GAGGIA

MILANO



ITALIAN

ENGLISH

GERMAN

GAGGIA ANIMA

Manuale d'istruzione
Instruction manual
Bedienungsanleitung

CE

GAGGIA

MILANO



ENGLISH

GAGGIA ANIMA

Instruction manual

CE

Contents

1. Introduction to the manual 1

2. Product overview 1
2.1 The product 1
2.2 Accessories. 1
2.3 Main components 2
2.4 Main removable parts. 2
2.5 Control buttons and display. 2

3. Safety. 3
3.1 Safety instructions 3

4. Preliminary operations 5
4.1 Positioning 5
4.2 Water tank filling. 5
4.3 Coffee bean hopper filling 5
4.4 Plug in and start. 5

5. Activation and deactivation. 6
5.1 Using the selection buttons 6
5.2 First start 6
5.2.1 Water circuit priming 6
5.2.2 Automatic rinse/self-cleaning cycle 6
5.2.3 Manual rinse cycle 6
5.3 Adjustments. 7
5.3.1 Water hardness measurement and setting. . 7
5.3.2 Aroma intensity adjustment. 7
5.3.3 Ceramic coffee grinder adjustment. 7
5.3.4 Brewing temperature adjustment 8
5.3.5 Coffee dispensing spout adjustment 8
5.4 Deactivation and reactivation. 8

6. Use. 8
6.1 Coffee-based preparations. 8
6.1.1 Use of pre-ground coffee (one specialty only) 8
6.1.2 Brewing a product with one button 9
6.1.3 Brewing two products with one button (possible only when using coffee beans) 9
6.1.4 Adjustment of coffee length in the cup during preparation. 9
6.2 Milk frother. 9
6.3 Milk- and coffee-based preparations. 10
6.3.1 Brewing a milk-based product 10
6.4 Hot water-based preparations 10
6.4.1 Hot water dispensing 10

7. Cleaning and maintenance 10
7.1 Machine cleaning 11
7.1.1 Machine cleaning when needed. 11
7.1.2 Weekly cleaning of the machine 11
7.2 Brew group cleaning 11
7.2.1 Weekly brew group cleaning cycle 11
7.2.2 Monthly lubrication of the brewing unit (one cleaning cycle using a lubricant) 12
7.2.3 Monthly degreasing of the brew group (one cleaning cycle using a degreaser) 13
7.3 Containers cleaning. 13
7.3.1 Cleaning of the water tank. 13
7.3.2 Monthly cleaning of the coffee compartments 13
7.4 Milk frother cleaning 14
7.4.1 Milk frother cleaning cycle 14
7.4.2 Weekly cleaning of the milk frother components 14
7.5 Descaling cycle. 14
7.5.1 Interruption of the descaling cycle 15

8. Default settings. 15
8.1 List of default settings 15
8.2 Changing the default settings 16
8.3 Reset to the default settings. 16

9. Troubleshooting 16
9.1 Alarm signals summary: red display. 16
9.2 Warnings signals summary 17
9.3 The machine is out of service 17
9.4 Troubleshooting table 18

10. Maintenance accessories and products 19
10.1 Maintenance products. 19
10.2 INTENZA+ water filter 19
10.2.1 INTENZA+ installation. 20
10.2.2 INTENZA+ replacement. 20

11. Technical characteristics 21

12. Transportation and disposal 21

13. Warranty and service. 21
13.1 How to contact Gaggia. 21

Symbols

The following symbols are used in some parts of the booklet:

⛔	Indicates actions that should on no account be carried out.
⚠	Indicates actions that require some caution.
>	Requests the specified action.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This appliance is for household use only. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service center.

Do not immerse machine in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the machine. There are no parts inside the machine serviceable by the user. Repair should be done by authorized service personnel only.

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

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

A. *A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.*

B. *Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may used if care is exercised in their use.*

C. *If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,*
   1. *The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.*
   2. *If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and*
   3. *The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.*

1. Introduction to the manual

Foreword

Congratulations for your purchase of a Gaggia Anima fully automatic coffee machine! This manual contains all necessary information to install, use, clean and descale your machine.

- In the *"2. Product overview"* chapter you will become familiar with the various buttons and components of the machine.
- The *"3. Safety"* chapter requires careful study to avoid any risk due to incorrect or improper use of the machine.
- The *"4. Preliminary operations"* and *"5. Activation and deactivation"* chapters provide a step-by-step description of the machine placement and preparation for use.
- The *"6. Use"* chapter describes how the machine is to be used, with a list of all the drinks that can be prepared with the machine itself.
- *"7. Cleaning and maintenance"* chapter will keep your machine in top form.
- For any operation issues please refer to the *"9. Troubleshooting"* chapter.
- The remaining chapters provide support for quick use.

Notes

⚠ This document is an integral part of the machine and must be stored with care for future reference. The document is copyrighted.

2. Product overview

2.1 The product

The machine can be used to brew coffee from whole beans and is equipped with a classic milk frother to prepare the perfect cappuccino easily and quickly. It can also dispense steam and hot water.
These are the machine's special features:

Gaggia Adapting System

Coffee is a natural product and its characteristics may vary according to origin, blend and roasting. The machine is equipped with a self-adjustment system that allows it to valorise your favourite coffee beans. It regulates itself after brewing a few coffees.

Coffee intensity adjustment

You can choose your favourite coffee blend and adjust the quantity of coffee to be ground according to your personal taste. It is possible to use pre-ground coffee.

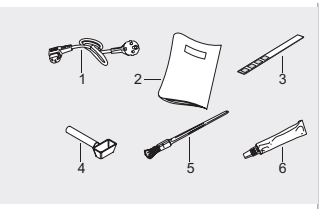
Ceramic coffee grinder

The ceramic grinding wheels guarantee consistently excellent grinding, and allow you to adjust the grinder to completely suit your taste. This technology provides absolute aroma preservation, thus guaranteeing that each cup has the true taste of Italian coffee.

Energy saving function

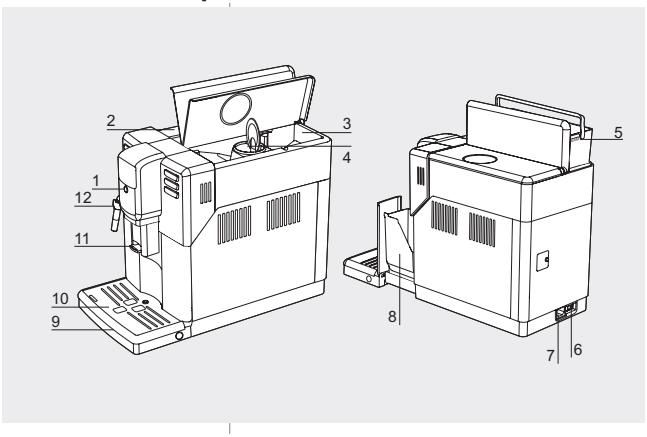
The fully automatic Gaggia espresso machine is designed as an energy saving device, as shown by the A rating. After a preset idle time, the machine goes into stand-by mode automatically.

2.2 Accessories



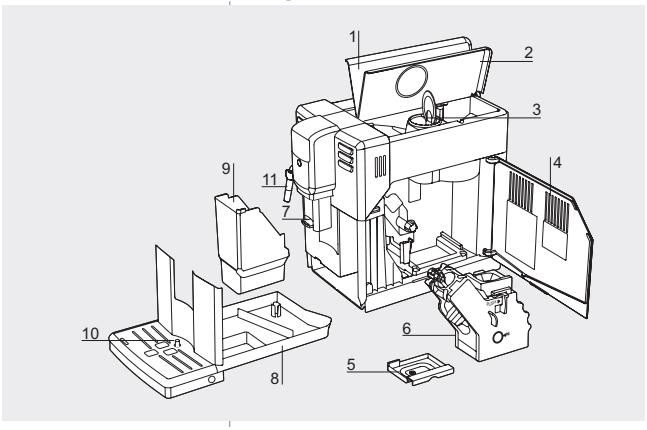
1. Power cord
2. Instruction manual
3. Disposable strip for water hardness test
4. Multifunction tool
   - Coffee grinder adjustment key
   - Powder coffee outlet duct cleaning tool
   - Pre-ground coffee measuring scoop
5. Cleaning brush (optional)
6. Brew group grease (optional)

2.3 Main components



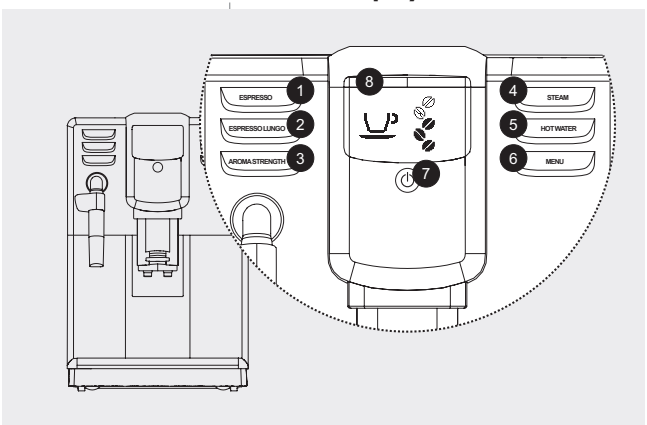
1. STAND-BY button
2. Water tank seat
3. Coffee bean hopper
4. Pre-ground coffee compartment
5. Removable water tank
6. Main switch
   I. ON
   0. OFF
7. Power cord socket
8. Coffee grounds drawer
9. Drip tray
10. Drip tray grill
11. Coffee dispensing spout
12. Classic milk frother

2.4 Main removable parts



1. Water tank lid
2. Coffee bean hopper lid
3. Pre-ground coffee compartment lid
4. Service door
5. Coffee residues drawer
6. Brew group
7. Coffee dispensing spout
8. Drip tray
9. Coffee grounds drawer
10. 'Drip tray full' indicator
11. Classic milk frother
    - Steam wand (fixed)
    - Rubber grip

2.5 Control buttons and display



1. ESPRESSO button
   ESC button
2. ESPRESSO LUNGO button
3. AROMA STRENGTH button
   OK button
4. STEAM button
   UP button
5. HOT WATER button
6. MENU button
   DOWN button
7. STAND-BY button
8. Display
   In the example:
   Main menu; ready for brewing

3. Safety

This machine is equipped with safety features. Nevertheless, read and follow the "3.1 Safety instructions" chapter carefully, and only use the machine as described in these instructions to avoid accidental injury or damage due to improper use of the machine. Keep this user manual for future reference.

3.1 Safety instructions

- *The "Warnings" section warns against possible severe injuries, danger to life and/or damage to the machine.*
- *The "Cautions" section warns against slight injuries and/or damage to the machine.*

⚠ *It's necessary a careful reading of the manual before performing any operation or maintenance.*

Warnings

⚠ *Connect the machine to a wall socket with a voltage matching the technical specifications of the machine.*

⚠ *Connect the machine to an earthed wall socket.*

⛀ *Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.*

⛀ *Never immerse the machine, mains plug or power cord in water (danger of electrical shock!).*

⛀ *Do not pour liquids on the power cord connector.*

⛀ *Never direct the hot water jet towards body parts: danger of burns!*

⛀ *Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.*

⚠ *Turn off the machine from the main switch located on the back before removing the plug from the socket:*

- If a malfunction occurs.

- If the machine will not be used for a long time.

- Before cleaning the machine.

⚠ *Pull on the plug, not on the power cord.*

⛀ *Do not touch the mains plug with wet hands.*

⚠ *Do not use the machine if the mains plug, the power cord or the machine itself is damaged.*

⛀ *Do not make any modifications to the machine or its power cord.*

⚠ *Only have repairs carried out by a service centre authorized by Gaggia to avoid a hazard.*

⚠ *The machine should not be used by children younger than 8 years old.*

⚠ *The machine can be used by children of 8 years and upwards if they have previously been instructed on the correct use of the machine and made aware of the associated dangers or if they are supervised by an adult.*

⚠ *Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are more than 8 years old and supervised by an adult.*

⚠ *Keep the machine and its power cord out of reach of children under 8 years old.*

⚠ *The machine may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lacking sufficient experience and/or skills if they have previously been instructed on the correct use of the machine and made aware of the associated dangers or if they are supervised by an adult.*

⚠ *Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.*

⛀ *Never insert fingers or other objects into the coffee grinder.*

Cautions

⚠ *The machine is for household use only. It is not intended for use in environments such as canteens, staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments.*

⚠ *Always put the machine on a flat and stable surface.*

⛀ *Do not place the machine on hot surfaces, directly next to a hot oven, heater or similar sources of heat.*

⚠ *Only put roasted coffee beans into the coffee bean hopper. If ground coffee, instant coffee, raw coffee beans or any other substance is put in the coffee bean hopper, it may damage the machine.*

⚠ *Let the machine cool down before inserting or removing any parts. The heating surfaces may retain residual heat after use.*

⛀ *Never use warm or hot water to fill the water tank. Use only cold non sparkling drinking water.*

⛀ *Never clean with scrubbing powders or harsh cleaners. Simply use a soft cloth dampened with water.*

⚠ *Descale your machine regularly. The machine indicates when descaling is needed. Not doing this will make your appliance stop working properly. In this case repair is not covered under your warranty!*

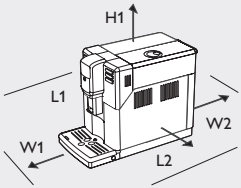
⛀ *Do not keep the machine at temperature below 0 °C. Residue water in the heating system may freeze and cause damage.*

⛀ *Do not leave water in the water tank when the machine is not used over a long period of time. The water can be contaminated. Use fresh water every time you use the machine.*

4. Preliminary operations

⚠ **Make sure to read the *"3. Safety"* chapter.**

4.1 Positioning



To facilitate the use of the machine, it should be placed in an appropriate location that provides adequate space to operate.

Working spaces

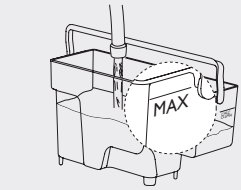
L1	L2	W1	W2	H1
150 mm	221 mm	430 mm	150 mm	340 mm

Unpacking and placement

The original packaging was designed and produced to protect the machine while being moved; it is recommended to keep it, in case the machine needs to be moved again.

> Remove the machine from its packaging.
> Choose a secure and horizontal surface away from heat sources and out of the weather, in a sufficiently lit and hygienic room, next to an easily accessed power socket.
> Position the machine allowing for working spaces.

4.2 Water tank filling

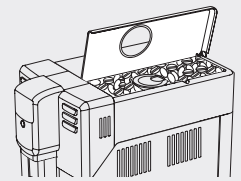


> Lift the lid of the water tank.
> Lift the water tank by its handle.
> Rinse the water tank with cold water.

⛔ Do not fill the water tank with hot, boiling or carbonated water or with other liquids that might damage the tank and the machine. Use fresh water every time you use the machine.

> Fill the water tank with fresh cold water to the MAX level.
> Put the tank back into the machine, checking that it is fully settled.

4.3 Coffee bean hopper filling



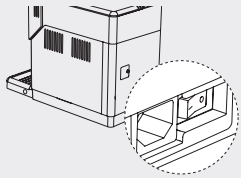
> Lift the coffee bean hopper lid.

⛔ Do not place too many coffee beans in the coffee bean hopper, so as to avoid damaging grinding performance.

⚠ Coffee powder, soluble coffee, raw coffee and other substances, if placed in the coffee bean hopper, may damage the machine. Always fill the coffee bean hopper with roasted coffee beans only. Do not fill it with green, caramelised or flavoured coffee beans.

> Pour the coffee beans slowly in the coffee bean hopper and close the lid.

4.4 Plug in and start



> Insert the plug into the socket located on the back of the machine.
> Insert the plug at the other end of the power cord into a wall socket with suitable power voltage, as shown in the tag inside the service door.
> Turn the main switch to the ON position to turn the machine on.
> ⏻ The STAND-BY button is flashing. Press the button to turn on the machine. The display shows that it is necessary to prime the circuit: proceed as described in the *"5.2 First start"* chapter.

⚠ Keeping the STAND-BY button pressed for over 8 seconds causes the DEMO MODE function to start. To exit the demo mode, turn the machine OFF and ON using the main switch.

5. Activation and deactivation

⚠ **Make sure to read the *"3. Safety"* chapter.**

5.1 Using the selection buttons

Some function buttons can be used to navigate through functions / menus:
✓ The OK button is used to select / confirm / stop the function.
↩ The ESC button is used to return to the main menu, one level at a time.
∧ The UP button is used to move upwards.
∨ The DOWN button is used to move downwards.

5.2 First start

Before first use the following operations must be carried out:
- Water circuit priming.
- One automatic rinse/self-cleaning cycle.
- One manual rinse cycle.

5.2.1 Water circuit priming

During this process fresh water flows through the internal circuit and the machine heats up. The process requires a few minutes.

> Check that the classic milk frother is installed.

> Place a container under the milk frother.



>✓ Press the OK button to start the water circuit priming cycle. The machine starts dispensing hot water through the milk frother. The progress bar on the display shows the status of the operation. The machine automatically stops dispensing water at the end of the process. The display shows that the machine is heating. At the end of the heating phase, the machine launches an automatic clean water rinse/self-cleaning cycle of the internal circuits.

5.2.2 Automatic rinse/self-cleaning cycle



> Place a container under the coffee dispensing spout.

⚠ Burning hazard! Be careful of hot water or steam sprays.

The operation lasts less than a minute. Wait for the cycle to end automatically.

✓ If necessary, the cycle can be interrupted by pressing the OK button.

> Empty the container. The machine goes back to the main menu.
Now it is possible to launch the manual rinse cycle.

5.2.3 Manual rinse cycle

The complete manual rinse cycle comprises two consecutive phases:
- One *"Coffee brewing circuit rinsing phase"*, to be repeated twice.
- One *"Hot water dispensing circuit rinsing phase"*.

Coffee brewing circuit rinsing phase

During this phase, the coffee brewing cycle is started:



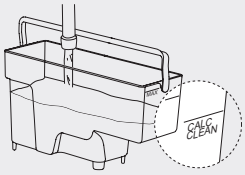
> Place a container under the coffee dispensing spout.

>☕ Press the ESPRESSO LUNGO button. The machine starts brewing coffee:
Repeat the previous operations, then proceed.

> After the product has been brewed, empty the container.

✓ If necessary, the cycle can be interrupted by pressing the OK button.

Hot water circuit rinsing phase



> Follow the instructions in the *"4.2 Water tank filling"* chapter and fill the water tank up to the CALC CLEAN level.

red display



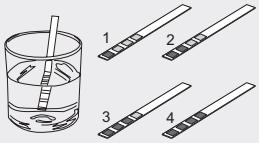
> Follow the instructions in the *"6.4.1 Hot water dispensing"* chapter and dispense water until the 'Water tank empty' symbol is displayed. Empty the container.
> Follow the instructions in the *"4.2 Water tank filling"* chapter and fill the water tank up to the MAX level. The machine is ready for brewing.

5.3 Adjustments

The machine is supplied with standard brewing default settings. To enhance the quality and taste of the coffee, it is recommended to adjust the settings. In particular, to obtain a stronger taste, set the brewing temperature, aroma and grinding fineness to the top of the scale.

5.3.1 Water hardness measurement and setting

It is essential to measure water hardness to:
- Determine the descaling schedule for the machine.
- Use correctly the INTENZA+ water filter. Please, refer to the *"10.2 INTENZA+ water filter"* chapter.



> Dip the disposable strip in water for 1 second, to test the water hardness (strip supplied with the machine).
> Remove the disposable strip and wait for 1 minute.
> Check how many squares change colour, then refer to the table.

number of red squares	value to be set	water hardness
1	1	very soft water
2	2	soft water
3	3	hard water
4	4	very hard water



Refer to the *"8.2 Changing the default settings"* chapter to change the water hardness default.

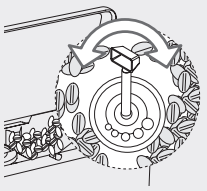
5.3.2 Aroma intensity adjustment



> Every time the AROMA STRENGTH button is pressed, the aroma of your coffee changes by one degree. The display changes with the chosen aroma.

●○○○○	extra light aroma	The machine will automatically dose the right quantity of coffee.
●●○○○	light aroma	
●●●○○	medium strength aroma	
●●●●○	strong aroma	
●●●●●	extra strong aroma	
	pre-ground coffee	The right quantity of coffee will be dosed by using the supplied measuring scoop.

5.3.3 Ceramic coffee grinder adjustment



⚠ Adjustments to the coffee grinder must be made exclusively when the machine is grinding coffee beans.

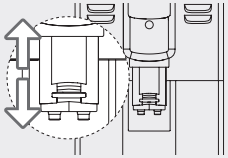
> Lift the coffee bean hopper lid.
> Identify the grinder adjustment knob. Reference marks placed around the knob show the grinding settings. It is possible to set the machine to one of five different grinding fineness levels: from the leftmost position, for coarse grinding and a lighter taste (minimum setting) to the rightmost one, for fine grinding and a stronger taste (maximum setting).
> Place a small cup under the coffee dispensing spout.
> Press the ESPRESSO button.
> While the machine is grinding, press and rotate the knob by one unit at a time. Use the special coffee grinder adjustment key supplied. The taste difference will be detectable after brewing 2-3 coffee cups.

5.3.4 Brewing temperature adjustment



Refer to the *"8.2 Changing the default settings"* chapter to change the coffee temperature default.

5.3.5 Coffee dispensing spout adjustment



The height of the coffee dispensing spout can be adjusted to adapt to the size of the cup one wishes to use.

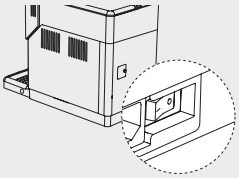
> To adjust the settings, lift or lower the coffee dispensing spout with your fingers.

5.4 Deactivation and reactivation

After 15 minutes in idle mode, the machine goes automatically in stand-by mode. The start time of the stand-by mode can be changed. To know how, read the *"8. Default settings"* chapter.

⏻ In this phase the STAND-BY button is flashing.

The machine might launch an automatic rinse/self-cleaning cycle, as described in the *"5.2.2 Automatic rinse/self-cleaning cycle"* chapter.



Shutdown

> To turn the machine off completely, the main switch at the back of the machine must be in the OFF position.

Reactivation

> The main switch at the back of the machine must be in the ON position.

> ⏻ To restart the machine, press the STAND-BY button.

The machine might request a *"5.2.1 Water circuit priming"*, or simply go through an automatic rinse/self-cleaning cycle as described in the *"5.2.2 Automatic rinse/self-cleaning cycle"* chapter.

6. Use

⚠ **Make sure to read the *"3. Safety"* chapter.**

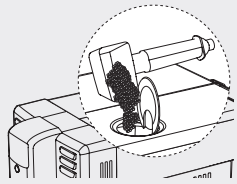
In order to preserve product quality, every time the machine is turned on, the *"5.2.2 Automatic rinse/self-cleaning cycle"* will be launched. When the machine is started after remaining unused for a long period of time, we recommend running a *"5.2.3 Manual rinse cycle"*.

6.1 Coffee-based preparations

The quantity of brewed product in the cup is set by default. To change this value refer to the *"6.1.4 Adjustment of coffee length in the cup during preparation"* chapter.

The machine can brew one or two coffee-based drinks.

6.1.1 Use of pre-ground coffee (one specialty only)



It is possible to select the function that uses pre-ground coffee. It brews only one product.

⚠ Placing anything other than pre-ground coffee may seriously damage the machine. These damages are NOT covered by the warranty.

⚠ Use only the measuring scoop supplied with the machine. If the dose is more than one, or excessive, the machine does not brew the product and the coffee will be discharged in the coffee grounds drawer.

> Lift the compartment lid and add one measuring scoop of pre-ground coffee. If no dose is added, the machine will dispense water only.

> Close the pre-ground coffee compartment lid.



> Press the AROMA STRENGTH button repeatedly, to select the pre-ground coffee brewing function.
Proceed by following the further instructions on the preparation of the desired specialty.

6.1.2 Brewing a product with one button

> Place one cup under the coffee dispensing spout.

One espresso/one espresso lungo



> To brew one espresso, press the ESPRESSO button.
> Otherwise, to brew one espresso lungo, press the ESPRESSO LUNGO button.
After the pre-infusion cycle, coffee starts pouring from the coffee dispensing spout.
✓ Coffee will be brewed to a preset level; it is possible, however, to stop brewing it before this level is reached, by pressing the OK button.
After the product has been brewed, the machine goes back to the main menu.

6.1.3 Brewing two products with one button (possible only when using coffee beans)

> Place two cups under the coffee dispensing spout.

Two espresso/two espresso lungo



> To brew two espresso, press the ESPRESSO button twice.
> Otherwise, to brew two espresso lungo, press the ESPRESSO LUNGO button twice.
After the pre-infusion cycle, coffee starts pouring from the coffee dispensing spout.
The machine carries out two grinding cycles in sequence.
✓ Coffee will be brewed to a preset level; it is possible, however, to stop brewing it before this level is reached, by pressing the OK button.
After the product has been brewed, the machine goes back to the main menu.

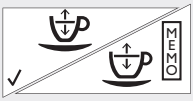
6.1.4 Adjustment of coffee length in the cup during preparation

It is possible to adjust the quantity of product brewed according to one's taste and the size of the cups. This function makes it possible to change the default setting for the quantity of product brewed in the cup. For a stronger taste, reduce the brewed quantity. Prepare the machine for one espresso / espresso lungo and place a cup under the coffee dispensing spout.

Espresso length/espresso lungo length



> To adjust the espresso length, keep the ESPRESSO button pressed until the MEMO symbol is displayed, then release the button.
> Otherwise, to adjust the espresso lungo length, keep the ESPRESSO LUNGO button pressed until the MEMO symbol is displayed, then release the button.
The machine is in the programming stage and is starting to brew the chosen product.



> ✓ Press the OK button as soon as the desired quantity has been reached.
Now the button is programmed: every time it is pressed, the machine will brew the product in the quantity just set. After the product has been brewed, the machine goes back to the main menu.

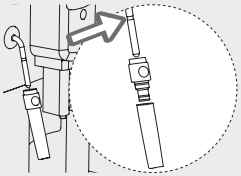
6.2 Milk frother

This chapter explains how to use the milk frother to prepare frothed milk. When using the machine for the first time, clean it accurately as described in the *"7.4.1 Milk frother cleaning cycle"* chapter.

⚠ Burning hazard! At the beginning of each product brewing, hot water or steam sprays might be present. The milk frother may reach high temperatures. Never touch it with bare hands. Use the appropriate protective handle.

Water circuit cleaning

> Check that the classic milk frother is installed.
> Press the STEAM button to dispense steam for a few seconds.
> ✓ To stop dispensing, press the OK button.



Inserting phase

> Insert the milk frother in the steam wand seat, until it locks in place.

⚠ Burning hazard! If the machine has been recently used the steam wand could be hot.

⚠ The rubber grip on the steam wand must be properly inserted, without going beyond its seat, otherwise the milk frother does not operate correctly.

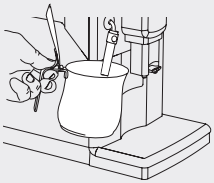
Removing phase

> Pull the milk frother out to remove it from the steam wand.

