



# GAGGIA

## MILANO



ENGLISH

FRANÇAIS

# GAGGIA CADORNA MILK

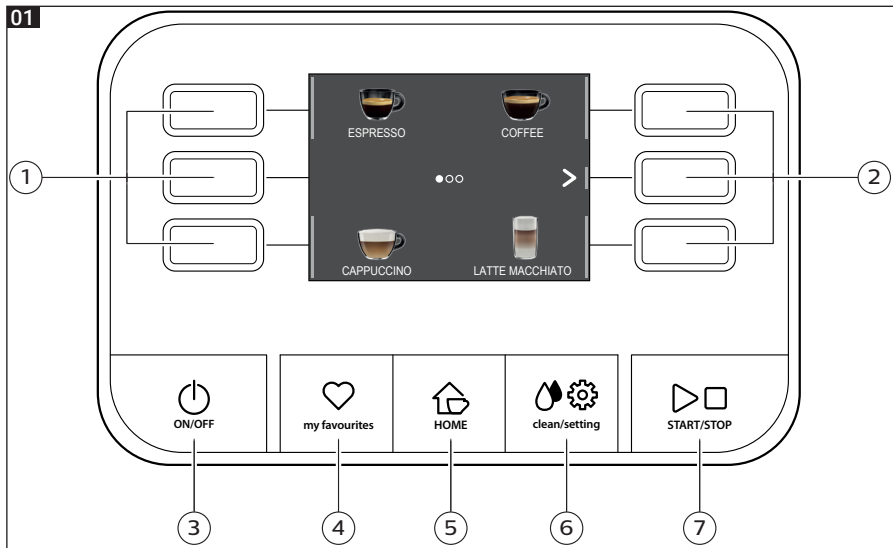
RI9603 (SUP 049EP)

Operating instructions  
Mode d'emploi

CE



## Control panel / Bandeau de commande



## Beverage menu / Menu des boissons

**Ristretto**  
Coffee / Café 30 ml



**Cappuccino**  
Milk / Lait 120 ml  
Coffee / Café 40 ml

**Espresso**  
Coffee / Café 40 ml



**Café au lait**  
Coffee / Café 90 ml  
Milk / Lait 90 ml

**Espresso lungo**  
Coffee / Café 80 ml



**Latte macchiato**  
Milk / Lait 240 ml  
Coffee / Café 40 ml

**Coffee / Café**  
Coffee / Café 120 ml



**Frothed milk / Lait émulsionné**  
Milk / Lait 180 ml

**Americano**  
Coffee / Café 40 ml  
Water / Eau 110 ml

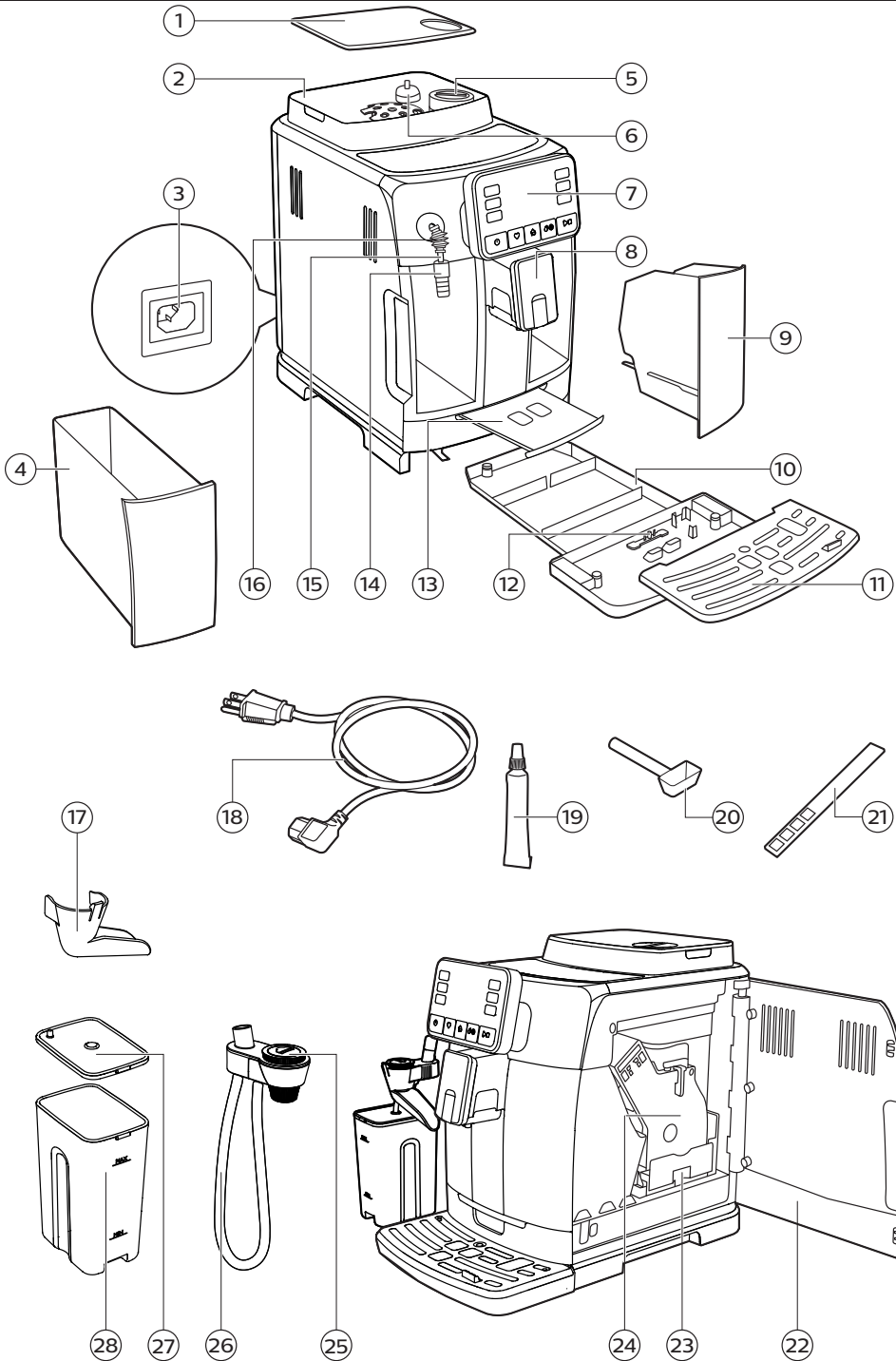


**Hot water / Eau chaude**  
Water / Eau 150 ml

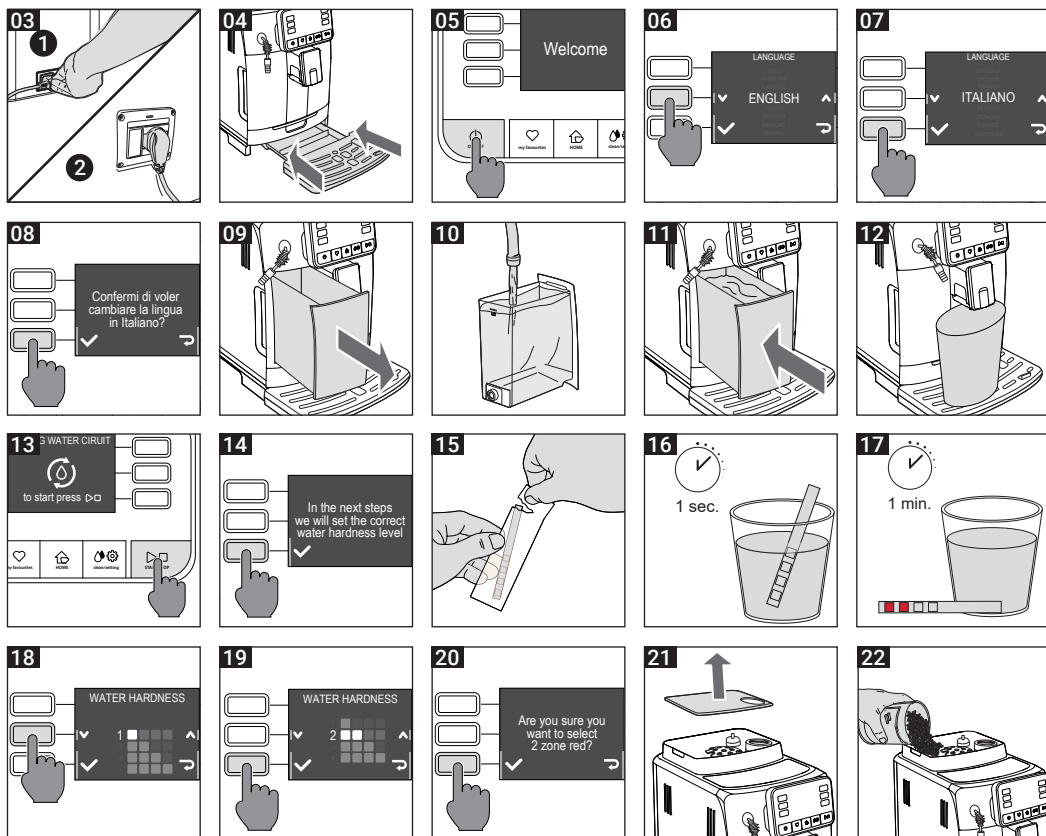




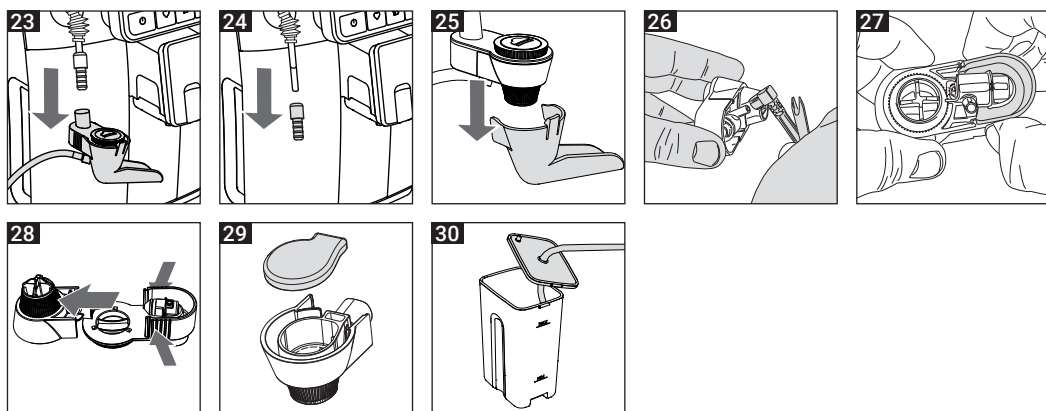
02



## First installation / Première installation



## Capp in Cup system / Système Capp in Cup







English	6
Français	39



# Table of Contents

---

Important safety information	9
Machine Overview (Fig.2)	12
Control Panel and Display	13
Control panel overview (Fig. 1)	13
Multifunction buttons	13
First Installation	14
Manual rinse cycle	14
Measuring water hardness	15
INTENZA+ Water Filter	15
Installing the INTENZA+ water filter	16
Replacing the INTENZA+ water filter	16
Types of Beverage	17
Espresso tray	17
Brewing Coffee	18
Brewing coffee from whole coffee beans	18
Brewing coffee using pre-ground coffee	18
Preparation of Frothed-milk Based and Coffee Beverages	19
How to assemble the Capp in Cup system	19
Dispensing frothed-milk based and coffee beverages	20
Dispensing Hot Water	21
Beverage Customisation and Profile Creation	21
Customisation	21
Creating a profile	22
Coffee Grind Settings	23
Cleaning and Maintenance	24
Cleaning table	24
Cleaning of the Capp in Cup system	26
Cleaning the brew group	27
Lubricating the brew group	29
Descaling	30
Descaling procedure	30
What to do if the descaling process is interrupted	31
Various Settings	32
Language	32
Water filter	32
Timer stand-by	32
Water hardness	33
Measurement units	33
Beverages counter	33
Restore factory settings	33
Error Code Key	34
Troubleshooting	35
GAGGIA Accessories	37
Technical Specifications	38



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



## Important safety information

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

## Warning

### General

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





Dispensing may be preceded by small jets of hot water. Wait until the end of the dispensing cycle before you remove the hot water dispensing spout.

