GAGGIA MILANO



NEDERLANDS

 $(\epsilon$

GAGGIA ACCADEMIA

RI9781 (SUP 052) RI9782 (SUP 052)

Gebruiksaanwijzing

Controlepaneel











04

Demontage melkkan





Gefeliciteerd met de aankoop van de nieuwe Gaggia Accademia! Met deze machine krijgt u altijd een uitstekend resultaat in een handomdraai. Dankzij de intuïtieve interface kunt u kiezen uit 19 dranken, ze aanpassen en opslaan in de 4 beschikbare profielen, om ze bij elk gebruik terug te vinden. Alvorens verpakt te worden, ondergaat elke machine strenge tests in onze laboratoria om de hoge kwaliteit en correcte werking ervan te garanderen. Er wordt tijdens het testen ook koffie gebruikt, dus het is mogelijk dat er wat residu achterblijft. Dit doet geen afbreuk aan de integriteit van het product: het is een volledig nieuwe machine. In deze handleiding vindt u alle nodige informatie om uw machine te installeren, te gebruiken, schoon te maken en te ontkalken. Lees de aparte veiligheidsbrochure zorgvuldig door voordat u de machine voor het eerst gebruikt en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.

Inhoudsopgave ——

Controlepaneel en display 9 Overzicht van het controlepaneel (afb. A) 9 Belangrijkste iconen van het display (afb. A) 10 Werking touch display/knop 10 Installatie 11 Ingebruikname 11 Hagebruikname 12 Wetking van de waterhardheid 13 Waterfilter INTENZA+ 13 Demondus (indien aanwezig) 14 Kopjesswarmhoudplaat 15 Bereiding dranken 15 Type dranken 17 Functie on the fly 19 Kofieafgifte 19 Kofieafgifte 19 Kofieafgifte 19 Kofieafgifte 19 Kofieafgifte 22 De bereiding van the de malfijnheid 24 Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 26 Profielen 28 Een profiel kizzen 29 Methof functie 29 Instellingen van de machine 20 Instellingen	Overzicht van de machine (afb.B/C)	8
Overzicht van het controlepaneel (afb. A) 9 Belangrijkste iconen van het display (afb. A) 10 Werking touch display/knop 10 Installatie 11 Ingebruikname 11 Handmatige spoelcyclus 12 Meting van de waterhardheid 13 Waterfilter INTENZA+ 13 Demomodus (indien aanwezig) 14 Kopjeswarmhoudplaat 15 Bereiding dranken 15 Type dranken 16 Instelling van de koffietuit 17 De kan gebruiken 19 Kofieafgifte 19 Kofieafgifte 19 Kofieafgifte van heet water 23 Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 29 Meting van de koffieunit 33 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging un de tstompijpie 34 Anpassing van de machtine 29 </th <th>Controlepaneel en display</th> <th>9</th>	Controlepaneel en display	9
Betangrijkste iconen van het display (afb. A) 10 Werking touch display/knop 10 Installatie 11 Ingebruikname 11 Handmatige spoelcyclus 12 Meting van de waterhardheid 13 Waterfilter INTENZA+ 13 Demomodus (indien aanwezig) 14 Kopjeswarmhoudplaat 15 Bereiding dranken 15 Type dranken 15 Instelling van de koffietuit 17 De kan gebruiken 17 Functie on the fly 19 Koffietgifte 19 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Espresso Plus System 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Afgifte van heet water 23 Afgifte van de dranken 25 Ondersteuring instellingen van de dranken 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een profiel kiezen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Re	Overzicht van het controlepaneel (afb. A)	9
Werking fouch display/knop 10 Installatie 11 Ingebruikname 11 Handmatige spoelcyclus 12 Meting van de waterhardheid 13 Waterfilter INTENZA+ 13 Demomodus (indien aanwezig) 14 Kopjeswarmhoudplaat 15 Bereiding dranken 15 Type dranken 15 Instelling van de koffietuit 17 De kan gebruiken 17 Puste on the fly 19 Köfieafgifte 19 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoompijpje voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van de maalflijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de dranken 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 33 Reiniging van de koffieunit 34	Belangrijkste iconen van het display (afb. A)	10
Installatie 11 Ingebruikname 11 Handmatige spoelcyclus 12 Meting van de waterhardheid 13 Waterfilter INTENZA+ 13 Demomodus (indien aanwezig) 14 Kopjeswarmhoudplaat 15 Bereiding dranken 15 Type dranken 15 Type dranken 15 Type dranken 17 Functio on the fly 19 Koffieafgifte 19 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoompijpie voor latte art 22 De bereiding van de dranken 23 Afgifte van heet water 23 Afgifte van heet water 23 Anpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een profiel kiezen 29 MEMO functie 33 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit met tabletten om deieachtige resten van de koffie te verwijderen	Werking touch display/knop	
Ingebruikname 11 Handmatige spoelcyclus 12 Meting van de waterhardheid 13 Waterfilter INTENZA+ 13 Demomodus (indien aanwezig) 14 Kopjeswarmhoudplaat 15 Bereiding dranken 15 Type dranken 15 Type dranken 15 Instelling van de koffietuit 17 De kan gebruiken 17 Functie on the fly 19 Koffieadfife 19 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoomplijge voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuring instellingen van de dranken 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 29 MEMO functie 29 MEMO functie 29 Metinging van de machine 33 Reiniging van de meikkan 34 Reinigin	Installatie	11
Handmatige spoelcyclus 12 Meting van de waterhardheid 13 Waterfilter INTENZA+ 13 Demomodus (indien aanwezig) 14 Kopjeswarmhoudplaat 15 Bereiding dranken 15 Type dranken 15 Instelling van de koffietuit 17 De kan gebruiken 17 Functie on the fly 19 Köffieafgifte 19 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoomplipje voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoomplipje voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoomplipje voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 28 Een profiel kiezen 28 Een profiel kiezen 29 MEMO functie 29 <td>Ingebruikname</td> <td>11</td>	Ingebruikname	11
Meting van de waterhardheid 13 Waterfilter INTENZA+ 13 Demomodus (indien aanwezig) 14 Kopjeswarmhoudplaat 15 Bereiding dranken 15 Type dranken 15 Instelling van de koffietuit 17 De kan gebruiken 17 Functie on the fly 19 Koffieatgifte 19 Afgifte van dranken op basis van meik 21 Emulsie met stoompijpie voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een grofiel kiezen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 36 Profielen 33 Reiniging van de koffieunit 36	Handmatige spoelcyclus	12
Waterfilter INTENZA+ 13 Demomodus (indien aanwezig) 14 Kopjeswarmhoudplaat 15 Bereiding dranken 15 Type dranken 15 Instelling van de koffietuit 17 De kan gebruiken 17 Functie on the fly 19 Koffieafgifte 19 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoompijpje voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Afsgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 33 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffie	Meting van de waterhardheid	13
Demomodus (indien aanwezig) 14 Kopjeswarmhoudplaat 15 Bereiding dranken 15 Type dranken 15 Instelling van de koffietuit 17 De kan gebruiken 17 Functie on the fly 19 Koffieafgifte 19 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoompijpje voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Instellingen van de dranken 25 Instellingen van de dranken 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 Instellingen van de machine 33 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Profielen 33 Reiniging van de koffieunit 36 Profielen 33	Waterfilter INTENZA+	13
Kopjeswarmhoudplaat 15 Bereiding dranken 15 Type dranken 15 Instelling van de koffietuit 17 De kan gebruiken 17 Functie on the fly 19 Koffieafgifte 19 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoomplipje voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalflijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de dranken 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwi	Demomodus (indien aanwezig)	14
Bereiding dranken 15 Type dranken 15 Instelling van de koffietuit 17 De kan gebruiken 17 Functie on the fly 19 Koffieafgifte 19 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoompilpje voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalflijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de dranken 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 <	Kopjeswarmhoudplaat	15
Type dranken 15 Instelling van de koffietuit 17 De kan gebruiken 17 Functie on the fly 19 Koffieafgifte 19 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoompijpie voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 29 Instellingen van de machine 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36	Bereiding dranken	15
Instelling van de koffietuit 17 De kan gebruiken 17 Functie on the fly 19 Koffieafgifte 19 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoompijpje voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de dranken 25 Netfielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 37 Terugplaatsen van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Type dranken	15
De kan gebruiken 17 Functie on the fly 19 Koffieafgife 19 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoompijpje voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de drank 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36	Instelling van de koffietuit	17
Functie on the fly 19 Koffieafgifte 19 Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoompijpje voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de dranken 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een profiel kiezen 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 37 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit <	De kan gebruiken	
Koffieafgifte 19 Atgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoompijpje voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de drank 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een profiel kiezen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36	Functie on the fly	
Afgifte van dranken op basis van melk 21 Emulsie met stoomplipje voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de dranke 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de	Koffieafgifte	19
Emulsie met stoompijpje voor latte art 22 De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de dranken 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van het stoompijpje 35 Reiniging van het stoompijpje 35 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Netwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Netwijdering van de koffieunit 36 Protigen van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Nethinging van de koffieunit<	Afgifte van dranken op basis van melk	21
De bereiding van thee 23 Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de drank 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een grofiel kiezen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 <td>Emulsie met stoompijpje voor latte art</td> <td>22</td>	Emulsie met stoompijpje voor latte art	22
Afgifte van heet water 23 Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de drank 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 Peiniging van de koffieunit 37 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Netter van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 37<	De bereiding van thee	23
Espresso Plus System 24 Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de drank 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Nethiging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Nethiging van de koffieunit 36 Nethiging van de koffieunit 36 Nethiging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 <td>Afgifte van heet water</td> <td>23</td>	Afgifte van heet water	23
Aanpassing van de maalfijnheid 24 Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de drank 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Espresso Plus System	24
Aanpassing van de dranken 25 Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de drank 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Neiniging van de koffieunit 36 Netwijdering van de koffieunit 37 Terugplaatsen van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Aanpassing van de maalfijnheid	24
Ondersteuning instellingen van de dranken 25 Instellingen van de drank 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 35 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Newijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit met tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Aanpassing van de dranken	25
Instellingen van de drank 26 Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de melkkan 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Nerwijdering van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Ondersteuning instellingen van de dranken	25
Profielen 28 Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de melkkan 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 35 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Nerwijdering van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Instellingen van de drank	26
Een profiel kiezen 28 Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de melkkan 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Nerwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Nerwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Profielen	28
Een drank toevoegen of verwijderen 29 MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de melkkan 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Nerwijdering van de koffieunit 36 Nerwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Nerwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Nerwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Fen profiel kiezen	0
MEMO functie 29 Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging van de melkkan 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 35 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Netwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Netwijdering van de koffieunit 36 Netwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Netwijdering van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Een drank toevoegen of verwijderen	20
Instellingen van de machine 30 Reiniging en onderhoud 33 Reiniging stabel 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van het stoompijpje 35 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit onder stromend water 36 Reiniging van de koffieunit met tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	MEMO functie	29
Reiniging en onderhoud 33 Reinigingstabel 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van het stoompijpje 35 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit onder stromend water 36 Reiniging van de koffieunit met tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Instellingen van de machine	30
Reinigingstabel 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van het stoompijpje 35 Reiniging van het stoompijpje 35 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit onder stromend water 36 Reiniging van de koffieunit met tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen 37 Terugplaatsen van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Reiniging en onderhoud	33
Reiniging van de melkkan 33 Reiniging van de melkkan 34 Reiniging van de koffieunit 35 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit onder stromend water 36 Reiniging van de koffieunit met tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen 37 Terugplaatsen van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Reininingstabel	
Reiniging van de koffieunit 34 Reiniging van de koffieunit 35 Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit onder stromend water 36 Reiniging van de koffieunit met tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen 37 Terugplaatsen van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Reiniging van de melkkan	34
Reiniging van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit 36 Reiniging van de koffieunit onder stromend water 36 Reiniging van de koffieunit met tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen 37 Terugplaatsen van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Reiniging van de treinkan	35
Verwijdering van de koffieunit 36 Verwijdering van de koffieunit onder stromend water 36 Reiniging van de koffieunit met tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen 37 Terugplaatsen van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Reiniging van de koffieunit	36
Reiniging van de koffieunit onder stromend water 36 Reiniging van de koffieunit met tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen 37 Terugplaatsen van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Verwijdering van de koffieunit	36
Reiniging van de koffieunit met tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen 37 Terugplaatsen van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Reiniging van de koffieunit onder stromend water	36
Terugplaatsen van de koffieunit 37 Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Reiniging van de koffieunit met tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen	37
Invetten van de koffieunit 38 Ontkalking 39	Teruoplaatsen van de koffieunit	37
Ontkalking 39	Invetten van de koffieunit	38
	Ontkalking	39