6.3 Milk- and coffee-based preparations

To prepare a good cappuccino, use cold milk (~5°C / 41°F) with a protein content of at least 3%. It is possible to use whole and skimmed milk, soy milk and lactose free milk, according to personal taste.

6.3.1 Brewing a milk-based product



> Fill 1/3 of a container with cold milk.

> Immerse the milk frother in the milk.

⚠ Burning hazard! At the beginning of each product brewing, milk or steam sprays might be present.

⚠ The milk frother must be installed.

One frothed milk

> Press the STEAM button to start dispensing steam.
Wait for the necessary pre-heating time.

> Froth the milk by gently swirling the container and moving it up and down.



> ✓ When the milk froth has the desired consistency, press the OK button to stop dispensing steam. It will take a few seconds before the machine stops dispensing completely.
The machine automatically stops dispensing if no button is pressed for 3 minutes.

⚠ It is immediately possible to brew coffee or dispense hot water.

> To prepare a cappuccino, brew an espresso or an espresso lungo, as indicated at the *"6.1 Coffee-based preparations"* chapter.

⚠ When finished it is necessary to dispense a small amount of hot water into a container, as described in the *"7.4.1 Milk frother cleaning cycle"* chapter.

6.4 Hot water-based preparations

6.4.1 Hot water dispensing

> Check that the classic milk frother is installed.

> Place a container under the milk frother.

⚠ Burning hazard! At the beginning of each product brewing, hot water or steam sprays might be present. The steam wand may reach high temperatures. Never touch the steam wand with bare hands. Use the appropriate protective grip.



> Press the HOT WATER button to dispense hot water. Wait for the necessary pre-heating time. The machine starts dispensing hot water.
Dispense the desired hot water quantity.

> ✓ To stop dispensing, press the OK button. After the product has been brewed, the machine goes back to the main menu.

7. Cleaning and maintenance

Regular cleaning and maintenance of the machine are fundamental to prolong its life cycle. Otherwise, the machine will stop working correctly. This chapter describes the details of the operations to be carried out and their schedule.

⚠ **Make sure to read the *"3. Safety"* chapter.**

⚠ All cleaning operations must be carried out when the machine has cooled.

⚠ To clean the machine use a wet soft cloth: do not use alcohol, solvents and/or abrasive objects. Only the drip tray grill and those parts of the milk frother indicated in the *"7.4.2 Weekly cleaning of the milk frother components"* section can be washed in the dishwasher. All other components must be washed in lukewarm water.

⚠ Damages or improper use caused by cleaning and maintenance activities are NOT covered by the warranty.

Maintenance schedule		Machine	Water tank	Coffee compartments	Brew group	Milk frother
When needed	chapter no.	7.1.1 ; 7.5	7.3.1			7.4.1
Weekly	chapter no.	7.1.2			7.2.1	7.4.2
Monthly	chapter no.			7.3.2	7.2.2 ; 7.2.3	

7.1 Machine cleaning

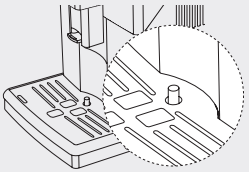
7.1.1 Machine cleaning when needed

red display



⚠ When the 'Coffee grounds drawer full' symbol is displayed, proceed as follows.

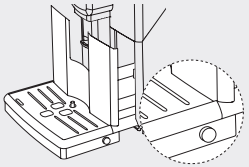
⚠ Burning hazard! Before cleaning the machine, check that the machine, the grounds and the water in the tank have cooled.



⚠ These processes must be launched every time the 'drip tray full' indicator raises. If the indicator is completely raised, this means that the tray is full: be careful when you remove it.

With the machine turned on, empty and clean the coffee grounds drawer and the drip tray.

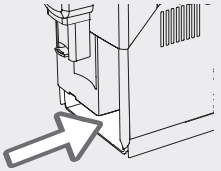
⚠ If the machine is turned off, once turned on the 'Coffee grounds drawer full' signal is still on. Please refer to the *"9.4 Troubleshooting table"*.



> Press the side buttons.
> Remove the drip tray.
> Remove the coffee grounds drawer and empty it.
> Empty and wash the drip tray.
> Put the coffee grounds drawer in the drip tray and put the latter back into the machine.

⚠ Further maintenance operations can be carried out only when the machine is turned off and disconnected from the power grid.

7.1.2 Weekly cleaning of the machine

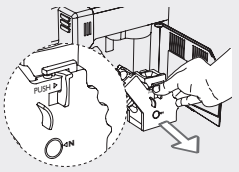


> Follow the step-by-step instructions in the *"7.1.1 Machine cleaning when needed"* chapter until you reach the seat of the drip tray. Now clean the drip tray seat.
> Place the components back.

7.2 Brew group cleaning

7.2.1 Weekly brew group cleaning cycle

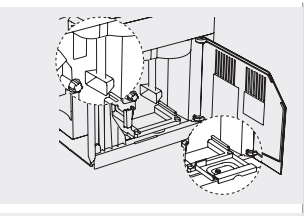
The brew group must be cleaned at least once a week.
Weekly cleaning of the brew group is a cleaning cycle with water (accurate rinsing).



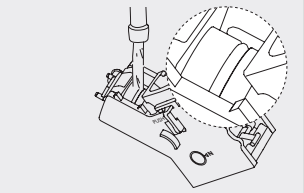
Disassembly and cleaning phase

> ⏻ Turn the machine off with the STAND-BY button. Wait for the STAND-BY button to start flashing and disconnect the power cord plug.
> Press the side buttons.
> Remove the drip tray.
> Open the service door.
> To remove the brew group:
- Place the thumb on the PUSH button and then the other fingers, on the handle.
- Press the PUSH button and pull the handle.

> Remove horizontally without rotating it.



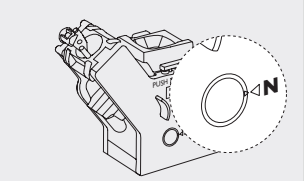
> Clean the coffee outlet duct thoroughly with the appropriate cleaning tool, supplied together with the machine.
> Remove the coffee residues drawer and wash it thoroughly.



> Wash the brew group accurately with lukewarm water and clean the upper filter accurately.

⛔ Do not use detergents or soap to clean the brew group.

> Let the brew group air dry completely.
> Clean the inside of the machine accurately with a wet soft cloth.

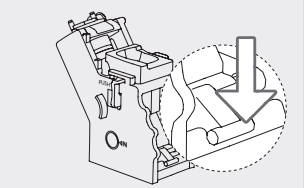


Reassembly phase

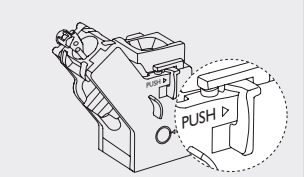
> Insert the coffee residues drawer in its seat and check that it is placed correctly.

⚠ If the coffee residues drawer is not placed correctly, it might be impossible to place the brew group in the machine.

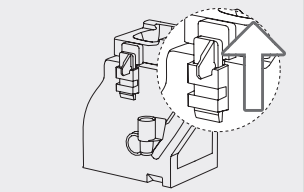
> Make sure that the brew group is in the idle position: the two reference marks on the side of the brew group must match.



> If they do not match, press the lever slightly downwards until it touches the base of the brew group, so that the two check reference marks match.



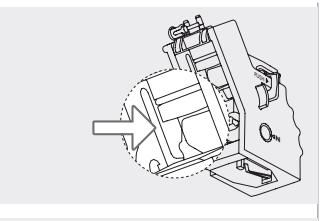
> Press the PUSH button hard.



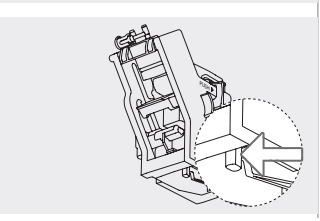
> Make sure that the brew group lock is in the correct position.
> If it is still lowered, raise it until it locks in place.
> Put the brew group back in place until it locks, without pressing the PUSH button.
> Put back the coffee grounds drawer with the drip tray inside the machine and close the service door.

7.2.2 Monthly lubrication of the brewing unit (one cleaning cycle using a lubricant)

Lubricate the brew group after about 500 coffee cups brewed or at least once a month. The lubricating grease for the brew group can be bought separately. For further details please refer to the *"10.1 Maintenance products"* chapter. Perform the *"Disassembly and cleaning phase"* of the *"7.2.1 Weekly brew group cleaning cycle"* procedure.

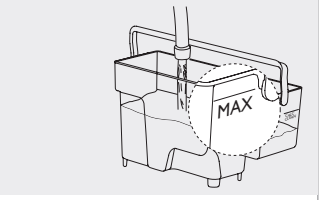


> Apply the grease uniformly on both side guides.



> Lubricate the shaft too.
Perform the *"Reassembly phase"* of the *"7.2.1 Weekly brew group cleaning cycle"* procedure.

7.2.3 Monthly degreasing of the brew group (one cleaning cycle using a degreaser)



Launch this cleaning cycle with degreasing tablets after brewing 500 coffees or at least once a month. This operation completes the brew group maintenance process. The degreasing tablets are sold separately. For further details please refer to the *"10.1 Maintenance products"* chapter.

⚠ Degreasing tablets are recommended only for cleaning purposes, they have no descaling properties. For descaling, use the Gaggia descaling product and follow the procedure described in the *"7.5 Descaling cycle"* chapter.

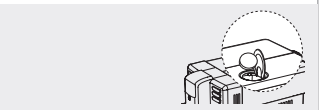
> Place a large container (1.5 l) under the dispensing spout.

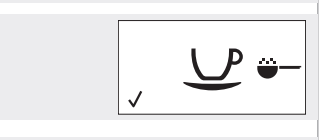
⚠ Burning hazard! Be careful of hot water or steam sprays.

> Make sure to fill the water tank with fresh water to the MAX level.

⛀ Do not place pre-ground coffee in the pre-ground coffee compartment.

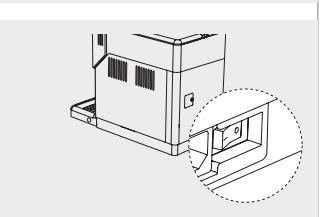
> Place a degreasing tablet in the pre-ground coffee compartment.





> Select the pre-ground coffee brewing function by pressing the AROMA STRENGTH button. The machine is ready for brewing.

> Press the ESPRESSO LUNGO button. The machine starts dispensing water from the coffee dispensing spout.



> As soon as the progress bar has reached the middle, put the main switch to the OFF position to turn the machine off.
Let the degreasing solution work for about 15 minutes.

> Turn the main switch to the ON position to turn the machine on.

> Press the STAND-BY button. Wait for the end of the *"5.2.2 Automatic rinse/self-cleaning cycle"*.
Perform a complete *"7.2.1 Weekly brew group cleaning cycle"*.
The machine is ready for brewing.

7.3 Containers cleaning

7.3.1 Cleaning of the water tank

> Remove the water filter from the tank and wash it with fresh water.

> Restore the water filter to its seat, pressing lightly and with a slight rotation.

> Fill the water tank with fresh water.

7.3.2 Monthly cleaning of the coffee compartments

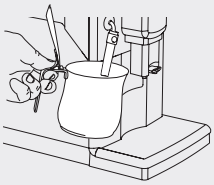
> Once a month, empty and clean the coffee bean hopper with a wet cloth.

> Fill it again with the coffee beans.

> If necessary, clean the pre-ground coffee compartment with a dry cloth.

7.4 Milk frother cleaning

7.4.1 Milk frother cleaning cycle



It is important to clean the milk frother after every use, in order to promote hygiene and guarantee the perfect thickness of the frothed milk.

⚠ The milk frother must be installed.

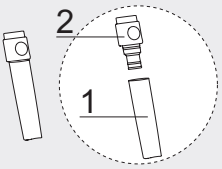
> Press the STEAM button to dispense steam for a few seconds.

> ✓ To stop dispensing, press the OK button.

⚠ Burning hazard! The steam wand and the milk frothed could be hot.

> Remove the milk frother and wash it with lukewarm water.

7.4.2 Weekly cleaning of the milk frother components



The weekly cleaning is more thorough.

1. Milk frother
2. Rubber grip

⚠ Burning hazard! If the machine has been recently used the steam wand and the milk frothed could be hot.

> Remove the milk frother (1) and wash it with lukewarm water.

> Remove the rubber grip (2) and wash it with fresh water.

> Clean the steam wand with a wet cloth.

> Perform the previous operations in reverse order and reassemble the milk frother.

⚠ The rubber grip on the steam wand must be properly inserted, without going beyond its seat, otherwise the milk frother does not operate correctly.

7.5 Descaling cycle



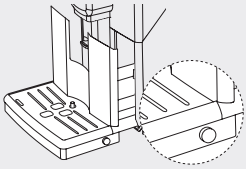
⚠ When the CALC CLEAN symbol is displayed, it is necessary to descale the machine. If this is not done, the machine may stop working correctly: in this case, repairs are NOT covered by the warranty.

The descaling cycle has a duration of roughly 30 minutes. It consists of a proper cleaning cycle, with the Gaggia descaling product, followed by a rinse cycle.

⛔ **Do not remove the brew group during the descaling process.**

⛔ Do not drink the descaling solution or the products resulting from the descaling cycle.

⚠ Use exclusively the Gaggia descaling solution. The use of other products may damage the machine and leave residue in the water. The Gaggia descaling solution is sold separately. For further details please refer to the *"10.1 Maintenance products"* chapter.



Preparation phase

> Press the side buttons.

> Remove the drip tray.

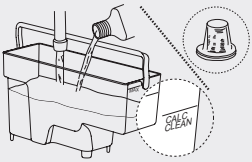
> Remove the coffee grounds drawer and empty it.

> Empty and wash the drip tray.

> Restore all the components.

> Place a large container (1.5 l) under the dispensing spout.

> If installed, remove the milk frother from the steam wand.



Descaling phase

⚠ If the INTENZA+ water filter is present, extract the filter from the water tank and replace it with the original small white filter.

> Pour all the descaling solution in the water tank.

> Then fill the tank with fresh water to the CALC CLEAN level.

> Put the water tank back in the machine.



> Press the MENU button and scroll the menu to go to the descaling function.
> Press the OK button to select the descaling function.



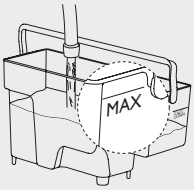
> Press the OK button to launch the descaling cycle. The machine starts dispensing the descaling solution at intervals. The bar shows the cycle progress status.

⚠ The cycle can be paused by pressing the ESC button and restarted by pressing the OK button. This makes it possible for the user to empty the container or leave for a while.

red display



Let the water be discharged until the tank is empty.



> Remove the water tank and rinse it.
> **Fill it with fresh water to the MAX level and return it to its proper place.**
> Remove and empty the container.

Repeat the entire sequence of operations described in the *"Preparation phase"* above and proceed with the *"Rinsing phase"*.



Rinsing phase

> Press the OK button to launch the rinse cycle.

⚠ The cycle can be paused by pressing the ESC button and restarted by pressing the OK button. This makes it possible for the user to empty the container or leave for a while.

⚠ If the water tank was not filled to the MAX level, the machine might require another rinse cycle. In this case, fill the water tank to the MAX level, put it back in the machine and repeat the *"Rinsing phase"*.

Let the product be dispensed until the process stops automatically.



> Press the OK button to exit the descaling cycle. The machine goes through the heating and automatic rinse process.
> Remove and empty the container with dispensed water.

Perform the *"7.4.2 Weekly cleaning of the milk frother components"* procedure.
Perform the *"7.2.1 Weekly brew group cleaning cycle"* procedure.

⚠ If supplied, remove the small white filter and replace it with the INTENZA+ filter.

At the end, the machine goes back to the main menu.
Place the milk frother back on the steam wand.
It is recommended to perform a *"5.2.3 Manual rinse cycle"*.

7.5.1 Interruption of the descaling cycle

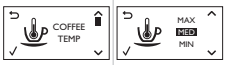
Once the descaling cycle has started, you must complete it till the very end without turning off the machine.

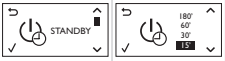
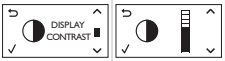
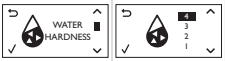
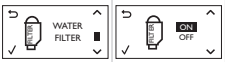


> In case you get stuck during the cycle you can exit by pressing the STAND-BY button.
> If this occurs, or in case of power failure or accidental disconnection of the power cord, empty and rinse carefully the water tank, then fill it up to the CALC CLEAN level. Follow the instructions provided in the *"5.2.3 Manual rinse cycle"* chapter before brewing any product. If the cycle was not completed, the machine will require another descaling cycle to be performed at your earliest convenience.

8. Default settings

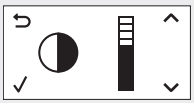
8.1 List of default settings

Display	Setting	Value	Description
	Coffee temperature	average	Coffee brewing temperature setting.

Display	Setting	Value	Description
	Stand-by time	15 minutes	Stand-by time setting.
	Contrast	average	Display contrast setting.
	Water hardness	4 (very hard water)	Water hardness setting. For further details, please refer to the *"5.3.1 Water hardness measurement and setting"* chapter.
	INTENZA+ water filter	OFF (not installed)	INTENZA+ settings. For further details, please refer to the *"10.2 INTENZA+ water filter"* chapter.

8.2 Changing the default settings





It is possible to customise the machine functions through the programming menu. The machine must be turned on and ready to work.
If necessary, refer to the *"8.1 List of default settings"* chapter.
> Press the MENU button and scroll through functions list to select the function whose settings are to be modified.
Note: the images at the side refer to a sample function.
> Press the OK button to select the desired function.
Once selected:
> Press the UP button to increase the value.
> Press the DOWN button to decrease the value.
> Press the OK button to confirm the change.
When the change has been implemented, the OK message will be displayed.
⚠ The modified but unconfirmed values will not be stored.
> Press the ESC button to exit the programming function.
The machine automatically exits the programming mode if no button is pressed for 3 minutes.

8.3 Reset to the default settings



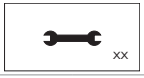
It is possible to restore the default settings through the programming menu. The machine must be turned on and ready to work.
> Press the MENU button and scroll through functions list to select the RESET function.
> Press the OK button to select the function.
When the change has been implemented, the OK message will be displayed.
> Press the ESC button to exit the programming function.
The machine automatically exits the programming mode if no button is pressed for 3 minutes.

9. Troubleshooting

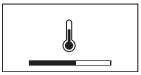
This chapter summarises the most common issues that might concern your machine. If the following information is insufficient to solve the problem, please refer to the FAQ page of the www.gaggia.com website, or contact the Gaggia hotline. Contacts are included in the warranty booklet supplied separately or can be found at www.gaggia.com.
The machine is colour coded for easier interpretation of the display signals. The colour code of the symbols is based on the traffic light concept.

9.1 Alarm signals summary: red display

Display	Description	Action
	Put back the drip tray and coffee grounds drawer; close the service door.	Read the *"7.1.1 Machine cleaning when needed"* chapter to restore the components to their proper places.

Display	Description	Action
	Coffee bean hopper empty.	Follow the relevant instructions in the *"4.3 Coffee bean hopper filling"* chapter.
	Brew group not inserted.	Close the service door. Turn the machine off and back on again. The brew group automatically returns to the starting position.
	Coffee grounds drawer full.	Empty the coffee grounds drawer as described in the *"7.1.1 Machine cleaning when needed"* chapter.
	Water tank empty.	Follow the relevant instructions in the *"4.2 Water tank filling"* chapter.
	A beverage has been selected with the coffee been hopper lid open.	Close the coffee bean hopper lid on the machine within 30 seconds to complete brewing. (Only for 120V machines)
	The machine is out of service.	Follow the relevant instructions in the *"9.3 The machine is out of service"* chapter.

9.2 Warnings signals summary

Display	Description	Action
	The machine is ready to brew products: coffee bean hopper empty.	Follow the relevant instructions in the *"4.3 Coffee bean hopper filling"* chapter.
	The machine is ready to brew products: replace the INTENZA+ water filter.	Follow the relevant instructions in the *"10.2.2 INTENZA+ replacement"* chapter.
	The machine is waiting to start the water circuit priming process.	Follow the relevant instructions in the *"5.2.1 Water circuit priming"* chapter.
	The machine must be descaled.	Follow the relevant instructions in the *"7.5 Descaling cycle"* chapter.
	The machine is heating up.	Wait.
	The machine is rinsing.	Wait.
	Brew group rebooting.	Wait.

9.3 The machine is out of service

red display



If the machine error alarm signal is triggered, the error code is displayed in the bottom right corner of the display.

Please, consult the following table.

Error code	Behaviour	Cause	Action
1	Coffee grinder blocked	Coffee outlet duct clogged	Clean the coffee outlet duct thoroughly as described in the *"7.2.1 Weekly brew group cleaning cycle"* chapter.

Error code	Behaviour	Cause	Action
3 - 4	Brew group locked, cannot be taken out	The brew group is incorrectly positioned.	Close the service door. Turn the machine off and back on again. Wait for the 'Ready for brewing' signal and then remove the brew group.
5	Water circuit error	Air in the water circuit	Remove and restore the water tank a couple of times, making sure to position it correctly. Check that the water tank seat is clean.

For any other error code:

> Turn the machine off and then back on again after 30 seconds.

> Try 2 or 3 times.

If the machine does not start, contact the Gaggia hotline and mention the error code shown on the display. Contacts are included in the warranty booklet supplied separately or can be found at www.gaggia.com.

9.4 Troubleshooting table

Behaviour	Cause	Action
The machine does not turn on.	The machine is disconnected or the main switch is in the OFF position.	Plug in the machine and place the main switch in the ON position.
The machine is in simulated working mode.	The STAND-BY button has been pressed for more than 8 seconds.	Turn the machine OFF and ON using the main switch.
The drip tray fills up quickly.	To guarantee a perfect coffee at every brewing, the machine rinses and warms itself by flushing water in the drip tray.	Empty the drip tray. To avoid that rinsing water ends in the drip tray, place a cup below the dispensing spouts.
The 'Coffee grounds drawer full' signal is still on, even if it's emptied or with only few coffee grounds in it.	The coffee grounds drawer has been emptied while the machine was off.	After emptying drip tray and coffee grounds drawer, wait for the 'Close service door' signal to be displayed. Place the components back.
It is impossible to remove the brew group.	The brew group is incorrectly positioned.	Close the service door. Turn the machine off and back on again. Wait for the 'Ready for brewing' signal and then remove the brew group.
	The coffee grounds drawer is in place.	Remove the coffee grounds drawer before removing the brew group.
It is impossible to insert the brew group.	The brew group is not in the idle position.	Make sure that the brew group is in the idle position as described in the *"7.2.1 Weekly brew group cleaning cycle"* chapter, *"Reassembly phase"*.
	The gearbox is incorrectly positioned.	Place the drip tray and coffee grounds drawer in their proper seats. Close the service door. Turn the machine on without the brew group. The gearbox goes back to the correct position. Turn the machine off and put the brew group in place following the instructions in the *"7.2.1 Weekly brew group cleaning cycle"* chapter, *"Reassembly phase"*.
Coffee has too little cream or is watery.	Grinders are set to a coarse position.	Adjust the grinding fineness as described in the *"5.3.3 Ceramic coffee grinder adjustment"* chapter.
	The blend is not right, coffee is not freshly roasted or is ground too coarse.	Change coffee blend or adjust the grinding fineness as described in the *"5.3.3 Ceramic coffee grinder adjustment"* chapter.
	The machine must perform the self-adjustment.	Brew a few cups of coffee.
Coffee is leaking from the coffee dispensing spout.	The coffee dispensing spout is clogged.	Clean the coffee dispensing spout and its holes using a toothpick.
Coffee is not hot enough.	Cups are cold.	Warm the cups with hot water.
	The temperature is incorrectly regulated.	Adjust the temperature as described in the *"5.3.4 Brewing temperature adjustment"* chapter.
	The machine circuit is clogged by limescale.	Descale the machine as described in the *"7.5 Descaling cycle"* chapter.

Behaviour	Cause	Action
The machine grinds the coffee beans, but coffee does not come out.	Water empty.	Fill the water tank and prime the circuit again as described in the *"5.2.1 Water circuit priming"* chapter.
	The brew group is dirty.	Clean the brew group as described in the *"7.2.1 Weekly brew group cleaning cycle"* chapter.
	The circuit is not primed.	Prime the circuit as described in the *"5.2.1 Water circuit priming"* chapter.
	The coffee dispensing spout is dirty.	Clean the coffee dispensing spout and its holes using a toothpick.
	The machine must perform the self-adjustment.	Brew a few cups of coffee.
Coffee comes out slowly.	Coffee is ground too finely.	Change coffee blend or adjust the grinding as described in the *"5.3.3 Ceramic coffee grinder adjustment"* chapter.
	The circuit is not primed.	Prime the circuit as described in the *"5.2.1 Water circuit priming"* chapter.
	The brew group is dirty.	Clean the brew group as described in the *"7.2.1 Weekly brew group cleaning cycle"* chapter.
	The machine must perform the self-adjustment.	Brew a few cups of coffee.
The machine takes too much time to heat up or the quantity of water dispensed is insufficient.	The machine circuit is clogged by limescale.	Descale the machine as described in the *"7.5 Descaling cycle"* chapter.
The frothed milk is too cold.	Cups are cold.	Warm the cups with hot water.
Milk does not froth.	The milk frother is dirty or incorrectly placed.	Clean the milk frother as described in the *"7.4.2 Weekly cleaning of the milk frother components"* and insert it in the machine as shown in the *"6.2 Milk frother"* chapter, *"Inserting phase"*.
	The type of milk used is not suitable for frothing.	Read the *"6.3 Milk- and coffee-based preparations"* chapter.

10. Maintenance accessories and products

10.1 Maintenance products

To clean and descale the machine use exclusively Gaggia maintenance products.
Should it prove difficult to find the machine maintenance products, please contact the nearest Gaggia hotline in your country. Contacts are included in the warranty booklet supplied separately or can be found at www.gaggia.com.

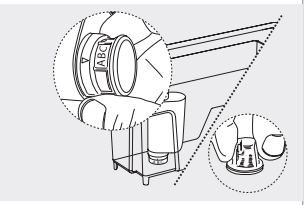
MAINTENANCE PRODUCTS
Product
• Descaling solution
• INTENZA+ water filter cartridge
• Brew group grease
• Degreasing tablets
• Milk circuit cleaning system
• Maintenance kit

10.2 INTENZA+ water filter

It is recommended to install the INTENZA+ water filter that limits limescale formation inside the machine and improves the aroma of your coffee.
Water is a fundamental component of coffee brewing: this is why it is essential to filter it professionally. The INTENZA+ water filter can prevent the formation of mineral deposits and improve water quality. It is sold separately.

10.2.1 INTENZA+ installation

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



Filter setting phase

> Remove the INTENZA+ water filter from its packaging, immerse it vertically in cold water, with the opening upwards, and slightly press the sides to let air bubbles out.

⚠ In order to use the filter correctly, it is necessary to measure the water hardness as shown in the *"5.3.1 Water hardness measurement and setting"* chapter.

> Set the INTENZA+ water filter according to the results of the test, operating on the filter base:

Letter on the filter	Water hardness	Test strip squares
A	soft water	1 - 2
B	hard water (standard)	3
C	very hard water	4

> Insert the INTENZA+ water filter in the empty water tank.
> Push it to the lowest possible point.
> Fill the water tank with fresh water and restore it to the machine.
Dispense all the water contained in the tank as detailed in the *"6.4.1 Hot water dispensing"* chapter.
> Fill the water tank again.

Machine setting phase during the installation

> ☰ Press the MENU button and scroll the menu to go to the 'INTENZA+ Filter function.' The default setting is OFF (inactive filter).



> ^ Press the UP button to select the ON value.
> ✓ Press the OK button to confirm the change.

⚠ The modified but unconfirmed values will not be stored.

With the ON value the machine is programmed to inform the user that the INTENZA+ water filter must be replaced.

Once the INTENZA+ filter has been activated, no icon appears on the display.

> ⮌ Press the ESC button to exit the programming function.
The machine automatically exits the programming mode if no button is pressed for 3 minutes. At the end, the machine goes back to the main menu.

10.2.2 INTENZA+ replacement



The 'INTENZA+ water filter to be replaced' signal is displayed.
Replace the INTENZA+ water filter as described in the *"10.2.1 INTENZA+ installation"* chapter, performing only the *"Filter setting phase"* section, and then proceed as follows.

Machine setting phase during the replacement

> ☰ Press the MENU button and scroll the menu to go to the 'INTENZA+ Filter function.' The value is ON (active filter).



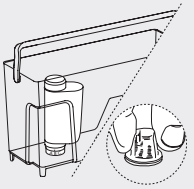


> ⌄ If you wish to replace the INTENZA+ water filter with a new INTENZA+ filter, press the DOWN button until the RESET value can be selected. Alternatively, if you wish to remove the INTENZA+ filter without replacing it, select the OFF value.
> ✓ Press the OK button to confirm the change.

⚠ The modified but unconfirmed values will not be stored.

Selecting RESET, the machine is programmed to manage a new INTENZA+ water filter, otherwise, selecting OFF, replace the supplied white filter in the tank.

> ⮌ Press the ESC button to exit the programming function.
The machine automatically exits the programming mode if no button is pressed for 3 minutes. At the end, the machine goes back to the main menu.



11. Technical characteristics

The manufacturer reserves the right to improve the technical specifications of the product. All the preset quantities are approximate.

Description	Value		
Housing material	Thermoplastic type		
Size (w x h x d)	221 x 340 x 430 mm		
Weight	7,5 kg		
Power cord length	800 - 1200 mm		
Control panel	Front type		
Cup size	Up to 152 mm		
Water tank	1.8 litres - Removable type		
Coffee bean hopper capacity	250 g		
Coffee grounds drawer capacity	15		
Pump pressure	15 bar		
Boiler	Stainless steel boiler		
Safety devices	Thermal fuse		
Energy saving mode	< 1 Wh		
Nominal voltage - Power rating - Power supply	Read the data plate placed inside the service door		
Preset quantities	**default**	**min**	**max**
ESPRESSO	40 ml	10 ml	230 ml
ESPRESSO LUNGO	120 ml	10 ml	230 ml

Electromagnetic fields (EMF)
This Gaggia appliance complies with all the applicable standards and regulations relating to the exposure to electromagnetic fields.

12. Transportation and disposal



This symbol on a product means that the product is covered by European Directive 2012/19/EU. Inform yourself about the local separate collection system for electrical and electronic products. Follow local rules and never dispose of the product with normal household waste. Correct disposal of old products helps prevent negative consequences for the environment and human health.

13. Warranty and service

Warranty
For detailed information on the warranty and its conditions, please refer to the relevant booklet, supplied separately.
The manufacturer reserves the right to improve its models while maintaining the essential specifications described in this manual.

Service
We wish to make sure that you are enjoying your machine.
If you need help or assistance, please visit the Gaggia website at www.gaggia.com or contact the nearest Gaggia hotline in your Country.

13.1 How to contact Gaggia

Contacts are included in the warranty booklet supplied separately or can be found at www.gaggia.com.

GAGGIA S.p.a. reserves the right to carry out all modifications which might be considered necessary.

GAGGIA S.p.A.

Sede Legale/Registered Office
Piazza Eleonora Duse, 2
20122 MILANO

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano (BO)
+39 0534 771111
www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO

Rev. 01 19.05.2015

GAGGIA

MILANO



ITALIANO

GAGGIA ANIMA

Manuale d'istruzione

CE

Indice

1. Introduzione al manuale 1

2. Panoramica del prodotto. 1
2.1 Il prodotto 1
2.2 Accessori 1
2.3 Componenti principali 2
2.4 Parti mobili principali. 2
2.5 Tasti di comando e display 2

3. Sicurezza. 3
3.1 Indicazioni per la sicurezza 3

4. Operazioni preliminari 5
4.1 Collocazione 5
4.2 Riempimento del serbatoio dell'acqua 5
4.3 Riempimento del contenitore per il caffè. . . . 5
4.4 Collegamento alla rete elettrica ed accensione 5

5. Attivazione e disattivazione 6
5.1 Uso dei tasti di selezione 6
5.2 Prima accensione. 6
5.2.1 Caricamento del circuito dell'acqua 6
5.2.2 Ciclo automatico di risciacquo / autopulizia. 6
5.2.3 Ciclo di risciacquo manuale 6
5.3 Regolazioni 7
5.3.1 Misurazione e impostazione durezza acqua. 7
5.3.2 Regolazione intensità dell'aroma 7
5.3.3 Regolazione macinacaffè in ceramica 7
5.3.4 Regolazione temperatura di erogazione. . . . 8
5.3.5 Regolazione erogatore caffè. 8
5.4 Disattivazione e riattivazione 8

6. Utilizzo 8
6.1 Preparazioni a base di solo caffè 8
6.1.1 Utilizzo di caffè pre-macinato (una sola specialità) 8
6.1.2 Erogazione di una specialità con un pulsante 9
6.1.3 Erogazione di due specialità con un pulsante (possibile solo con caffè in grani) 9
6.1.4 Regolazione lunghezza caffè in tazza durante la preparazione 9
6.2 Montalatte 9
6.3 Preparazioni a base di latte e caffè 10
6.3.1 Erogazione di una specialità a base di latte. . 10
6.4 Preparazioni a base di acqua calda 10
6.4.1 Erogazione acqua calda. 10

7. Pulizia e manutenzione 10
7.1 Pulizia della macchina 11
7.1.1 Pulizia della macchina al bisogno 11
7.1.2 Pulizia settimanale della macchina 11
7.2 Pulizia del gruppo caffè. 11
7.2.1 Ciclo di pulizia settimanale del gruppo caffè 11
7.2.2 Lubrificazione mensile del gruppo caffè (un ciclo di pulizia con uso di lubrificante) 12
7.2.3 Sgrassatura del gruppo caffè (un ciclo di pulizia con uso di sgrassante). 13
7.3 Pulizia dei contenitori 13
7.3.1 Pulizia del serbatoio dell'acqua. 13
7.3.2 Pulizia mensile dei contenitori caffè 13
7.4 Pulizia del montalatte 14
7.4.1 Ciclo di pulizia del montalatte 14
7.4.2 Pulizia settimanale dei componenti del montalatte 14
7.5 Ciclo di decalcificazione 14
7.5.1 Interruzione del ciclo di decalcificazione . . . 15

8. Impostazioni di fabbrica 15
8.1 Lista delle impostazioni di fabbrica 15
8.2 Come modificare le impostazioni di fabbrica 16
8.3 Ripristino impostazioni di fabbrica. 16

9. Risoluzione problemi 16
9.1 Riepilogo segnali di allarme: display di colore rosso 16
9.2 Riepilogo segnali di avviso. 17
9.3 La macchina non funziona 17
9.4 Tabella di risoluzione eventuali problemi . . . 18

10. Accessori e prodotti per la manutenzione. 19
10.1 Prodotti per la manutenzione 19
10.2 Filtro acqua INTENZA+. 20
10.2.1 Installazione INTENZA+ 20
10.2.2 Sostituzione INTENZA+ 20

11. Caratteristiche tecniche 21

12. Trasporto e smaltimento. 21

13. Garanzia ed Assistenza 22
13.1 Come contattare Gaggia 22

Simbologia

In alcune parti del libretto sono utilizzati i simboli:

⛔	Indica azioni che non devono essere assolutamente eseguite.
⚠	Indica azioni che richiedono cautela.
>	Richiede l'esecuzione dell'azione specificata.

1. Introduzione al manuale

Premessa

Congratulazioni per l'acquisto della macchina per caffè superautomatica Gaggia Anima. In questo manuale troverete tutte le informazioni necessarie per installare, utilizzare, pulire e decalcificare la Vostra macchina.

- Nel capitolo *"2. Panoramica del prodotto"* familiarizzerete con tasti e componenti della macchina.
- Il capitolo *"3. Sicurezza"* necessita di un'accurata lettura per evitare qualsiasi possibile rischio dovuto ad un uso non conforme o improprio.
- I capitoli *"4. Operazioni preliminari"* ed *"5. Attivazione e disattivazione"* descrivono passo dopo passo collocazione e preparazione all'uso della macchina.
- In *"6. Utilizzo"* ne viene descritto l'uso, ovvero sono elencate tutte le preparazioni offerte dalla macchina.
- *"7. Pulizia e manutenzione"* Vi consentiranno di mantenere la Vostra macchina al meglio.
- Per qualsiasi problema relativo al funzionamento potrete consultare il capitolo *"9. Risoluzione problemi"*.
- I rimanenti capitoli servono di supporto ad un rapido utilizzo.

Note

⚠ Questa pubblicazione è parte integrante della macchina e deve essere conservata con cura per eventuali riferimenti futuri. Il documento è protetto da copyright.

2. Panoramica del prodotto

2.1 Il prodotto

La macchina è indicata per la preparazione di caffè espresso con chicchi interi ed è provvista di un montalatte classico per preparare un perfetto cappuccino in modo semplice e veloce. Può anche preparare vapore ed acqua calda.
Speciali caratteristiche della macchina sono:

Gaggia Adapting System

Il caffè è un prodotto naturale e le sue caratteristiche possono cambiare in funzione dell'origine, della miscela e della tostatura. La macchina è dotata di un sistema di auto-regolazione che consente di utilizzare al meglio il Vostro caffè in grani preferito. Si regola automaticamente dopo l'erogazione di alcuni caffè.

Regolazione dell'intensità del caffè

Potete scegliere la Vostra miscela di caffè preferita e regolare la quantità di caffè da macinare in base ai Vostri gusti personali. È possibile l'utilizzo di caffè pre-macinato.

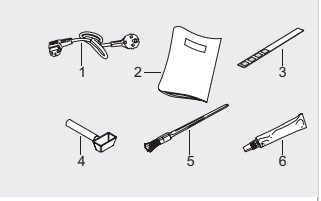
Macinacaffè in ceramica

Le macine in ceramica garantiscono sempre un grado di macinatura perfetto e consentono di regolare la macinatura per soddisfare appieno il Vostro gusto. Questa tecnologia offre una conservazione totale dell'aroma garantendo il vero gusto italiano in ogni tazza.

Funzione di risparmio energetico

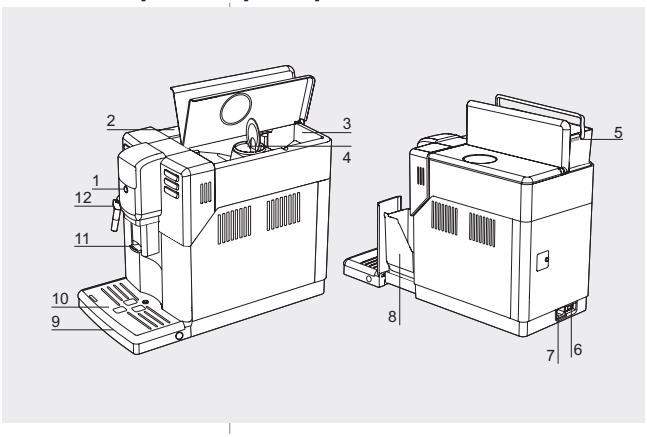
La macchina per caffè espresso superautomatica Gaggia è progettata per il risparmio energetico, come dimostrato dall'etichetta energetica di Classe A. Dopo un tempo di inattività prestabilito, la macchina entra automaticamente in modalità stand-by.

2.2 Accessori



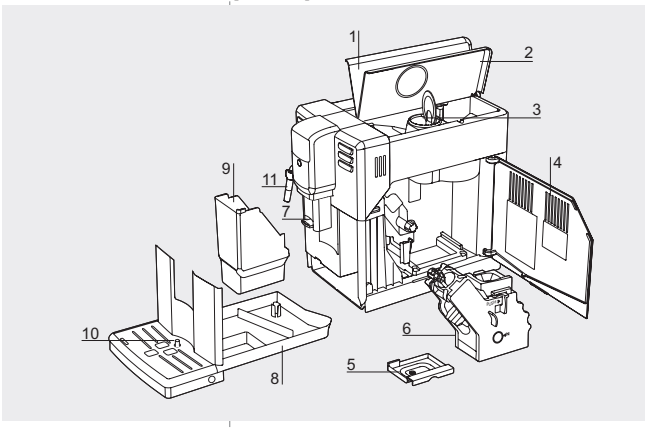
1. Cavo di alimentazione
2. Manuale d'istruzione
3. Provino monouso per test durezza acqua
4. Utensile multifunzione
   - Chiave regolazione macinacaffè
   - Utensile per pulizia condotto caffè
   - Misurino caffè pre-macinato
5. Pennello di pulizia (optional)
6. Grasso lubrificante gruppo caffè (optional)

2.3 Componenti principali



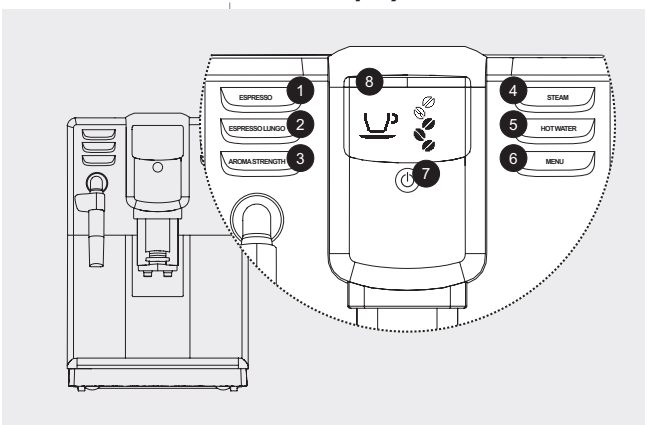
1. Tasto STAND-BY
2. Vano serbatoio acqua
3. Serbatoio caffè in grani
4. Serbatoio caffè pre-macinato
5. Serbatoio acqua estraibile
6. Interruttore generale
   I. ACCESO
   0. SPENTO
7. Alloggiamento spinotto alimentazione
8. Cassetto raccoglifondi
9. Vasca raccogligocce
10. Griglia poggiatazze
11. Erogatore caffè
12. Montalatte classico

2.4 Parti mobili principali



1. Sportello serbatoio acqua
2. Sportello serbatoio caffè in grani
3. Sportello serbatoio caffè pre-macinato
4. Sportello di servizio
5. Cassetto raccogli caffè
6. Gruppo caffè
7. Erogatore caffè
8. Vasca raccogligocce
9. Cassetto raccoglifondi
10. Indicatore 'vasca raccogligocce piena'
11. Montalatte classico
    • Tubo vapore (fisso)
    • Protezione in gomma

2.5 Tasti di comando e display



1. Tasto ESPRESSO
   Tasto ESC
2. Tasto ESPRESSO LUNGO
3. Tasto AROMA STRENGTH
   Tasto OK
4. Tasto STEAM
   Tasto SU
5. Tasto HOT WATER
6. Tasto MENU
   Tasto GIU
7. Tasto STAND-BY
8. Display
   Nell'esempio:
   Menu principale; pronto per l'erogazione

3. Sicurezza

La macchina è dotata di dispositivi di sicurezza. È tuttavia necessario leggere e seguire attentamente il capitolo "3.1 Indicazioni per la sicurezza" nelle presenti istruzioni d'uso in modo da evitare danni accidentali a persone o cose dovuto all'uso scorretto della macchina. Conservare questo manuale per eventuali riferimenti futuri.

3.1 Indicazioni per la sicurezza

- *La sezione "Attenzioni" avvisa l'utente su situazioni di rischio che possono causare lesioni personali gravi, pericolo di vita e/o danni alla macchina.*
- *La sezione "Avvertenze" avvisa l'utente su situazioni di rischio che possono causare lesioni personali lievi e/o danni alla macchina.*

⚠ *Viene richiesta la lettura attenta del manuale prima di eseguire qualsiasi operazione di utilizzo o manutenzione.*

Attenzioni

⚠ *Collegare la macchina a una presa a muro adeguata, la cui tensione principale corrisponda ai dati tecnici dell'apparecchio.*

⚠ *Collegare la macchina a una presa a muro dotata di messa a terra.*

⛔ *Evitare che il cavo di alimentazione penda dal tavolo o dal piano di lavoro o che tocchi superfici calde.*

⛔ *Non immergere la macchina, la presa di corrente o il cavo di alimentazione in acqua: pericolo di shock elettrico!*

⛔ *Non versare liquidi sul connettore del cavo di alimentazione*

⛔ *Non dirigere il getto di acqua calda verso parti del corpo: pericolo di scottature!*

⛔ *Non toccare superfici calde. Utilizzare i manici e le manopole.*

⚠ *Dopo aver spento la macchina dall'interruttore generale posto sul retro, rimuovere la spina dalla presa:*

- se si verificano delle anomalie;

- se la macchina rimarrà inutilizzata per lungo tempo;

- prima di procedere alla pulizia della macchina.

⚠ *Tirare dalla spina e non dal cavo di alimentazione.*

⛔ *Non toccare la spina con le mani bagnate.*

⚠ *Non utilizzare la macchina se la spina, il cavo di alimentazione o la macchina stessa risultano danneggiati.*

⛔ *Non alterare né modificare in alcun modo la macchina o il cavo di alimentazione.*

⚠ *Tutte le riparazioni devono essere eseguite da un centro assistenza autorizzato da Gaggia per evitare qualsiasi pericolo.*

⚠ *La macchina non è destinata all'uso da parte di bambini con età inferiore a 8 anni.*

⚠ *La macchina può essere utilizzata da bambini di 8 anni di età (e superiore) se precedentemente istruiti riguardo ad un utilizzo corretto della macchina e coscienti dei relativi pericoli o sotto la supervisione di un adulto.*

⚠ *Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati da un adulto.*

⚠ *Tenere la macchina e il suo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei minori di 8 anni.*

⚠ *La macchina può essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, mentali, sensoriali o con mancanza di esperienza e/o competenze insufficienti se precedentemente istruite riguardo ad un utilizzo corretto della macchina e coscienti dei relativi pericoli o sotto la supervisione di un adulto.*

⚠ *I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.*

⛀ *Non mettere le dita o altri oggetti dentro all'interno del macina caffè.*

Avvertenze

⚠ *La macchina è prevista per il solo uso domestico e non è indicata per l'utilizzo in ambienti quali mense o zone cucina di negozi, uffici, fattorie o altri ambienti lavorativi.*

⚠ *Posizionare sempre la macchina su una superficie piana e stabile.*

⛀ *Non posizionare la macchina su superfici calde, in prossimità di forni caldi, riscaldatori o analoghe sorgenti di calore.*

⚠ *Immettere nel contenitore sempre e soltanto caffè tostato in grani. Caffè in polvere, solubile, caffè crudo, nonché altri oggetti, se inseriti nel contenitore caffè in grani, possono danneggiare la macchina.*

⚠ *Lasciare raffreddare la macchina prima di inserire o rimuovere qualsiasi componente, le superfici riscaldanti sono soggette a calore residuo dopo l'uso.*

⛀ *Non riempire il serbatoio con acqua calda o bollente. Utilizzare solo acqua fredda potabile non gassata.*

⛀ *Per la pulizia, non utilizzare polveri abrasive o detergenti aggressivi. È sufficiente un panno morbido inumidito con acqua.*

⚠ *Effettuare la decalcificazione della macchina regolarmente. Se questa operazione non viene svolta, l'apparecchio smetterà di funzionare correttamente. In questo caso la riparazione non è coperta da garanzia!*

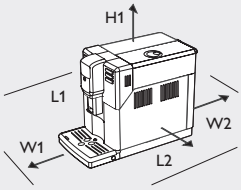
⛀ *Non tenere la macchina a una temperatura inferiore a 0 °C. L'acqua residua all'interno del sistema di riscaldamento può congelare e danneggiare la macchina.*

⛀ *Non lasciare acqua nel serbatoio se la macchina non verrà utilizzata per un lungo periodo. L'acqua potrebbe subire delle contaminazioni. Ogni volta che si usa la macchina, utilizzare acqua fresca.*

4. Operazioni preliminari

⚠ **Si raccomanda di aver letto il capitolo *"3. Sicurezza"*.**

4.1 Collocazione



Per agevolare l'utilizzo della macchina si consiglia di posizionarla in un ambiente adeguato tenendo conto degli spazi di manovra.

Spazi di rispetto

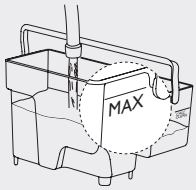
L1	L2	W1	W2	H1
150 mm	221 mm	430 mm	150 mm	340 mm

Disimballo e Posizionamento

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

> Estrarre la macchina dall'imballo.
> Scegliere un piano di appoggio sicuro ed orizzontale, lontano da fonti di calore, al riparo da agenti atmosferici, in un' ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con presa di corrente facilmente accessibile.
> Posizionare la macchina tenendo conto degli spazi di rispetto.

4.2 Riempimento del serbatoio dell'acqua

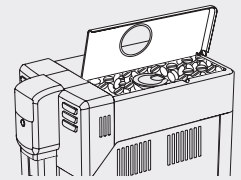


> Sollevare lo sportello del serbatoio dell'acqua.
> Sollevare il serbatoio dell'acqua utilizzando la maniglia.
> Risciacquare il serbatoio dell'acqua con acqua fredda.

⛔ Non riempire il serbatoio dell'acqua con acqua calda, bollente, gassata o con altri liquidi che potrebbero danneggiare il serbatoio stesso e la macchina. Ogni volta che si usa la macchina, utilizzare acqua fresca.

> Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca e fredda fino al livello MAX.
> Reinserire il serbatoio nella macchina, verificando che sia inserito a fondo.

4.3 Riempimento del contenitore per il caffè



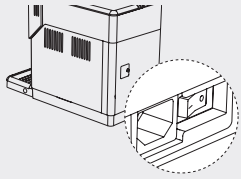
> Sollevare lo sportello del contenitore caffè in grani.

⛔ Non versare troppi chicchi di caffè nel contenitore caffè in grani per non diminuire le prestazioni di macinatura della macchina.

⚠ Caffè in polvere, solubile, caffè crudo, nonché altre sostanze, se inserite nel contenitore caffè in grani, possono danneggiare la macchina. Immettere sempre e soltanto caffè tostato in grani. Non riempire con grani crudi, caramellati o aromatizzati.

> Versare lentamente il caffè in grani nell'apposito contenitore e chiudere lo sportello.

4.4 Collegamento alla rete elettrica ed accensione



> Inserire lo spinotto nell'alloggiamento posto sul retro della macchina.
> Inserire la spina all'estremità opposta del cavo di alimentazione in una presa di corrente a muro dotata di presa a terra, di tensione adeguata, come indicata nella targhetta posta all'interno dello sportello di servizio.
> Portare l'interruttore generale sulla posizione ACCESO per accendere la macchina.
> ⏻ Il tasto STAND-BY lampeggia. Premere il tasto per accendere la macchina. Il display indica che è necessario procedere al caricamento del circuito: procedere come indicato al capitolo *"5.2 Prima accensione"*.

⚠ La pressione prolungata del tasto STAND-BY per oltre 8 secondi causa l'avvio della funzione DEMO MODE. Per uscire dalla funzione, spegnere e riaccendere la macchina usando l'interruttore generale.

5. Attivazione e disattivazione

⚠ **Si raccomanda di aver letto il capitolo *"3. Sicurezza"*.**

5.1 Uso dei tasti di selezione

Alcuni tasti funzione sono utili alla navigazione tra funzioni / menu:
✓ Il tasto OK si usa per selezionare / confermare / terminare la funzione.
↩ Il tasto ESC si usa per tornare al menu principale, un livello alla volta.
∧ Il tasto SU si usa per spostarsi verso l'alto.
∨ Il tasto GIU si usa per spostarsi verso il basso.

5.2 Prima accensione

Prima del primo utilizzo devono essere eseguiti:
- Caricamento del circuito dell'acqua.
- Un ciclo automatico di risciacquo / autopulizia.
- Un ciclo di risciacquo manuale.

5.2.1 Caricamento del circuito dell'acqua

Durante questo processo l'acqua fresca scorre nel circuito interno e la macchina si riscalda. L'operazione richiede alcuni minuti.

> Verificare che il montalatte classico sia installato.

> Posizionare un contenitore sotto il montalatte.



>✓ Premere il tasto OK per avviare il ciclo di caricamento del circuito dell'acqua. La macchina inizia ad erogare acqua calda dal montalatte La barra di avanzamento sul display indica lo stato dell'operazione. Al termine del processo la macchina interrompe automaticamente l'erogazione. Il display indica che la macchina è in fase di riscaldamento. Al termine del riscaldamento, la macchina esegue un ciclo automatico di risciacquo / autopulizia dei circuiti interni.

5.2.2 Ciclo automatico di risciacquo / autopulizia



> Posizionare un contenitore sotto l'erogatore caffè.

⚠ Pericolo scottature! Prestare attenzione ad eventuali schizzi d'acqua calda o vapore.

L'operazione richiede meno di un minuto. Attendere che termini automaticamente.

✓ In caso di necessità, il ciclo può essere interrotto premendo il tasto OK.

> Vuotare il contenitore. La macchina torna al menu principale.
Ora è possibile eseguire il ciclo di risciacquo manuale.

5.2.3 Ciclo di risciacquo manuale

Il ciclo completo di risciacquo manuale si compone di due fasi consecutive:
- Una *"Fase di risciacquo circuito di erogazione caffè"*, da ripetere due volte.
- Una *"Fase di risciacquo circuito di erogazione acqua calda"*.

Fase di risciacquo circuito di erogazione caffè
Durante questa fase, si attiva il ciclo di erogazione caffè.



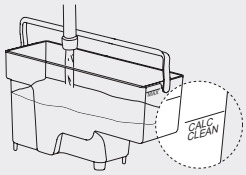
> Posizionare un contenitore sotto l'erogatore caffè.

> ☕ Premere il tasto ESPRESSO LUNGO. La macchina inizia ad erogare caffè.
Ripetere le operazioni precedenti, quindi proseguire.

> Al termine dell'erogazione, vuotare il contenitore.

✓ In caso di necessità, il ciclo può essere interrotto premendo il tasto OK.

Fase di risciacquo circuito di erogazione acqua calda



> Eseguire il capitolo *"4.2 Riempimento del serbatoio dell'acqua"*, riempiendo il serbatoio fino al livello CALC CLEAN.

display rosso



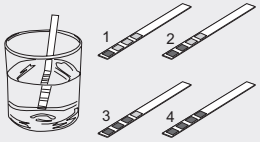
> Seguire le istruzioni indicate al capitolo *"6.4.1 Erogazione acqua calda"*, erogando acqua fino a visualizzare il simbolo 'Serbatoio acqua vuoto'. Vuotare il contenitore.
> Eseguire il capitolo *"4.2 Riempimento del serbatoio dell'acqua"*, riempiendo il serbatoio fino al livello MAX. La macchina è pronta per l'erogazione.

5.3 Regolazioni

La macchina viene fornita con impostazioni di erogazione standard. Per esaltare al meglio qualità e gusto del caffè si consiglia di regolare le impostazioni. In particolar modo, per un gusto più deciso, agire impostando temperatura di erogazione, aroma e grado di macinatura ai valori massimi.

5.3.1 Misurazione e impostazione durezza acqua

La misurazione della durezza dell'acqua è molto importante per:
- Determinare la frequenza di decalcificazione della macchina.
- Il corretto utilizzo del filtro acqua INTENZA+. Consultare il capitolo *"10.2 Filtro acqua INTENZA+"*.



> Immergere in acqua per 1 secondo il provino monouso per il test di durezza dell'acqua (in dotazione con la macchina).
> Estrarre il provino monouso ed attendere 1 minuto.
> Verificare quante bande cambiano di colore, quindi consultare la tabella.

numero bande rosse	valore da impostare	durezza dell'acqua
1	1	acqua molto dolce
2	2	acqua dolce
3	3	acqua dura
4	4	acqua molto dura



Consultare il capitolo *"8.2 Come modificare le impostazioni di fabbrica"* per modificare l'impostazione di durezza acqua.

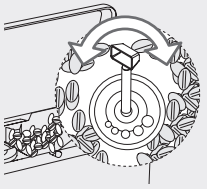
5.3.2 Regolazione intensità dell'aroma



> Premendo il tasto AROMA STRENGTH, ad ogni pressione l'aroma cambia di un grado. Il display cambia in funzione dell'aroma prescelto.

●○○○○	aroma extra leggero	La macchina doserà automaticamente la giusta quantità di caffè.
●●○○○	aroma leggero	
●●●○○	aroma medio	
●●●●○	aroma forte	
●●●●●	aroma extra forte	
	caffè pre-macinato	La giusta quantità di caffè andrà dosata mediante il misurino in dotazione.

5.3.3 Regolazione macinacaffè in ceramica



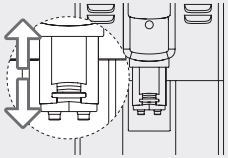
⚠ La regolazione va effettuata esclusivamente mentre la macchina sta macinando caffè in grani.
> Sollevare lo sportello del contenitore caffè in grani.
> Individuare la manopola di regolazione della macinatura. I riferimenti posti attorno alla manopola indicano il grado di macinatura impostato. È possibile impostare cinque diversi gradi di macinatura: dalla posizione più a sinistra, per una macinatura grossa ed un gusto più leggero (grado minimo), alla posizione più a destra, per una macinatura fine e un gusto più forte (grado massimo).
> Posizionare una tazzina sotto l'erogatore caffè.
> Premere il tasto ESPRESSO.
> Mentre la macchina macina, premere e ruotare la manopola di uno scatto alla volta. Servirsi dell'apposita chiave di regolazione macinacaffè fornita in dotazione. La differenza di gusto sarà percepibile dopo aver erogato 2-3 caffè.

5.3.4 Regolazione temperatura di erogazione



Consultare il capitolo *"8.2 Come modificare le impostazioni di fabbrica"* per modificare l'impostazione di temperatura caffè.

5.3.5 Regolazione erogatore caffè



L'erogatore può essere regolato in altezza per meglio adattarsi alla dimensione delle tazze che si desidera utilizzare.

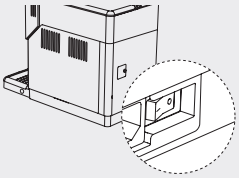
> Per effettuare la regolazione, alzare o abbassare manualmente l'erogatore con le dita.

5.4 Disattivazione e riattivazione

Dopo 15 minuti di inattività, la macchina entra automaticamente in modalità di stand-by. Il tempo di avvio della modalità di stand-by è modificabile. Per sapere come, consultare il capitolo *"8. Impostazioni di fabbrica"*.

⏻ Durante questa fase il tasto STAND-BY lampeggia.

La macchina potrebbe effettuare un ciclo automatico di risciacquo / autopulizia, come descritto al capitolo *"5.2.2 Ciclo automatico di risciacquo / autopulizia"*.



Spegnimento

> Per spegnere completamente la macchina, l'interruttore generale, posto sul retro della macchina, deve essere posizionato su SPENTO.

Riattivazione

> L'interruttore generale, posto sul retro della macchina, deve essere posizionato su ACCESO.

> ⏻ Per riavviare la macchina, premere il tasto STAND-BY.

La macchina potrebbe richiedere il *"5.2.1 Caricamento del circuito dell'acqua"*, oppure effettuare il solo ciclo automatico di risciacquo / autopulizia, come descritto al capitolo *"5.2.2 Ciclo automatico di risciacquo / autopulizia"*.

6. Utilizzo

⚠ **Si raccomanda di aver letto il capitolo *"3. Sicurezza"*.**

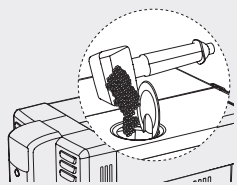
Al fine di preservare la qualità del prodotto, ogni volta che la macchina viene riattivata, il *"5.2.2 Ciclo automatico di risciacquo / autopulizia"* si avvia automaticamente. Se la macchina è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, è consigliabile avviare un *"5.2.3 Ciclo di risciacquo manuale"*.

6.1 Preparazioni a base di solo caffè

La quantità della preparazione in tazza è impostata con un valore di fabbrica. Per modificarla far riferimento al capitolo *"6.1.4 Regolazione lunghezza caffè in tazza durante la preparazione"*.

La macchina consente di erogare una o due preparazioni a base di caffè.

6.1.1 Utilizzo di caffè pre-macinato (una sola specialità)



È possibile selezionare la funzione che utilizza caffè pre-macinato. Consente di erogare una sola preparazione.

⚠ L'inserimento di qualsiasi sostanza che non sia caffè premacinato può causare gravi danni alla macchina. Tali danni NON sono coperti da garanzia.

⚠ Servirsi solo del misurino in dotazione con la macchina. Se la dose è più di una, o eccessiva, la macchina non eroga il prodotto e il caffè macinato sarà scaricato nel cassetto raccoglifondi.

> Sollevare lo sportello del serbatoio e aggiungere un misurino raso di caffè pre-macinato. Se non viene aggiunto caffè pre-macinato, si avrà solo erogazione d'acqua.

> Richiudere lo sportello del serbatoio caffè pre-macinato.



> Premere il tasto AROMA STRENGTH più volte, fino a selezionare la funzione di erogazione del caffè pre-macinato.
Proseguire seguendo le istruzioni successive, relative all'erogazione della specialità desiderata.

6.1.2 Erogazione di una specialità con un pulsante

> Posizionare una tazza sotto l'erogatore caffè.



Un espresso/un espresso lungo

> Per erogare un espresso, premere il tasto ESPRESSO.
> In alternativa, per erogare un espresso lungo, premere il tasto ESPRESSO LUNGO.
Dopo aver effettuato il ciclo di pre-infusione, il caffè inizia a fuoriuscire dall'erogatore.
✓ L'erogazione del caffè si interrompe automaticamente quando viene raggiunto il livello preimpostato; è tuttavia possibile interromperla in anticipo, premendo il tasto OK.
Al termine dell'erogazione, la macchina torna al menu principale.

6.1.3 Erogazione di due specialità con un pulsante (possibile solo con caffè in grani)

> Posizionare due tazze sotto l'erogatore caffè.



Due espresso/due espresso lungo

> Per erogare due espresso, premere il tasto ESPRESSO due volte consecutive.
> In alternativa, per erogare due espresso lungo, premere il tasto ESPRESSO LUNGO due volte consecutive.
Dopo aver effettuato il ciclo di pre-infusione, il caffè inizia a fuoriuscire dall'erogatore.
La macchina esegue due operazioni di macinatura del caffè in sequenza.
✓ L'erogazione del caffè si interrompe automaticamente quando viene raggiunto il livello preimpostato; è tuttavia possibile interromperla in anticipo, premendo il tasto OK.
Al termine dell'erogazione, la macchina torna al menu principale.

6.1.4 Regolazione lunghezza caffè in tazza durante la preparazione

La macchina consente di regolare la quantità di prodotto erogato in base ai propri gusti e alle dimensioni delle tazze. Questa funzione infatti permette di modificare il valore di fabbrica relativo alla quantità di prodotto erogata in tazza. Per un gusto più deciso, agire diminuendo la quantità erogata. Predisporre la macchina all'erogazione di un solo espresso / espresso lungo, posizionando una tazza sotto l'erogatore caffè.



Lunghezza espresso/lunghezza espresso lungo

> Per regolare la lunghezza espresso, tenere premuto il tasto ESPRESSO fino a visualizzare il simbolo MEMO, quindi rilasciare il tasto.
> In alternativa, per regolare la lunghezza espresso lungo, tenere premuto il tasto ESPRESSO LUNGO fino a visualizzare il simbolo MEMO, quindi rilasciare il tasto.
La macchina è in fase di programmazione ed inizia l'erogazione del prodotto scelto.



> ✓ Premere il tasto OK non appena si è raggiunta la quantità desiderata.
A questo punto il tasto è programmato: ad ogni pressione, la macchina erogherà la quantità di prodotto appena memorizzata. Al termine dell'erogazione, la macchina torna al menu principale.

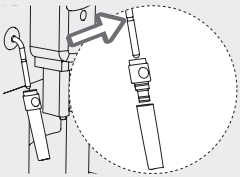
6.2 Montalatte

Questo capitolo illustra come utilizzare il montalatte per emulsionare il latte. Al primo utilizzo procedere ad un'accurata pulizia come descritto nel capitolo *"7.4.1 Ciclo di pulizia del montalatte"*.

⚠ Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda o vapore. Il montalatte può raggiungere temperature elevate. Non toccarlo a mani nude. Utilizzare l'apposita protezione.

Pulizia del circuito acqua

> Verificare che il montalatte classico sia installato.
> Premere il tasto STEAM per erogare del vapore per alcuni secondi.
> ✓ Per interrompere l'erogazione, premere il tasto OK.



Fase di inserimento

> Inserire il montalatte nel tubo vapore fino allo scatto in posizione.

⚠ Pericolo di scottature! Se la macchina è stata utilizzata di recente il tubo vapore potrebbe essere caldo.

⚠ La protezione in gomma deve essere inserita correttamente, non oltre la propria sede, altrimenti il montalatte non funzionerà a dovere.

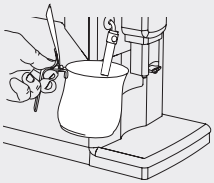
Fase di rimozione

> Sfilare il montalatte dal tubo vapore per rimuoverlo.

6.3 Preparazioni a base di latte e caffè

Per ottenere un cappuccino di buona qualità, si consiglia di utilizzare latte freddo (~5°C / 41°F) con contenuto proteico pari almeno al 3%. È possibile utilizzare latte intero, latte scremato, latte di soia e latte senza lattosio, in base ai gusti personali.

6.3.1 Erogazione di una specialità a base di latte



> Riempire un recipiente con 1/3 di latte freddo.

> Immergere il montalatte nel latte.

⚠ Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di latte o vapore.

⚠ Il montalatte deve essere installato.

Un latte emulsionato

> Premere il tasto STEAM per avviare l'erogazione di vapore.
Attendere il necessario tempo di preriscaldamento.

> Montare il latte compiendo con il contenitore dei leggeri movimenti circolari in alto ed in basso.

> ✓ Quando il latte emulsionato raggiunge la consistenza desiderata, premere il tasto OK per interrompere l'erogazione vapore. La macchina impiega alcuni secondi prima di interrompere l'erogazione completamente.
La macchina smette automaticamente l'erogazione se non viene premuto alcun tasto per 3 minuti.



⚠ Da subito è possibile erogare caffè o acqua calda.

> Per ottenere un cappuccino, erogare un espresso o un espresso lungo, come indicato al capitolo *"6.1 Preparazioni a base di solo caffè"*.

⚠ A fine utilizzo è necessario erogare una piccola quantità di acqua calda in un contenitore, come descritto nel capitolo *"7.4.1 Ciclo di pulizia del montalatte"*.

6.4 Preparazioni a base di acqua calda

6.4.1 Erogazione acqua calda

> Verificare che il montalatte classico sia installato.

> Posizionare un contenitore sotto il montalatte

⚠ Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda o vapore. Il tubo vapore può raggiungere temperature elevate. Non toccarlo a mani nude. Utilizzare l'apposita protezione.



> Premere il tasto HOT WATER per avviare l'erogazione di acqua calda. Attendere il necessario tempo di preriscaldamento. La macchina inizia a erogare acqua calda.
Erogare la quantità di acqua calda desiderata.

> ✓ Per interrompere l'erogazione, premere il tasto OK. Al termine dell'erogazione, la macchina torna al menu principale.

7. Pulizia e manutenzione

Pulizia e manutenzione puntuali della macchina sono fondamentali per prolungarne il ciclo di vita. In caso contrario, la macchina smetterà di funzionare correttamente. Questo capitolo descrive in dettaglio quali operazioni svolgere e con quale frequenza.

⚠ **Si raccomanda di aver letto il capitolo *"3. Sicurezza"*.**

⚠ Tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate a macchina fredda.

⚠ Per pulire la macchina utilizzare un panno morbido inumidito con acqua: non utilizzare alcool, solventi e/o oggetti abrasivi. è possibile lavare in lavastoviglie solamente la griglia appoggia tazze e le parti del montalatte indicate al paragrafo *"7.4.2 Pulizia mensile dei componenti del montalatte"*. Tutti gli altri componenti devono essere lavati con acqua tiepida.

⚠ Danni o usi impropri causati dalle attività di pulizia e manutenzione NON sono coperti da garanzia.

Piano di manutenzione		Macchina	Serbatoio acqua	Contenitori caffè	Gruppo caffè	Montalatte
Al bisogno	capitolo nr.	7.1.1 ; 7.5	7.3.1			7.4.1
Settimanale	capitolo nr.	7.1.2			7.2.1	7.4.2
Mensile	capitolo nr.			7.3.2	7.2.2 ; 7.2.3	

7.1 Pulizia della macchina

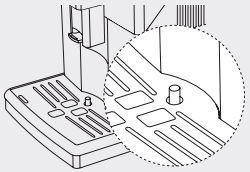
7.1.1 Pulizia della macchina al bisogno

display rosso



⚠ Quando compare il simbolo 'Cassetto raccoglifondi pieno' procedere come di seguito.

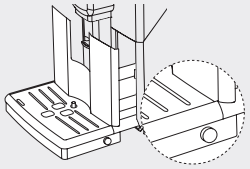
⚠ Pericolo di scottature! Prima di effettuare la pulizia assicurarsi che la macchina, i fondi e l'acqua in vaschetta si siano raffreddati.



⚠ Queste azioni vanno inoltre eseguite ogni volta che l'indicatore 'vasca raccogligocce piena' si solleva. Se l'indicatore è completamente sollevato significa che la vaschetta è completamente piena: prestare attenzione nella rimozione.

A macchina accesa, vuotare e pulire il cassetto raccoglifondi e la vasca raccogligocce.

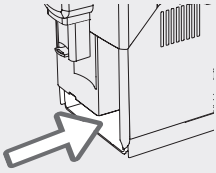
⚠ Se la macchina viene spenta, al riavvio il segnale 'Cassetto raccoglifondi pieno' rimane attivo. Consultare il capitolo *"9.4 Tabella di risoluzione eventuali problemi"*.



> Premere i tasti laterali.
> Rimuovere la vaschetta raccogligocce.
> Rimuovere il cassetto raccoglifondi e vuotarlo.
> Vuotare e lavare la vasca raccogligocce.
> Reinserire il cassetto raccoglifondi nella vasca raccogligocce e riposizionare quest'ultima nella macchina.

⚠ Ulteriori interventi di manutenzione possono essere effettuati solo con la macchina spenta e scollegata dalla rete elettrica.

7.1.2 Pulizia settimanale della macchina



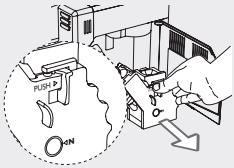
> Seguire passo dopo passo le istruzioni al capitolo *"7.1.1 Pulizia della macchina al bisogno"* fino a raggiungere la sede della vasca raccogligocce. A questo punto pulire la sede della vasca raccogligocce.
> Riposizionare i componenti.

7.2 Pulizia del gruppo caffè

7.2.1 Ciclo di pulizia settimanale del gruppo caffè

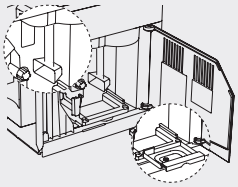
Il gruppo caffè deve essere pulito almeno una volta alla settimana. La pulizia settimanale del gruppo caffè si compone di un ciclo di pulizia con acqua (un accurato risciacquo).

Fase di smontaggio e pulizia

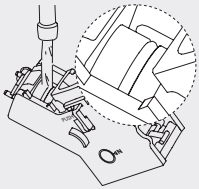


> ⏻ Spegnere la macchina premendo il tasto di STAND-BY. Attendere che il tasto di STAND-BY lampeggi e staccare la spina del cavo di alimentazione.
> Premere i tasti laterali.
> Rimuovere la vaschetta raccogligocce.
> Aprire lo sportello di servizio.
> Per estrarre il gruppo caffè:
- Posizionare il pollice sul tasto PUSH e quindi le altre dita a seguire, sulla maniglia.
- Premere il tasto PUSH tirando la maniglia.

> Estrarlo orizzontalmente senza ruotarlo.



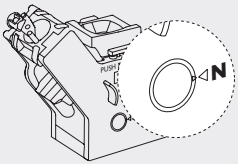
> Pulire a fondo il condotto di uscita del caffè con l'apposito utensile per pulizia, fornito in dotazione con la macchina.
> Rimuovere il cassetto raccogli caffè e lavarlo con cura.



> Lavare accuratamente il gruppo caffè con acqua tiepida e pulire con cura il filtro superiore.

⛔ Non utilizzare detergenti o sapone per pulire il gruppo caffè.

> Lasciare asciugare completamente all'aria il gruppo caffè.
> Pulire accuratamente l'interno della macchina utilizzando un panno morbido inumidito con acqua.

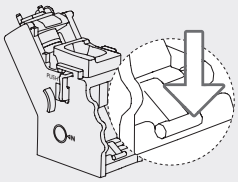


Fase di rimontaggio

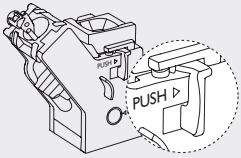
> Inserire il cassetto raccogli caffè nell'apposita sede e assicurarsi che sia posizionato correttamente.

⚠ Se il cassetto raccogli caffè non è posizionato correttamente, il gruppo caffè potrebbe non inserirsi nella macchina.

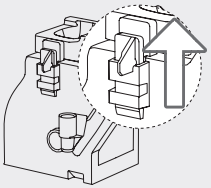
> Assicurarsi che il gruppo caffè sia in posizione di riposo: i due segni di riferimento a lato del gruppo devono corrispondere.



> Se non corrispondono, premere delicatamente la leva verso il basso fino a toccare la base del gruppo caffè, in modo tale che i due segni di riferimento si affianchino.



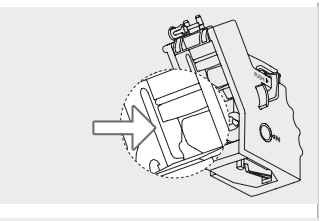
> Premere con forza il tasto PUSH.



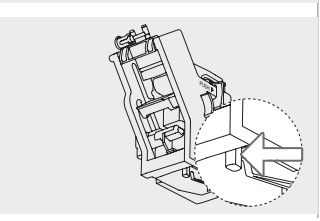
> Assicurarsi che il gancio per il blocco del gruppo caffè sia nella posizione corretta.
> Se è ancora in posizione abbassata spingerlo verso l'alto fino ad agganciarlo correttamente.
> Introdurre di nuovo in sede il gruppo caffè fino ad agganciarlo, senza premere il tasto PUSH.
> Reinserire il cassetto raccoglifondi con la vasca raccogligocce all'interno della macchina e chiudere lo sportello di servizio.

7.2.2 Lubrificazione mensile del gruppo caffè (un ciclo di pulizia con uso di lubrificante)

Lubrificare il gruppo caffè dopo circa 500 caffè o almeno una volta al mese. Il grasso per la lubrificazione del gruppo caffè può essere acquistato separatamente. Per maggiori dettagli consultare il capitolo *"10.1 Prodotti per la manutenzione"*. Eseguire la *"Fase di smontaggio e pulizia"* della procedura *"7.2.1 Ciclo di pulizia settimanale del gruppo caffè"*.

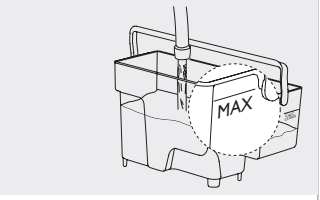


> Applicare il grasso in modo uniforme su entrambe le guide laterali.



> Lubrificare anche l'albero.
Eseguire la *"Fase di rimontaggio"* della procedura *"7.2.1 Ciclo di pulizia settimanale del gruppo caffè"*.

7.2.3 Sgrassatura del gruppo caffè (un ciclo di pulizia con uso di sgrassante)



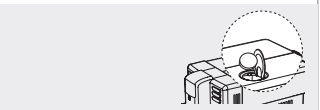
Eseguire questo ciclo di pulizia con pastiglie sgrassanti dopo circa 500 caffè o almeno una volta al mese. Questa operazione completa il processo di manutenzione del gruppo caffè. Le pastiglie sgrassanti sono in vendita separatamente. Per maggiori dettagli consultare il capitolo *"10.1 Prodotti per la manutenzione"*.

⚠ Le pastiglie sgrassanti sono indicate esclusivamente per la pulizia e non hanno funzione decalcificante. Per la decalcificazione, utilizzare il decalcificante Gaggia seguendo la procedura descritta nel capitolo *"7.5 Ciclo di decalcificazione"*.

> Posizionare un contenitore sotto gli erogatori.

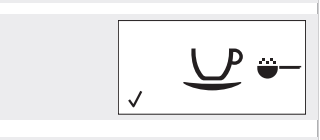
⚠ Pericolo scottature! Prestare attenzione ad eventuali schizzi d'acqua calda o vapore.

> Assicurarsi di riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca fino al livello MAX.



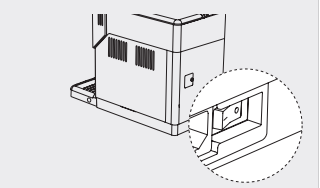
⛔ Non inserire caffè pre-macinato nel serbatoio del caffè pre-macinato.

> Inserire una pastiglia sgrassante nel serbatoio del caffè pre-macinato.



> Selezionare la funzione di erogazione del caffè pre-macinato premendo il tasto AROMA STRENGTH. La macchina è pronta per l'erogazione.

> Premere il tasto ESPRESSO LUNGO. La macchina inizia ad erogare acqua dall'erogatore caffè.



> Non appena la barra di avanzamento ha raggiunto il centro, portare l'interruttore generale sulla posizione SPENTO per spegnere la macchina.
Lasciare agire la soluzione per circa 15 minuti.

> Portare l'interruttore generale sulla posizione ACCESO per accendere la macchina.

> Premere il tasto di STAND-BY. Attendere fino al termine del *"5.2.2 Ciclo automatico di risciacquo / autopulizia"*.
Eseguire un intero *"7.2.1 Ciclo di pulizia settimanale del gruppo caffè"*.
La macchina è pronta per l'erogazione.

7.3 Pulizia dei contenitori

7.3.1 Pulizia del serbatoio dell'acqua

> Rimuovere il filtro acqua dal serbatoio, e lavarlo con acqua fresca.

> Riposizionare il filtro acqua nella sua sede, premendo e ruotando leggermente.

> Riempire il serbatoio con acqua fresca.

7.3.2 Pulizia mensile dei contenitori caffè

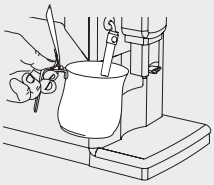
> Una volta al mese, vuotare e pulire il contenitore caffè in grani con un panno umido.

> Riempirlo quindi nuovamente con il caffè in grani.

> Se necessario, pulire il contenitore del caffè pre-macinato con un panno asciutto.

7.4 Pulizia del montalatte

7.4.1 Ciclo di pulizia del montalatte



È importante pulire il montalatte dopo ogni utilizzo, al fine di mantenere l'igiene e garantire perfetta consistenza all'emulsione del latte.

⚠ Il montalatte deve essere installato.

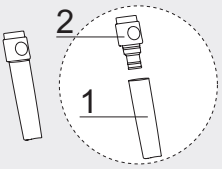
> Premere il tasto STEAM per erogare del vapore per alcuni secondi.

> ✓ Per interrompere l'erogazione, premere il tasto OK.

⚠ Pericolo di scottature! Il tubo vapore e il montalatte potrebbero essere caldi.

> Rimuovere il montalatte e lavarlo con acqua tiepida.

7.4.2 Pulizia settimanale dei componenti del montalatte



La pulizia settimanale è più approfondita.

1. Montalatte
2. Protezione in gomma

⚠ Pericolo di scottature! Se la macchina è stata utilizzata di recente il tubo vapore e il montalatte potrebbero essere caldi.

> Rimuovere il montalatte (1) e lavarlo con acqua tiepida.

> Rimuovere la protezione in gomma (2) e lavarla con acqua fresca.

> Pulire il tubo vapore con un panno umido.

> Eseguire in senso inverso le operazioni precedenti e rimontare il montalatte.

⚠ La protezione in gomma deve essere inserita correttamente, non oltre la propria sede, altrimenti il montalatte non funzionerà a dovere.

7.5 Ciclo di decalcificazione



⚠ Quando viene visualizzato il simbolo CALC CLEAN è necessario procedere alla decalcificazione. Se questa operazione non viene eseguita, la macchina smetterà di funzionare regolarmente: in tal caso la riparazione NON è coperta da garanzia.

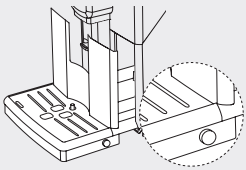
Il ciclo di decalcificazione richiede circa 30 minuti. Si compone di un vero e proprio ciclo di pulizia con utilizzo del decalcificante Gaggia, seguito da un ciclo di risciacquo.

⛔ **Non estrarre il gruppo caffè durante il processo di decalcificazione.**

⛔ Non bere la soluzione decalcificante ed i prodotti erogati dal ciclo.