## Caution

---

### General

---

- This machine is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments.
- Always put the machine on a flat and stable surface. Keep it in upright position, also during transport.
- Do not place the machine on a hotplate or directly next to a hot oven, heater or similar source of heat.
- Only put roasted coffee beans in the bean hopper. Putting ground coffee, instant coffee, raw coffee beans or any other substance in the coffee bean hopper may cause damage to the machine.
- Let the machine cool down before you insert or remove any parts. The heating surfaces may retain residual heat after use.
- Never fill the water tank with warm, hot or sparkling water, as this may cause damage to the water tank and the machine.
- Never use souring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the machine. Simply use a soft cloth dampened with water.
- Descale your machine regularly. The machine indicates when descaling is needed. Not doing this will make your appliance stop working properly. In this case repair is not covered by your warranty.
- Do not keep the machine at temperatures below 0°C/32°F. Water left in the heating system may freeze and cause damage.
- Do not leave water in the water tank when you are not going to use the machine for a long period of time. The water can become contaminated. Use fresh water every time you use the machine.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Gaggia does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your warranty becomes invalid.
- Regular cleaning and maintenance prolongs the lifetime of your machine and ensures optimum quality and taste of your coffee.
- The machine is exposed continuously to moisture, coffee and scale. Therefore it is very important to regularly clean and maintain the machine as described in the user manual and shown on the website. If you do not perform these cleaning and maintenance procedures, your machine eventually may stop working. In this case repair is not covered by warranty.
- Do not clean the brew group in the dishwasher and do not use washing-up liquid or a cleaning agent to clean it. This may cause the brew group to malfunction and may have a negative effect on the coffee taste.
- Do not dry the brew group with a cloth to prevent fibers from collecting inside the brew group.
- Never drink the solution dispensed during the descaling process.





- Only put preground coffee into the preground coffee compartment. Other substances and objects may cause severe damage to the machine. In this case, repair is not covered by your warranty.
- The machine shall not be placed in a cabinet when in use.

## Machines with automatic milk frother / cappuccinatore / Capp in Cup system

### Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing steam or hot water may be preceded by small jets of hot water. Never touch the hot water/steam dispensing spout with bare hands, as it may become very hot. Use the appropriate protective handle only.
- During dispensing make sure that the spout of the "Capp in Cup" system, if present, is oriented towards the cup and not towards yourself.
- Never drink the solution dispensed during the monthly cleaning procedure of the automatic milk frother.

### Caution

- For hygienic reasons, make sure that the outer surface of the hot water/steam dispensing spout is clean.
- After frothing milk, quickly clean the automatic milk frother by dispensing a small quantity of hot water. Follow the cleaning instructions in the user manual.
- Be careful, the hot water/steam dispensing spout could be hot if the machine has recently been used.
- Do not push the rubber fitting too far on the hot water/steam dispensing spout when you insert it. In this case, the automatic milk frother would not work correctly as it would not be able to suck up milk.

## Electromagnetic fields (EMF)

This machine complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

## Recycling

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



## Warranty and support

For service or support, contact your local dealer or an authorized service center. Contact details are included in the warranty booklet supplied separately or visit [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) or [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it).



Congratulations on purchasing the Gaggia Cadorna Milk!

This easy-to-use machine guarantees excellent coffee drinks, every day. With its intuitive interface, you can choose from among 10 beverages, customise them and save them to the 4 available profiles, where they can be instantly brought up whenever you want.

Before being packed, each of our high-quality machines undergoes rigorous testing in our laboratories to ensure it works perfectly. Because real coffee is used during testing, some residue may remain. This does not compromise the integrity of the product: it is a brand new machine.

Please read the whole manual carefully before you instal, use or clean your machine. Before using it for the first time, please read carefully the safety manual provided separately and store it for future use.

## Machine Overview (Fig.2)






1	Coffee bean container lid	15	Steam tube
2	Coffee bean container	16	Steam wand protection
3	Power cord socket	17	Spout Capp in Cup system
4	Water tank	18	Power cord
5	Pre-ground coffee compartment	19	Lubricant
6	Coffee grinder adjustment knob	20	Pre-ground coffee measuring scoop
7	Control panel	21	Water hardness tester
8	Adjustable coffee dispensing spout	22	Service door
9	Coffee pucks container	23	Coffee residues drawer
10	Drip tray	24	Brew group
11	Drip tray grid	25	Main body Capp in Cup system
12	"Full drip tray" indicator	26	Milk suction tube
13	Espresso tray	27	Milk carafe lid
14	Handle of Capp in Cup system	28	Milk carafe






## Control Panel and Display

This coffee machine features an easy-to-use, intuitive display. Please see below for an in-depth explanation of each button.

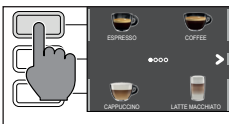
### Control panel overview (fig. 1)

1/2	<b>MULTIFUNCTION buttons</b>	Selects the function shown on the display.
3	<b>ON/OFF</b>  button	To switch the machine on or off.
4	<b>MY FAVOURITES</b>  button	Opens the personal profiles menu.
5	<b>HOME</b>  button	Opens the beverage menu.
6	<b>CLEAN/SETTING</b>  button	Opens the cleaning and settings menu.
7	<b>START/STOP</b>  button	Starts/stops the dispensing of the selected beverage, or starts/stops the procedure indicated on the display.

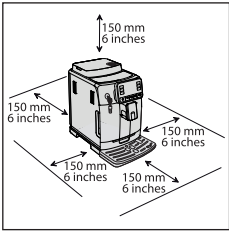
**Note:** the **MY FAVOURITES** , **HOME** , **CLEAN/SETTING**  buttons are also ESC buttons. You can exit any screen shown on the display at any time by pressing one of these buttons, which will then bring you back to their initial menu.

### Multifunction buttons

Use the multifunction buttons at the sides of the display to select the feature or beverage indicated on the screen.



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



## First Installation

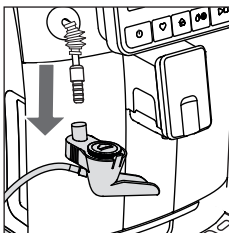
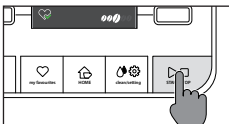
Before using the machine, it is essential to follow a few simple steps, clearly described in the explanatory drawings found in the quick guide at the beginning of this instruction manual.

**Note:** To make the best-tasting coffee, you should brew 5 coffees initially to allow the machine to complete its self-adjustment.

**Warning:** Do not use the steam wand protection as a handle, use the appropriate Capp in Cup handle.

## Manual rinse cycle

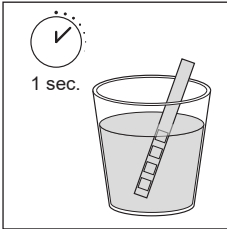
When first installing the machine or after a long period of its inactivity, it is necessary to prime the water circuit through the manual rinse cycle.



- 1 Place a container under the coffee dispensing spout, browse through the pages and select "ESPRESSO LUNGO".
- 2 Press the "☕" button without adding pre-ground coffee.
- 3 Press the **START/STOP** button to start dispensing, the machine will dispense hot water.
- 4 Empty the container and remove the Capp in Cup system from the steam wand.
- 5 Place the container under the steam wand and select the "HOT WATER" beverage.
- 6 Press the **START/STOP** button to commence dispensing.
- 7 Empty the container and repeat steps 6 to 7, until the water tank is empty.
- 8 At the end of this operation, fill the water tank again up to the MAX level. The machine is now ready for use.

## Measuring water hardness

You'll need to set the water hardness when you install your machine. Take the water hardness measuring strip that you find in the box and follow the steps shown on the display during installation. To adjust the water hardness setting later, press the **CLEAN/SETTING** button, select "SETTINGS", and then "WATER HARDNESS" from the settings menu.



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

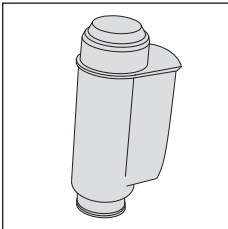
Small red squares	Value to set	Water hardness	INTENZA+
■ □ □ □	1	very soft water	A
■ ■ □ □	2	soft water	A
■ ■ ■ □	3	hard water	B
■ ■ ■ ■	4	very hard water	C

## INTENZA+ Water Filter

We recommend using the INTENZA+ water filter to limit the formation of limescale. This ensures the machine will last longer and the aroma of your coffee will be better.

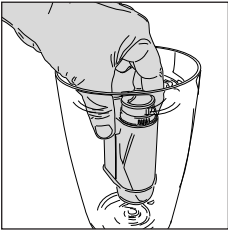
Water is an essential element in brewing coffee: it is therefore extremely important to ensure it is always filtered adequately.

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

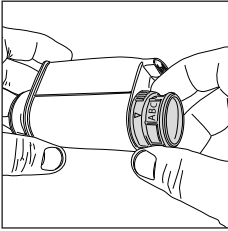


## Installing the INTENZA+ water filter

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




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





Remove the INTENZA+ water filter from the water. Set the machine according to the detected water hardness (see the "Measuring water hardness" chapter) and the letters found on the filter base:

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

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

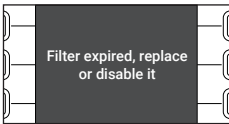
Press the **CLEAN/SETTING**  button, select "SETTINGS", and then "WATER HARDNESS" from the settings menu.


