "0".

i Important note: Carefully read the explanatory descriptions of all the warnings the machine displays to the user via the lights on the control panel display (see section "Display Warnings").

! NEVER remove the drip tray when the machine is turned on. Wait a couple of minutes after turning on/off, as the machine will be carrying out a rinse/self-cleaning cycle (see section "Rinse/Self-cleaning Cycle").



- Remove the water tank from its seat.
- Rinse and fill it with fresh water making sure that it is not filled exceeding the MAX level indicated in the water tank. Put the water tank back in its seat.

! Fill the tank only with fresh, non-sparkling water. Hot water or any other liquid may damage the tank and/or the machine. Do not turn on the machine when the tank is empty: Make sure there is enough water in the tank.

- Remove the coffee bean hopper cover.

i Note: The hopper may be provided with different safety features according to the regulations of the country of use of the machine.

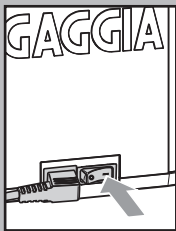
- Slowly pour the coffee beans into the hopper.

! Only coffee beans must be put into the coffee bean hopper. Ground coffee, instant coffee or any other object may damage the machine.

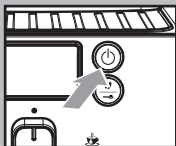
- Replace the coffee bean hopper cover.

- Insert the plug into the socket on the back of the machine.

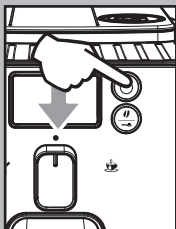
- Insert the plug of the other end of the cable into a wall socket with suitable power voltage.



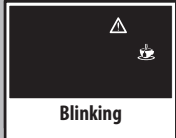
- Switch the power button to “I” to turn the machine on.



- The “STAND-BY” button blinks.



- Make sure the selector switch is in the “☕” position; if this is not the case, set it to that position.
- To turn the machine on simply press the “STAND-BY” button.



Blinking

- The blinking icons shown in the picture warn that the circuit must be primed.

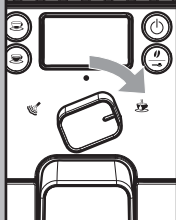
i Note: Before starting the machine for the first time, and after long periods of inactivity, prime the water circuit.

i Note: This appliance has been tested using coffee. Although it has been thoroughly cleaned, some coffee residues may still be found. However, we guarantee that this is a brand-new machine and we suggest consulting the operating instructions before starting up the machine.



Circuit Priming

- To prime the water circuit, place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).



- Turn the selector switch clockwise to set it to the “☕” position. The machine starts the automatic priming of the circuit by letting out a preset quantity of water through the Pannarello.

Once the circuit has been primed, the icons shown in the figure will start to blink.

Turn the selection knob back to its central position “●”.



Blinking



Slow blinking

- The icons displayed blink slowly to show that the machine is warming up.



Cyclic blinking

i When warm-up is complete, the machine performs a rinse cycle of the internal circuits. During this phase, the icons displayed will blink in sequence.



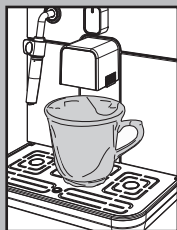
Steady on

- When the operations described above are completed, the icons on the display will illuminate.

i The display will appear as shown to the side. The displayed aroma is the factory setting when the machine is switch on for the first time, or it is the same as the aroma that was selected for the last brewed coffee.

The machine is then ready to brew beverages.

- To brew coffee, dispense hot water or steam, and properly use the machine, carefully follow the instructions provided.



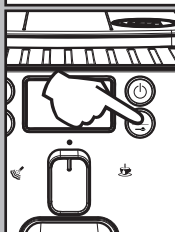
Using the machine for the first time or after a long period of inactivity.

These simple operations will make it possible to always brew excellent coffee.

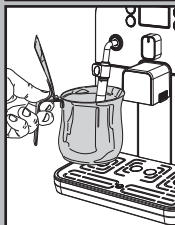
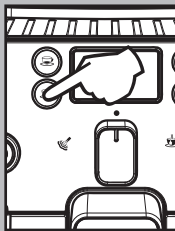
- 1 Place a large container under the dispensing spout.
- 2 Before starting the procedure, check that the following icons are displayed.
- 3 Select the pre-ground coffee function by pressing the "☕" button one or more times.



Steady on



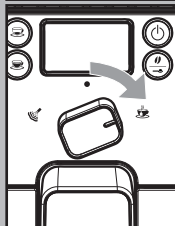
Steady on



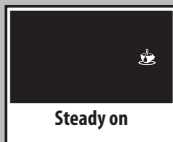
i Do not add the pre-ground coffee to the compartment.

The icon will appear on the display.

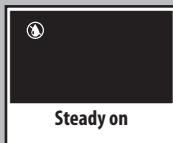
- 4 Press the button to brew a long coffee.
- 5 Wait until brewing is completed and empty the water tank.
- 6 Repeat the operations from step 1 to step 5 for 3 times; then continue with step 7.
- 7 Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).
- 8 Turn the selector switch clockwise to set it to the "☕" position.



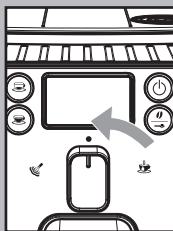
• 26 •



Steady on



Steady on



The following icon will be displayed.

- 9 Dispense water until the no water signal is displayed, then turn the selector switch counter-clockwise to set it to the "☕" position.
- 10 At the end, fill the water tank again. Then the products can be brewed as described in the following sections.

Rinse/Self-cleaning Cycle

This cycle allow rinsing the coffee circuits with fresh water.

The cycle is carried out:

- At machine start (with cold boiler)
- After priming the water circuit (with cold boiler)
- During the Stand-by preparation phase (if a coffee product has been brewed)
- During the phase of activating the stand-by mode after pressing the "STAND-BY" button (if a coffee product has been brewed).

A small amount of water will be dispensed to rinse and heat all the machine components; during this phase the icons blink in sequence.

Wait for the cycle to finish automatically. **You can stop dispensing by pressing either coffee button and/or the "Stand-by" button.**



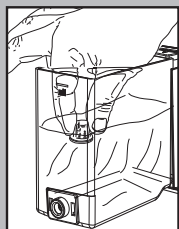
Cyclic blinking



"INTENZA" water filter (optional)

To improve the quality of the used water, it is advisable to install the water filter.

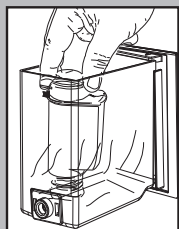
Remove the water filter from its packaging, immerse it vertically (with the opening positioned upwards) in cold water and delicately press the sides so as to let the air bubbles out.



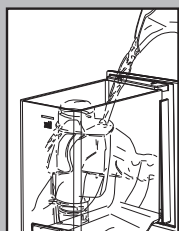
Remove the small white filter from the tank and store it in a dry place sheltered from dust.

Set the Intenza Aroma System as specified on the box.

- A = Soft water
- B = Medium water (standard)
- C = Hard water



Put the water filter into the empty tank. Press it until its limit stop.



Fill the tank with fresh drinking water and reinsert it into the machine.

Dispense the water in the tank by using the hot water function (see the "Hot water dispensing" section).

Fill the water tank again. The machine is now ready to be used.

i **Note:** If there is no Intenza water filter, insert the small white filter previously removed into the water tank.

ADJUSTMENTS

The machine that you have bought allows for certain adjustments that will permit you to use it to its full potential.

Gaggia Adapting System

Coffee is a natural product and its characteristics may change according to its origin, blend and roast. The Gaggia coffee machine is equipped with a self-adjusting system that allows the use of all types of coffee beans available on the market (non caramelized).

- The machine automatically adjusts itself in order to optimise the extraction of the coffee, ensuring perfect compression of the tablet to obtain a creamy espresso coffee that will release all the aromas, regardless of the type of coffee used.
- The optimisation process is a learning process that requires the brewing of a certain number of coffees to allow the machine to adjust the compactness of the ground coffee.
- Attention should be given to special blends, which require grinder adjustments in order to optimise the extraction of the coffee (see the "Coffee Grinder Adjustment" section).

Coffee Grinder Adjustment

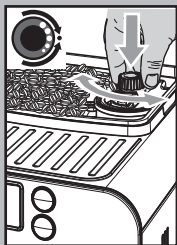
! **Warning!** The grinder adjustment knob, inside the coffee bean hopper, must be turned only when the grinder is working. Do not pour ground and/or instant coffee into the coffee bean hopper.

! **Do not insert any material other than coffee beans into the hopper. The grinder contains moving parts that may be dangerous. Therefore, do not insert fingers and/or other objects. The grind setting may only be adjusted using the knob. Turn off the machine and unplug it from the socket before carrying out any type of operation inside the coffee bean hopper. Do not pour coffee beans when the coffee grinder is working.**

The machine allows slight adjustments to the coffee grinder to adapt it to the kind of coffee used.

To make any adjustment, press and turn the knob inside the coffee bean hopper.

Press and turn the knob by one notch at a time and brew 2-3 cups of coffee; this is the only way to notice differences in grind.



The reference marks inside the coffee bean hopper indicate the grind setting. There are 5 different grind settings to choose from with the following references:

Large Mark - Coarse Grind
Small Mark - Fine Grind.

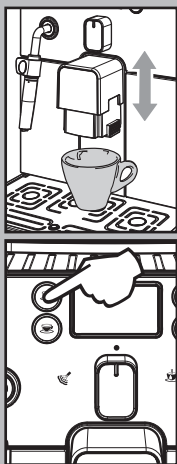
Adjusting the Coffee Length

The machine allows you to adjust the amount of brewed coffee according to your taste and/or the size of your cups.

Each time the “☕” or “☕” buttons are pressed and released, the machine brews a pre-set amount of coffee, as per factory settings. This amount may be reprogrammed to your taste. Each button may be individually programmed for a specific brew setting.

As an example, the following procedure describes the programming of the button “☕”, which is normally associated with espresso coffee.

- Place a cup under the dispensing spout.
- Hold the “☕” button pressed for 5 seconds to enter the programming mode; the “☕” icon will blink quickly and the coffee will start to be brewed; the icon will flash during the whole coffee brewing cycle.
- Press the “☕” button again when the amount of coffee in the cup reaches the desired level.



At this point the button “☕” is programmed; each time it is pressed and released, the machine will brew the same amount of coffee that was just programmed.

The same operation can be repeated for the “☕” button. If the “☕” or “☕” button is pressed twice to brew coffee, the machine will brew double the stored quantity.

Standby

The machine is designed for energy saving. The machine automatically turns off after 60 minutes of inactivity.

The “☕” button blinks when the machine is in stand-by mode.

i Note: During the turning off phase, the machine performs a rinse cycle, if a coffee product has been brewed.

Warning: When turning the machine on after it has been turned completely off, the machine will be in stand-by mode

To turn the machine on again simply press the STAND-BY button (if the power button is set to “I”). In this case the machine will go through the rinse cycle only if the boiler is cold.

Dispensing Spout Adjustment

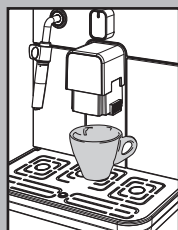
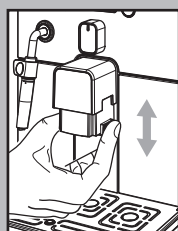
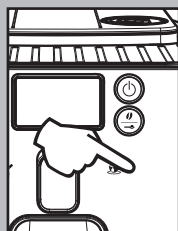
Most cups on the market can be used with this coffee machine.

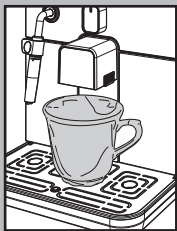
The height of the dispensing spout may be adjusted to better fit the dimensions of the cups that you wish to use.

Manually move the dispensing spout up or down to adjust its height by placing your fingers as shown in the figure.

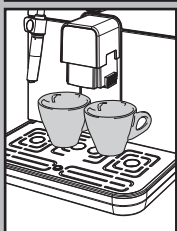
The recommended positions are:

For use with small cups;





For use with large cups.



- Two cups can be placed under the dispensing spout for brewing two coffees at the same time.

“Aroma” Adjustment

The machine is set-up for an amount of coffee to grind to be adjusted from 7 g to 10.5 g per coffee.

Four choices are possible by pressing and releasing the “☉” button (mild, medium or strong aroma, and ground coffee).

Selection can be made when the beans appear on the display.

Each time the “☉” button is pressed and released, the aroma changes by one degree:

- ☉ = Mild aroma
- ☉ ☉ = Medium aroma
- ☉ ☉ ☉ = Strong aroma

Selection must be made prior to selecting the coffee. The system sets the aroma according to the personal taste of the user.

After selecting “Strong aroma”, the function for brewing coffee with pre-ground coffee is displayed.

This selection is displayed by the icon on the side.

Refer to the relevant section to use this function.



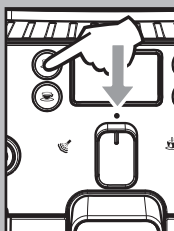
COFFEE BREWING

! Note: Should the machine not brew coffee, make sure that the water tank contains water.

i Before brewing coffee, check the messages on the display. Check that the water tank and coffee bean hopper are full.

i Leave the selector on the coffee position “☉” during the dispensing phase.

i Before brewing the coffee, adjust the height of the dispensing spout according to your needs, and select the aroma or the pre-ground coffee.



Using Coffee Beans

- To brew coffee, press and release: the “☉” button to select the desired aroma. the “☉” button for an espresso coffee; the “☉” button for a long coffee.
- The brewing cycle then starts:

To brew 1 cup of coffee, press the “☉” or “☉” button once. The display will show the icon.

To brew 2 cups of coffee, press the “☉” or “☉” button twice. The display will show the icon.

i To brew 2 coffees, the machine automatically grinds and doses the correct amount of coffee. Brewing two coffees requires two grinding cycles and two brewing cycles, which the machine carries out automatically.

- After the prebrewing cycle, coffee begins to come out of the dispensing spout.
- Coffee brewing stops automatically when the pre-programmed level is reached; however, it is possible to interrupt coffee brewing by pressing the button initially pressed.



i The machine is adjusted to brew a true Italian espresso coffee. This feature may slightly lengthen the brewing time, allowing the intense flavour of the coffee to develop fully.

Using Pre-ground Coffee

i This function allows using pre-ground and decaffeinated coffee.

Pre-ground coffee must be poured into the appropriate compartment positioned next to the coffee bean hopper. Only use ground coffee for espresso machines and never coffee beans or instant coffee.

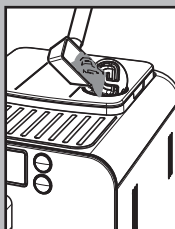
i Note:

- If no pre-ground coffee is poured into the compartment, only water will be dispensed;
- If the dose is excessive and 2 or more measuring scoops of coffee are used, the machine will not brew the product. Also in this case, the machine will run an empty cycle and discharge any ground coffee into the coffee grounds drawer.

To brew coffee:

- Press and release the “☕” button until the pre-ground coffee function icon is displayed.
- Lift the pre-ground coffee compartment cover.
- Add **1 only 1 scoop** of pre-ground coffee to the compartment. Use the measuring scoop supplied with the machine to perform this operation. Then, close the cover.

! **Warning: Only add pre-ground coffee to the compartment. Other substances and objects may cause severe damage to the machine. This damage will not be covered by warranty.**



Press and release:

- the “☕” button for an espresso coffee;
- the “☕” button for a long coffee.
- The brewing cycle then starts. After the prebrewing cycle, coffee begins to come out of the dispensing spout.
- Coffee brewing stops automatically when the pre-programmed level is reached; however, it is possible to interrupt coffee brewing by pressing the button initially pressed.

After dispensing the product, the coffee beans configuration of the machine is restored.

i Repeat the operations described above to brew other coffees.

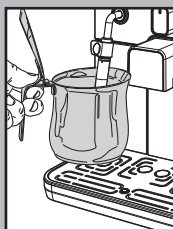
DISPENSING HOT WATER

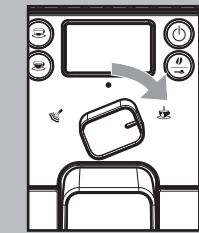
! **Warning: At the beginning, short spurts of hot water may come out. Danger of scalding. The hot water wand may reach high temperatures. Never touch it with bare hands.**

- Before dispensing hot water, check that the following icon is displayed.

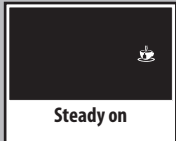
When the machine is ready, proceed as follows:

- Place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).



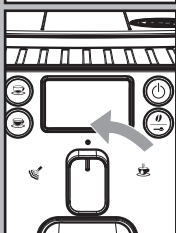


- Turn the selector switch clockwise to set it to the “☕” position.

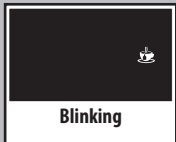


Steady on

- Only the following icon will be displayed steady on.



- Fill the cup with hot water to the desired level; to stop hot water dispensing, turn selector switch counter-clockwise back to the “●” position. The machine returns to the normal operating mode.



Blinking

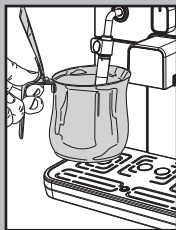
- **i** Occasionally, after turning the selector switch, hot water may not be dispensed and the following displayed icon will start blinking. Simply wait until the end of the warm-up phase, at which point hot water will be dispensed from the Pannarello.

STEAM DISPENSING / PREPARING A CAPPUCCINO

Steam may be used to froth milk for a cappuccino, as well as to reheat other beverages.

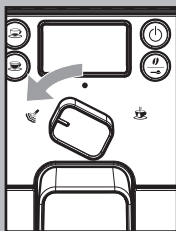
! **Danger of scalding!** Brewing may be preceded by small jets of hot water. The steam wand may reach high temperatures. Never touch it with bare hands.

i **Important note:** immediately after using the steam to froth the milk, clean the steam wand (or Pannarello when provided). When the machine is ready, brew a small amount of hot water in a glass and clean the steam wand (or Pannarello when provided) externally. In this way, all parts will be perfectly cleaned and free of any milk residue.



i To prepare your cappuccino, we recommend discharging the water in the steam wand.