Betekenis van de foutcodes	41
Oplossing van problemen	42
Accessoires GAGGIA	45
Technische gegevens	45

8 Nederlands

Overzicht van de machine (afb.B/C) -

1	Deksel waterreservoir	20	Deksel van het koffiebonenreservoir	
2	Deksel intern waterreservoir	21	Kopjeswarmhoudplaat	
3	Waterreservoir	22	Servicedeur	
4	Compartiment voorgemalen koffie	23	Knop voor openen servicedeur	
5	Controlepaneel	24	Intern lekbakje	
6	Stoompijpje	25	Koffieunit	
7	Handgreep stoompijpje	26	Koffieresidulade	
8	Spuitmond van het stoompijpje	27	Melkreservoir	
9	Espresso Plus System	28	Handgreep van de kan	
10	Rooster extern lekbakje	29	Melkaanzuigbuisje	
11	Extern lekbakje	30	Melktuit	
12	Indicator lekbakje vol	31	Melkafgifte-unit	
13	Melkkan	32	Afdekplaat aansluitingspunt kan	
14	Hoofdschakelaar	33	Voedingskabel	
15	Aansluiting voor voedingskabel	34	Meetstrip waterhardheid	
16	Afstelbare koffietuit	35	Maatlepel voor voorgemalen koffie	
17	Instelknop van de koffiemolen	36	Smeervet	
18	Koffiebonenreservoir	37	Schoonmaakkwastje	
19	Aromabeschermdeksel	38	Waterfilter	

Controlepaneel en display

Deze koffiemachine heeft een eenvoudige en intuïtieve interface. Lees de volgende paragrafen voor een beter begrip.

Overzicht van het controlepaneel (afb. A) -

1	Touchscreen	Voor het gebruik van alle functies van de machine met eenvoudige handelingen, zoals selecteren met aanraken en navigeren met slepen.
2	ON/OFF toets 🕛	Om de machine in of uit te schakelen.
3	Toets HOME 🖒	voor toegang tot het drankenmenu of het startscherm als dit door u is ingesteld.
4	Toets CLEAN/SET /) 锁锁	Voor toegang tot het reinigings- en instellingenmenu van de machine.
5	Toets PURGE ද්	Voor het starten van de reiniging of het spoelen van het stoompijpje.
6	Кпор О	Voor de navigatie door de menu's van het display, indien geactiveerd, in plaats van met de touchbediening.
7	Toets START/STOP ▷□	Om de afgifte van de geselecteerde drank te starten/stoppen, of de op het display weergegeven procedure te starten/ stoppen.

Opmerking: de toetsen HOME (), CLEAN/SET (), zijn ook toetsen voor ESC. Het is op elk moment buiten een cyclus mogelijk om het weergegeven scherm te verlaten door op een van deze toetsen te drukken die naar hun oorspronkelijke menu terugbrengen.

10 Nederlands

Belangrijkste iconen van het display (afb. A) -

8	Berichten	Deze iconen geven de staat van de machine aan. Voor meer informatie kunnen ze worden geopend. Met een klik op een geopend bericht kan direct de specifieke zone met de instelling worden geopend.
9	Bedieningshandleiding	Met een klik op de icoon wordt een QR- code weergegeven. Scan deze en u wordt direct doorgestuurd naar de webpagina met de bedieningshandleidingen in digitaal formaat.
10	Profielen of Home	Met een klik op de icoon wordt een venster geopend dat toegang biedt tot de verschillende profielen of het HOME- scherm.
11	Espresso Plus System	Deze icoon biedt u onmiddellijke en duidelijke informatie over de instelling van de intensiteit en romigheid van de koffie door aan de knop op de koffietuit te draaien.

Werking touch display/knop

Alle functies van het display kunnen bediend worden met het touchscreen. Bepaalde functies kunnen echter ook met de knop worden uitgevoerd. De leds rondom de knop branden continu als de knop gebruikt kan worden.

