



GAGGIA

MILANO



ENGLISH

NEDERLANDS

POLSKI

GAGGIA MAGENTA

PLUS

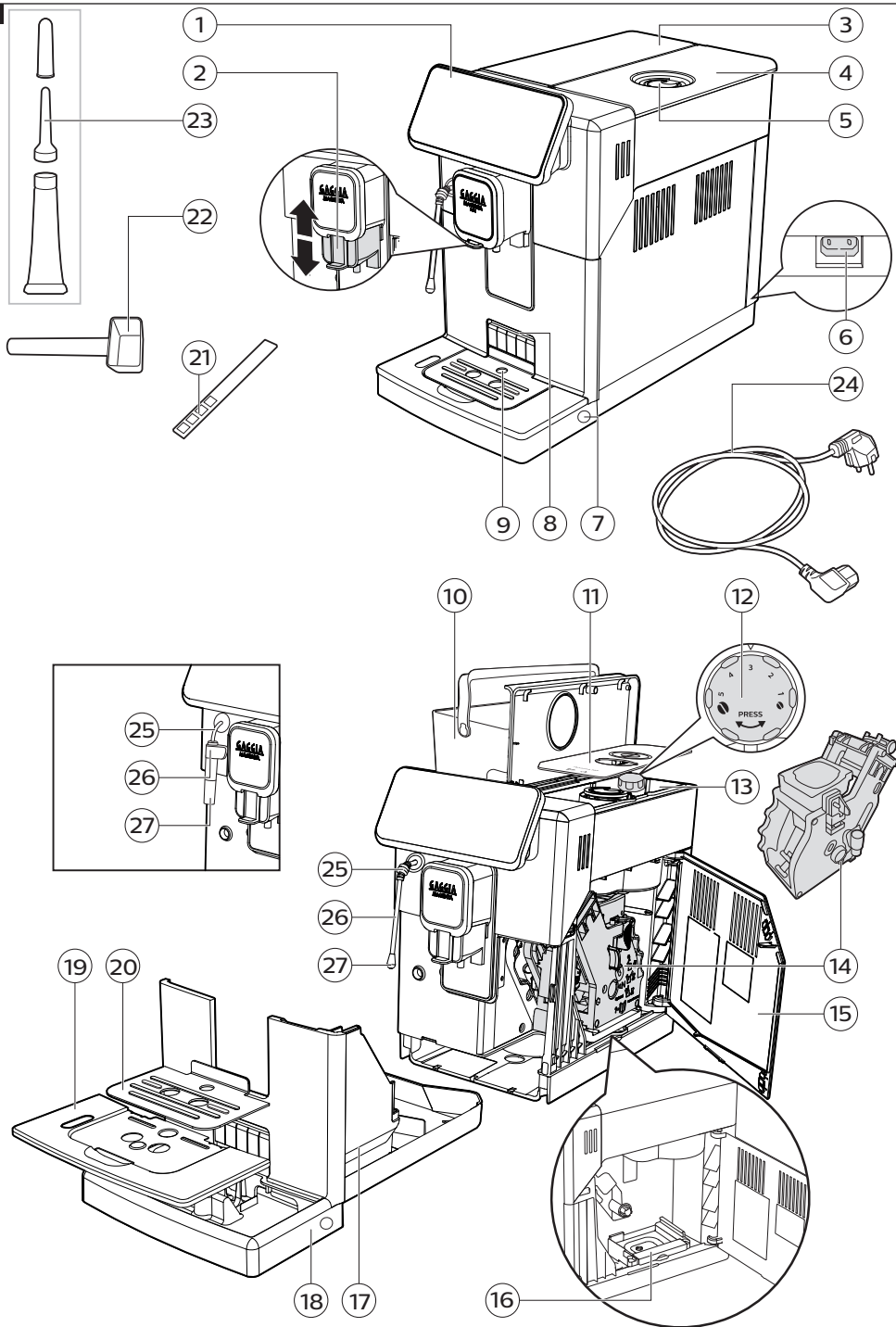
RI8700 (SUP 051W)

Operating instructions
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi





02





ENGLISH

Congratulations on your purchase of Gaggia Magenta!

This easy-to-use machine guarantees excellent results every day.

Thanks to the intuitive interface, you can choose among 5 beverages and customise them according to your preferences.

Before being packed, each of our high-quality machines undergoes rigorous testing in our laboratories in order to ensure its correct operation. Some coffee residue might be found in your machine, since real coffee is normally used during testing. However, this does not compromise the integrity of the product. Please be assured that this is a brand new machine.

In this user manual you will find all the information you need to install, use, clean and descale your machine. Before using it for the first time, please read carefully the safety manual provided separately and store it for future use.

NEDERLANDS

Van harte gelukgewenst met de aanschaf van uw Gaggia Magenta!

Met deze machine zal u op eenvoudige wijze steeds uitstekende resultaten verkrijgen.

Dankzij de intuïtieve interface kan u kiezen uit 5 drankjes en deze naar uw voorkeur aanpassen.

Alvorens verpakt te worden, ondergaat elke machine strenge tests in onze laboratoria om de hoge kwaliteit en correcte werking ervan te garanderen. Er wordt ook tijdens het testen koffie gebruikt, dus het is mogelijk dat er wat residu achterblijft. Dit doet geen afbreuk aan de integriteit van het product: het is een volledig nieuwe machine.

In deze handleiding zult u alle nodige informatie vinden om uw machine te installeren, te gebruiken, schoon te maken en te ontkalken. Lees de aparte veiligheidsbrochure zorgvuldig door voordat u ze voor het eerst gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

POLSKI

Gratulujemy zakupu urządzenia Gaggia Magenta!

Dzięki temu urządzeniu zawsze będziesz cieszyć się doskonałymi rezultatami, o które w tym przypadku nie trudno.

Intuicyjny interfejs pozwoli Ci na wybór spośród 5 napojów i dostosowanie ich do Twoich preferencji.

Przed zapakowaniem każde urządzenie przechodzi szereg rygorystycznych testów w naszych laboratoriach, aby zapewnić ich wysoką jakość i prawidłowe działanie.

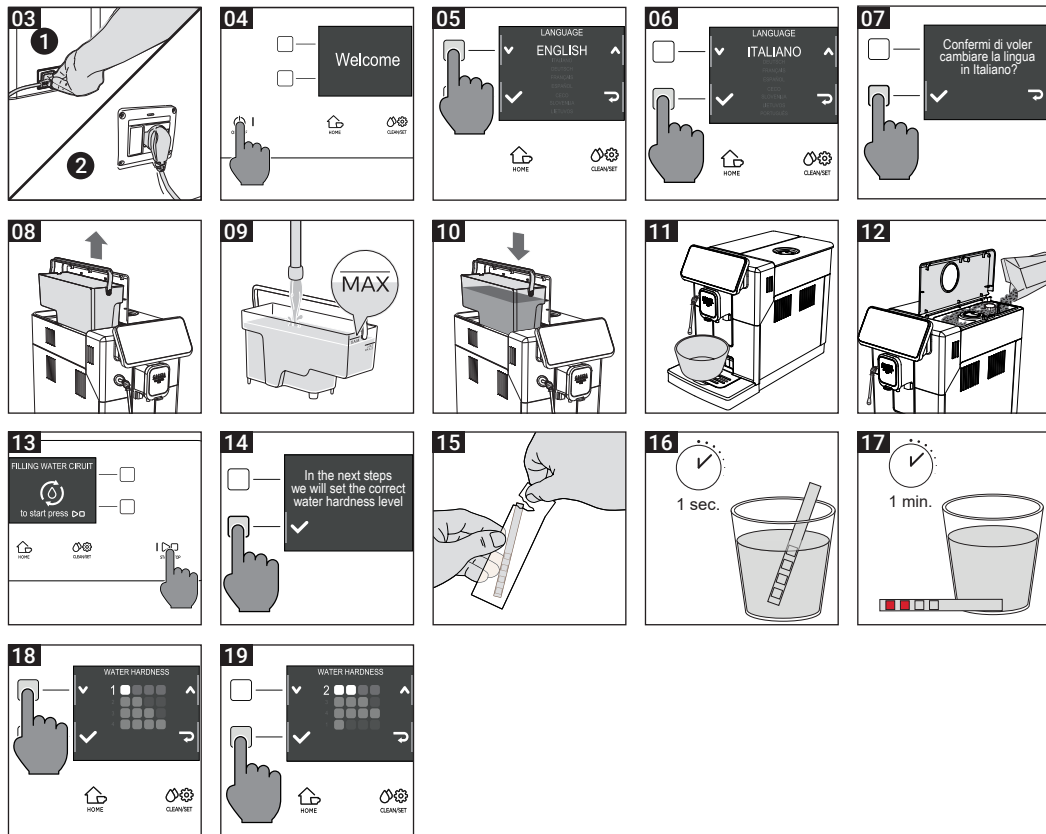
Podczas odbioru urządzenia testujemy je przy użyciu kawy, dlatego mogą pozostać w nim jej pozostałości. Nie wpływa to jednak na integralność produktu: jest to urządzenie całkowicie nowe.

W niniejszej instrukcji zawarto wszelkie informacje niezbędne do zainstalowania, użytkowania, czyszczenia i odwapniania urządzenia. Przed jego pierwszym użyciem zapoznaj się uważnie z dostarczoną osobno broszurą dotyczącą bezpieczeństwa i zachowaj ją w razie potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.





First installation / Eerste installatie / Pierwsza instalacja





Contents

Machine overview (Fig.2)	6
Steam wand version	6
Classic pannarello version	6
Control panel and display	7
Control panel overview (Fig. 1)	7
Multifunction buttons	7
First installation	8
Manual rinse cycle	8
Measuring water hardness	9
INTENZA+ water filter	9
Installing the INTENZA+ water filter	10
Replacing the INTENZA+ water filter	10
Types of beverage	11
Espresso tray	12
Coffee Brewing	12
Brewing coffee using coffee beans	12
Brewing coffee using pre-ground coffee	13
How to Froth Milk	14
Model with the classic pannarello	14
Model with steam wand	14
Dispensing hot water	15
Customising beverages and saving settings (MEMO)	16
Beverage Customisation	16
Coffee grind settings	17
Cleaning and maintenance	18
Cleaning table	18
Cleaning the steam system	19
Cleaning the brew group	20
Lubricating the brew group	22
Descaling	23
Descaling procedure	23
What to do if the descaling process is interrupted	24
Other settings	25
Language	25
Water filter	25
Stand-by Time	25
Units	26
Water hardness	26
Beverage counter	26
Button sound	26
Factory settings	26
Error code key	27
Troubleshooting	28
GAGGIA accessories	31
Technical specifications	31





6 English

Machine overview (Fig.2)

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

Steam wand version

25	Steam wand handle	27	Steam wand nozzle
26	Steam wand		

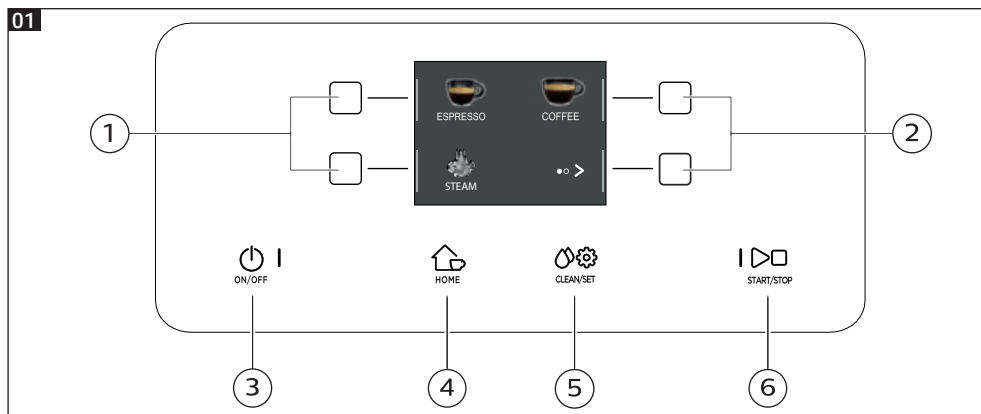
Classic pannarello version

25	Steam tube	27	Classic pannarello
26	Classic pannarello handle		





Control panel and display



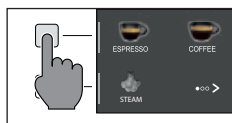
Control panel overview (Fig. 1)

1/2	MULTIFUNCTION buttons	Select the function shown on the display.
3	ON/OFF  button	To switch the machine on or off, by keeping the button pressed for a few seconds.
4	HOME  button	To open the beverage menu.
5	CLEAN/SET  button	To open the cleaning and settings menu.
6	START/STOP  button	To start/stop the dispensing of the selected beverage, or to start/stop the procedure indicated on the display.

Note: HOME  and CLEAN/SET  also work as ESC buttons. You can exit the screen by pressing one of the two buttons to go back to the main menu. This will not be possible if you have already accessed a function or a programme.

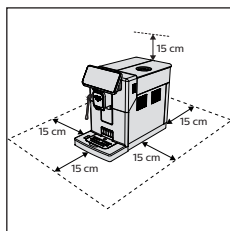
Multifunction buttons

The multifunction buttons on the sides of the display are used to select the function or the beverage to which they refer at that time.



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





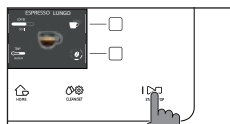
First installation

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

Note: for even tastier coffee, we recommend that you initially prepare 5 cups of coffee to allow the machine to self-adjust.

Manual rinse cycle

During the first installation or after a long period of machine inactivity, a manual rinse cycle must be carried out.



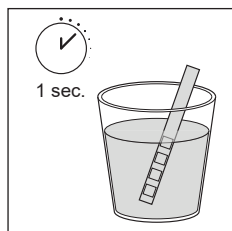
- 1 Place a container under the coffee dispensing spout, scroll through the different pages and select a "ESPRESSO LUNGO".
- 2 Press the "☺" button until "☺" is selected, without adding pre-ground coffee.
- 3 Press the **START/STOP** button to start dispensing. The machine will dispense hot water.
- 4 Empty the container and if present remove the classic pannarello from the steam tube.
- 5 Place the container under the steam wand and select "HOT WATER".
- 6 Press the **START/STOP** button to start dispensing.
- 7 Empty the container and repeat steps 5 to 7 until the water tank is empty.
- 8 When finished, refill the water tank to the MAX level. The machine is now ready for use.





Measuring water hardness

You will need to set the water hardness when you install your machine. Take the water hardness measuring strip contained in the packaging and follow the steps shown on the display during the installation phase. To change the water hardness later, press the **CLEAN/SET**   button, then select "SETTINGS", and once in the settings menu, please select "WATER HARDNESS".



- 1 Immerse the water hardness measuring strip in a glass of water for 1 second. Remove the strip from the water and wait 1 minute.
- 2 Note how many squares turn red.
- 3 Use the green "▼" and "▲" buttons to select the water hardness according to the table below. Confirm the setting by pressing "✓".

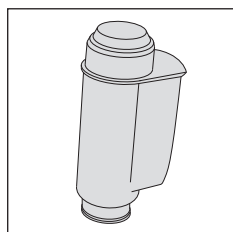
Small red squares	Value to set	Water hardness	INTENZA+
 	1	very soft water	A
 	2	soft water	A
 	3	hard water	B
	4	very hard water	C

INTENZA+ water filter

We recommend using the INTENZA+ water filter to limit limescale formation. This ensures a longer operating life of your machine and a better coffee aroma over time.

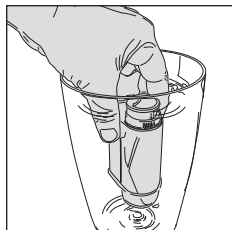
Water is an essential element in brewing coffee. Therefore, it is extremely important that water is always filtered adequately.

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

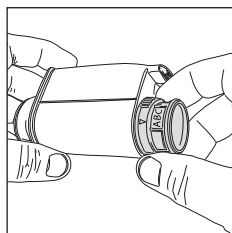




Installing the INTENZA+ water filter



Immerse the INTENZA+ water filter in cold water, in a vertical position and with the opening facing upwards. Press both sides of the filter gently to let air bubbles out.



Remove the INTENZA+ water filter from the water. Set the machine according to the detected water hardness - see the "Measuring water hardness" chapter. On the filter base, please set one of the following:

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

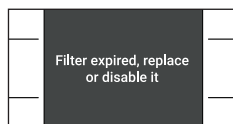
Place the INTENZA+ filter in the water tank, ensuring it is correctly positioned. Refill the water tank and place it back in its housing.

- 1 Press the **CLEAN/SET**  button and then the "SETTINGS" button.
- 2 Select "WATER FILTER" and press the "✓" button.
- 3 Select "ACTIVATE" and follow the instructions on the display to activate the filter correctly.