- To discharge the water in the steam wand, place a container under the steam wand (Pannarello, if supplied).



- When the machine is ready to brew coffee, turn selector switch counter-clockwise to set it onto the “●” position. Residual water may come out of the steam wand (Pannarello, if supplied).



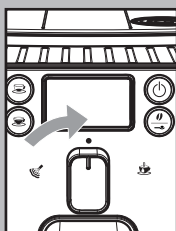
Blinking

- The icon blinks during the preheating time required by the machine.



Steady on

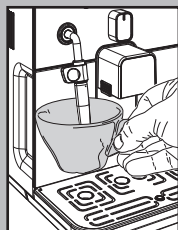
- Steam dispensing will begin when the icon is displayed steady on; soon after, only steam will begin to come out.



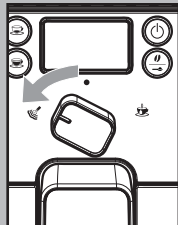
- Turn the selector switch clockwise and set it back to the “●” position to stop dispensing steam.

- Fill 1/3 of the container you wish to use to prepare the cappuccino with cold milk.

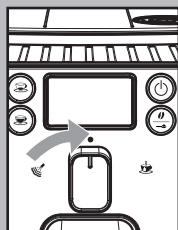
i To ensure better results when preparing a cappuccino, use cold milk straight from the fridge.



- To heat the milk directly in the cup, immerse the steam wand (Pannarello, if supplied) in the milk to be heated.



- Turn the selector switch counter-clockwise to set it to the "☁" position. Rotate the container and move it gently up and down to obtain uniform foam.

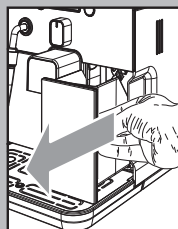


- After dispensing steam for the desired time, turn the selector switch clockwise and set it back to the "●" position to stop dispensing steam.
- The same procedure can be used to heat other beverages.

After using the steam wand (Pannarello, if supplied), wash it as described in the "Cleaning and Maintenance" section.

i After using steam to prepare a beverage, it is possible to brew coffee or to dispense steam straight after.

i If the selector switch is left on the central position "●", the machine, in order to save energy, automatically reaches the temperature needed to dispense coffee.



General Cleaning

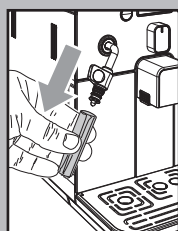
- Empty and clean the coffee grounds drawer daily, with the machine turned on.

i Note: We recommend emptying the container if the machine is not going to be used for some days.

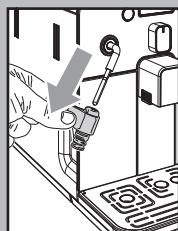


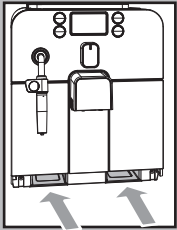
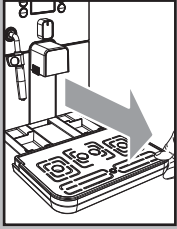
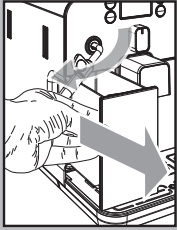
- Maintenance and cleaning operations can only be carried out when the machine is cold and disconnected from the electric network.
- Do not immerse the machine in water.
- Do not wash any of its parts in the dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning.
- Use a soft, dampened cloth to clean the machine.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or standard oven.

i After preparing milk beverages, dispense hot water from the steam wand (Pannarello, if supplied) to obtain a thorough cleaning.



- Every day, after heating the milk, remove the external part of the Pannarello (if supplied) and wash it with fresh drinking water.
- Clean the steam wand weekly. In order to do this, perform the following operations:
 - Remove the external part of the Pannarello (for standard cleaning);
 - Remove the upper part of the Pannarello from the steam wand;
 - Wash the upper part of the Pannarello with fresh drinking water;
 - Wash the steam wand with a wet cloth and remove any milk residue;
 - Replace the upper part in the steam wand (make sure it is completely inserted).

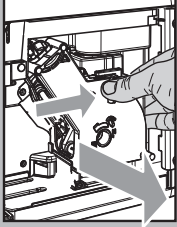
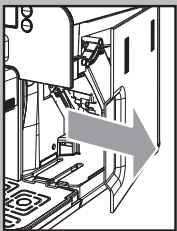




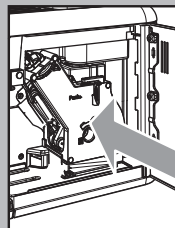
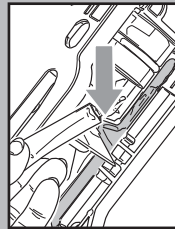
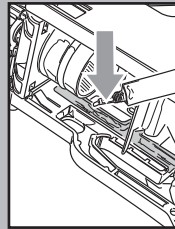
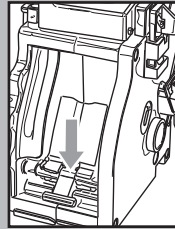
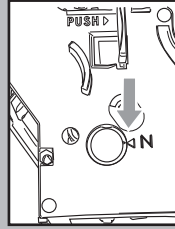
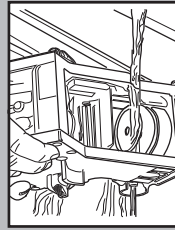
Reassemble the external part of the Pannarello.

- We recommend cleaning the water tank daily. For an easier removal of the water tank, move the steam wand / Pannarello upwards:
 - Remove the small white filter in the water tank and wash it under running drinking water.
 - Reposition the small white filter in its housing by gently pressing and turning it at the same time.
 - Fill the water tank with fresh drinking water.
- Empty and clean the drip tray daily. Perform this operation also when the float is raised.
- Also clean the seat of the tray every week through the openings on the bottom of the machine.

Brew Group



- The brew group should be cleaned every time the coffee bean hopper is filled or at least once a week.
- Turn off the machine by pressing the ON/OFF button and remove the plug from the socket.
- Remove the coffee grounds drawer. Open the service door.
- To remove the brew group, pull it by the handle and press the «PUSH» button. The brew group must be washed only with lukewarm water with no detergent/soap.



- Wash the brew group with lukewarm water and carefully clean the upper filter.
- Thoroughly wash and dry all the parts of the brew group.
- Thoroughly clean the inside of the machine.
- Make sure that the two reference signs match up.
- Make sure that the lever is in contact with the brew group. Press the «PUSH» button to make sure that the brew group is in the correct position.

i Lubricate the brew group after approximately 500 brewing cycles. The grease to lubricate the brew group may be purchased at authorised service centres.

- Lubricate the brew group guides using the supplied grease only.
- Apply the grease evenly on both side guides.
- Insert the brew group in its seat until it locks into place WITHOUT pressing the «PUSH» button.
- Insert the coffee grounds drawer. Close the service door.



35'



DESCALING

Limescale normally builds up with the use of the appliance.

The machine must be descaled when the icon appears on the display.

i Do not turn the machine off or put it in stand-by mode during the descaling process.

i Only use the GAGGIA descaling solution. Its formula has been designed to ensure better machine performance and operation for its whole operating life. If correctly used, it also avoids alterations in the brewed product.

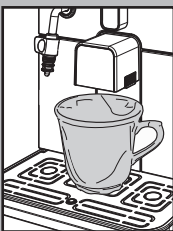
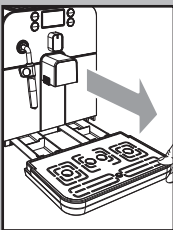
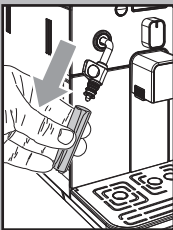
! Warning! Never drink the descaling solution or any products dispensed until the cycle has been carried out to the end. Never use vinegar as a descaling solution.

Before descaling the machine, perform the following operations:

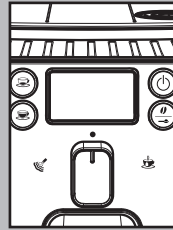
- remove the Pannarello (if supplied) from the steam wand as described in the "Cleaning and Maintenance" chapter;
- empty the drip tray. Place it back in the machine before proceeding.

1 Place a large container under the dispensing spout.

Turn the machine off by pressing the "STAND-BY" button. **Wait for the machine to complete the rinse process.**

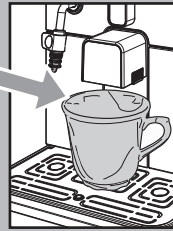


• 34 •

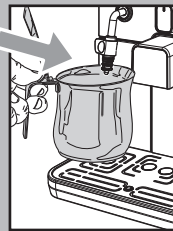


! Warning! Remove the "Intenza" filter before adding the descaling solution.

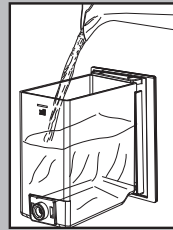
i Note: should the containers fill up, temporarily suspend the dispensing process in order to empty the containers.



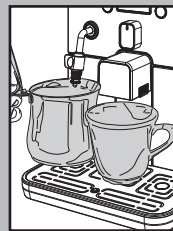
If descaling solution and/or water spills out of the dispensing spout: **PAUSE:** turn the selector switch to the "☕" position; **START:** turn the selector switch to the "●" position.



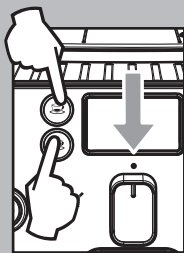
If descaling solution and/or water spills out of the steam wand: **PAUSE:** turn the selector switch to the "●" position; **START:** turn the selector switch to the "☕" position.



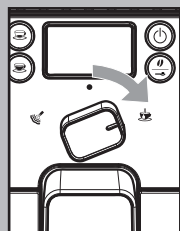
2 Pour the entire content of the GAGGIA concentrated descaling solution into the water tank and fill it with fresh drinking water up to the MAX level. Place the tank back into the machine.



3 Place an empty container under the steam wand and another one under the dispensing spout.



- 4 Make sure the selector switch is in the "●" position.
- 5 Press and hold the 2 brew buttons at the same time for 3 seconds: the descaling cycle is started.



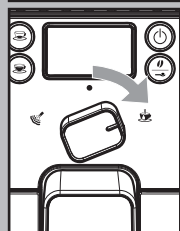
i Note: if the "▲" and "☕" indicator lights start blinking immediately after start-up, turn the selector switch right to the "☕" position. When the "▲", "☕" and "☕" indicator lights start blinking, turn the selector switch back to the "●" central position.



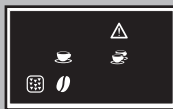
- 6 The "☑" light blinks to show the machine has entered the descaling automatic programme; when the "●" light is steady, the 1st limescale removal phase is on.



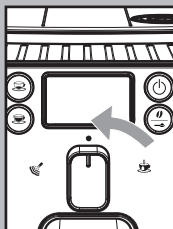
- 7 When the "☕" and "▲" lights start blinking, turn the selector switch clockwise to the "☕" position; in this case, the steam/hot water wand starts dispensing the descaling solution at regular intervals.



- 8 The "☑" light blinks to show the machine has entered the descaling automatic programme; when the "●" light is steady, the 1st limescale removal phase is on.



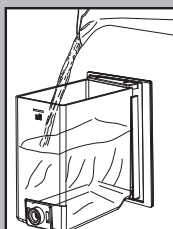
- 9 When there is no more descaling solution left in the water tank, the "▲", "☕" and "☕" lights blink simultaneously.



- 10 Turn the selector switch to the "●" central position.
Empty the container under the steam wand and the one under the dispensing spout.



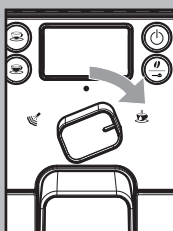
- 11 The "💧" light turns on and the water tank must be removed before entering the next stage.



- 12 Remove the water tank, rinse it and fill it up to the "MAX" level with fresh drinking water.



- 13 Place the tank back in the machine. The two "☑" lights turn on showing the machine has entered the rinse phase. The "☕" and "▲" lights are blinking in the display.



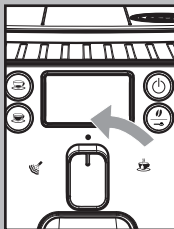
- 14 Place an empty container under the steam wand and another one under the dispensing spout.
Turn the selector clockwise to the "☕" position.



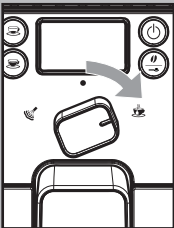


15 When the “”, “” and “” lights start blinking at the same time, turn the selector switch to the “” central position.

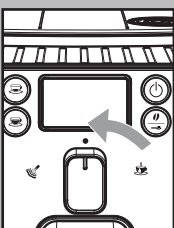
The machine starts rinsing directly from the dispensing spout.



16 When the “” and “” lights start blinking, turn the selector switch clockwise to the “” position; in this case, the steam/hot water wand dispenses the rinsing water continuously.



17 When there is no more rinsing water left in the water tank, the “”, “” and “” lights blink simultaneously.

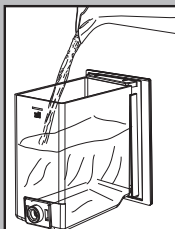


18 Turn the selector switch to the “” central position.

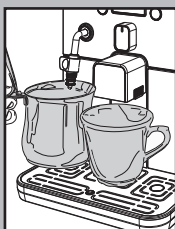


19 The “” light turns on and the water tank must be removed before entering the next stage.

Empty the container under the steam wand and the one under the dispensing spout.



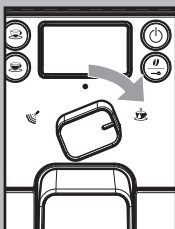
20 Remove the water tank, rinse it and fill it up to the “MAX” level with fresh drinking water.



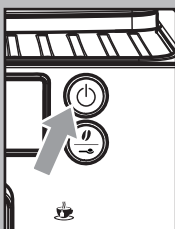
21 Place an empty container under the steam wand and another one under the dispensing spout.



22 When the “” and “” lights start blinking, turn the selector switch clockwise to the “” position. The second rinse cycle is started.

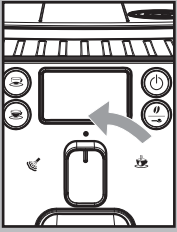


i If the tank is not filled up to the MAX level, the cycle must be repeated from point 17.

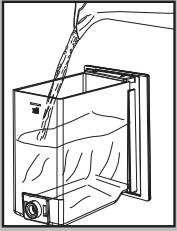


23 When the second rinse cycle is over, the machine enters the stand-by mode and the “” button starts blinking.

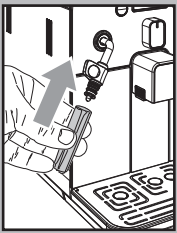
Empty the container under the steam wand.



24 Turn the selector switch to the “●” central position.



25 At the end, refill the water tank.



Reassemble the external part of the Panarello.

The descaling cycle is complete.

Start the machine as described in the manual and perform normal warm-up and rinse operations: the machine is now ready for product brewing.

i If the machine is switched off during the descaling cycle, next time the machine is switched on the cycle must be repeated from the point it has been paused.

i The descaling solution is to be disposed of according to the manufacturer's instructions and/or the regulations in force in the country of use.

i After completing the descaling cycle, wash the brew group as described in the “Brew Group” section in the “Cleaning and Maintenance” chapter.

Remarks on descaling

The machine you have purchased is equipped with advanced software to check the quantity of used water in order to provide reliable information about the right time to carry out descaling operations.

This software has been programmed for standard water hardness.

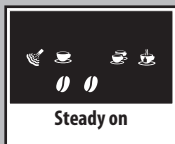
In these specific cases, it is recommended to perform descaling cycles every 1-2 months, even if the machine does not signal it.



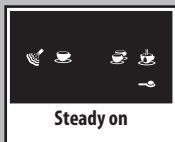


CONTROL PANEL DISPLAY

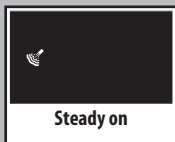
Ready Signals



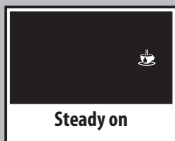
- The machine is ready for brewing coffee from bean and hot water dispensing.



- The machine is ready for pre-ground coffee brewing.



- The machine is in the steam dispensing phase.



- The machine is in the hot water dispensing phase.



- The machine is brewing 1 espresso coffee or a long coffee.



- The machine is brewing 2 espresso coffees or 2 long coffees.



- The machine is programming the amount of coffee to be brewed each time the “☕” or “☕” button is pressed.

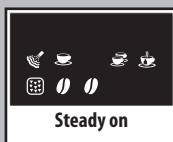
Warning Signals



- The machine is warming up to brew coffee and dispense hot water or steam.



- The machine is performing the rinse cycle.
Wait until the machine stops the operation.



- The machine needs a descaling cycle.



- The machine needs water circuit priming.

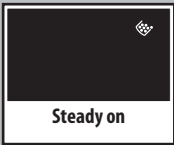




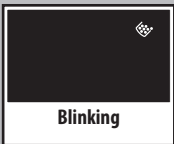
Alarm Signals



- Return the hot water / steam knob to its correct position.
- Insert the brew group in the machine.
- Close the service door.



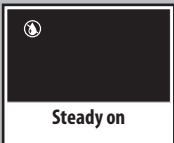
- Empty the coffee grounds drawer.



- Insert the coffee grounds drawer.



- No coffee beans in the coffee bean hopper.
After refilling the hopper, the cycle can be restarted.



- Fill the water tank.