Opmerking: in de bedieningshandleiding wordt het symbool **O** gebruikt om aan te geven dat deze functie zowel met de knop als met de touchbediening kan worden gebruikt.

Opmerking: sluit het venster met een klik op \mathbf{X} of op een willekeurig donker deel van het scherm.



Installatie -

1

Ingebruikname ——

Voordat de machine gebruikt kan worden, moeten een aantal eenvoudige stappen worden verricht.

Steek de stekker in de aansluiting aan de achterkant van de machine en steek



2





2 Plaats het externe lekbakje.



3 Het display toont het historische logo van Gaggia en schakelt vervolgens over naar stand-by. Druk op de **ON/OFF** () toets om de machine te starten.



- 4 Plaats de koffietuit, zoals is getoond in de afbeelding.
- 5 Volg de aanwijzingen die op het display zijn weergegeven tot de eerste installatie is verricht.

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

Handmatige spoelcyclus

Tijdens de eerste installatie of na een lange periode van rustperiode van de machine, moet een handmatige spoelcyclus uitgevoerd worden.

- 1 Plaats een reservoir onder de koffietuit, loop **O** langs de verschillende dranken en open de instellingen van de drank met een klik op ESPRESSO LUNGO.
- 2 Klik in de instellingen van de drank op de icoon AROMA, selecteer ♥ de icoon i zonder voorgemalen koffie toe te voegen.
- 3 Druk op de toets **START/STOP** I om de afgifte te starten; de machine begint met de afgifte van heet water.
- 4 Leeg het reservoir en plaats het onder het stoompijpje, selecteer ♥ de drank HEET WATER en plaats de drank op de houder .
- 5 Druk op de toets **START/STOP** D om de afgifte te starten.
- **6** Leeg het reservoir en herhaal de stappen 4 tot 6, tot het waterreservoir leeg is.
- 7 Vul na beëindiging het waterreservoir opnieuw tot het MAX niveau. De machine is nu klaar voor gebruik.









Meting van de waterhardheid

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

- 1 Dompel het meetstrookje van de waterhardheid 1 seconde lang in een glas water. Haal de strook uit het water en wacht 1 minuut.
- 2 Controleer hoeveel vierkantjes rood geworden zijn.
- 3 Selecteer de waarde van de in te stellen waterhardheid en bevestig met de toets \checkmark .

Aantal rode vierkantjes	In te stellen waarde	Waterhardheid	INTENZA+
	1	zeer zacht water	А
	2	zacht water	А
	3	hard water	В
	4	zeer hard water	С

Waterfilter INTENZA+

Wij raden u aan het waterfilter INTENZA+ te installeren, om kalkvorming te beperken. Dit zorgt voor een langere levensduur van de machine en een beter aroma van de koffie, ook na verloop van tijd.

Water is een heel belangrijk bestanddeel voor de bereiding van de koffie: daarom is het heel belangrijk dit altijd professioneel te filtreren.

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



Installatie van het waterfilter INTENZA+

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





14 Nederlands



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

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

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

Druk op de toets **CLEAN/SET** () (3), selecteer INSTELLINGEN (3) en eenmaal in het instellingenmenu scrolt u (2) en selecteert u WATERFILTER. Volg de instructies op het display om het filter correct in te schakelen.

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

Vervanging van het waterfilter INTENZA+



REPLACE

P

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

- 1 Vervang of schakel het uit met de meldingen of met een druk op de toets CLEAN/SET (♪③) en vervolgens op de icoon INSTELLINGEN (③).
- 2 Scrol O en selecteer WATERFILTER.
- 3 Selecteer VERVANGEN of OFF en bevestig met de icoon √.

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

Opmerking: Kies OFF om het filter en de aanverwante meldingen uit te schakelen, als u het filter niet vervangt.

Demomodus (indien aanwezig)



De DEMO-modus is een functie die de belangrijkste kenmerken van de machine toont, maar er de normale werking van deactiveert. De functie kan worden geactiveerd met een klik op de icoon op het welcome-scherm en kan op elk gewenst moment worden afgesloten met een klik op de icoon DEMO exit.





Kopjeswarmer

Met deze functie kan de werking van de kopjeswarmhoudplaat, die zich in het bovenste gedeelte van de machine bevindt, worden ingesteld.

Na de inschakeling heeft de kopjeswarmhoudplaat een aantal minuten nodig om op temperatuur te komen.

Deze functie kan geactiveerd worden met de toets **CLEAN/SET** () © en vervolgens INSTELLINGEN © en KOPJESWARMER EN WAKKER TIMER te selecteren.

Als de functie kopjeswarmhoudplaat geselecteerd is, kunt u kiezen of u een timer voor de inschakeling van de machine wilt instellen, zodat de kopjeswarmhoudplaat geactiveerd is op het door u gekozen tijdstip.

Opmerking: als een timer voor de inschakeling geactiveerd is, wordt de stand-by van de machine automatisch ingesteld op 60 minuten, zodat de kopjeswarmhoudplaat de kopjes optimaal kan opwarmen. Vervolgens wordt de geselecteerde stand-by-tijd hersteld.

Opmerking: op het tijdstip dat door de timer ingesteld is, schakelt de machine in en wordt het scherm kopjeswarmhoudplaat ingeschakeld weergegeven. Met een druk op het scherm kan de machine worden gestart.

Bereiding dranken

Type dranken				
Type dialiken				
Drank	Beschrijving			
Ristretto	De ristretto, geserveerd in een klein kopje, is een espresso met een kortere afgiftetijd in vergelijking met de klassieke espresso, wat resulteert in een kortere en minder cafeïnehoudende koffie.			
Espresso 😜	De espresso wordt wereldwijd erkend als de echte "Italiaanse koffie". Hij wordt geserveerd in een klein kopje, met als onmiskenbare kenmerken een vol en intens aroma en een toplaag van compacte, natuurlijke crème. Wat u nu in het kopje vindt, is het resultaat van een drukextractieproces met heet water, dat in 1938 werd uitgevonden door Achille Gaggia.			
Espresso lungo	De espresso lungo is een espresso met een langere extractietijd. Hij is meer verdund, met een andere aromatische intensiteit en een hoger cafeïnegehalte. Deze koffie wordt in een middelgroot kopje geserveerd.			
Koffie	Koffie is een drank gemaakt met een grotere hoeveelheid water dan de espresso. Hij heeft een lichter aroma en wordt in een middelgroot tot groot kopje geserveerd.			
Americano	De americano is een minder intense slappe koffie, bereid met een espresso waar heet water aan wordt toegevoegd.			
Cafè Cortado 🛛 💓	De cortado is een drank van Argentijnse oorsprong, namelijk een espresso waar een kleine hoeveelheid melk aan toegevoegd wordt. Hij wordt over het algemeen in een klein glas geserveerd en is populair in Spanje en Portugal, evenals in Latijns-Amerika.			