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

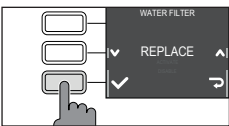
**Note:** you can pause the filter activation procedure by pressing the **START/STOP**  button. To resume the procedure, press the **START/STOP**  button again.

## Replacing the INTENZA+ water filter

When the INTENZA+ water filter runs out, the display will show an alarm message.



- 1 Replace or deactivate by pressing the **CLEAN/SETTING**  button, and then the "SETTINGS" button.
- 2 Select the "WATER FILTER" button.
- 3 Select "REPLACE" to change the filter or "DISABLE" if you do not intend to use the filter. Confirm with the "✓" button.

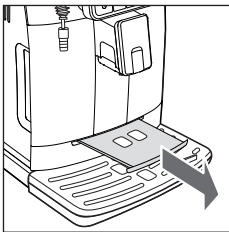


Follow the instructions shown on the display to activate the filter correctly.

## Types of Beverage

Beverage name	Description
Ristretto	A ristretto, served in a small cup, is an espresso whose brewing time is shorter than a regular espresso. As such, a ristretto is a shorter shot and lower in caffeine.
Espresso	The espresso is known around the globe as true "Italian coffee". Served in a small cup, its unmistakable characteristics are a full and intense aroma and a top layer of compact, natural crema. It is the result of the hot-water pressurised extraction process invented by Achille Gaggia in 1938.
Espresso lungo	An espresso lungo is an espresso shot with a longer extraction time. It is more diluted, with a different aromatic intensity and a higher caffeine content. It is served in a medium-sized cup.
Coffee	Coffee is a beverage prepared with a greater quantity of water than an espresso shot. It has a lighter aroma and is served in a medium-large cup.
Americano	An Americano is a long, less intense coffee drink prepared by combining hot water and espresso.
Cappuccino	The cappuccino is an Italian classic, among the most loved in the world. It is prepared with espresso, milk and a milk froth, which must be no less than 1 cm thick. It is served in a large cup.
Café au lait	A café au lait is a beverage composed of equal parts coffee and milk. This can even be enriched by a thin layer of milk froth. It is served in a large cup.
Latte macchiato	A latte macchiato is prepared with hot milk, one part milk froth and a small quantity of espresso. It is served in a tall, transparent glass to allow the separation of the three different layers to be seen.
Frothed milk	Frothed milk is used to make cappuccinos, latte macchiatos and several other beverages. The result is a compact, homogeneous layer of milk froth.
Hot water	Hot water can be used to prepare hot teas, infusions and instant beverages.

## Espresso tray



This machine was designed to guarantee flawless results, from a traditional espresso to a number of different beverages. If you wish to try a traditional Italian espresso, with a delicious layer of natural crema on the surface, we recommend using the "Espresso Tray", which has been specifically designed for and integrated into the machine. This tray makes it possible to use traditional espresso cups, ensuring the perfect height from the spout for compact, homogeneous crema and dispensation without messy splashes.

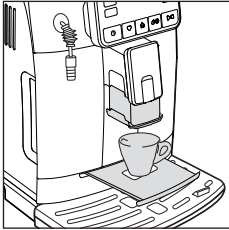
**Tip:** useful also when preparing a cappuccino in traditional cup.


## Brewing coffee

### Brewing coffee from whole coffee beans

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

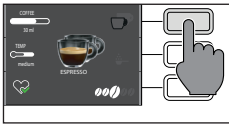
**Tip:** Preheat the cups with hot water to enjoy a hotter coffee.



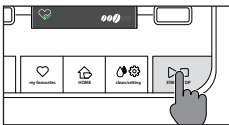
- 1 Remove the espresso tray, place an espresso cup beneath the coffee dispensing spout, raising or lowering it according to the size of the cup being used.  
Press the **HOME**  button to bring up the beverage menu.





- 2 Browse the various pages to find and select the desired beverage.



- 3 Once the beverage is selected, it is possible to prepare two cups at the same time using the "☕" button, except the AMERICANO.



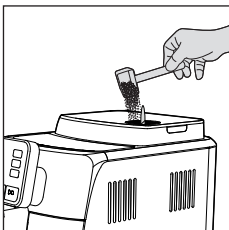
- 4 Finally, press the **START/STOP**  button to begin dispensing the coffee.

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

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

### Brewing coffee using pre-ground coffee

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



- 1 Lift the lid of the pre-ground coffee compartment and add one level measuring scoop of pre-ground coffee.

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

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



- 3 Press the "☕" button.

**Note:** the "pre-ground coffee" function cannot dispense two cups of coffee at the same time, and it disables the aroma setting, both of which are possible with coffee beans only.

- 4 Press the **START/STOP** ▷□ button to start dispensing the coffee.

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

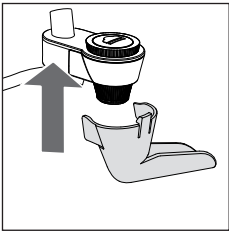
**Note:** you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP** ▷□ button.

## Preparation of frothed-milk based and coffee beverages

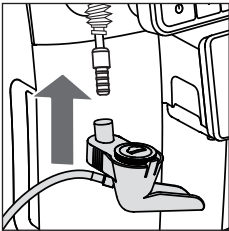
### How to assemble the Capp in Cup system

**Note:** Before preparing any milk-based beverage, make sure that the Capp in Cup system is correctly installed on the machine.

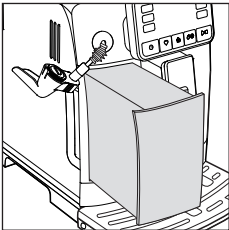
- 1 Fix the spout to the Capp in Cup system main body.



- 2 Insert the Capp in Cup system in the rubber handle on the steam wand until it is locked in position.

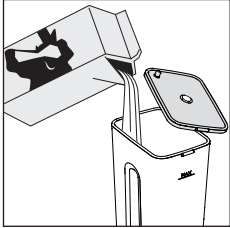


**Tip:** If you need to fill the water tank without removing the Capp in Cup system, please position the system as shown to avoid splashes on your worktop.

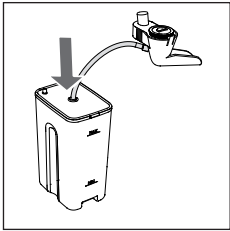


## Dispensing frothed-milk based and coffee beverages

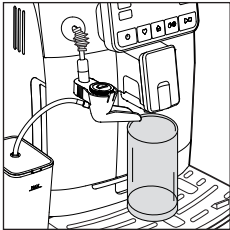
**Tip:** use cold milk (at a temperature of around 5 °C) with a protein content of at least 3% to ensure optimum results for the froth. You can use either whole milk or semi-skimmed milk. You can also use skimmed milk, soy milk or lactose-free milk.




- 1 Lift the carafe lid and pour the milk into the carafe: the milk level must be between the minimum (MIN) and the maximum (MAX) level indicators shown on the carafe.




- 2 Insert the suction tube of the main body of the Capp in Cup system into the milk carafe until it reaches the carafe bottom.




- 3 Place a cup or a glass under the coffee dispenser and the Capp in Cup system.

- 4 Press the **HOME**  button and choose the desired beverage from the menu.

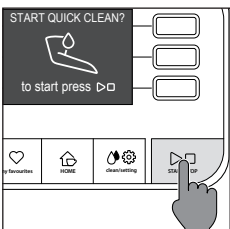
- Press the button corresponding to the desired beverage.
- Press the **START/STOP**  button to dispense the selected beverage.


- 5 The machine will dispense a default amount of frothed milk and coffee into the cup or glass. The coffee or the frothed milk may be dispensed first, depending on the beverage selected.

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

- 6 After dispensing your frothed-milk and coffee beverages, it is best to complete the quick cleaning procedure of the milk circuit within 10 seconds. However, the procedure can also be carried out at a later time by opening the cleaning menu via the **CLEAN/SETTING**  button. Press the "CLEAN" button and select the "QUICK CLEAN" button. Then, follow the instructions shown on the display.

**Note:** you carry out a quick cleaning at least once a day and that you rinse the Capp in Cup system spout with running water.

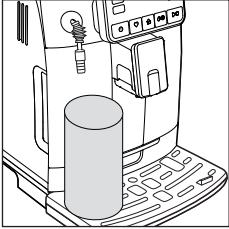


Press the **START/STOP**  button to confirm, or "**↺**" to carry out the procedure at a later time.

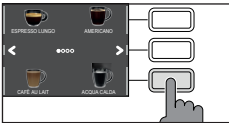




## Dispensing Hot Water


**Warning:** when the machine starts preparing hot water, the hot water dispensing spout may spray steam and hot water.



- 1 Remove the Capp in Cup system and place a container under the steam wand.



- 2 Press the **HOME**  button, browse the windows displayed through the green buttons "**<**" and "**>**", until you find the hot water icon.
- 3 Press the "**HOT WATER**" button. Finally, press the **START/STOP**  button to commence dispensing.


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

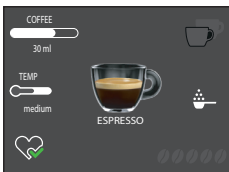
If you wish to customise the settings please refer to the "Customisation" chapter.

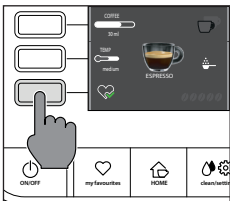
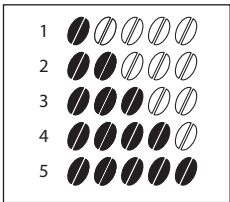
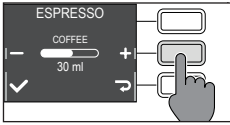
## Beverage Customisation and Profile Creation

This machine makes it possible to modify the settings of a beverage according to your preferences and save it to one of four available profiles.

### Customisation

- 1 Press the **HOME**  button.
- 2 Select your beverage.
- 3 All the settings that can be adjusted and/or selected are displayed on the screen. Based on the type of beverage, you can adjust and/or select:
  - the amount of coffee and milk;
  - the temperature of the coffee;
  - the dispensing of two cups at the same time;
  - the use of pre-ground coffee;
  - the intensity of the aroma (only when using coffee beans);





4 Once the "COFFEE" or "MILK" button has been pressed, use the green "+" and "-" buttons to select the desired amount. Press "✓" to confirm and return to the previous screen, where the new quantity will be displayed.

5 Press the "TEMP" button several times to adjust the temperature of the beverage from among the following options:

- low;
- medium;
- high;

6 Press "☕" to prepare two cups, or "☕" to prepare a single cup. The picture of the beverage in the centre of the display will indicate the number of cups selected.

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

7 Press the "☕" button to activate the use of pre-ground coffee.

**Note:** this function only allows the dispensing of one coffee at a time.

8 To adjust the aroma intensity, press "☕". Each time you press the button, the aroma intensity changes by one degree. The display shows the chosen intensity.

- 1 Very light
- 2 Light
- 3 Normal
- 4 Strong
- 5 Very strong

**Note:** this function is not available for pre-ground coffee.

9 Once the drink has been customised, you can save it in a specific profile by pressing the "♥" button.

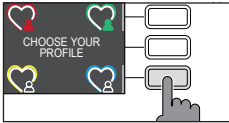
10 Choose the profile where you wish to save the beverage from the 4 available.

## Creating a profile

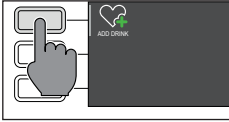
There are two ways to create a profile:

- Using the **HOME** button, as described in the "Beverage customisation" chapter, points 9 and 10;
- Using the **MY FAVOURITES** button, as follows:

1 Press the **MY FAVOURITES** button.



- 2 Select your preferred profile colour.

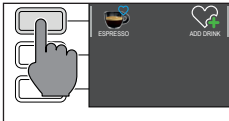


- 3 Press the "ADD DRINK" button.

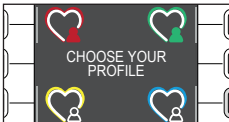


- 4 The beverage screens will be displayed. Select the beverage that you want to save to your profile and customise it by following steps 3 to 8 in the "Beverage customisation" chapter.

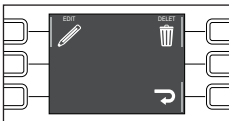
- 5 Press "ADD DRINK" to save the customised beverage to your profile. At this point, you can dispense the beverage or exit the menu by pressing one of the ESC buttons (HOME, MY FAVOURITES, CLEAN/SETTING).



The saved beverage is now present in the list of your preferences and marked with a small heart in the same colour as the selected profile.



**Note:** Once used, the " " profile icon will change colour.



- 6 The beverage saved in the profile can be modified using the "EDIT" button, or deleted using the "DELETE" button.

**Note:** It is not possible to save the beverage from the HOME menu via the MY FAVOURITES button. Instead, use the "ADD DRINK" button, otherwise you will lose the settings you have just applied.

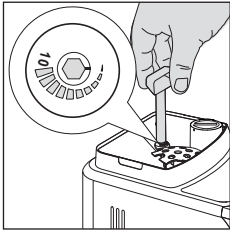
## Coffee Grind Settings

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

**Note:** you can only adjust the grind setting while the machine is grinding the coffee beans. The difference in flavour will be noticeable after 2-3 cups of coffee have been brewed.

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

- 1 Place a cup under the coffee dispensing spout.
- 2 Remove the lid of the coffee bean container.



- 3 Prepare an espresso as described in the "Brewing coffee from coffee beans" chapter.
- 4 While the machine is grinding the coffee, place the end of the handle of the pre-ground coffee measuring scoop on the coffee grinder adjustment knob, located in the coffee bean container. Use the handle of the measuring scoop to press and rotate the knob to the left or right, one notch at a time.
- 5 You can select from 10 grinding settings, from fine to course. The smaller the notch, the stronger and richer the coffee.

**Note:**

- Coarse grind: lighter taste, for dark roasted coffee blends (5-10);
- Fine grind: stronger taste, for light roasted coffee blends (1-5);

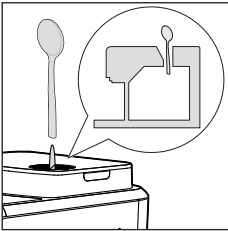
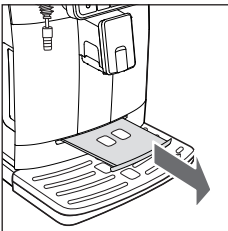
## Cleaning and Maintenance

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

### Cleaning table

Part description	When to clean	How to clean
Capp in Cup System	After use	Start the " QUICK CLEAN " process following the displayed instructions. Disassemble and wash the Capp in Cup system spout under running water.
	Daily	Wash the milk carafe or place it in the fridge by positioning the milk suction tube as shown in the figure. <div data-bbox="662 1140 894 1371" data-label="Image"> </div>
	Monthly	Start the " DEEP CLEANING " process by following the instructions described in the chapter "Cleaning of the Capp in Cup system with Philips' milk circuit cleaner product". Remove the Capp in Cup system and wash all the components under running water.





Part description	When to clean	How to clean
Brew group	Weekly	Remove the brew group and clean it under running water.
	Depending on usage	See the "Cleaning and lubricating the brew group" chapter.
	Monthly	Clean the brew group with the Gaggia coffee oil remover to remove any oily coffee residue
Drip tray full	When the red indicator emerges from the grid of the drip tray	Empty the drip tray and clean it under running water.
Coffee pucks container	Whenever the machine requires it	Empty the coffee pucks container and clean it under running water. Ensure that the machine is switched on during this procedure, or the coffee pucks container will not reset.
Water tank	Weekly	Clean it under running water.
Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct	Weekly	Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below.
		
Espresso tray	Depending on usage	Remove the espresso tray, and clean it with running water. It can also be washed in the upper tray of a dishwasher.
		



## Cleaning of the Capp in Cup system

### Capp in Cup system cleaning programs

The machine has two programmes for cleaning the Capp in Cup system: quick clean and deep clean. Both programmes can be selected using the

**CLEAN/SETTING**   button then pressing the "CLEAN" button.

Quick clean is also proposed after dispensing a milk-based beverage. For both programmes, follow the instructions shown on the display

- Quick clean programme

The quick clean programme includes the cleaning of the milk circuit with hot water.

- Deep clean programme

The deep clean programme for the Capp in Cup system includes the careful cleaning of the whole milk circuit using the Philips "Milk circuit cleaner" product.

### Accurate cleaning of the Capp in Cup system under running water

**Warning:** the steam wand may be hot after use.

- 1 Remove the Capp in Cup system from the steam wand (fig. 23).
- 2 Remove the rubber handle from the steam wand. (fig. 24).
- 3 Remove the spout from the Capp in Cup system (fig. 25).
- 4 Remove the suction tube from the main body of the Capp in Cup system (fig. 26).
- 5 To disassemble the main body:
  - hold it tight from the sides as shown (fig. 27);
  - pull and extract the left part as shown (fig. 28);
- 6 Remove the rubber lid (fig. 29).
- 7 Remove the milk carafe (fig. 30).
- 8 Wash all the components under running water.
- 9 After cleaning, reassemble all the components by following the same procedure in reverse order.

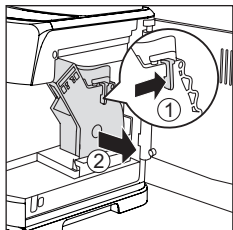
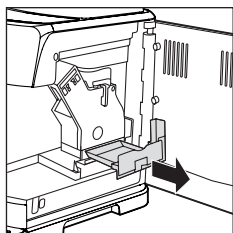


## Cleaning the brew group

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

### Removing the brew group

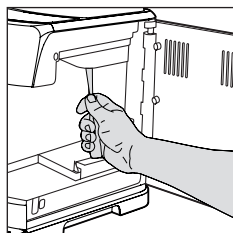
- 1 Turn off the machine and disconnect the power cord.
- 2 Remove the coffee pucks container and open the service door.
- 3 Remove the coffee residues drawer.



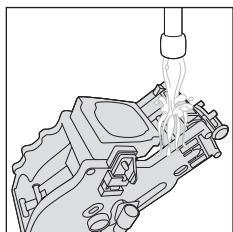
- 4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group (2) to remove it from the machine.

### Cleaning the brew group under running water

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

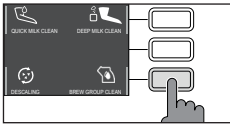


- 2 Thoroughly rinse the brew group using lukewarm water. Carefully wash the upper filter.
- 3 Let the brew group air dry.






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





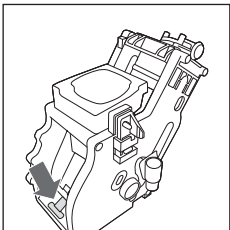
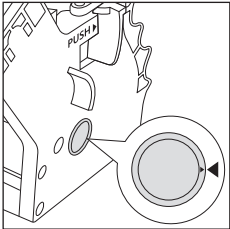
## Cleaning the brew group with coffee cleaning tablets –

**Warning:** use only Gaggia tablets for removing oily coffee residue.

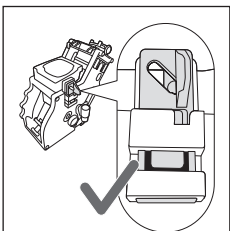
- 1 Place a container under the coffee dispensing spout.
- 2 Press the **CLEAN/SETTING**  button and select the "CLEAN" button shown on the display.
- 3 Select "BREW GROUP CLEANING" and press the **START/STOP**  button to launch the cleaning procedure.
- 4 Follow the instructions shown on the display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

## Reinserting the brew group

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



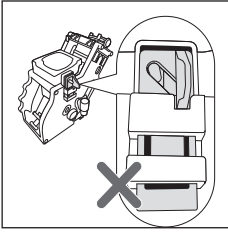
Make sure that the lever is in contact with the base of the brew group.



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

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





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

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

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

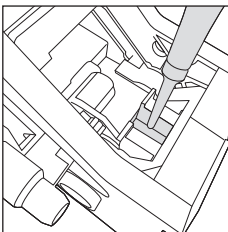
- 4 Close the service door.

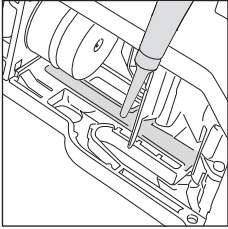
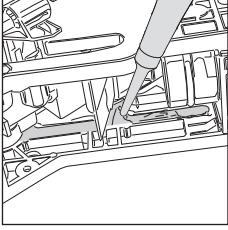
## Lubricating the brew group

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

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

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





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

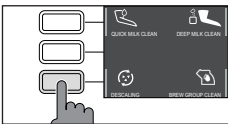
**Note:** you can use the lubricant tube multiple times.



## Descaling

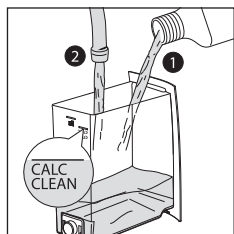
### Descaling procedure

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

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



- 1 Remove the Capp in Cup system if it is mounted on the machine.
- 2 Press the **CLEAN/SETTING**  button and select the "CLEAN" button shown on the display.
  - Press the "DESCALING" button, then press the **START/STOP**  button.
- 3 Remove the drip tray and the coffee pucks container, empty them, and insert them in the machine again.
- 4 Remove the water tank and empty it. Remove the INTENZA+ filter, if present.