TROUBLESHOOTING

Machine Actions	Causes	Solutions
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the power source.	Connect the machine to the power source.
The coffee is not hot enough.	The cups are cold.	Warm the cups with hot water.
No hot water or steam is dispensed.	The hole of the steam wand is clogged.	Clean the hole of the steam wand using a pin. Make sure that the machine is turned off and has cooled before performing this operation.
	Pannarello is dirty (if supplied).	Clean the Pannarello.
The coffee has little crema. (see note)	The coffee blend is unsuitable, the coffee is not freshly roasted or the grind is too coarse.	Change coffee blend or adjust the grind as explained in the "Coffee Grinder Adjustment" section.
The machine takes a long time to warm up or the amount of water dispensed from the wand is too little.	The machine circuit is obstructed by limescale build-up.	Descalc the machine.
The brew group does not come out.	The brew group is out of place.	Turn the machine on. Close the service door. The brew group automatically returns to the correct position.
	Dregdrawer is inserted.	Remove the dregdrawer first, then the brew group.
The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out. (See note)	Water tank is empty.	Fill the water tank and prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	Brew group is dirty.	Clean the brew group (section "Brew Group").
	Circuit is not primed.	Prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section "Gaggia Adapting System".
	The dispensing head is dirty.	Clean the dispensing head.
The coffee is too weak. (see note)	Rare event that occurs when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few coffees as described in section "Gaggia Adapting System".



Machine Actions	Causes	Solutions
Coffee is brewed slowly. (see note)	The coffee grind is too fine.	Change coffee blend or adjust the grind as explained in the "Coffee Grinder Adjustment" section.
	The circuit is not primed.	Prime the circuit (section "Using the Machine for the First Time").
	The brew group is dirty.	Clean the brew group (section "Brew Group").
Coffee leaks out of the dispensing head.	The dispensing head is clogged.	Clean the dispensing head and its holes.

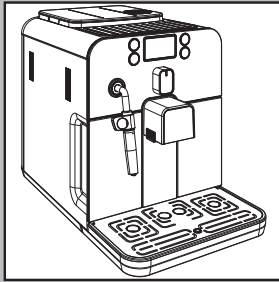
Note: These problems can be considered normal if the coffee blend has been changed or if the machine has just been installed. In this case wait until the machine performs a self-adjusting operation as described in section "Gaggia Adapting System".

Please contact Gaggia Customer Service or an authorized service center for any problems not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.





ALLGEMEINES



Die Kaffeemaschine eignet sich für die Zubereitung von Espresso unter Verwendung von Bohnenkaffee. Sie ist mit einer Vorrichtung für die Dampf- und die Heißwasserausgabe ausgestattet. Das Gehäuse der Maschine hat ein elegantes Design und ist für den Hausgebrauch konzipiert worden, nicht aber für den Dauergebrauch bei gewerblichen Anwendungen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie der Maschine immer bei, wenn diese von anderen Personen benutzt wird.

Für weitere Fragen oder bei Problemen, die nicht oder nur unzureichend in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind, wenden Sie sich bitte an die autorisierten Kundendienststellen.

! Achtung. In folgenden Fällen wird für eventuelle Schäden keine Haftung übernommen:

- falsche und nicht den vorgesehenen Verwendungszwecken entsprechende Verwendung;
- Reparaturen, die nicht in autorisierten Kundendienststellen durchgeführt wurden;
- Veränderungen am Netzkabel;
- Veränderungen an beliebigen Bestandteilen der Maschine;
- Lagerung oder Betrieb der Maschine bei Temperaturen, die von den Betriebsbedingungen abweichen (zwischen 15°C und 45°C);
- Verwendung von anderen als originalen Ersatz- und Zubehörteilen.

In diesen Fällen erlischt die Garantie.

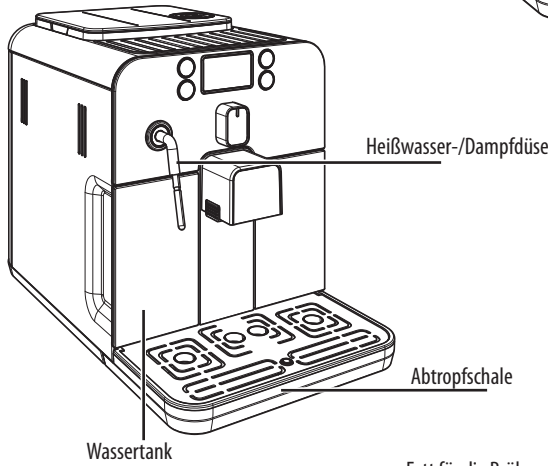
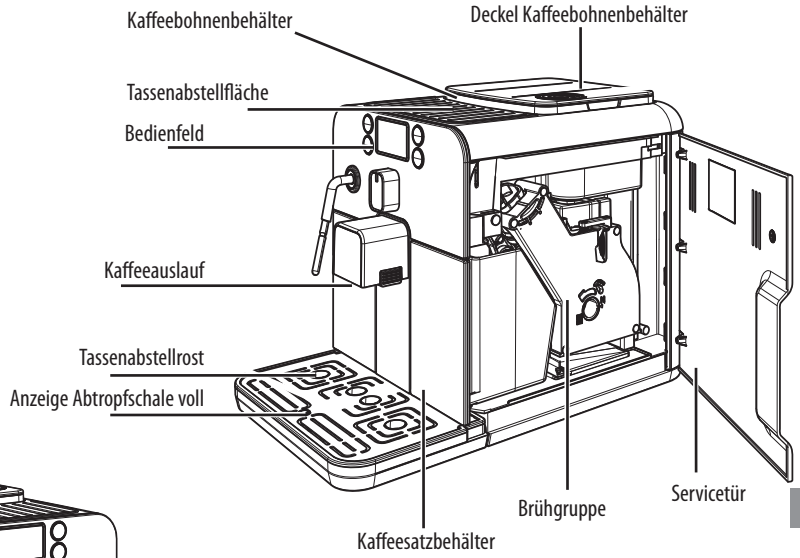
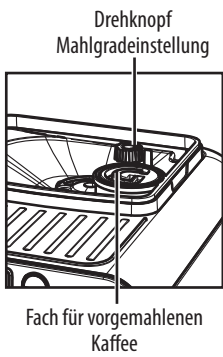
! Für Ihre eigene Sicherheit und die Dritter sollten die Hinweise in der mit der Maschine gelieferten Anleitung "Wichtige Sicherheitsinformationen" strikt eingehalten werden. Die Anleitung "Wichtige Sicherheitsinformationen" sollte mit der Bedienungsanleitung aufbewahrt werden.

TECHNISCHE DATEN

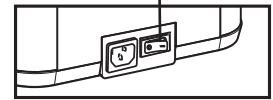
Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Änderungen am Produkt vorzunehmen.

Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung	Siehe Typenschild auf der Innenseite der Klappe
Material des Gerätekörpers	Thermoplastisches Material/Metall
Abmessungen (L x H x T) (mm)	256 x 320 x 432
Gewicht	ca. 8,450 Kg
Kabellänge	1,2 m
Bedienfeld	Auf der Vorderseite
Pannarello	Spezialzubehör für Cappuccino
Wassertank	1,2 Liter - herausnehmbar
Füllkapazität Kaffeebehälter (g)	260
Fassungsvermögen Kaffeesatzbehälter	8
Pumpendruck	15 bar
Durchlauferhitzer	Rostfreier Edelstahl
Sicherheitsvorrichtungen	Thermosicherung

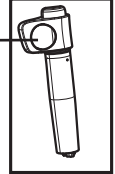




Hauptschalter Einschaltung/
vollständige Ausschaltung



Pannarello



Messlöffel für
vorgemahlene Kaffee



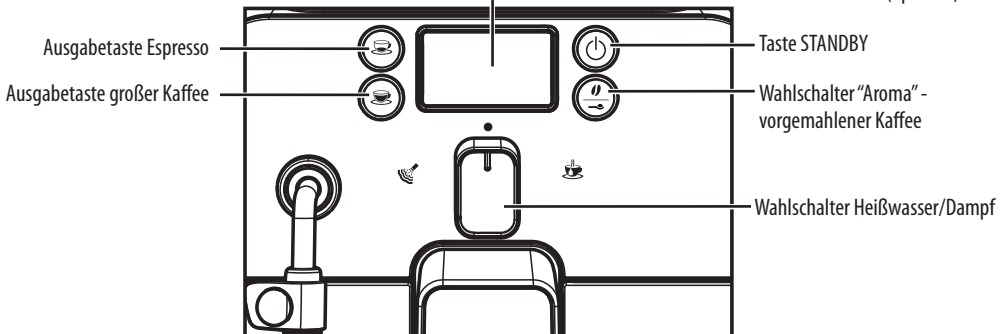
Wasserfilter Intenza
(optional)



Fett für die Brühgruppe



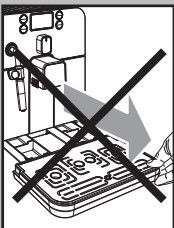
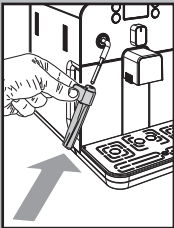
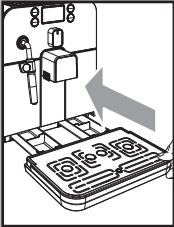
LED-Display



INSTALLATION

Verpackung

Die Original-Verpackung wurde für den Schutz der Maschine während des Versands entwickelt und hergestellt. Es wird empfohlen, diese Verpackung für eventuelle zukünftige Transporte aufzubewahren.



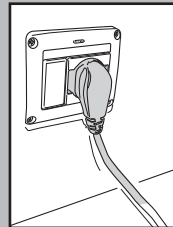
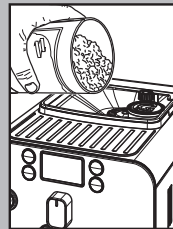
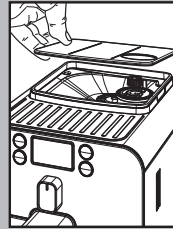
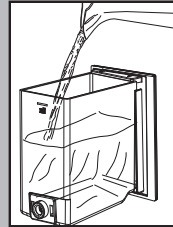
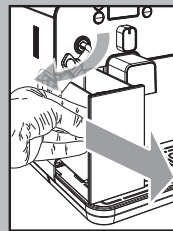
Vorbereitende Arbeiten

- Den Deckel des Kaffeebehälters und die Abtropfschale mit dem Rost aus der Verpackung nehmen.
- Die Kaffeemaschine aus der Verpackung nehmen und an einem geeigneten Ort aufstellen, der den entsprechenden Anforderungen entspricht, die in den Sicherheitsvorschriften beschrieben werden.
- Die Abtropfschale mit dem Rost in die entsprechende Aufnahme auf der Maschine einsetzen und sicherstellen, dass die Schale bis zum Anschlag eingesetzt ist.
- Den Pannarello auf die Dampfdüse setzen.
- Den Deckel auf den Kaffeebehälter setzen.

i Hinweis: den Stecker erst dann in die Steckdose einstecken, wenn dazu aufgefordert wird, und überprüfen, ob der Hauptschalter auf Position "0" steht.

i Wichtiger Hinweis: Der Inhalt des Kapitels "Displayanzeigen" sollte gelesen werden. Dort wird ausführlich die Bedeutung aller Anzeigen der Maschine über die LED auf dem Display des Bedienfelds erläutert.

! Die Abtropfschale KEINESFALLS bei eingeschalteter Maschine abnehmen. Nach der Ein- und/oder Ausschaltung der Maschine einige Minuten abwarten, da die Maschine einen Spülzyklus/eine Selbstreinigung ausführt (siehe Abschnitt "Spülzyklus/Selbstreinigung").



- Den Wassertank aus seiner Aufnahme herausnehmen.
- Den Tank ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Der Füllstand (MAX), der im Tank markiert ist, sollte nicht überschritten werden. Den Tank wieder in seine Aufnahme einsetzen.

! In den Tank darf ausschließlich frisches Trinkwasser ohne Kohlensäure eingefüllt werden. Heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Tank oder die Maschine beschädigen. Die Maschine darf ohne Wasser keinesfalls in Betrieb gesetzt werden: sicherstellen, dass im Tank eine ausreichende Menge Wasser vorhanden ist.

- Den Deckel des Kaffeebehälters abnehmen.

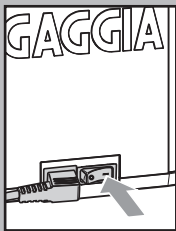
i Hinweis: der Behälter kann je nach den Vorschriften im Benutzerland der Maschine mit einem anderen Sicherheitssystem ausgestattet sein.

- Den Bohnenkaffee langsam in den Behälter einfüllen.

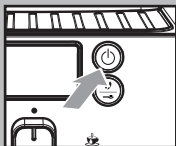
! In den Behälter darf ausschließlich Bohnenkaffee eingefüllt werden. Gemahlener Kaffee, Instantkaffee oder andere Gegenstände verursachen Schäden an der Maschine.

- Den Deckel wieder auf den Kaffeebehälter setzen.
- Den Stecker in die Steckdose auf der Rückseite der Maschine einstecken.

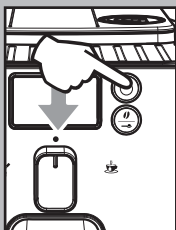
- Den Stecker am anderen Ende des Kabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.



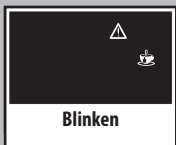
- Den Hauptschalter auf die Position "I" stellen, um die Maschine einschalten zu können.



- Die Taste "STANDBY" blinkt.



- Sicherstellen, dass der Wahlschalter sich in der Position "☕" befindet. Soweit erforderlich, muss der Schalter in die angegebene Position gedreht werden.
- Um die Maschine einzuschalten, muss lediglich die Taste "STANDBY" gedrückt werden.



Blinken

- Die angegebenen Symbole blinken und zeigen damit an, dass das System entlüftet werden muss.

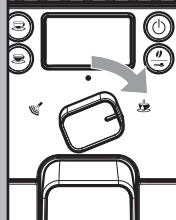
i Hinweis: Vor der ersten Inbetriebnahme oder nach einer längeren inaktiven Standzeit muss das Wassersystem entlüftet werden.

i Hinweis: Dieses Gerät wurde unter Verwendung von Kaffee geprüft: trotz sorgfältiger Reinigung können daher geringe Kaffeereste vorhanden sein. Wir garantieren jedoch, dass diese Maschine absolut neu ist und empfehlen, die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme zu lesen.



Entlüftung des Systems

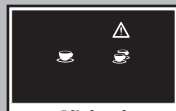
- Um das System zu entlüften, einen Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen.



- Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☕" drehen. Die Maschine führt dann die automatische Entlüftung des Systems aus, indem sie eine voreingestellte Menge Wasser aus dem Pannarello ablässt.

Nach Beendigung des Entlüftungsverfahrens blinken die in der Abbildung auf dem Display angegebenen Symbole.

Der Anwahlknopf muss wieder in die mittlere Position "●" gestellt werden.



Blinkend

- Auf dem Display blinken die Symbole mit langen Intervallen und zeigen damit die Aufheizphase an.



Langsam blinkend



Zyklisch blinkend

i Nach Abschluss der Aufheizphase führt die Maschine einen Spülzyklus der internen Systeme durch. In dieser Phase schalten sich auf dem Display nacheinander die Symbole ein.

- Nach Abschluss der oben beschriebenen Vorgänge leuchten die Symbole auf dem Display auf.

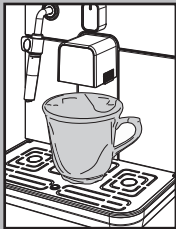


Dauerhaft aufleuchtend

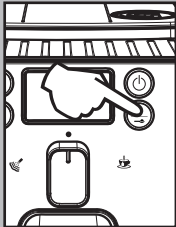
i Die in nebenstehender Abbildung gezeigte Anzeige erscheint. Das angezeigte Aroma entspricht der Werkseinstellung für die erste Einschaltung oder dem Aroma, das für den letzten ausgegebenen Kaffee ausgewählt wurde.

Nun ist die Maschine für die Ausgabe der Produkte bereit.

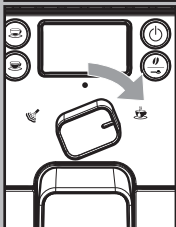
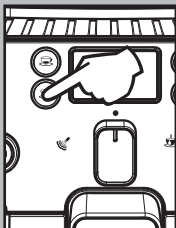
- Für die Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Dampf und für den korrekten Betrieb der Maschine sollten die folgenden Hinweise aufmerksam beachtet werden.



Dauerhaft aufleuchtend



Dauerhaft aufleuchtend



Erste Inbetriebnahme oder Benutzung nach längerer Nichtbenutzung.

Mit diesen einfachen Vorgängen wird die Ausgabe eines stets optimalen Kaffees gewährleistet.

- 1 Einen Behälter mit ausreichendem Fassungsvermögen unter den Auslauf stellen.
- 2 Vor dem Beginn der Vorgänge sollte überprüft werden, ob auf dem Display die folgenden Symbole angezeigt werden.
- 3 Die Funktion für die Ausgabe von vorgemahlenem Kaffee anwählen, indem die Taste "☕" ein- oder mehrmals gedrückt wird.

i Keinen vorgemahlenen Kaffee in das Fach hinzufügen.

Auf dem Display erscheint das Symbol.

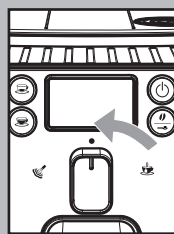
- 4 Die Taste für die Ausgabe des großen Kaffees drücken.
- 5 Das Ende der Ausgabe abwarten und den Behälter mit Wasser entleeren.
- 6 Die Vorgänge von Punkt 1 bis Punkt 5 insgesamt 3 Mal wiederholen. Danach zu Punkt 7 übergehen.
- 7 Einen Behälter unter die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen.
- 8 Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zur Position "☕" drehen.



Dauerhaft aufleuchtend



Dauerhaft aufleuchtend



Auf dem Display wird das folgende Symbol angezeigt.

- 9 Wasser ausgeben, bis der Hinweis erfolgt, dass kein Wasser mehr vorhanden ist. Dann den Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis in die Position "☕" drehen.
- 10 Anschließend den Wassertank erneut füllen. Nachfolgend können die Produkte ausgegeben werden, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.

Spülzyklus/Selbstreinigung

Mit diesem Zyklus werden die internen Kaffeesysteme mit frischem Wasser gespült.