16 Nederlands

Macchiatone		De macchiatone komt oorspronkelijk uit Venetië. Hij bestaat uit een espresso en een kleinere hoeveelheid aan melk en melkschuim dan een cappuccino. Deze wordt in een groot kopje geserveerd.
Melange		De melange is een Weense drank bestaande uit een deel koffie en een deel melk met schuim. Hij lijkt op een cappuccino, maar is lichter.
Cappuccino		De cappuccino is een van de meest geliefde Italiaanse klassiekers ter wereld. Hij wordt bereid met espresso, melk en melkschuim, dat minstens 1 cm dik moet zijn. Deze wordt in een groot kopje geserveerd.
Flat White		De flat white is een drank van Australische herkomst met een sterke dominantie van koffie. Hij bestaat uit een dubbele espresso en melk met een dunne laag fluweelzacht schuim.
Cafè au lait		De café au lait is een drank gemaakt met gelijke delen koffie en melk. Hij kan tegenwoordig ook verrijkt worden met een dunne laag melkschuim. Deze wordt in een groot kopje geserveerd.
Caffélatte		De caffélatte is een drank die voornamelijk bij het ontbijt wordt gedronken en wordt bereid met een espresso en een flinke hoeveelheid warme melk zonder schuim. Deze wordt geserveerd in een groot kopje of een glas.
Cappuccino XL	P	De cappuccino XL is een cappuccino die gemaakt wordt met een grotere hoeveelheid espresso en melk.
Latte macchiato		De Latte Macchiato is een drank die wordt bereid met warme melk, een deel melkschuim en een kleine hoeveelheid espresso. Hij wordt geserveerd in een groot, transparant glas waarin men de drie verschillende lagen die zich vormen, kan onderscheiden.
Opgeschuimde melk		De opgeschuimde melk wordt gebruikt voor de bereiding van de cappuccino, latte macchiato en talrijke andere dranken. Het resultaat is een laag compact en homogeen melkschuim.
Warme melk		De warme melk kan alleen of met toevoeging van aroma's worden genuttigd of kan worden gebruikt voor de bereiding van diverse andere dranken, zoals caffèlatte of warme chocolade.
Groene thee		Groene thee is een drank die al meer dan duizend jaar lang wordt gedronken, antioxiderende eigenschappen heeft en vermoeidheid en uitputting bestrijdt. De drank wordt bereid door blaadjes in heet water met een temperatuur van circa 80°C (175°F) te laten trekken.
Zwarte thee		Zwarte thee wordt gekenmerkt door een zeer intense smaak en wordt vaak gedronken met toevoeging van citroen of melk. Deze drank wordt verkregen door blaadjes in water met een temperatuur van circa 90° C (195° F) te laten trekken.
Heet water	P	Het hete water kan gebruikt worden voor de bereiding van thee, kruidenthee en oplosproducten.



Instelling van de koffietuit

De koffietuit kan worden ingesteld naar aanleiding van het gebruikte kopje. Als u een Italiaanse espresso wilt proeven zoals de traditie vereist, met een heerlijke laag natuurlijke room op het oppervlak, raden we de hoogte van de koffietuit zodanig af te stellen dat deze niet te ver boven het kopje is geplaatst.



Als u echter dranken wilt bereiden waarvoor hoge en grote glazen worden gebruikt, kan de koffietuit worden verwijderd of achteruit worden verplaatst.

De kan gebruiken

Opmerking: Verricht een grondige reiniging van de melkkan, zoals is beschreven in het hoofdstuk "Reiniging van de melkkan", voordat deze in gebruik wordt genomen.



Draai de melktuit met de klok mee. 1



18 Nederlands





3 Schenk de melk in de kan: de hoeveelheid melk dient tussen het minimumniveau (MIN) en het maximumniveau (MAX) aangeduid op de melkkan te liggen. Doe het deksel er weer op en verzeker u ervan de melktuit in een centrale positie is geplaatst om een perfecte sluiting te waarborgen.

2 Druk op de ontgrendelingsknoppen om de deksel te verwijderen.

Plaatsing van de melkkan

1 Verwijder de afdekplaat aansluitingspunt kan indien geïnstalleerd.



2 Kantel de kan iets en plaats hem helemaal in de geleiders van de machine, totdat het aan het externe lekbakje is vastgehaakt.

Opmerking: plaats de kan niet met kracht.

Verwijdering van de melkkan

Draai de kan naar boven totdat deze soepel uit de inzet op het lekbakje loskomt. Verwijder ze vervolgens.



Functie on the fly

De functie ON THE FLY kan het volume van de dranken tijdens de afgifte in reële tijd worden gewijzigd.

1 Wijzig de af te geven hoeveelheid door de cursor die het vooraf ingestelde volume, dat tijdens de afgifte bereikt moet worden, aangeeft te verplaatsen.

Opmerking: tijdens de verplaatsing van de cursor wordt met een wit bolletje het vooraf ingestelde volume aangegeven.

2 Bevestig met de icoon \checkmark als het volume is gewijzigd.

Opmerking: de wijziging wordt pas doorgevoerd als deze met de icoon \checkmark is bevestigd.

Opmerking: als coffee boost geactiveerd is, kan het volume na de tweede maling niet worden gewijzigd.

Opmerking: als het volume van een drank op basis van melk gewijzigd wordt, is het mogelijk dat ook het vooraf ingestelde melkschuimniveau wijzigt.

Koffieafgifte — Koffiebonen ——

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

Tip: verwarm de kopjes voor met de kopjeswarmhoudplaat voor hetere koffie.

1 Plaats een kopje onder de koffietuit, verplaats de koffietuit omhoog of omlaag, of verwijder deze afhankelijk van het formaat van het gebruikte kopje.



2 Scrol O de verschillende dranken om de gewenste koffie te vinden en selecteren en op de houder te plaatsen.







3 Start de afgifte met een druk op de toets START/STOP ▷□ als de gewenste drank op de houder is geplaatst.

Opmerking: u kunt ook zetten met een klik op de icoon van de gewenste drank zonder deze op de houder te plaatsen. Druk vervolgens op de toets **START/STOP** D

Let op: de afgifte kan op eender welk moment onderbroken worden, door op de toets START/STOP > te drukken of het volume te wijzigen met de toets "ON THE FLY".

Indien u de instellingen van de drank wilt aanpassen, zie dan het hoofdstuk "Aanpassing van de dranken".

Voorgemalen koffie

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

1 Open het deksel van het compartiment voorgemalen koffie en voeg een afgestreken maatlepel voorgemalen koffie toe.

Let op: doe er niets anders dan voorgemalen koffie in om de machine niet te beschadigen.

- 2 Plaats een kopje onder de koffietuit en selecteer de gewenste drank met een klik op de icoon van de drank.
- 3 Klik in de instellingen van de drank op de icoon AROMA.
- 4 Druk op de icoon 👜 of selecteer deze met de knop.

Opmerking: de functie "voorgemalen koffie" sluit de mogelijkheid uit om twee kopjes koffie tegelijk te zetten.

Opmerking: deze functie kan niet gebruikt worden voor FLAT WHITE.

5 Druk op de toets **START/STOP** I om de afgifte van de koffie te starten.

Let op: de afgifte kan op eender welk moment onderbroken worden, door op de toets START/STOP D te drukken of het volume te wijzigen met de toets "ON THE FLY".

Indien u de instellingen van de drank wilt aanpassen, zie dan het hoofdstuk "Aanpassing van de dranken".





Afgifte van dranken op basis van melk

Tip: verwarm de kopjes voor met de kopjeswarmhoudplaat voor een heter product.

Tip: om een optimaal resultaat te waarborgen, adviseren we om koude volle melk (met een temperatuur van circa 5°C) en een eiwitgehalte van minstens 3% en minstens 3,5% vet te gebruiken. De eiwitten sluiten de lucht in de emulsie in, terwijl de vetten de emulsie dik en stevig maken. Maak ook halfvolle melk, bepaalde lactosevrije soorten melk, amandel-, haver en sojadrink kunnen goede resultaten opleveren.

- 1 Druk op de toets HOME 合, kies O uw drank in het menu en plaats deze op de houder.
 - Plaats een glas of kopje met de juiste afmetingen onder de koffietuit en de melktuit.
 - Druk op de toets START/STOP > om het schenken van de geselecteerde drank te laten beginnen.

Opmerking: u kunt ook zetten met een klik op de icoon van de gewenste drank zonder deze op de houder te plaatsen. Druk vervolgens op de toets START/STOP DI.

2 De machine geeft een vooraf bepaald volume melk en koffie af in het kopje of in de beker. Afhankelijk van de gekozen drank wordt eerst de koffie of eerst de melk afgegeven.

Let op: de afgifte kan op eender welk moment onderbroken worden, door op de toets START/STOP > te drukken of het volume te wijzigen met de toets "ON THE FLY".

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

- **3** Onmiddellijk na de afgifte van de melk produceert de machine een korte stoomstoot om het systeem altijd efficiënt te houden.
- 4 Sluit de melktuit om het melkcircuit met stoom te ontsmetten. De melk hoeft niet uit de kan te worden verwijderd.



Let op: de koffieschenkinrichting van de kan moet goed gesloten en uitgelijnd zijn met de handgreep om spatten of water-/stoomwolkjes te vermijden.

De machine kan op elk gewenst moment een reinigingscyclus uitvoeren door het specifieke menu te openen. Zie het hoofdstuk "Reiniging van de melkkan".



Emulsie met stoompijpje voor latte art

Met het stoompijpje en een beetje ervaring kan een zacht en romig microschuim worden verkregen dat uitstekend is voor latte art.