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

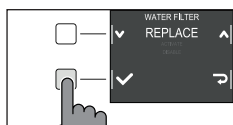
Replacing the INTENZA+ water filter

When the INTENZA+ water filter expires, the warning message appears on the display.



- 1 Replacement or deactivation can be executed by pressing the **CLEAN/SET**  button and then the "SETTINGS" button.
- 2 Select "WATER FILTER" then press the "✓" button.
- 3 **Select** "REPLACE" to change the filter or "DISABLE" if you do not intend to use the filter. Confirm with the "✓" button.

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





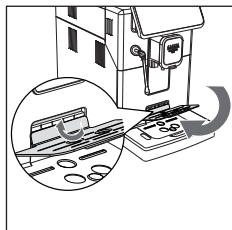
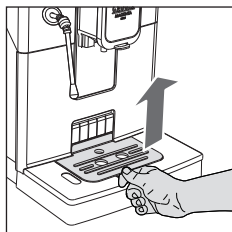
Types of beverage

Original recipe			Description
Espresso		Coffee 40 ml	The espresso is known around the globe as true Italian coffee. Served in a small cup, its unmistakable features are a full and intense aroma and a top layer of compact, natural "crema". It is the result of the pressurized hot water extraction process invented by Achille Gaggia in 1938.
Espresso lungo		Coffee 80 ml	The long espresso is an espresso with a longer extraction time. It is more diluted, with a different aromatic intensity and a higher caffeine content. It is served in a medium-sized cup.
Coffee		Coffee 120 ml	Coffee is a beverage prepared with more water than espresso. It has a lighter aroma and is served in a medium-large cup.
Americano		Coffee 40 ml Water 110 ml	The americano is a less intense long coffee, prepared with an espresso to which hot water is added.
Hot water		Water 150 ml	Hot water can be used to prepare hot teas, infusions and instant beverages.

Note: In the original recipes the beverages are all set to an average temperature and aroma intensity.



Espresso tray



This machine was designed to guarantee flawless results, from a traditional espresso to a number of different beverages. If you want to enjoy an Italian espresso with a delicious layer of its natural "crema" on top and as tradition dictates, we suggest your using of the "Espresso Tray" which is specifically designed for this purpose. This tray allows the use of traditional espresso cups, ensuring the perfect height for a compact, homogeneous "crema" and a splash-free brewing.

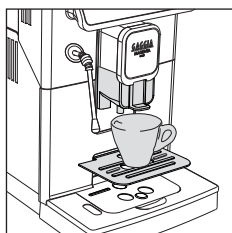
Lift the espresso tray off the grid of the drip tray and place it into the dedicated slot as shown in the drawing.

Coffee Brewing

Brewing coffee using coffee beans

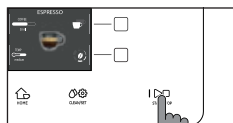
Warning: only use coffee beans when making espresso. Do not put any pre-ground, unroasted, freeze-dried or instant coffee in the coffee bean container, as they may damage the machine.

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



- 1 Upon positioning the espresso tray, place a cup under the coffee dispensing spout, raise or lower the coffee dispensing spout according to the size of the cup you are using.
Press the **HOME**  button to access the beverage menu.
- 2 Browse the various pages to find and select the desired coffee.
- 3 Upon selection of your desired coffee, it is possible to prepare two cups at the same time- besides AMERICANO, using the "  " button.





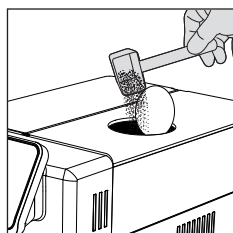
- 4 Finally, press the **START/STOP** ►□ button to start brewing.

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

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

Brewing coffee using pre-ground coffee

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



- 1 Lift the lid of the pre-ground coffee compartment and add a little less than one level scoop of pre-ground coffee.

Warning: do not insert anything other than pre-ground coffee, as it may damage the machine.

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

- 3 Press the "☉" button until "☉" is selected.

Note: The "pre-ground coffee" function excludes the possibility of brewing two cups of coffee at the same time, as well as the aroma setting. In fact, these are only possible with coffee beans.

- 4 Press the **START/STOP** ►□ button to start brewing the coffee.

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

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



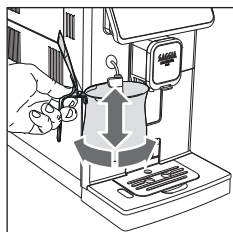
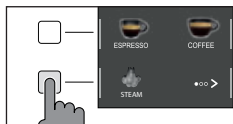


How to Froth Milk

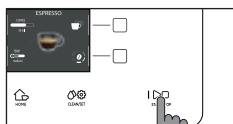
Tip: use cold milk (at a temperature of around 5 °C) with a protein content of at least 3% to ensure optimum results for the froth. You can use either whole milk or semi-skimmed milk. You can also use skimmed milk, soy milk or lactose-free milk.

Model with the classic pannarello

- 1 Fill 1/3 of a jug with milk
- 2 Press the **HOME**  button to open the beverage menu.
- 3 Insert the classic pannarello into the milk. From the beverage selection menu, select "STEAM" and press the **START/STOP**  button to start frothing.



- 4 Froth the milk by gently swirling the carafe and moving it up and down.

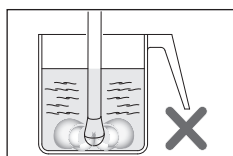
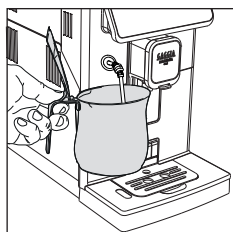


- 5 When the milk froth comes to the desired consistency. Press the **START/STOP**  button to stop steam dispensing. Wait until dispensing stops completely before removing the carafe.

Note: After frothing milk, clean the circuit by dispensing a small quantity of hot water.

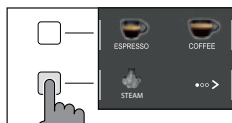
Model with the steam wand

- 1 Fill 1/3 of a jug with milk.
- 2 Place the steam nozzle just below the surface of the milk; if it has been inserted too deep, the milk will not be frothed; if it has not been inserted deep enough, big bubbles will be produced.

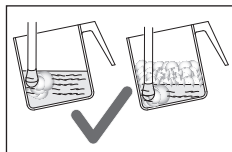


- 3 It is important to keep the nozzle not at the centre but close to the edge of the jug, with an appropriate angle to produce a stronger vortex.

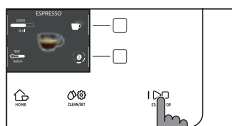




- 4 Press the **HOME**  button to open the beverage menu. Select "STEAM" and press the **START/STOP**  button to start frothing



- 5 To froth the milk correctly, the steam nozzle must always be in contact with the milk and not with the froth.
Therefore, as the layer of froth increases, the jug must be slightly raised trying to keep the nozzle in contact with the milk, without touching the bottom of the jug.
Once the desired frothing has been achieved, the steam nozzle must be pushed further to heat the milk well.



- 6 When the milk froth comes to the desired consistency. Press the **START/STOP**  button to stop steam dispensing. Wait until dispensing stops completely before removing the jug.

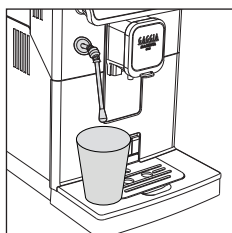
Note: It is advisable to always keep a hand on the rounded part of the jug to feel the temperature increase of the milk.

Note: After frothing the milk, to make the froth more compact, it is advisable to lightly tap the jug on a flat surface and leave it to rest for at least 30 seconds. The milk will become more homogeneous.

Note: After frothing milk, clean the circuit by dispensing a small quantity of hot water. Be careful as hot water or steam sprays might be present.

Dispensing hot water

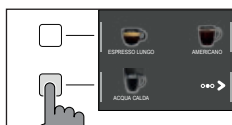
Warning: when the machine starts preparing hot water, the classic pannarello or steam wand (depending on the model) spout may spray steam and hot water.



- 1 Place a container under the classic pannarello or steam wand (depending on the model).

- 2 Press the **HOME**  button and using the ">" button browse the various pages.

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



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

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





Customising beverages and saving settings (MEMO)

This machine allows you to change the settings of a beverage according to your preferences and save them (MEMO), by overwriting the previous settings.

Beverage Customisation

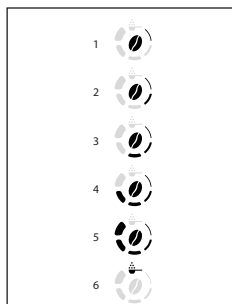
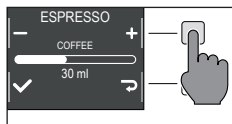
- 1 Press the **HOME**  button.
- 2 Select your beverage.
- 3 All the settings that can be adjusted and/or selected are displayed on the screen. Based on the type of beverage, you can adjust and/or select:
 - coffee amount;
 - coffee temperature;
 - brewing two cups at a time;
 - pre-ground coffee use;
 - aroma intensity (only when using coffee beans);
- 4 Once the "COFFEE  " button has been pressed, use the green "+" and "-" buttons to select the desired amount. Press "✓" to confirm and return to the previous screen, where the new quantity will be displayed.
- 5 Press the "TEMP  " button repeatedly to adjust the temperature of the beverage among the following options:
 - low;
 - medium;
 - high;
- 6 Press "☕" button to brew two cups, or "☕" for a single cup. The picture of the beverage in the centre of the display will indicate the number of cups selected.

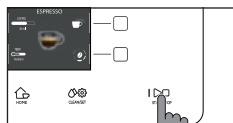
Note: this function is not available for beverages with milk, AMERICANO and HOT WATER.

- 8 To change the intensity of the aroma or select the pre-ground, press the "☕" button. You can choose among 5 different degrees of intensity. Every time you press the "☕" button, the aroma strength changes by one degree. The display shows the selected intensity or the selection of the pre-ground.

- 1 Very light
- 2 Light
- 3 Normal
- 4 Strong
- 5 Very strong
- 6 Pre-ground.

Note: the function Pre-ground allows the brewing of just one coffee at a time.





- 9 Once the beverage has been customised according to your preferences, you can proceed with dispensing it by pressing **START/STOP** button.
- 10 If you have changed any of the parameters listed above, you will be asked at the end of dispensing if you would like to save the recipe with the changes made.

Note: the new saved settings will overwrite those of the previous recipe.

Note: to return to the factory settings of the single recipes, you must re-enter and save the settings indicated in the "Beverage type" section.

Coffee grind settings

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

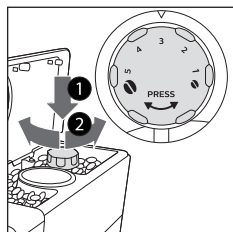
Note: you can only adjust the grind setting while the machine is grinding the coffee beans. The difference in taste will be perceived after brewing 2-3 cups of coffee.

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

- 1 Place a cup under the coffee dispensing spout.
- 2 Open the lid of the coffee bean container.
- 3 Prepare an espresso as described in the chapter "Brewing coffee with coffee beans".
- 4 While the machine is grinding coffee, press the grind settings adjustment knob in the bean container and turn it one notch at a time, to the left or right.
- 5 You can select from 5 different grinding settings. The smaller the notch, the stronger and richer the coffee.

Note:

- Coarse grind: lighter taste, for dark roasted coffee blends (3-5);
- Fine grind: stronger taste, for light roasted coffee blends (1-3);

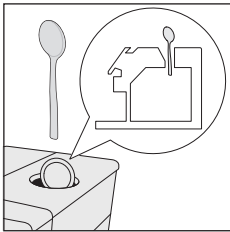




Cleaning and maintenance

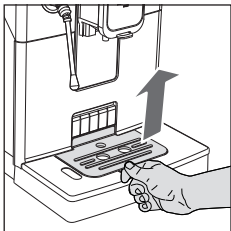
Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect condition and ensure perfect coffee flavour, a constant coffee flow and an excellent milk froth. Please refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. Please read the specific chapter for further information.

Cleaning table

Part description	When to clean	How to clean
Classic pannarello	After use	Remove the classic pannarello and rinse it under running water.
	Weekly	Disassemble the classic pannarello and the rubber handle. Clean them under running water.
Steam wand	After use	Clean the steam wand with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the nozzle and wash it with running water.
Brew group	Weekly	Remove the brew group and clean it under running water.
	Depending on usage	See the "Cleaning and lubricating the brew group" chapter.
	Monthly	Clean the brew group with the Gaggia coffee oil remover to remove any oily coffee residue
Drip tray full	When the red mark appears from the drip tray grid.	Empty the drip tray and clean it under running water.
Coffee pucks container	Whenever the machine requires it	Empty the coffee pucks container and clean it under running water. Ensure that the machine is switched on during this procedure, otherwise the coffee pucks container will not reset.
Water tank	Weekly	Clean it under running water.
Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct	Weekly	Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below. 

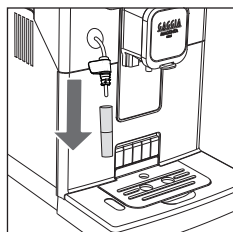




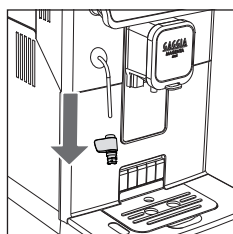
Part description	When to clean	How to clean
Espresso tray	Depending on usage	Remove the espresso tray and clean it with running water. You can also dishwasher it in the upper tray. 

Cleaning the steam system

Cleaning the classic pannarello



- 1 Remove the classic pannarello and the rubber handle from the steam tube and rinse them under running water.



- 2 Clean the steam tube with a damp cloth.
- 3 Reassemble the parts.

Cleaning the steam wand

- 1 Clean the steam wand with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the nozzle and wash it with running water.
- 2 Press the **HOME**  button. Select "STEAM" and press the **START/STOP**  button.
Allowing the steam to escape for one or two seconds to clean the nozzle hole.



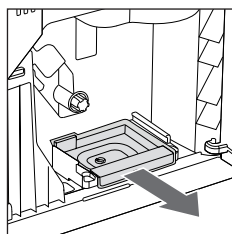
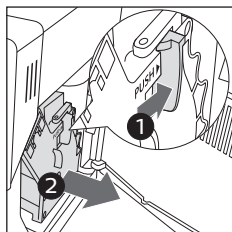


Cleaning the brew group

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

Removing the brew group

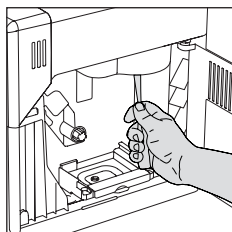
- 1 Turn off the machine and disconnect the power cord.
- 2 Remove the drip tray and the coffee pucks container.
- 3 Open the service door.
- 4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group (2) to remove it from the machine.



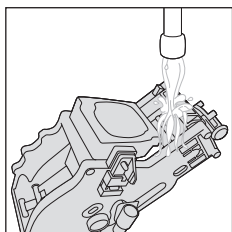
- 5 Remove the coffee residues drawer.

Cleaning the brew group under running water

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



- 2 Rinse the brew group and the coffee residues drawer thoroughly with lukewarm water. Carefully wash the upper filter.
- 3 Let the brew group air dry.

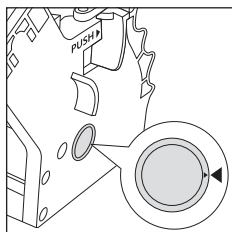


Note: to avoid the build-up of fibres in its interior, do not dry the brew group with cloth.

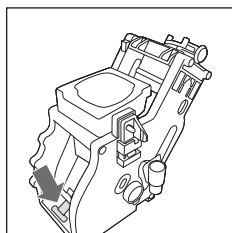




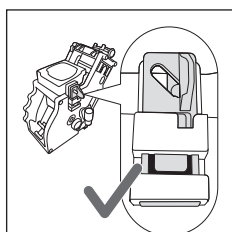
Reinserting the brew group



- 1 Before placing the brew group back into the machine, make sure that the two yellow reference marks on the side match. If this is not the case, perform the following step:

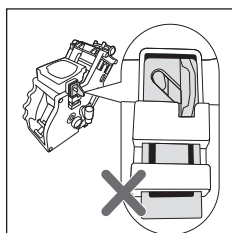


Make sure that the lever is in contact with the base of the brew group.



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

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



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

- 3 Reinsert the coffee residues drawer.
- 4 Reinsert the brew group into the machine along the side guides until it locks in the right position with a click.

Warning: do not press the PUSH lever.

- 5 Close the service door.



Cleaning the brew group with cleaning tablets for the removal of oily coffee residues



Warning: use only Gaggia cleaning tablets to remove oily coffee residues.