Dieser Zyklus erfolgt:

- beim Start der Maschine (mit kaltem Durchlauferhitzer)
- nach der Entlüftung des Systems (mit kaltem Durchlauferhitzer)
- während der Phase der Vorbereitung auf den Standby-Modus (wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde)
- während der Phase der Umschaltung in Standby nach Druck der Taste "STANDBY" (wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde).



Zyklisch blinkend

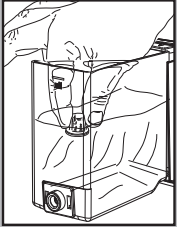
Dabei wird eine geringe Menge Wasser ausgegeben, mit der alle Teile gespült und erwärmt werden. In dieser Phase werden die Symbole nacheinander eingeschaltet.

Abwarten, bis dieser Zyklus automatisch beendet wird. **Die Ausgabe kann durch Druck einer der beiden Tasten für die Kaffeeausgabe und/oder die Taste "Standby" unterbrochen werden.**

Wasserfilter „INTENZA“ (optional)

Um die Qualität des verwendeten Wassers zu verbessern, wird die Installation des Wasserfilters empfohlen.

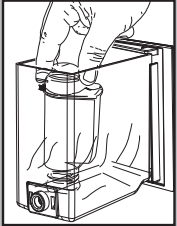
Den Filter aus der Verpackung herausnehmen und senkrecht (so dass die Öffnung nach oben zeigt) in kaltes Wasser tauchen. Den Filter leicht an den Seiten zusammendrücken, um die Luftblasen zu entfernen.



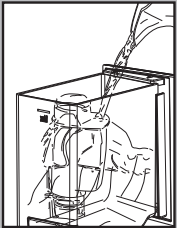
Den kleinen weißen Filter aus dem Tank herausnehmen, an einem trockenen Ort aufbewahren und vor Staub schützen.

Das Intenza Aroma System gemäß der Angaben auf der Verpackung einstellen.

A = weiches Wasser
B = mittleres Wasser (Standard)
C = hartes Wasser



Den Wasserfilter in den leeren Tank setzen. Bis zum Einrasten drücken.



Den Tank mit frischem Trinkwasser füllen und wieder in die Maschine einsetzen.

Das im Tank enthaltene Wasser über die Funktion Heißwasser ablassen (siehe Abschnitt "Heißwasserausgabe").

Den Wassertank erneut mit Wasser auffüllen. Die Maschine ist betriebsbereit.

i **Hinweis:** Ist der Wasserfilter Intenza nicht vorhanden, muss der kleine weiße Filter, der zuvor entfernt wurde, in den Wassertank eingesetzt werden.

EINSTELLUNGEN

Auf der Maschine, die Sie erworben haben, können Sie einige Einstellungen vornehmen, mit denen Sie den Betrieb optimieren können.

Gaggia Adapting System

Kaffee ist ein Naturprodukt und seine Eigenschaften können je nach Herkunft, Mischung und Röstung unterschiedlich sein. Die Kaffeemaschine Gaggia ist mit einem System zur Selbsteinstellung ausgestattet, mit dem alle handelsüblichen Bohnenkaffeesorten verwendet werden können (mit Ausnahme von karamellisierten Sorten).

- Die Einstellung der Maschine erfolgt automatisch, um die Extraktion des Kaffees zu optimieren und die optimale Komprimierung der Tablette sicherzustellen. Das Ergebnis ist ein cremiger Espresso, bei dem das volle Aroma unabhängig von der verwendeten Kaffeesorte zur Entfaltung kommt.
- Bei diesem Optimierungsverfahren handelt es sich um einen Lernvorgang, der die Ausgabe einer bestimmten Anzahl von Kaffees erfordert, damit die Maschine die Komprimierung des Kaffeepulvers einstellen kann.
- Achtung: bestimmte spezielle Mischungen können eine Einstellung der Maschine für die Optimierung der Kaffeeextraktion erfordern - (siehe Abschn. „Mahlwerkeinstellung“).

Mahlwerkeinstellung

! **Achtung!** Der Drehknopf für die Mahlgradeinstellung, der sich im Kaffeebehälter befindet, darf nur dann gedreht werden, wenn sich das Mahlwerk in Betrieb befindet. Keinen gemahlene Kaffee und/oder Instantkaffee in den Kaffeebohnenbehälter einfüllen.

! Es darf ausschließlich Bohnenkaffee in diesen Behälter eingefüllt werden. Das Mahlwerk enthält Teile, die sich bewegen und daher eine Gefahr darstellen können. Die Einführung der Finger und/oder anderer Gegenstände ist verboten. Der Mahlgrad darf ausschließlich über den Drehknopf eingestellt

werden. Vor Eingriffen im Inneren des Kaffeebehälters sollte stets die Maschine ausgeschaltet und der Stecker von der Steckdose abgenommen werden. Während sich das Mahlwerk in Betrieb befindet, sollte kein Bohnenkaffee eingefüllt werden.

Auf der Maschine ist die leichte Einstellung des Mahlgrades möglich, um diesen an den verwendeten Kaffee anzupassen. Die Einstellung erfolgt über den Drehknopf im Kaffeebehälter. Dieser Knopf muss gedrückt und gedreht werden.

Den Drehknopf drücken, jeweils nur um eine Position drehen und 2-3 Tassen Kaffee zubereiten. Lediglich auf diese Weise ist die Änderung des Mahlgrades zu bemerken.

Die Bezugsangaben im Inneren des Kaffeebehälters geben den eingestellten Mahlgrad an. Mit den folgenden Bezugsangaben können 5 unterschiedliche Mahlgrade eingestellt werden:

Großer Bezugspunkt - grober Mahlgrad
Kleiner Bezugspunkt - feiner Mahlgrad.

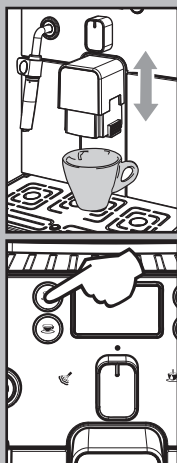
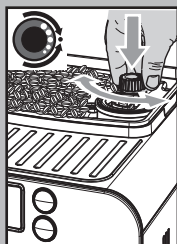
Einstellung Kaffeemenge in der Tasse

Bei dieser Maschine kann die ausgegebene Kaffeemenge je nach Ihrem Geschmack und/oder der Fassengröße eingestellt werden.

Bei jedem Druck der Taste "☕" oder "☕" gibt die Maschine eine gemäß der Werkseinstellungen programmierte Kaffeemenge aus. Diese Menge kann nach Belieben frei programmiert werden. Jeder Taste ist eine Kaffeeausgabe zugeordnet. Diese erfolgt unabhängig.

Im Beispiel wird die Programmierung der Taste "☕" beschrieben, der in der Regel der Espresso zugeordnet wird.

- Eine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.
- Die Taste "☕" für einen Zeitraum von 5 Sekunden gedrückt halten, um den Programmiermodus zu öffnen.



Das Symbol "☕" blinkt mit kurzen Intervallen und die Zubereitung des Kaffees wird begonnen. Das Symbol blinkt während dem gesamten Ausgabeyklus des Kaffees.

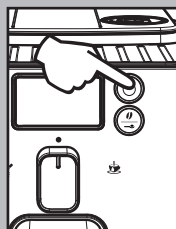
- Sobald die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse ausgegeben wurde, die Taste "☕" erneut drücken.

Nun ist die Taste "☕" programmiert. Bei jedem Druck gibt die Maschine die soeben programmierte Menge aus.

Der gleiche Vorgang kann für die Taste "☕" ausgeführt werden. Wird die Taste "☕" oder "☕" zweimal für die Kaffeeausgabe gedrückt, verdoppelt die Maschine die gespeicherte Menge.

Standby

Die Maschine verfügt über einen Energiesparmodus. Nach einem Zeitraum von 60 Minuten nach der letzten Benutzung schaltet die Maschine automatisch ab. Befindet sich die Maschine im Standby, blinkt die Taste "☕".



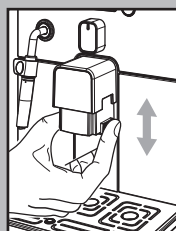
i Hinweis: Während der Phase der Ausschaltung führt die Maschine einen Spülzyklus aus, wenn ein Kaffeeprodukt ausgegeben wurde. **Achtung:** Bei der Einschaltung der Maschine nach einer vollständigen Ausschaltung präsentiert sich die Maschine im Standby-Modus.

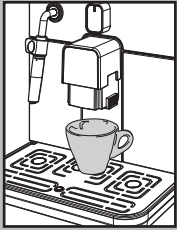
Um die Maschine erneut einzuschalten, muss lediglich die Taste STANDBY gedrückt werden (wenn sich der Hauptschalter in Position "I" befindet). In diesem Falle führt die Maschine die Spülung nur dann aus, wenn der Durchlauferhitzer abgekühlt ist.

Einstellung Auslauf

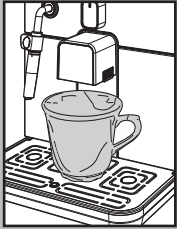
Mit der Kaffeemaschine kann ein Großteil aller handelsüblichen Tassen verwendet werden.

Der Auslauf kann in der Höhe eingestellt werden, um ihn an die Abmessungen der verwendeten Tassen anzupassen.

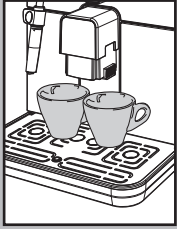




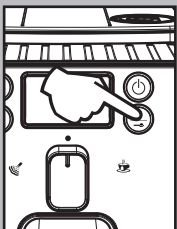
Für diese Einstellung wird der Auslauf von Hand nach oben oder nach unten geschoben. Die Finger werden dabei positioniert, wie in der Abbildung gezeigt. Folgende Positionen werden empfohlen: Für die Verwendung von kleinen Tassen;



Für die Verwendung von großen Tassen.



- Unter dem Auslauf können auch zwei Tassen aufgestellt werden, um gleichzeitig zwei Tassen Kaffee auszugeben.



Einstellung "Aroma"

Auf der Maschine kann die Menge des zu mahlenden Kaffees (zwischen 7 und 10,5 g pro Kaffee) eingestellt werden.

Durch Druck der Taste "☕" bestehen vier Anwahlmöglichkeiten (mild, mittelstark, stark, vorgemahlen).



Die Anwahl ist möglich, wenn das Symbol der Bohnen auf dem Display angezeigt wird. Bei jedem Druck der Taste "☕" wird das Aroma um ein Grad verändert:

- ☕ = mildes Aroma
- ☕ ☕ = mittleres Aroma
- ☕ ☕ ☕ = starkes Aroma

Die Anwahl muss vor der Anwahl des Kaffees erfolgen. Auf diese Weise wird die Geschmacksintensität entsprechend der persönlichen Vorlieben festgelegt.



Nach der Anwahl von "starkem Aroma" wird die Funktion für die Ausgabe von Kaffee mit vorgemahlenem Kaffee angewählt. Diese Anwahl wird mit dem seitlich dargestellten Symbol angezeigt.

Für die Verwendung dieser Funktion ist auf den entsprechenden Abschnitt Bezug zu nehmen.

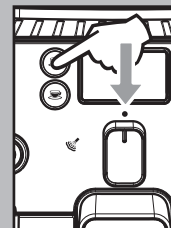
KAFFEEAUSGABE

! Hinweis: Sollte die Maschine keinen Kaffee ausgeben, so ist zu überprüfen, ob der Wassertank Wasser enthält.

i Vor der Ausgabe des Kaffees die Anzeigen auf dem Display überprüfen und ob der Wassertank und der Kaffeebehälter vollständig gefüllt sind.

i Den Wahlschalter während der Ausgabephase auf der Position Kaffee "☕" belassen.

i Bevor der Kaffee ausgegeben wird, muss die Höhe der Ausgabedüse je nach Anforderung der Tassenhöhe eingestellt und das Aroma oder der vorgemahlene Kaffee angewählt werden.



Mit Bohnenkaffee

- Für die Ausgabe des Kaffees muss die folgende Taste gedrückt und losgelassen werden:
 - die Taste "☕" für die Anwahl des gewünschten Aromas.
 - die Taste "☕☕" für einen Espresso;
 - die Taste "☕☕☕" für einen großen Kaffee.

• Anschließend wird der Ausgabezyklus gestartet: für die Ausgabe von 1 Kaffee wird die Taste "☕☕" oder "☕☕☕" lediglich einmal gedrückt. Auf dem Display wird das Symbol angezeigt.

für die Ausgabe von 2 Tassen Kaffee wird die Taste "☕☕☕" oder "☕☕☕☕" zweimal nacheinander gedrückt. Auf dem Display wird das Symbol angezeigt.



i Für die Ausgabe von 2 Tassen Kaffee übernimmt die Maschine automatisch die Mahlung und Dosierung der richtigen Kaffeemenge. Die Zubereitung von zwei Tassen Kaffee erfordert zwei Mahlzyklen und zwei Ausgabezyklen, die automatisch von der Maschine gesteuert werden.

- Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Auslauf zu fließen.
- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Menge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch durch Druck der vorher gedrückten Taste abgebrochen werden.

i Die Maschine ist für die Ausgabe eines echten italienischen Espresso eingestellt. Durch diese Eigenschaft können die Ausgabezeiten leicht verlängert werden, um ein intensives Aroma des Kaffees zu gewährleisten.

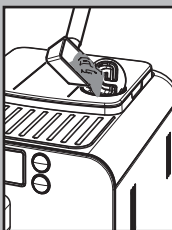
Mit vorgemahlenem Kaffee

i Diese Funktion ermöglicht die Verwendung von vorgemahlenem und koffeinfreiem Kaffee.

Der vorgemahlene Kaffee muss in das entsprechende Fach neben dem Kaffeebohnenbehälter gefüllt werden. Ausschließlich gemahlene Kaffee für Espressomaschinen und keinesfalls Bohnen- oder Instantkaffee einfüllen.

i Hinweis:

- Wird kein vorgemahlener Kaffee in das entsprechende Fach eingefüllt, erfolgt lediglich die Ausgabe von Wasser.
- Ist die eingefüllte Portion zu groß und werden 2 oder mehr Messlöffel Kaffee eingefüllt, gibt die Maschine kein Produkt aus. Auch in diesem Falle führt die Maschine einen Leerzyklus aus und wirft den Pulverkaffee in den Satzbehälter aus.



Für die Ausgabe des Kaffees ist folgendermaßen vorzugehen:

- Die Taste "☕" drücken, bis das Symbol der Funktion Vorgemahlener Kaffee angezeigt wird.
- Den Deckel des Fachs für den vorgemahlene Kaffee anheben.
- Nur **1 Messlöffel** vorgemahlene Kaffee in das Fach geben. Hierfür sollte ausschließlich der im Lieferumfang der Maschine enthaltene Messlöffel benutzt werden. Danach den Deckel wieder schließen.

⚠ Achtung: ausschließlich vorgemahlene Kaffee in das Fach füllen. Die Einfüllung anderer Substanzen und Gegenstände kann zu schweren Schäden an der Maschine führen, die nicht durch die Garantie gedeckt sind.

Druck der folgenden Tasten:

Taste "☕" für einen Espresso;

Taste "☕" für einen großen Kaffee.

- Anschließend startet der Ausgabezyklus. Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Auslauf zu fließen.
- Die Kaffeeausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Menge erreicht ist. Die Kaffeeausgabe kann jedoch auch durch Druck der vorher gedrückten Taste abgebrochen werden. Nach der Produktausgabe schaltet die Maschine wieder in die für Bohnenkaffee eingestellte Konfiguration.

i Für die Ausgabe von weiteren Kaffees werden die soeben beschriebenen Vorgänge wiederholt.



HEISSWASSERAUSGABE

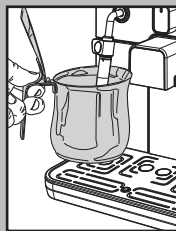
! **Achtung:** Zu Beginn der Ausgabe kann heißes Wasser herausspritzen: **Verbrennungsgefahr!** Die Heißwasserdüse kann hohe Temperaturen erreichen: **direkte Berührung mit den Händen vermeiden.**

- Vor dem Beginn der Heißwasserausgabe sollte überprüft werden, ob auf dem Display das folgende Symbol angezeigt wird.

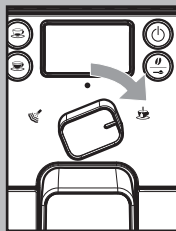


Wenn die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit ist, ist wie folgt vorzugehen:

- Ein Gefäß unter die Dampföuse (Pannarello, soweit vorhanden) stellen;



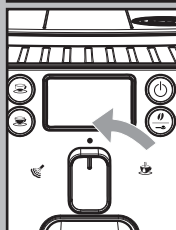
- Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☕" drehen.



- Auf dem Display wird nur das folgende Symbol angezeigt, das dauerhaft aufleuchtet.



- Die gewünschte Heißwassermenge ausgeben. Um die Ausgabe des Heißwassers abbrechen, wird der Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis in die Position "●" gedreht. Die Maschine schaltet auf Normalbetrieb um.



i In manchen Fällen besteht die Möglichkeit, dass nach der Drehung des Wahlschalters kein heißes Wasser ausgegeben wird und das Symbol auf dem Display beginnt, mit langen Intervallen zu blinken. Abwarten, bis die Aufheizphase abgeschlossen wird, um heißes Wasser über den Pannarello ausgeben zu können.



AUSGABE DAMPF / CAPPUCCINO

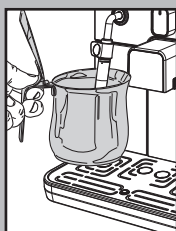
Der Dampf kann zum Aufschäumen von Milch für den Cappuccino, aber auch zum Erhitzen von Getränken benutzt werden.