Tip: het wordt geadviseerd om het stoompijpje een aantal seconden met de toets **PURGE** schoon te blazen, om eventuele condens te verwijderen, voordat de melk wordt opgeschuimd.

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





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



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

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

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

7 Reinig het stoompijpje met de toets **PURGE** ¹/₂ als de melk is opgeschuimd.







De bereiding van thee

Let op: wanneer de bereiding begint, kan het stoompijpje stoom en heet water afspuiten.

- 1 Stop de losse thee in een filter of pak een theezakje en hang deze in een kopje.
- 2 Plaats het kopje onder het stoompijpje.



- 3 Druk op de toets HOME ☆, scrol en selecteer uw thee door deze op de houder te plaatsen.
- 4 Druk op de toets **START/STOP** I om de afgifte te starten.

De temperatuur van het afgegeven hete water hangt af van het gekozen type thee. Dit is ongeveer 80°C voor GROENE THEE en 90°C voor ZWARTE THEE.

Opmerking: u kunt ook zetten met een klik op de icoon van de gewenste thee zonder deze op de houder te plaatsen. Druk vervolgens op de toets **START/STOP** D

Let op: de afgifte kan op eender welk moment onderbroken worden, door op de toets START/STOP $\supset \Box$ te drukken of het volume te wijzigen met de toets "ON THE FLY".

Indien u het volume van het water voor de afgifte wenst aan te passen, zie dan hoofdstuk "Aanpassing van de dranken".

Tip: voor een correcte bereiding adviseren we om altijd de aanwijzingen van de verpakking van de thee te volgen

Afgifte van heet water -

Let op: wanneer de bereiding begint, kan het stoompijpje stoom en heet water afspuiten.

1 Plaats een reservoir onder het stoompijpje.



2 Druk op de toets **HOME** (1), scrol **O** langs de verschillende dranken en kies HEET WATER.



3 Start de afgifte met een druk op de toets **START/STOP** ▷□ als de drank op de houder is geplaatst.

Let op: de afgifte kan op eender welk moment onderbroken worden, door op de toets START/STOP \Box te drukken of het volume te wijzigen met de toets ON THE FLY.

Indien u het volume van het water voor de afgifte wenst aan te passen, zie dan hoofdstuk "Aanpassing van de dranken".

Espresso Plus System

Het Espresso Plus System is specifiek ontworpen om koffie te voorzien van de gewenste body en smaakintensiteit: van een intense smaak met een dikke crèmelaag tot een lichtere en zachtere smaak.

Door een enkele draai aan de knop merkt u dat de koffie het karakter krijgt dat het beste bij uw smaak past.

De afstelling kan ook tijdens de afgifte van de koffie worden verricht en heeft een onmiddellijk effect op de geselecteerde afgifte.

Met een draai aan de knop wordt op het display de zone Espresso Plus System geactiveerd weergegeven. Door direct op de icoon van het Espresso Plus System te klikken, kunnen 3 verschillende zones worden weergegeven:

- Volle smaak, dikke cremalaag;
- Evenwichtige smaak & cremalaag;
- Delicate smaak, lichte cremalaag.

Aanpassing van de maalfijnheid

U kunt de maalfijnheid aanpassen met de regelknop die zich in het koffiebonenreservoir bevindt.

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

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

- 1 Plaats een kopje onder de koffietuit.
- 2 Open het deksel van het koffiebonenreservoir.
- **3** Zet een espresso zoals beschreven in het hoofdstuk "Afgifte van koffie met koffiebonen".







4 Druk en draai de instelknop van de koffiemolen één klik per keer naar links of naar rechts terwijl de machine de koffie maalt.

5 U kunt kiezen uit 8 verschillende graden van maalfijnheid. Hoe kleiner het streepje, des te sterker en voller de koffie.

Opmerking:

- Grove maling: mildere smaak, voor donker gebrande koffiemelanges (4-8);
- Fijne maling: intensere smaak, voor licht gebrande koffiemelanges (1-4);

Aanpassing van de dranken

Met deze machine kunt u de instellingen van een drank aanpassen aan uw voorkeuren en de gewijzigde drank opslaan in een van de 4 beschikbare profielen.

Ondersteuning instellingen van de dranken



Bij betreding van de instellingen van een drank vindt u met een klik op de icoon ⑦ rechtsboven een korte verklaring van de parameters die gewijzigd kunnen worden en hoe deze van invloed zijn op het resultaat in het kopje.



Als deze functie geopend is, kunt u de iconen \leq en > gebruiken om verschillende verklaringen weer te geven. Of klik op de icoon × om de ondersteuningsfunctie af te sluiten.



Instellingen van de drank

Druk op de toets ${\rm HOME} \bigoplus$ en kies uw drank door op de desbetreffende icoon te klikken.

Op het scherm worden alle instellingen weergegeven die u kunt aanpassen en/ of selecteren op basis van uw voorkeuren. Al naargelang het type drank, kan u de volgende waarden afstellen of selecteren:

- het volume van de koffie, de melk en/of het water;
- de intensiteit van het aroma (enkel bij gebruik van koffiebonen);
- de functie coffee boost;
- het gebruik van voorgemalen koffie;
- de functie voorbrouwen;
- de afstelling van het melkschuim
- de afgifte van twee kopjes tegelijkertijd;
- de temperatuur van de koffie;
- het wijzigen van de naam van de drank;
- de save-functie;

Volume

50 ml

Als u op de icoon KOFFIE —, MELK — of WATER — heeft geklikt, stelt u het gewenste volume in door de cursor met de touchbediening of de knop te verplaatsen.

Sluit de functie af met een klik op de icoon X of op het donkere deel van het scherm om een andere instelling te kunnen wijzigen.

Aroma

Klik op de icoon **00000** om de intensiteit van het aroma te wijzigen. Een venster wordt geopend. Klik meerdere keren op de icoon **000000** of gebruik de knop tot het gewenste aroma is bereikt. Bij elke klik, wordt de intensiteit van het aroma met een graad gewijzigd:



1 Zeer mild

- 2 Mild
- 3 Normaal
- 4 Sterk
- 5 Zeer sterk



Coffee boost

Open de functie met een klik op de icoon 40000 en selecteer de icoon door deze aan te klikken of door aan de knop te draaien. De machine verricht een dubbele maling om de smaak van de koffie intenser te maken. Deze functie kan worden gebruikt voor een koffievolume van 50 ml of meer.

Opmerking: als u coffee boost instelt met een volume van minder dan 50 ml, dan wordt het volume automatisch vermeerderd tot 50 ml. Coffee boost wordt gedeselecteerd en automatisch wordt het aroma op de maximale intensiteit ingesteld als het volume op minder dan 50 ml wordt ingesteld.

Voorgemalen

Open de functie met een klik op de icoon 🛥 👓 🐼 en selecteer de icoon 🔔 om het gebruik van voorgemalen koffie te activeren.

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

Voorbrouwen -

Door korter of langer voor te brouwen, kan de smaak van de koffie worden benadrukt, al naargelang het gebruikte type koffiemelange. Selecteer de voorbrouwtijd door meerdere keren op de icoon VOORBROUWEN & te klikken:

- voorbrouwen uitgeschakeld;
- kort voorbrouwen;
- 👥 gemiddeld lang voorbrouwen;
- 🛃 lang voorbrouwen.

Twee kopjes

Klik op de icoon P om twee kopjes te zetten, of op de icoon P om slechts een kopje te zetten. Het beeld van de drank in het midden van het display geeft het gekozen aantal kopjes weer.

Opmerking: de functie TWEE KOPJES **P** is alleen voor bepaalde dranken beschikbaar.



Melkschuim

Klik op de icoon an selecteer het gewenste melkschuimniveau. U kunt kiezen voor 4 niveaus, van warme melk met een dun laagje melkschuim tot een dikkere en homogene laag melkschuim:

- warme melk met een dun laagje melkschuim;
- minimumhoeveelheid melkschuim;
- gemiddelde hoeveelheid melkschuim;
- grote hoeveelheid melkschuim.



 Temperatuur

 Klik meerdere keren op de icoon TEME

Klik meerdere keren op de icoon TEMPERATUUR C om de temperatuur van de drank te wijzigen met de volgende opties:

- laag;
- gemidd.;
- hoog.







De naam van de drank wijzigen

Wijzig de naam van de drank en sla deze in uw profiel op door op de icoon *f* te klikken. Dezelfde drank kan diverse keren in uw profiel worden opgeslagen (bijv. espresso A, espresso B, sterke espresso, enz.).

Het toetsenbord bevat over meerdere schermen, zodat ook speciale tekens kunnen worden gebruikt.

Klik op de icoon () van het toetsenbord om het scherm te veranderen.

Opslaan in een profiel

- Nadat u de drank aan uw smaak hebt aangepast, kunt u het in een profiel opslaan door te klikken op de icoon S.
- 2 Kies het profiel waarin u de drank wilt opslaan, uit de 4 beschikbare profielen.
- **3** U kunt kiezen waar u de drank in het profiel wilt plaatsen, als in dit profiel reeds andere dranken zijn opgeslagen.

Scrol de lijst van dranken met de touchbediening of de knop, plaats de drank op de houder in de gewenste positie en druk ter bevestiging op de icoon \checkmark .

Opmerking: klik op de icoon **X** als u de drank niet wilt opslaan.

Profielen -

Met deze machine kunt u de instellingen van een drank aanpassen en de naam ervan wijzigen naar aanleiding van uw voorkeuren en de drank opslaan in een van de 4 beschikbare profielen.

Een profiel kiezen -

1 Klik op de icoon ♡∂.



2 Kies de kleur van het profiel die u verkiest. Het profiel is leeg als u nooit eerder een drank heeft toegevoegd en de houder heeft in dit geval de gekozen kleur van het profiel.



3 Keer terug naar het HOME-scherm met een klik op de icoon [∞] en de icoon [∞] te selecteren.







Een drank toevoegen of verwijderen

- 1 Druk op de icoon ∔.
- 2 De lijst van dranken wordt weergegeven. Scrol de dranken O en selecteer de drank die u in uw profiel wilt opslaan en wilt aanpassen volgens de aanwijzingen van het hoofdstuk "Instellingen van de drank".
- **3** Sla de drank op door de icoon 🎧 aan te klikken. U kunt kiezen waar u de drank in het profiel wilt plaatsen, als in dit profiel reeds andere dranken zijn opgeslagen.

Scrol \bigcirc de lijst van dranken met de touchbediening of de knop, plaats de drank op de houder in de gewenste positie en druk ter bevestiging op de icoon \checkmark .

Opmerking: klik op de icoon 🗙 als u de drank niet wilt opslaan.

4 De opgeslagen drank is nu in uw profiel opgenomen en kan worden afgegeven met de toets **START/STOP** D.

Opmerking: verlaat de functie met de toets **HOME** \bigcirc of **CLEAN/SET** \bigcirc O, of klik op de icoon \bigcirc en selecteer de icoon \bigcirc .

Opmerking: Na gebruik kleurt de icoon 📥

5 De drank die in uw profiel opgeslagen is, kan worden gewijzigd en opnieuw worden opgeslagen, waarbij de instellingen overschreven worden, of kan worden gewist met de icoon ∰ nadat de drank op de houder is geplaatst. In dit geval is een dubbele bevestiging nodig.

MEMO functie

Als een drank afgegeven wordt uit de profielen en het volume tijdens de afgifte wordt gewijzigd met de functie "ON THE FLY", kan de nieuwe instelling opgeslagen worden door de vorige instelling over te schrijven. Aan het einde van de afgifte wordt u gevraagd of u wilt opslaan.

Opmerking: de machine vraagt u niet of u wilt opslaan als de afgifte met de toets **START/STOP** I wordt onderbroken.











Instellingen van de machine

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

- Taal
- Datum en tijd
- Meeteenheid
- Toetsgeluid
- Start screen
- Kopjeswarmer en wakker timer
- Eco mode
- Fabrieksinstellingen herstellen
- Drankenteller
- Waterhardheid
- Waterfilter
- Timer stand-by

Taal

Selecteer TAAL, scrol \bigodot de lijst van de beschikbare talen, selecteer de vereiste taal en bevestig deze:

Beschikbare talen

ITALIAANS	DEENS	TSJECHISCH
ENGELS	GRIEKS	SLOWAAKS
DUITS	POOLS	LITOUWS
FRANS	RUSSISCH	JAPANS
SPAANS	ROEMEENS	KOREAANS
PORTUGEES	HONGAARS	CHINEES TRADITIONEEL
NEDERLANDS	BULGAARS	CHINEES VEREENVOUDIGD



Datum en tijd

- 1 Zodra u DATUM EN TIJD heeft geselecteerd, kunt u deze wijzigen door de dag, de maand en het jaar te scrollen met de touchbediening of door op een van de items te kikken en met de knop de gewenste waarde te selecteren.
- 2 Bevestig met een klik op de icoon ✓ om over te schakelen naar het volgende scherm waarop u de tijd kunt instellen volgens dezelfde logica die voor de datum is beschreven.

Meeteenheid

Door MEETEENHEID te selecteren:

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



oz

m

Toetsgeluid

Door TOETSGELUID te selecteren:

kan het geluid van de toetsen in- of uitgeschakeld worden.



Startscherm -

Door STARTSCHERM te selecteren: kunt u uw profiel als startscherm installeren.

Als STARTSCHERM geselecteerd is, kan met de icoon 🗸 het gewenste profiel worden gekozen en bevestigd.

Bij elke inschakeling van de machine of wanneer op de toets HOME 🟠 gedrukt wordt, wordt het ingestelde profiel weergegeven.

Kopjeswarmer en wakker timer



UP WARMER

Door KOPJESWARMHOUDPLAAT EN TIMER te selecteren: kunt u de kopjeswarmhoudplaat activeren of deactiveren.





U kunt maximaal 3 timers activeren door op de timer te klikken en de tijd en de

weekdagen in te stellen. Klik ter bevestiging op de icoon 🗸. Nu worden deze gegevens in de timer bijgewerkt en geeft het groene vierkantje aan dat de timer geactiveerd is.

U kunt de timer activeren of deactiveren door direct op het vierkantje te klikken.

Bevestig alle instellingen voordat u de functie afsluit met een klik op de icoon 🗸.





Eco mode

De functie ECO MODE maakt een energiebesparing mogelijk als deze is geactiveerd. In dit geval wordt de machine automatisch als volgt ingesteld:

- Kopjeswarmhoudplaat OFF;
- Toetsverlichting OFF;
- Toetsgeluid OFF;
- Stand-by-tijd 15 min.;
- Lage schermhelderheid (indien niet aangeraakt).

Fabrieksinstellingen herstellen



De machine kan weer op de fabriekswaarden ingesteld worden. De machine vraagt om een dubbele bevestiging alvorens verder te gaan. Alle parameters worden gereset, behalve die gerelateerd aan de profielen (**MN FAVORIETEN**) en de drankenteller.



Drankenteller -

Het is mogelijk om voor elke drank het aantal kopjes weer te geven dat afgegeven werd sinds de eerste keer dat de machine werd gebruikt. Deze gegevens kunnen niet gereset worden.



Waterhardheid

Als WATERHARDHEID geselecteerd is, kunt u de waarde van de waterhardheid selecteren. Volg de aanwijzingen van het hoofdstuk "Meting van de waterhardheid" voor informatie over de juiste waarde die ingesteld moet worden.



Waterfilter -

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



Timer stand-by

Als TIMER STAND-BY geselecteerd is, kunt u de timer met de touchbediening of de knop instellen.

Reiniging en onderhoud ·

Reinigingstabel

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

Beschrijving onderdeel	Wanneer reinigen	Hoe reinigen
Melkkan.	Na gebruik.	Na de bereiding van een drank op basis van melk ontsmet de machine het melkcircuit met stoom, zodra de melktuit wordt gesloten. Als dit niet onmiddellijk na de afgifte van de drank verricht wordt, wordt de melktuit hoe dan ook automatisch gesloten. Op elk moment kan een snelle extra reiniging worden verricht met de functie SNELLE REINIGING in de specifieke zone.
	Wekelijks.	Demonteer de melkkan en reinig alle onderdelen onder stromend water.
	Maandelijks.	Start de cyclus GRONDIGE REINIGING volgens de instructies beschreven in het hoofdstuk "Grondige reiniging van de melkkan onder stromend water". Gebruik voor deze reinigingscyclus het product voor de reiniging van de melkcircuits "Milk circuit cleaner", van Philips.
Stoompijpje.	Na gebruik.	Reinig de buitenkant van het stoompijpje met een vochtige doek en de binnenkant met de toets PURGE
Koffieunit.	Wekelijks.	Verwijder de koffieunit en reinig hem onder stromend water.
	Afhankelijk van het type gebruik.	Zie het hoofdstuk "Reiniging en smering van de koffieunit".
	Maandelijks.	Reinig de koffieunit met de koffieolieverwijderingstabletten van Gaggia om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen
Extern lekbakje vol.	Wanneer de rode indicator uit het rooster komt.	Leeg het lekbakje en reinig het onder stromend water.
Intern lekbakje vol.	Wanneer de machine dit vereist.	Leeg het lekbakje en reinig het onder stromend water. Deze functie moet bij ingeschakelde machine worden uitgevoerd.

34 Nederlands

Beschrijving onderdeel	Wanneer reinigen	Hoe reinigen
Koffieresidureservoir.	Wanneer de machine dit vereist.	Leeg het koffieresidureservoir en reinig het onder stromend water. Verzeker u ervan dat de machine ingeschakeld is tijdens deze handeling, anders wordt het koffieresidureservoir niet op nul gezet.
Waterreservoir.	Wekelijks.	Reinig het onder stromend water.
Reservoir voor voorgemalen koffie/ koffieleiding	Wekelijks	Reinig het bovenste deel met de steel van een lepel zoals hierna aangegeven.

Reiniging van de melkkan

Stoomhygiëne -

De machine verricht automatisch een ontsmetting als de melktuit wordt gesloten. In dit geval kan de melk in de kan achterblijven.





Snelle reiniging

Het programma voor snelle reiniging voorziet de reiniging van de schenkinrichting voor melk.

Tijdens de reinigingsprocedure kunt u de melk ook in de kan laten. Selecteer het programma met de toets **CLEAN/SET** () (2). Selecteer REINIGING (2), klik op SNELLE REINIGING MELK en volg de instructies op het display.



Intensieve reiniging

Het programma voor de intense reiniging van de kan bestaat uit een intensieve reiniging van het hele melkcircuit met gebruik van het reinigingsproduct voor de melkcircuits van Philips "Milk Circuit Cleaner". Selecteer het programma met de toets **CLEAN/SET** ().

Selecteer REINIGING (), klik op GRONDIGE REINIGING MELK en volg de instructies op het display.

Reiniging van de componenten van de kan onder stromend water

Om de melkkan zorgvuldig te reinigen, moet u ze volledig demonteren en onder stromend water wassen, volgens de volgende stappen:

- 1 Draai de melktuit met de klok mee op het symbool 🍺 (afb. 01).
- 2 Druk op de ontgrendelingsknoppen om de deksel te verwijderen (afb. 02).
- **3** Draai de melktuit tegen de klok in op het symbool (afb. 03).
- 4 Verwijder de connector die in de machine aangebracht is (afb. 04).
- 5 Verwijder de melktuit (afb. 05).
- 6 Verwijder het melkaanzuigbuisje (afb. 06).
- 7 Verwijder de externe steun door eraan te trekken (afb. 07).
- 8 Verwijder de interne steun (afb. 08).
- 9 Reinig alle delen met lauw water.
- **10** Assembleer alle delen opnieuw in de omgekeerde volgorde.

Reiniging van het stoompijpje

ledere keer na het opschuimen van de melk:

1 Reinig het stoompijpje met een vochtige doek. Voor een grondigere reiniging kunt u de spuitmond losschroeven en met stromend water spoelen.



2 Druk op de toets **PURGE** ben laat stoom naar buiten komen om mogelijke melkresten uit het stoompijpje te verwijderen.



Reiniging van de koffieunit

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

Verwijdering van de koffieunit

- 1 Schakel de machine uit en koppel de voedingskabel los.
- 2 Druk op de knop aan de linkerkant van de machine en open de servicedeur.



- 3 Verwijder het interne lekbakje en het koffieresidureservoir.



4 Druk op de hendel PUSH (indrukken) (1) en trek aan de hendel van de koffieunit (2) om deze uit de machine te halen.

1 Reinig de afgerond

Reiniging van de koffieunit onder stromend water

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



- 2 Spoel de koffieunit grondig met lauwwarm stromend water. Reinig het bovenste filter zoravuldia.
- 3 Laat de koffieunit aan de lucht drogen.

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

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

Let op: gebruik voor de reiniging alleen Gaggia-tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen.

- Plaats een bakje onder de koffietuit. 1
- 2 Druk op de toets **CLEAN/SET** () 🔅 en selecteer de toets REINIGING () die op het display weergegeven wordt.
- 3 Kies REINIGING KOFFIEUNIT en druk op de toets **START/STOP** om de reinigingsprocedure te starten.
- 4 Volg de instructies op het display om de koffieunit correct te reinigen.
- 5 De procedure duurt circa 5 minuten en u kunt de toets **START/STOP** gebruiken om ze te onderbreken en vervolgens weer verder te laten gaan.

Terugplaatsen van de koffieunit

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



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







2 Verzeker u ervan dat de gele vergrendelingshaak van de koffieunit in de juiste positie staat.

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



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

3 Plaats de koffieunit opnieuw in de machine langs de geleiders aan de zijkanten totdat deze op zijn plaats blokkeert met een klik.

Let op: druk niet op de hendel PUSH.

- 4 Plaats het interne lekbakje en het koffieresidureservoir terug.
- 5 Sluit de servicedeur

Invetten van de koffieunit

Om optimale machineprestaties te garanderen, moet de koffieunit gesmeerd worden. Raadpleeg de volgende tabel voor de smeerfrequentie.

Gebruiksfrequentie	Dagelijks aantal bereide dranken	Smeerfrequentie
Laag	1-5	Om de 4 maanden
Normaal	6-10	Om de 2 maanden
Hoog	>10	Elke maand

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







- **4** Breng een dunne laag smeervet aan op de geleiders, aan beide kanten (zie figuur).
- 5 Plaats de koffieunit terug (zie het hoofdstuk "Terugplaatsen van de koffieunit").

Opmerking: u kunt de tube smeervet meerdere keren hergebruiken.

Ontkalking

Ontkalkingsprocedure ·

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

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



- 1 Druk op de toets **CLEAN/SET** () ☆ en selecteer REINIGING () op het display of via de meldingen.
- Druk op de icoon ONTKALKING en druk vervolgens op de toets **START/STOP**
- 2 Verwijder het interne lekbakje en het koffieresidureservoir, leeg ze en plaats ze terug in de machine.
- **3** Draai de knop van het Espresso Plus System tot aan het einde tegen de klok in.
- 4 Verwijder het waterreservoir en leeg het. Verwijder vervolgens, indien aanwezig, het filter INTENZA+.



5 Giet de hele fles Gaggia-ontkalkingsoplossing in het waterreservoir, vul het met water tot u het niveau MAX bereikt en plaats het waterreservoir terug in de machine.

- 6 Vul de melkkan voor de helft met water en plaats ze in de machine.
- 7 Volg de aanwijzingen die weergegeven worden op het display om de ontkalkingsprocedure te starten. Deze procedure duurt ongeveer 25 minuten en bestaat uit een ontkalkingscyclus en een spoelcyclus, uitgevoerd met regelmatige afgiftes.
- 8 Als de ontkalkingscyclus voltooid is, moet u het reservoir, de kan en het watercircuit spoelen volgens de instructies op het display.
- 9 Plaats het filter INTENZA+ weer in het waterreservoir.

Opmerking: de procedure kan op ieder moment onderbroken worden door op de toets **START/STOP** D te drukken.