- 1 Place a container under the coffee dispensing spout.
- 2 Press the **CLEAN/SET** button and select the "CLEAN" button shown on the display.
- 3 Select "BREW GROUP CLEANING" and press the "✓" button, then press **START/STOP** to start the cleaning procedure.
- 4 Follow the instructions shown on the display to clean the brew group correctly.
- 5 The procedure will take approximately 5 minutes. **START/STOP** can be used to pause and resume the procedure.

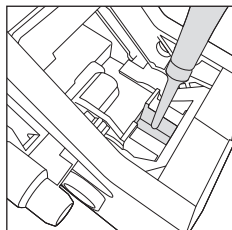


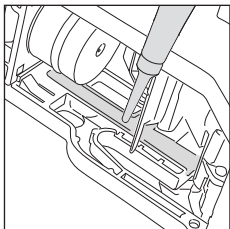
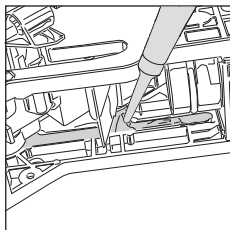
Lubricating the brew group

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

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

- 1 Turn off the appliance and disconnect the power cord.
- 2 Remove the brew group and rinse it using lukewarm water - see the "Cleaning the brew group under running water" chapter.
- 3 Apply a thin layer of the lubricant provided around the insertion pin on the lower part of the brew group.





- 4 Apply a thin layer of lubricant to the guides, on both sides (see figure).
- 5 Reinsert the brew group - see the "Reinserting the brew group" chapter.

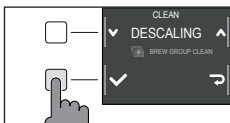
Note: you can use the lubricant tube multiple times.

Descaling

Descaling procedure

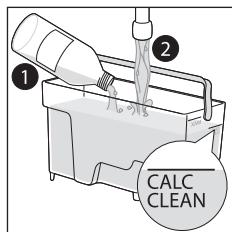
Descaling needs to be carried out when the machine requires it.

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



- 1 If present remove the classic pannarello.
- 2 Press **CLEAN/SET**  and select the "CLEAN" button shown on the display.
 - Select "DESCALING" and after confirming with "✓" press the **START/STOP**  button to start.
- 3 Remove the drip tray and the coffee pucks container, empty and place them all back into the machine.
- 4 Remove the water tank and empty it. Remove the INTENZA+ filter, if in place.





- 5 Pour the entire bottle of Gaggia descaling solution into the water tank and fill the tank with water up to the CALC CLEAN level. Reinsert it into the machine.

- 6 Place a large recipient (1.5l) under the steam tube and the coffee dispensing spout.
- 7 Follow the instructions shown on the display to launch the descaling procedure. This procedure lasts approximately 25 minutes and consists of a descaling cycle and a rinse cycle, carried out with dispensing at regular intervals.
- 8 Once the descaling cycle is complete, rinse the water circuit and tank by following the instructions shown on the display.
- 9 Position the INTENZA+ filter back into the water tank.

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

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

What to do if the descaling process is interrupted

You can exit the descaling procedure by keeping the **ON/OFF**  button on the control panel, pressed for a few seconds. If the descaling procedure is interrupted before its completion, proceed as follows:

- 1 Empty the water tank and wash it thoroughly.
- 2 Fill the water tank with running water up to the CALC CLEAN level mark, then switch the machine back on. The machine will warm up and perform an automatic rinse cycle.
- 3 Before preparing any beverages, carry out a manual rinse cycle as described in the dedicated chapter.

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





Other settings

By pressing the **CLEAN/SET**   button and selecting "SETTINGS" on the display, you can reset or modify some of the machine parameters including:

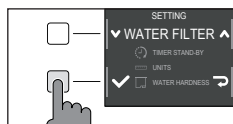
- Language.
- Water filter.
- Stand-by Time.
- Units.
- Water hardness.
- Beverage counter.
- Button sound
- Factory settings.

Language

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

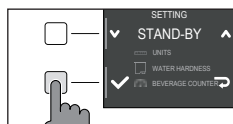
Available languages

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



Water filter

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

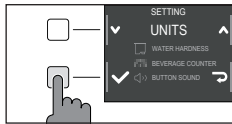


Stand-by Time

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

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





Units

By selecting "UNITS":

you can set the unit of measurement in "ml" or "oz".

Water hardness

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

Beverage counter

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

Button sound

You can turn the button sound off by selecting "OFF" so as not to be disturbed.

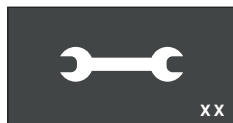
Factory settings

You can reset the machine to factory default values. The machine will require a double confirmation before proceeding.





Error code key



The list below reports the error codes that the display can show, their meanings and how to solve the problem. If the indicated solutions are ineffective because the display continues to show the error code icon and the machine does not return to normal operation, or if other error codes are displayed, you must contact an authorized service center or distributors in your country.

The contact info is listed on www.gaggia.com and www.gaggia.it.

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





Troubleshooting

This chapter outlines the most common problems you may encounter while using the machine. If you are unable to solve the problem using the information provided below, visit the FAQ sections on www.gaggia.com or www.gaggia.it or contact the either the Customer Service Centre or the local distributors in your country.

Problem	Cause	Solution
The machine does not switch on.	The machine is not connected.	Check that the power cord has been inserted correctly.
	The on / off button was not pressed and held down long enough	Keep the on / off button pressed for a few seconds.
The drip tray fills up quickly.	It is a normal phenomenon. The machine uses water to rinse the internal circuit and the brew group. Part of the water flows through the internal system directly into the drip tray.	Empty the drip tray when the red mark appears through the grid. We recommend your placing a cup under the dispensing spout to collect rinse water
The display continuously shows the "coffee pucks container full" icon.	The coffee pucks container has been emptied when the machine was off.	Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset. In this case, the display shows the icon even if the container is not full.
	The coffee pucks container has been placed back too quickly.	Always wait about 5 seconds when you replace the coffee pucks container. This way, the counter will reset to zero.
The machine requests to empty the coffee pucks container even if it is not full.	The machine has not reset the counter last time the coffee pucks container has been emptied.	Always wait about 5 seconds when you replace the coffee pucks container. This way, the coffee grounds counter will reset to zero.
		Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset.
The coffee pucks container is too full and the "coffee pucks container full" icon, did not display.	The drip tray has been removed without emptying the coffee pucks container.	When you remove the drip tray, also empty the coffee pucks container even if it contains only a few coffee pucks. In this way the coffee grounds counter will be reset to zero, re-starting to correctly count the coffee pucks.
Impossible to remove the brew group.	The brew group is not in the correct position.	Close the service door. Switch the machine off and then back on. Wait for the display to show the ready message, then remove the brew group.





Problem	Cause	Solution
The brew group cannot be inserted.	The brew group is not in the correct position.	The brew group has not been positioned correctly before being placed back. Ensure that the lever is in contact with the base of the brew group and that the hook of the brew group is in its correct position. See the "Reinserting the brew group" chapter.
		To reset the machine put the drip tray with the coffee pucks container back in place. Do not insert the brew group. Close the service door, then unplug the power cord and plug it back in. Then try to reinsert the brew group and switch on the machine.
The espresso is not creamy enough or it is watery.	The coffee grinder is set to a coarse grinding.	Adjust the coffee grinder to a finer setting.
	The machine is performing its self-adjustment.	Dispense several cups of coffee so that the machine adjusts itself automatically.
	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct with a spoon as described in the "Cleaning the brew group under running water" chapter.
The brewed coffee is not hot enough.	The set temperature is too low. Check the menu settings.	Set the menu temperature to "MAX".
The machine grinds the coffee beans, but no brewing happens.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser grinding.
	The coffee dispensing spout is blocked.	Dispense a long coffee from pre-ground coffee but without actually adding pre-ground coffee.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are blocked.	Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.
The coffee comes out slowly or in drops.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser grinding.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are blocked.	Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.
	The machine circuit is clogged by limescale.	Descale the machine.





30 English

Problem	Cause	Solution
The milk does not froth.	The classic pannarello may be dirty. (model with classic pannarello)	Clean the classic pannarello as described in the chapter "Cleaning the classic pannarello". Make sure that all the classic pannarello components have been correctly assembled
	The steam wand nozzle is clogged. (model with steam wand)	Wash the steam nozzle with running water and clean the circuit by dispensing a small quantity of hot water
	The type of milk used is not suitable for foaming.	The amount and the quality of froth vary depending on the type of milk.
The "INTENZA+" filter cannot be inserted.	Remove the air from the filter.	Let the air bubbles out of the filter.
	The tank still contains some water.	Empty the water tank before installing the filter.
	The rubber seal is not inserted onto the "INTENZA+" filter.	Check the packaging and insert the seal onto the "INTENZA+" filter.
You can not activate the "INTENZA+" filter.	Another filter is already active	The machine indicates the filter usage in percentage. However, if you want to activate a new filter before the one currently in use has expired, the latter must be disabled first as described in the section "Replacing INTENZA+ water filter"
There is some water under the machine.	The drip tray is too full and has spilled over.	Empty the drip tray when the mark appears though the tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure.
The machine is in DEMO mode.	While switching on the machine, you pressed a combination of buttons (HOME  - CLEAN/SET   - HOME  - CLEAN/SET  ).	Switch the machine off and on again, with the ON/OFF  button on the control panel.





GAGGIA accessories

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



Descaling product



INTENZA+ water filter



Coffee oil remover



Coffee range available in beans and powder: 100% Arabica / Intense / Decaffeinated

Technical specifications

Nominal voltage - Power rating - Power supply	See data plate on the inside of the service door
Housing material	Thermoplastic type
Dimensions	224 x 357 x 435 mm
Weight	7,6 kg
Power cord length	1200 mm
Control panel	Front panel
Water tank	1.8 litres - Removable type
Coffee bean container capacity	250 g
Coffee pucks container capacity	15
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel boiler
Safety devices	Thermal Fuse





Inhoudsopgave

Overzicht van de machine (afb. 2)	33
Versie stoompijpje	33
Versie Klassieke Pannarello	33
Controlepaneel en display	34
Overzicht van het controlepaneel (afb. 1)	34
Multifunctietoetsen	34
Eerste installatie	35
Handmatige spoelcyclus	35
Meting van de waterhardheid	36
Waterfilter INTENZA+	36
Installatie van het waterfilter INTENZA+	37
Vervanging van het waterfilter INTENZA+	37
Type drank	38
Espresso tray	39
Koffieafgifte	39
Afgifte van koffie met koffiebonen	39
Afgifte van de koffie met voorgemalen koffie	40
Hoe melk opschuimen	41
Model met de Klassieke Pannarello	41
Model met stoompijpje	42
Afgifte van heet water	43
Aanpassing van de dranken en opslag van de instellingen (MEMO)	43
Aanpassing van de dranken	43
Aanpassing van de maalfijnheid	45
Reiniging en onderhoud	46
Reinigingstabel	46
Reiniging van het stoomsysteem	47
Reiniging van de zetgroep	48
Invetten van de zetgroep	50
Ontkalking	51
Frequentie van de ontkalking	51
Wat te doen in geval van onderbreking van de ontkalkingsprocedure	52
Verschillende instellingen	53
Taal	53
Waterfilter	53
Stand-by tijd	53
Meeteenheid	54
Waterhardheid	54
Drankenteller	54
Toetsgeluid	54
Standaard instellingen	54
Betekenis van de foutcodes	55
Oplossing van problemen	56
Accessoires GAGGIA	59
Technische gegevens	59





Overzicht van de machine (afb. 2)

1	Controlepaneel	13	Koffiebonenreservoir
2	Afstelbare koffietuit	14	Zetgroep
3	Deksel van het waterreservoir	15	Servicedeur
4	Deksel van het koffiebonenreservoir	16	Koffieopvanglade
5	Compartiment voorgemalen koffie	17	Koffieresidureservoir
6	Aansluiting voor voedingskabel	18	Lekbakje
7	Ontgrendelingsknoppen lekbakje	19	Rooster lekbakje
8	Gleuf plaatsing Espresso tray	20	Espresso tray
9	Indicator lekbakje vol	21	Tester van de waterhardheid
10	Waterreservoir	22	Maatlepel voor voorgemalen koffie
11	Aromadeksel	23	Smeervet
12	Instelknop van de koffiemolen	24	Voedingskabel

Versie stoompijpje

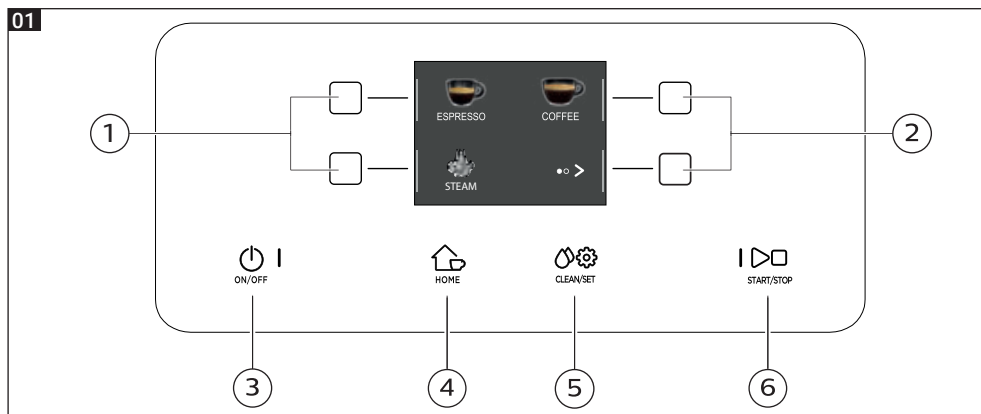
25	Handgreep stoompijpje	27	Spuitmond van het stoompijpje
26	Stoompijpje		

Versie Klassieke Pannarello

25	Stoompijpje	27	Klassieke Pannarello
26	Handgreep Klassieke Pannarello		



Controlepaneel en display



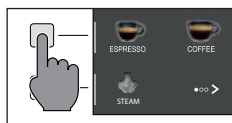
Overzicht van het controlepaneel (afb. 1)

1/2	MULTIFUNCTIETOETSEN	Om de op het display aangegeven functie te selecteren.
3	Toets ON/OFF	Om de machine aan of uit te schakelen, door de toets enkele seconden, ingedrukt te houden.
4	Toets HOME	Voor toegang tot het drankenmenu.
5	Toets CLEAN/SET	Voor toegang tot het menu van de reiniging en van de instellingen.
6	Toets START/STOP	Om de afgifte van de geselecteerde drank te starten/stoppen, of de op het display weergegeven procedure te starten/stoppen.

Opmerking: de toetsen **HOME** , **CLEAN/SET** , zijn ook toetsen voor ESC. De schermen kunnen verlaten worden door te drukken op een van deze twee toetsen die terugkeren naar hun oorspronkelijke menu, behalve binnen een functie of programma.

Multifunctietoetsen

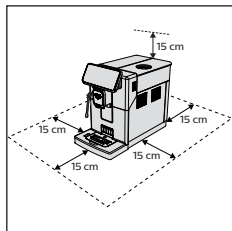
De multifunctionele toetsen aan de zijkanten van het display dienen om de functie of de drank te selecteren waarnaar ze op dat moment verwijzen.



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



Eerste installatie

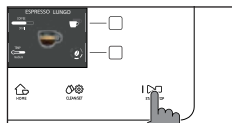
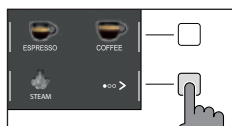


Voordat u de machine gebruikt, is het van essentieel belang dat u een paar eenvoudige stappen volgt, duidelijk beschreven in de beknopte handleiding aan het begin van deze handleiding met verklarende tekeningen.

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

Handmatige spoelcyclus

Tijdens de eerste installatie of na een lange periode van inactiviteit van de machine, moet het watercircuit gevuld worden, met de handmatige spoelcyclus.



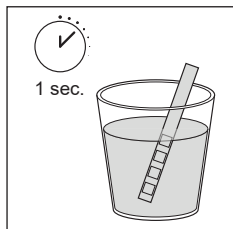
- 1 Plaats een bak onder de koffietuit, blader door de verschillende pagina's en selecteer een "ESPRESSO LUNGO".
- 2 Druk op de toets " " tot selectie van " ", zonder voorgemalen koffie toe te voegen.
- 3 Druk op de toets **START/STOP** om de afgifte te starten, de machine begint heet water te verstrekken.
- 4 Ledig de houder en haal de Klassieke Pannarello, indien aanwezig, uit het stoompijpje.
- 5 Plaats een houder onder het stoompijpje en kies de drank "HEET WATER".
- 6 Druk op de toets **START/STOP** om de afgifte te starten.
- 7 Leeg de houder en herhaal de stappen van 5 tot 7, tot het waterreservoir leeg is.
- 8 Vul na beëindiging het waterreservoir opnieuw tot het MAX niveau. De machine is nu klaar voor gebruik.