! **Verbrennungsgefahr!** Zu Beginn der Ausgabe können Spritzer mit heißem Wasser auftreten. Die Ausgabedüse kann hohe Temperaturen erreichen: **direkte Berührung mit den Händen vermeiden.**

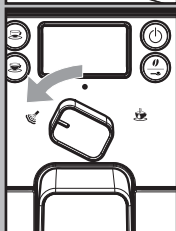
i **Wichtiger Hinweis:** direkt nach der Benutzung des Dampfes zum Aufschäumen der Milch sollte die Dampföuse (oder der Pannarello, soweit vorhanden) gereinigt werden. Bei bereiter Maschine eine geringe Menge heißes Wasser in ein Glas ausgeben und die Dampföuse (oder den Pannarello, soweit vorhanden) von außen reinigen. Dadurch können eventuelle Milchrückstände von allen Teilen entfernt werden.

i Für die Zubereitung Ihres Cappuccinos wird empfohlen, das in der Dampföuse vorhandene Wasser abzulassen.

- Um das in der Dampföuse vorhandene Wasser abzulassen, wird ein Behälter unter die Dampföuse (Pannarello, soweit vorhanden) gestellt.



- Ist die Maschine für die Kaffeeausgabe bereit, den Wahlschalter im Gegenuhrzeigersinn bis zur Position "☕" drehen. Das Restwasser kann aus der Dampföuse (Pannarello, soweit vorhanden) ausfließen.

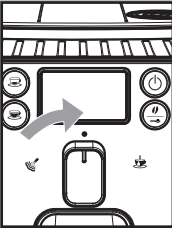


- Die Maschine muss aufgeheizt werden. In dieser Phase blinkt das Symbol.





Dauerhaft
aufleuchtend



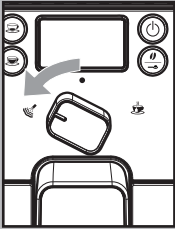
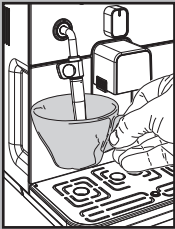
- Wenn das Symbol dauerhaft aufleuchtet, beginnt die Ausgabe. Nach kurzer Zeit strömt nur mehr Dampf aus.

- Um die Dampfausgabe zu beenden, den Wahlschalter im Uhrzeigersinn in die Position "●" drehen.

- Den Behälter, der für die Cappuccinozubereitung benutzt werden soll, zu 1/3 mit kalter Milch füllen.

i Für die Zubereitung eines optimalen Cappuccinos sollte die verwendete Milch kalt sein und aus dem Kühlschrank kommen.

- Soll die Milch direkt in der Tasse erhitzt werden, die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) in die zu erhitzende Milch tauchen.



- Den Wahlschalter im Gegenuhreigersinn bis zur Position "☺" drehen. Das Gefäß mit langsamen Bewegungen von unten nach oben kreisend bewegen, um eine gleichmäßige Schaumbildung zu gewährleisten.

- Nach der Benutzung des Dampfes für den gewünschten Zeitraum den Wahlschalter im Uhrzeigersinn in die Position "●" drehen, um die Dampfausgabe zu beenden.

- Auf dieselbe Weise können auch andere Getränke erhitzt werden.

Nach der Benutzung wird die Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) gemäß der Beschreibung im Kapitel „Reinigung und Wartung“ gereinigt.

i Nach der Benutzung des Dampfes für die Zubereitung des Getränks kann sofort Kaffee oder Dampf ausgegeben werden.

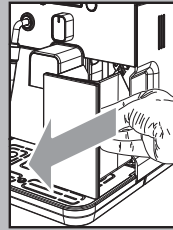
i Wird der Wahlschalter in der mittleren Position "●" belassen, schaltet die Maschine automatisch auf die Temperatur für die Ausgabe von Kaffee um, um Energieverschwendung zu vermeiden.

REINIGUNG UND WARTUNG

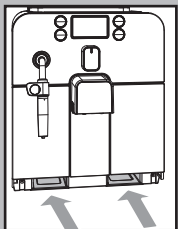
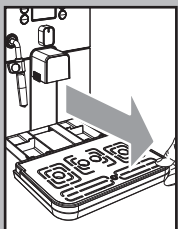
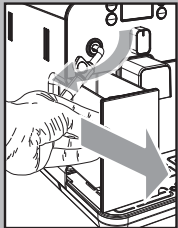
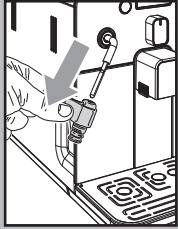
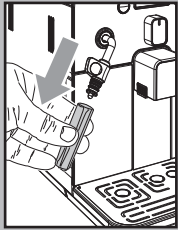
Allgemeine Reinigung

- Den Satzbehälter täglich bei eingeschalteter Maschine entleeren und reinigen.

i Hinweis: Es wird empfohlen, den Behälter zu entleeren, wenn die Maschine für einige Tage nicht benutzt wird.



- Die anderen Vorgänge zur Wartung und Reinigung dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn die Maschine vom Stromnetz abgenommen wurde und abgekühlt ist.
- Die Maschine keinesfalls in Wasser tauchen.
- Die abnehmbaren Teile nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Für die Reinigung dürfen keine spitzen Gegenstände oder chemisch aggressive Produkte (Lösungsmittel) verwendet werden.
- Für die Reinigung des Geräts sollte ein weiches, leicht mit Wasser getränktes Tuch verwendet werden.
- Die Vorrichtung und deren Bestandteile nicht unter Verwendung einer Mikrowelle oder eines herkömmlichen Backofens trocknen.



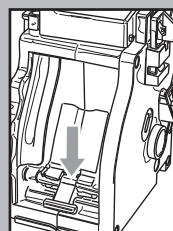
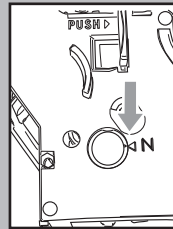
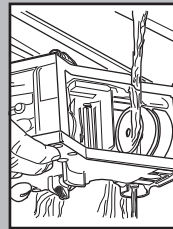
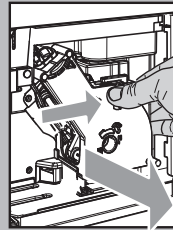
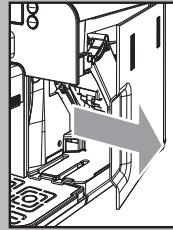
i Nach der Zubereitung von Getränken mit Milch heißes Wasser aus der Dampfdüse (Pannarello, soweit vorhanden) ausgeben, um diese zu reinigen.

- Den äußeren Bereich des Pannarellos (soweit vorhanden) nach dem Erhitzen von Milch täglich abnehmen und mit frischem Trinkwasser reinigen.
 - Die Dampfdüse muss wöchentlich gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen:
 - den äußeren Teil des Pannarellos (für die regelmäßige Reinigung) entfernen;
 - den oberen Bereich des Pannarellos von der Dampfdüse abziehen;
 - den oberen Bereich des Pannarellos mit frischem Trinkwasser reinigen;
 - die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen und eventuelle Milchreste entfernen;
 - den oberen Bereich der Dampfdüse wieder anbringen (sicherstellen, dass diese vollständig eingesetzt ist).
- Den äußeren Bereich des Pannarellos wieder montieren.

- Es wird empfohlen, den Wassertank täglich zu reinigen und das Wasser zu wechseln. Um die Herausnahme des Wassertanks zu erleichtern, wird die Dampfdüse/der Pannarello nach oben verschoben:
 - Den weißen Filter im Inneren des Tanks herausnehmen und mit fließendem Trinkwasser reinigen.
 - Den weißen Filter wieder in seine Aufnahme einsetzen, indem er leicht angedrückt und gedreht wird.
 - Den Wassertank mit frischem Trinkwasser füllen.
- Die Abtropfschale täglich entleeren und reinigen. Dieser Vorgang ist auch dann auszuführen, wenn der Schwimmer angehoben wird.

- Auch die Aufnahme der Schale sollte wöchentlich über die Öffnungen auf der Unterseite der Maschine gereinigt werden.

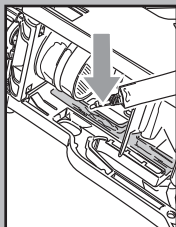
Brühgruppe



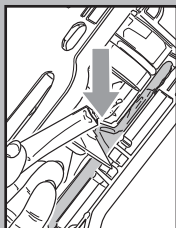
- Die Brühgruppe muss immer dann gereinigt werden, wenn der Bohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber einmal pro Woche.
- Die Kaffeemaschine ausschalten, indem der Schalter gedrückt wird, und den Stecker von der Steckdose abziehen.
- Den Kaffeesatzbehälter herausnehmen. Die Servicetür öffnen.
- Die Brühgruppe herausnehmen, indem sie am entsprechenden Griff gehalten und die Taste «PUSH» gedrückt wird. Die Brühgruppe darf ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Die Brühgruppe mit lauwarmem Wasser reinigen. Den oberen Filter sorgfältig reinigen
- Alle Teile der Brühgruppe sorgfältig reinigen und trocknen.
- Den Innenbereich der Maschine sorgfältig reinigen.
- Überprüfen, ob die beiden Bezugsmarken übereinstimmen.

- Überprüfen, ob der Hebel die Basis der Brühgruppe berührt. Die Taste "PUSH" drücken, um sicherzustellen, dass sich die Brühgruppe in der korrekten Position befindet.

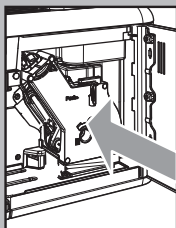
i Die Schmierung der Brühgruppe sollte nach ca. 500 Ausgaben vorgenommen werden. Das Fett für die Schmierung der Brühgruppe ist in autorisierten Kundendienststellen erhältlich.



- Die Führungen der Gruppe sollten ausschließlich mit dem Fett aus dem Lieferumfang geschmiert werden.



- Das Fett gleichmäßig auf die zwei seitlichen Führungen verteilen.



- Die Brühgruppe wieder in den entsprechenden Bereich einsetzen, bis sie einrastet. Dabei NICHT die Taste "PUSH" drücken.
- Den Kaffeesatzbehälter einsetzen. Die Servicetür schließen.



35'



ENTKALKUNG

Die Bildung von Kalk ist eine natürliche Folge des Betriebs des Geräts.

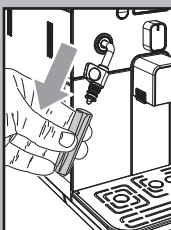
Die Einschaltung des Symbols auf dem Display zeigt an, wann die Ausführung der Entkalkung erforderlich ist.

i Während der Entkalkung darf die Maschine nicht ausgeschaltet oder auf die Betriebsart Standby umgeschaltet werden.

i Ausschließlich einen Entkalker GAGGIA benutzen. Dieser wurde eigens dafür entwickelt, die Leistungen und den Betrieb der Maschine für deren gesamtes Betriebsleben optimal zu erhalten, und, soweit er korrekt verwendet wird, Beeinträchtigungen des ausgegebenen Produktes zu vermeiden.

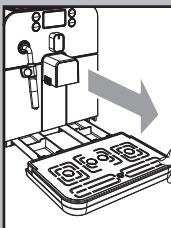


! Achtung! Die Entkalkerlösung und die bis zum Abschluss des Zyklus ausgegebenen Produkte dürfen keinesfalls getrunken werden. Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden.



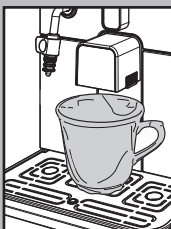
Vor der Entkalkung müssen die folgenden Vorgänge ausgeführt werden:

- Den Pannarello (soweit vorhanden) von der Dampfdüse entfernen, wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben;
- Die Abtropfschale entleeren. Diese vor den weiteren Vorgängen wieder in die Maschine einsetzen.



1 Einen Behälter mit ausreichendem Fassungsvermögen unter den Auslauf stellen.

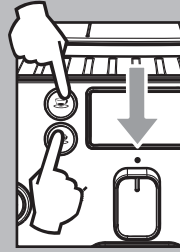
Die Taste "STANDBY" drücken, um die Maschine auszuschalten. **Warten, bis die Maschine den Spülvorgang beendet.**



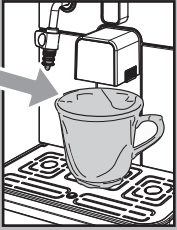


! Achtung! Bevor der Entkalker eingefüllt wird, muss der Wasserfilter "Intenza" herausgenommen werden.

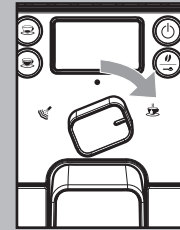
i Hinweis: Sind die Behälter voll, kann die Ausgabe kurzzeitig unterbrochen werden, um die Behälter zu leeren.



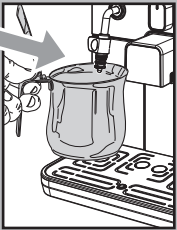
- Überprüfen, ob sich der Wahlschalter in der Position "●" befindet.
- Die 2 Tasten für die Kaffeeausgabe für 3 Sekunden gedrückt halten. Der Zugriff auf den Entkalkungszyklus erfolgt.



Wenn die Lösung und/oder das Wasser aus dem Auslauf austritt:
PAUSE: den Wahlschalter in Position "☕" stellen;
START: den Wahlschalter in Position "●" stellen.



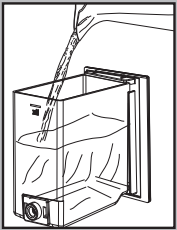
i Hinweis: Blinken direkt nach dem Start die Kontrolllampe "▲" und "☕", so muss der Wahlschalter nach rechts in Position "☕" gestellt werden. Blinkt die Kontrolllampe "▲", "☕" und "☕", wird der Wahlschalter wieder in die Mitte in Position "●" gestellt.



Wenn die Lösung und/oder das Wasser aus der Dampfdüse austritt:
PAUSE: den Wahlschalter in Position "●" stellen;
START: den Wahlschalter in Position "☕" stellen.



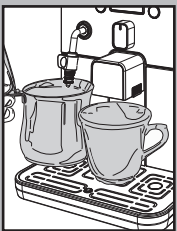
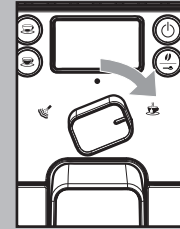
- Die LED "☕" blinkt und zeigt damit an, dass die Maschine auf das automatische Entkalkungsprogramm umgeschaltet hat. Die dauerhaft aufleuchtende LED "☕" zeigt an, dass die 1. Phase der Kalkentfernung läuft.



- Den gesamten Inhalt der Flasche mit konzentriertem Entkalker GAGGIA in den Wassertank des Geräts einfüllen und den Tank mit frischem Trinkwasser bis zum Füllstand MAX auffüllen. Den Tank wieder in die Maschine einsetzen.



- Blinken die LED "☕" und "▲" so muss der Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zur Position "☕" gedreht werden. Auf diese Weise wird der Entkalker in regelmäßigen Intervallen über die Dampf-/Heißwasserdüse ausgegeben.

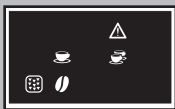


- Einen leeren Behälter unter die Dampfdüse und einen Behälter unter den Auslauf stellen.

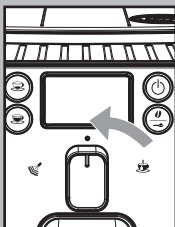


- Die LED "☕" blinkt und zeigt damit an, dass die Maschine auf das automatische Entkalkungsprogramm umgeschaltet hat. Die dauerhaft aufleuchtende LED "☕" zeigt an, dass die 1. Phase der Kalkentfernung läuft.





9 Befindet sich keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank, so blinken die LED "⚠", "☕" und "☕" gleichzeitig.

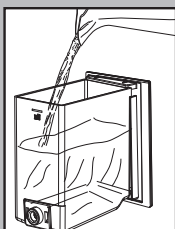


10 Den Wahlschalter in die mittlere Position "●" drehen.

Den Behälter unter der Dampfdüse und den Behälter unter dem Auslauf leeren.



11 Die LED "💧" leuchtet auf. Für die folgende Phase muss der Wassertank herausgenommen werden.

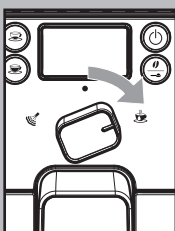


12 Den Wassertank herausnehmen, ausspülen und bis zum Füllstand MAX mit frischem Trinkwasser füllen.



13 Den Tank wieder in die Maschine einsetzen. Die beiden LED "💧" leuchten dauerhaft auf, um anzuzeigen, dass sich die Maschine in der Spülphase befindet.

Auf dem Display blinken die LED "☕" und "⚠".

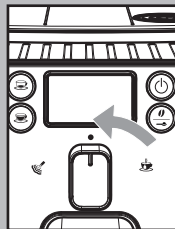


14 Einen leeren Behälter unter die Dampfdüse und einen Behälter unter den Auslauf stellen.

Den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Punkt "☕" drehen.



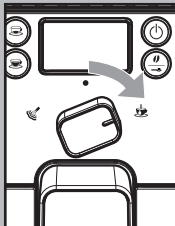
15 Blinken die LED "⚠", "☕" und "☕" gleichzeitig, muss der Wahlschalter in die mittlere Position "●" gedreht werden.



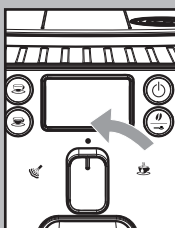
Die Maschine startet die Spülung direkt über den Auslauf.



16 Blinken die LED "☕" und "⚠", den Wahlschalter im Uhrzeigersinn auf "☕" drehen. Auf diese Weise wird das Spülwasser dauerhaft aus der Dampf-/Heißwasserdüse ausgegeben.



17 Befindet sich kein Spülwasser mehr im Tank, so blinken die LED "⚠", "☕" und "☕" gleichzeitig.

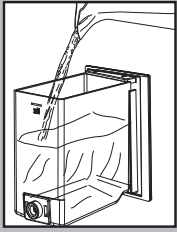


18 Den Wahlschalter in die mittlere Position "●" drehen.

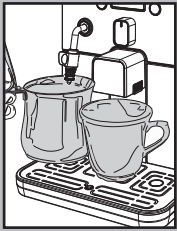


19 Die LED "💧" leuchtet auf. Für die folgende Phase muss der Wassertank herausgenommen werden.

Den Behälter unter der Dampfdüse und den Behälter unter dem Auslauf leeren.