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

Wat te doen in geval van onderbreking van de ontkalkingsprocedure

U kunt de ontkalkingsprocedure verlaten door op de **ON/OFF** () toets op het controlepaneel te drukken. Als de ontkalkingsprocedure onderbroken wordt voordat deze is voltooid, voer dan het volgende uit:

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

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



Betekenis van de foutcodes -

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

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

Oplossing van problemen ·

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine gaat niet aan.	De machine is niet aangesloten.	Controleer of de voedingskabel correct ingestoken is.
	De toets on/off is niet lang genoeg ingedrukt	Houd de toets ON/OFF een paar seconden ingedrukt.
Het interne lekbakje is snel vol.	Dit is normaal. De machine gebruikt water om het interne circuit en de koffieunit te spoelen. Een deel van het water stroomt door het interne systeem direct in het lekbakje.	Leeg het interne lekbakje wanneer de machine dit vereist.
De rode indicator "lekbakje vol" is geblokkeerd.	Het externe lekbakje moet worden gereinigd.	Reinig het externe lekbakje en het deel onder de indicator met stromend water en een beetje afwasmiddel.
Het alarm "Koffieresidureservoir legen" blijft branden.	Het koffieresidureservoir werd geleegd toen de machine uitgeschakeld was of is te snel teruggeplaatst.	Leeg het koffieresidureservoir bij ingeschakelde machine en wacht altijd circa 5 seconden voordat u het terugplaatst. Op deze manier wordt de teller gereset.
De machine vraagt u om het koffieresidureservoir leeg te maken, ook als het reservoir niet vol is.	Het koffieresidureservoir werd te snel teruggeplaatst.	Leeg het koffieresidureservoir bij ingeschakelde machine en wacht altijd circa 5 seconden voordat u het terugplaatst. Op deze manier wordt de koffieresiduteller gereset en wordt de hoeveelheid koffieresidu correct geteld.
Het koffieresidureservoir is te vol en het alarm "Koffieresidureservoir legen" wordt niet op het display weergegeven.	Het interne lekbakje werd geleegd zonder dat ook koffieresidureservoir te legen.	Wanneer u het interne lekbakje verwijdert, maak dan ook het koffieresidureservoir leeg, ook als dit bijna leeg is. Op deze manier wordt de koffieresiduteller gereset en wordt de hoeveelheid koffieresidu correct geteld.
	Het koffieresidureservoir werd geleegd toen de machine uitgeschakeld was.	Leeg het koffieresidureservoir steeds wanneer de machine ingeschakeld is.
Het is niet mogelijk om de koffieunit te verwijderen.	De koffieunit bevindt zich niet in de correcte positie.	Stel de machine weer in door de servicedeur te sluiten, de machine uit en weer in te schakelen en wacht tot de machine weer kan worden gebruikt. Probeer de koffieunit weer te verwijderen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De koffieunit kan niet geplaatst worden.	De koffieunit bevindt zich niet in de correcte positie.	De koffieunit werd niet in positie geplaatst alvorens hij teruggeplaatst werd. Zorg ervoor dat de hendel contact maakt met de basis van de koffieunit en dat de haak van de koffieunit in de juiste positie staat. Zie het hoofdstuk "Terugplaatsen van de koffieunit".
		Stel de machine weer in door het koffieresidureservoir en het interne lekbakje terug te plaatsen, maar plaats de koffieunit niet terug. Sluit de servicedeur en haal de stekker uit het stopcontact. Steek de stekker weer in het stopcontact, schakel de machine weer in en probeer de koffieunit terug te plaatsen.
De koffie heeft weinig crema of is waterig.	De koffiemolen is ingesteld op een grove maling.	Stel de koffiemolen in op een fijnere maling.
	Espresso Plus System is niet in de juiste positie aangebracht.	Plaats de knop op de zone die op het display een intensere koffie en meer crema aangeeft.
	De koffieleiding is geblokkeerd.	Reinig de koffieleiding met een lepeltje zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging van de koffieunit onder stromend water".
De koffie is niet warm genoeg.	De temperatuur is te laag ingesteld. Controleer de instellingen van het menu.	Stel de temperatuur van het menu in op "MAX".
	De kopjes zijn niet warm.	Warm de kopjes op met de kopjeswarmhoudplaat.
De machine maalt de koffiebonen, maar	De koffiemolen is ingesteld op een te fijne maling.	Stel de koffiemolen in op een grovere maling en was de koffieunit.
er wordt geen koffie afgegeven.	De koffietuit is verstopt.	Zet een caffè lungo met voorgemalen koffie, zonder de voorgemalen koffie toe te voegen.
	De koffietuiten zijn verstopt.	Reinig de koffietuiten met een klein borsteltje.
De koffie stroomt langzaam of	De koffiemolen is ingesteld op een te fijne maling.	Stel de koffiemolen in op een grovere maling en was de koffieunit.
druppelsgewijs uit de machine.	De koffietuiten zijn verstopt.	Reinig de koffietuiten met een klein borsteltje.
	Het circuit van de machine is door kalkaanslag geblokkeerd.	Voer de ontkalking uit.
Het alarm "Deksels koffiebonenreservoir sluiten" wordt continu weergegeven.	Het aromabeschermdeksel is nooit aangebracht.	Breng het aromabeschermdeksel aan voordat u het deksel van het koffiebonenreservoir sluit.
De wijzigingen die in de instellingen van de machine aangebracht zijn, zijn niet doorgevoerd.	De wijzigingen van de instellingen van de stand-by-tijd, de kopjeswarmhoudplaat en timer en het toetsgeluid zijn aangebracht met ingeschakelde ECO MODE.	Deactiveer de ECO MODE-functie om de vereiste wijzigingen door te voeren.

44 Nederlands

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De melk maakt geen schuim.	De melktuit van de kan is vuil, de kan is niet goed geplaatst of niet alle onderdelen van de kan werden gemonteerd.	Reinig de kan volgens het hoofdstuk "Intensieve reiniging van de melkkan onder stromend water" en zorg ervoor dat ze correct gepositioneerd en geplaatst wordt.
		Verzeker u ervan dat alle onderdelen correct gemonteerd zijn.
	De spuitmond van het stoompijpje is verstopt.	Was de spuitmond onder stromend water en reinig het circuit met de toets PURGE \$.
	Het gebruikte type melk kan niet worden opgeschuimd, zoals bijvoorbeeld rijst- of kokosmelk.	Al naargelang het type melk, verkrijgt men een andere hoeveelheid en kwaliteit van schuim.
Het filter "INTENZA+"	Er zit lucht in het filter.	Laat de luchtbellen uit het filter ontsnappen.
kan niet geplaatst worden.	Er zit nog water in het reservoir.	Leeg het waterreservoir alvorens het filter te installeren.
	De rubberen afdichting is niet op het filter "INTENZA+" geplaatst.	Controleer de verpakking en plaats de afdichting op het filter "INTENZA+".
Het filter "INTENZA+" kan niet worden geactiveerd.	Er is reeds een filter actief.	De machine geeft het door het filter gebruikte percentage aan. Als u toch een nieuw filter wilt activeren vóór de vervaldatum van het in gebruik zijnde filter, moet dit eerst gedeactiveerd worden zoals beschreven in de paragraaf "Vervanging van het waterfilter INTENZA+".
Er ligt water onder de machine.	Het interne lekbakje is niet geplaatst.	Plaats het lekbakje.
De machine reageert niet op de bedieningen en op het display wordt DEMO weergegeven.	De DEMO-modus voor verkopers is per ongeluk geactiveerd aan de hand van een toetsencombinatie.	Verlaat de modus met de toetsencombinatie (ON/OFF ① - HOME ☆ - CLEAN/SET ひゅう - PURGE \$).
Met de MEMO functie vraagt de machine niet om het opslaan.	U zet vanaf het scherm HOME en niet vanaf PROFIELEN.	Om de MEMO functie te kunnen gebruiken, moet u zetten vanaf het scherm PROFIELEN.

Accessoires GAGGIA

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









Ontkalkingsmiddel

Waterfilter INTENZA+

Koffieolieverwijderingstabletten

Milk circuit cleaner (Philips)



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

Technische gegevens

Nominale spanning - Nominaal vermogen - Voeding	Zie plaatje aan de binnenkant van de servicedeur
Materiaal behuizing	Thermoplastic/metaal/glas
Afmetingen	282 x 385 x 428 mm
Gewicht	13,8 kg
Kabellengte	1200 mm
Bedieningspaneel	Front
Afmetingen kopjes	Tot 110 mm met koffietuit, 155 mm zonder
Waterreservoir	1,6 liter - Uitneembaar
Inhoud koffiebonenreservoir	350 g
Inhoud koffiediklade	15
Pompdruk	15 bar
Waterketel	RVS ketel
Veiligheidsinrichtingen	Thermozekering

GAGGIA S.p.a. behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen indien zij dit nodig acht.

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia +39 0534 771111



www.gaggia.it

www.gaggia.com