Meting van de waterhardheid

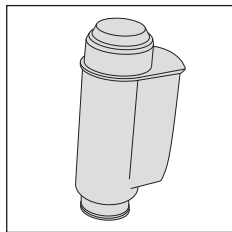
Tijdens de eerste installatie, moet de waterhardheid ingesteld worden. Neem het meetstrookje van de waterhardheid uit de verpakking en volg de stappen die op het display weergegeven worden tijdens de installatiefase. Om de waterhardheid later te veranderen, drukt u op de toets **CLEAN/SET**  , selecteert u "INSTELLINGEN" en selecteert u eenmaal in het instellingenmenu "WATERHARDHEID".



- 1 Dompel de strook voor de meting van de waterhardheid gedurende 1 seconde in een glas water. Haal de strook uit het water en wacht 1 minuut.
- 2 Controleer hoeveel vierkantjes rood geworden zijn.
- 3 Gebruik de groene toetsen "▼" en "▲" om de waarde te kiezen van de hardheid die ingesteld moet worden volgens de hierna volgende tabel, en bevestig dan met de toets "✓".

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

Waterfilter INTENZA+



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

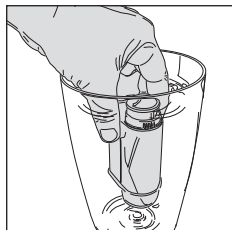
Water is een heel belangrijk bestanddeel bij het zetten van koffie: daarom is het heel belangrijk dit altijd professioneel te filtreren.

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

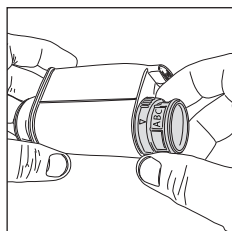




Installatie van het waterfilter INTENZA+



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



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

- A = zacht water – komt overeen met 1 of 2 vakjes
- B = hard water (standaard) – komt overeen met 3 vierkantjes
- C = zeer hard water – komt overeen met 4 vierkantjes

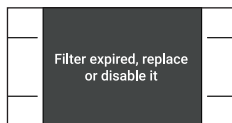
Plaats het filter INTENZA+ in het waterreservoir en verzeker u ervan dat het correct geplaatst is. Vul het waterreservoir opnieuw en plaats het in het compartiment.

- 1 Druk op de toets **CLEAN/SET** en vervolgens op de toets "INSTELLINGEN".
- 2 Selecteer "FILTER VAN HET WATER" en druk op de toets "✓".
- 3 Selecteer "ACTIVEREN" en volg de aanwijzingen op het display om het filter correct in te schakelen.

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

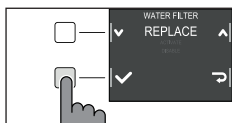
Vervanging van het waterfilter INTENZA+

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



- 1 Vervang of schakel het filter uit door te drukken op de toets **CLEAN/SET** en vervolgens op de toets "INSTELLINGEN".
- 2 Selecteer "FILTER VAN HET WATER" en druk op de toets "✓".
- 3 Kies "VERVANGEN" om het filter te wisselen of "UITSCHAKELEN" indien u het filter niet wenst te gebruiken. Bevestig met de toets "✓".

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





Type drank

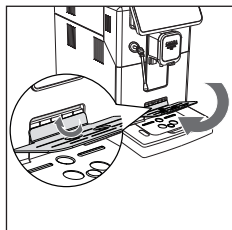
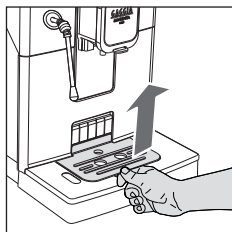
Oorspronkelijk recept			Beschrijving
Espresso		Koffie 40 ml	De espresso is in heel de wereld gekend als de echte "Italiaanse koffie". Hij wordt geserveerd in een klein kopje, met als onmiskenbare kenmerken een vol en intens aroma en een toplaag van compacte, natuurlijke room. Wat u nu in het kopje vindt, is het resultaat van een drukextractieproces met heet water, uitgevonden door Achille Gaggia in 1938.
Espresso lungo		Koffie 80 ml	De espresso lungo is een espresso met een langere extractietijd. Hij is meer verdund, met een andere aromatische intensiteit en een hoger cafeïnegehalte. Deze koffie wordt in een middelgroot kopje geserveerd.
Koffie		Koffie 120 ml	Koffie is een drank gemaakt met een grotere hoeveelheid water dan de espresso. Hij heeft een lichter aroma en wordt in een middelgroot tot groot kopje geserveerd.
Americano		Koffie 40 ml	De americano is een minder intense slappe koffie, voorbereid met een espresso waaraan heet water wordt toegevoegd.
		Water 110 ml	
Heet water		Water 150 ml	Het heet water kan gebruikt worden voor de bereiding van thee, kruidenthee en oplosproducten.

Opmerking: In de originele recepten zijn de drankjes allemaal ingesteld op een gemiddelde temperatuur en intensiteit van het aroma.





Espresso tray



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

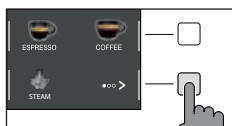
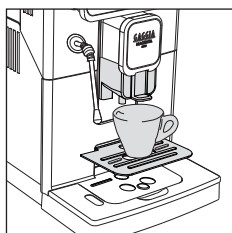
Til de Espresso tray uit het rooster van het lekbakje en steek deze in de daarvoor bestemde gleuf, zoals aangegeven in de tekening.

Koffieafgifte

Afgifte van koffie met koffiebonen

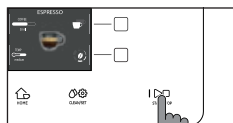
Let op: gebruik enkel koffiebonen voor espresso. Plaats geen gemalen koffie, ongebrande koffie of oploskoffie in de koffiebonencontainer, omdat deze de machine kunnen beschadigen.

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



- 1 Plaats de Espresso tray, plaats een kopje onder de koffietuit, verplaats de koffietuit omhoog of omlaag, afhankelijk van het formaat van het gebruikte kopje.
Druk op de toets **HOME**  voor toegang tot het drankenmenu.
- 2 Doorloop de verschillende pagina's om de gewenste koffie te vinden en te selecteren.
- 3 Eens de gewenste koffie geselecteerd is, kan men aan de hand van de toets  twee kopjes tegelijkertijd zetten, behalve de AMERICANO.





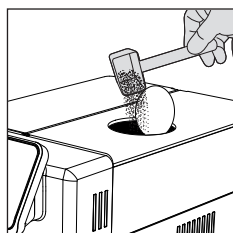
- 4 Druk tenslotte op de toets **START/STOP** ►□ om de afgifte te starten.

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

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

Afgifte van de koffie met voorgemalen koffie

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



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

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

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



- 3 Druk op de toets "☉", tot selectie van "☉".

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

- 4 Druk op de toets **START/STOP** ►□ om de koffieafgifte te starten.

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

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



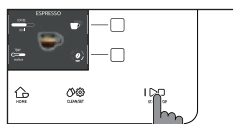
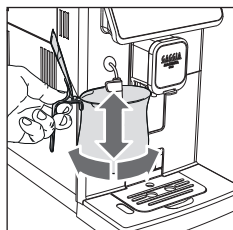
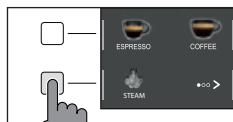


Hoe melk opschuimen

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

Model met de Klassieke Pannarello

- 1 Vul een kan voor 1/3 met koude melk.
- 2 Druk op de toets **HOME**  om naar het drankenmenu te gaan.
- 3 Plaats de Klassieke Pannarello in de melk. Selecteer, vanuit het drankenmenu "STOOM" en druk op de toets **START/STOP** .
- 4 Schuim de melk op door de kan zachtjes aan met cirkelvormige bewegingen omhoog en omlaag te bewegen.
- 5 Wanneer het melkschuim de gewenste consistentie bereikt, druk op de toets **START/STOP**  om de stoomafgifte te onderbreken. Wacht voordat u de kan verwijdt, totdat de afgifte van de stoom volledig gestopt is.



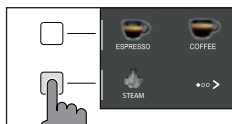
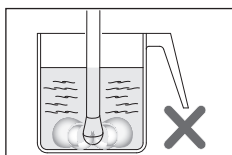
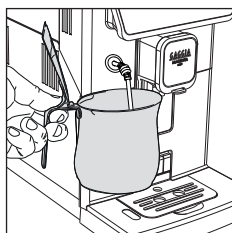
Opmerking: Reinig het circuit na het opschuimen van melk, door een kleine hoeveelheid heet water te verstrekken.



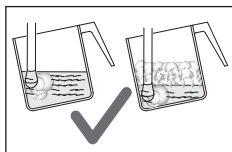


Model met stoompijpje

- 1 Vul een kan voor 1/3 met koude melk.
- 2 Plaats de spuitmond van het pijpje net onder de oppervlakte van de melk; als hij er te diep in zit, schuimt de melk niet op; als hij niet diep genoeg zit, ontstaan er grote bellen die meteen weer neerslaan.

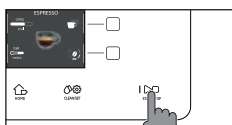


- 3 Het is belangrijk om de spuitmond niet in het midden, maar dicht bij de rand van de kan te houden, in een hoek waarmee een regelmatige draaistroom wordt verkregen.



- 4 Druk op de toets **HOME**  om naar het drankenmenu te gaan. Selecteer de toets "STOOM" en druk op de toets **START/STOP**  om het opschuimen van de melk te laten beginnen.

- 5 Voor het juiste melkschuim moet de spuitmond voor stoom altijd in contact zijn met de melk en niet met het schuim. Daarom moet, naarmate de schuimlaag toeneemt, de kan enigszins omhoog bewogen worden om de spuitmond in contact te houden met de melk, zonder de bodem van de kan te raken. Zodra de gewenste schuimdikte is verkregen, moet het stoompijpje verder naar beneden worden geduwd om de melk goed te verwarmen.



- 6 Wanneer het melkschuim de gewenste consistentie bereikt, druk op de toets **START/STOP**  om de stoomafgifte te onderbreken. Wacht voordat u de kan verwijdt, totdat de afgifte van de stoom volledig gestopt is.

Opmerking: Het is aanbevolen om altijd een hand op het bolle deel van de kan te houden om de temperatuurstijging van het niet opgeschuimde deel van de melk te voelen.

Opmerking: Om het melkschuim compacter te maken, raadt men aan met de onderkant van de kan kort tegen een plat oppervlak te tikken en de kan daarna tenminste 30 seconden te laten staan. De melk wordt daardoor homogener.

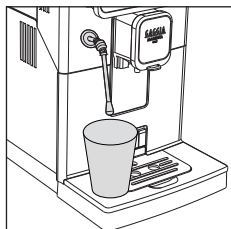
Opmerking: Reinig het circuit elke keer na het opschuimen van melk, door een kleine hoeveelheid heet water te verstrekken.





Afgifte van heet water

Let op: bij het begin van de bereiding kan, afhankelijk van het model, de Klassieke Pannarello of het stoompijpje stoom en heet water spuiten.



- 1 Plaats een houder onder de Klassieke Pannarello of het stoompijpje (al naargelang het model).



- 2 Druk op de toets **HOME** , doorloop de verschillende schermen met de groene toets "➤", en selecteer het heet water.
- 3 Druk op de toets van het "HEET WATER". Druk vervolgens op de toets **START/STOP**  om de afgifte te starten.

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

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

Aanpassing van de dranken en opslag van de instellingen (MEMO)

Met deze machine kunt u de instellingen van een drank aanpassen aan uw voorkeuren en deze opslaan (MEMO), door ze over de vorige instellingen te overschrijven.

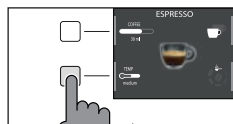
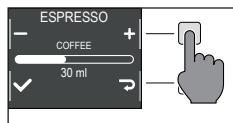
Aanpassing van de dranken

- 1 Druk op de toets **HOME** .
- 2 Kies uw drank.
- 3 Op het scherm worden alle instellingen weergegeven die u kunt aanpassen en/of selecteren op basis van uw voorkeuren. Al naargelang het type drank, kan u de volgende waarden afstellen of selecteren:
 - het volume van de koffie;
 - de temperatuur van de koffie;
 - de afgifte van twee kopjes tegelijkertijd;
 - het gebruik van voorgemalen koffie;
 - de intensiteit van het aroma (enkel bij gebruik van koffiebonen);





44 Nederlands



- 4 Na te toets "KOFFIE"  ingedrukt te hebben, gebruikt u de groene toetsen "+" en "-", om het gewenste volume in te stellen. Druk vervolgens op de knop "✓" om te bevestigen en terug te keren naar het vorige scherm, waar de nieuwe ingestelde hoeveelheid weergegeven wordt.

- 5 Druk de toets "TEMP"  meerdere malen in om de temperatuur van de drank te wijzigen met de volgende opties:
- laag;
 - gemidd.;
 - hoog;

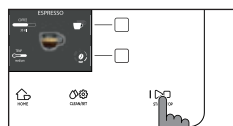
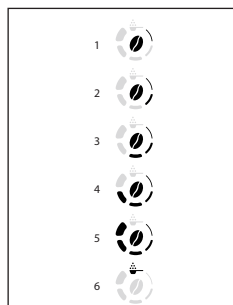
- 6 Druk op de toets "☺☺" om twee kopjes te zetten, of op de toets "☺" om slechts een kopje te zetten. Het beeld van de drank in het midden van het display geeft het gekozen aantal kopjes weer.

Opmerking: deze functie kan niet gebruikt worden met de AMERICANO en met HEET WATER.

- 8 Druk op de toets "☺" om de intensiteit van het aroma te wijzigen of de voorgemalen koffie te selecteren. U kan kiezen uit 5 verschillende intensiteitsniveaus. Bij elke druk op de toets "☺", wordt de intensiteit van het aroma met een graad gewijzigd. Het display toont de gekozen intensiteit of de selectie van voorgemalen koffie.

- 1 Zeer mild
- 2 Mild
- 3 Normaal
- 4 Sterk
- 5 Zeer sterk
- 6 Voorgemalen

Opmerking: met de functie Voorgemalen koffie kan men slechts één koffie per keer zetten.



- 9 Nadat u de drank aan uw smaak hebt aangepast, kunt u deze verstrekken met **START/STOP** ▶◻.

- 10 Als u een van de bovenstaande parameters heeft gewijzigd, wordt u aan het einde van de afgifte gevraagd of u het recept met de aangebrachte wijzigingen wilt opslaan.

Let op: de nieuwe opgeslagen instellingen overschrijven die van het vorige recept.

Opmerking: om terug te keren naar de fabrieksinstellingen van de afzonderlijke recepten, moet u de instellingen die aangegeven zijn in de paragraaf "Type drank" opnieuw invoeren en opslaan.





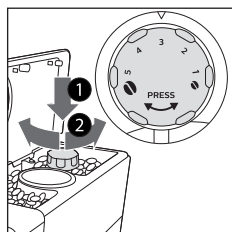
Aanpassing van de maalfijnheid

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

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

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

- 1 Plaats een kopje onder de koffietuit.
- 2 Open het deksel van het koffiebonenreservoir.
- 3 Zet een espresso zoals beschreven in het hoofdstuk "Afgifte van een koffie met koffiebonen".
- 4 Terwijl de machine de koffie maalt, drukt u op de instelknop van de maalfijnheid in het koffiebonenreservoir en draait u deze met één klik per keer naar links of rechts.
- 5 Er zijn 5 verschillende graden van maalfijnheid beschikbaar waaruit men kan kiezen. Hoe kleiner het streepje, des te sterker en ronder de koffie.



Opmerking:

- Grove maling: mildere smaak, voor koffiemelanges met donkere branding (3-5);
- Fijne maling: intensere smaak, voor lichtgebrande koffiemelanges (1-3);

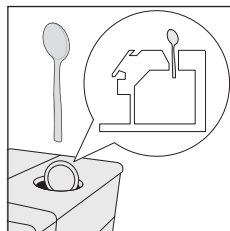


Reiniging en onderhoud

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

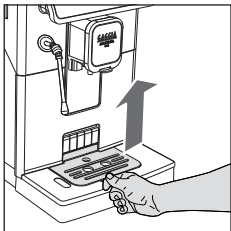
Reinigingstabel

Beschrijving deel	Wanneer reinigen	Hoe reinigen
Klassieke Pannarello	Na gebruik	Verwijder de Klassieke Pannarello en spoel hem af onder stromend water.
	Wekelijks	Verwijder de Klassieke Pannarello en de handgreep en reinig alle delen onder stromend water.
Stoompijpje	Na gebruik	Reinig het stoompijpje met een vochtige doek. Voor een grondigere reiniging kunt u de spuitmond losschroeven en met stromend water spoelen.
Zetgroep	Wekelijks	Verwijder de zetgroep en reinig hem onder stromend water.
	In functie van het type gebruik	Zie het hoofdstuk "Reiniging en smering van de zetgroep".
	Maandelijks	Reinig de zetgroep met de koffiolieverwijderingstabletten Gaggia om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen
Lekbakje vol	Wanneer de speciale rode indicator uit het rooster van het lekbakje komt	Leeg het lekbakje en reinig het onder stromend water.
Koffieresiduesreservoir	Wanneer de machine dit vereist	Leeg het koffieresiduesreservoir en reinig het onder stromend water. Verzekert u ervan dat de machine ingeschakeld is tijdens deze werkzaamheid, anders wordt het koffieresiduesreservoir niet op nul gezet.
Waterreservoir	Wekelijks	Reinig het onder stromend water.
Compartiment van de voorgemalen koffie/koffieleiding	Wekelijks	Reinig het bovenste deel met de steel van een lepel zoals hierna aangegeven.



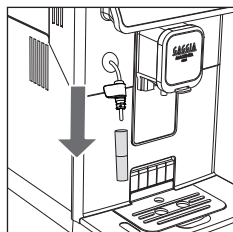


Beschrijving deel	Wanneer reinigen	Hoe reinigen
Espresso tray	In functie van het type gebruik	Verwijder de espresso tray, reinig deze met stromend water. U kan deze ook in de bovenste mand van de vaatwasser reinigen.

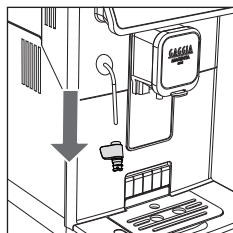


Reiniging van het stoomsysteem

Reiniging van de Klassieke Pannarello



- 1 Verwijder de Klassieke Pannarello en het handgreep en spoel ze af onder stromend water.



- 2 Reinig het stoompijpje met een vochtige doek.
- 3 Assembleer alle delen opnieuw.

Reiniging van het stoompijpje

- 1 Reinig het stoompijpje met een vochtige doek. Voor een grondigere reiniging kunt u de spuitmond losschroeven en met stromend water spoelen.
- 2 Druk op de toets **HOME**  om naar het drankenmenu te gaan. Selecteer de toets "STOOM" en druk op de toets **START/STOP** . Laat de stoom gedurende één of twee seconden ontsnappen om de opening van de spuitmond vrij te maken.



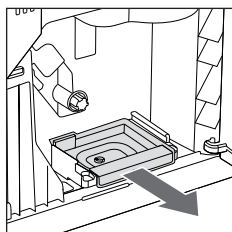
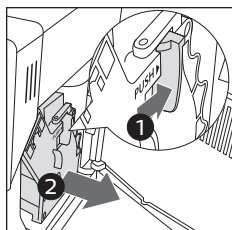


Reiniging van de zetgroep

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

Verwijdering van de zetgroep

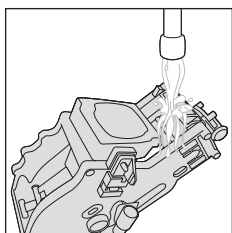
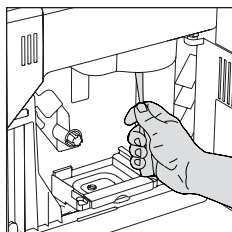
- 1 Schakel de machine uit en koppel de voedingskabel los.
- 2 Verwijder het lekbakje met het koffieresidueservoir.
- 3 Open de servicedeur.
- 4 Druk op de PUSH-hendel (indrukken) (1) en trek aan de handgreep van de zetgroep (2) om deze uit de machine te halen.



- 5 Verwijder de koffieopvanglade.

Reiniging van de zetgroep onder stromend water

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



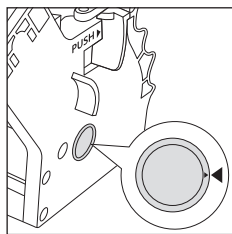
- 2 Spoel de zetgroep en de koffieopvanglade grondig met lauw water. Reinig het bovenste filter zorgvuldig.
- 3 Laat de zetgroep aan de lucht drogen.

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

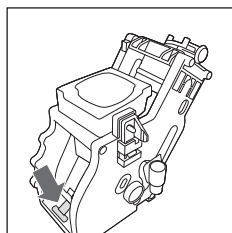




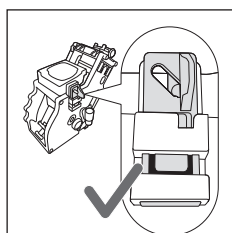
Herplaatsing van de zetgroep



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

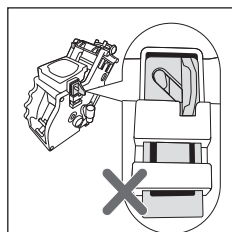


Zorg ervoor dat de hendel in aanraking komt met de basis van de zetgroep.



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

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



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

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

Let op: druk niet op de hendel PUSH.

- 5 Sluit de servicedeur.





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

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



- 1 Plaats een houder onder de koffietuit.



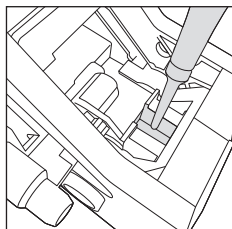
- 2 Druk op de toets **CLEAN/SET**  en selecteer de toets "REINIGING" die op het display weergegeven wordt.
- 3 Kies "REINIGING ZETGROEP" en druk op de toets "✓", en druk vervolgens op de toets **START/STOP**  om de reinigingsprocedure te starten.
- 4 Volg de aanwijzingen op het display om de zetgroep correct te reinigen.
- 5 De procedure duurt ongeveer 5 minuten en u kan de toets **START/STOP**  gebruiken om ze te onderbreken en vervolgens weer verder te laten gaan.

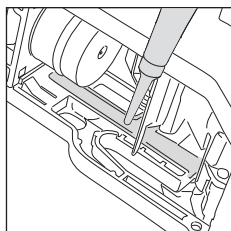
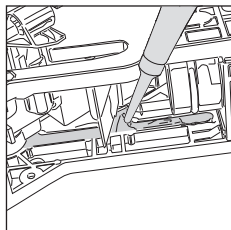
Invetten van de zetgroep

Om optimale machineprestaties te garanderen, moet de zetgroep gesmeerd worden. Raadpleeg de volgende tabel voor de frequentie voor invetten.

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

- 1 Schakel het apparaat uit en koppel de voedingskabel los.
- 2 Verwijder de zetgroep en spoel deze af met warm water (zie het hoofdstuk "Reiniging van de zetgroep onder stromend water").
- 3 Breng een dunne laag van het meegeleverde smeervet aan rond de pin die in de machine gestoken wordt, onderaan de zetgroep.





- 4 Breng een dunne laag smeervet aan op de geleiders, aan beide kanten (zie afbeelding).
- 5 Plaats de zetgroep opnieuw (zie het hoofdstuk "Herplaatsing van de zetgroep").

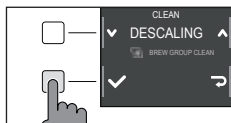
Opmerking: u kunt de tube smeervet meerdere keren hergebruiken.

Ontkalking

Frequentie van de ontkalking

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

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

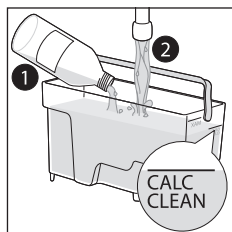


- 1 Verwijder de Klassieke Pannarello, indien aanwezig.
- 2 Druk op de toets **CLEAN/SET**   en selecteer de toets "REINIGING" die op het display weergegeven wordt.
 - Selecteer "ONTKALKING" en druk, na bevestiging met de toets "✓" op de toets **START/STOP**  om te starten.
- 3 Verwijder het lekbakje met het koffieresidueservoir, leeg ze en plaats ze terug in de machine.
- 4 Verwijder het waterreservoir en leeg het. Verwijder vervolgens, indien aanwezig, het filter INTENZA+.





52 Nederlands



- 5 Giet de hele fles ontkalkingsoplossing Gaggia in het waterreservoir en vul met water tot u het niveau van CALC CLEAN bereikt. Plaats het vervolgens weer in de machine.
- 6 Plaats een grote houder (1,5l) onder het stoompijpje en de koffietuit.
- 7 Volg de aanwijzingen die weergegeven worden op het display om de ontkalkingsprocedure te starten. Deze procedure duurt ongeveer 25 minuten en bestaat uit een ontkalkingscyclus en een spoelcyclus, uitgevoerd met regelmatige afdiffes.
- 8 Als de ontkalkingscyclus is voltooid, moet u de reservoir en het watercircuit spoelen volgens de instructies op het display.
- 9 Plaats het filter INTENZA+ weer in het waterreservoir.

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

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

Wat te doen in geval van onderbreking van de ontkalkingsprocedure

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

- 1 Leeg het waterreservoir en reinig het zorgvuldig.
- 2 Vul het waterreservoir met stromend water tot aan de indicatie van het CALC CLEAN niveau en schakel de machine opnieuw in. De machine wordt voorverwarmd en voert een automatische spoelcyclus uit.
- 3 Voer, voordat u eender welke drank klaarmaakt, een handmatige spoelcyclus uit zoals beschreven in het betreffende hoofdstuk.

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





Verschillende instellingen

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

- Taal.
- Waterfilter.
- Stand-by tijd.
- Meeteenheid.
- Waterhardheid.
- Drankenteller.
- Toetsgeluid
- Standaard instellingen.

Taal

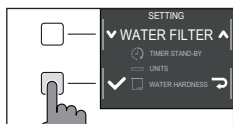
Nadat het pictogram voor de taalinstelling geselecteerd is, wordt de lijst met beschikbare talen geopend.

Beschikbare talen

ITALIAANS	DEENS	TSJECHISCH
ENGELS	GRIEKS	SLOWAAKS
DUITS	POOLS	LITUAANS
FRANS	RUSSISCH	JAPANS
SPAANS	ROEMEENS	KOREAANS
PORTUGEES	HONGAARS	CHINESE (TRADITIONEEL)
NEDERLANDS	BULGAARS	CHINESE (VEREENVOUDIGD)

Waterfilter

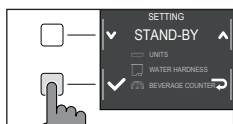
Nadat "WATERFILTER" is geselecteerd, volgt u de instructies op het display en zoals beschreven in het hoofdstuk "Installatie waterfilter INTENZA+" en in het hoofdstuk "Vervanging waterfilter INTENZA+".

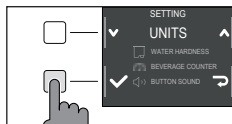


Stand-by tijd

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

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





Meeteenheid

Door "MEETEENHEID" te selecteren:

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

Waterhardheid

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

Drankenteller

Voor elke drank kan het aantal kopjes weergegeven worden dat afgegeven werd sinds de eerste keer dat de machine werd gebruikt. Deze gegevens kunnen niet gereset worden.

Toetsgeluid

U kunt het geluid van de toetsen uitschakelen door "OFF" te selecteren om niet gestoord te worden.

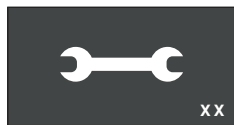
Standaard instellingen

De machine kan weer op de fabriekswaarden ingesteld worden. De machine zal een dubbele bevestiging vragen alvorens verder te gaan.





Betekenis van de foutcodes



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

U vindt de contactgegevens op de website www.gaggia.com of www.gaggia.it.

Foutcode	Probleem	Oorzaak	Mogelijke oplossing
01	De koffiemolen is geblokkeerd	De koffieleiding is geblokkeerd.	Verwijder de voedingskabel en verwijder de zetgroep. Reinig de koffieleiding grondig met de steel van een lepel. Schakel het apparaat opnieuw in.
03 - 04	Er heeft zich een probleem voorgedaan met de zetgroep.	De zetgroep is vuil of niet goed gesmeerd.	Zet de machine uit. Verwijder de zetgroep en reinig hem zorgvuldig. (Raadpleeg het hoofdstuk "Reiniging van de zetgroep")
		De zetgroep is niet correct geplaatst.	Zet de machine uit. Verwijder de zetgroep en plaats hem terug. Verzekert u ervan dat de zetgroep op de juiste positie is alvorens deze te plaatsen. Raadpleeg het hoofdstuk "Herplaatsing van de zetgroep".
05	Er is een probleem in het watercircuit.	Er is lucht aanwezig in het watercircuit.	Haal het reservoir enkele keren uit de machine en plaats het opnieuw. Zorg ervoor dat het correct in de machine geplaatst wordt. Controleer of de ruimte van het waterreservoir schoon is. Als u een "INTENZA+" filter gebruikt: verwijder het filter uit het waterreservoir en schud het om alle lucht uit het filter te verwijderen. Plaats vervolgens het filter "INTENZA+" weer in het waterreservoir.
14	De machine is oververhit.	Er zijn meerdere mogelijke oorzaken.	Schakel de machine uit en schakel ze na 30 minuten opnieuw in. Doe dit 2 of 3 maal.





Oplossing van problemen

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine gaat niet aan.	De machine is niet aangesloten.	Controleer of de voedingskabel correct ingestoken is.
	De toets ON/OFF werd niet genoeg ingedrukt.	Houd de toets ON/OFF een paar seconden ingedrukt.
Het lekbakje is snel vol.	Dit is normaal. De machine gebruikt water om het intern circuit en de zetgroep te spoelen. Een deel van het water stroomt door het interne systeem direct in het lekbakje.	Leeg het lekbakje wanneer de rode indicator uit het rooster steekt. We raden aan een kopje onder de koffietuit te plaatsen om het spoelwater op te vangen
	Het koffieresiduesreservoir werd geleegd wanneer de machine uitgeschakeld was.	Leeg het koffieresiduesreservoir steeds wanneer de machine ingeschakeld is. Indien het koffieresiduesreservoir geleegd wordt wanneer de machine uitgeschakeld is, wordt de teller van de koffiecycli niet op nul gezet. In dit geval toont het display het pictogram ook wanneer het reservoir niet vol is.
Het display geeft constant het pictogram "koffieresiduesreservoir vol" weer.	Het koffieresiduesreservoir werd te snel teruggeplaatst.	Wacht steeds 5 seconden wanneer het koffieresiduesreservoir zich weer op zijn plaats zet. Zo stelt de teller zich weer in op nul.
	De machine heeft de teller niet gereset nadat het koffieresiduesreservoir de laatste keer geleegd werd.	Wacht steeds 5 seconden wanneer het koffieresiduesreservoir zich weer op zijn plaats zet. Zo stelt de teller van het koffieresidu zich weer in op nul. Leeg het koffieresiduesreservoir steeds wanneer de machine ingeschakeld is. Indien het koffieresiduesreservoir geleegd wordt wanneer de machine uitgeschakeld is, wordt de teller van de koffiecycli niet op nul gezet.
Het koffieresiduesreservoir is te vol en het icoon "koffieresiduesreservoir vol" wordt niet weergegeven.	Het lekbakje is verwijderd zonder het koffieresiduesreservoir te legen.	Wanneer u het lekbakje verwijdert, maak dan ook het koffieresiduesreservoir leeg, ook als dit bijna leeg is. Zo stelt de teller van de koffieresidu zich weer in op nul en begint hij de koffieresidu opnieuw correct te tellen.
Onmogelijk de zetgroep te verwijderen.	De zetgroep bevindt zich niet in de correcte positie.	Sluit de servicedeur. Schakel de machine uit en weer aan. Wacht tot het display de melding voor machine gereed weergeeft, verwijder dan de zetgroep.





Probleem	Oorzaak	Oplossing
De zetgroep kan niet geplaatst worden.	De zetgroep bevindt zich niet in de correcte positie.	De zetgroep werd niet in positie geplaatst alvorens hij terug gepositioneerd werd. Zorg ervoor dat de hendel contact maakt met de basis van de zetgroep en dat de haak van de zetgroep in de juiste positie staat. Zie het hoofdstuk "Herplaatsing van de zetgroep". Om de machine weer in te stellen: herplaats het lekbakje met het koffieresidueservoir. Plaats de zetgroep niet. Sluit de servicedeur, ontkoppel de voedingskabel en plaats deze opnieuw. Probeer dan opnieuw de zetgroep te plaatsen en schakel de machine opnieuw in.
De koffie heeft weinig room of is waterig.	De koffiemolen is ingesteld op een grove maling.	Stel de koffiemolen in op een fijnere maling.
	De machine voert de zelfregulatie uit.	Zet enkele koffiekopjes zodat de machine de zelfregulatie uitvoert.
	De koffieleiding is geblokkeerd.	Reinig de koffieleiding met een lepeltje zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging van de zetgroep onder stromend water".
De koffie is niet warm genoeg.	De temperatuur is te laag ingesteld. Ga de instellingen van het menu na.	Stel de temperatuur van het menu in op "MAX".
De machine maalt de koffiebonen, maar er wordt geen koffie afgegeven.	De koffiemolen is ingesteld op een te fijne maling.	Stel de koffiemolen in op een grovere maling.
	De koffietuit is verstopt.	Zet een voorgemalen slappe koffie, zonder de voorgemalen koffie toe te voegen.
	De koffietuiten zijn verstopt.	Reinig de koffietuiten met een klein borsteltje.
De koffie stroomt langzaam of druppelsgewijs uit de machine	De koffiemolen is ingesteld op een te fijne maling.	Stel de koffiemolen in op een grovere maling.
	De koffietuiten zijn verstopt.	Reinig de koffietuiten met een klein borsteltje.
	Het circuit van de machine is door kalkaanslag geblokkeerd.	Voer de ontkalking uit.





58 Nederlands

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De melk maakt geen schuim.	De Klassieke Pannarello is vuil. (model met de Klassieke Pannarello)	Reinig de Klassieke Pannarello zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging van de Klassieke Pannarello".
	De spuitmond van het stoompijpje is verstopt. (model met stoompijpje)	Verzek u ervan dat alle onderdelen van de Klassieke Pannarello correct gemonteerd zijn.
	Het gebruikte type melk is niet geschikt om schuim te maken.	Reinig de spuitmond met stromend water en reinig het circuit door een kleine hoeveelheid heet water te verstrekken.
Het filter "INTENZA+" kan niet geplaatst worden.	U moet de lucht uit het filter laten gaan.	Al naargelang het type melk, verkrijgt men een andere hoeveelheid en kwaliteit van schuim.
	Het reservoir bevat nog water.	Laat de luchtbellen uit het filter komen.
	De rubberen afdichting is niet op het filter "INTENZA+" geplaatst.	Leeg het waterreservoir alvorens het filter te installeren.
Het filter "INTENZA+" kan niet ingeschakeld worden	Er is reeds een filter actief	Controleer de verpakking en plaats de afdichting op het filter "INTENZA+".
Er is water onder de machine aanwezig.	De machine geeft het door het filter gebruikte percentage aan. Als men toch een nieuw filter wilt activeren vòòr de vervaldatum van het in gebruik zijnde filter, moet dit eerst gedeactiveerd worden zoals beschreven in de paragraaf "Vervanging van het INTENZA+ waterfilter"	Als men toch een nieuw filter wilt activeren vòòr de vervaldatum van het in gebruik zijnde filter, moet dit eerst gedeactiveerd worden zoals beschreven in de paragraaf "Vervanging van het INTENZA+ waterfilter"
Het apparaat bevindt zich in de DEMO-modus.	Het lekbakje is te vol en is overgelopen.	Leeg het lekbakje wanneer de indicator door het bakje steekt. Leeg altijd het lekbakje alvorens de ontkalkingsprocedure te starten.
	Bij het inschakelen van het apparaat, heeft U op een combinatie van knoppen gedrukt (HOME  - CLEAN/SET  - HOME  - CLEAN/SET ).	Schakel het apparaat uit en weer in met die ON/OFF  toets op het controlepaneel.





Accessoires GAGGIA

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



Ontkalkingsoplossing



Waterfilter INTENZA+



Koffieolieverwijderingstabletten



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

Technische gegevens

Nominale spanning - Nominaal vermogen - Voeding	Zie plaatje aan de binnenkant van de servicedeur
Materiaal behuizing	Thermoplast
Afmetingen	224 x 357 x 435 mm
Gewicht	7,6 kg
Kabellengte	1200 mm
Bedieningspaneel	Front
Waterreservoir	1,8 liter - Uitneembaar
Inhoud koffiebonenreservoir	250 g
Inhoud koffiediklade	15
Pompdruk	15 bar
Waterketel	RVS ketel
Veiligheidsinrichtingen	Thermozekering





Spis treści

Główne elementy urządzenia (Rys. 2)	61
Wersja z dyszą pary	61
Wersja z przystawką Pannarello	61
Panel sterowania i wyświetlacz	62
Główne elementy panelu sterowania (Rys. 1)	62
Przyciski wielofunkcyjne	62
Pierwsza instalacja	63
Ręczny cykl płukania	63
Pomiar twardości wody	64
Filtr wody INTENZA+	64
Instalacja filtra wody INTENZA+	65
Wymiana filtra wody INTENZA+	65
Rodzaje napojów	66
Espresso tray	67
Parzenie kawy	67
Parzenie kawy na bazie kawy ziarnistej	67
Parzenie kawy na bazie kawy wstępnie zmielonej	68
Jak spienić mleko	69
Model z przystawką Pannarello	69
Model z dyszą pary	70
Nalewanie gorącej wody	71
Indywidualne ustawienia napojów i zapisywanie ustawień (MEMO)	71
Indywidualne ustawienia napojów	71
Regulacja stopnia mielenia	73
Czyszczenie i konserwacja	74
Tabela czyszczenia	74
Czyszczenie systemu pary	75
Czyszczenie bloku zaparzającego	76
Smarowanie bloku zaparzającego	78
Odwapnianie	79
Procedura odwapniania	79
Co robić w przypadku przerwania procedury odwapniania	80
Ustawienia różne	81
Język	81
Filtr wody	81
Czas czuwania	81
Jednostki miary	82
Twardość wody	82
Licznik napojów	82
Dźwięk przycisków	82
Ustawienia fabryczne	82
Znaczenie kodów błędów	83
Rozwiązywanie problemów	84
Akcesoria GAGGIA	87
Dane techniczne	87





Główne elementy urządzenia (Rys. 2)

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

Wersja z dyszą pary

25	Uchwyt dyszy pary	27	Wylot dyszy pary
26	Dysza pary		

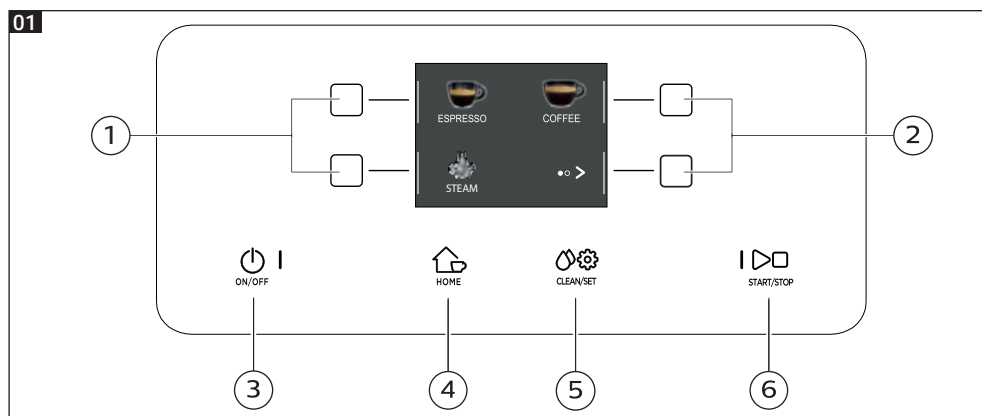
Wersja z przystawką Pannarello

25	Rurka wylotu pary	27	Przystawka Pannarello
26	Uchwyt przystawki Pannarello		





Panel sterowania i wyświetlacz



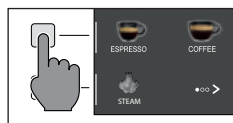
Główne elementy panelu sterowania (Rys. 1)

1/2	Przyciski WIELOFUNKCYJNE	Aby wybrać funkcję wskazaną na wyświetlaczu.
3	Przycisk ON/OFF	Aby włączyć lub wyłączyć urządzenie, należy przytrzymać przycisk przez kilka sekund.
4	Przycisk HOME	Aby wejść do menu napojów.
5	Przycisk CLEAN/SET	Aby wejść do menu czyszczenia i ustawić.
6	Przycisk START/STOP	Aby uruchomić/zatrzymać nalewanie wybranego napoju lub uruchomić/zatrzymać procedurę wskazaną na wyświetlaczu.

Ważne: przyciski HOME , CLEAN/SET działają również jako przyciski ESC. Można wyjść z ekranów, naciskając jeden z tych dwóch przycisków, które powodują powrót do menu początkowego. Nie jest to jednak możliwe, będąc w obrębie danej funkcji lub programu.

Przyciski wielofunkcyjne

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



Ważne: aby ułatwić czytanie niniejszej instrukcji, polecenie <<nacisnąć przycisk „>>” powinno być rozumiane jako <<nacisnąć przycisk dotyczący „>>”.

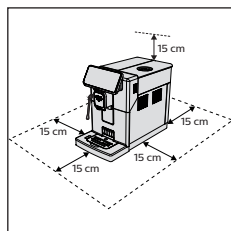




Pierwsza instalacja

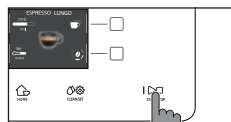
Przed użyciem urządzenia należy przestrzegać kilku prostych wskazówek wyraźnie opisanych w skróconej instrukcji na początku niniejszego podręcznika, gdzie zamieszczono ilustracje objaśniające.

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



Ręczny cykl płukania

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



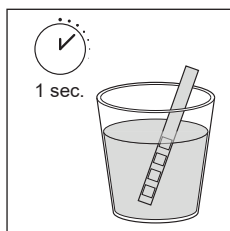
- 1 Umieścić pojemnik pod dozownikiem kawy, przewinąć poszczególne strony i wybrać „ESPRESSO LUNGO”.
- 2 Nacisnąć przycisk „” aż do wybrania „”, bez dodawania kawy wstępnie zmielonej.
- 3 Nacisnąć przycisk **START/STOP**  w celu rozpoczęcia nalewania. Urządzenie zacznie nalewać gorącą wodę.
- 4 Opróżnić pojemnik i - jeśli występuje - wyjąć przystawkę Pannarello z rurki wylotu pary.
- 5 Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary i wybrać napój „GORĄCA WODA”.
- 6 Nacisnąć przycisk **START/STOP**  w celu rozpoczęcia nalewania.
- 7 Opróżnić pojemnik i powtórzyć czynności z punktów od 5 do 7, dopóki zbiornik na wodę nie będzie pusty.
- 8 Po zakończeniu napełnić ponownie zbiornik na wodę do poziomu MAX. Urządzenie jest gotowe do pracy.



Pomiar twardości wody

Podczas pierwszej instalacji należy ustawić twardość wody.

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



- 1 Na 1 sekundę zanurzyć pasek testowy do pomiaru twardości wody w szklance z wodą. Wyjąć pasek testowy do pomiaru twardości wody i poczekać 1 minutę.
- 2 Sprawdzić, ile kwadracików zmieniło kolor na czerwony.
- 3 Użyć zielonych przycisków „▼” i „▲”, aby wybrać wartość twardości do ustawienia zgodnie z poniższą tabelą, a następnie potwierdzić za pomocą przycisku „✓”.

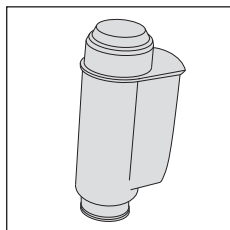
Liczba czerwonych kwadracików	Wartość do ustawienia	Twardość wody	INTENZA+
 	1	woda bardzo miękka	A
 	2	woda miękka	A
 	3	woda twarda	B
	4	woda bardzo twarda	C

Filtr wody INTENZA+

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

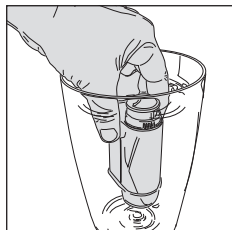
Woda jest podstawowym składnikiem każdej kawy. Bardzo ważna jest zatem jej odpowiednia filtracja, w profesjonalny sposób.

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

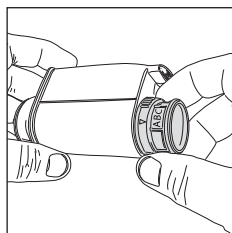




Instalacja filtra wody INTENZA+



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



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

- A = woda miękka – 1 lub 2 kwadraciki
- B = woda twarda (standard) – 3 kwadraciki
- C = woda bardzo twarda – 4 kwadraciki

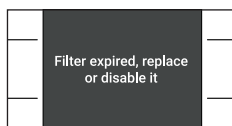
Włożyć filtr INTENZA+ do zbiornika na wodę, upewniając się, że włożony jest prawidłowo. Napełnić ponownie zbiornik na wodę i włożyć go na miejsce.

- 1 Nacisnąć przycisk **CLEAN/SET** , a następnie przycisk „USTAWIENIA”.
- 2 Wybrać „FILTR WODY” i nacisnąć przycisk .
- 3 Wybrać „AKTYWUJ” i postępować zgodnie z instrukcjami widniejącymi na wyświetlaczu, aby uaktywnić prawidłowo filtr.

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

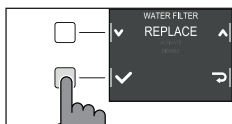
Wymiana filtra wody INTENZA+

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



- 1 Dokonać wymiany lub dezaktywacji, naciskając przycisk **CLEAN/SET** , a następnie przycisk „USTAWIENIA”.
- 2 Wybrać „FILTR WODY” i nacisnąć przycisk .
- 3 Wybrać „WYMIENIĆ”, aby wymienić filtr lub „WYŁĄCZ”, jeśli nie zamierza się używać filtra. Potwierdzić przyciskiem .

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





Rodzaje napojów

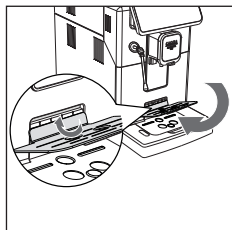
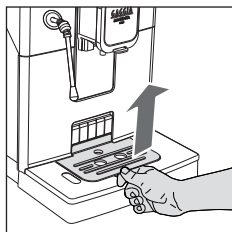
Oryginalna receptura		Opis
Espresso		Espresso znane jest na całym świecie jako prawdziwa „kawa we włoskim stylu”. Serwowane jest w małej filiżance, a jego typowymi cechami są bogaty i intensywny aromat oraz warstwa naturalnej, zwartej pianki. Taki napój jest efektem procesu zaparzania ciśnieniowego z użyciem gorącej wody, którego pomysłodawcą był w 1938 roku Achille Gaggia.
	Kawa 40 ml	
Duża kawa espresso		Duża kawa espresso to espresso, którego czas zaparzania jest nieco dłuższy. Jest bardziej rozcieńczona, cechuje się inną intensywnością aromatu i wyższą zawartością kofeiny. Serwowane jest w średniej filiżance.
	Kawa 80 ml	
Kawa		Kawa to napój przygotowywany z większą ilością wody w porównaniu z espresso. Ma delikatniejszy aromat i serwowana jest w średnio-dużej filiżance.
	Kawa 120 ml	
Kawa po amerykańsku		Kawa po amerykańsku to mniej intensywna duża kawa, przygotowywana jak espresso, ale z dodatkiem gorącej wody.
	Kawa 40 ml Woda 110 ml	
Gorąca woda		Gorącej wody można używać do szybkiego przygotowania herbaty, naparów ziołowych i innych napojów rozpuszczalnych.
	Woda 150 ml	

Ważne: W oryginalnych recepturach wszystkie napoje są ustawione na średnią temperaturę i średnią intensywność aromatu.





Espresso tray



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

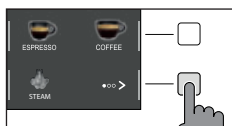
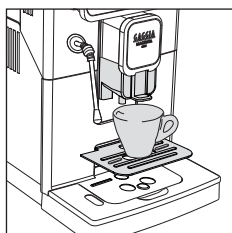
Podnieść Espresso Tray nad kratkę tacy ociekowej i włożyć do przewidzianej szczeliny, jak pokazano na rysunku.

Parzenie kawy

Parzenie kawy na bazie kawy ziarnistej

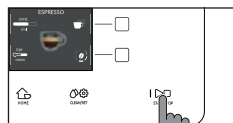
Uwaga: używać wyłącznie kawy ziarnistej do espresso. Nie wsypywać do pojemnika na kawę ziarnistą kawy niepalonej, kawy liofilizowanej lub rozpuszczalnej, ponieważ mogłyby one uszkodzić urządzenie.

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



- 1 Ustawić Espresso Tray, umieścić filiżankę pod dozownikiem kawy, podnieść lub obniżyć dozownik kawy w zależności od rozmiaru używanej filiżanki. Nacisnąć przycisk **HOME** , aby wejść do menu napojów.
- 2 Przewinąć poszczególne strony, aby znaleźć i wybrać żądany napój.
- 3 Po wybraniu żądanego napoju można przygotować dwie filiżanki równocześnie za pomocą przycisku „” (nie dotyczy kawy po amerykańsku).





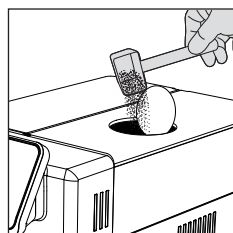
- 4 Nacisnąć przycisk **START/STOP**  w celu rozpoczęcia nalewania.

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

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

Parzenie kawy na bazie kawy wstępnie zmielonej

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



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

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

- 2 Umieścić filiżankę pod dozownikiem kawy i wybrać żądany napój.



- 3 Naciskać przycisk „” aż do wybrania „.

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

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

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

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



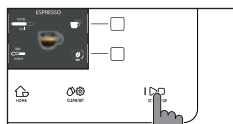
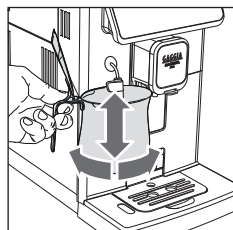
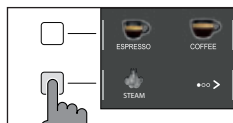


Jak spienić mleko

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

Model z przystawką Pannarello

- 1 Wlać do dzbanka zimne mleko, do około 1/3 pojemności.
- 2 Nacisnąć przycisk **HOME** , aby wejść do menu napojów.
- 3 Włożyć przystawkę Pannarello do mleka. W menu napojów wybrać „PARA” i nacisnąć przycisk **START/STOP** .
- 4 Spienić mleko, przesuwając delikatnie dzbanek ruchami obrotowymi do góry i na dół.
- 5 Gdy pianka mleka będzie miała pożądaną konsystencję, nacisnąć przycisk **START/STOP** , aby przerwać dozowanie pary. Przed wyjęciem dzbanka należy poczekać, aż dozowanie pary całkowicie się zakończy.

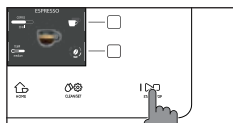
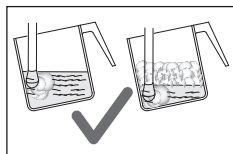
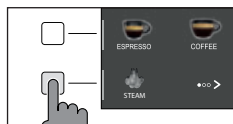
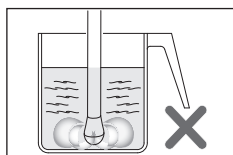
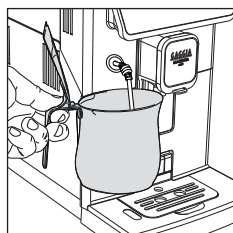


Ważne: po spienieniu mleka należy wyczyścić obwód, nalewając niewielką ilość gorącej wody.





Model z dyszą pary



- 1 Wlać do dzbanka zimne mleko, do około 1/3 pojemności.
- 2 Włożyć wylot dyszy nieco poniżej powierzchni mleka; jeśli będzie zbyt głęboko, mleko nie spieni się; jeśli będzie zbyt płytko, powstaną duże pęcherze powietrza, które szybko opadną.
- 3 Ważne jest, aby dysza nie znajdowała się na samym środku, a bliżej krawędzi dzbanka, pod takim kątem, przy którym powstaje jednostajny wir..
- 4 Nacisnąć przycisk **HOME** , aby wejść do menu napojów. Wybrać przycisk „PARA” i nacisnąć przycisk **START/STOP** , aby rozpocząć spienianie mleka.
- 5 Aby prawidłowo spienić mleko, dysza pary musi cały czas stykać się z mlekiem, a nie z warstwą spienioną. Dlatego, gdy spieniona warstwa zwiększa swoją objętość, należy unieść delikatnie dzbanek, starając się utrzymać kontakt dyszy z mlekiem, nie dotykając dna dzbanka. Po uzyskaniu pożądanej ilości spienionego mleka dyszę pary należy wsunąć głębiej, aby dobrze podgrzać mleko.
- 6 Gdy pianka mleka będzie miała pożądaną konsystencję, nacisnąć przycisk **START/STOP** , aby przerwać dozowanie pary. Przed wyjęciem dzbanka należy poczekać, aż dozowanie pary całkowicie się zakończy.

Ważne: zaleca się zawsze trzymać dłoń na wypukłej części dzbanka, aby wyczuć wzrost temperatury tej części mleka, która nie jest spieniona.

Ważne: Aby zagęścić spienione mleko, zaleca się delikatnie stuknąć dzbankiem o blat i pozostawić na co najmniej 30 sekund. Mleko staje się wtedy bardziej jednolite.

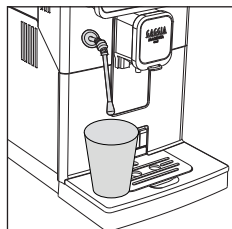
Ważne: po spienieniu mleka należy wyczyścić obwód, nalewając niewielką ilość gorącej wody.



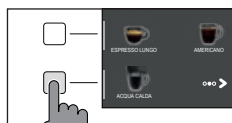


Nalewanie gorącej wody

Uwaga: gdy rozpoczyna się przygotowanie, w zależności od modelu, z przystawki Pannarello lub dyszy pary może przyskać para i gorąca woda.



- 1 Ustawić pojemnik pod przystawką Pannarello lub dyszą pary (w zależności od modelu).



- 2 Nacisnąć przycisk **HOME** , przewinąć poszczególne ekrany za pomocą zielonego przycisku  i wybrać gorącą wodę.
- 3 Nacisnąć przycisk „GORĄCA WODA”. Następnie nacisnąć przycisk **START/STOP**  w celu rozpoczęcia nalewania.

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

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

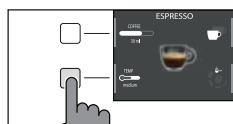
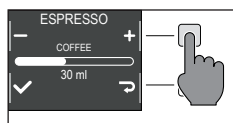
Indywidualne ustawienia napojów i zapisywanie ustawień (MEMO)

Niniejsze urządzenie pozwala na zmianę ustawień napoju w zależności od własnych preferencji oraz zapisanie ich (MEMO), nadpisując nimi wcześniejsze ustawienia.

Indywidualne ustawienia napojów

- 1 Nacisnąć przycisk **HOME** .
- 2 Wybrać swój napój.
- 3 Na ekranie wyświetlane są wszystkie ustawienia, które można dostosować i/ lub wybrać w zależności od własnych preferencji. W zależności od typu napoju można dostosować i/lub wybrać:
 - objętość kawy;
 - temperaturę kawy;
 - nalewanie do dwóch filiżanek na raz;
 - użycie kawy wstępnie zmielonej;
 - intensywność aromatu (tylko podczas używania kawy ziarnistej);





4 Po naciśnięciu przycisku „KAWA” użyć zielonych przycisków „+” i „-”, aby ustawić żądaną objętość. Następnie nacisnąć przycisk „✓”, aby potwierdzić i powrócić do poprzedniego ekranu, na którym będzie wyświetlana nowa ustawiona ilość.

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

- niska;
- średnia;
- wysoka.

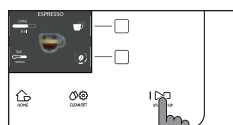
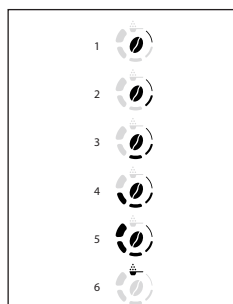
6 Nacisnąć przycisk „☕”, aby przygotować dwie filiżanki lub przycisk „☕”, aby przygotować tylko jedną filiżankę. Ilustracja napoju na środku wyświetlacza wskaże liczbę wybranych filiżanek.

Ważne: z funkcji tej nie można korzystać w przypadku opcji AMERICANO i GORĄCA WODA.

8 Aby zmienić intensywność aromatu lub wybrać kawę wstępnie zmieloną, należy nacisnąć przycisk „☕”. Można wybrać spośród 5 różnych poziomów intensywności. Przy każdorazowym naciśnięciu przycisku „☕” intensywność zmienia się o jeden poziom. Na wyświetlaczu widnieje wybrany poziom intensywności lub wybór kawy wstępnie zmielonej.

- 1 Bardzo lekki
- 2 Lekki
- 3 Regularny
- 4 Mocny
- 5 Bardzo mocny
- 6 Kawa wstępnie zmielona.

Ważne: funkcja Kawa wstępnie zmielona pozwala na zaparzenie tylko jednej kawy na raz.



9 Po dostosowaniu napoju zgodnie z własnymi preferencjami smakowymi można uruchomić jego nalewanie, naciskając przycisk **START/STOP** ▷□.

10 W przypadku zmiany jakiegokolwiek parametru spośród wymienionych powyżej po zakończeniu nalewania pojawi się zapytanie, czy zamierza się zapisać recepturę z wprowadzonymi zmianami.

Uwaga: nowe zapisane ustawienia nadpiszą te z poprzedniej receptury.

Ważne: aby przywrócić fabryczne ustawienia poszczególnych receptur, należy ponownie wprowadzić i zapisać ustawienia wskazane w punkcie „Rodzaj napoju”.





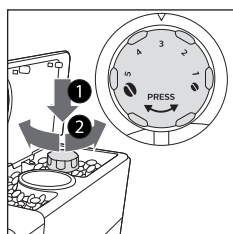
Regulacja stopnia mielenia

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

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

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

- 1 Ustawić filiżankę pod dozownikiem kawy.
- 2 Otworzyć pokrywkę pojemnika na kawę ziarnistą.
- 3 Przygotować espresso, jak opisano w rozdziale „Parzenie kawy na bazie kawy ziarnistej”.
- 4 Gdy urządzenie mieli kawę, nacisnąć pokrętło regulacji stopnia mielenia w pojemniku na kawę ziarnistą i obrócić je o jedno położenie na raz w prawo lub w lewo.
- 5 Dostępnych jest 5 różnych stopni mielenia. Im niższy wskaźnik, tym smak kawy będzie silniejszy i pełniejszy.



Ważne:

- Mielenie grube: lżejszy smak, przeznaczony do mieszanek ziaren kawy palonych w sposób ciemny (3-5);
- Mielenie drobne: bardziej intensywny smak, do mieszanek ziaren kawy palonych jasno (1-3);

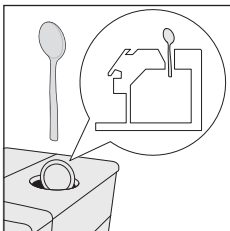




Czyszczenie i konserwacja

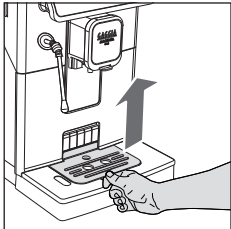
Regularne czyszczenie i konserwacja pozwalają na utrzymanie urządzenia w optymalnym stanie i gwarantują zawsze doskonały smak kawy, stały przepływ kawy oraz doskonałą piankę mleka. Zapoznać się z poniższą tabelą, aby dowiedzieć się, kiedy i jak czyścić wszystkie wyjmowane części urządzenia. W celu uzyskania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

Tabela czyszczenia

Opis części	Kiedy czyścić	Jak czyścić
Przystawka Pannarello	Po użyciu	Wyjąć przystawkę Pannarello i przepłukać ją pod bieżącą wodą.
	Co tydzień	Wyjąć przystawkę Pannarello i uchwyt oraz wyczyścić wszystkie części pod bieżącą wodą.
Dysza pary	Po użyciu	Wyczyścić dyszę pary za pomocą wilgotnej ściereczki. W celu dokładniejszego oczyszczenia jej można odkręcić wylot i umyć go pod bieżącą wodą.
Blok zaparządzający	Co tydzień	Wyjąć blok zaparządzający i umyć go pod bieżącą wodą.
	W zależności od sposobu użytkowania	Patrz rozdział „Czyszczenie i smarowanie bloku zaparządzającego”.
	Co miesiąc	Wyczyścić blok zaparządzający za pomocą pastylek odtłuszczających Gaggia do usuwania oleistych pozostałości po kawie
Taca ociekowa pełna	Kiedy specjalny czerwony wskaźnik wystaje poza kratkę tacy ociekowej	Opróżnić tacę ociekową i wyczyścić ją pod bieżącą wodą.
Pojemnik na fusy	Kiedy wymaga tego urządzenie	Opróżnić pojemnik na fusy i wyczyścić go pod bieżącą wodą. Upewnić się, że podczas tej czynności urządzenie jest włączone, w przeciwnym razie pojemnik na fusy nie zostanie zresetowany.
Zbiornik na wodę	Co tydzień	Wyczyścić go pod bieżącą wodą.
Komora kawy wstępnie zmielonej/ przewód wylotowy kawy	Co tydzień	Wyczyścić górną część uchwytem łyżki, jak pokazano poniżej. 

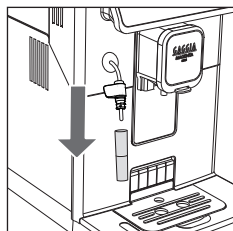




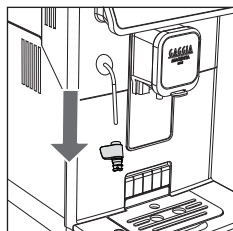
Opis części	Kiedy czyścić	Jak czyścić
Espresso tray	W zależności od sposobu użytkowania	Wyjąć Espresso Tray i wyczyścić pod bieżącą wodą. Można również umyć ten element w zmywarce, w górnym koszu. 

Czyszczenie systemu pary

Czyszczenie przystawki Pannarello



- 1 Wyjąć przystawkę Pannarello oraz uchwyt i przepłukać je pod bieżącą wodą.



- 2 Wyczyścić rurkę wylotu pary za pomocą miękkiej szmatki.
- 3 Zmontować ze sobą wszystkie części.

Czyszczenie dyszy pary

- 1 Wyczyścić dyszę pary za pomocą wilgotnej ściereczki. W celu dokładniejszego oczyszczenia jej można odkręcić wylot i umyć go pod bieżącą wodą.
- 2 Nacisnąć przycisk **HOME** , aby wejść do menu napojów. Wybrać przycisk „**PARA**” i nacisnąć przycisk **START/STOP** . Pozwoli parze wydostawać się przez jedną lub dwie sekundy, aby udrożnić otwór dyszy.



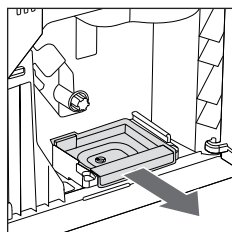
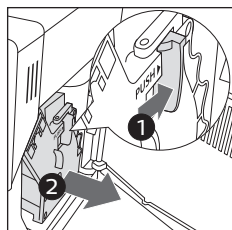


Czyszczenie bloku zaparzającego

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

Wyjmowanie bloku zaparzającego

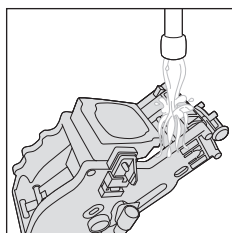
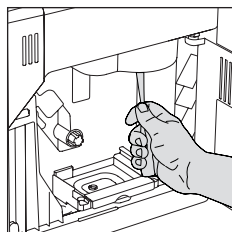
- 1 Wyłączyć urządzenie i odłączyć kabel zasilający.
- 2 Wyjąć tacę ociekową z pojemnikiem na fusy.
- 3 Otworzyć drzwiczki serwisowe.
- 4 Nacisnąć dźwignię PUSH (pchnij) (1) i pociągnąć uchwyt bloku zaparzającego (2), aby wyjąć go z urządzenia.



- 5 Wyjąć kasetkę na resztki kawy.

Czyszczenie bloku zaparzającego pod bieżącą wodą

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



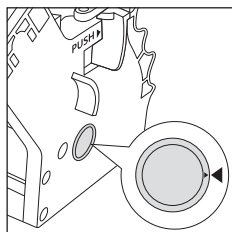
- 2 Przepłukać obficie ciepłą wodą blok zaparzający i kasetkę na resztki kawy. Umyć dokładnie górny filtr.
- 3 Pozostawić blok zaparzający do samoczynnego wyschnięcia.

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

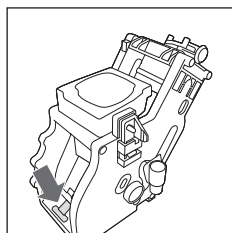




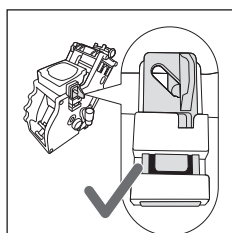
Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce



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

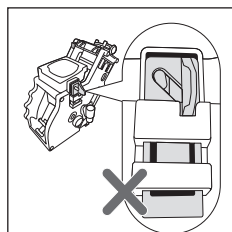


Upewnić się, że dźwignia styka się z podstawą bloku zaparzającego.



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

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



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

- 3 Włożyć na miejsce kasetkę na resztki kawy.
- 4 Włożyć blok zaparzający do urządzenia wzdłuż prowadnic umieszczonych po bokach, dopóki nie zostanie on zablokowany w pozycji, o czym będzie świadczyć kliknięcie.

Uwaga: nie naciskać dźwigni PUSH.

- 5 Zamknąć drzwiczki serwisowe.





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

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



- 1 Umieścić pojemnik pod dozownikiem kawy.



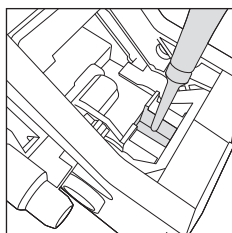
- 2 Nacisnąć przycisk **CLEAN/SET**  i wybrać widoczny na wyświetlaczu przycisk „CZYSZCZENIE”.
- 3 Wybrać „CZYSZCZ. BLOKU ZAP.” i nacisnąć przycisk „✓”, a następnie nacisnąć przycisk **START/STOP**  w celu rozpoczęcia procedury czyszczenia.
- 4 Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby prawidłowo wyczyścić blok zaparządzający.
- 5 Procedura ta potrwa około 5 minut, a żeby ją zawiesić i uruchomić ponownie, można użyć przycisku **START/STOP** .

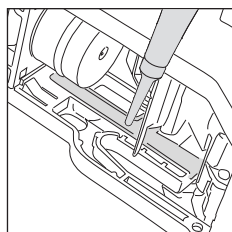
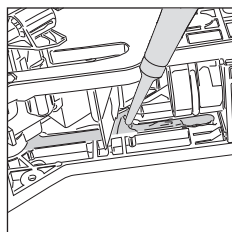
Smarowanie bloku zaparządzającego

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

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

- 1 Wyłączyć urządzenie i odłączyć kabel zasilający.
- 2 Wyjąć blok zaparządzający i przepłukać go letnią wodą (patrz rozdział „Czyszczenie bloku zaparządzającego pod bieżącą wodą”).
- 3 Nanieść cienką warstwę smaru z wyposażenia wokół sworznia wprowadzającego w części dolnej bloku zaparządzającego.





- 4 Nanieść cienką warstwę smaru na prowadnice, po obu stronach (patrz rysunek).
- 5 Włożyć blok zaparzający na miejsce (patrz rozdział „Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce”).

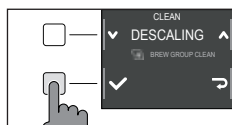
Ważne: tubki ze smarem można używać kilkakrotnie.

Odwapnianie

Procedura odwapniania

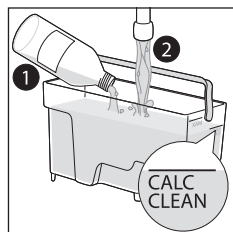
Gdy wymaga tego urządzenie, należy wykonać jego odwapnienie.

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



- 1 Jeśli występuje, wyjąć przystawkę Pannarello.
- 2 Nacisnąć przycisk **CLEAN/SET**   i wybrać widoczny na wyświetlaczu przycisk „CZYSZCZENIE”.
 - Wybrać „ODWAPNIANIE” i - po potwierdzeniu - przyciskiem „✓” - nacisnąć przycisk **START/STOP** , aby uruchomić ten proces.
- 3 Wyjąć tacę ociekową z pojemnikiem na fusy, opróżnić je i umieścić ponownie w urządzeniu.
- 4 Wyjąć i opróżnić zbiornik na wodę. Następnie wyjąć filtr INTENZA+, jeśli występuje.





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

- 6 Umieścić duży pojemnik (1,5 l) pod rurką wylotu pary i dozownikiem kawy.
- 7 Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby uruchomić procedurę odwapniania. Procedura ta trwa około 25 minut, a polega na cyklu odwapniania i cyklu płukania, podczas których w regularnych odstępach czasu następuje wylewanie wody.
- 8 Po ukończeniu cyklu odwapniania należy przepłukać zbiornik i obwód wody, postępując zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
- 9 Włożyć ponownie filtr INTENZA+ do zbiornika na wodę.

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

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

Co robić w przypadku przerwania procedury odwapniania

Z procesu odwapniania można wyjść przytrzymując przez kilka sekund przycisk **ON/OFF** ⏻ na panelu sterowania. Gdyby procedura odwapniania została przerwana przed ukończeniem jej, należy:

- 1 Opróżnić zbiornik na wodę i dokładnie go umyć.
- 2 Napełnić zbiornik na wodę bieżącą wodą do poziomu CALC CLEAN i ponownie uruchomić urządzenie. Urządzenie rozgrzeje się i wykona automatyczny cykl płukania.
- 3 Przed przyrządzeniem jakiegokolwiek napoju należy wykonać ręczny cykl płukania, jak opisano w odpowiednim rozdziale.

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





Ustawienia różne

Po naciśnięciu przycisku **CLEAN/SET**   i wybraniu „USTAWIENIA” na wyświetlaczu będzie można przywrócić lub zmienić niektóre parametry urządzenia, takie jak:

- język;
- filtr wody;
- czas czuwania;
- jednostki miary;
- twardość wody;
- licznik napojów;
- dźwięk przycisków;
- ustawienia fabryczne.

Język

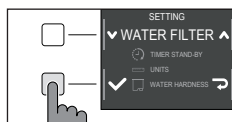
Po wybraniu ikony ustawiania języków otworzy się lista dostępnych języków.

Dostępne języki

POLSKI	DUŃSKI	CZESKI
ANGIELSKI	GRECKI	SŁOWACKI
NIEMIECKI	POLSKI	LITEWSKI
FRANCUSKI	ROSYJSKI	JAPOŃSKI
HISZPAŃSKI	RUMUŃSKI	KOREAŃSKI
PORTUGALSKI	WĘGIERSKI	CHIŃSKI (TRADYCYJNY)
NIDERLANDZKI	BUŁGARSKI	CHIŃSKI (UPROSZCZONY)

Filtr wody

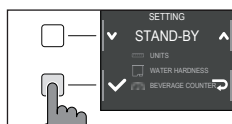
Po wybraniu opcji „FILTR WODY” postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu i z opisem w rozdziale „Instalacja filtra wody INTENZA+” oraz w rozdziale „Wymiana filtra wody INTENZA+”.

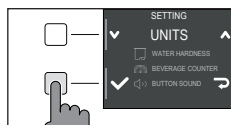


Czas czuwania

Po wybraniu opcji „CZAS CZUWANIA” można ustawić regulator czasowy na:

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





Jednostki miary

Wybierając opcję „JEDNOSTKI MIARY”:

można ustawić jednostkę miary w „ml” lub „uncjach”.

Twardość wody

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

Licznik napojów

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

Dźwięk przycisków

Jeśli przeszkadza dźwięk przycisków, można go wyłączyć, naciskając „OFF”.

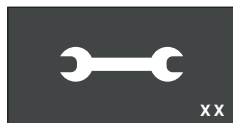
Ustawienia fabryczne

Ustawienia urządzenia można przywrócić do wartości fabrycznych. Urządzenie zażąda podwójnego potwierdzenia, zanim będzie można przejść dalej.





Znaczenie kodów błędów



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

Kod błędu	Problem	Przyczyna	Możliwe rozwiązanie
01	Młynek jest zablokowany.	Przewód wylotowy kawy jest zablokowany.	Wyjąć kabel zasilający i blok zaparzający. Wyczyścić dokładnie przewód wylotowy kawy uchwytem łyżki. Ponownie włączyć urządzenie.
03 - 04	Wystąpił problem z blokiem zaparzającym.	Blok zaparzający jest zabrudzony lub nieprawidłowo nasmarowany.	Wyłączyć urządzenie. Wyjąć blok zaparzający i dokładnie go wyczyścić. (Patrz rozdział „Czyszczenie bloku zaparzającego”)
		Blok zaparzający nie jest ustawiony prawidłowo.	Wyłączyć urządzenie. Wyjąć blok zaparzający i włożyć go ponownie. Przed włożeniem bloku zaparzającego upewnić się, że znajduje się on w prawidłowej pozycji. Patrz rozdział „Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce”.
05	Wystąpił problem w obwodzie wody.	W obwodzie wody znajduje się powietrze.	Wyjąć i włożyć ponownie zbiornik do urządzenia, kilkakrotnie. Upewnić się o włożeniu go prawidłowo do urządzenia. Sprawdzić, czy komora zbiornika na wodę jest czysta. W przypadku korzystania z filtra „INTENZA+”: wyjąć filtr ze zbiornika na wodę i potrząsnąć nim, aby usunąć z filtra całe powietrze. Następnie włożyć ponownie filtr „INTENZA+” do zbiornika na wodę.
14	Urządzenie jest przegrzane.	Przyczyn może być wiele.	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie po 30 minutach. Wykonać tę czynność 2 lub 3 razy.





Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone.	Sprawdzić, czy kabel zasilający jest włożony prawidłowo.
	Przycisk on/off nie został wystarczająco naciśnięty.	Trzymać przycisk on/off naciśnięty przez kilka sekund.
Taca ociekowa szybko się zapełnia.	Jest to zupełnie normalne zjawisko. Urządzenie wykorzystuje wodę do przepłukiwania obwodu wewnętrznego i bloku zaparzającego. Część wody przepływa przez system wewnętrzny bezpośrednio do tacy ociekowej.	Opróżnić tacę ociekową, kiedy czerwony wskaźnik zacznie wystawać poza kratkę. W celu zbierania wody pochodzącej z procesu płukania zalecamy ustawienie pod dozownikiem filiżanki.
Na wyświetlaczu stale widnieje ikona „pełnego pojemnika na fusy”.	Pojemnik na fusy został opróżniony, kiedy urządzenie było wyłączone.	Opróżniać zawsze pojemnik na fusy, gdy urządzenie jest włączone. Jeśli pojemnik na fusy jest opróżniany, gdy urządzenie jest wyłączone, wtedy licznik cykli kawy nie zeruje się. Wówczas na wyświetlaczu widoczna jest wspomniana ikona, nawet jeśli pojemnik nie jest pełny.
	Pojemnik na fusy został ustawiony zbyt szybko.	Poczekać zawsze około 5 sekund, kiedy ustawia się na miejscu pojemnik na fusy. Wówczas licznik wyzeruje się.
Urządzenie żąda opróżnienia pojemnika na fusy, chociaż pojemnik ten nie jest pełny.	Urządzenie nie wyzerowało licznika przy ostatnim opróżnieniu pojemnika na fusy.	Poczekać zawsze około 5 sekund, kiedy ustawia się na miejscu pojemnik na fusy. Wówczas licznik fusów wyzeruje się.
		Opróżniać zawsze pojemnik na fusy, gdy urządzenie jest włączone. Jeśli pojemnik na fusy jest opróżniany, gdy urządzenie jest wyłączone, wtedy licznik cykli kawy nie zeruje się.
Pojemnik na fusy jest zbyt pełny i nie jest wyświetlana ikona „pełnego pojemnika na fusy”.	Tacę ociekową wyjęto, nie opróżniając pojemnika na fusy.	Podczas wyjmowania tacy ociekowej należy opróżnić również pojemnik na fusy, nawet jeśli jest prawie pusty. W ten sposób sposób pojemnik na fusy będzie miał w ustawieniach zerowy poziom i ponownie zacznie prawidłowo zliczać fusy kawy.
Nieemożliwe wyjęcie bloku zaparzającego.	Blok zaparzający znajduje się w nieprawidłowym położeniu.	Zamknąć drzwiczki serwisowe. Wyłączyć i włączyć ponownie urządzenie. Poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący o gotowości urządzenia, a następnie wyjąć blok zaparzający.





Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włożyć bloku zaparzającego.	Blok zaparzający znajduje się w nieprawidłowym położeniu.	Blok zaparzający nie został ustawiony prawidłowo na swoim miejscu. Upewnić się, że dźwignia styka się z podstawą bloku zaparzającego i że haczyk bloku zaparzającego znajduje się w prawidłowym położeniu. Patrz rozdział „Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce”. Aby ponownie ustawić urządzenie, należy włożyć na miejsce tacę ociekową z pojemnikiem na fusy. Nie wkładać bloku zaparzającego. Zamknąć drzwiczki serwisowe, odłączyć kabel zasilania i podłączyć go ponownie. Następnie spróbować włożyć na miejsce blok zaparzający i ponownie uruchomić urządzenie.
Kawa ma mało pianki lub jest wodnista.	Młynek jest ustawiony na grube mielenie.	Wyregulować młynek na mielenie drobniejsze.
	Urządzenie wykonuje procedurę automatycznej regulacji.	Przyrządzić kilka filiżanek kawy, aby urządzenie wyregulowało się automatycznie.
	Przewód wylotowy kawy jest zablokowany.	Wyczyścić przewód wylotowy kawy za pomocą łyżki, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie bloku zaparzającego pod bieżącą wodą”.
Kawa nie jest wystarczająco ciepła.	Ustawiona temperatura jest zbyt niska. Sprawdzić ustawienia menu.	Ustawić temperaturę w menu na „MAX”.
Urządzenie mieli kawę ziarnistą, ale kawa nie jest dozowana.	Młynek jest ustawiony na zbyt drobne mielenie.	Wyregulować młynek na mielenie grubsze.
	Dozownik kawy jest zatkany.	Zaparzyć dużą kawę wstępnie zmieloną, bez dodawania kawy wstępnie zmielonej.
	Dysze dozownika kawy są zatkane.	Wyczyścić dysze dozownika kawy wyciorkiem.
Kawa wypływa powoli lub kropelkami.	Młynek jest ustawiony na zbyt drobne mielenie.	Wyregulować młynek na mielenie grubsze.
	Dysze dozownika kawy są zatkane.	Wyczyścić dysze dozownika kawy wyciorkiem.
	Obwód urządzenia jest zablokowany z powodu osadów kamienia.	Wykonać odwapnianie.





Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Mleko nie spienia się.	Przystawka Pannarello jest zabrudzona. (model z przystawką Pannarello)	Wyczyścić przystawkę Pannarello, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie przystawki Pannarello”. Upewnić się, że wszystkie komponenty przystawki Pannarello zostały zamontowane prawidłowo.
	Wylot dyszy pary jest zablokowany. (model z dyszą pary)	Umyć dyszę pod bieżącą wodą i wyczyścić obwód, dozując niewielką ilość gorącej wody.
	Użyty rodzaj mleka nie nadaje się do spieniania.	W zależności od rodzaju mleka ilość i jakość powstającej pianki mogą być różne.
Nie da się włożyć filtra „INTENZA+”.	Należy usunąć powietrze z filtra.	Począekać, aż pęcherzyki powietrza wydostaną się z filtra.
	Zbiornik zawiera jeszcze wodę.	Opróżnić zbiornik na wodę przed zainstalowaniem filtra.
	Gumowa uszczelka jest nałożona na filtr „INTENZA+”.	Sprawdzić opakowanie i nałożyć uszczelkę na filtr „INTENZA+”.
Nie można uaktywnić filtra „INTENZA+”.	Jest już aktywny filtr.	Urządzenie wskazuje wykorzystanie filtra w procentach. Jeśli zamierza się mimo to aktywować nowy filtr, przed utratą ważności filtra używanego, ten ostatni należy najpierw zdezaktywować, jak opisano w punkcie „Wymiana filtra wody INTENZA+”.
Pod urządzeniem znajduje się woda.	Taca ociekowa była zbyt pełna i woda wylała się.	Opróżnić tacę ociekową, kiedy wskaźnik zacznie wystawać poza tacę. Zawsze opróżniać pojemnik przed uruchomieniem procedury odwapniania.
Ekspres jest w trybie DEMO.	Podczas włączania urządzenia została naciśnięta kombinacja przycisków (HOME  - CLEAN/SET   - HOME  - CLEAN/SET  ).	Należy ekspres wyłączyć i włączyć ponownie przyciskiem ON/OFF  na panelu sterowania.





Akcesoria GAGGIA

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



Odwapniacz



Filtr wody INTENZA+



Pastylki odtłuszczające



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

Dane techniczne

Napięcie nominalne - Moc nominalna - Zasilanie	Patrz tabliczka umieszczona po wewnętrznej stronie drzwiczek serwisowych
Materiał obudowy	Tworzywo termoplastyczne
Wymiary	224 x 357 x 435 mm
Masa	7,6 kg
Długość kabla	1200 mm
Panel sterowania	Przedni
Zbiornik na wodę	1,8 litra - wyjmowany
Pojemność pojemnika na kawę ziarnistą	250 g
Pojemność pojemnika na fusy	15
Ciśnienie pompy	15 barów
Bojler	Bojler ze stali nierdzewnej
Urządzenia zabezpieczające	Bezpiecznik termiczny





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

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

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



421946502411

COD.

- Rev.03 - 19/04/21

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

REA MI1387376 - R.I. Cod.Fisc. 02069680367

Part. IVA : IT-13054780153

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO