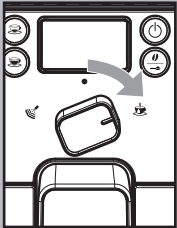
20 Den Wassertank herausnehmen, ausspülen und bis zum Füllstand MAX mit frischem Trinkwasser füllen.



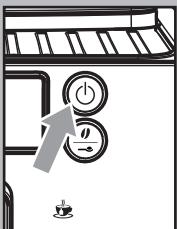
21 Einen leeren Behälter unter die Dampfdüse und einen Behälter unter den Auslauf stellen.



22 Blinken die LED "☕" und "⚠️", den Wahlschalter im Uhrzeigersinn auf Position "☕" drehen. Die Maschine startet den zweiten Spülzyklus.

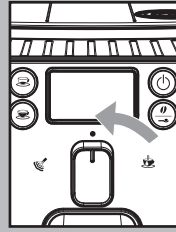


i Wird der Tank nicht bis zum Füllstand MAX gefüllt, so muss der Zyklus ab Punkt 17 wiederholt werden.

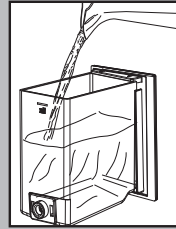


23 Nach Abschluss des zweiten Spülzyklus schaltet die Maschine auf Standby und die Taste "⏻" blinkt.

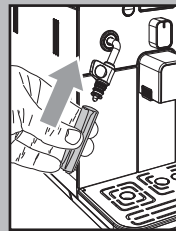
Den Behälter unter die Dampfdüse leeren.



24 Den Wahlschalter in die mittlere Position "●" drehen.



25 Anschließend den Wassertank erneut füllen.



Den äußeren Teil des Pannarello wieder montieren.

Der Entkalkungszyklus ist abgeschlossen.

Die Maschine starten, wie im Handbuch beschrieben, und die normalen Heiz- und Spülvorgänge ausführen. Dann ist die Maschine für die Produktausgabe bereit.

i Wird die Maschine während der Ausführung des Entkalkungszyklus ausgeschaltet, muss der Zyklus bei der nachfolgenden Einschaltung ab dem Punkt, zu dem er unterbrochen wurde, wiederholt werden.

i Die Entsorgung der Entkalkungslösung muss gemäß den Vorgaben des Herstellers und/oder den im Benutzerland geltenden Vorschriften erfolgen.

i Nach der Ausführung des Entkalkungszyklus muss die Brühgruppe gereinigt werden, wie im Abschnitt „Brühgruppe“ im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben.



Hinweise zur Entkalkung

Die von Ihnen erworbene Maschine ist mit einer modernen Software ausgestattet, die die Menge des verwendeten Wassers überprüft, um einen zuverlässigen Hinweis für den Zeitpunkt zu geben, zu dem die Maschine einen Entkalkungszyklus erfordert.

Diese Software ist auf einen Standard-Wasserhärtegrad eingestellt.

In diesen Sonderfällen wird empfohlen, den Entkalkungszyklus alle 1-2 Monate auszuführen, auch wenn die Maschine dies nicht anzeigt.

DISPLAY BEDIENFELD

Bereitschaftssignale



- Maschine bereit für die Ausgabe von Kaffee aus Kaffeebohnen und heißem Wasser.



- Maschine bereit für die Ausgabe von Kaffee aus vorgemahlenem Kaffee.



- Maschine in Ausgabephase von Dampf.



- Maschine in Ausgabephase von heißem Wasser.



- Maschine in Ausgabephase von 1 Espresso oder einem großen Kaffee.



- Maschine in Ausgabephase von 2 Espresso oder 2 großen Tassen Kaffee.



- Maschine in Phase der Programmierung der bei jedem Druck der Taste "☕" oder "☕" auszugebenden Kaffeemenge.





Hinweissignale



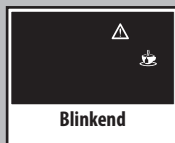
- Maschine in Aufheizphase für die Ausgabe von Kaffee, heißem Wasser und Dampf.



- Maschine in Spülphase. Abwarten, bis die Maschine den Vorgang beendet.

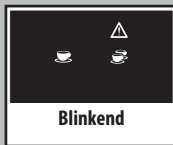


- Die Maschine erfordert einen Entkalkungszyklus.



- Die Maschine erfordert einen Entlüftungszyklus des Wassersystems.

Alarmsignale



- Den Drehknopf des Reglers Heißwasser / Dampf wieder in die korrekte Position drehen.
- Die Brühgruppe muss in die Maschine eingesetzt werden.
- Die Servicetür schließen.



- Den Kaffeesatzbehälter leeren.



- Den Kaffeesatzbehälter einsetzen.



- Keine Bohnen im Kaffeebehälter. Nachdem der Behälter gefüllt wurde, kann der Zyklus wieder gestartet werden.



- Den Wassertank füllen.



PROBLEME UND IHRE MÖGLICHEN URSACHEN

Verhalten/Störung	Ursachen	Abhilfen
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Die Maschine an das Stromnetz anschließen.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die Tassen sind kalt.	Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.
Es erfolgt keine Ausgabe von Heißwasser oder Dampf.	Die Austrittsöffnung der Dampfdüse ist verstopft.	Die Öffnung der Dampfdüse mit einer Nadel reinigen. Vor der Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet und abgekühlt ist.
	Pannarello verschmutzt (soweit vorhanden).	Den Pannarello reinigen.
Der Kaffee hat wenig Crema. (Siehe Hinweis)	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu grob gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschnitt "Mahlwerkeinstellungen" beschrieben einstellen
Die Maschine benötigt zu lange Aufwärmzeiten oder die Wassermenge, die aus der Düse kommt, ist zur gering.	Das Maschinensystem ist verkalkt.	Die Maschine entkalken.
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden.	Die Brühgruppe wurde nicht korrekt eingesetzt oder ist nicht in Grundstellung.	Die Maschine einschalten. Die Servicetür schließen. Die Brühgruppe kehrt automatisch in die Ausgangsposition zurück.
	Kaffeersatzbehälter eingesetzt.	Den Kaffeersatzbehälter vor der Brühgruppe aus der Maschine herausnehmen.
Die Maschine führt den Mahlvorgang aus, aber es wird kein Kaffee ausgegeben. (Siehe Hinweis)	Wasser fehlt.	Den Wassertank auffüllen und das System erneut entlüften (Abschnitt "Erste Inbetriebnahme").
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt "Brühgruppe").
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschnitt "Erste Inbetriebnahme").
	Ereignis, das während der automatischen Einstellung der Portion durch die Maschine auftritt.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt "Gaggia Adapting System" beschrieben.
	Auslauf verschmutzt.	Den Kaffeeauslauf reinigen.
Kaffee zu wässrig. (Siehe Hinweis)	Das Gaggia Adapting System ist aktiv und stellt die richtige Kaffeemenge ein.	Einige Kaffees ausgeben, wie im Abschnitt "Gaggia Adapting System" beschrieben.

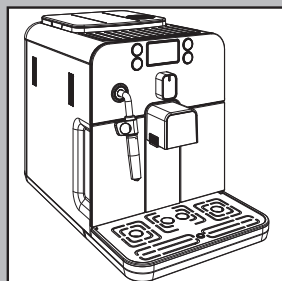


Verhalten/Störung	Ursachen	Abhilfen
Langsame Kaffeeausgabe. (Siehe Hinweis)	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad wie im Abschnitt "Mahlwerkeinstellungen" beschrieben einstellen.
	System nicht entlüftet.	Das System entlüften (Abschnitt "Erste Inbetriebnahme").
	Brühgruppe verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen (Abschnitt "Brühgruppe").
Der Kaffee tritt neben dem Kaffeeauslauf aus.	Der Auslauf ist verstopft.	Den Auslauf und dessen Ausgabeöffnungen reinigen.

Hinweis: diese Probleme stellen keine Störung dar, wenn die Kaffeemischung geändert wurde oder im Rahmen der ersten Installation. In diesem Falle muss abgewartet werden, dass die Maschine eine Selbsteinstellung vornimmt, wie im Abschnitt "Gaggia Adapting System" beschrieben.

Bei Störungen, die nicht in der oben aufgeführten Tabelle behandelt werden oder in Fällen, in denen die empfohlenen Vorgehensweisen das Problem nicht beheben, wenden Sie sich bitte an eine Kundendienststelle.





GÉNÉRALITÉS

La machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso avec du café en grains et est équipée d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur. La structure de cet appareil au design élégant a été conçue exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Le joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non résolus ou partiellement résolus dans les présentes consignes, contacter les Centres d'Assistance Agréés.

⚠ Attention. La société décline toute responsabilité pour les dommages éventuels se produisant en cas de :

- emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;
- réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;
- altération du câble d'alimentation ;
- altération de tout composant de la machine ;
- stockage ou utilisation de la machine à des températures différentes par rapport à celles de fonctionnement (15°C / 45 °C) ;
- emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine.

Dans tous ces cas-là, la garantie cesse d'exister.

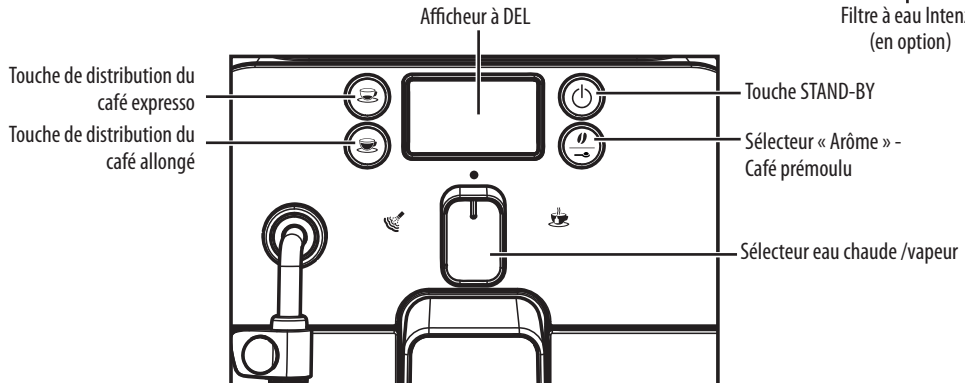
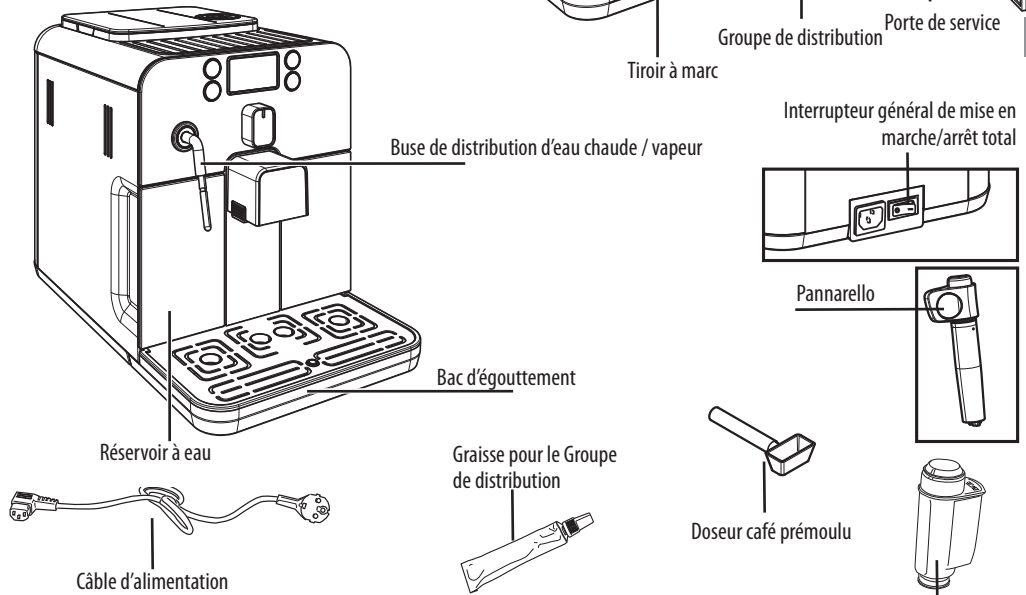
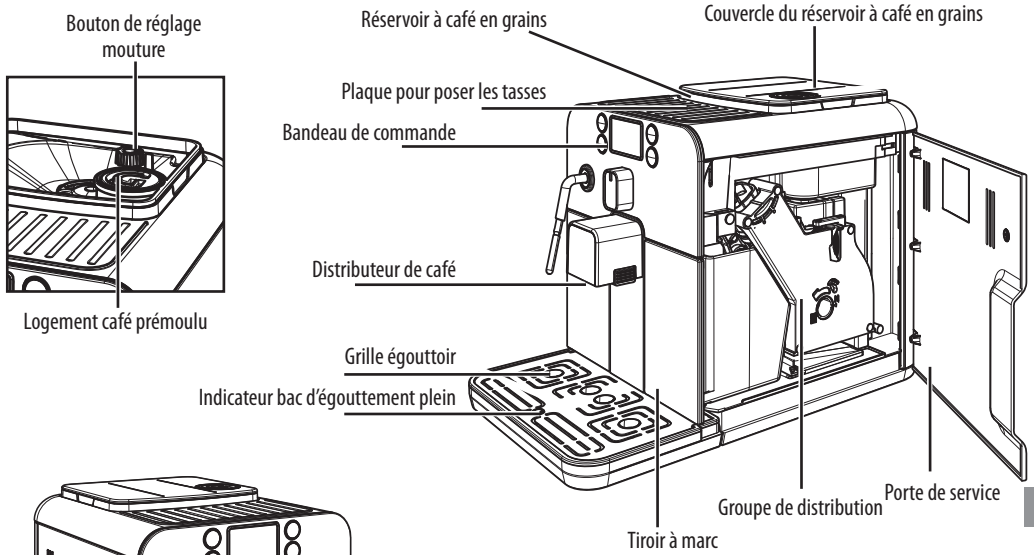
⚠ Pour votre sécurité et celle des tiers, respecter scrupuleusement les instructions fournies dans la notice d'instructions « Informations de sécurité importantes » annexée à la machine. Conserver la notice d'instructions « Informations de sécurité importantes » avec le mode d'emploi.

DONNÉES TECHNIQUES

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans la porte
Matériau du corps	Thermoplastique/Métal
Dimensions (l x h x p) (mm)	256 x 320 x 432
Poids	8,450 kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	En façade
Pannarello (présent uniquement sur certains modèles)	Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau	1,2 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café (g)	260
Capacité du réservoir à marc	8
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

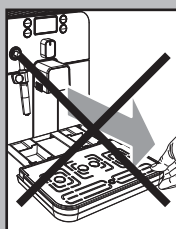
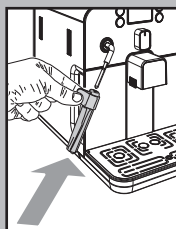
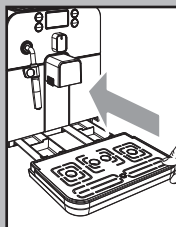




MISE EN PLACE

Emballage

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.



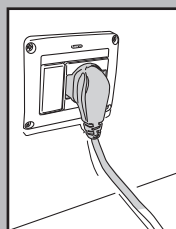
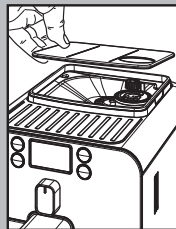
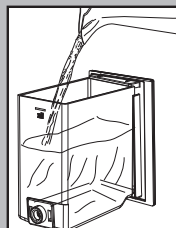
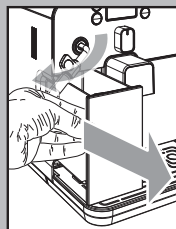
Opérations préliminaires

- Retirer le couvercle du réservoir à café, le bac d'égouttement et sa grille de l'emballage.
- Retirer la machine à café de son emballage. Installer la machine dans un endroit approprié satisfaisant les conditions requises décrites dans les consignes de sécurité.
- Insérer le bac d'égouttement avec sa grille dans le logement prévu à cet effet sur la machine, en le poussant jusqu'à la butée.
- Insérer le Pannarello sur la buse de distribution de vapeur.
- Insérer le couvercle sur le réservoir à café.

i Remarque : ne brancher la fiche sur la prise de courant que lorsqu'il est indiqué et vérifier que l'interrupteur général est bien sur la position « 0 ».

i Remarque importante : Il est indispensable de lire le contenu de la section « Signalisations sur l'afficheur » qui explique dans le détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur, par les DEL de l'afficheur situé sur le bandeau de commande.

! Ne JAMAIS enlever le bac d'égouttement lorsque la machine est en marche. Attendre quelques minutes après la mise en marche et/ou l'arrêt puisque la machine effectue un cycle de rinçage/auto-nettoyage (voir la section « Cycle de rinçage/auto-nettoyage »).



- Extraire le réservoir à eau de son logement.
- Le rincer et remplir avec de l'eau fraîche ; ne pas dépasser le niveau (MAX) indiqué dans le réservoir. Réintroduire le réservoir dans son logement.

! Ne remplir le réservoir qu'avec de l'eau fraîche non pétillante. L'eau chaude ainsi que les autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau : vérifier que le réservoir est suffisamment plein.

- Enlever le couvercle du réservoir à café.

i Remarque : le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent conformément aux normes du pays où la machine est utilisée.

- Verser doucement le café en grains dans le réservoir.

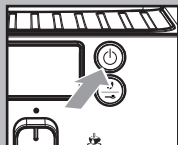
! Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.

- Remettre le couvercle sur le réservoir à café.
- Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.

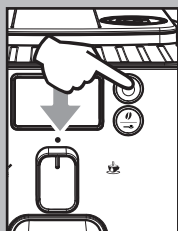
- Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



- Tourner l'interrupteur général sur « I » pour mettre la machine en marche.



- La touche « STAND-BY » clignote.



- Vérifier que le sélecteur se trouve sur la position "☕"; le cas échéant, le tourner jusqu'à atteindre la position indiquée.
- Pour mettre en marche la machine, il suffit d'appuyer sur la touche « STAND-BY ».



Clignotant

- Les symboles indiqués clignotent pour montrer qu'il faut amorcer le circuit.

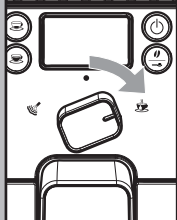
i Remarque : Avant d'effectuer la première mise en marche, après une longue période d'inactivité, il est nécessaire d'amorcer le circuit hydraulique.

i Remarque : Cet appareil a été essayé en utilisant du café : malgré le net-toyage soigné, il se peut qu'il y ait du marc de café. De toute façon, nous vous garantissons que cette machine est tout à fait neuve et nous vous recommandons de consulter le mode d'emploi avant le démarrage.



Amorçage du circuit

- Pour amorcer le circuit, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent) ;



- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕". La machine effectue donc l'amorçage automatique du circuit en distribuant une quantité d'eau prédéfinie du Pannarello.

Une fois l'amorçage terminé, les symboles indiqués dans la figure sur l'afficheur clignotent.

On demande de remettre le bouton de sélection sur la position centrale "●".



Clignotants



Clignotement lent



Clignotants de façon cyclique

i Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes. Pendant cette phase, les symboles s'allument en séquence sur l'afficheur.



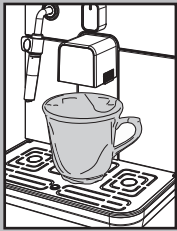
Fixes

- Après avoir effectué les opérations susmentionnées, les symboles sur l'afficheur s'allument.

i L'affichage correspond à celui qui est montré dans la figure à côté. L'arôme affiché est celui du réglage d'usine pour la première mise en marche ou est celui qui a été sélectionné pour le dernier café distribué.

La machine est prête à nouveau à distribuer les produits.

- S'en tenir attentivement aux instructions suivantes pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.



Première utilisation ou après une longue période d'inactivité.

Ces simples opérations vous permettront de distribuer toujours un café excellent.

1 Placer un grand récipient sous la buse de distribution.



2 Avant de commencer la procédure, vérifier si les symboles suivants apparaissent sur l'afficheur.

3 Sélectionner la fonction de distribution du café prémoulu en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche "☉".

i Ne pas ajouter de café prémoulu dans le logement.

Le symbole apparaît sur l'afficheur.

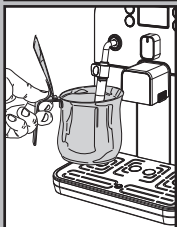


4 Appuyer sur la touche de distribution du café allongé.

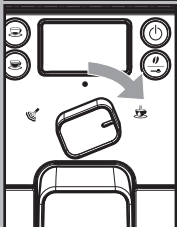
5 Attendre la fin de la distribution et vider le récipient avec l'eau.

6 Répéter 3 fois les opérations du point 1 au point 5 ; passer ensuite au point 7.

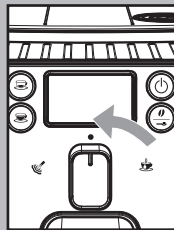
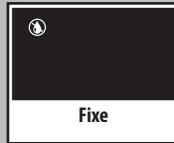
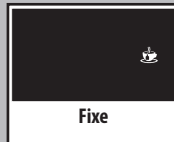
7 Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).



8 Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☉".



• 66 •



Le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.

9 Distribuer de l'eau jusqu'à la signalisation de manque d'eau, tourner ensuite le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "☉".

10 À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau. Il est ensuite possible de distribuer les produits comme il est décrit aux sections suivantes.

Cycle de rinçage/auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits café internes avec de l'eau fraîche.

Ce cycle est effectué :

- À la mise en marche de la machine (chaudière froide)
- Après avoir amorcé le circuit (chaudière froide)
- Pendant la phase de préparation du stand-by (si un produit café a été distribué)
- Pendant la phase d'entrée en stand-by après avoir appuyé sur la touche « STAND-BY » (si un produit café a été distribué).

Une petite quantité d'eau est distribuée, elle rince et réchauffe tous les composants ; pendant cette phase les symboles sont allumés en séquence.

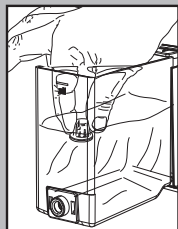


Attendre que ce cycle se termine automatiquement ; **la distribution peut être arrêtée en appuyant sur l'une des deux touches café et/ou sur la touche « Stand-by ».**

Filtre à eau « INTENZA » (en option)

Afin d'améliorer la qualité de l'eau utilisée, il est conseillé d'installer le filtre à eau.

Enlever le filtre de son emballage, ensuite le plonger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut). Pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



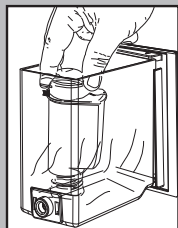
Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir, le conserver dans un endroit sec et le protéger contre la poussière.

Régler Intenza Aroma System comme indiqué sur l'emballage.

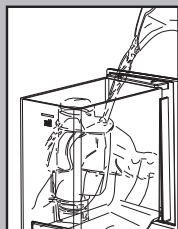
A = Eau douce

B = Eau moyennement dure (standard)

C = Eau dure



Introduire le filtre dans le réservoir vide. Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le repositionner dans la machine.

Distribuer l'eau se trouvant dans le réservoir au moyen de la fonction eau chaude (voir section « Distribution d'eau chaude »).

Remplir à nouveau le réservoir à eau. La machine est prête à l'emploi.

i **Remarque : si le filtre à eau Intenza n'est pas présent, insérer dans le réservoir le petit filtre blanc enlevé précédemment.**

RÉGLAGES

La machine que vous avez achetée peut effectuer des réglages vous permettant de l'utiliser le mieux.

Gaggia Adapting System

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine à café Gaggia est munie d'un système d'autoréglage permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (non caramélisé).

- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation est le fruit d'un apprentissage de la part de la machine. Cet apprentissage demande la distribution d'un certain nombre de cafés afin de permettre à la machine de régler le compactage de la poudre.
- Attention, il peut y avoir des mélanges particuliers qui demandent un réglage des meules dans le but d'optimiser l'extraction du café - (voir la section Réglage du moulin à café).

Réglage du moulin à café

⚠ Attention ! Tourner délicatement le bouton de réglage du degré de mouture qui se trouve à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.

⚠ Il est interdit d'y introduire une substance autre que du café en grains. Le moulin à café présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. À l'aide du bouton il est uniquement possible de régler le degré de mouture. Arrêter la machine et ôter la fiche de la prise

de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.

La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé.

Le réglage doit être effectué à l'aide du bouton situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le bouton et le tourner.

Appuyer et tourner le bouton d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés : c'est le seul moyen pour remarquer la variation du degré de mouture.

Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler 5 degrés différents de mouture avec les références suivantes :

Référence Grande - Mouture Grosse
Référence Petite - Mouture Fine.

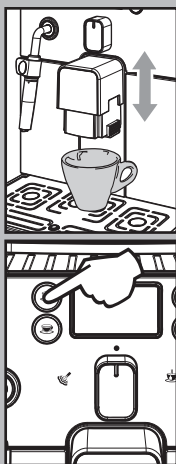
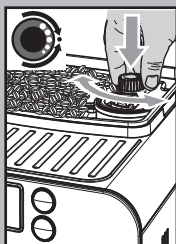
Réglage longueur du café dans la tasse

La machine permet de régler la quantité de café distribué selon vos goûts personnels et/ou les dimensions de vos grandes ou petites tasses.

Chaque fois qu'on appuie et qu'on relâche les touches "☕" ou "☕", la machine distribue une quantité programmée de café, comme d'après les réglages d'usine. Cette quantité peut être programmée de nouveau à votre gré. Une distribution de café est associée à chaque touche ; chaque distribution se produit de façon indépendante.

À titre d'exemple, voilà la programmation de la touche "☕", à laquelle on associe normalement le café expresso.

- Mettre une tasse sous la buse de distribution.
- Garder la touche "☕" appuyée pendant 5 secondes pour entrer en mode programmation ; le symbole "☕" clignote rapidement et la préparation du café commence ; le symbole clignote tout au long du cycle de distribution du café.



Clignotant

- Lorsque la quantité souhaitée de café dans la tasse est atteinte, appuyer à nouveau sur la touche "☕".

Maintenant la touche "☕" est programmée ; chaque fois qu'on y appuie et qu'on la relâche, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.

La même opération peut être effectuée pour la touche "☕". Si l'on appuie deux fois sur les touches "☕" ou "☕" pour distribuer du café, la machine doublera la quantité mémorisée.

Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. Après 60 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement. Lorsque la machine est en stand-by, la touche "☕" clignote.

i Remarque : pendant la phase d'arrêt, la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué. Attention : à la mise en marche de la machine après un arrêt complet, la machine est en position de Stand-by

Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche STAND-BY (si l'interrupteur général est sur « I ») ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

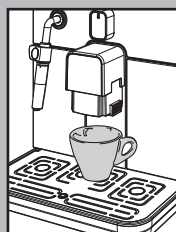
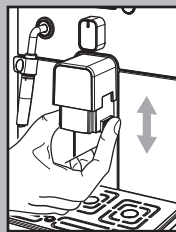
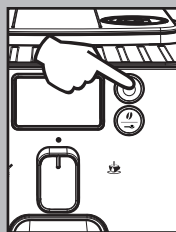
Réglage du distributeur

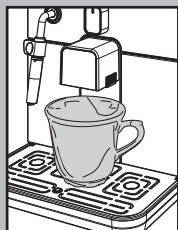
Avec la machine à café, vous pouvez utiliser la plupart de grandes/petites tasses disponibles dans le commerce.

Le distributeur peut être réglé en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous voulez utiliser.

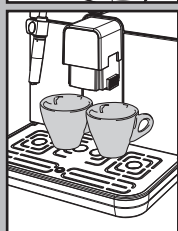
Pour effectuer ce réglage, lever ou baisser le distributeur manuellement en plaçant les doigts comme montré dans la figure.

On recommande les positions :
Pour utiliser de petites tasses ;





Pour utiliser de grandes tasses.



- Il est possible de placer sous le distributeur deux grandes/petites tasses pour distribuer deux cafés en même temps.



Réglage « Arôme »

La machine a été conçue pour permettre de régler la quantité de café à mouliner de 7 g. à 10,5 g. par café.

En appuyant et en relâchant la touche "☕" quatre sélections sont possibles (léger, moyen, fort, prémoulu).



La sélection est possible lorsque les grains s'affichent ; à chaque fois qu'on appuie ou relâche la touche "☕" on change l'arôme d'un degré :

- ☕ = Arôme léger
- ☕ ☕ = Arôme moyen
- ☕ ☕ ☕ = Arôme fort

La sélection doit être effectuée avant celle du café. De cette façon, on détermine l'intensité de la saveur selon vos goûts personnels.



Après avoir sélectionné l'« arôme fort », la fonction qui permet de distribuer du café avec le café prémoulu est sélectionnée. Cette sélection est indiquée par le symbole à côté.

Pour utiliser cette fonction, consulter la section correspondante.

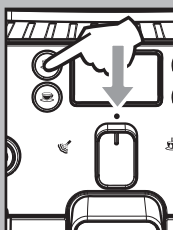
DISTRIBUTION DE CAFÉ

! Remarque : Si la machine ne distribue pas de café, vérifier que le réservoir à eau est plein.

i Avant de distribuer le café, vérifier si le réservoir à eau et le réservoir à café sont pleins et les signalisations sur l'afficheur.

i Laisser le sélecteur en position café "☕" pendant la phase de distribution.

i Avant de distribuer le café, régler la hauteur de la buse de distribution du café à votre gré et sélectionner l'arôme ou le café prémoulu.



Avec café en grains

- Pour distribuer le café il faut appuyer et relâcher :

la touche "☕" pour sélectionner l'Arôme souhaité.

la touche "☕☕" pour obtenir un café espresso ;

la touche "☕☕☕" pour obtenir un café allongé.

- Le cycle de distribution démarre ensuite: Pour distribuer 1 café, appuyer seulement une fois sur la touche "☕☕" ou "☕☕☕"; le symbole apparaît sur l'afficheur.

Pour distribuer 2 cafés, appuyer 2 fois de suite sur la touche "☕☕" ou "☕☕☕"; le symbole apparaît sur l'afficheur.



i Pour la distribution de 2 cafés, la machine moule et dose automatiquement la bonne quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine.

- Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution.

- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment.

i La machine est réglée pour la préparation d'un véritable café expresso italien. Cette caractéristique pourrait augmenter légèrement les temps de distribution, mais cela au profit du goût intense du café.

Avec café prémoulu

i Cette machine permet d'utiliser du café prémoulu ou décaféiné.

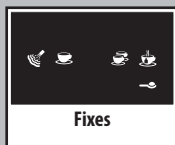
Verser le café prémoulu dans le logement prévu à cet effet à côté du réservoir à café en grains. Ne verser que du café moulu pour machines à café expresso mais jamais du café en grains ou soluble.

i Remarque :

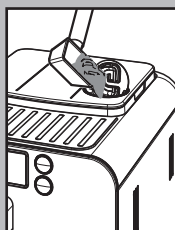
- Si le café prémoulu n'a pas été versé dans son logement, la machine ne distribuera que de l'eau ;
- Si la dose est excessive et que 2 ou plusieurs mesures de café sont versées, la machine ne distribue pas le produit. Même dans ce cas, la machine effectue un cycle à vide et décharge le café en poudre dans le tiroir à marc.

Pour distribuer le café il faut :

- Appuyer et relâcher la touche "☕" jusqu'à l'affichage de l'icône de la fonction prémoulu
- Soulever le couvercle du logement du café prémoulu.
- Verser **1 seule mesure** de café prémoulu dans le logement ; pour cette opération, utiliser uniquement la mesure fournie avec la machine. Ensuite fermer le couvercle.



Fixes



! Attention : dans le logement verser uniquement du café prémoulu. L'introduction de substances ou d'objets différents peut entraîner de graves dommages à la machine n'étant pas couverts par la garantie.

Appuyer et relâcher :

la touche "☕" pour obtenir un café expresso ;

la touche "☕" pour obtenir un café allongé.

- Le cycle de distribution démarre ensuite. Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution.
- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment. Une fois la distribution du produit terminée, la machine revient à la configuration établie pour le café en grains.

i Pour distribuer d'autres cafés, répéter les opérations décrites ci-dessus.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

! Attention : il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début : danger de brûlures. La buse de distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

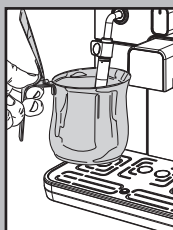
- Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier si le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.

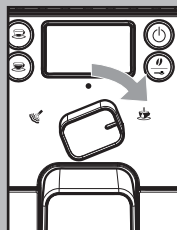
Procéder comme il suit lorsque la machine est prête à distribuer du café :

- Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent) ;



Fixes

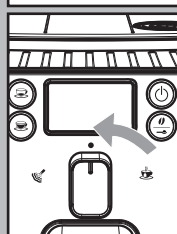




- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕".



- L'afficheur ne montre que le symbole suivant allumé fixe.



- Prélever la quantité d'eau chaude souhaitée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "●". La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.



- **i** Parfois il se peut que, lorsqu'on tourne le sélecteur, l'eau chaude ne s'écoule pas et le symbole commence à clignoter sur l'afficheur. Attendre la fin de la phase de chauffage, pour que de l'eau chaude sorte du Pannarello.

DISTRIBUTION VAPEUR / CAPPUCCINO

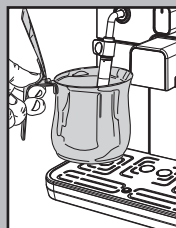
La vapeur peut être utilisée pour émulsionner le lait, pour le cappuccino, mais aussi pour réchauffer les boissons.

⚠ Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

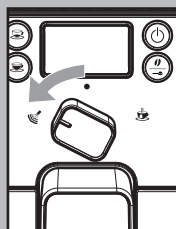
- **i** Remarque importante : nettoyer tout de suite la buse de vapeur (ou le Pannarello, si présent) après avoir utilisé la vapeur pour émulsionner le lait. Lorsque la machine est prête, distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un verre et nettoyer la partie externe de la

buse de vapeur (ou du Pannarello, si présent). Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, en enlevant tout éventuel résidu de lait.

- **i** Pour préparer votre cappuccino, nous recommandons de vider l'eau se trouvant dans la buse de vapeur.



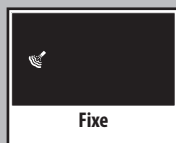
- Pour vider l'eau se trouvant dans la buse de vapeur, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).



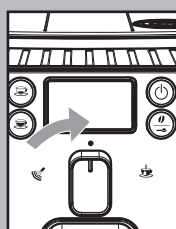
- Avec la machine prête pour la distribution de café, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕"; l'eau résiduelle s'écoule de la buse de vapeur (Pannarello, si présent).



- La machine nécessite un temps de préchauffage, au cours de cette phase le symbole clignote.



- Lorsque le symbole devient fixe, la distribution commence ; sous peu, seulement de la vapeur commencera à sortir.



- Pour arrêter la distribution de vapeur, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "●".



- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino avec du lait froid.

i Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait froid étant dans le réfrigérateur.

- Si l'on souhaite réchauffer le lait directement dans la tasse, plonger la buse de vapeur (Pannarello, si présent) dans le lait à réchauffer.

- Tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☁"; faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut pour que la formation de mousse soit uniforme.

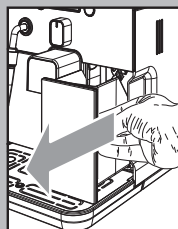
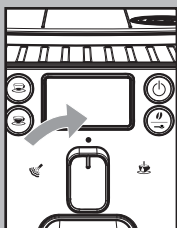
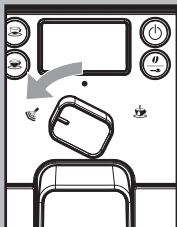
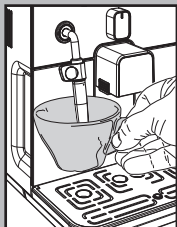
- Après avoir distribué de la vapeur pour le temps souhaité, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "●" pour arrêter la distribution de la vapeur.

- Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

Après avoir utilisé la buse de vapeur (Pannarello, si présent), laver cette dernière comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

i Après avoir distribué de la vapeur pour la préparation d'une boisson, on peut passer tout de suite à la distribution de café ou de vapeur.

i En laissant le sélecteur sur la position centrale "●", la machine revient automatiquement à la température pour la distribution du café, de sorte à éviter tout gaspillage inutile d'énergie.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage général

- Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc lorsque la machine est allumée.

i Remarque : on recommande de vider le réservoir si on n'utilise pas la machine pendant quelques jours.

- Les autres opérations d'entretien et de nettoyage ne peuvent être effectuées que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.

- Ne pas plonger la machine dans l'eau.

- Ne pas laver les composants amovibles au lave-vaisselle.

- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.

- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau.

- Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou traditionnel.

i À la fin de la préparation des boissons à base de lait, distribuer de l'eau chaude par la buse de vapeur (Pannarello, si présent) pour un nettoyage efficace.

- Tous les jours, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello (si présent) et la laver avec de l'eau fraîche potable.

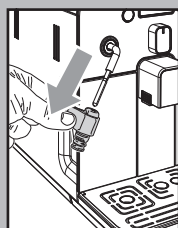
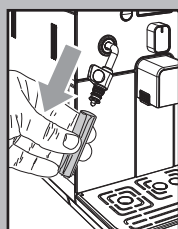
- Une fois par semaine, nettoyer la buse de vapeur. Pour ce faire, il faut :

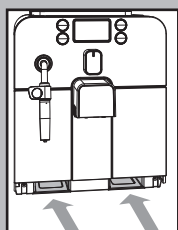
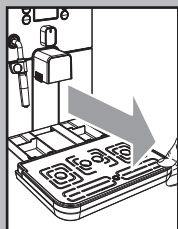
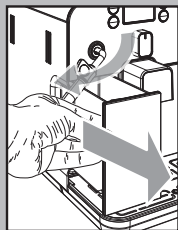
- enlever la partie extérieure du Pannarello (pour le nettoyage normal) ;

- retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur ;

- laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche potable ;

- laver la buse de vapeur avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;





- replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur (vérifier qu'elle est insérée complètement).

Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.

- On recommande de nettoyer tous les jours le réservoir à eau ; pour mieux retirer le réservoir à eau, déplacer la buse de vapeur/Pannarello vers le haut :

- Extraire le petit filtre blanc situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.

- Replacer le petit filtre blanc dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.

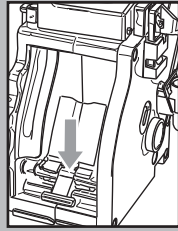
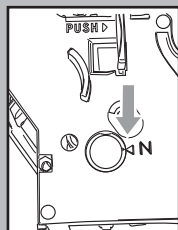
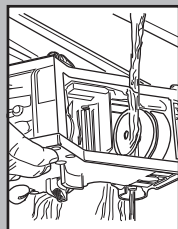
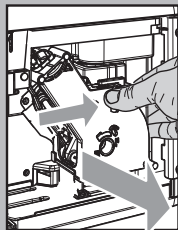
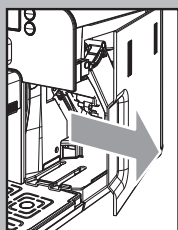
- Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.

- Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être effectuée aussi lorsque le flotteur se soulève.

- Nettoyer également le logement du bac une fois par semaine à travers les orifices sur le fond de la machine.

Groupe de distribution

- Nettoyer le Groupe de distribution chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.
- Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur et ôter la fiche de la prise de courant.
- Enlever le tiroir à marc. Ouvrir la porte de service.
- Enlever le Groupe de distribution en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PUSH ». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.



• Laver le Groupe de distribution à l'eau tiède ; laver soigneusement le filtre supérieur.

• Laver et essuyer soigneusement tous les éléments du Groupe de distribution.

• Nettoyer soigneusement le logement interne de la machine.

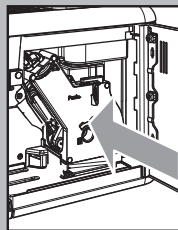
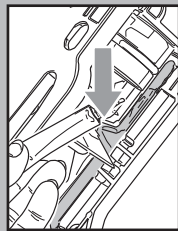
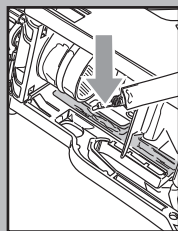
- Vérifier que les deux repères coïncident.

• Vérifier que le levier est au contact de la base du Groupe de distribution. Appuyer sur la touche « PUSH » pour s'assurer que le Groupe de distribution est dans la bonne position.

i **Lubrifier le Groupe de distribution après 500 distributions environ. Il est possible d'acheter de la graisse pour lubrifier le Groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.**

• Ne lubrifier les convoyeurs du groupe qu'avec la graisse fournie.

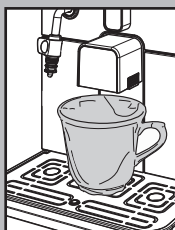
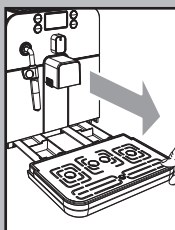
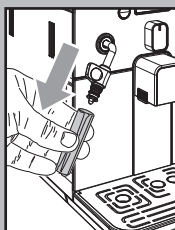
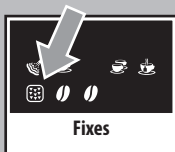
• Distribuer la graisse de façon uniforme sur les deux convoyeurs latéraux.



• Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».

• Insérer le tiroir à marc. Fermer la porte de service.

35'



• 74 •

DÉTARTRAGE

La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l'utilisation de l'appareil.

L'allumage du symbole sur l'afficheur nous indique lorsqu'il faut effectuer un cycle de détartrage.

i Pendant le cycle de détartrage ne pas éteindre la machine, ni la mettre en stand-by.

i Utiliser uniquement le produit détartrant GAGGIA. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.

! Attention ! Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

Avant de procéder au détartrage :

- retirer le Pannarello (si présent) de la buse de vapeur comme indiqué à la section « Nettoyage et entretien » ;

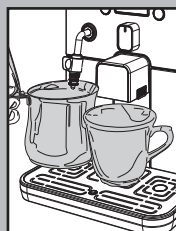
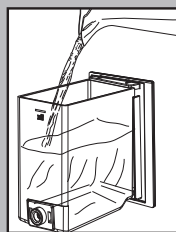
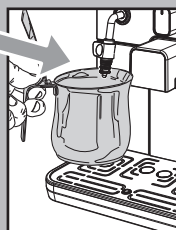
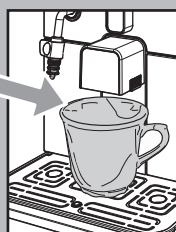
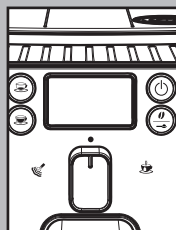
- vider le bac d'égouttement. L'insérer dans la machine avant de procéder.

1 Placer un grand récipient sous la buse de distribution.

Éteindre la machine avec la touche « STAND-BY ». **Attendre que la machine ait terminé le processus de rinçage.**

! Attention ! Retirer le filtre « Intenza » avant d'introduire le détartrant.

i Remarque : si les récipients se remplissent, il est possible de suspendre momentanément la distribution afin de pouvoir les vider.



Si la solution et/ou l'eau sort de la buse de distribution :

PAUSE : mettre le sélecteur sur « ☕ » ;

DÉMARRAGE : mettre le sélecteur sur « ● ».

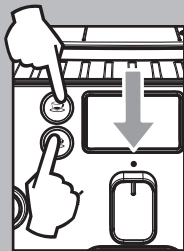
Si la solution et/ou l'eau sort de la buse de vapeur :

PAUSE : mettre le sélecteur sur « ● » ;

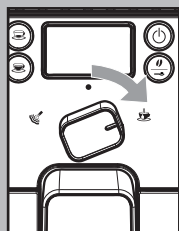
DÉMARRAGE : mettre le sélecteur sur « ☕ ».

2 Verser tout le contenu de la bouteille de détartrant concentré GAGGIA dans le réservoir à eau de l'appareil et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX indiqué. Réintroduire le réservoir dans la machine.

3 Placer un récipient vide sous la buse de vapeur et un autre sous la buse de distribution.



- Vérifier que le sélecteur est dans la position « ● ».
- Appuyer et maintenir enfoncées simultanément les 2 touches café pendant 3 secondes; on a accès au cycle de détartrage.



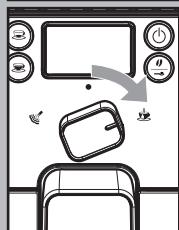
i Remarque : si, immédiatement après le démarrage, les voyants « ⚠ » et « ☕ » s'allument et clignotent, mettre le sélecteur de droite sur « ☕ ». Lorsque les voyants « ⚠ », « ☕ » et « ☕ » s'allument et clignotent, remettre le sélecteur sur la position centrale « ● ».



- La DEL « ☕ » clignote pour indiquer que la machine a commencé le programme de détartrage automatique; la DEL « 💧 » allumée fixe indique que la 1ère phase d'élimination du calcaire est active.



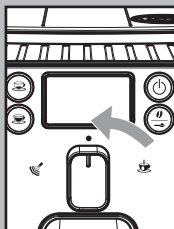
- Lorsque les DEL « ☕ » et « ⚠ » clignotent, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ »; dans ce cas le détartrant est distribué à intervalles réguliers par la buse de vapeur/eau chaude.



- La DEL « ☕ » clignote pour indiquer que la machine a commencé le programme de détartrage automatique; la DEL « 💧 » allumée fixe indique que la 1ère phase d'élimination du calcaire est active.



- Lorsque la solution détartrante à l'intérieur du réservoir à eau est terminée, les DEL « ⚠ », « ☕ » et « ☕ » clignotent simultanément.

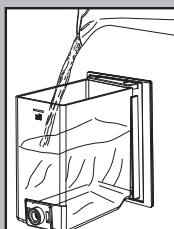


- Tourner le sélecteur sur la position centrale « ● ».

Vider le récipient placé sous la buse de vapeur et celui placé sous la buse de distribution.



- Lorsque la DEL « 💧 » s'allume, il faut retirer le réservoir à eau pour la phase suivante.

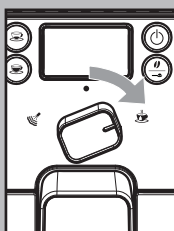


- Extraire le réservoir à eau, le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau « MAX ».



- Réintroduire le réservoir dans la machine. Les deux DEL « 💧 » s'allument pour indiquer que la machine est en phase de rinçage.

Les DEL « ☕ » et « ⚠ » de l'afficheur clignotent.



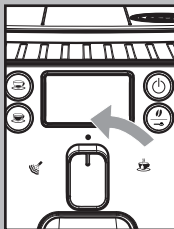
- Placer un récipient vide sous la buse de vapeur et un autre sous la buse de distribution.




Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ ».

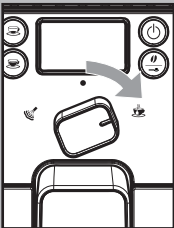


15 Lorsque les DEL «  », «  » et «  » clignotent simultanément mettre le sélecteur sur la position centrale «  ».

La machine démarre le rinçage directement depuis la buse de distribution.

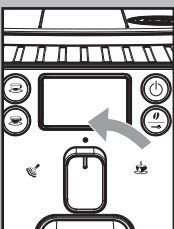


16 Lorsque les DEL «  » et «  » clignotent, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point «  » ; dans ce cas l'eau de rinçage est distribuée de façon continue par la buse de vapeur/eau chaude.



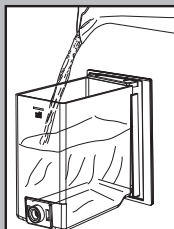
17 Lorsque l'eau de rinçage à l'intérieur du réservoir est terminée, les DEL «  », «  » et «  » clignotent simultanément.

18 Tourner le sélecteur sur la position centrale «  ».

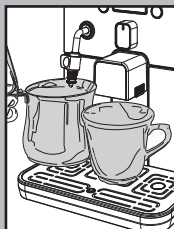


19 Lorsque la DEL «  » s'allume, il faut retirer le réservoir à eau pour la phase suivante.

Vider le récipient placé sous la buse de vapeur et celui placé sous la buse de distribution.






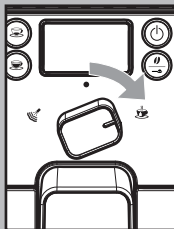
20 Extraire le réservoir à eau, le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau « MAX ».



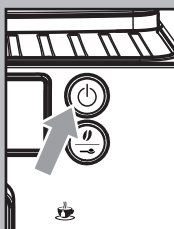
21 Placer un récipient vide sous la buse de vapeur et un autre sous la buse de distribution.




22 Lorsque les DEL «  » «  » clignotent, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point «  ». La machine démarre le deuxième cycle de rinçage.

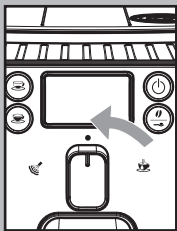


i Si le réservoir n'est pas rempli jusqu'au niveau MAX il faut répéter le cycle depuis le point 17.

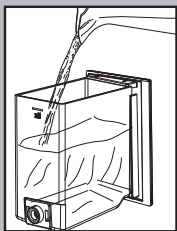


23 Lorsque le deuxième cycle de rinçage est terminé, la machine se met en mode Stand-by et la touche «  » clignote.

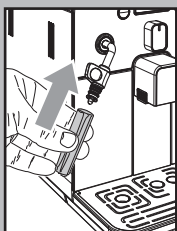
Vider le récipient placé sous la buse de vapeur.



24 Tourner le sélecteur sur la position centrale « ● ».



25 À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau.



Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.

Le cycle de détartrage est terminé.

Démarrer la machine comme indiqué dans le mode d'emploi, exécuter les opérations normales de chauffage et de rinçage, la machine est prête pour la distribution des produits.

i Au cas où la machine est éteinte pendant l'exécution du cycle de détartrage, le cycle doit être entièrement répété, à partir du point où il a été interrompu, lors du rallumage de la machine.

i La solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le fabricant et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée.

i Une fois le cycle de détartrage effectué, procéder au lavage du groupe de distribution comme indiqué à la section « Groupe de distribution » de la section « Nettoyage et entretien ».

Remarques sur le détartrage

Cette machine est équipée d'un logiciel de pointe qui vérifie la quantité d'eau utilisée pour fournir des indications précises sur l'éventuelle nécessité d'effectuer le détartrage.

Ce logiciel a été réglé pour une dureté standard de l'eau.

Dans des cas particuliers, il est conseillé d'effectuer le cycle de détartrage tous les 1-2 mois, même si la machine ne le signale pas.



AFFICHEUR DU BANDE-AU DE COMMANDE

Signaux machine prête



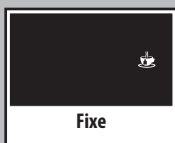
- Machine prête pour la distribution du café avec café en grains et de l'eau chaude.



- Machine prête pour la distribution du café avec café prémoulu.



- Machine en phase de distribution de vapeur.



- Machine en phase de distribution d'eau chaude.



- Machine en phase de distribution d'un café espresso ou d'un café allongé.



- Machine en phase de distribution de 2 cafés espresso ou de 2 cafés allongés.



- Machine en phase de programmation de la quantité de café à distribuer chaque fois que l'on appuie sur la touche "☕" ou "☕".

Signaux d'avertissement



- Machine en phase de chauffage pour la distribution de café, d'eau chaude et de vapeur.



- Machine en phase de rinçage. Attendre que la machine termine l'opération.



- La machine nécessite un cycle de détartrage.



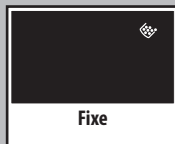
- La machine nécessite un cycle d'amorçage du circuit hydraulique.



Signaux d'alarme



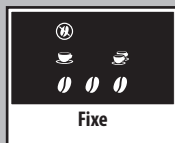
- Remettre le bouton du robinet eau chaude/vapeur sur la bonne position.
- Le groupe de distribution doit être inséré dans la machine.
- Fermer la porte de service.



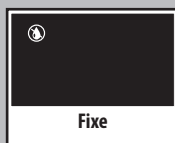
- Vider le tiroir à marc.



- Insérer le tiroir à marc.



- Manque de grains dans le réservoir à café.
Après avoir rempli le réservoir, il est possible de redémarrer le cycle.



- Remplir le réservoir à eau.



DÉPANNAGE

Comportements	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est obturé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. Vérifier que la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.
	Pannarello sale (si présent).	Nettoyer le Pannarello.
Le café ne mousse pas. (voir remarque)	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il a un degré de mouture trop gros.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartrer la machine.
Le Groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le Groupe de distribution est mal positionné.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Le tiroir à marc est inséré	Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution.
La machine moule, mais le café ne sort pas. (Voir remarque)	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (Section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Gaggia Adapting System ».
	Distributeur sale.	Nettoyer le distributeur.
Café trop aqueux. (voir remarque)	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Gaggia Adapting System ».



Comportements	Causes	Remèdes
Le café coule lentement. (voir remarque)	Le café est moulu trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
Le café coule hors du distributeur.	Le distributeur est obturé.	Nettoyer le distributeur et ses trous de sortie.

Remarque : ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation ; dans ce cas-là, attendre que la machine ait effectué un réglage automatique comme il est décrit à la section « Gaggia Adapting System ».

Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de remèdes insuffisants à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.









A series of 20 horizontal lines spaced evenly down the page, forming a ruled area for text.



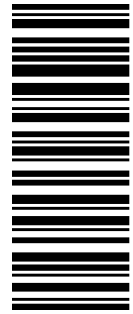


GAGGIA S.p.a. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.

GAGGIA S.p.A. reserves the right to make any necessary modification.

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

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



421946504381

COD.

- Rev.00 - 13/10/20

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 M11387376 - R.I. Cod.Fisc. 02069680367

Part. IVA: IT-13054780153

GAGGIA
MILANO

www.gaggia.it

www.gaggia.com