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

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

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

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

## What to do if the descaling process is interrupted

You can exit the descaling procedure by pressing the **ON/OFF** ⏻ button on the control panel. If the descaling procedure is interrupted before its completion, proceed as follows:

- 1 Empty the water tank and wash it thoroughly.
- 2 Fill the water tank with fresh water up to the CALC CLEAN notch and switch the machine on again. The machine will warm up and perform an automatic rinse cycle.
- 3 Before preparing any beverage, perform a rinsing cycle as described in the specific chapter.

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



## Various Settings

By pressing the **CLEAN/SETTING**  button and selecting "SETTINGS" on the display, it is possible to reset or modify several machine parameters including:

- Language
- Water filter
- Timer stand-by
- Water hardness
- Measurement units
- Beverage counter
- Restore factory settings

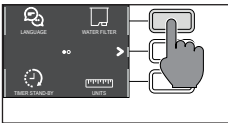
### Language

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

#### Languages available

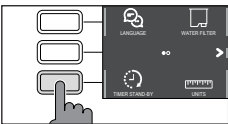
ITALIAN	DUTCH	HUNGARIAN
ENGLISH	DANISH	BULGARIAN
GERMAN	GREEK	CZECH
FRENCH	POLISH	SLOVAK
SPANISH	RUSSIAN	LITHUANIAN
PORTUGUESE	ROMANIAN	

### Water filter



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

### Timer stand-by



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

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



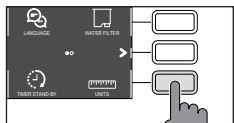
## Water hardness

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

## Measurement units

By selecting "MEASUREMENT UNITS":


it is possible to set the measurement units to "ml" or "oz".

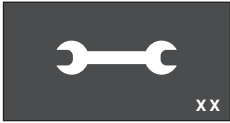


## Beverage counter

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

## Restore factory settings

It is possible to restore the machine to the default factory settings. The machine will require a secondary confirmation before proceeding. All the parameters will be reset except those relating to the profiles (**MY FAVOURITES** ) and the beverage counter.



## Error Code Key

The list below reports the error codes that the display can show, their meanings and how to solve the problem. If the indicated solutions are ineffective because the display keeps showing the error code icon and the machine does not function correctly, or if further error codes are displayed, please contact an authorised service centre or your local vendor.

The contact info is listed on [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) and [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it).

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

## Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you may encounter while using the machine. If you are unable to resolve the problem using the information given below, visit the FAQ sections on [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) or [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it) or contact the Customer Service Centre in your country.

Problem	Cause	Solution
The machine does not switch on.	The machine is not connected.	Check that the power cord has been inserted correctly.
The drip tray fills quickly.	This is normal. The machine uses water to rinse the internal circuit and the brew group. Part of the water flows through the internal system directly into the drip tray.	Empty the drip tray when the red indicator emerges from the grid of the drip tray. <b>Tip:</b> Place a cup under the dispensing spout to gather the rinse water.
The display continuously shows the "coffee pucks container full" icon.	The coffee pucks container has been emptied when the machine was off.	Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset. In this case, the display shows the icon even if the container is not full.
	The coffee pucks container has been put back too quickly.	Always wait about 5 seconds when you replace the coffee pucks container. This way, the counter will reset to zero.
The machine says to empty the coffee pucks container even if the container is not full.	The machine has not reset the counter last time the coffee pucks container has been emptied.	Always wait about 5 seconds when you replace the coffee pucks container. This way, the coffee grounds counter will reset to zero.
		Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset.
Impossible to remove the brew group.	The brew group is not in the correct position.	Close the service door. Switch the machine off and then back on. Wait for the display to show the ready message, then remove the brew group.
	The coffee pucks container has not been removed.	Remove the coffee pucks container before removing the brew group.

Problem	Cause	Solution
The brew group cannot be inserted.	The brew group is not in the correct position.	The brew group has not been positioned correctly before being placed back. Ensure that the lever is in contact with the base of the brew group and that the hook of the brew group is in its correct position. See the "Reinserting the brew group" chapter.  To reset the machine: put the coffee pucks container back in place. Do not insert the brew group. Close the service door with the coffee pucks container inserted, then unplug and plug in the power cord. Then try to reinsert the brew group and switch on the machine.
The espresso does not have enough crema or it is watery.	The coffee grinder is set to a coarse grinding.	Adjust the coffee grinder to a finer setting.
	The machine is performing the self-adjustment.	Dispense several cups of coffee so that the machine regulates itself automatically.
	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct with a spoon as described in the "Cleaning the brew group under running water" chapter.
The coffee dispensed is not hot enough.	The set temperature is too low. Check the menu settings.	Set the menu temperature to "MAX".
The machine grinds the coffee beans, but the coffee is not dispensed.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser setting.
	The coffee dispensing spout is blocked.	Dispense a long coffee from pre-ground coffee but without actually adding pre-ground coffee.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are blocked.	Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.
Coffee is dispensed slowly or by drips.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser setting.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are blocked.	Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.
	The machine circuit is clogged by limescale.	Descale the machine.
The milk does not froth.	The Capp in Cup system is dirty or not correctly inserted. Or, the system has not been correctly installed in all its components.	Clean the Capp in Cup system as indicated in the "Deep Cleaning" chapter under running water and re-install it in the right way.  Make sure all components have been correctly assembled.
	The type of milk used is not suitable for foaming.	The amount and the quality of froth vary depending on the type of milk.



Problem	Cause	Solution
The "INTENZA+" filter cannot be inserted.	Remove the air from the filter.	Let the air bubbles flow out of the filter.
	The tank still contains some water.	Empty the water tank before installing the filter.
	The rubber seal is not inserted on the "INTENZA+" filter.	Check the packaging and insert the seal on the "INTENZA+" filter.
There is some water under the machine.	The drip tray is too full and has spilled over.	Empty the drip tray when the red indicator emerges from the grid of the drip tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure.

## GAGGIA Accessories

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



Descaling product



INTENZA+ water filter



Coffee oil remover



Milk circuit cleaner (Philips)



Range of coffee available in beans and pre-ground: 100% Arabica / Intense / Decaffeinated



## Technical Specifications

Nominal voltage - Power rating - Power supply	See data plate on the inside of the service door
Housing material	Thermoplastic type
Dimensions	260 x 380 x 440 mm
Weight	9 kg
Power cord length	1200 mm
Control panel	Front panel
Cup size	Up to 150 mm
Water tank	1.8 litres - Removable type
Coffee bean container capacity	250 g
Coffee pucks container capacity	10
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel boiler
Safety devices	Thermal Fuse



# Table des matières

Informations de sécurité importantes	43
Vue d'ensemble de la machine (Fig. 2)	47
Bandeau de commande et afficheur	48
Vue d'ensemble du bandeau de commande (fig. 1)	48
Touches multifonction	48
Première installation	49
Cycle de rinçage manuel	49
Mesure de la dureté de l'eau	50
Filter à eau INTENZA+	50
Installation du filtre à eau INTENZA+	51
Remplacement du filtre à eau INTENZA+	51
Types de boisson	52
Espresso tray	52
Distribution du café	53
Distribution de café avec du café en grains	53
Distribution de café avec du café prémoulu	53
Préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné	54
Comment assembler le système Capp in Cup	54
Distribution des boissons à base de café et de lait émulsionné	55
Distribution d'eau chaude	56
Personnalisation des boissons et création d'un profil	57
Personnalisation des boissons	57
Création d'un profil	58
Réglage du degré de mouture	59
Nettoyage et entretien	60
Tableau des opérations de nettoyage	60
Nettoyage du système Capp in Cup	61
Nettoyage du groupe de distribution	62
Lubrification du groupe de distribution	65
Détartrage	66
Procédure de détartrage	66
Que faire en cas d'interruption de la procédure de détartrage	67
Réglages divers	67
Langue	67
Filtre à eau	68
Minuteur stand-by	68
Dureté de l'eau	68
Unité de mesure	68
Compteur de boissons	68
Rétablir les réglages d'usine	68
Signification des codes d'erreur	69
Dépannage	70
Accessoires GAGGIA	72
Données techniques	73

# IMPORTANT

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

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

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS



# PRÉCAUTIONS

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

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



# INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

- A.** Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.
- B.** Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.
- C.** En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,
  - 1.** La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
  - 2.** Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
  - 3.** La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.



## Informations de sécurité importantes

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

## Avertissement

### Informations d'ordre général

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



- N'insérez jamais les doigts ni d'autres objets dans le moulin à café.
- Soyez prudent lorsque vous versez de l'eau chaude. De petits jets d'eau chaude peuvent précéder l'écoulement de l'eau. Attendez la fin du cycle de distribution avant de retirer la buse de distribution de l'eau chaude.

## Attention

### Informations d'ordre général

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





- Ne nettoyez pas le groupe café dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas de liquide vaisselle ou de détergent pour le nettoyer. Cela peut causer un mauvais fonctionnement du groupe de percolation et avoir un effet nuisible sur le goût du café.
- Évitez de sécher le groupe de percolation avec un chiffon, afin d'empêcher que des fibres ne tombent dedans.
- Ne buvez jamais la solution versée pendant l'étape de détartrage.
- Placez uniquement du café prémoulu dans le compartiment du café prémoulu. D'autres substances et objets peuvent fortement endommager la machine. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- La machine ne doit pas être placée dans une armoire pendant son utilisation.

## Machines avec mousser à lait automatique / système Capp in Cup

### Avertissement

- Pour éviter le risque de brûlure, vous devez tenir compte du fait que la distribution de vapeur ou d'eau chaude peut être précédée par l'émission de petits jets d'eau chaude. Ne touchez jamais la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur à mains nues, car elle peut devenir très chaude. Utilisez uniquement le manche protecteur adéquat.
- Ne buvez jamais la solution distribuée pendant la procédure de nettoyage mensuel du mousser à lait automatique.

### Attention

- Pour des raisons d'hygiène, vérifiez que la surface extérieure de la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur est propre.
- Après la production de mousse de lait, nettoyez rapidement le mousser à lait automatique en versant une petite quantité d'eau chaude. Respectez les instructions de nettoyage du manuel d'utilisation.
- Soyez prudent, car la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur peut être chaude si la machine a été récemment utilisée.
- Ne poussez pas l'embout en caoutchouc trop loin sur la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur lorsque vous l'insérez. Dans ce cas, le mousser à lait automatique ne fonctionnerait pas correctement car il ne pourrait pas aspirer de lait.

## Champs électromagnétiques (CEM)

Cette machine est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.





## Recyclage

---

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

## Garantie et assistance

---

Si vous avez besoin d'assistance, contactez un point de vente local ou un centre d'assistance agréé.

Nos contacts sont indiqués dans le dépliant de garantie fourni séparément ou sur les sites [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) ou [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it).



Félicitations pour l'achat de Gaggia Cadorna Milk !

Cette machine garantit une grande facilité d'utilisation et toujours d'excellents résultats. Grâce à son interface intuitive, l'utilisateur pourra choisir parmi 10 boissons différentes, les personnaliser et les sauvegarder dans les 4 profils disponibles, afin de les retrouver à chaque utilisation.

Avant d'être emballée, chaque machine est soumise à des essais rigoureux dans nos laboratoires, qui doivent assurer la haute qualité et le bon fonctionnement du produit. Certains essais sont faits avec du café, il est donc possible que quelques résidus soient restés à l'intérieur. Ceci ne compromet pas l'intégrité du produit : il s'agit d'une machine complètement neuve.

Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine. Avant de l'utiliser pour la première fois, lire attentivement le livret de sécurité fourni séparément et le conserver pour toute référence future.






## Vue d'ensemble de la machine (Fig. 2)

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

## Bandeau de commande et afficheur

Cette machine à café est pourvue d'un afficheur intuitif et convivial. Lire les sections suivantes pour mieux comprendre l'utilisation des touches.

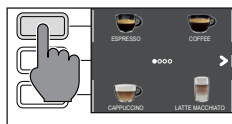
### Vue d'ensemble du bandeau de commande (fig. 1)

1/2	Touches MULTIFONCTION	Pour sélectionner la fonction affichée.
3	Touche ON/OFF 	Pour allumer ou éteindre la machine.
4	Touche MY FAVOURITES 	Pour accéder au menu des profils personnels.
5	Touche HOME 	Pour accéder au menu des boissons.
6	Touche CLEAN/SETTING 	Pour accéder au menu du nettoyage et des réglages.
7	Touche START/STOP 	Pour commencer/arrêter la distribution de la boisson sélectionnée, ou pour lancer/arrêter la procédure affichée.

**Remarque :** les touches MY FAVOURITES  , HOME  , CLEAN/SETTING  sont également des touches ESC. À tout moment il est possible de quitter la page affichée en appuyant sur l'une de ces touches, pour revenir au menu initial correspondant.

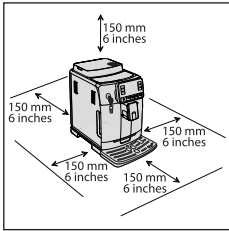
### Touches multifonction

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



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

## Première installation



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

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

**Attention :** Ne pas utiliser la protection de la buse de vapeur comme poignée, mais se servir de la poignée du Capp in Cup.

## Cycle de rinçage manuel

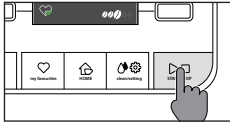
Lors de la première installation ou si la machine n'a pas été utilisée pendant longtemps, effectuer un cycle de rinçage manuel.



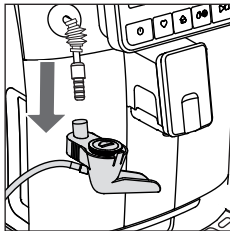
- 1 Mettre un récipient sous la buse de distribution du café, faire défiler les pages et sélectionner un « ESPRESSO LUNGO ».




- 2 Appuyer sur la touche « ☕ », sans ajouter de café pré-moulu.



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





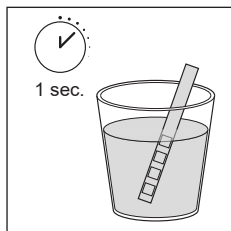
- 4 Vider le récipient et enlever le système Capp in Cup de la buse de vapeur.




- 5 Mettre le récipient sous la buse de vapeur e sélectionner la boisson « HOT WATER ».
- 6 Appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution.
- 7 Vider le récipient et répéter les passages de 6 à 7, jusqu'à ce que le réservoir à eau soit vide.
- 8 À la fin de cette opération, remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau maxi. La machine est maintenant prête à l'emploi.








## Mesure de la dureté de l'eau

Lors de la première installation, il faut saisir la valeur correspondante à la dureté de l'eau.

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



- 1 Plonger la bande de mesure de la dureté de l'eau dans un verre d'eau pendant 1 seconde. Sortir la bande de l'eau et attendre 1 minute.
- 2 Vérifier combien de carrés sont devenus rouges.
- 3 Utiliser les touches vertes «  » et «  » pour sélectionner la valeur de la dureté à régler d'après le tableau ci-dessous, appuyer ensuite sur la touche «  » pour confirmer.

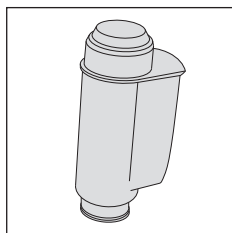
Nombre de carrés rouges	Valeur à régler	Dureté de l'eau	INTENZA+
 	1	eau très douce	A
 	2	eau douce	A
 	3	eau dure	B
	4	eau très dure	C

## Filtre à eau INTENZA+

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

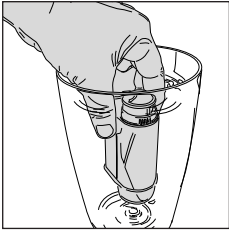
L'eau est un élément fondamental dans la préparation du café : il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle.

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

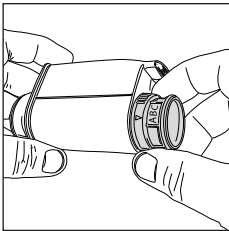


## Installation du filtre à eau INTENZA+

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



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





Retirer le filtre à eau INTENZA+ de l'eau, le régler d'après la dureté de l'eau mesurée (voir le chapitre « Mesure de la dureté de l'eau ») en spécifiant à sa base :

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

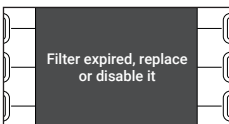
Installer le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau, en s'assurant qu'il soit correctement inséré. Remplir de nouveau le réservoir à eau et le réinsérer dans son logement.


Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING**  , sélectionner « RÉGLAGES » et, après avoir accédé au menu des réglages, sélectionner « DURETÉ EAU ». Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

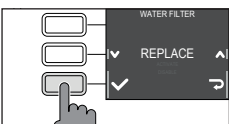
**Remarque** : il est possible de mettre en pause la procédure d'activation du filtre en appuyant sur la touche **START/STOP**  . Pour redémarrer la procédure d'activation du filtre, appuyer de nouveau sur la touche **START/STOP**  .

## Remplacement du filtre à eau INTENZA+

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



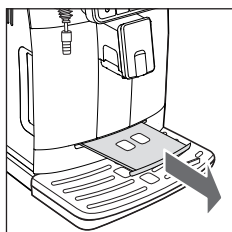
- 1 Pour remplacer ou désactiver le filtre, appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING**  et ensuite sur la touche « RÉGLAGES ».
  - 2 Sélectionner « FILTRE À EAU ».
  - 3 Sélectionner « REMPLACER » pour changer le filtre ou « DÉSACTIVER » si on n'a pas l'intention d'utiliser le filtre. Appuyer sur la touche « ✓ » pour confirmer.
- Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.



## Types de boisson

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

## Espresso tray



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

**Conseil :** il est également utile pour la préparation d'un cappuccino dans une tasse traditionnelle.

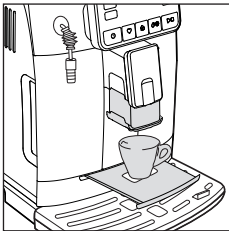



## Distribution du café

### Distribution de café avec du café en grains

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

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




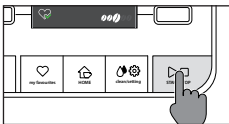
- 1 Extraire l'espresso tray, mettre une petite tasse sous la buse de distribution du café, lever ou baisser cette dernière selon la taille de la tasse utilisée. Appuyer sur la touche **HOME**  pour accéder au menu des boissons.



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



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



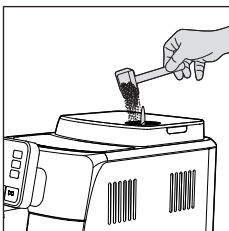
- 4 Enfin, appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution.

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

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

### Distribution de café avec du café prémoulu

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




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

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

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



- 3 Appuyer sur la touche «  ».

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

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

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

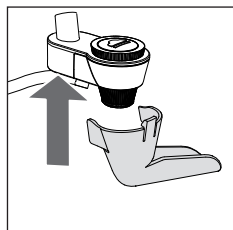
**Remarque** : il est possible d'interrompre la distribution à tout moment. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur la touche **START/STOP** .

## Préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné

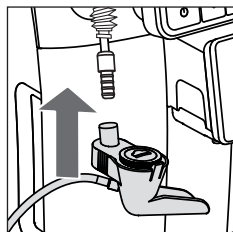
### Comment assembler le système Capp in Cup

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

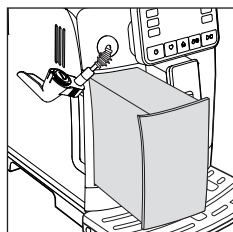
- 1 Assembler l'embout sur le corps central du système Capp in Cup.



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

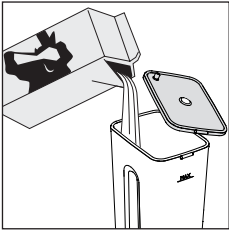


**Conseil** : s'il s'avère nécessaire de remplir le réservoir de l'eau sans retirer le système Capp in Cup, pour ne pas salir le plan de travail, placer le système comme l'indique la figure.

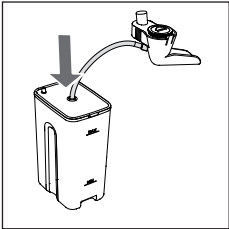


## Distribution des boissons à base de café et de lait émulsionné

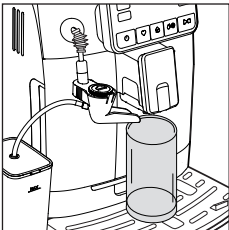
**Conseil** : utiliser du lait froid (à une température de 5°C environ) ayant une teneur en protéines de 3 % au moins, pour garantir un résultat optimale pour la mousse. Il est possible d'utiliser aussi bien du lait entier que demi-écrémé. De plus, il est possible d'utiliser du lait écrémé, du lait de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





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



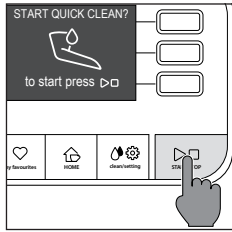
- 2 Introduire le tuyau d'aspiration du corps central du système Capp in Cup dans la carafe à lait, jusqu'à ce qu'il atteigne le fond de la carafe.




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

- 4 Appuyer sur la touche **HOME**  et choisir la boisson que l'on désire dans le menu.
  - Appuyer sur la touche de la boisson désirée.
  - Appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution de la boisson sélectionnée.
- 5 La machine distribue un volume prédéfini de lait émulsionné et de café dans la tasse ou le verre. Selon la boisson choisie, la machine distribuera d'abord le café ou le lait émulsionné.

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



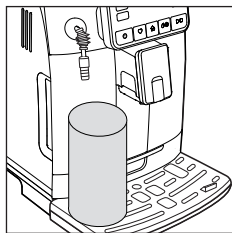
- 6 Après chaque préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné, on pourra effectuer la procédure de nettoyage rapide du circuit du lait dans un délai de 10 secondes. La procédure pourra dans tous les cas être effectuée à un moment ultérieur, en accédant au menu du nettoyage par l'intermédiaire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

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

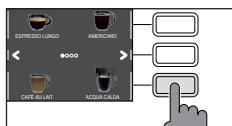
Appuyer sur la touche **START/STOP**  pour confirmer ou sur la touche «  » pour l'effectuer à un moment ultérieur.





## Distribution d'eau chaude

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



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



- 2 Appuyer sur la touche **HOME** , faire défiler les différentes pages-écran au moyen des touches vertes «  » et «  » et sélectionner l'eau chaude.
- 3 Appuyer sur la touche de l'« EAU CHAUDE ». Appuyer ensuite sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution.





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

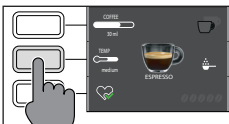
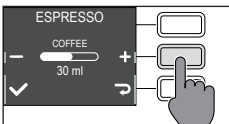
Pour personnaliser les réglages de la boisson, se référer au chapitre « Personnalisation des boissons ».



# Personnalisation des boissons et création d'un profil

Cette machine permet de modifier les réglages d'une boisson selon les préférences et de mémoriser la boisson telle que modifiée dans l'un des 4 profils disponibles.


## Personnalisation des boissons

- 1 Appuyer sur la touche **HOME** .
- 2 Sélectionner la boisson.
- 3 L'afficheur montre toutes les options pouvant être réglées et/ou sélectionnées selon les préférences de l'utilisateur. En fonction du type de boisson, il est possible de régler et/ou de sélectionner :
  - la quantité de café et de lait ;
  - la température du café ;
  - la distribution de deux tasses à la fois ;
  - l'utilisation de café prémoulu ;
  - l'intensité de l'arôme (seulement si le café en grains est utilisé) ;
- 4 Après avoir appuyé sur les touches « CAFÉ  » ou « LAIT  », utiliser les touches vertes « + » et « - », pour régler la quantité souhaitée. Appuyer ensuite sur la touche « ✓ » pour confirmer et revenir à la page précédente, où la nouvelle quantité réglée sera affichée.
- 5 Appuyer plusieurs fois de suite la touche « TEMP  » pour modifier la température de la boisson, en choisissant une des options suivantes :
  - faible ;
  - moyen ;
  - élevé ;

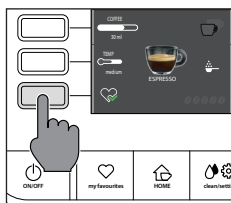
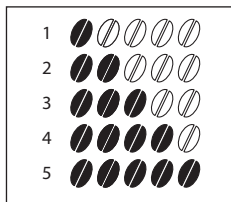


- 6 Appuyer sur la touche «  » pour préparer deux tasses, ou la touche «  » pour préparer une seule tasse. L'image de la boisson au centre de l'afficheur indiquera le nombre de tasses sélectionné.

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

- 7 Appuyer sur la touche «  » pour activer l'utilisation du café prémoulu.

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



8 Pour modifier l'intensité de l'arôme, appuyer sur la touche « ». À chaque pression, l'intensité de l'arôme change d'un degré. L'afficheur montre l'intensité sélectionnée.

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

**Remarque :** cette fonction n'est pas disponible avec le café prémoulu.

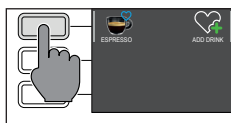
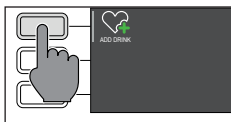
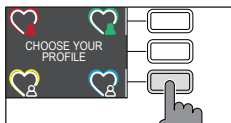
- 9 Une fois que la boisson a été personnalisée selon son propre goût, elle peut être mémorisée dans l'un des profils en appuyant sur la touche « ».
- 10 Sélectionner ensuite l'un des 4 profils disponibles dans lequel on souhaite mémoriser la boisson.

## Création d'un profil

Un profil peut être créé de deux façons différentes :

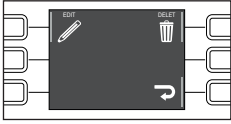
- À partir de la touche **HOME** , ainsi qu'il est décrit au chapitre « Personnalisation des boissons », points 9 et 10 ;
- À partir de la touche **MY FAVOURITES** , comme indiqué ci-dessous :

- 1 Appuyer sur la touche **MY FAVOURITES** .
- 2 Sélectionner le profil de la couleur préférée.







- 3 Appuyer sur la touche « AJOUTER BOISSON ».
- 4 Les pages-écrans des boissons seront affichées. Sélectionner la boisson à mémoriser dans le profil et la personnaliser en suivant la procédure décrite au chapitre « Personnalisation des boissons », du point 3 au point 8.
- 5 Appuyer sur la touche « » pour mémoriser la boisson personnalisée dans le profil. On peut maintenant distribuer la boisson ou, alternativement, appuyer sur une des touches ESC (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING** ) pour quitter.

La boisson mémorisée est maintenant disponible dans la liste de ses boissons préférées, et indiquée par le petit cœur de la couleur correspondante au profil sélectionné.



**Remarque :** Dès que le profil est utilisé, son icône «  » va se colorer.

- La boisson mémorisée dans son propre profil pourra être modifiée en sélectionnant la touche « ÉDITER  » ou éliminée en appuyant sur la touche « ÉLIMINER  ».

**Remarque :** Lorsqu'on est dans le menu **HOME** il est impossible de mémoriser la boisson en appuyant sur la touche **MY FAVOURITES** , mais uniquement sur la touche «  », sans quoi les réglages qu'on vient de faire seront perdus.

## Réglage du degré de mouture

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

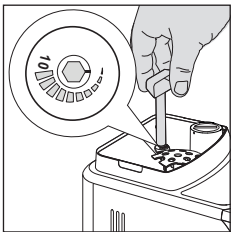
**Remarque :** le degré de mouture ne peut être réglé que lorsque la machine moule le café en grains. La différence de goût sera perçue après la distribution de 2-3 tasses de café.

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

- Mettre une tasse sous la buse de distribution du café.
- Ouvrir le couvercle du réservoir à café en grains.
- Distribuer un espresso selon la procédure décrite au chapitre « Distribution de café avec du café en grains ».
- Pendant que la machine moule le café, insérer l'extrémité de la poignée de la mesure à café prémoulu dans le bouton de réglage du moulin à café, qui se trouve dans le réservoir à café en grains. Utiliser la poignée de la mesure pour presser et tourner le bouton à gauche ou à droite d'un cran à la fois.
- On peut choisir parmi 10 degrés de mouture différents. Plus le cran est petit, plus le café est fort et corsé.

**Remarque :**

- Mouture grosse : goût plus léger, pour des mélanges à torréfaction foncée (5-10) ;
- Mouture fine : goût plus intense, pour des mélanges à torréfaction claire (1-5).



## Nettoyage et entretien

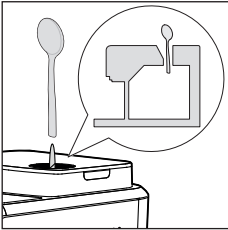
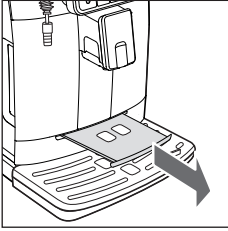
Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine dans des conditions optimales et garantissent un café excellent, un débit constant et une excellente mousse de lait. Consulter le tableau ci-dessous pour savoir quand et comment nettoyer toutes les pièces amovibles de la machine. Pour plus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

### Tableau des opérations de nettoyage

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Système Capp in Cup	Après l'utilisation	Démarrer le cycle de « NETT. RAP. » en suivant les instructions apparaissant sur l'afficheur. Déposer et laver l'embout du système Capp in Cup sous l'eau courante.
	Tous les jours	Laver la carafe à lait ou la ranger dans le réfrigérateur en plaçant le tuyau d'aspiration du lait comme l'indique la figure. <div data-bbox="666 731 894 961" data-label="Image"> <p>Le diagramme montre un récipient à lait avec un couvercle. Un tuyau d'aspiration est inséré dans le couvercle, passant par un orifice. Le tuyau est courbé pour s'adapter à la forme du couvercle. Le logo 'MILK' est visible sur le côté du récipient.</p> </div>
	Mensuellement	Démarrer le cycle de « NETTOYAGE APPROFONDI » en suivant les instructions décrites au chapitre « Nettoyage du système Capp in Cup ». Pour ce cycle de nettoyage, utiliser le produit spécifique pour le nettoyage du circuit du lait « Milk Circuit Cleaner » de Philips. Déposer ensuite le système Capp in Cup et laver tous les composants sous l'eau courante.
Groupe de distribution	Une fois par semaine	Retirer le groupe de distribution et le laver à l'eau courante.
	Selon le type d'utilisation	Voir le chapitre « Nettoyage et lubrification du groupe de distribution ».
	Mensuellement	Nettoyer le groupe de distribution avec les tablettes de dégraissage Gaggia pour l'élimination des résidus huileux du café.
Bac d'égouttement plein	Dès que l'indicateur rouge dépasse la grille du bac d'égouttement	Vider le bac d'égouttement et le nettoyer sous l'eau courante.






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

## Nettoyage du système Capp in Cup

### Programmes de nettoyage du système Capp in Cup

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

- Programme pour le nettoyage rapide

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

- Programme pour le nettoyage approfondi

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



## Nettoyage minutieux du système Capp in Cup sous l'eau courante

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

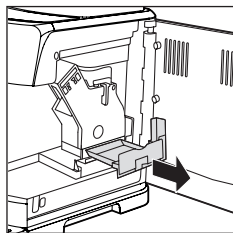
- 1 Retirer le système Capp in Cup de la buse de vapeur (fig. 23).
- 2 Enlever la poignée en caoutchouc de la buse de vapeur (fig. 24).
- 3 Enlever l'embout du système Capp in Cup (fig. 25).
- 4 Retirer le tuyau d'aspiration du lait du corps central du système Capp in Cup (fig. 26).
- 5 Pour déposer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

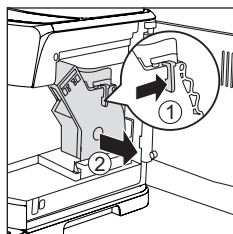
## Nettoyage du groupe de distribution

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

### Retrait du groupe de distribution

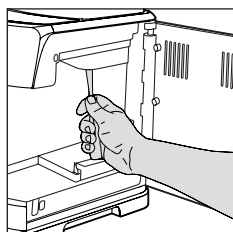
- 1 Éteindre la machine et débrancher le cordon d'alimentation.
- 2 Enlever le réservoir à marc de café et ouvrir le volet de service.
- 3 Extraire le tiroir à café.



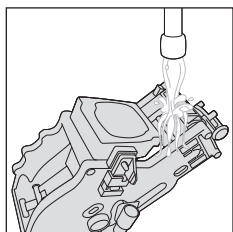


- 4 Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe de distribution (2) pour le retirer de la machine.

## Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante



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



- 2 Rincer soigneusement le groupe de distribution avec de l'eau tiède. Nettoyer soigneusement le filtre supérieur.
- 3 Laisser sécher le groupe de distribution à l'air libre.

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

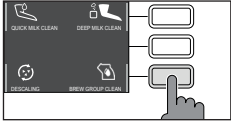
## Nettoyage du groupe de distribution avec des tablettes pour l'élimination des résidus huileux du café



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

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

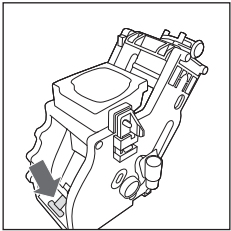
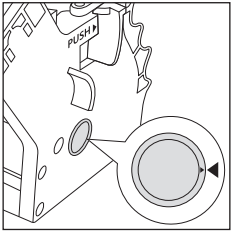




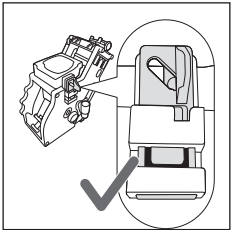
- 2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.
- 3 Sélectionner « NETTOYER GROUPE DE DISTRIBUTION » et appuyer sur la touche **START/STOP** pour lancer la procédure de nettoyage.
- 4 Suivre les instructions affichées pour nettoyer correctement le groupe de distribution.
- 5 La procédure va durer 5 minutes environ pour l'interrompre et la faire redémarrer utiliser la touche **START/STOP** .

## Remise en place du groupe de distribution

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

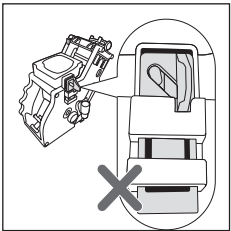


Vérifier que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution.



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

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



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

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

**Attention** : ne pas appuyer sur le levier PUSH.

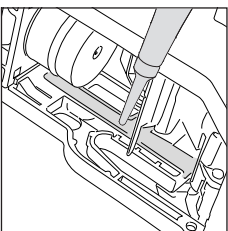
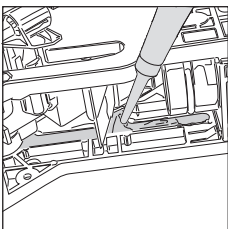
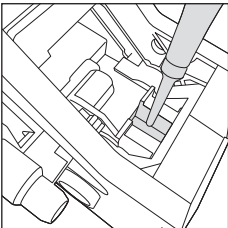
- 4 Fermer le volet d'entretien.

## Lubrification du groupe de distribution

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

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

- 1 Éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.
- 2 Retirer le groupe de distribution et le rincer avec de l'eau tiède (voir le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante »).
- 3 Appliquer une fine couche du lubrifiant fourni de série autour de la broche d'insertion, située dans la partie inférieure du groupe de distribution.



- 4 Appliquer une fine couche de lubrifiant sur les glissières, des deux côtés (voir la figure).
- 5 Remettre le groupe de distribution en place (voir le chapitre « Remise en place du groupe de distribution »).

**Remarque** : le tube de lubrifiant peut être utilisé plusieurs fois.

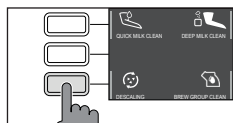
## Détartrage



### Procédure de détartrage

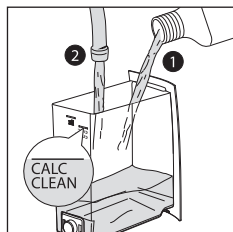


Le détartrage est à effectuer dès que la machine le requiert.

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




- 1 Retirer le système Capp in Cup s'il est installé sur la machine.
- 2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING**  et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.
- Appuyer sur la touche « DÉTARTRAGE » puis sur la touche **START/STOP** .




- 3 Retirer le bac d'égouttement et le réservoir à marc de café, les vider et les remettre en place dans la machine.
- 4 Retirer et vider le réservoir à eau. Enlever ensuite le filtre INTENZA+, si présent.
- 5 Verser le flacon complet de solution détartrante Gaggia dans le réservoir à eau et ajouter de l'eau jusqu'au niveau de **CALC CLEAN**. Réinstaller donc le réservoir dans la machine.

- 6 Mettre un grand récipient (1,5 l) sous la buse de vapeur et la buse de distribution du café.
- 7 Suivre les instructions affichées pour lancer la procédure de détartrage. Cette procédure dure environ 30 minutes et comprend un cycle de détartrage suivi d'un cycle de rinçage, qui prévoient des distributions à intervalles réguliers.
- 8 Dès que le cycle de détartrage est terminé, il faudra rincer le réservoir ainsi que le circuit de l'eau suivant les instructions affichées.
- 9 Installer de nouveau le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau.

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

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


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

Il est possible de quitter la procédure de détartrage en appuyant sur la touche **ON/OFF**  du bandeau de commande. Si la procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée, procéder comme suit :

- 1 Vider le réservoir à eau et le rincer soigneusement.
- 2 Remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau CALC CLEAN et rallumer la machine. La machine se réchauffe et effectue un cycle de rinçage automatique.
- 3 Avant de préparer une boisson quelconque, effectuer un cycle de rinçage manuel comme le décrit le chapitre correspondant.

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

## Réglages divers

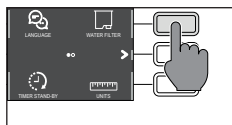
Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING**   et sélectionner l'option « RÉGLAGES » sur l'afficheur pour rétablir ou modifier certains paramètres de la machine, tels que :

- Langue.
- Filtre à eau.
- Minuteur stand-by.
- Dureté de l'eau.
- Unité de mesure.
- Compteur de boissons.
- Rétablir les réglages d'usine.

## Langue

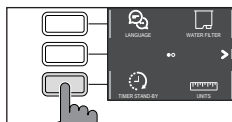
Dès que l'icône du réglage de la langue est sélectionnée, la liste des langues disponibles apparaît.

Langues disponibles		
ITALIEN	NÉERLANDAIS	HONGROIS
ANGLAIS	DANOIS	BULGARE
ALLEMAND	GREC	TCHÈQUE
FRANÇAIS	POLONAIS	SLOVAQUE
ESPAGNOL	RUSSE	LITUANIEN
PORTUGAIS	ROUMAIN	



## Filtre à eau

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



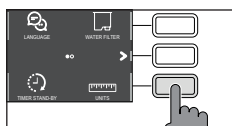
## Minuteur stand-by

Après avoir sélectionné « MINUTEUR STAND-BY », on peut régler le minuteur sur une des options suivantes :

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

## Dureté de l'eau

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



## Unité de mesure


Sélectionner « UNITÉ DE MESURE » :

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

## Compteur de boissons

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

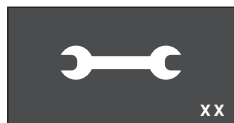
## Rétablir les réglages d'usine

Il est possible de reconfigurer la machine avec les valeurs réglées en usine. La machine demandera une double confirmation avant d'effectuer la procédure. Tous les paramètres reviendront aux valeurs réglées en usine, sauf ceux qui concernent les profils (**MY FAVOURITES** ) et le compteur de boissons.





## Signification des codes d'erreur



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

Les coordonnées sont disponibles sur le site [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) ou [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it).

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



## Dépannage

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

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

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

Problème	Cause	Solution
Le lait ne mousse pas.	Le système Capp in Cup est sale ou n'est pas inséré correctement. Il se pourrait également que toutes les parties du système n'aient pas été posées correctement.	Nettoyer le système Capp in Cup en suivant les indications du chapitre « Nettoyage minutieux sous l'eau courante du système Capp in Cup » et le remettre en place correctement.
	Le type de lait utilisé ne convient pas pour faire de la mousse.	Vérifier que tous les éléments ont été correctement assemblés. Selon le type de lait, la quantité et la qualité de la mousse produite diffèrent.
Il n'est pas possible d'introduire le filtre « INTENZA+ ».	Il faut faire sortir l'air du filtre.	Laisser les bulles d'air s'échapper du filtre.
	Le réservoir contient encore de l'eau.	Vider le réservoir à eau avant d'installer le filtre.
	Il n'y a pas de joint en caoutchouc dans le filtre « INTENZA+ ».	Vérifier l'emballage et installer le joint dans le filtre « INTENZA+ ».
Il y a de l'eau sous la machine.	Le bac d'égouttement est trop plein et a débordé.	Vider le bac d'égouttement dès que l'indicateur est visible à travers le bac. Toujours vider le bac d'égouttement avant de lancer la procédure de détartrage.

## Accessoires GAGGIA

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



Détartrant



Filtre à eau INTENZA+



Tablettes de dégraissage



Milk circuit cleaner (Philips)



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



## Données techniques

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans le volet de service
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions	260 x 380 x 440 mm
Poids	9 kg
Longueur du câble	1 200 mm
Bandeau de commande	En façade
Dimensions des tasses	Jusqu'à 150 mm
Réservoir à eau	1,8 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café en grains	250 g
Capacité du réservoir à marc de café	10
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Chaudière Inox
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique





A series of 20 horizontal lines spaced evenly down the page, providing a template for text entry.

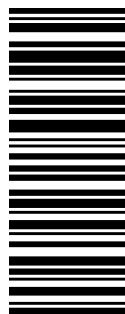






**GAGGIA** S.p.A. reserves the right to make any necessary modification.

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



421945008051

COD.

- Rev.01 - 09/10/20

**GAGGIA** S.p.A.

**Sede Amministrativa/Administrative Office**

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

**Sede Legale/Registered Office**

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milano - Italia

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

REA M11387376 - R.I. Cod.Fisc. 02069680367

Part. IVA : IT-13054780153

**GAGGIA**  
**MILANO**

[www.gaggia.it](http://www.gaggia.it)

[www.gaggia.com](http://www.gaggia.com)