⚠ Usare esclusivamente la soluzione decalcificante Gaggia. L'utilizzo di altri prodotti può causare danni alla macchina e lasciare residui nell'acqua. La soluzione decalcificante Gaggia è in vendita separatamente. Per maggiori dettagli consultare il capitolo *"10.1 Prodotti per la manutenzione"*.

Fase di preparazione



> Premere i tasti laterali.

> Rimuovere la vaschetta raccogligocce.

> Rimuovere il cassetto raccoglifondi e vuotarlo.

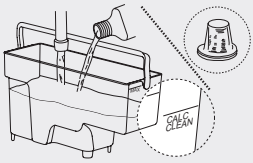
> Vuotare e lavare la vasca raccogligocce.

> Riposizionare tutti i componenti.

> Posizionare un contenitore capiente (1,5 l) sotto l' erogatore.

> Se installato, rimuovere il montalatte dal tubo vapore.

Fase di decalcificazione



⚠ Se presente il filtro acqua INTENZA+ estrarre il filtro dal serbatoio dell'acqua e sostituirlo con il filtrino bianco originale.

> Versare tutta la soluzione decalcificante nel serbatoio acqua.

> Quindi riempire il serbatoio con acqua fresca fino al livello CALC CLEAN.

> Riposizionare il serbatoio dell'acqua nella macchina.



> Premere il tasto MENU e scorrere fino alla funzione di decalcificazione.
> ✓ Premere il tasto OK per selezionare la funzione.



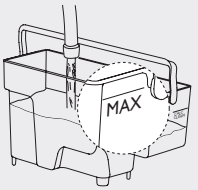
> ✓ Premere il tasto OK per avviare il ciclo di decalcificazione. La macchina inizia ad erogare soluzione decalcificante ad intervalli. La barra indica lo stato di avanzamento del ciclo.

⚠ Il ciclo può essere messo in pausa premendo il tasto ESC e riavviato premendo il tasto OK. Ciò consente di svuotare il contenitore o di assentarsi per un breve periodo.

Lasciar proseguire l'erogazione finché il serbatoio dell'acqua si svuota.

display rosso





> Estrarre il serbatoio dell'acqua e risciacquarlo.
> **Riempirlo con acqua fresca fino al livello MAX e reinserirlo nella macchina.**
> Rimuovere e vuotare il contenitore.
Ripetere per intero la sequenza di operazioni descritta nella precedente *"Fase di preparazione"* e proseguire con la successiva *"Fase di risciacquo"*.

Fase di risciacquo



> ✓ Premere il tasto OK per avviare il ciclo di risciacquo.

⚠ Il ciclo può essere messo in pausa premendo il tasto ESC e riavviato premendo il tasto OK. Ciò consente di svuotare il contenitore o di assentarsi per un breve periodo.

⚠ Se il serbatoio dell'acqua non è stato riempito fino al livello MAX la macchina può richiedere l'esecuzione di un altro ciclo di risciacquo. In questo caso, riempire il serbatoio dell'acqua fino a livello MAX, reinserirlo e ripetere la *"Fase di risciacquo"*.

Lasciar proseguire l'erogazione finché il processo termina automaticamente.



> ✓ Premere il tasto OK per uscire dal ciclo di decalcificazione. La macchina esegue il processo di riscaldamento e risciacquo automatico.
> Rimuovere e vuotare il contenitore dell'acqua erogata.
Effettuare la procedura di *"7.4.2 Pulizia settimanale dei componenti del montalatte"*.
Effettuare la procedura di *"7.2.1 Pulizia settimanale del gruppo caffè (un ciclo di pulizia)"*.

⚠ Se in dotazione, rimuovere il filtrino bianco e riposizionare il filtro acqua INTENZA+.

Al termine la macchina torna al menu principale.
Riposizionare il montalatte sul tubo vapore.
È consigliabile eseguire un *"5.2.3 Ciclo di risciacquo manuale"*.

7.5.1 Interruzione del ciclo di decalcificazione

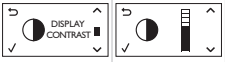
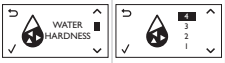
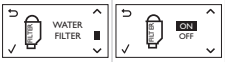


> Verificare il collegamento elettrico e riaccendere la macchina.
> ✓ Se il processo è stato interrotto in fase *"Fase di decalcificazione"*, il segnale di decalcificazione rimane attivo: premere il tasto OK per riattivare il ciclo.
> Altrimenti eseguire un *"5.2.3 Ciclo di risciacquo manuale"*.

8. Impostazioni di fabbrica

8.1 Lista delle impostazioni di fabbrica

Display	Impostazione	Valore	Descrizione
	Temperatura caffè	medio	Regolazione della temperatura di erogazione del caffè.
	Stand-by	15 minuti	Regolazione del tempo di ingresso in stand-by.

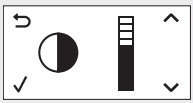
Display	Impostazione	Valore	Descrizione
	Contrasto	medio	Regolazione del contrasto del display.
	Durezza acqua	4 (acqua molto dura)	Regolazione della durezza dell'acqua di utilizzo. Per ulteriori dettagli consultare il capitolo *"5.3.1 Misurazione e impostazione durezza acqua"*.
	Filtro acqua INTENZA+	OFF (non installato)	Impostazione filtro INTENZA+. Per ulteriori dettagli consultare il capitolo *"10.2 Filtro acqua INTENZA+"*.

8.2 Come modificare le impostazioni di fabbrica

È possibile personalizzare le funzioni della macchina, accedendo al menu di programmazione. La macchina deve essere accesa e pronta per l'erogazione.
Se necessario, consultare il capitolo *"8.1 Lista delle impostazioni di fabbrica"*.



> Premere il tasto MENU e scorrere la lista delle funzioni fino a visualizzare la funzione di cui si vuole modificare l'impostazione.
Nota: Le immagini a lato si riferiscono ad una funzione di esempio.
> Premere il tasto OK per selezionare la funzione desiderata.
Una volta selezionata:



> Premere il tasto SU per aumentare il valore.
> Premere il tasto GIU per diminuire il valore.
> Premere il tasto OK per confermare l'impostazione.
A modifica avvenuta appare il messaggio OK.

⚠ I valori modificati ma non confermati non vengono memorizzati.

> Premere il tasto ESC per uscire dal menu.
La macchina esce automaticamente dalla modalità di programmazione se non viene premuto alcun tasto per 3 minuti.

8.3 Ripristino impostazioni di fabbrica

È possibile ripristinare le impostazioni di fabbrica, accedendo al menu di programmazione. La macchina deve essere accesa e pronta per l'erogazione.



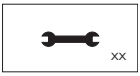
> Premere il tasto MENU e scorrere la lista delle funzioni fino alla funzione di ripristino.
> Premere il tasto OK per selezionare la funzione.
A modifica avvenuta appare il messaggio OK.
> Premere il tasto ESC per uscire dalla programmazione.
La macchina esce automaticamente dalla modalità di programmazione se non viene premuto alcun tasto per 3 minuti.

9. Risoluzione problemi

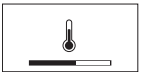
Questo capitolo riassume i problemi più comuni che potrebbero interessare la Vostra macchina. Se le informazioni riportate di seguito non Vi aiutano a risolvere il problema, consultate la pagina FAQ al sito www.gaggia.com, oppure contattate la hotline Gaggia. I contatti sono indicati nel libretto di garanzia fornito separatamente o all'indirizzo www.gaggia.com.
La macchina è provvista di un sistema di colori per semplificare l'interpretazione dei segnali a display. Il codice cromatico dei simboli è basato sul principio del semaforo.

9.1 Riepilogo segnali di allarme: display di colore rosso

Display	Descrizione	Azione
	Vasca raccogligocce e cassetto raccoglifondi da reinserire; sportello di servizio da richiudere.	Consultare il capitolo *"7.1.1 Pulizia della macchina al bisogno"* per riposizionare i componenti nelle loro sedi.
	Caffè in grani esaurito.	Seguire le istruzioni indicate al capitolo *"4.3 Riempimento del contenitore per il caffè"*.

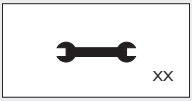
Display	Descrizione	Azione
	Gruppo caffè non inserito.	Chiudere lo sportello di servizio. Spegnere e riaccendere la macchina. Il gruppo caffè ritorna automaticamente in posizione.
	Cassetto raccoglifondi pieno.	Svuotare il cassetto raccoglifondi come descritto al capitolo *"7.1.1 Pulizia della macchina al bisogno"*.
	Serbatoio dell'acqua vuoto.	Seguire le istruzioni indicate al capitolo *"4.2 Riempimento del serbatoio dell'acqua"*.
	La macchina non funziona.	Seguire le istruzioni indicate al capitolo *"9.3 La macchina non funziona"*.

9.2 Riepilogo segnali di avviso

Display	Descrizione	Azione
	Macchina pronta per l'erogazione dei prodotti: contenitore con caffè in grani vuoto.	Seguire le istruzioni indicate al capitolo *"4.3 Riempimento del contenitore per il caffè"*.
	Macchina pronta per l'erogazione dei prodotti: filtro acqua INTENZA+ da sostituire.	Seguire le istruzioni indicate al capitolo *"10.2.2 Sostituzione INTENZA+"*.
	Macchina in attesa di attivare il processo di caricamento del circuito dell'acqua.	Seguire le istruzioni indicate al capitolo *"5.2.1 Caricamento del circuito dell'acqua"*.
	La macchina deve essere decalcificata.	Seguire le istruzioni indicate al capitolo *"7.5 Ciclo di decalcificazione"*.
	Macchina in fase di riscaldamento.	Attendere.
	Macchina in fase di risciacquo.	Attendere.
	Gruppo caffè in fase di ripristino.	Attendere.

9.3 La macchina non funziona

display rosso



Nel caso si attivi il segnale di allarme che indica errore macchina, nell'angolo del display in basso a destra viene visualizzato il codice d'errore.

Consultare la successiva tabella.

Codice d'errore	Comportamento	Comportamento	Azione
1	Macinacaffè bloccato	Macinacaffè bloccato	Pulire a fondo il condotto caffè come descritto al capitolo *"7.2.1 Ciclo di pulizia settimanale del gruppo caffè"*.
3 - 4	Gruppo bloccato, non si riesce ad estrarre	Gruppo bloccato, non si riesce ad estrarre	Chiudere lo sportello di servizio. Spegnere e riaccendere la macchina. Attendere la comparsa del segnale 'Macchina pronta per l'erogazione' e quindi rimuovere il gruppo caffè.
5	Errore sul circuito idraulico	Errore sul circuito idraulico	Rimuovere e reinserire un paio di volte il serbatoio dell'acqua, assicurandosi di riposizionarlo correttamente. Verificare che il vano serbatoio acqua sia pulito.

Per qualsiasi altro codice d'errore:

> Spegnere la macchina e riaccenderla dopo 30 secondi.

> Eseguire 2 o 3 tentativi.

Se la macchina non si avvia, contattare la hotline Gaggia e comunicare il codice di errore indicato sul display. I contatti sono indicati nel libretto di garanzia fornito separatamente o all'indirizzo www.gaggia.com.

9.4 Tabella di risoluzione eventuali problemi

Comportamento	Causa	Azione
La macchina non si accende.	Macchina non collegata alla rete elettrica oppure interruttore generale su SPENTO.	Collegare la macchina alla rete elettrica e portare l'interruttore generale su ACCESO.
Macchina in simulazione di funzionamento.	Il tasto STAND-BY è stato premuto per più di 8 secondi.	Spegnere e riaccendere la macchina utilizzando l'interruttore generale.
La vasca raccogligocce si riempie velocemente.	Per garantire un caffè perfetto ad ogni erogazione, la macchina si risciacqua e si riscalda facendo scorrere l'acqua nella vasca raccogligocce.	Svuotare la vasca raccogligocce. Per evitare che l'acqua di risciacquo finisca nella vasca raccogligocce, posizionare una tazza sotto i beccucci di erogazione.
Il segnale 'Cassetto raccoglifondi pieno' rimane attivo, anche se il cassetto è vuoto o con pochi fondi.	È stato svuotato il cassetto raccoglifondi mentre la macchina era spenta.	Dopo aver vuotato il cassetto raccoglifondi, attendere la comparsa del segnale 'Sportello di servizio da richiudere'. Riposizionare i componenti.
Impossibile estrarre il gruppo caffè.	Il gruppo caffè è fuori posizione.	Chiudere lo sportello di servizio. Spegnere e riaccendere la macchina. Attendere la comparsa del segnale 'Macchina pronta per l'erogazione' e quindi rimuovere il gruppo caffè.
	Il cassetto raccoglifondi è inserito.	Estrarre il cassetto raccoglifondi prima di rimuovere il gruppo caffè.
Impossibile inserire il gruppo caffè	Il gruppo caffè non è in posizione di riposo.	Assicurarsi che il gruppo caffè sia in posizione di riposo come descritto al capitolo *"7.2.1 Ciclo di pulizia settimanale del gruppo caffè"*, *"Fase di rimontaggio"*.
	Il motoriduttore non è in posizione corretta.	Inserire la vasca raccogligocce ed il cassetto raccoglifondi. Chiudere lo sportello di servizio. Accendere la macchina senza che il gruppo caffè sia inserito. Il motoriduttore ritorna in posizione corretta. Spegnere la macchina e reinserire il gruppo come descritto al capitolo *"7.2.1 Ciclo di pulizia settimanale del gruppo caffè"*, *"Fase di rimontaggio"*.
Il caffè ha poca crema oppure è troppo acquoso.	Le macine sono impostate per una macinatura grossa.	Regolare il grado di macinatura come descritto al capitolo *"5.3.3 Regolazione macinacaffè in ceramica"*.
	La miscela non è adatta, il caffè non è fresco di torrefazione oppure è macinato troppo grosso.	Cambiare miscela di caffè o regolare il grado di macinatura come descritto al capitolo *"5.3.3 Regolazione macinacaffè in ceramica"*.
	La macchina deve eseguire l'autoregolazione.	Erogare alcuni caffè.
Fuoriesce caffè all'esterno dell'erogatore.	L'erogatore è otturato.	Pulire l'erogatore e i suoi fori di uscita utilizzando uno stuzzicadenti.
Il caffè non è abbastanza caldo.	Le tazze sono fredde.	Scaldare le tazze con acqua calda.
	La temperatura non è regolata correttamente.	Regolare la temperatura come descritto nel capitolo *"5.3.4 Regolazione temperatura di erogazione"*.
	Il circuito della macchina è intasato dal calcare.	Decalcificare la macchina come descritto al capitolo *"7.5 Ciclo di decalcificazione"*.

Comportamento	Causa	Azione
La macchina macina i chicchi di caffè ma il caffè non fuoriesce.	Manca acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua e ricaricare il circuito come descritto al capitolo *"5.2.1 Caricamento del circuito dell'acqua"*.
	Il gruppo caffè è sporco.	Pulire il gruppo caffè come descritto al capitolo *"7.2.1 Ciclo di pulizia settimanale del gruppo caffè"*.
	Il circuito non è carico.	Caricare il circuito come descritto al capitolo *"5.2.1 Caricamento del circuito dell'acqua"*.
	L'erogatore è sporco.	Pulire l'erogatore e i suoi fori di uscita utilizzando uno stuzzicadenti.
	La macchina deve eseguire l'autoregolazione.	Erogare alcuni caffè.
Il caffè fuoriesce lentamente.	Il caffè è troppo fine.	Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come descritto al capitolo *"5.3.3 Regolazione macinacaffè in ceramica"*.
	Il circuito non è carico.	Caricare il circuito come descritto al capitolo *"5.2.1 Caricamento del circuito dell'acqua"*.
	Il gruppo caffè è sporco.	Pulire il gruppo caffè come descritto al capitolo *"7.2.1 Ciclo di pulizia settimanale del gruppo caffè",*.
	La macchina deve eseguire l'autoregolazione.	Erogare alcuni caffè.
La macchina impiega troppo tempo per scaldarsi o la quantità di acqua erogata è insufficiente.	Il circuito della macchina è intasato dal calcare.	Decalcificare la macchina come descritto al capitolo *"7.5 Ciclo di decalcificazione"*.
Il latte montato è troppo freddo.	Le tazze sono fredde.	Scaldare le tazze con acqua calda.
Il latte non si emulsiona.	Il montalatte è sporco o non inserito correttamente.	Pulire il montalatte come descritto al capitolo *"7.4.2 Pulizia settimanale dei componenti del montalatte"* ed inserirlo correttamente come descritto al capitolo *"6.2 Montalatte"*, *"Fase di inserimento"*.
	Il tipo di latte utilizzato non è idoneo all'emulsione.	Consultare il capitolo *"6.3 Preparazioni a base di latte e caffè"*.

10. Accessori e prodotti per la manutenzione

10.1 Prodotti per la manutenzione

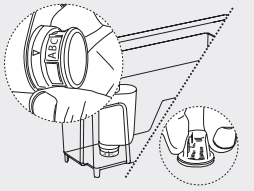
Per la pulizia e la decalcificazione usare solo i prodotti per la manutenzione Gaggia.
In caso di difficoltà nel reperire i prodotti per la manutenzione della macchina, contattare la hotline Gaggia del Vostro Paese. I contatti sono indicati nel libretto di garanzia fornito separatamente o all'indirizzo www.gaggia.com.

PRODOTTI PER MANUTENZIONE	
	Prodotto
•	Decalcificante
•	Cartuccia filtro acqua INTENZA+
•	Grasso lubrificante gruppo caffè
•	Pastiglie sgrassanti
•	Sistema di pulizia circuito latte
•	Kit manutenzione

10.2 Filtro acqua INTENZA+

Si consiglia di installare il filtro acqua INTENZA+ che limita la formazione di calcare all'interno della macchina e dona un aroma più intenso al Vostro caffè.
L'acqua è un elemento fondamentale nella preparazione del caffè: per questo è estremamente importante filtrarla sempre in modo professionale. Il filtro acqua INTENZA+ previene la formazione di depositi minerali, migliorando la qualità dell'acqua. è in vendita separatamente.

10.2.1 Installazione INTENZA+



> Rimuovere il filtrino bianco dal serbatoio dell'acqua e conservarlo in un luogo asciutto.

Fase di impostazione filtro

> Rimuovere il filtro acqua INTENZA+ dalla confezione, immergerlo verticalmente in acqua fredda, con l'apertura verso l'alto, e premere piano ai lati per far uscire le bolle d'aria.

⚠ Ai fini del corretto utilizzo del filtro è necessario aver eseguito la misurazione di durezza acqua, come indicato al capitolo *"5.3.1 Misurazione e impostazione durezza acqua"*.

> Impostare il filtro acqua INTENZA+ a seconda delle misurazioni effettuate, agendo sulla base del filtro:

Lettera sul filtrino	Durezza acqua	Quadrati sul provino
A	acqua dolce	1 - 2
B	acqua dura (standard)	3
C	acqua molto dura	4

> Inserire il filtro acqua INTENZA+ nel serbatoio d'acqua vuoto.
> Spingerlo fino al punto più basso possibile.
> Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca e reinserirlo nella macchina.
Erogare tutta l'acqua contenuta nel serbatoio come spiegato al capitolo *"6.4.1 Erogazione acqua calda"*.
> Riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua.

Fase di impostazione macchina in installazione

> ☰ Premere il tasto MENU e scorrere fino alla funzione 'Filtro INTENZA+'. Il valore di fabbrica è OFF (filtro non attivo).



> ^ Premere il tasto SU per selezionare il valore ON.
> ✓ Premere il tasto OK per confermare la modifica.

⚠ I valori modificati ma non confermati non vengono memorizzati.

Con il valore ON, la macchina è programmata per informare l'utente della necessità di sostituire il filtro acqua INTENZA+.
Una volta attivato il filtro INTENZA+ sul display non viene visualizzata nessuna icona.

> ↩ Premere il tasto ESC per uscire dalla programmazione.
La macchina esce automaticamente dalla modalità di programmazione se non viene premuto alcun tasto per 3 minuti. Al termine la macchina torna al menu principale.

10.2.2 Sostituzione INTENZA+



Compare il segnale 'Filtro acqua INTENZA+ da sostituire'.
Procedere alla sostituzione del filtro acqua INTENZA+ come descritto al capitolo *"10.2.1 Installazione INTENZA+"* limitatamente alla sola *"Fase di impostazione filtro"*, quindi procedere come di seguito.



Fase di impostazione macchina in sostituzione

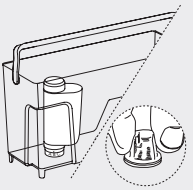
> ☰ Premere il tasto MENU e scorrere fino alla funzione 'Filtro INTENZA+'. Il valore di fabbrica è ON (filtro attivo).



> Se si desidera sostituire il filtro INTENZA+ con un nuovo filtro INTENZA+, premere il tasto GIU fino a selezionare il valore RESET. In alternativa, se si desidera rimuovere il filtro INTENZA+ senza sostituirlo, selezionare il valore OFF.

> Premere il tasto OK per confermare la modifica.

⚠ I valori modificati ma non confermati non vengono memorizzati.



Con il valore RESET la macchina è programmata per gestire un nuovo filtro acqua INTENZA+. Viceversa con il valore OFF è necessario inserire nel serbatoio il filtrino bianco rimosso in precedenza.

> Premere il tasto ESC per uscire dalla programmazione.

La macchina esce automaticamente dalla modalità di programmazione se non viene premuto alcun tasto per 3 minuti. Alla termine dell'erogazione, la macchina torna al menu principale.

11. Caratteristiche tecniche

Il costruttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche per migliorare il prodotto. Tutte le quantità preimpostate sono indicative.

Descrizione	**Valore**		
Materiale corpo	Termoplastico		
Dimensioni (l x a x p)	221 x 340 x 430 mm		
Peso	7,5 kg		
Lunghezza cavo	800 - 1200 mm		
Pannello di comando	Frontale		
Dimensioni tazze	Fino a 152 mm		
Serbatoio acqua	1,8 litri - Estraibile		
Capacità contenitore caffè in grani	250 g		
Capacità cassetto raccoglifondi	15		
Pressione pompa	15 bar		
Caldaia	Caldaia inox		
Dispositivi di sicurezza	Termofusibile		
Consumo in modalità risparmio energetico	< 1 Wh		
Tensione nominale - Potenza nominale - Alimentazione	Consultare la targhetta posta all'interno dello sportello di servizio.		
Quantità predefinite	**default**	**min**	**max**
ESPRESSO	40 ml	10 ml	230 ml
ESPRESSO LUNGO	120 ml	10 ml	230 ml

Campi elettromagnetici

Questo apparecchio è conforme a tutti gli standard e le normative applicabili in materia di esposizione ai campi elettromagnetici.

12. Trasporto e smaltimento



Questo simbolo su un prodotto indica che il prodotto è coperto dalla direttiva europea 2012/19 / UE. Informatevi sul sistema di raccolta differenziata in vigore per i prodotti elettrici ed elettronici. Seguire le regole locali e non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici. Il corretto smaltimento dei vecchi prodotti aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

13. Garanzia ed Assistenza

Garanzia
Per informazioni dettagliate sulla garanzia e sulle condizioni ad essa collegate, consultare il libretto di garanzia fornito separatamente.
La ditta costruttrice si riserva il diritto di apportare miglioramenti ai propri modelli, pur mantenendo intatte le caratteristiche essenziali descritte nel presente manuale.

Assistenza
Vogliamo assicurarci che siate soddisfatti della Vostra macchina.
Se avete bisogno di supporto o assistenza, visitate il sito web di Gaggia www.gaggia.com oppure contattate la hotline Gaggia del Vostro Paese.

13.1 Come contattare Gaggia

I contatti sono indicati nel libretto di garanzia fornito separatamente o all'indirizzo www.gaggia.com.

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

GAGGIA S.p.A.

Sede Legale/Registered Office
Piazza Eleonora Duse, 2
20122 MILANO

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano (BO)
+39 0534 771111
www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO

Rev. 01 19.05.2015

GAGGIA

MILANO



DEUTSCH

GAGGIA ANIMA

Bedienungsanleitung

CE

Inhalte

1. Einführung 1

2. Vollständige Ansicht des Produktes 1
2.1 Das Produkt 1
2.2 Zubehör 1
2.3 Hauptbestandteile 2
2.4 Abnehmbare Teile 2
2.5 Bedientasten und Display 2

3. Sicherheit 3
3.1 Sicherheitshinweise 3

4. Vorbereitung 5
4.1 Aufstellung 5
4.2 Füllung des Wassertanks 5
4.3 Füllung des Kaffeebohnenbehälters 5
4.4 Einstecken und Starten 5

5. Ein- und Ausschalten 6
5.1 Verwendung der Anwahltasten 6
5.2 Erste Einschaltung 6
5.2.1 Entlüftung des Wassersystems 6
5.2.2 Automatischer Spülzyklus/ Selbstreinigungszyklus 6
5.2.3 Manueller Spülzyklus 6
5.3 Einstellungen 7
5.3.1 Messen und Programmierung der Wasserhärte 7
5.3.2 Einstellung Aromaintensität 7
5.3.3 Einstellung des Keramikmahlwerks 7
5.3.4 Einstellung der Brühtemperatur 8
5.3.5 Einstellung Kaffeeauslauf 8
5.4 Deaktivierung und Reaktivierung 8

6. Bedienung 8
6.1 Zubereitung von Getränken mit Kaffee 8
6.1.1 Verwendung von vorgemahlenem Kaffee (nur eine Spezialität) 8
6.1.2 Ausgabe eines Produktes mit einer Taste 9
6.1.3 Ausgabe von zwei Produkten mit einer Taste (nur bei der Verwendung von Kaffeebohnen möglich) 9
6.1.4 Einstellung Kaffeemenge in der Tasse während der Zubereitung 9
6.2 Milchaufschäumer 9
6.3 Zubereitung von Getränken mit Milch und Kaffee 10
6.3.1 Ausgabe eines Milchgetränks 10
6.4 Getränke mit Heißwasser 10
6.4.1 Heißwasserausgabe 10

7. Reinigung und Pflege 10
7.1 Reinigung des Geräts 11
7.1.1 Reinigung des Geräts bei Bedarf 11
7.1.2 Wöchentliche Reinigung des Geräts 11
7.2 Reinigung der Brühgruppe 11
7.2.1 Wöchentlicher Reinigungszyklus der Brühgruppe 11
7.2.2 Monatliche Schmierung der Brühgruppe (ein Reinigungszyklus unter Verwendung eines Schmiermittels) 12
7.2.3 Monatliche Entfettung der Brühgruppe (ein Reinigungszyklus unter Verwendung eines Entfetters) 13
7.3 Reinigung der Behälter 13
7.3.1 Reinigung des Wassertanks 13
7.3.2 Monatliche Reinigung des Kaffeefachs 13
7.4 Reinigung des Milchaufschäumers 14
7.4.1 Reinigungszyklus des Milchaufschäumers . . . 14
7.4.2 Wöchentliche Reinigung der Teile des Milchaufschäumers 14
7.5 Entkalkungszyklus 14
7.5.1 Unterbrechung des Entkalkungszyklus 15

8. Default-Einstellungen 15
8.1 Liste der Default-Einstellungen 15
8.2 Änderung der Default-Einstellungen 16
8.3 Zurücksetzen auf die Default-Einstellungen 16

9. Problemlösung 16
9.1 Zusammenfassung Alarmsignale: rotes Display 16
9.2 Zusammenfassung Hinweissignale 17
9.3 Das Gerät funktioniert nicht 17
9.4 Tabelle Problemlösung 18

10. Pflege-Zubehör und Produkte 19
10.1 Pflege-Produkte 19
10.2 INTENZA+ Wasserfilter 20
10.2.1 Installation INTENZA+ 20
10.2.2 Austausch INTENZA+ 20

11. Technische Eigenschaften 21

12. Transport und Entsorgung 21

13. Garantie und Kundendienst 22
13.1 Kontakt Gaggia 22

Symbole

Die folgenden Symbole werden in einigen Teilen der Bedienungsanleitung benutzt:

⛔	Kennzeichnet Vorgänge, die keinesfalls ausgeführt werden dürfen.
⚠	Kennzeichnet Vorgänge, bei denen besondere Aufmerksamkeit erforderlich ist.
>	Anforderung des angegebenen Vorgangs.

1. Einführung

Vorwort

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf eines Kaffeevollautomaten Gaggia Anima!

In dieser Bedienungsanleitung finden Sie alle erforderlichen Informationen für die Inbetriebnahme, den Gebrauch, die Reinigung und Entkalkung Ihres Geräts.

- Im Kapitel *"2. Vollständige Ansicht des Produktes"* können Sie sich mit den verschiedenen Tasten und Teilen des Geräts vertraut machen.
- Das Kapitel *"3. Sicherheit"* sollte aufmerksam gelesen werden, um eventuelle Gefahren durch einen falschen oder unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zu vermeiden.
- Kapitel *"4. Vorbereitung"* und *"5. Ein- und Ausschalten"* beschreiben Schritt für Schritt die Aufstellung und die Vorbereitung auf den Betrieb des Geräts.
- Kapitel *"6. Bedienung"* beschreibt, wie das Gerät bedient wird und liefert eine Liste aller Getränke, die mit dem Gerät zubereitet werden können.
- Kapitel *"7. Reinigung und Pflege"* beschreibt die Vorgänge, mit denen Ihr Gerät in Top-Form bleibt.
- Für alle Fragen zum Betrieb ist auf Kapitel *"9. Problemlösung"* Bezug zu nehmen.
- In den anderen Kapiteln finden Sie Hilfe für die schnelle Verwendung.

Hinweise

⚠ Das vorliegende Dokument stellt einen wesentlichen Bestandteil des Geräts dar und muss für eine spätere Verwendung aufbewahrt werden. Das Dokument ist urheberrechtlich geschützt.

2. Vollständige Ansicht des Produktes

2.1 Das Produkt

Das Gerät dient der Zubereitung von Kaffee mit ganzen Bohnen und ist mit einem klassischen Milchaufschäumer für die einfache und schnelle Zubereitung eines perfekten Cappuccino ausgestattet. Es kann auch Dampf und Heißwasser ausgeben.

Das Gerät verfügt über folgende besondere Eigenschaften:

Gaggia Adapting System

Kaffee ist ein Naturprodukt und seine Eigenschaften können je nach Herkunft, Mischung und Röstung unterschiedlich sein. Das Gerät ist mit einem System zur Selbsteinstellung ausgestattet, mit dem Sie den Geschmack Ihrer bevorzugten Kaffeebohnen optimal genießen können. Es reguliert sich automatisch nach der Ausgabe von einigen Tassen Kaffee.

Einstellung Kaffeestärke

Wählen Sie Ihre Lieblings-Kaffeemischung aus und stellen Sie die zu mahlende Kaffeemenge nach Ihrem persönlichen Geschmack ein. Es besteht auch die Möglichkeit der Anwahl der Funktion Vorgemahlener Kaffee.

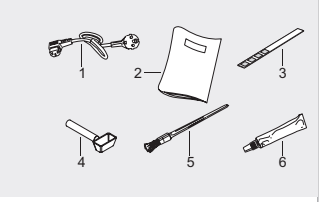
Keramikmahlwerk

Die Keramikmahlwerke garantieren einen stets perfekten Mahlgrad und können eingestellt werden, um den Mahlgrad des Kaffees an Ihren persönlichen Geschmack anzupassen. Diese Technologie garantiert eine vollständige Bewahrung des Aromas und damit einen echten italienischen Kaffeegenuss.

Energiesparmodus

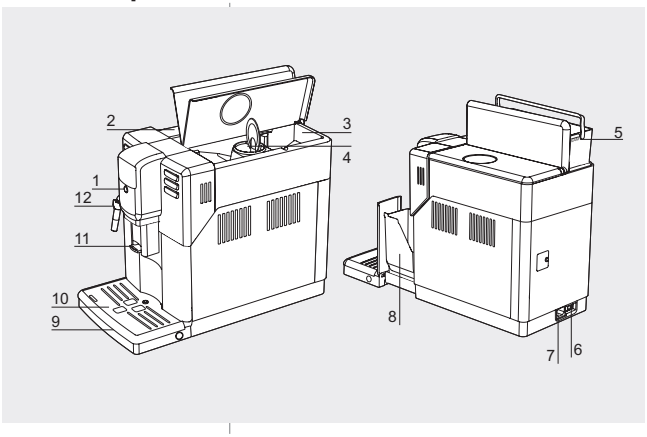
Der Gaggia Espresso-Vollautomat wurde umweltfreundlich entwickelt, wie die Energieeffizienzkennzeichnung der Klasse A zeigt. Nach einem voreingestellten Zeitraum, in dem kein Vorgang ausgeführt wird, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

2.2 Zubehör



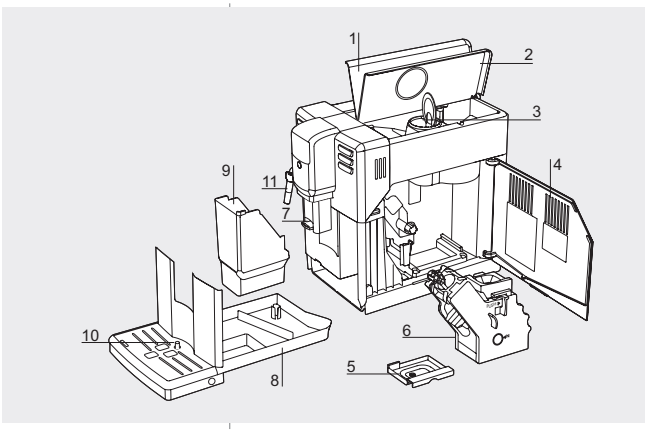
1. Netzkabel
2. Bedienungsanleitung
3. Teststreifen zum Bestimmen der Wasserhärte
4. Multifunktions-Utensil
   - Schlüssel für die Einstellung des Mahlgrads
   - Reinigungszubehör Kaffeezufuhr Pulverkaffee
   - Messlöffel vorgemahlener Kaffee
5. Reinigungspinsel (optional)
6. Fett für Brühgruppe (optional)

2.3 Hauptbestandteile



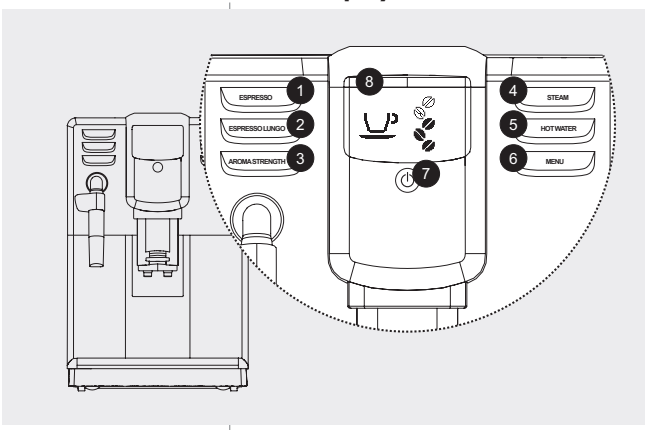
1. Taste STAND-BY
2. Aufnahme Wassertank
3. Kaffeebohnenbehälter
4. Fach für vorgemahlenen Kaffee
5. Abnehmbarer Wassertank
6. Hauptschalter
   I. ON
   0. OFF
7. Steckdose Netzkabel
8. Kaffeesatzbehälter
9. Abtropfschale
10. Tassenabstellrost
11. Kaffeeauslauf
12. Klassischer Milchaufschäumer

2.4 Abnehmbare Teile



1. Deckel des Wassertanks
2. Deckel Kaffeebohnenbehälter
3. Deckel Fach für vorgemahlenen Kaffee
4. Servicetür
5. Kaffeeauffangbehälter
6. Brühgruppe
7. Kaffeeauslauf
8. Abtropfschale
9. Kaffeesatzbehälter
10. Anzeige 'Abtropfschale voll'
11. Klassischer Milchaufschäumer
    • Dampfdüse (fest)
    • Gummischutz

2.5 Bedientasten und Display



1. Taste ESPRESSO
   Taste ESC
2. Taste ESPRESSO LUNGO
3. Taste AROMA STRENGTH
   Taste OK
4. Taste STEAM
   Taste UP
5. Taste HOT WATER
6. Taste MENU
   Taste DOWN
7. Taste STAND-BY
8. Display
   Im Beispiel:
   Hauptmenü; bereit für Ausgabe

3. Sicherheit

Das Gerät ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Dennoch sollten Sie das Kapitel "3.1 Sicherheitshinweise" aufmerksam lesen und umsetzen, und das Gerät nur entsprechend der vorliegenden Bedienungsanleitungen benutzen, um eventuelle Personen- und Sachschäden durch einen unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zu vermeiden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für eine spätere Verwendung auf.

3.1 Sicherheitshinweise

- *Abschnitt "Achtung" weist den Benutzer auf Gefahrensituationen hin, die zu schweren Verletzungen, auch verbunden mit Lebensgefahr, und/oder Schäden am Gerät führen können.*
- *Abschnitt "Hinweise" weist den Benutzer auf Gefahrensituationen hin, die zu leichteren Verletzungen und/oder Schäden am Gerät führen können.*

⚠ *Die Bedienungsanleitung sollte aufmerksam gelesen werden, bevor Bedienungs- oder Wartungsvorgänge jeder Art vorgenommen werden.*

Achtung

⚠ *Schließen Sie das Gerät an einer geeigneten Wandsteckdose an, deren Hauptspannung den technischen Daten des Geräts entspricht.*

⚠ *Das Gerät an eine Steckdose mit Erdungsanlage anschließen.*

⛀ *Ein Herabhängen des Netzkabels vom Tisch oder der Arbeitsfläche oder die Auflage desselben auf heißen Flächen sollte vermieden werden.*

⛀ *Das Gerät, die Steckdose oder das Netzkabel dürfen nicht in Wasser getaucht werden (Gefahr von Stromschlägen!).*

⛀ *Keine Flüssigkeiten auf den Stecker des Netzkabels gießen.*

⛀ *Den Heißwasserstrahl nicht auf Körperteile richten: Verbrennungsgefahr!*

⛀ *Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie die vorgesehenen Griffe und Drehknöpfe.*

⚠ *Nach dem Ausschalten des Geräts über den Hauptschalter auf der Rückseite den Stecker von der Steckdose abziehen:*

- *Wenn Störungen auftreten.*
- *Wenn das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird.*
- *Bevor das Gerät gereinigt wird.*

⚠ *Am Stecker, und nicht am Netzkabel ziehen.*

⛀ *Den Stecker nicht mit nassen Händen berühren.*

⚠ *Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.*

⛀ *Das Gerät oder das Netzkabel dürfen keinesfalls modifiziert werden.*

⚠ *Alle Reparaturen müssen durch ein von Gaggia autorisiertes Kundendienstzentrum ausgeführt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.*

⚠ *Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden.*

⚠ *Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn diese zuvor in den korrekten Betrieb des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Gefahren bewusst sind oder durch einen Erwachsenen überwacht werden.*

⚠ *Die Reinigung und die Pflege dürfen nicht durch Kinder unter 8 Jahren und ohne das Beisein eines Erwachsenen ausgeführt werden.*

⚠ *Das Gerät und dessen Netzkabel sollten außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufgestellt werden.*

⚠ *Dieses Gerät darf von Personen mit körperlichen, mentalen oder sensorischen Einschränkungen sowie mangelnder Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, sofern sie zuvor in den korrekten Betrieb des Geräts eingewiesen wurden und sich der entsprechenden Gefahren bewusst sind oder durch einen Erwachsenen überwacht werden.*

⚠ *Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.*

⛀ *Führen Sie weder Finger noch andere Gegenstände in das Mahlwerk ein.*

Hinweise

⚠ *Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt. Es ist z.B. nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen.*

⚠ *Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche.*

⛀ *Das Gerät nicht auf heißen Flächen, in der Nähe von heißen Öfen, Heizgeräten oder ähnlichen Wärmequellen abstellen.*

⚠ *In den Behälter dürfen ausschließlich geröstete Kaffeebohnen eingefüllt werden. Wenn Pulver- oder Instantpulver, Rohkaffee oder andere Gegenstände in den Kaffeebohnenbehälter eingefüllt werden, können Schäden am Gerät verursacht werden.*

⚠ *Bevor Teile eingebaut oder herausgenommen werden, sollte abgewartet werden, bis das Gerät abkühlt. Die Heizflächen weisen nach der Benutzung Restwärme auf.*

⛀ *Keinesfalls heißes oder kochendes Wasser in den Tank füllen. Verwenden Sie ausschließlich kaltes Trinkwasser ohne Kohlensäure.*

⛀ *Für die Reinigung sollten keine Scheuerpulver oder aggressive Reinigungsmittel verwendet werden. Für die Reinigung des Geräts ist ein weiches, leicht mit Wasser getränktes Tuch ausreichend.*

⚠ *Das Gerät muss regelmäßig entkalkt werden. Das Gerät zeigt an, wann das Entkalken erforderlich ist. Diesen Vorgang nicht auszuführen, führt dazu, dass das Gerät nicht mehr störungsfrei funktioniert. Eine entsprechende Reparatur ist nicht durch die Garantie gedeckt!*

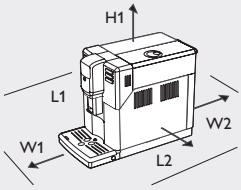
⛀ *Das Gerät darf keiner Temperatur unter 0°C ausgesetzt werden. Das im Heizsystem verbliebene Restwasser kann gefrieren und das Gerät beschädigen.*

⛀ *Entleeren Sie den Wassertank, wenn das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird. Das Wasser könnte verunreinigt werden. Bei jedem Betrieb des Geräts ist frisches Wasser zu verwenden.*

4. Vorbereitung

⚠ **Das Kapitel *"3. Sicherheit"* sollte gelesen werden.**

4.1 Aufstellung



Um die Bedienung des Geräts zu erleichtern, sollte dieses an einem geeigneten Standort aufgestellt werden, der ausreichenden Freiraum für die Bedienung gewährleistet.

Arbeitsbereiche

L1	L2	W1	W2	H1
150 mm	221 mm	430 mm	150 mm	340 mm

Herausnahme aus der Verpackung und Aufstellung

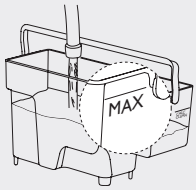
Die Original-Verpackung wurde für den Schutz des Geräts während des Versandes entwickelt und hergestellt. Es wird empfohlen, diese Verpackung für eventuelle zukünftige Transporte aufzubewahren.

> Das Gerät aus der Verpackung herausnehmen.

> Einen Standort mit sicherer und ebener Auflagefläche mit ausreichender Entfernung von Wärmequellen auswählen. Der Raum sollte ausreichend beleuchtet und hygienisch unbedenklich sein und die Steckdose muss leicht zugänglich sein.

> Das Gerät so aufstellen, dass ein entsprechender Freiraum für die Bedienungsvorgänge verbleibt.

4.2 Füllung des Wassertanks



> Den Deckel des Wassertanks abnehmen.

> Den Wassertank an seinem Griff anheben.

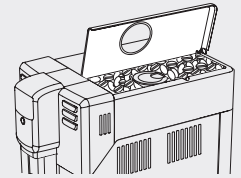
> Den Wassertank mit kaltem Wasser ausspülen.

⛔ Den Tank keinesfalls mit heißem oder kochendem Wasser, Wasser mit Kohlensäure oder anderen Flüssigkeiten füllen. Dadurch könnte der Tank oder das Gerät beschädigt werden. Bei jedem Betrieb des Geräts ist frisches Wasser zu verwenden.

> Den Wassertank mit frischem kaltem Wasser bis zum Füllstand MAX füllen.

> Dann wieder in das Gerät einsetzen. Überprüfen, ob dieser vollständig eingesetzt wurde.

4.3 Füllung des Kaffeebohnenbehälters



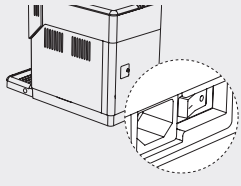
> Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters abnehmen.

⛔ Füllen Sie nicht zu viele Kaffeebohnen in den Kaffeebohnenbehälter, um eine Beeinträchtigung der Mahlleistung zu vermeiden.

⚠ Wenn Pulver- oder Instantpulver, Rohkaffee oder andere Gegenstände in den Kaffeebohnenbehälter eingefüllt werden, können Schäden am Gerät verursacht werden. In den Behälter dürfen ausschließlich geröstete Kaffeebohnen eingefüllt werden. Keine rohen, karamelisierten oder aromatisierten Kaffeebohnen einfüllen.

> Die Kaffeebohnen langsam in den Kaffeebohnenbehälter einfüllen und den Deckel wieder schließen.

4.4 Einstecken und Starten



> Den Stecker in die Steckdose auf der Rückseite des Geräts einstecken.

> Den Stecker des anderen Endes des Netzkabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken. Diese wird auf einem Aufkleber auf der Innenseite der Servicetür angegeben.

> Den Hauptschalter auf die Position ON stellen, um die Maschine einzuschalten.

> ⏻ Die Taste STAND-BY blinkt. Die Taste drücken, um die Maschine einzuschalten. Das Display zeigt an, dass die Entlüftung des Systems vorgenommen werden muss: Dabei ist vorzugehen, wie im Kapitel *"5.2 Erste Einschaltung"* beschrieben.

⚠ Wird die Taste STAND-BY für mehr als 8 Sekunden gedrückt, schaltet das Gerät in die Funktion DEMO MODE. Um den Demo-Modus zu verlassen, wird die Maschine mit dem Hauptschalter auf OFF und auf ON geschaltet.

5. Ein- und Ausschalten

⚠ **Das Kapitel *"3. Sicherheit"* sollte gelesen werden.**

5.1 Verwendung der Anwahltasten

Einige Funktionstasten können für die Navigation in den Funktionen/Menüs benutzt werden:

✓ Die Taste OK wird für die Anwahl/Bestätigung/Ausschaltung der Funktion benutzt.

⮌ Die Taste ESC dient der Rückkehr zum Hauptmenü um jeweils eine Stufe pro Druck.

^ Die Taste UP dient der Bewegung nach oben.

v Die Taste DOWN dient der Bewegung nach unten.

5.2 Erste Einschaltung

Vor dem ersten Gebrauch müssen folgende Vorgänge ausgeführt werden:

- Entlüftung des Wassersystems.
- Ein automatischer Spülzyklus/Selbstreinigungszyklus.
- Ein manueller Spülzyklus.

5.2.1 Entlüftung des Wassersystems

Während dieses Vorgangs läuft frisches Wasser durch das interne System und heizt das Gerät auf. Der Vorgang dauert einige Minuten.

> Sicherstellen, dass der klassische Milchaufschäumer installiert ist.

> Einen Behälter unter den Milchaufschäumer stellen.



>✓ Die Taste OK drücken, um den Zyklus der Entlüftung des Wassersystems zu starten. Das Gerät startet die Ausgabe von Heißwasser über den Milchaufschäumer. Der Balken auf dem Display zeigt den Fortschritt des Vorgangs an. Nach der Beendigung des Vorgangs beendet das Gerät die Wasserausgabe automatisch. Das Display zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Nach Abschluss der Aufheizphase führt das Gerät einen automatischen Spülzyklus/Selbstreinigungzyklus der internen Systeme mit frischem Wasser durch.

5.2.2 Automatischer Spülzyklus/Selbstreinigungszyklus



> Einen Behälter unter den Kaffeeauslauf stellen.

⚠ Verbrennungsgefahr! Es können heiße Wasserspritzer oder Dampf austreten.

Der Vorgang dauert weniger als eine Minute. Abwarten, bis der Zyklus automatisch beendet wird.

✓ Im Bedarfsfall kann der Zyklus durch Druck der Taste OK unterbrochen werden.

> Den Behälter leeren. Das Gerät schaltet zurück in das Hauptmenü.
Nun kann der manuelle Spülzyklus ausgeführt werden.

5.2.3 Manueller Spülzyklus

Der vollständige manuelle Spülzyklus umfasst zwei aufeinander folgende Phasen:

- Eine *"Spülphase des Kaffeeausgabesysterns"*, die zweimal wiederholt wird.
- Eine *"Spülphase des Ausgabesystems des Heißwassers"*.

Spülphase des Kaffeeausgabesystems

Während dieser Phase wird der Kaffeeausgabezyklus gestartet.



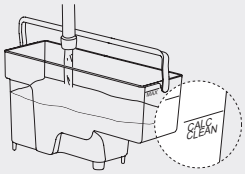
> Einen Behälter unter den Kaffeeauslauf stellen.

> Die Taste ESPRESSO LUNGO drücken. Das Gerät startet Kaffee auszugeben.
Den vorigen Vorgang wiederholen.

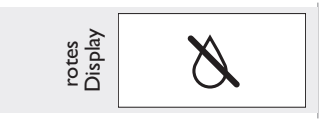
> Nach der Ausgabe des Produkts den Behälter leeren.

✓ Im Bedarfsfall kann der Zyklus durch Druck der Taste OK unterbrochen werden.

Spülphase des Ausgabesystems des Heißwassers



> Die Hinweise im Kapitel *"4.2 Füllung des Wassertanks"* beachten und den Wassertank bis zum Füllstand CALC CLEAN füllen.



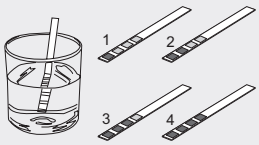
> Die Hinweise im Kapitel *"6.4.1 Heißwasserausgabe"* beachten und Wasser ausgeben, bis das Symbol ‚Wassertank leer' angezeigt wird. Den Behälter leeren.
> Die Hinweise im Kapitel *"4.2 Füllung des Wassertanks"* beachten und den Wassertank bis zum Füllstand MAX füllen. Das Gerät ist nun ausgabebereit.

5.3 Einstellungen

Das Gerät wird mit Default-Einstellung für die Ausgabe geliefert. Um die Qualität und das Aroma des Kaffees zu verbessern, wird empfohlen, die Einstellungen anzupassen. Insbesondere sind die Ausgabetemperatur, das Aroma und der Mahlgrad auf die oberen Werte der Skala einzustellen, wenn ein stärkeres Aroma gewünscht wird.

5.3.1 Messen und Programmierung der Wasserhärte

Die Messung der Wasserhärte ist äußerst wichtig:
- für die Festlegung der Häufigkeit des Entkalkens des Geräts.
- für die korrekte Benutzung des Wasserfilters INTENZA+. Nehmen Sie hierzu auf das Kapitel *"10.2 INTENZA+ Wasserfilter"* Bezug.



> Den Teststreifen zum Bestimmen der Wasserhärte (im Lieferumfang des Geräts enthalten) für einen Zeitraum von 1 Sekunde in das Wasser eintauchen.
> Den Teststreifen aus dem Wasser nehmen und 1 Minute abwarten.
> Die Anzahl der Quadrate, die die Farbe wechseln, ablesen und mit der Tabelle vergleichen.

Anzahl rote Quadrate	einzustellender Wert	Wasserhärte
1	1	sehr weiches Wasser
2	2	weiches Wasser
3	3	hartes Wasser
4	4	sehr hartes Wasser



Um die Default-Wasserhärte zu ändern, ist auf Kapitel *"8.2 Änderung der Default-Einstellungen"* Bezug zu nehmen.

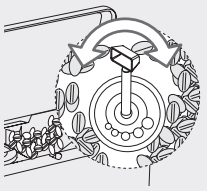
5.3.2 Einstellung Aromaintensität



> Bei jedem Druck der Taste AROMA STRENGTH wird das Aroma Ihres Kaffees um einen Grad geändert. Das Display ändert sich mit dem angewählten Aroma.

●○○○○	extra-mildes Aroma	Das Gerät dosiert automatisch die richtige Kaffeemenge.
●●○○○	mildes Aroma	
●●●○○	mittleres Aroma	
●●●●○	starkes Aroma	
●●●●●	extra-starkes Aroma	
	vorgemahlener Kaffee	Die richtige Kaffeemenge wird mit dem Messlöffel aus dem Lieferumfang dosiert.

5.3.3 Einstellung des Keramikmahlwerks



⚠ Die Einstellungen am Mahlwerk dürfen nur dann vorgenommen werden, wenn das Gerät Kaffeebohnen mahlt.

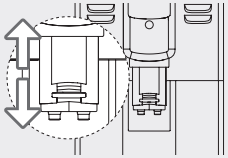
> Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters abnehmen.
> Den Drehknopf Mahlgradeinstellung identifizieren. Die Markierungen um den Drehknopf herum geben die Mahlwerkeinstellungen an. Auf dem Gerät können fünf unterschiedliche Mahlgrade eingestellt werden: von der Position ganz links für einen groben Mahlgrad und ein leichteres Aroma (geringste Einstellung) bis zur Position ganz rechts für einen feinen Mahlgrad und ein stärkeres Aroma (höchste Einstellung).
> Eine kleine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.
> Die Taste ESPRESSO drücken.
> Während das Gerät den Mahlvorgang ausführt, den Drehknopf drücken und jeweils um eine Einheit drehen. Das besondere mitgelieferte Schlüssel für die Einstellung des Mahlgrads benutzen. Der Geschmacksunterschied ist nach der Ausgabe von 2-3 Tassen Kaffee wahrnehmbar.

5.3.4 Einstellung der Brühtemperatur



Um die Default-Kaffeetemperatur zu ändern, ist auf Kapitel *"8.2 Änderung der Default-Einstellungen"* Bezug zu nehmen.

5.3.5 Einstellung Kaffeeauslauf



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

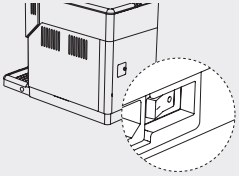
> Für diese Einstellung wird der Kaffeeauslauf von Hand nach oben oder nach unten geschoben.

5.4 Deaktivierung und Reaktivierung

Nach einem Zeitraum von 15 Minuten, in dem kein Vorgang ausgeführt wird, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Die Standby-Zeit kann auf einen anderen Wert eingestellt werden. Hierfür ist das Kapitel *"8. Default-Einstellungen"* zu lesen.

⏻ In dieser Phase blinkt die Taste STAND-BY.

Eventuell startet das Gerät einen automatischen Spülzyklus/Selbstreinigungszyklus wie im Kapitel *"5.2.2 Automatischer Spülzyklus/Selbstreinigungszyklus"* beschrieben.



Ausschalten

> Um das Gerät vollständig auszuschalten, muss sich der Hauptschalter auf der Rückseite der Maschine in der Position OFF befinden.

Reaktivierung

> Der Hauptschalter auf der Rückseite der Maschine muss sich in der Position ON befinden.

> ⏻ Um das Gerät erneut zu starten, die Taste STAND-BY drücken.

Eventuell fordert das Gerät eine *"5.2.1 Entlüftung des Wassersystems"* oder startet einfach einen automatischen Spülzyklus/Selbstreinigungszyklus wie im Kapitel *"5.2.2 Automatischer Spülzyklus/Selbstreinigungszyklus"* beschrieben.

6. Bedienung

⚠ **Das Kapitel *"3. Sicherheit"* sollte gelesen werden.**

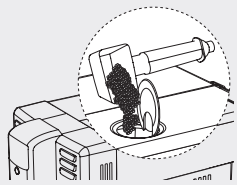
Um die Produktqualität zu gewährleisten, wird der *"5.2.2 Automatische Spülzyklus/Selbstreinigungszyklus"* bei jeder Einschaltung des Geräts gestartet. Wurde das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benutzt, so wird die Ausführung eines *"5.2.3 Manuellen Spülzyklus"* empfohlen.

6.1 Zubereitung von Getränken mit Kaffee

Die Menge des ausgegebenen Produkts in der Tasse ist per Default eingestellt. Für die Änderung dieses Werts ist auf das Kapitel *"6.1.4 Einstellung Kaffeemenge in der Tasse während der Zubereitung"* Bezug zu nehmen.

Das Gerät kann ein oder zwei Getränke mit Kaffee ausgeben.

6.1.1 Verwendung von vorgemahlenem Kaffee (nur eine Spezialität)



Es besteht die Möglichkeit der Anwahl der Funktion Vorgemahlener Kaffee. Dabei wird nur ein Produkt ausgegeben.

⚠ Die Einfüllung anderer Produkte als vorgemahlenem Kaffee kann zu schweren Schäden am Gerät führen. Diese Schäden werden NICHT durch die Garantie gedeckt.

⚠ Ausschließlich den mit dem Gerät gelieferten Messlöffel benutzen. Ist die Portion zu groß oder werden mehrere Portionen eingefüllt, wird das Produkt nicht ausgegeben und der Kaffee wird in den Kaffeesatzbehälter entleert.

> Den Deckel des Fachs anheben und einen gestrichenen Messlöffel vorgemahlenen Kaffee einfüllen. Wird keine Portion eingefüllt, erfolgt lediglich die Ausgabe von Wasser.

> Den Deckel des Fachs für vorgemahlenen Kaffee schließen.



> Die Taste AROMA STRENGTH mehrmals drücken, um die Funktion für die Ausgabe von vorgemahlenem Kaffee anzuwählen.
Folgen Sie dann den weiteren Hinweisen für die Zubereitung der gewünschten Kaffeespezialität.

6.1.2 Ausgabe eines Produktes mit einer Taste

> Eine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.

Ein Espresso/ein großer Espresso



> Um einen Espresso auszugeben, die Taste ESPRESSO drücken.
> Um hingegen einen großen Espresso auszugeben, die Taste ESPRESSO LUNGO drücken.
Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Kaffeeauslauf zu fließen.
✓ Die Kaffeeausgabe erfolgt bis zum Erreichen einer voreingestellten Menge. Sie kann jedoch auch durch Druck der Taste OK vorzeitig abgebrochen werden.
Nach Abschluss der Produktausgabe kehrt das Gerät zum Hauptmenü zurück.

6.1.3 Ausgabe von zwei Produkten mit einer Taste (nur bei der Verwendung von Kaffeebohnen möglich)

> Zwei Tassen unter den Kaffeeauslauf stellen.

Zwei Espresso/zwei große Espresso



> Um zwei Espresso auszugeben, die Taste ESPRESSO zweimal drücken.
> Um hingegen zwei große Espresso auszugeben, die Taste ESPRESSO LUNGO zweimal drücken.
Nach dem Vorbrühzyklus beginnt der Kaffee aus dem Kaffeeauslauf zu fließen.
Das Gerät führt zwei Mahlzyklen nacheinander aus.
✓ Die Kaffeeausgabe erfolgt bis zum Erreichen einer voreingestellten Menge. Sie kann jedoch auch durch Druck der Taste OK vorzeitig abgebrochen werden.
Nach Abschluss der Produktausgabe kehrt das Gerät zum Hauptmenü zurück.

6.1.4 Einstellung Kaffeemenge in der Tasse während der Zubereitung

Bei diesem Gerät kann die ausgegebene Produktmenge je nach Geschmackspräferenz und Tassengröße eingestellt werden. Mit dieser Funktion kann die Default-Einstellung der ausgegebenen Produktmenge in der Tasse geändert werden. Für ein stärkeres Aroma wird die Ausgabemenge reduziert. Das Gerät für einen Espresso/großen Espresso vorbereiten und eine Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.

Tassenmenge Espresso/großer Espresso



> Um die Kaffeemenge des Espresso einzustellen, wird die Taste ESPRESSO gedrückt gehalten, bis das Symbol MEMO angezeigt wird. Dann die Taste loslassen.
> Um hingegen die Kaffeemenge des großen Espresso einzustellen, wird die Taste ESPRESSO LUNGO gedrückt gehalten, bis das Symbol MEMO angezeigt wird. Dann die Taste loslassen.
Das Gerät befindet sich in der Phase der Programmierung und beginnt die Ausgabe des angewählten Produkts.

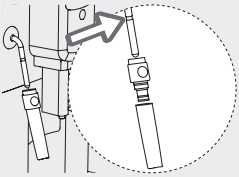


> ✓ Die Taste OK drücken, sobald die gewünschte Menge erreicht wird.
Nun ist die Taste programmiert. Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird, gibt das Gerät die soeben eingestellte Menge aus. Nach Abschluss der Produktausgabe kehrt das Gerät zum Hauptmenü zurück.

6.2 Milchaufschäumer

Im vorliegenden Kapitel wird die Benutzung des Milchaufschäumers für die Zubereitung von aufgeschäumter Milch erläutert. Wird das Gerät zum ersten Mal benutzt, ist es sorgfältig zu reinigen, wie im Kapitel *"7.4.1 Reinigungszyklus des Milchaufschäumers"* beschrieben.

⚠ Verbrennungsgefahr! Beim Start der Produktausgabe können heiße Wasserspritzer oder Dampf austreten. Der Milchaufschäumer kann hohe Temperaturen erreichen. Keinesfalls direkt mit den Händen berühren. Ausschließlich den speziellen Schutzgriff benutzen.



Reinigung des Wassersystems

> Sicherstellen, dass der klassische Milchaufschäumer installiert ist.
> Die Taste STEAM drücken, um für einige Sekunden Dampf auszugeben.
> ✓ Um die Ausgabe abzubrechen, die Taste OK drücken.

Einsetzen

> Den Milchaufschäumer in die Aufnahme der Dampfdüse einsetzen, bis er in der korrekten Position einrastet.

⚠ Verbrennungsgefahr! Wurde das Gerät kürzlich benutzt, kann die Dampfdüse hohe Temperaturen aufweisen.

⚠ Den Gummischutz auf der Dampfdüse nicht über die markierte Aufnahme hinausschieben. Im diesem Falle besteht die Möglichkeit, dass der Milchaufschäumer nicht korrekt funktioniert.

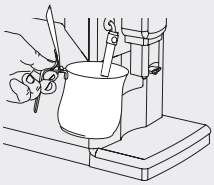
Abnahme

> Den Milchaufschäumer herausziehen, um ihn von der Dampfdüse abzunehmen.

6.3 Zubereitung von Getränken mit Milch und Kaffee

Für einen Cappuccino von guter Qualität sollte kalte Milch (~5°C / 41°F) mit einem Proteingehalt von mindestens 3% verwendet werden. Je nach persönlicher Vorliebe kann sowohl Vollmilch wie entrahmte Milch, Sojamilch oder laktosefreie Milch verwendet werden.

6.3.1 Ausgabe eines Milchgetränks



> Einen Behälter zu 1/3 mit kalter Milch füllen.
> Den Milchaufschäumer in die Milch eintauchen.

⚠ Verbrennungsgefahr! Beim Start der Produktausgabe können Milchspritzer oder Dampf austreten.

⚠ Der Milchaufschäumer muss installiert sein.

Eine aufgeschäumte Milch

> Die Taste STEAM drücken, um die Dampfausgabe zu beginnen.
Die erforderliche Vorheizzeit abwarten.
> Die Milch aufschäumen, indem mit dem Behälter leicht kreisende Bewegungen nach oben und nach unten ausgeführt werden.



> ✓ Erreicht der Milchschaum die gewünschte Konsistenz, die Taste OK drücken, um die Dampfausgabe abzubrechen. Nach einigen Sekunden stoppt das Gerät die Ausgabe vollständig. Das Gerät stoppt die Ausgabe automatisch, wenn für einen Zeitraum von 3 Minuten keine Taste gedrückt wird.

⚠ Die Ausgabe von Kaffee oder Heißwasser ist unverzüglich möglich.

> Für die Zubereitung eines Cappuccino wird ein Espresso oder ein großer Espresso ausgegeben, wie in Kapitel *"6.1 Zubereitung von Getränken mit Kaffee"* beschrieben.

⚠ Nach Abschluss des Vorgangs muss eine kleine Menge Heißwasser in einen Behälter ausgegeben werden, wie im Kapitel *"7.4.1 Reinigungszyklus des Milchaufschäumers"* beschrieben.

6.4 Getränke mit Heißwasser

6.4.1 Heißwasserausgabe

> Sicherstellen, dass der klassische Milchaufschäumer installiert ist.
> Einen Behälter unter den Milchaufschäumer stellen.

⚠ Verbrennungsgefahr! Beim Start der Produktausgabe können heiße Wasserspritzer oder Dampf austreten. Die Dampfdüse kann hohe Temperaturen erreichen. Die Dampfdüse keinesfalls direkt mit den Händen berühren. Ausschließlich den speziellen Schutzgriff benutzen.



> Die Taste HOT WATER drücken, um Heißwasser auszugeben. Die erforderliche Vorheizzeit abwarten. Das Gerät startet die Ausgabe von Heißwasser.
Die gewünschte Menge Heißwasser ausgeben.
> ✓ Um die Ausgabe abzubrechen, die Taste OK drücken. Nach Abschluss der Produktausgabe kehrt das Gerät zum Hauptmenü zurück.

7. Reinigung und Pflege

Die regelmäßige Reinigung und Pflege des Geräts sind von wesentlicher Bedeutung für die Verlängerung des Betriebslebens desselben. Werden diese nicht beachtet, so treten Betriebsstörungen beim Gerät auf. Dieses Kapitel beschreibt in detaillierter Weise, welche Arbeitsvorgänge wie oft auszuführen sind.

⚠ **Das Kapitel *"3. Sicherheit"* sollte gelesen werden.**

⚠ Alle Reinigungsvorgänge dürfen nur dann ausgeführt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist.

⚠ Für die Reinigung des Geräts sollte ein weiches feuchtes Tuch verwendet werden: Keinen Alkohol, Lösungsmittel und/oder scheuernde Produkte verwenden. In der Geschirrspülmaschine dürfen ausschließlich der Tassenabstellrost und die im Abschnitt *"7.4.2 Wöchentliche Reinigung der Teile des Milchaufschäumers"* genannten Teile gereinigt werden. Alle anderen Teile müssen mit lauwarmem Wasser gereinigt werden.

⚠ Schäden oder unsachgemäße Verwendung durch Reinigung und Pflege sind NICHT von der Garantie gedeckt.

Wartungsplan		Gerät	Wassertank	Kaffeefach	Brühgruppe	Milchaufschäumer
Bei Bedarf	Kapitel Nr.	7.1.1 ; 7.5	7.3.1			7.4.1
Wöchentlich	Kapitel Nr.	7.1.2			7.2.1	7.4.2
Monatlich	Kapitel Nr.			7.3.2	7.2.2 ; 7.2.3	

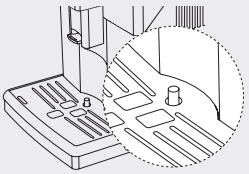
7.1 Reinigung des Geräts

7.1.1 Reinigung des Geräts bei Bedarf



⚠ Wenn das Symbol 'Kaffeesatzbehälter voll' angezeigt wird, ist wie folgt vorzugehen.

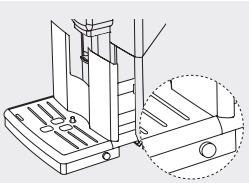
⚠ Verbrennungsgefahr! Bevor das Gerät gereinigt wird, sollte überprüft werden, ob das Gerät, der Kaffeesatz und das Wasser im Tank abgekühlt sind.



⚠ Diese Vorgänge müssen immer dann vorgenommen werden, wenn der Anzeiger 'Abtropfschale voll' angehoben wird. Wird der Anzeiger vollständig angehoben, so bedeutet dies, dass die Schale voll ist. Gehen Sie bei der Abnahme vorsichtig vor.

Bei eingeschaltetem Gerät den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale entleeren und reinigen.

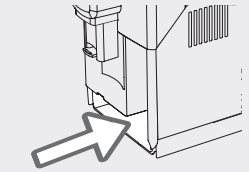
⚠ Ist das Gerät ausgeschaltet, wird das Signal 'Kaffeesatzbehälter voll' bei der erneuten Einschaltung immer noch angezeigt. Nehmen Sie hierzu auf das Kapitel *"9.4 Tabelle Problemlösung"* Bezug.



> Die seitlichen Tasten drücken.
> Die Abtropfschale abnehmen.
> Den Kaffeesatzbehälter abnehmen und leeren.
> Die Abtropfschale leeren und auswaschen.
> Den Kaffeesatzbehälter in die Abtropfschale einsetzen und diese wieder in das Gerät einsetzen.

⚠ Weitere Wartungsvorgänge dürfen erst dann ausgeführt werden, wenn das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz abgenommen wurde.

7.1.2 Wöchentliche Reinigung des Geräts



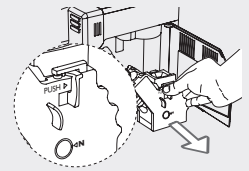
> Hierfür sind die im Kapitel *"7.1.1 Reinigung des Geräts bei Bedarf"* beschriebenen Schritte auszuführen, bis die Aufnahme der Abtropfschale erreicht wird. Dann die Aufnahme der Abtropfschale reinigen.
> Die Teile wieder einsetzen.

7.2 Reinigung der Brühgruppe

7.2.1 Wöchentlicher Reinigungszyklus der Brühgruppe

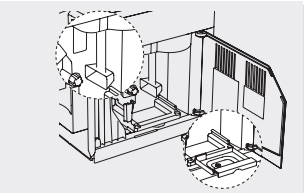
Die Brühgruppe muss mindestens einmal pro Woche gereinigt werden.
Die wöchentliche Reinigung der Brühgruppe besteht aus einem Reinigungszyklus mit Wasser (sorgfältige Spülung).

Abnahme und Reinigung

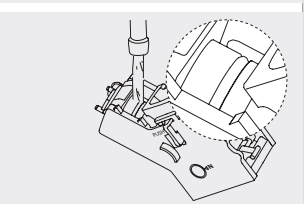


> ⏻ Das Gerät mit der Taste STAND-BY ausschalten. Warten, bis die Taste STAND-BY beginnt zu blinken und den Stecker des Netzkabels abnehmen.
> Die seitlichen Tasten drücken.
> Die Abtropfschale abnehmen.
> Die Servicetür öffnen.
> Abnahme der Brühgruppe:
- Den Daumen auf die Taste PUSH und die anderen Finger um den Griff legen.
- Die Taste PUSH drücken und am Griff ziehen.

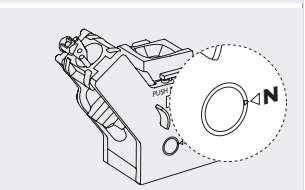
> Waagrecht herausnehmen, ohne zu drehen.



> Die Kaffeezufuhr mit dem geeigneten Reinigungsutensil aus dem Lieferumfang des Geräts sorgfältig reinigen.
> Den Kaffeeauffangbehälter abnehmen und sorgfältig auswaschen.

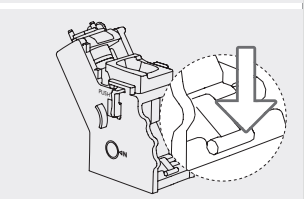


> Die Brühgruppe mit lauwarmem Wasser reinigen und den oberen Filter sorgfältig reinigen.
⛔ Für die Reinigung der Brühgruppe dürfen keine Reinigungsmittel oder Seife verwendet werden.
> Die Brühgruppe vollständig an der Luft trocknen lassen.
> Der Innenbereich des Geräts sollte unter Verwendung eines weichen, leicht mit Wasser getränkten Tuchs sorgfältig gereinigt werden.

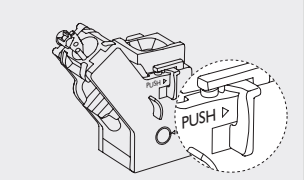


Erneute Montage

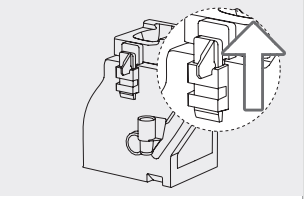
> Den Kaffeeauffangbehälter in seine Aufnahme einsetzen und überprüfen, ob er korrekt positioniert wurde.
⚠ Wurde der Kaffeeauffangbehälter nicht korrekt positioniert, so ist es eventuell nicht möglich, die Brühgruppe in das Gerät einzusetzen.
> Sicherstellen, dass sich die Brühgruppe in der Ruheposition befindet; die zwei Bezugspunkte müssen übereinstimmen.



> Im gegenteiligen Falle den Hebel vorsichtig nach unten drücken, bis er die Basis der Brühgruppe berührt und die beiden Bezugspunkte übereinstimmen.



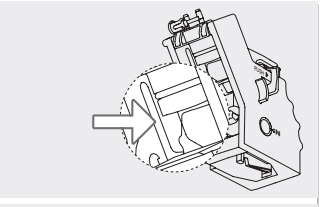
> Die Taste PUSH kräftig drücken.



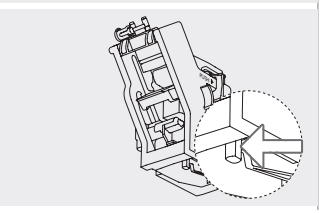
> Sicherstellen, dass sich der Haken für die Sperre der Brühgruppe in der korrekten Position befindet.
> Wenn sich dieser noch in der unteren Position befindet, ist er bis zum ordnungsgemäßen Einhaken nach oben zu ziehen.
> Die Brühgruppe wieder in die Aufnahme einsetzen, bis sie einrastet. Dabei nicht die Taste PUSH drücken.
> Den Kaffeesatzbehälter mit der Abtropfschale wieder in das Gerät einsetzen und die Servicetür schließen.

7.2.2 Monatliche Schmierung der Brühgruppe (ein Reinigungszyklus unter Verwendung eines Schmiermittels)

Die Brühgruppe sollte nach jeweils 500 Tassen Kaffee oder mindestens einmal monatlich geschmiert werden. Das für die Schmierung der Brühgruppe verwendete Fett ist separat erhältlich. Weitere Details werden im Kapitel *"10.1 Pflege-Produkte"* aufgeführt. Die Phase *"Abnahme und Reinigung"* des Vorgangs *"7.2.1 Wöchentlicher Reinigungszyklus der Brühgruppe"* vornehmen.

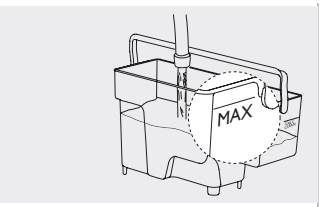


> Das Fett gleichmäßig auf beide seitlichen Führungen auftragen.



> Auch die Welle schmieren.
Die Phase *"Erneute Montage"* des Vorgangs *"7.2.1 Wöchentlicher Reinigungszyklus der Brühgruppe"* vornehmen.

7.2.3 Monatliche Entfettung der Brühgruppe (ein Reinigungszyklus unter Verwendung eines Entfetters)



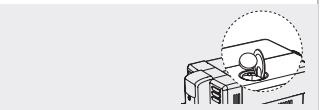
Der Reinigungszyklus mit den Kaffeefettlöser-Tabletten sollte nach jeweils 500 Tassen Kaffee oder mindestens einmal monatlich ausgeführt werden. Mit diesem Vorgang wird die Wartung der Brühgruppe abgeschlossen. Die Kaffeefettlöser-Tabletten sind separat erhältlich. Weitere Details werden im Kapitel *"10.1 Pflege-Produkte"* aufgeführt.

⚠ Die Kaffeefettlöser-Tabletten sind ausschließlich für die Reinigung bestimmt, sie haben keinerlei entkalkende Funktion. Für das Entkalken sollte der Entkalker Gaggia verwendet werden. Dabei ist der im Kapitel *"7.5. Entkalkungszyklus"* beschriebene Vorgang auszuführen.

> Einen großen Behälter (1,5 l) unter die Auslauftülle stellen.

⚠ Verbrennungsgefahr! Es können heiße Wasserspritzer oder Dampf austreten.

> Sicherstellen, dass der Wassertank bis zum Füllstand MAX mit frischem Wasser gefüllt wird.



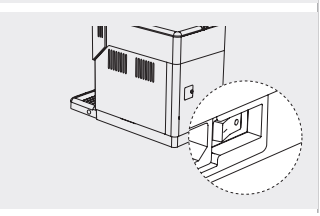
⛀ Keinen vorgemahlenen Kaffee in das Fach für vorgemahlenen Kaffee einfüllen.

> Eine Kaffeefettlöser-Tablette in das Fach für den vorgemahlenen Kaffee einwerfen.



> Die Funktion Ausgabe Vorgemahlener Kaffee durch Druck der Taste AROMA STRENGTH anwählen. Das Gerät ist nun ausgabebereit.

> Die Taste ESPRESSO LUNGO drücken. Das Gerät startet die Ausgabe von Wasser über den Kaffeeauslauf.



> Sobald die Mitte der Anzeige des Fortschrittbalkens erreicht ist, den Hauptschalter in die Position OFF drehen, um das Gerät auszuschalten.
Das Entfettungsmittel für 15 Minuten einwirken lassen.

> Den Hauptschalter auf die Position ON stellen, um die Maschine einzuschalten.

> Die Taste STAND-BY drücken. Abwarten, bis der *"5.2.2 Automatische Spülzyklus/ Selbstreinigungszyklus"* beendet ist.
Einen vollständigen Zyklus gemäß *"7.2.1 Wöchentlicher Reinigungszyklus der Brühgruppe"* vornehmen.
Das Gerät ist nun ausgabebereit.

7.3 Reinigung der Behälter

7.3.1 Reinigung des Wassertanks

> Den Wasserfilter aus dem Tank herausnehmen und unter frischem Wasser reinigen.

> Den Wasserfilter wieder in seine Aufnahme einsetzen, indem er leicht angedrückt und gedreht wird.

> Den Wassertank mit frischem Wasser füllen.

7.3.2 Monatliche Reinigung des Kaffeefachs

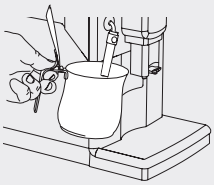
> Einmal monatlich sollte der Kaffeebohnenbehälter geleert und mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

> Dann wieder mit Kaffeebohnen auffüllen.

> Soweit erforderlich kann das Fach für vorgemahlenen Kaffee mit einem trockenen Tuch gereinigt werden.

7.4 Reinigung des Milchaufschäumers

7.4.1 Reinigungszyklus des Milchaufschäumers



Der Milchaufschäumer muss nach jeder Benutzung gereinigt werden, um die Hygiene und die Zubereitung der aufgeschäumten Milch mit perfekter Konsistenz zu gewährleisten.

⚠ Der Milchaufschäumer muss installiert sein.

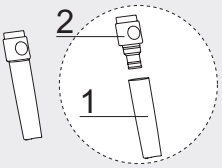
> Die Taste STEAM drücken, um für einige Sekunden Dampf auszugeben.

> ✓ Um die Ausgabe abzubrechen, die Taste OK drücken.

⚠ Verbrennungsgefahr! Die Dampfdüse und der Milchaufschäumer können hohe Temperaturen aufweisen.

> Den Milchaufschäumer entfernen und unter lauwarmem Wasser reinigen.

7.4.2 Wöchentliche Reinigung der Teile des Milchaufschäumers



Die wöchentliche Reinigung ist gründlicher.

1. Milchaufschäumer
2. Gummischutz

⚠ Verbrennungsgefahr! Wurde das Gerät kürzlich benutzt, können die Dampfdüse und der Milchaufschäumer hohe Temperaturen aufweisen.

> Den Milchaufschäumer (1) entfernen und unter lauwarmem Wasser reinigen.

> Den Gummischutz (2) entfernen und unter frischem Wasser reinigen.

> Die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen.

> Die oben genannten Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge ausführen und den Milchaufschäumer wieder zusammenbauen.

⚠ Den Gummischutz auf der Dampfdüse nicht über die markierte Aufnahme hinausschieben. Im diesem Falle besteht die Möglichkeit, dass der Milchaufschäumer nicht korrekt funktioniert.

7.5 Entkalkungszyklus



⚠ Wird das Symbol CALC CLEAN angezeigt, so muss das Entkalken des Geräts vorgenommen werden. Diesen Vorgang nicht auszuführen, führt dazu, dass das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert. Eine entsprechende Reparatur ist NICHT durch die Garantie gedeckt.

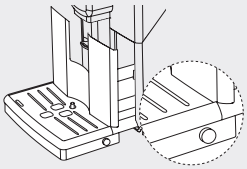
Der Entkalkungszyklus dauert ca. 30 Minuten. Er besteht aus einem Reinigungszyklus mit dem Gaggia Entkalker, gefolgt von einem Spülzyklus.

⛔ **Die Brühgruppe während dem Vorgang des Entkalkens nicht abnehmen.**

⛔ Das Entkalkungsmittel und die bis zum Abschluss des Entkalkungszyklus ausgegebenen Produkte dürfen keinesfalls getrunken werden.

⚠ Es sollte ausschließlich das Entkalkungsmittel von Gaggia verwendet werden. Die Verwendung anderer Produkte kann zu Schäden am Gerät und zu Rückständen im Wasser führen. Das Entkalkungsmittel Gaggia ist separat erhältlich. Weitere Details werden im Kapitel *"10.1 Pflege-Produkte"* aufgeführt.

Vorbereitung



> Die seitlichen Tasten drücken.

> Die Abtropfschale abnehmen.

> Den Kaffeesatzbehälter abnehmen und leeren.

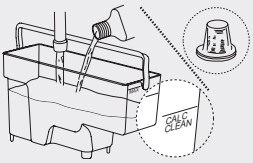
> Die Abtropfschale leeren und auswaschen.

> Alle Teile wieder anbringen.

> Einen großen Behälter (1,5 l) unter die Auslauftülle stellen.

> Soweit dieser installiert ist, den Milchaufschäumer von der Dampfdüse abnehmen.

Entkalken



⚠ Ist der Wasserfilter INTENZA+ vorhanden, so wird dieser Filter aus dem Wassertank herausgezogen und durch den kleine weiße Original-Filter ersetzt.

> Das gesamte Entkalkungsmittel in den Wassertank einfüllen.

> Den Wassertank bis zum Füllstand CALC CLEAN mit frischem Wasser füllen.

> Den Wassertank wieder in das Gerät einsetzen.



> Die Taste MENU drücken und das Menü überfliegen, bis die Funktion Entkalken angezeigt wird.
> Die Taste OK drücken, um die Funktion Entkalken anzuwählen.



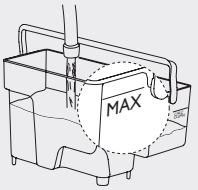
> Die Taste OK drücken, um den Entkalkungszyklus zu starten. Das Gerät startet die Ausgabe des Entkalkungsmittels in regelmäßigen Intervallen. Der Balken zeigt den Fortschritt des Zyklus an.

⚠ Der Zyklus kann durch Druck der Taste ESC unterbrochen werden. Um den Zyklus fortzusetzen, wird die Taste OK gedrückt. Dadurch kann der Behälter entleert oder das Gerät für einen kurzen Zeitraum unbeaufsichtigt gelassen werden.

Das Wasser ausgeben, bis der Tank leer ist.

rotes Display





> Den Wassertank abnehmen und ausspülen.
> **Bis zum Füllstand MAX mit frischem Wasser füllen und wieder ins Gerät einsetzen.**
> Den Behälter leeren und wieder einsetzen.

Die gesamte Abfolge der Vorgänge ausführen, die im Abschnitt *"Vorbereitung"* beschrieben werden, dann die *"Spülphase"* vornehmen.



Spülphase

> Die Taste OK drücken, um den Spülzyklus zu starten.

⚠ Der Zyklus kann durch Druck der Taste ESC unterbrochen werden. Um den Zyklus fortzusetzen, wird die Taste OK gedrückt. Dadurch kann der Behälter entleert oder das Gerät für einen kurzen Zeitraum unbeaufsichtigt gelassen werden.

⚠ Wird der Wassertank nicht bis zum Füllstand MAX gefüllt, besteht die Möglichkeit, dass das Gerät einen weiteren Spülzyklus anfordert. In diesem Fall den Wassertank bis zum Füllstand MAX füllen, wieder in das Gerät einsetzen und die *"Spülphase"* wiederholen.

Das Produkt ausgeben, bis der Vorgang automatisch beendet wird.



> Die Taste OK drücken, um den Entkalkungszyklus zu verlassen. Das Gerät führt das Aufheizen und die automatische Spülung aus.
> Den Behälter mit dem ausgegebenen Wasser entfernen und leeren.

Die *"7.4.2 Wöchentliche Reinigung der Teile des Milchaufschäumers"* ausführen.

Den Zyklus aus *"7.2.1 Wöchentlicher Reinigungszyklus der Brühgruppe"* ausführen.

⚠ Soweit im Lieferumfang enthalten, den kleinen weißen Filter entfernen und durch den Filter INTENZA+ ersetzen.

Abschließend schaltet das Gerät zurück in das Hauptmenü.

Den Milchaufschäumer wieder auf die Dampfdüse setzen.

Es wird empfohlen, einen Zyklus gemäß *"5.2.3 Manueller Spülzyklus"* auszuführen.

7.5.1 Unterbrechung des Entkalkungszyklus

Sobald der Entkalkungszyklus begonnen wird, muss dieser vollständig durchlaufen werden. Es ist zu vermeiden, dass die Maschine ausgeschaltet wird.

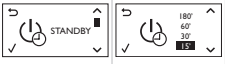
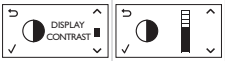
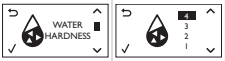
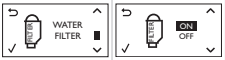


> Sollte während des Zyklus eine Blockierung auftreten, so kann dieser durch Druck der Taste STAND-BY verlassen werden.
> Sollte dies auftreten, oder im Falle eines Stromausfalls oder einer unbeabsichtigten Trennung des Netzkabels, den Wassertank leeren und sorgfältig ausspülen. Dann erneut bis zum Füllstand CALC CLEAN füllen. Vor der Ausgabe von Produkten jeder Art sind die Hinweise im Kapitel *"5.2.3 Manueller Spülzyklus"* umzusetzen. Wurde der Zyklus nicht vollständig abgeschlossen, fordert das Gerät zur Ausführung eines weiteren Entkalkungszyklus auf. Dieser sollte so bald wie möglich ausgeführt werden.

8. Default-Einstellungen

8.1 Liste der Default-Einstellungen

Display	Einstellung	Wert	Beschreibung
	Kaffeetemperatur	Durchschn.	Einstellung Brühtemperatur Kaffee.

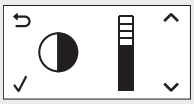
Display	Einstellung	Wert	Beschreibung
	Standby-Zeit	15 Minuten	Einstellung Standby-Zeit.
	Kontrast	Durchschn.	Einstellung Displaykontrast.
	Wasserhärte	4 (sehr hartes Wasser)	Einstellung Wasserhärte. Weitere Details werden im Kapitel *"5.3.1 Messen und Programmierung der Wasserhärte"* aufgeführt.
	INTENZA+ Wasserfilter	OFF (nicht installiert)	Einstellungen des Filters INTENZA+. Weitere Details werden im Kapitel *"10.2 INTENZA+ Wasserfilter"* aufgeführt.

8.2 Änderung der Default-Einstellungen

Über das Programmmenü können die Funktionen des Geräts mit persönlichen Einstellungen programmiert werden. Hierfür muss das Gerät eingeschaltet und betriebsbereit sein.
Im Bedarfsfall ist auf das Kapitel *"8.1 Liste der Default-Einstellungen"* Bezug zu nehmen.



> ☰ Die Taste MENU drücken und das Menü überfliegen, bis die Funktion angewählt werden kann, deren Einstellungen geändert werden sollen.
Hinweis: Die seitlichen Abbildungen beziehen sich auf eine Musterfunktion.
> ✓ Die Taste OK drücken, um die gewünschte Funktion anzuwählen.
Nach der Anwahl:



> ^ Die Taste UP drücken, um den Wert zu erhöhen.
> v Die Taste DOWN drücken, um den Wert zu reduzieren.
> ✓ Die Taste OK zur Bestätigung der Änderung drücken.
Wurde die Änderung übernommen, wird die Meldung OK angezeigt.

⚠ Die geänderten, jedoch noch nicht bestätigten Werte werden nicht gespeichert.

> ⮌ Die Taste ESC drücken, um die Programmierungsfunktion zu verlassen.
Das Gerät verlässt das Programmmenü automatisch, wenn innerhalb von 3 Minuten keinerlei Taste gedrückt wird.

8.3 Zurücksetzen auf die Default-Einstellungen

Über das Programmmenü können die Default-Einstellungen wiederhergestellt werden. Hierfür muss das Gerät eingeschaltet und betriebsbereit sein.



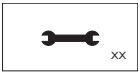
> ☰ Die Taste MENU drücken und das Menü überfliegen, bis unter allen Funktionen die Funktion RESET angewählt werden kann.
> ✓ Die Taste OK drücken, um die Funktion anzuwählen.
Wurde die Änderung übernommen, wird die Meldung OK angezeigt.
> ⮌ Die Taste ESC drücken, um die Programmierungsfunktion zu verlassen.
Das Gerät verlässt das Programmmenü automatisch, wenn innerhalb von 3 Minuten keinerlei Taste gedrückt wird.

9. Problemlösung

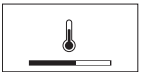
Im vorliegenden Kapitel werden die häufigsten Probleme, die auf Ihrem Gerät auftreten können, zusammengefasst.
Helfen Ihnen die nachfolgend aufgeführten Informationen nicht bei der Behebung des Problems, so besuchen Sie die Seite FAQ auf der Webseite www.gaggia.com oder wenden Sie sich an die Hotline Gaggia. Die jeweiligen Kontaktdaten werden im separat gelieferten Garantieheft oder unter der Adresse www.gaggia.com genannt.
Das Gerät ist mit einem Farbsystem ausgestattet, das die Interpretation der Displaysignale vereinfacht. Der Farbcode basiert auf dem Ampelprinzip.

9.1 Zusammenfassung Alarmsignale: rotes Display

Display	Beschreibung	Vorgehensweise
	Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter wieder in das Gerät einsetzen und die Servicetür schließen.	Das Kapitel *"7.1.1 Reinigung des Geräts bei Bedarf"* lesen, um die Teile wieder korrekt einzusetzen.

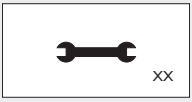
Display	Beschreibung	Vorgehensweise
	Kaffeebohnenbehälter leer.	Die entsprechenden Hinweise im Kapitel *"4.3 Füllung des Kaffeebohnenbehälters"* beachten.
	Brühgruppe nicht eingesetzt.	Die Servicetür schließen. Das Gerät aus- und wieder einschalten. Die Brühgruppe kehrt automatisch in die Startposition zurück.
	Kaffeesatzbehälter voll.	Den Kaffeesatzbehälter leeren, wie im Kapitel *"7.1.1 Reinigung des Geräts bei Bedarf"* beschrieben.
	Wassertank leer.	Die entsprechenden Hinweise im Kapitel *"4.2 Füllung des Wassertanks"* beachten.
	Das Gerät funktioniert nicht.	Die entsprechenden Hinweise im Kapitel *"9.3 Das Gerät funktioniert nicht"* beachten.

9.2 Zusammenfassung Hinweissignale

Display	Beschreibung	Vorgehensweise
	Das Gerät ist bereit für die Ausgabe von Produkten: Kaffeebohnenbehälter leer.	Die entsprechenden Hinweise im Kapitel *"4.3 Füllung des Kaffeebohnenbehälters"* beachten.
	Das Gerät ist bereit für die Ausgabe von Produkten: Den Wasserfilter INTENZA+ austauschen.	Die entsprechenden Hinweise im Kapitel *"10.2.2 Austausch INTENZA+"* beachten.
	Das Gerät wartet auf den Start der Entlüftung des Wassersystems.	Die entsprechenden Hinweise im Kapitel *"5.2.1 Entlüftung des Wassersystems"* beachten.
	Das Gerät muss entkalkt werden.	Die entsprechenden Hinweise im Kapitel *"7.5 Entkalkungszyklus"* beachten.
	Das Gerät heizt auf.	Warten.
	Das Gerät führt die Spülung durch.	Warten.
	Rückstellung der Brühgruppe.	Warten.

9.3 Das Gerät funktioniert nicht

rotes Display



Wurde das Alarmsignal Maschinenalarm ausgelöst, wird der Fehlercode in der unteren rechten Ecke des Displays angezeigt.

Nehmen Sie hierzu auf die folgende Tabelle Bezug.

Fehler-code	Verhalten	Ursache	Vorgehensweise
1	Mahlwerk blockiert	Kaffeezufuhr verstopft.	Die Kaffeezufuhr gründlich reinigen, wie im Kapitel *"7.2.1 Wöchentlicher Reinigungszyklus der Brühgruppe"* beschrieben.

Fehler-code	Verhalten	Ursache	Vorgehensweise
3 - 4	Brühgruppe gesperrt, sie kann nicht herausgenommen werden	Die Brühgruppe wurde falsch eingesetzt.	Die Servicetür schließen. Das Gerät aus- und wieder einschalten. Auf das Signal 'Bereit für Ausgabe' warten und dann die Brühgruppe abnehmen.
5	Fehler im Wassersystem	Luft im Wassersystem vorhanden.	Den Wassertank einige Male entfernen und wieder einsetzen. Dabei darauf achten, dass er korrekt eingesetzt wird. Überprüfen, ob die Aufnahme des Wassertanks sauber ist.

Für alle anderen Fehlercodes:

> Das Gerät aus- und nach 30 Sekunden wieder einschalten.

> 2 oder 3 Mal versuchen.

Kann das Gerät nicht gestartet werden, wenden Sie sich an die Hotline von Gaggia und geben Sie dabei den auf dem Display angezeigten Fehlercode an. Die jeweiligen Kontaktdaten werden im separat gelieferten Garantieheft oder unter der Adresse www.gaggia.com genannt.

9.4 Tabelle Problemlösung

Verhalten	Ursache	Vorgehensweise
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Das Gerät ist nicht angeschlossen oder der Hauptschalter befindet sich in der Position OFF.	Das Gerät anschließen und den Hauptschalter in die Position ON drehen.
Das Gerät befindet sich im Demo-Modus.	Die Taste STAND-BY wurde für mehr als 8 Sekunden gedrückt.	Das Gerät mit dem Hauptschalter auf OFF und auf ON stellen.
Die Abtropfschale füllt sich schnell.	Um bei jeder Ausgabe einen perfekten Kaffee zu gewährleisten, spült das Gerät und heizt auf, indem es Wasser in die Abtropfschale ablässt.	Die Abtropfschale leeren. Um zu vermeiden, dass das Spülwasser in die Abtropfschale läuft, eine Tasse unter die Auslauftüllen stellen.
Das Signal 'Kaffeesatzbehälter voll' wird immer noch angezeigt, auch wenn dieser geleert wurde oder sich nur eine geringe Menge Kaffeesatz darin befindet.	Der Kaffeesatzbehälter wurde bei ausgeschaltetem Gerät geleert.	Nach dem Leeren der Abtropfschale und dem Kaffeesatzbehälter abwarten, bis das Signal 'Servicetür schließen' angezeigt wird. Die Teile wieder einsetzen.
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden.	Die Brühgruppe wurde falsch eingesetzt.	Die Servicetür schließen. Das Gerät aus- und wieder einschalten. Auf das Signal 'Bereit für Ausgabe' warten und dann die Brühgruppe abnehmen.
	Den Kaffeesatzbehälter befindet sich in der Aufnahme.	Den Kaffeesatzbehälter abnehmen, bevor die Brühgruppe entfernt wird.
Die Brühgruppe kann nicht eingesetzt werden.	Die Brühgruppe befindet sich nicht in der Ruheposition.	Sicherstellen, dass sich die Brühgruppe in der Ruheposition befindet, wie im Kapitel *"7.2.1 Wöchentlicher Reinigungszyklus der Brühgruppe" "Erneute Montage"* beschrieben.
	Der Getriebemotor befindet sich nicht in der korrekten Position.	Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter wieder in ihre Aufnahmen einsetzen. Die Servicetür schließen. Das Gerät ohne Brühgruppe einschalten. Der Getriebemotor fährt in die richtige Position zurück. Das Gerät ausschalten und die Brühgruppe einsetzen, wie im Kapitel *"7.2.1 Wöchentlicher Reinigungszyklus der Brühgruppe" "Erneute Montage"* beschrieben.
Der Kaffee hat wenig Crema oder ist wässrig.	Die Mahlwerke sind auf einen groben Mahlgrad eingestellt.	Den Mahlgrad des Mahlwerks einstellen, wie im Kapitel *"5.3.3 Einstellung des Keramikmahlwerks"* beschrieben.
	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch oder das Kaffeepulver wurde zu grob gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad des Mahlwerks einstellen, wie im Kapitel *"5.3.3 Einstellung des Keramikmahlwerks"* beschrieben.
	Das Gerät muss die Selbsteinstellung ausführen.	Einige Tassen Kaffee ausgeben.
Der Kaffee tritt neben dem Kaffeeauslauf aus.	Der Kaffeeauslauf ist verstopft.	Den Kaffeeauslauf und seine Öffnungen mit einem Zahnstocher reinigen.

Verhalten	Ursache	Vorgehensweise
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die Tassen sind kalt.	Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.
	Die Temperatur wurde nicht korrekt eingestellt.	Die Temperatur einstellen, wie im Kapitel *"5.3.4 Einstellung der Brühtemperatur"* beschrieben.
	Das System des Geräts ist durch Kalkablagerungen verstopft.	Das Gerät entkalken, wie im Kapitel *"7.5 Entkalkungszyklus"* beschrieben.
Das Gerät führt den Mahlvorgang der Kaffeebohnen aus, aber es wird kein Kaffee ausgegeben.	Wasser leer.	Den Wassertank füllen und das System erneut entlüften, im Kapitel *"5.2.1 Entlüftung des Wassersystems"* beschrieben.
	Die Brühgruppe ist verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen, wie im Kapitel *"7.2.1 Wöchentlicher Reinigungszyklus der Brühgruppe"* beschrieben.
	Das System ist nicht entlüftet.	Das System entlüften, wie im Kapitel *"5.2.1 Entlüftung des Wassersystems"* beschrieben.
	Der Kaffeeauslauf ist verschmutzt.	Den Kaffeeauslauf und seine Öffnungen mit einem Zahnstocher reinigen.
	Das Gerät muss die Selbsteinstellung ausführen.	Einige Tassen Kaffee ausgeben.
Langsame Kaffeeausgabe.	Der Kaffee ist zu fein gemahlen.	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad einstellen, wie im Kapitel *"5.3.3 Einstellung des Keramikmahlwerks"* beschrieben.
	Das System ist nicht entlüftet.	Das System entlüften, wie im Kapitel *"5.2.1 Entlüftung des Wassersystems"* beschrieben.
	Die Brühgruppe ist verschmutzt.	Die Brühgruppe reinigen, wie im Kapitel *"7.2.1 Wöchentlicher Reinigungszyklus der Brühgruppe"* beschrieben.
	Das Gerät muss die Selbsteinstellung ausführen.	Einige Tassen Kaffee ausgeben.
Das Gerät braucht zu lange für das Aufheizen oder die ausgegebene Wassermenge ist ungenügend.	Das System des Geräts ist durch Kalkablagerungen verstopft.	Das Gerät entkalken, wie im Kapitel *"7.5 Entkalkungszyklus"* beschrieben.
Die aufgeschäumte Milch ist zu kalt.	Die Tassen sind kalt.	Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.
Die Milch wird nicht aufgeschäumt.	Der Milchaufschäumer ist verschmutzt oder nicht korrekt eingesetzt.	Den Milchaufschäumer reinigen, wie im Kapitel *"7.4.2 Wöchentliche Reinigung der Teile des Milchaufschäumers"* beschrieben, und in das Gerät einsetzen, wie im Kapitel *"6.2 Milchaufschäumer"*, *"Einsetzen"* gezeigt.
	Die benutzte Milch eignet sich nicht für die Aufschäumung.	Lesen Sie das Kapitel *"6.3 Zubereitung von Getränken mit Milch und Kaffee"*.

10. Pflege-Zubehör und Produkte

10.1 Pflege-Produkte

Für die Reinigung und das Entkalken dürfen ausschließlich die Pflege-Produkte von Gaggia benutzt werden.
Sind die Pflege-Produkte für das Gerät nicht erhältlich, so wenden Sie sich an die Hotline Gaggia in Ihrem Land. Die jeweiligen Kontaktdaten werden im separat gelieferten Garantieheft oder unter der Adresse www.gaggia.com genannt.

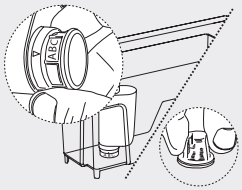
PFLEGE-PRODUKTE	
	Produkt
•	Entkalkungsmittel
•	INTENZA+ Wasserfilter Kartusche
•	Fett für Brühgruppe
•	Kaffeefettlöser-Tabletten
•	Reiniger Milchsystem
•	Wartungsset

10.2 INTENZA+ Wasserfilter

Es wird empfohlen, den Wasserfilter INTENZA+ zu installieren, der die Bildung von Kalkablagerungen im Inneren des Geräts begrenzt und ein intensiveres Aroma des Kaffees gewährleistet.
Das Wasser ist ein wesentliches Element bei der Zubereitung eines Kaffees. Aus diesem Grunde ist es außerordentlich wichtig, dass das Wasser stets professionell gefiltert wird. Der Wasserfilter INTENZA+ beugt der Bildung von Mineralablagerungen vor und verbessert die Wasserqualität. Er ist separat erhältlich.

10.2.1 Installation INTENZA+

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



Filter-Einstellung

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

⚠ Für eine korrekte Verwendung des Filters muss die Wasserhärte gemessen werden. Dieser Vorgang wird im Kapitel *"5.3.1 Messen und Programmierung der Wasserhärte"* beschrieben.

> Der Wasserfilter INTENZA+ muss gemäß den Testergebnissen auf der Basis des Filters eingestellt werden:

Buchstabe auf dem Filter	Wasserhärte	Felder Teststreifen
A	weiches Wasser	1 - 2
B	hartes Wasser (Standard)	3
C	sehr hartes Wasser	4

> Den Wasserfilter INTENZA+ in den leeren Wassertank einsetzen.
> So weit wie möglich nach unten drücken.
> Den Wassertank mit frischem Wasser füllen und wieder in das Gerät einsetzen.
Das gesamte im Tank enthaltene Wasser ausgeben, wie im Kapitel *"6.4.1 Heißwasserausgabe"* beschrieben.
> Den Wassertank erneut auffüllen.

Einstellung des Geräts während der Installation

> ☰ Die Taste MENU so oft drücken, bis die 'Funktion INTENZA+ Filter' angezeigt wird. Die Default-Einstellung ist OFF (Filter nicht aktiv).



> ^ Die Taste UP drücken, um den Wert ON anzuwählen.
> ✓ Die Taste OK zur Bestätigung der Änderung drücken.

⚠ Die geänderten, jedoch noch nicht bestätigten Werte werden nicht gespeichert.

Bei einem auf ON eingestellten Wert ist das Gerät nun entsprechend programmiert, um den Benutzer auf die Notwendigkeit des Austauschs des Wasserfilters INTENZA+ hinzuweisen.
Kein Symbol wird auf dem Display angezeigt, nachdem den Filter INTENZA+ aktiviert wird.

> ⮌ Die Taste ESC drücken, um die Programmierungsfunktion zu verlassen.
Das Gerät verlässt das Programmmenü automatisch, wenn innerhalb von 3 Minuten keinerlei Taste gedrückt wird. Abschließend schaltet das Gerät zurück in das Hauptmenü.

10.2.2 Austausch INTENZA+



Das Signal 'Austausch INTENZA+ Wasserfilter erforderlich' wird angezeigt.
Den Austausch des Wasserfilters INTENZA+ vornehmen, wie im Kapitel *"10.2.1 Installation INTENZA+"* beschrieben. Dabei lediglich den Abschnitt *"Filter-Einstellung"* ausführen, und dann wie folgt vorgehen.



Einstellung des Geräts während des Austauschs

> ☰ Die Taste MENU so oft drücken, bis die 'Funktion INTENZA+ Filter' angezeigt wird. Die Wert steht auf ON (Filter aktiv).

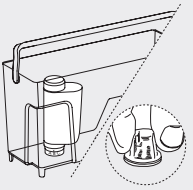


> Soll der Wasserfilter INTENZA+ durch einen neuen Filter INTENZA+ ersetzt werden, wird die Taste DOWN gedrückt, bis die Option RESET angewählt werden kann. Soll der Filter INTENZA+ entfernt werden, ohne einen neuen Filter einzusetzen, wird die Option OFF angewählt.

> Die Taste OK zur Bestätigung der Änderung drücken.

⚠ Die geänderten, jedoch noch nicht bestätigten Werte werden nicht gespeichert.

Durch die Anwahl von RESET wird das Gerät für die Verwaltung eines neuen Wasserfilters INTENZA+ programmiert. Wird OFF angewählt, muss der weiße Filter aus dem Lieferumfang wieder im Tank eingesetzt werden.



> Die Taste ESC drücken, um die Programmierungsfunktion zu verlassen.
Das Gerät verlässt das Programmmenü automatisch, wenn innerhalb von 3 Minuten keinerlei Taste gedrückt wird. Abschließend schaltet das Gerät zurück in das Hauptmenü.

11. Technische Eigenschaften

Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Änderungen am Produkt vorzunehmen. Die voreingestellten Mengen sind lediglich richtungsweisend.

Beschreibung	**Wert**		
Gehäusematerial	Thermoplastisches Material		
Abmessungen (L x H x T)	221 x 340 x 430 mm		
Gewicht	7,5 kg		
Netzkabellänge	800 - 1200 mm		
Bedienfeld	Front		
Tassengröße	Bis 152 mm		
Wassertank	1,8 Liter - herausnehmbar		
Fassungsvermögen Kaffeebohnenbehälter	250 g		
Fassungsvermögen Kaffeesatzbehälter	15		
Pumpendruck	15 bar		
Durchlauferhitzer	Durchlauferhitzer aus rostfreiem Edelstahl		
Sicherheitsvorrichtungen	Thermosicherung		
Energiesparmodus	< 1 Wh		
Nennspannung - Nennleistung - Versorgung	Siehe Datenschild auf der Innenseite der Servicetür		
Voreingestellte Mengen	**Default**	**min.**	**max.**
ESPRESSO	40 ml	10 ml	230 ml
ESPRESSO LUNGO	120 ml	10 ml	230 ml

Elektromagnetische Felder (EMV)
Dieses Gerät von Gaggia entspricht allen anwendbaren Standards und Vorschriften zur Belastung durch elektromagnetische Felder.

12. Transport und Entsorgung



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt in den Geltungsbereich der europäischen Richtlinie 2012/19/EU fällt. Informieren Sie sich über die geltenden Bestimmungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Geräte. Örtliche Vorschriften beachten und das Produkt nicht als Hausmüll entsorgen. Die korrekte Entsorgung von Altgeräten ist ein Beitrag zur Vermeidung möglicher negativer Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit.

13. Garantie und Kundendienst

Garantie
Für ausführliche Informationen zur Garantie und den damit verbundenen Bedingungen ist auf das separat gelieferte Garantieheft Bezug zu nehmen.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, seine Gerätemodelle zu verbessern. Dabei werden die im vorliegenden Handbuch beschriebenen, grundlegenden Eigenschaften beibehalten.

Kundendienst
Wir möchten sicherstellen, dass Sie mit Ihrem Gerät zufrieden sind.
Für Hilfe oder den Kundendienst besuchen Sie die Webseite Gaggia www.gaggia.com oder wenden sich an die Hotline Gaggia in Ihrem Land.

13.1 Kontakt Gaggia

Die jeweiligen Kontaktdaten werden im separat gelieferten Garantieheft oder unter der Adresse www.gaggia.com genannt.

GAGGIA S.p.a. hält das Recht alle notwendigen Änderungen durchzuführen.

GAGGIA S.p.A.

Sede Legale/Registered Office
Piazza Eleonora Duse, 2
20122 MILANO

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano (BO)
+39 0534 771111
www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO

Rev. 01 19.05.2015

GAGGIA S.p.a. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.
GAGGIA S.p.a. reserves the right to carry out all modifications which might be considered necessary.
GAGGIA S.p.a. hält das Recht alle notwendigen Aenderungen durchzuführen.

COD. 421946028571 Rev. 01 19.05.2015

GAGGIA S.p.A.

Sede Legale/Registered Office
Piazza Eleonora Duse, 2
20122 MILANO

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano (BO)
+39 0534 771111
www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO