

# GAGGIA

## MILANO



ITALIANO

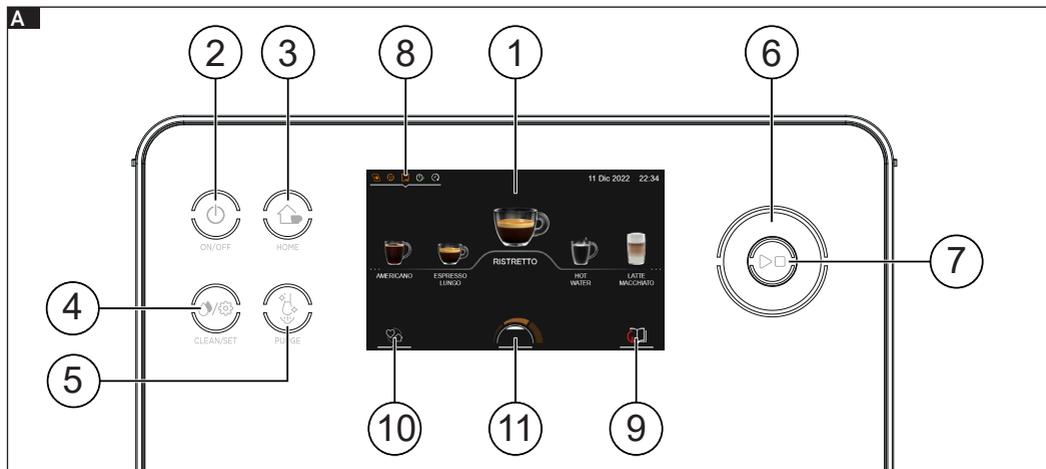
# GAGGIA ACCADEMIA

RI9781 (SUP 052) RI9782 (SUP 052)

Istruzioni per l'uso

CE

## Pannello di controllo



## Menù delle bevande



Ristretto



Melange



Latte emulsionato



Espresso



Cappuccino



Latte caldo



Espresso lungo



Flat white



Tè verde



Caffè



Café au lait



Tè nero



Americano



Caffè latte



Acqua calda



Caffè Cortado



Cappuccino XL



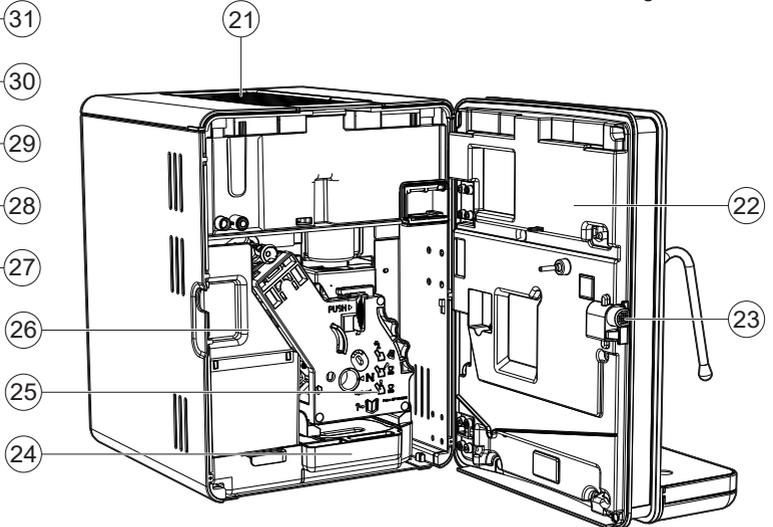
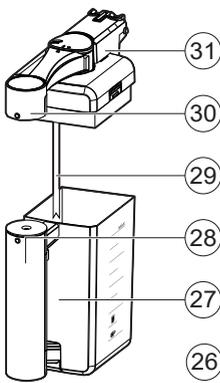
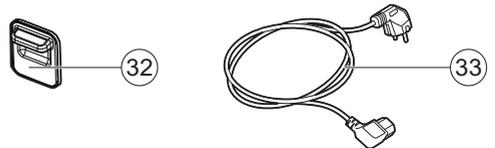
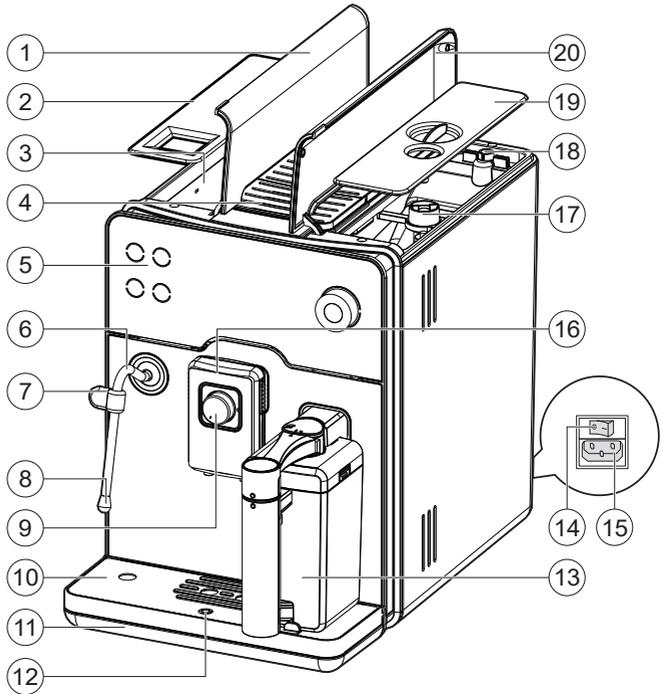
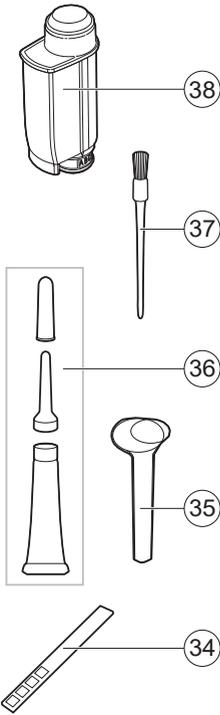
Macchiato



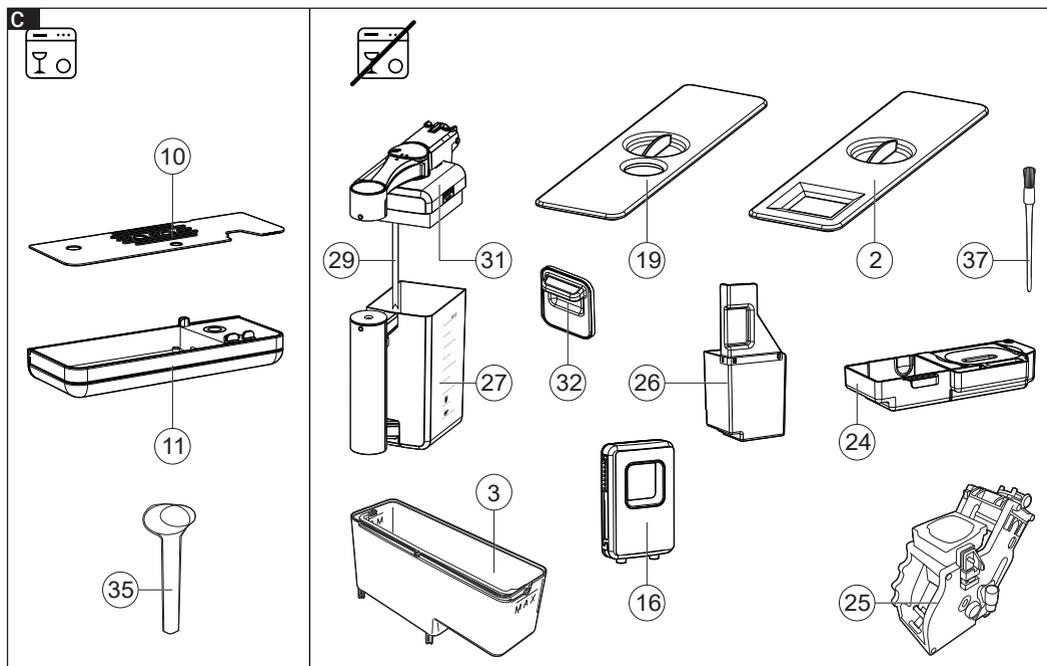
Latte macchiato



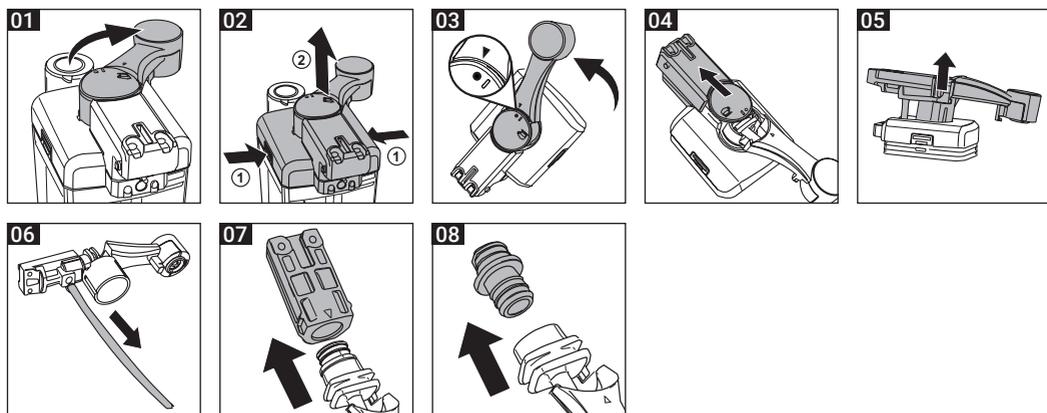
B



## Componenti lavabili in lavastoviglie



## Smontaggio caraffa del latte



**ITALIANO**

Congratulazioni per l'acquisto della nuova Gaggia Accademia!  
Con questa macchina otterrai sempre risultati eccellenti con semplicità.  
Grazie all'interfaccia intuitiva, puoi scegliere tra 19 bevande, personalizzarle e memorizzarle nei 4 profili disponibili, per ritrovarle a ogni utilizzo.  
Prima di essere imballata, ogni macchina viene sottoposta a rigorosi test nei nostri laboratori per assicurarne l'alta qualità e il funzionamento corretto. Durante il collaudo viene utilizzato anche caffè, quindi è possibile che ne rimanga qualche residuo. Questo non compromette l'integrità del prodotto: si tratta di una macchina totalmente nuova.  
In questo manuale trovi tutte le informazioni necessarie per installare, utilizzare, pulire e decalcificare la tua macchina. Prima di utilizzarla per la prima volta leggi attentamente l'opuscolo sulla sicurezza fornito a parte e conservalo per eventuali riferimenti futuri.

# Indice

---

<b>Panoramica della macchina (fig. B)</b>	<b>8</b>
<b>Pannello di controllo e display</b>	<b>9</b>
Panoramica del pannello di controllo (fig. A)	9
Icone principali del display (fig. A)	9
Funzionamento touch / manopola	10
<b>Installazione</b>	<b>10</b>
Primo utilizzo	10
Ciclo di risciacquo manuale	11
Misurazione della durezza dell'acqua	12
Filtro dell'acqua "INTENZA+"	12
<b>Modalità demo (se presente)</b>	<b>14</b>
<b>Scaldatazze</b>	<b>14</b>
<b>Preparazione bevande</b>	<b>14</b>
Tipi di bevande	14
Regolazione dell'erogatore	16
Come usare la caraffa	16
Funzione "On the fly"	18
Erogazione del caffè	18
Erogazione di bevande a base di latte	20
Emulsione con lancia vapore per latte art	21
Preparazione del té	22
Erogazione di acqua calda	22
<b>Espresso Plus System</b>	<b>23</b>
<b>Regolazione del grado di macinatura</b>	<b>23</b>
<b>Personalizzazione delle bevande</b>	<b>24</b>
Supporto impostazioni della bevanda	24
Impostazioni della bevanda	25
<b>Profili</b>	<b>27</b>
Scegliere un profilo	27
Aggiungere o eliminare una bevanda	28
Funzione MEMO	28
<b>Impostazione della macchina</b>	<b>29</b>
<b>Pulizia e manutenzione</b>	<b>32</b>
Tabella della pulizia	32
Pulizia della caraffa del latte	33
Pulizia della lancia vapore	34
Pulizia del gruppo erogatore	35
Rimozione del gruppo erogatore	35
Pulizia del gruppo erogatore sotto l'acqua fresca	35
Pulizia del gruppo erogatore con pastiglie per la rimozione dei residui oleosi del caffè	36
Reinserimento del gruppo erogatore	36
Lubrificazione del gruppo erogatore	37
Decalcificazione	38

<b>Significato dei codici di errore</b>	<b>40</b>
<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>41</b>
<b>Accessori GAGGIA</b>	<b>44</b>
<b>Dati tecnici</b>	<b>44</b>

## Panoramica della macchina (fig.B/C)

1	Coperchio serbatoio acqua	20	Coperchio del contenitore caffè in grani
2	Coperchio interno serbatoio acqua	21	Scaldatazze
3	Serbatoio acqua	22	Sportello di servizio
4	Scomparto caffè pre-macinato	23	Pulsante apertura sportello di servizio
5	Pannello di controllo	24	Vasca raccogli gocce interna
6	Lancia vapore	25	Gruppo erogatore
7	Impugnatura lancia vapore	26	Cassetto fondi di caffè
8	Ugello della lancia vapore	27	Contenitore del latte
9	Espresso Plus System	28	Manico della caraffa
10	Griglia vasca raccogli gocce esterna	29	Tubo di aspirazione del latte
11	Vasca raccogli gocce esterna	30	Erogatore della caraffa
12	Indicatore vasca raccogli gocce piena	31	Unità di erogazione del latte
13	Caraffa del latte	32	Copertura innesto caraffa
14	Interruttore generale	33	Cavo d'alimentazione
15	Presa cavo di alimentazione	34	Striscia di misurazione della durezza dell'acqua
16	Erogatore del caffè regolabile	35	Misurino per caffè pre-macinato
17	Manopola di regolazione del macinacaffè	36	Lubrificante
18	Contenitore caffè in grani	37	Pennello di pulizia
19	Coperchio salva aroma	38	Filtro acqua

# Pannello di controllo e display

Questa macchina da caffè ha un'interfaccia intuitiva e di facile utilizzo. Leggete i seguenti paragrafi per una migliore comprensione.

## Panoramica del pannello di controllo (fig. A)

1	<b>Touch screen</b>	Per utilizzare tutte le funzioni della macchina, tramite semplici gesti come il tocco per la selezione o il trascinamento per la navigazione.
2	<b>Tasto ON/OFF</b> 	Per accendere o spegnere la macchina.
3	<b>Tasto HOME</b> 	Per accedere al menu delle bevande o alla schermata di start screen se da voi impostata.
4	<b>Tasto CLEAN/SET</b> 	Per accedere al menu della pulizia o alle impostazioni della macchina.
5	<b>Tasto PURGE</b> 	Per avviare la pulizia o il flussaggio della lancia vapore.
6	<b>Manopola</b> 	Quando attiva, per navigare nei menu del display in alternativa al touch.
7	<b>Tasto START/STOP</b> 	Per avviare/fermare l'erogazione della bevanda selezionata oppure avviare/fermare la procedura indicata sul display.

**Nota:** i tasti **HOME** , **CLEAN/SET** , sono anche tasti di ESC. In qualsiasi momento al di fuori di un ciclo è possibile uscire dalla schermata visualizzata premendo uno di questi tasti che riportano al loro menù iniziale.

## Icone principali del display (fig. A)

8	<b>Notifiche</b>	Queste icone indicano lo stato della macchina. Si possono aprire per una migliore comprensione, cliccando su una notifica aperta è possibile accedere direttamente all'impostazione, nell'area dedicata.
9	<b>Manuale d'istruzioni</b>	Cliccando sull'icona troverete un QR code che se scansionato vi rimanderà direttamente alla pagina web con i manuali d'istruzioni in formato digitale.
10	<b>Profili o Home</b>	Cliccando sull'icona si apre una finestra per l'accesso ai diversi profili o alla schermata HOME.
11	<b>Espresso Plus System</b>	Quest'icona vi dà un riscontro immediato e chiaro sull'impostazione relativa all'intensità e alla cremosità del caffè, ruotando la manopola posta sull'erogatore caffè.

## Funzionamento display touch / manopola

Tutte le funzioni del display sono utilizzabili tramite lo schermo touch, ma ci sono funzioni che possono essere eseguite anche tramite la manopola.

Quando è possibile utilizzare la manopola i led intorno ad essa saranno accesi fissi.

**Nota:** nel manuale d'istruzioni, per semplificare utilizzeremo il simbolo  ad indicare che per quella funzione sarà possibile utilizzare sia la manopola che il touch.

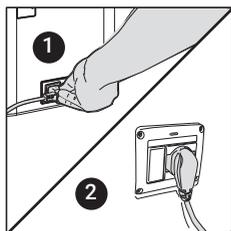
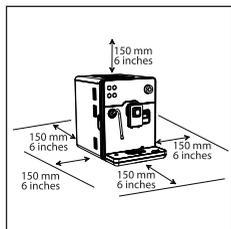
**Nota:** per chiudere una finestra sarà sufficiente cliccare sulla  o in qualsiasi parte oscurata dello schermo.



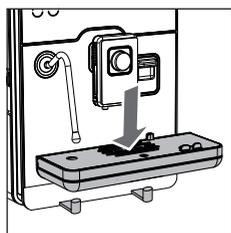
## Installazione

### Primo utilizzo

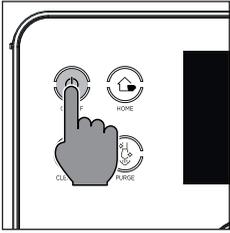
Prima di utilizzare la macchina è fondamentale eseguire alcuni semplici passaggi.



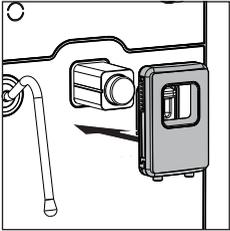
- 1 Inserite la spina nella presa posta nella parte posteriore della macchina, e l'altro capo in una presa di corrente adeguata (vedete la targhetta dati).



- 2 Inserite la vaschetta raccogli gocce esterna.



- 3 Il display vi farà vedere il logo storico di Gaggia, dopodiché andrà in stand-by. Premete il tasto **ON/OFF**  per avviare la macchina.



- 4 Inserite l'erogatore del caffè come mostrato in figura.  
5 Seguite le indicazioni visualizzate sul display fino al completamento della prima installazione.

**Nota:** per ottenere un caffè più gustoso, vi consigliamo di preparare inizialmente 5 tazze di caffè affinché la macchina esegua l'autoregolazione.

## Ciclo di risciacquo manuale

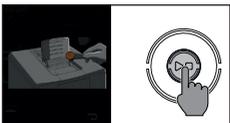
Durante la prima installazione o dopo un lungo periodo di inattività della macchina, è necessario effettuare un ciclo di risciacquo manuale.



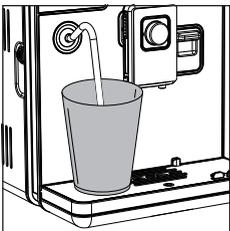
- 1 Posizionate un contenitore sotto l'erogatore caffè, scorrete  le diverse bevande e cliccate sull'ESPRESSO LUNGO, per entrare nelle impostazioni della bevanda.



- 2 Una volta nelle impostazioni della bevanda, cliccate sull'icona dell'AROMA selezionate , senza però aggiungere caffè pre-macinato.



- 3 Premete il tasto **START/STOP**  per iniziare l'erogazione, la macchina erogherà acqua calda.

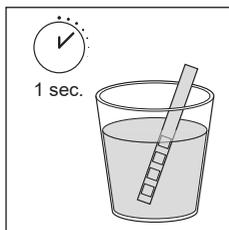


- 4 Svotate e riposizionate il contenitore sotto la lancia vapore e selezionate  la bevanda HOT WATER posizionandola sul piedistallo.  
5 Premete il tasto **START/STOP**  per iniziare l'erogazione.  
6 Svotate il contenitore e ripetete i passaggi da 4 a 6, finché il serbatoio dell'acqua non è vuoto.  
7 Al termine riempite nuovamente il serbatoio dell'acqua fino al livello MAX. La macchina è ora pronta all'uso.

## Misurazione della durezza dell'acqua

Durante la prima installazione è necessario impostare la durezza dell'acqua. Prendete la striscia di misurazione della durezza dell'acqua contenuta nell'imballo e seguite i passaggi visualizzati sul display durante la fase di installazione. Per modificare la durezza dell'acqua in un secondo momento, premete il tasto **CLEAN/SET**  , selezionate IMPOSTAZIONI , e una volta nel menù delle impostazioni, scorrete  e selezionate DUREZZA DELL'ACQUA.

- 1 Immergete la striscia per misurare la durezza dell'acqua in un bicchiere d'acqua per 1 secondo. Estraiete la striscia dall'acqua e attendete 1 minuto.
- 2 Verificate quanti quadrati sono diventati rossi.
- 3 Selezionate il valore della durezza da impostare, dopodiché confermate tramite il tasto .



Numero di quadratini rossi	Valore da impostare	Durezza dell'acqua	INTENZA+
 	1	acqua molto dolce	A
 	2	acqua dolce	A
 	3	acqua dura	B
	4	acqua molto dura	C

## Filtro dell'acqua INTENZA+

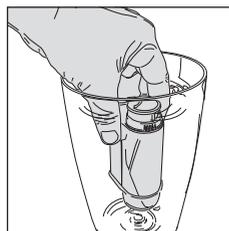
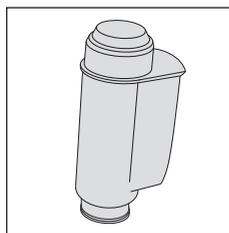
Si consiglia di installare il filtro acqua INTENZA+, per limitare la formazione di calcare. Questo assicura una più lunga durata della macchina e un miglior aroma del caffè nel tempo.

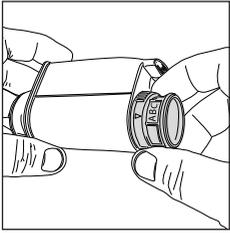
L'acqua è un elemento fondamentale nella preparazione del caffè: per questo è estremamente importante filtrarla sempre in modo professionale.

Il filtro acqua INTENZA+ previene la formazione di depositi minerali, migliorando la qualità dell'acqua.

## Installazione del filtro acqua INTENZA+

Immergete il filtro acqua INTENZA+ in posizione verticale (con l'apertura verso l'alto) in acqua fredda premendolo delicatamente ai lati per favorire la fuoriuscita di bolle d'aria.





Rimuovete dall'acqua il filtro dell'acqua INTENZA+ e impostatelo a seconda della durezza dell'acqua rilevata (vedere il capitolo "Misurazione della durezza dell'acqua") e specificate alla base del filtro:

**A** = acqua dolce – corrisponde a 1 o 2 quadratini

**B** = acqua dura (standard) – corrisponde a 3 quadratini

**C** = acqua molto dura – corrisponde a 4 quadratini

Inserite il filtro INTENZA+ nel serbatoio acqua, assicurandovi che sia inserito correttamente. Riempite il serbatoio acqua e reinsertelo nel suo scomparto.

Premete il tasto **CLEAN/SET**  , selezionate IMPOSTAZIONI , e una volta nel menù delle impostazioni, scorrete  e selezionate FILTRO ACQUA.

Seguite le istruzioni visualizzate sul display per attivare il filtro correttamente.

**Nota:** è possibile mettere in pausa la procedura di attivazione del filtro premendo il tasto **START/STOP** . Per far ripartire la procedura di attivazione del filtro premete nuovamente il tasto **START/STOP** .

## Sostituzione del filtro acqua INTENZA+

Quando il filtro acqua INTENZA+ si esaurisce, sul display viene visualizzato il messaggio di avvertimento.

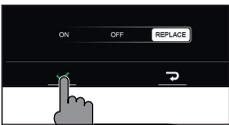


1 Procedete alla sostituzione o alla disattivazione tramite le notifiche, oppure premendo il tasto **CLEAN/SET**   e successivamente l'icona IMPOSTAZIONI .

2 Scorrete  e selezionate il FILTRO ACQUA.

3 Selezionate SOSTITUIRE o OFF e confermate con l'icona .

Seguite le istruzioni visualizzate sul display per attivare il filtro correttamente.



**Nota:** Se non si procede alla sostituzione del filtro, selezionare OFF per disattivare il filtro e le relative notifiche.



## Modalità demo (se presente)

La modalità DEMO è una funzione che presenta le caratteristiche principali della macchina, disattivandone il normale funzionamento. È possibile attivare la funzione cliccando sull'icona presente nella schermata di Gaggia Milano ed uscire in qualsiasi momento cliccando sull'icona DEMO exit.

## Scaldatazze

Questa funzione consente d'impostare il funzionamento della piastra scaldatazze posta nella parte superiore della macchina.

La piastra una volta accesa impiega qualche minuto per raggiungere la temperatura di regime.

Questa funzione può essere attivata premendo il tasto **CLEAN/SET**  , selezionando **IMPOSTAZIONI** , e successivamente **SCALDATAZZE** E **TIMER**.

Una volta attivata la funzione Scaldatazze, potrete scegliere se attivare un timer di accensione per risvegliare la macchina ed avere lo scaldatazze attivo all'orario da voi scelto.

**Nota:** una volta attivato un timer di accensione lo stand-by della macchina passa automaticamente a 60 min per permettere allo scaldatazze di scaldare le tazze in modo ottimale, per tornare successivamente al tempo di stand-by selezionato.

**Nota:** all'ora impostata dal timer la macchina si accenderà visualizzando la schermata dello scaldatazze acceso e sarà sufficiente toccare lo schermo per farla partire.

## Preparazione bevande

### Tipi di bevande

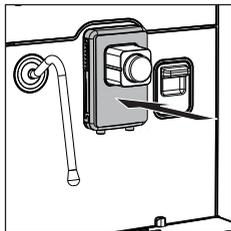
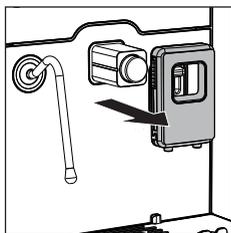
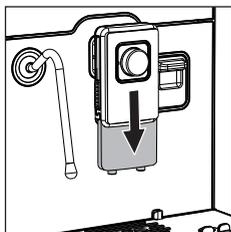
Bevanda		Descrizione
Ristretto	 30 ml	Il ristretto, servito in tazza piccola, è un espresso il cui tempo di erogazione è ridotto rispetto all'espresso classico, risultando così in un caffè più corto e meno ricco di caffeina.
Espresso	 40 ml	L'espresso è riconosciuto in tutto il mondo come il vero "caffè all'italiana". Servito in tazza piccola, le sue caratteristiche inconfondibili sono un aroma pieno e intenso, e uno strato superiore di crema naturale compatta. Questo risultato in tazza deriva da un processo di estrazione a pressione con utilizzo di acqua calda, inventato da Achille Gaggia nel 1938.
Espresso lungo	 80 ml	L'espresso lungo è un espresso che ha un tempo di estrazione maggiore. Si presenta più diluito, con una diversa intensità aromatica ed un più alto contenuto di caffeina. Viene servito in tazza media.
Caffè	 120 ml	Il caffè è una bevanda preparata con una maggiore quantità di acqua rispetto all'espresso. Ha un aroma più leggero e viene servito in tazza media-grande.

Americano	 40 ml  110 ml	L'Americano è un caffè lungo meno intenso, preparato con un espresso a cui viene aggiunta acqua calda.
Café Cortado	 40 ml  30 ml	Il cortado è una bevanda di origine argentina, ed è un espresso a cui si aggiunge una piccola quantità di latte. Generalmente, viene servito in un piccolo bicchiere di vetro ed è popolare in Spagna e Portogallo così come in America latina.
Macchiato	 40 ml  40 ml	Il macchiato nasce a Venezia. È composto da caffè espresso, latte e schiuma di latte in quantità minore rispetto al cappuccino. Viene servito in una tazza grande.
Melange	 70 ml  70 ml	Il melange è una bevanda viennese composta da una parte di caffè e una parte di latte con schiuma. È simile al cappuccino ma più leggero.
Cappuccino	 40 ml  120 ml	Il cappuccino è un classico italiano tra i più amati nel mondo. È preparato con caffè espresso, latte e schiuma di latte, che deve essere di almeno 1 cm. Viene servito in una tazza grande.
Flat white	 40x2 ml  80 ml	Il flat white è una bevanda di origine australiana che ha una forte predominanza di caffè. È composto da un doppio espresso e da latte con un leggero strato di schiuma vellutata.
Café au lait	 90 ml  90 ml	Il café au lait è una bevanda composta da parti uguali di caffè e latte. Oggi può anche essere arricchito da un leggero strato di schiuma di latte. Viene servito in una tazza grande.
Caffè latte	 60 ml  140 ml	Il caffè latte è una bevanda che si beve principalmente a colazione ed è composta da un caffè espresso e una buona quantità di latte caldo non schiumato. Viene servito in tazza grande o in un bicchiere di vetro.
Cappuccino XL	 70 ml  180 ml	Il cappuccino XL è un cappuccino preparato con una maggior quantità di espresso e latte.
Latte macchiato	 40 ml  240 ml	Il latte macchiato è una bevanda che si prepara con latte caldo, una parte di schiuma di latte e una piccola quantità di espresso. Viene servito in un bicchiere di vetro alto e trasparente che permette di distinguere i tre diversi strati che si formano.
Latte emulsionato	 180 ml	Il latte emulsionato viene utilizzato per la preparazione del cappuccino, latte macchiato e numerose altre bevande. Il risultato è uno strato di schiuma di latte compatta ed omogenea.
Latte caldo	 180 ml	Il latte caldo può essere gustato da solo, con l'aggiunta di aromi o utilizzato per la preparazione di numerose altre bevande come il caffè latte o il cioccolato caldo.
Tè verde	 150 ml	Il tè verde è una bevanda dall'uso millenario con proprietà antiossidanti, contro la stanchezza e l'affaticamento. La bevanda si ottiene dall'infusione delle foglie in acqua calda a circa 80°C (175°F).
Tè nero	 150 ml	Il tè nero ha un sapore molto intenso che lo contraddistingue e viene spesso bevuto con l'aggiunta di limone o latte. Si ottiene dall'infusione delle foglie in acqua calda a circa 90° C (195° F).
Acqua calda	 150 ml	L'acqua calda può essere utilizzata per preparare tè, tisane e bevande solubili.

## Regolazione dell'erogatore

---

L'erogatore del caffè può essere regolato a seconda della tazza utilizzata. Se desiderate gustare un espresso italiano come vuole la tradizione, con un delizioso strato di crema naturale in superficie, suggeriamo di regolare l'altezza dell'erogatore in modo che non sia troppo lontano dalla tazza.



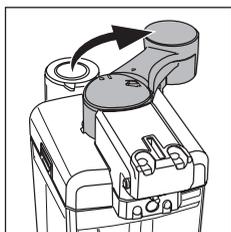
Se desiderate invece preparare bevande che richiedono l'utilizzo di bicchieri alti e capienti è possibile rimuovere l'erogatore caffè o spostarlo indietro.

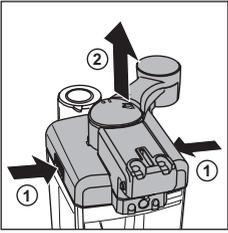
## Come usare la caraffa

---

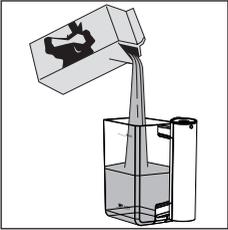
**Nota:** Prima di utilizzare la caraffa del latte, procedere ad un'accurata pulizia come descritto nel capitolo "Pulizia della caraffa del latte".

- 1 Ruotate in senso orario l'erogatore della caraffa.



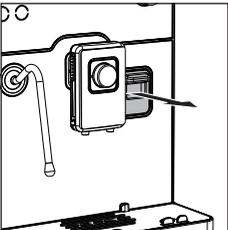


- 2 Premete sui tasti di sgancio per rimuovere il coperchio.

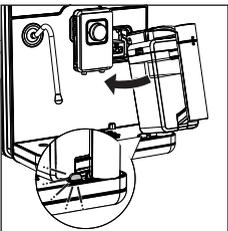


- 3 Versate il latte nella caraffa: il latte deve essere compreso tra il livello minimo (MIN) e il livello massimo (MAX) indicato sulla caraffa. Riposizionate il coperchio assicurandovi che l'erogatore della caraffa sia in posizione centrale per garantire una chiusura perfetta.

## Inserimento della caraffa del latte



- 1 Se installato, rimuovete la copertura innesto caraffa.



- 2 Inclinate la caraffa leggermente e inseritela completamente nelle guide della macchina, fino ad agganciarla alla vasca raccogliogocce esterna.

**Nota:** non inserite la caraffa con forza.

## Rimozione della caraffa del latte

Ruotate la caraffa verso l'alto fino al naturale sgancio dall'inserito posto nella vasca raccogliogocce. Quindi rimuovetela.

## Funzione on the fly

La funzione "ON THE FLY" permette di modificare i volumi delle bevande in tempo reale, durante l'erogazione.

- 1 Muovendo il cursore che indica il volume preimpostato da raggiungere durante l'erogazione, potrete modificare la quantità da erogare.

**Nota:** mentre si muove il cursore il volume preimpostato sarà indicato da un pallino bianco.

- 2 Una volta modificato il volume confermate con l'icona ✓.

**Nota:** finchè non confermate tramite l'icona ✓ la modifica non verrà effettuata.

**Nota:** se è stato attivato il coffee boost non sarà possibile modificare il volume dopo la seconda macinatura.

**Nota:** se viene modificato il volume di una bevanda a base di latte, il livello di schiuma preimpostato potrebbe cambiare di conseguenza.

## Erogazione del caffè

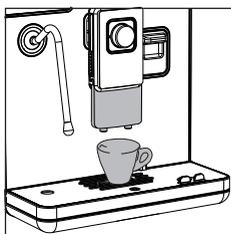
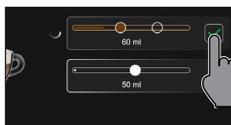
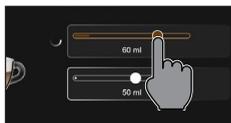
### Caffè in grani

**Attenzione:** utilizzate solo caffè in grani per espresso. Non inserite nel contenitore del caffè in grani caffè macinato, caffè non tostato, caffè liofilizzato o solubile poiché potrebbero danneggiare la macchina.

**Consiglio:** per ottenere un caffè più caldo, preriscaldate le tazze con lo scaldatasse.

- 1 Posizionate una tazzina sotto l'erogatore caffè, alzate, abbassate o rimuovete l'erogatore caffè in base alla dimensione della tazza utilizzata.

- 2 Scorrete ● le diverse bevande per trovare e selezionare il caffè desiderato posizionandolo sul piedistallo.





- Una volta posizionata la bevanda desiderata sul piedistallo, premete il tasto **START/STOP**  per iniziare l'erogazione.

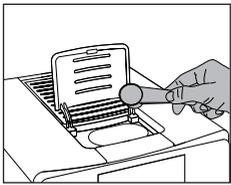
**Nota:** potete erogare anche cliccando sull'icona della bevanda desiderata senza posizionarla sul piedistallo, premendo poi il tasto **START/STOP** .

**Nota:** è possibile interrompere l'erogazione in qualsiasi momento, premendo il tasto **START/STOP**  o modificare il volume mediante la funzione "ON THE FLY".

Se desiderate personalizzare le impostazioni della bevanda, fate riferimento al capitolo "Personalizzazione delle bevande".

## Caffè pre-macinato

Mediante l'apposito misurino fornito, inserite la dose corretta nello scomparto del caffè pre-macinato.



- Aprirete il coperchio dello scomparto caffè pre-macinato e aggiungete un misurino raso di caffè pre-macinato.

**Attenzione:** non inserite sostanze diverse dal caffè pre-macinato per non danneggiare la macchina.

- Posizionate una tazza sotto l'erogatore caffè e selezionate la bevanda desiderata, cliccando sull'icona della bevanda.
- Una volta nelle impostazioni della bevanda, cliccate sull'icona dell'AROMA.
- Premete l'icona  o selezionatela tramite la manopola.

**Nota:** la funzione "caffè pre-macinato" esclude la possibilità di erogare due tazze di caffè contemporaneamente.

**Nota:** questa funzione non è utilizzabile per il FLAT WHITE.

- Premete il tasto **START/STOP**  per avviare l'erogazione del caffè.

**Nota:** è possibile interrompere l'erogazione in qualsiasi momento, premendo il tasto **START/STOP**  o modificare il volume mediante la funzione "ON THE FLY".

Se desiderate personalizzare le impostazioni della bevanda, fate riferimento al capitolo "Personalizzazione delle bevande".



## Erogazione di bevande a base di latte

**Consiglio:** per ottenere un prodotto più caldo, preriscaldate le tazze con lo scaldatasse.

**Consiglio:** per garantire un risultato ottimale consigliamo di utilizzare latte intero freddo (a circa 5°C) con un contenuto di proteine di almeno il 3% e con almeno il 3,5% di grassi. Le proteine faranno incorporare l'aria nell'emulsione, mentre i grassi la renderanno densa e compatta. Buoni risultati si ottengono anche con il latte vaccino parzialmente scremato, alcuni tipi di latte senza lattosio, la bevanda di soia, di mandorla e di avena.

- 1 Premete il tasto **HOME**  e scegliete  la vostra bevanda dal menù mettendola sul piedistallo.
  - Posizionate una tazza o un bicchiere con le giuste dimensioni sotto l'erogatore caffè e l'erogatore della caraffa.
  - Premete il tasto **START/STOP**  per iniziare l'erogazione della bevanda selezionata.

**Nota:** potete erogare anche cliccando sull'icona della bevanda desiderata senza metterla sul piedistallo, premendo poi il tasto **START/STOP** .

- 2 La macchina eroga nella tazza o nel bicchiere un volume predefinito di latte e di caffè. A seconda della bevanda prescelta, verrà erogato prima il caffè o prima il latte.

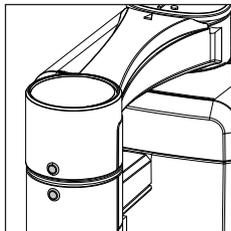
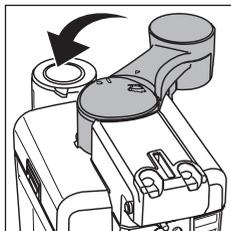
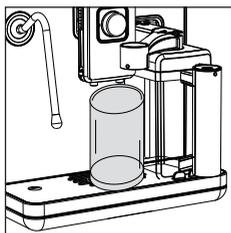
**Nota:** è possibile interrompere l'erogazione in qualsiasi momento, premendo il tasto **START/STOP**  o modificare il volume mediante la funzione "ON THE FLY".

Se desiderate personalizzare la bevanda prima dell'erogazione, fate riferimento al capitolo "Personalizzazione delle bevande".

- 3 Subito dopo l'erogazione del latte la macchina emette un breve getto di vapore per mantenere il sistema sempre efficiente.
- 4 Chiudete l'erogatore della caraffa per igienizzare con vapore il circuito latte. Non è necessario rimuovere il latte dalla caraffa.

**Attenzione:** l'erogatore della caraffa deve essere ben chiuso ed allineato con il manico per evitare schizzi o sbuffi di acqua/vapore.

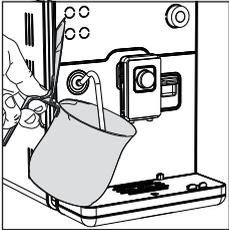
La macchina consente di eseguire un ciclo di pulizia ogni volta che lo si desidera entrando nel menù dedicato. Fate riferimento al capitolo "Pulizia della caraffa del latte".



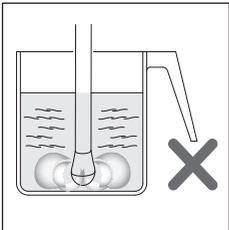
## Emulsione con lancia vapore per latte art

Con la lancia vapore e un pò di pratica è possibile ottenere una microschiuma dolce e cremosa ideale per il latte art.

**Consiglio:** prima di procedere all'emulsione del latte si suggerisce di flussare la lancia vapore per qualche secondo tramite il tasto **PURGE**  per eliminare l'eventuale condensa.



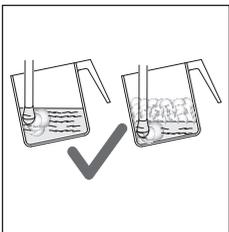
- 1 Riempite un bricco con latte freddo per circa 1/3.
- 2 Inserite l'ugello della lancia appena sotto la superficie del latte; se è troppo dentro, il latte non monta; se è troppo fuori, si producono grandi bolle che poi si smontano subito.



- 3 È importante mantenere l'ugello non centralmente, ma vicino al bordo del bricco, con un'angolazione adatta per produrre un vortice consistente.



- 4 Premete il tasto **HOME**  per andare al menù delle bevande. Selezionate  il "VAPORE" e premete il tasto **START/STOP**  per iniziare ad emulsionare il latte.



- 5 Per una corretta emulsione del latte l'ugello vapore deve essere sempre a contatto con il latte e non con l'emulsione di latte. Quindi mano a mano che lo strato di emulsione aumenta, è necessario alzare leggermente il bricco, cercando di tenere l'ugello a contatto con il latte, senza toccare il fondo del bricco.  
Una volta ottenuta l'emulsione desiderata, si deve spingere la lancia vapore più a fondo per scaldare bene il latte.



- 6 Quando la schiuma di latte raggiunge la consistenza desiderata. Premete il tasto **START/STOP**  per interrompere l'erogazione del vapore. Prima di rimuovere il bricco attendete che l'erogazione di vapore si sia completamente interrotta.

**Nota:** si suggerisce di tenere sempre una mano sulla parte bombata del bricco per sentire l'aumento della temperatura della parte di latte non emulsionato.

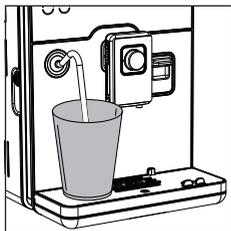
**Nota:** per compattare l'emulsione del latte, si consiglia di battere leggermente il bricco su un piano e di lasciare riposare almeno 30 secondi. Il latte diventa così più omogeneo.

- 7 Dopo aver emulsionato il latte procedete alla pulizia della lancia vapore tramite il tasto **PURGE** .

## Preparazione del tè

**Attenzione:** quando inizia la preparazione, la lancia vapore potrebbe spruzzare vapore e acqua calda.

- 1 Versate il tè sfuso in un filtro per il tè o prendete una bustina di tè ed inseritela in una tazza.
- 2 Posizionate la tazza sotto la lancia vapore.



- 3 Premete il tasto **HOME** , scorrete  e selezionate il vostro TÈ posizionandolo sul piedistallo.
- 4 Premete il tasto **START/STOP**  per iniziare l'erogazione di acqua calda.

La temperatura dell'acqua calda erogata dipenderà dal tipo di tè prescelto. Indicativamente 80°C per il TÈ VERDE e 90°C per il TÈ NERO.

**Nota:** potete erogare anche cliccando sull'icona del tè desiderato senza posizionarlo sul piedistallo, premendo poi il tasto **START/STOP** .

**Nota:** è possibile interrompere l'erogazione in qualsiasi momento, premendo il tasto **START/STOP**  o modificare il volume mediante la funzione "ON THE FLY".

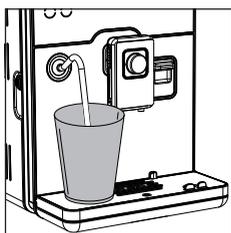
Se desiderate personalizzare il volume dell'acqua prima di erogarla, fate riferimento al capitolo "Personalizzazione delle bevande".

**Consiglio:** per la corretta preparazione raccomandiamo di seguire sempre le indicazioni che trovate sulla confezione del tè

## Erogazione di acqua calda

**Attenzione:** quando inizia la preparazione, la lancia vapore potrebbe spruzzare vapore e acqua calda.

- 1 Posizionate un contenitore sotto la lancia vapore.



- 2 Premete il tasto **HOME** , scorrete  le varie bevande e selezionate ACQUA CALDA.



- 3 Una volta che la bevanda è sul piedistallo premete il tasto **START/STOP** ►□ per iniziare l'erogazione.

**Nota:** è possibile interrompere l'erogazione in qualsiasi momento, premendo il tasto **START/STOP** ►□ o modificare il volume mediante la funzione "ON THE FLY".

Se desiderate personalizzare il volume dell'acqua prima di erogarla, fate riferimento al capitolo "Personalizzazione delle bevande".

## Espresso Plus System

L'Espresso Plus System è stato appositamente studiato per dare al caffè la corposità e l'intensità di gusto desiderata, da un gusto intenso con una ricca crema a un gusto più delicato e leggero.

Una semplice rotazione del pomello e noterete che il caffè assumerà il carattere che meglio si addice ai vostri gusti.

La regolazione può essere eseguita anche durante l'erogazione del caffè, e avrà un effetto immediato sull'erogazione selezionata.

Alla rotazione del pomello, sul display sarà visualizzata l'area dell'Espresso Plus System attiva. Cliccando direttamente sull'icona dell'Espresso Plus System si possono visualizzare le 3 diverse aree:

- Gusto intenso, crema più ricca;
- Gusto e crema bilanciati;
- Gusto delicato, crema più leggera.



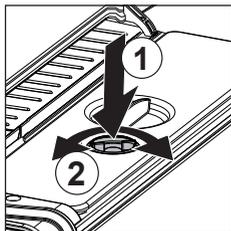
## Regolazione del grado di macinatura -

Potete regolare il grado di macinatura utilizzando la manopola di regolazione, posta nel contenitore del caffè in grani.

**Nota:** potete regolare il grado di macinatura solo mentre la macchina sta macinando il caffè in grani. La differenza nel gusto sarà percepita dopo l'erogazione di 2-3 tazzine di caffè.

**Attenzione:** per evitare di danneggiare il macinacaffè, non ruotate la manopola di selezione della macinatura più di uno scatto alla volta.

- 1 Posizionate una tazza sotto l'erogatore del caffè.
- 2 Aprite il coperchio del contenitore del caffè in grani.
- 3 Preparate un espresso come descritto nel capitolo "Erogazione del caffè con caffè in grani".



- 4 Mentre la macchina macina il caffè, premete e girate la manopola di regolazione del macinacaffè verso destra o sinistra di uno scatto alla volta.
- 5 Sono disponibili 8 diversi gradi di macinatura tra cui scegliere. Più piccola è la tacca, più forte e corposo è il caffè.

**Nota:**

- Macinatura grossolana: gusto più leggero, per miscele di caffè con tostature scure (4-8);
- Macinatura fine: gusto più intenso, per miscele di caffè con tostature chiare (1-4);

## Personalizzazione delle bevande

Questa macchina vi consente di modificare le impostazioni di una bevanda in base alle vostre preferenze e di salvare la bevanda modificata in uno dei 4 profili disponibili.

## Supporto impostazioni della bevanda

Quando si entra nelle impostazioni di una bevanda, cliccando sull'icona  in alto a destra, troverete una breve spiegazione sui parametri modificabili e su come possono influire sul risultato finale in tazza.



Una volta che siete entrati in questa funzione, potete usare le icone  e  per visualizzare le diverse spiegazioni. Oppure cliccate sull'icona  per chiudere la funzione di supporto.



## Impostazioni della bevanda

Premete il tasto **HOME**  e selezionate la vostra bevanda, cliccando sull'icona della stessa.



Nella schermata sono visualizzate tutte le impostazioni che potete regolare e/o selezionare in base alle vostre preferenze. A seconda del tipo di bevanda, potete regolare e/o selezionare:

- il volume del caffè, del latte e/o dell'acqua;
- l'intensità dell'aroma (solo quando si usa il caffè in grani);
- la funzione coffee boost;
- l'utilizzo di caffè pre-macinato;
- la funzione di pre-infusione;
- la regolazione della schiuma del latte
- l'erogazione di due tazze alla volta;
- la temperatura del caffè;
- la ridenominazione della bevanda;
- la funzione di salvataggio;

## Volume

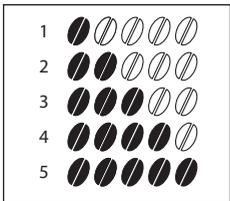


Una volta cliccato sull'icona **CAFFÈ** , **LATTE**  o **ACQUA** , muovete il cursore con il touch o con la manopola, per impostare il volume desiderato.

Chiudete la funzione cliccando sull'icona **X** o sulla parte oscurata dello schermo per poter modificare un' altra impostazione.

## Aroma

Per modificare l'intensità dell'aroma, cliccate sull'icona . Si aprirà una finestra, cliccate più volte sull'icona  o utilizzate la manopola, fino a posizionarvi sull'aroma desiderato. Ogni volta che cliccate, l'intensità dell'aroma cambia di un grado:



- 1 Molto leggero
- 2 Leggero
- 3 Regolare
- 4 Forte
- 5 Molto forte

## Coffee boost



Cliccate sull'icona  per aprire la funzione, selezionate l'icona  cliccandola o tramite la manopola. La macchina effettuerà una doppia macinatura per rendere il gusto del caffè più intenso. È utilizzabile per un volume del caffè maggiore o uguale a 50 ml.

**Nota:** se impostate il coffee boost con un volume inferiore a 50 ml, in automatico questo verrà aumentato a 50 ml. Se il volume viene riportato sotto i 50ml, il coffee boost viene deselezionato e in automatico l'aroma verrà impostato alla massima intensità.



## Pre-macinato

Clickate sull'icona  per aprire la funzione, selezionate l'icona  per attivare l'utilizzo di caffè pre-macinato.

**Nota:** questa funzione permette di erogare un solo caffè alla volta.

## Pre-infusione

Una pre-infusione più o meno lunga può esaltare il gusto del caffè, a seconda del tipo di miscela di caffè utilizzata.

Clickate più volte sull'icona PRE-INFUSIONE  per selezionare un tempo di pre-infusione:

-  pre-infusione disattivata;
-  pre-infusione bassa;
-  pre-infusione media;
-  pre-infusione lunga.



## Due tazze

Clickate sull'icona  per preparare due tazze, o l'icona  per preparare una tazza sola. L'immagine della bevanda al centro del display indicherà il numero di tazze scelte.

**Nota:** la funzione DUE TAZZE  è disponibile solo per alcune bevande.



## Schiuma latte

Clickate sull'icona  e selezionate il livello desiderato di schiuma. Si possono selezionare 4 livelli di emulsione, da latte caldo con un velo di schiuma ad una più ricca, ed omogenea:

- latte caldo, con un velo di schiuma;
- schiuma minima;
- schiuma media;
- schiuma abbondante.



## Temperatura

Clickate più volte sull'icona TEMPERATURA  per modificare la temperatura della bevanda tra le seguenti opzioni:

- bassa;
- media;
- alta.



## Rinominare la bevanda



Cliccando sull'icona  è possibile modificare il nome della bevanda per poi salvarla nel vostro profilo. La stessa bevanda può essere salvata più volte nello stesso profilo (Es: espresso A, espresso B, espresso forte, etc).

La tastiera ha più schermate per consentire anche l'utilizzo di caratteri speciali. Cliccate sull'icona  della tastiera per cambiare schermata.

## Salvataggio in un profilo

- 1 Una volta personalizzata la bevanda secondo i vostri gusti, potrete salvarla in un profilo cliccando sull'icona .
- 2 Scegliete il profilo all'interno del quale volete salvare la bevanda fra i 4 disponibili.
- 3 Se avete già salvato altre bevande nel profilo, potrete scegliere dove posizionarla. Scorrete la lista delle bevande tramite il touch o con la manopola, posizionate la bevanda sul piedistallo nella posizione preferita e premete l'icona  per confermare.

**Nota:** se non desiderate salvare la bevanda è sufficiente cliccare l'icona .

## Profili

La macchina consente di modificare le impostazioni di una bevanda e di rinominarla in base alle proprie preferenze salvandola in uno dei 4 profili disponibili.

## Scegliere un profilo

- 1 Cliccate l'icona .
- 2 Selezionate il colore del profilo che preferite. Il profilo si presenterà vuoto se non avete mai aggiunto una bevanda con il piedistallo di selezione del colore del profilo prescelto.
- 3 Per ritornare alla schermata di HOME cliccate l'icona  e selezionate l'icona .



## Aggiungere o eliminare una bevanda

- 1 Premete l'icona **+**.
- 2 Verrà visualizzato l'elenco delle bevande. Scorrete le bevande **○** e selezionate quella che volete salvare nel vostro profilo e personalizzatela seguendo il capitolo "Impostazioni della bevanda".
- 3 Cliccate sull'icona **♥** per salvare la bevanda. Se avete già salvato altre bevande nel profilo, potete scegliere dove posizionarla. Scorrete **○** la lista delle bevande, posizionate la bevanda sul piedistallo nella posizione preferita e premete l'icona **✓** per confermare.

**Nota:** se non desiderate salvare la bevanda è sufficiente cliccare l'icona **✗**.

- 4 La bevanda salvata è ora presente nel vostro profilo e pronta per essere erogata tramite il testo **START/STOP** **▷□**.

**Nota:** per uscire potete utilizzare i tasti **HOME** **🏠**, **CLEAN/SET** **💧⚙️** o cliccate sull'icona **🏠** e selezionate l'icona **🏠**.

**Nota:** Una volta utilizzato, l'icona del profilo **👤** si colorerà.

- 5 La bevanda salvata nel proprio profilo potrà essere modificata e risalvata sovrascrivendo le impostazioni o cancellata tramite l'icona **🗑️** una volta portata sul piedistallo, dando una doppia conferma per la cancellazione.

## Funzione MEMO

Se si eroga una bevanda dai profili e si modifica il volume durante l'erogazione mediante la funzione "ON THE FLY", è possibile salvare la nuova impostazione sovrascrivendola alla precedente. A fine erogazione vi verrà richiesto se volete procedere al salvataggio.

**Nota:** la macchina non richiede il salvataggio se si interrompe l'erogazione mediante il tasto **START/STOP** **▷□**.



## Impostazioni della macchina

Premendo il tasto **CLEAN/SET**  , e selezionando **IMPOSTAZIONI** , sul display, si potranno ripristinare oppure modificare alcuni parametri della macchina come:

- Lingua
- Data e ora
- Unità di misura
- Suono tasti
- Start screen
- Scaldatazze e timer
- Eco mode
- Ripristino impostazioni di fabbrica
- Contatore bevande
- Durezza acqua
- Filtro dell'acqua
- Timer stand-by

## Lingua

Selezionate **LINGUE**, scorrete  la lista delle lingue disponibili, selezionate e confermate la lingua richiesta:

### Lingue disponibili

ITALIANO	DANESE	CECO
INGLESE	GRECO	SLOVACCO
TEDESCO	POLACCO	LITUANO
FRANCESE	RUSSO	GIAPPONESE
SPAGNOLO	ROMENO	COREANO
PORTOGHESE	UNGHERESE	CINESE TRADIZIONALE
OLANDESE	BULGARO	CINESE SEMPLIFICATO

## Data e ora

- 1 Una volta selezionata **DATA E ORA**, potrete modificarle scorrendo giorno, mese e anno tramite il touch oppure cliccando una delle voci e selezionando il valore tramite la manopola.
- 2 Confermate cliccando sull'icona  per passare alla schermata successiva che vi permette di impostare l'ora seguendo la stessa logica descritta per la data.



## Unità di misura

Selezionando UNITÀ DI MISURA:

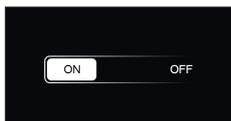
è possibile impostare l'unità di misura in "ml" oppure "oz".



## Suono tasti

Selezionando SUONO TASTI:

è possibile accendere o spegnere il suono dei tasti.



## Schermata di avvio

Selezionando SCHERMATA DI AVVIO:

è possibile impostare il vostro profilo come schermata di avvio.

Una volta selezionato SCHERMATA DI AVVIO, selezionate e confermate con l'icona ✓ il profilo desiderato.

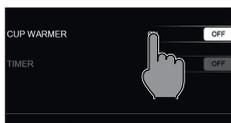
Ogni volta che la macchina si accenderà o quando premerete il tasto HOME , verrà visualizzato il profilo impostato.



## Scaldatazze e timer

Selezionando SCALDATAZZE E TIMER:

potete attivare o disattivare lo scaldatazze.



Una volta attivato lo scaldatazze, è possibile impostare un timer di accensione della macchina cliccando su ON.



Potete attivare fino ad un massimo di 3 timer, cliccando sul timer ed andando ad impostare orario e giorni della settimana.

Una volta confermati, tramite l'icona ✓, questi saranno aggiornati all'interno del timer e un quadratino verde indicherà che il timer è attivo.

Cliccando direttamente sul quadratino si potrà attivare o disattivare il timer.



Confermate tutte le impostazioni prima di uscire dalla funzione cliccando sull'icona ✓.



## Eco mode

La funzione ECO MODE permette un risparmio energetico e se attivato, la macchina si imposta automaticamente come segue:

- Scaldatezze OFF;
- Illuminazione dei tasti OFF;
- Suono tasti OFF;
- Tempo di stand-by 15 min;
- Bassa luminosità dello schermo (se non toccato).



## Ripristino delle impostazioni di fabbrica

È possibile ripristinare la macchina ai valori di fabbrica. La macchina vi richiederà una doppia conferma prima di procedere. Verranno resettati tutti i parametri tranne quelli relativi ai profili (**I MIEI PREFERITI**) e al contatore delle bevande.



## Contatore bevande

È possibile visualizzare per ogni bevanda il numero di tazze che sono state erogate dal primo funzionamento della macchina. Questi dati non sono resettabili.



## Durezza dell'acqua

Una volta selezionato DUREZZA DELL'ACQUA, potrete selezionare il valore di durezza della vostra acqua, per sapere il corretto valore da impostare seguite quanto descritto nel capitolo "Misurazione della durezza dell'acqua".



## Filtro dell'acqua

Una volta selezionato FILTRO ACQUA, seguite le istruzioni sul display e quanto descritto nel capitolo "Installazione filtro acqua INTENZA+" e nel capitolo "Sostituzione del filtro dell'acqua INTENZA+".



## Timer stand-by

Una volta selezionato TIMER STAND-BY, è possibile impostare il timer scorrendo con il touch, oppure utilizzando la manopola.



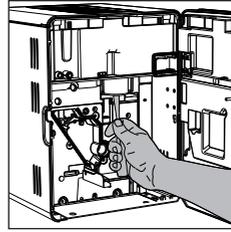
## Pulizia e manutenzione

Una pulizia e manutenzione regolari mantengono la macchina in condizioni ottimali e garantiscono un caffè sempre ottimo, un flusso costante e una schiuma di latte eccellente. Consultate la tabella riportata di seguito per sapere quando e come pulire tutte le parti rimovibili della macchina. Per informazioni più dettagliate leggete i capitoli corrispondenti.

### Tabella della pulizia

Descrizione parte	Quando pulire	Come pulire
Caraffa del latte.	Dopo l'uso.	Dopo la preparazione di una bevanda a base di latte chiudendo l'erogatore della caraffa la macchina effettuerà un'igienizzazione con vapore del circuito latte. Se non viene eseguita subito dopo l'erogazione della bevanda, verrà comunque effettuata in automatico alla chiusura dell'erogatore della caraffa. È possibile effettuare un'ulteriore pulizia rapida in qualsiasi momento tramite la funzione PULIZIA RAPIDA presente nell'area dedicata.
	Settimanalmente.	Smontate la caraffa del latte e pulite tutte le parti sotto l'acqua corrente.
	Mensilmente.	Avviate il ciclo di PULIZIA INTENSA seguendo le istruzioni descritte nel capitolo "Pulizia intensa della caraffa del latte." Per questo ciclo di pulizia utilizzate il prodotto per la pulizia dei circuiti latte "Milk circuit cleaner", di Philips.
Lancia vapore.	Dopo l'uso.	Pulite la lancia vapore esternamente con un panno umido ed internamente tramite il tasto <b>PURGE</b>  .
Gruppo erogatore.	Settimanalmente.	Rimuovete il gruppo erogatore e lavatelo sotto l'acqua corrente.
	In base al tipo di utilizzo.	Fate riferimento al capitolo "Pulizia e lubrificazione del gruppo erogatore".
	Mensilmente.	Pulite il gruppo erogatore con le pastiglie sgrassanti Gaggia per la rimozione dei residui oleosi del caffè
Vasca raccogli gocce esterna piena.	Quando l'apposito indicatore rosso emerge dalla griglia.	Svuotate la vasca raccogli gocce e pulitela sotto l'acqua corrente.
Vasca raccogli gocce interna piena.	Quando la macchina lo richiede.	Svuotate la vasca raccogli gocce e pulitela sotto l'acqua corrente. Questa funzione deve essere eseguita con la macchina accesa.

Descrizione parte	Quando pulire	Come pulire
Contenitore fondi di caffè.	Quando la macchina lo richiede.	Svuotate il contenitore dei fondi di caffè e pulitelo sotto l'acqua corrente. Assicuratevi che la macchina sia accesa durante questa operazione, altrimenti il contenitore fondi non si azzerà.
Serbatoio dell'acqua.	Settimanalmente.	Pulitelo sotto l'acqua corrente.
Scomparto del caffè premacinato/condotto di uscita del caffè	Settimanalmente	Pulite la parte superiore con il manico di un cucchiaio come mostrato di seguito.



## Pulizia della caraffa del latte

### Igienizzazione con vapore

Chiudendo l'erogatore della caraffa la macchina effettua automaticamente un'igienizzazione, il latte può rimanere all'interno della caraffa.



### Pulizia rapida

Il programma per la pulizia rapida prevede la pulizia dell'erogatore del latte. Durante la procedura di pulizia, potete lasciare il latte all'interno della caraffa. Il programma si seleziona tramite il tasto **CLEAN/SET**  . Selezionate PULIZIA , cliccate su PULIZIA RAPIDA LATTE e seguite le istruzioni a display.



### Pulizia intensa

Il programma per la pulizia intensa della caraffa prevede una pulizia intensa di tutto il circuito del latte con l'utilizzo del prodotto per la pulizia dei circuiti latte di Philips "Milk Circuit Cleaner". Il programma si seleziona tramite il tasto **CLEAN/SET**  . Selezionate PULIZIA , cliccate su PULIZIA LATTE e seguite le istruzioni a display.



## Pulizia dei componenti della caraffa sotto l'acqua corrente

---

Per pulire accuratamente la caraffa del latte, dovete smontarla in ogni sua parte e pulirla sotto l'acqua corrente, seguendo i seguenti passaggi:

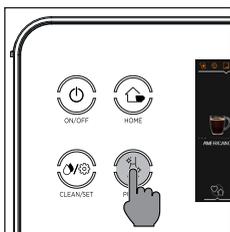
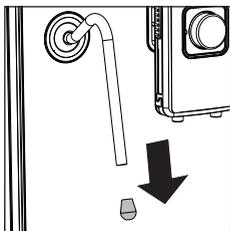
- 1 Ruotate l'erogatore della caraffa in senso orario sul simbolo ☕ (fig. 01) .
- 2 Premete i pulsanti di sgancio per rimuovere il coperchio (fig. 02).
- 3 Ruotate l'erogatore della caraffa in senso antiorario sul simbolo ● (fig. 03).
- 4 Estraiete il connettore che va inserito nella macchina (fig. 04).
- 5 Rimuovete l'erogatore della caraffa (fig. 05).
- 6 Estraiete il tubo di aspirazione del latte (fig. 06).
- 7 Rimuovete il supporto esterno tirandolo (fig. 07).
- 8 Rimuovete il supporto interno (fig. 08).
- 9 Pulite tutte le parti con acqua tiepida.
- 10 Riassembiate tutte le parti in ordine inverso.

## Pulizia della lancia vapore

---

Dopo ogni emulsione latte:

- 1 Pulite la lancia vapore con un panno umido. Per una pulizia più approfondita svitate l'ugello e lavatelo con acqua corrente.
- 2 Premete il tasto **PURGE**  e lasciate fuoriuscire il vapore per pulire la lancia vapore da possibili residui di latte.

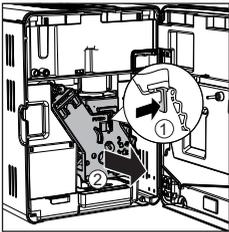
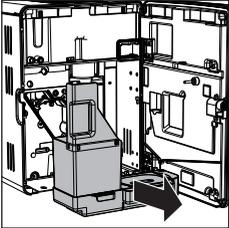
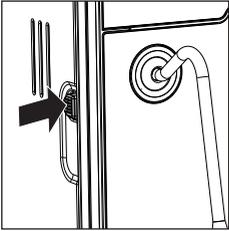


## Pulizia del gruppo erogatore

**Attenzione:** non lavate il gruppo erogatore in lavastoviglie e non utilizzate detersivi per piatti o detersivi, poiché potreste provocare il malfunzionamento del gruppo erogatore e il sapore del caffè potrebbe risentirne.

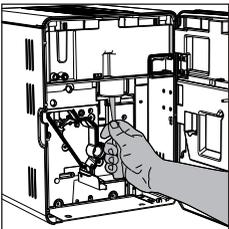
## Rimozione del gruppo erogatore

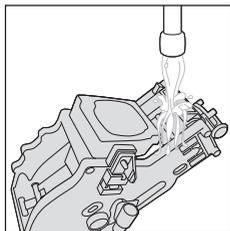
- 1 Spegnete la macchina e staccate il cavo di alimentazione.
- 2 Premete il pulsante sul lato sinistro della macchina ed aprite lo sportello di servizio.
- 3 Estraete la vaschetta raccogliogocce interna ed il contenitore fondi.
- 4 Premete la levetta PUSH (spingi) (1) e tirate l'impugnatura del gruppo erogatore (2), per rimuoverlo dalla macchina.



## Pulizia del gruppo erogatore sotto l'acqua corrente

- 1 Pulite a fondo il condotto di uscita del caffè con il manico di un cucchiaino o con un altro utensile da cucina arrotondato.





- 2 Sciacquate a fondo il gruppo erogatore con acqua corrente tiepida. Pulite con cura il filtro superiore.
- 3 Lasciate asciugare il gruppo erogatore all'aria.

**Nota:** non asciugate il gruppo erogatore con panni per evitare l'accumulo di fibre al suo interno.

## Pulizia del gruppo erogatore con pastiglie per la rimozione dei residui oleosi del caffè

**Attenzione:** per la pulizia utilizzate solo pastiglie Gaggia per la rimozione dei residui oleosi del caffè.



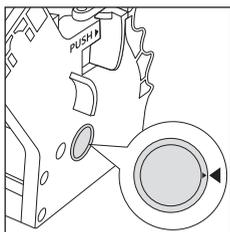
- 1 Posizionate un recipiente sotto l'erogatore del caffè.

- 2 Premete il tasto **CLEAN/SET**  e selezionate PULIZIA  visualizzato sul display.
- 3 Selezionate PULIZIA GRUPPO e premete il tasto **START/STOP**  per iniziare la procedura di pulizia.
- 4 Seguite le istruzioni visualizzate sul display per pulire il gruppo erogatore correttamente.
- 5 La procedura durerà circa 5 minuti e potete utilizzare il tasto **START/STOP**  per sospenderla e poi farla ripartire.

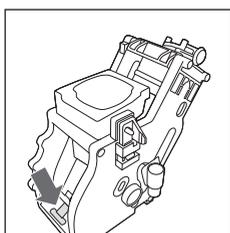


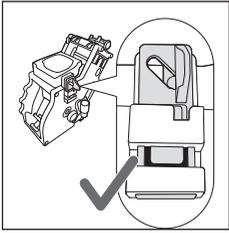
## Reinserimento del gruppo erogatore

- 1 Prima di reinserire il gruppo erogatore nella macchina, assicuratevi che i due segni di riferimento di colore giallo posti sul lato corrispondano. Se così non fosse, eseguite il seguente passaggio:



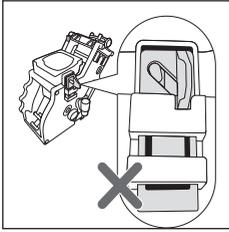
Assicuratevi che la leva sia a contatto con la base del gruppo erogatore.





- 2 Assicuratevi che il gancio di bloccaggio di colore giallo del gruppo erogatore sia nella posizione corretta.

Per posizionare il gancio correttamente, spingetelo verso l'alto fino alla posizione massima raggiungibile.



Se il gancio è ancora in posizione inferiore, significa che non è posizionato correttamente.

- 3 Reinserite il gruppo erogatore nella macchina lungo le guide poste sui lati finché non si blocca in posizione con un clic.

**Attenzione:** non premete la levetta PUSH.

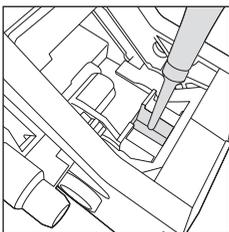
- 4 Inserite la vasca raccogli gocce interna ed il contenitore fondi.  
5 Chiudete lo sportello di servizio

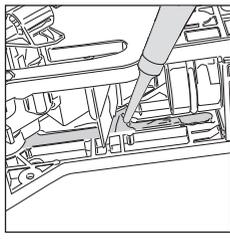
## Lubrificazione del gruppo erogatore

Per garantire prestazioni ottimali della macchina, è necessario lubrificare il gruppo erogatore. Consultate la tabella seguente per la frequenza di lubrificazione.

Frequenza di utilizzo	Numero di bevande preparate quotidianamente	Frequenza di lubrificazione
Bassa	1-5	Ogni 4 mesi
Normale	6-10	Ogni 2 mesi
Elevata	>10	Ogni mese

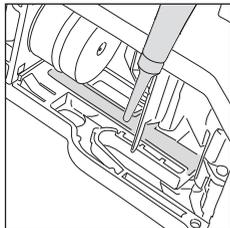
- 1 Spegnete l'apparecchio e staccate il cavo di alimentazione.  
2 Rimuovete il gruppo erogatore e risciacquatelo con acqua corrente tiepida (vedere il capitolo "Pulizia del gruppo erogatore sotto l'acqua corrente").  
3 Applicare uno strato sottile del lubrificante in dotazione intorno al perno di inserimento, posto nella parte inferiore del gruppo erogatore.





4 Applicare uno strato sottile di lubrificante sulle guide, su entrambi i lati (vedere la figura).

5 Reinserite il gruppo erogatore (vedere il capitolo "Reinserimento del gruppo erogatore").



**Nota:** potete riutilizzare il tubetto del lubrificante più volte.

## Decalcificazione

### Procedura di decalcificazione

Quando la macchina lo richiede è necessario eseguire la decalcificazione.

Utilizzate esclusivamente la soluzione decalcificante Gaggia che è stata progettata per garantire prestazioni ottimali della macchina. L'uso di altri prodotti potrebbe danneggiare la macchina e lasciare residui nell'acqua. La mancata decalcificazione della macchina invaliderà la garanzia.



1 Premete il tasto **CLEAN/SET**   e selezionate **PULIZIA**  visualizzato sul display oppure potete accedere anche tramite le notifiche.

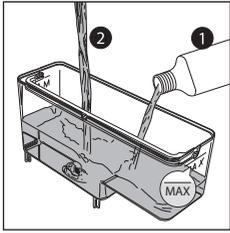
- Premete l'icona **DECALCIFICAZIONE** e successivamente premete il tasto **START/STOP**  .

2 Rimuovete la vasca raccogliogocce interna e il contenitore dei fondi di caffè, svuotateli e inseriteli nuovamente nella macchina.

3 Ruotate il pomello dell'Espresso Plus System in senso antiorario fino a fine corsa.

4 Rimuovete il serbatoio dell'acqua e svuotatelo. Rimuovete quindi, se presente, il filtro **INTENZA+**.





- 5 Versate l'intera bottiglia di soluzione decalcificante Gaggia nel serbatoio dell'acqua, riempitelo di acqua fino a raggiungere il livello MAX e reinsertelo nella macchina.
- 6 Riempite la caraffa del latte fino a metà con acqua e inseritela nella macchina.
- 7 Seguite le istruzioni visualizzate sul display per avviare la procedura di decalcificazione. Questa procedura dura circa 25 minuti e consiste in un ciclo di decalcificazione e in un ciclo di risciacquo, eseguiti con erogazioni a intervalli regolari.
- 8 Una volta che il ciclo di decalcificazione è completato, dovete sciacquare il serbatoio, la caraffa e il circuito dell'acqua, seguendo le istruzioni visualizzate sul display.
- 9 Posizionate di nuovo il filtro INTENZA+ nel serbatoio dell'acqua.

**Nota:** è possibile mettere in pausa e far ripartire la procedura in qualsiasi momento, premendo il tasto **START/STOP** ►□.

**Attenzione:** quando è attiva la procedura di decalcificazione non è possibile rimuovere il gruppo erogatore. Attendete che il processo di decalcificazione termini, quindi rimuovete il gruppo erogatore.

## Cosa fare in caso di interruzione della procedura di decalcificazione

Potete uscire dalla procedura di decalcificazione premendo il tasto **ON/OFF** ⏻ sul pannello di controllo. Nel caso la procedura di decalcificazione si interrompa prima che sia completata, effettuate quanto segue:

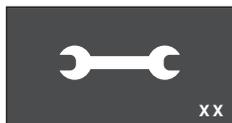
- 1 Svotate il serbatoio dell'acqua e lavatelo accuratamente.
- 2 Riempite il serbatoio dell'acqua con acqua corrente fino all'indicazione del livello MAX e riaccendete la macchina. La macchina si riscalderà ed eseguirà un ciclo di risciacquo automatico.
- 3 Prima di preparare qualsiasi bevanda, eseguite un ciclo di risciacquo manuale, come descritto nel capitolo dedicato.

**Nota:** se la procedura non è stata portata a termine, non appena possibile sarà necessario eseguire un'altra procedura di decalcificazione.

## Significato dei codici di errore

Di seguito sono elencati alcuni codici di errore che il display può visualizzare, il relativo significato e come risolvere il problema. Se le soluzioni indicate risultassero inefficaci (il display continua a visualizzare l'icona del codice di errore e la macchina non torna a funzionare correttamente), oppure nel caso venissero visualizzati altri codici di errore, è necessario contattare un centro assistenza autorizzato o i distributori del vostro Paese.

I recapiti sono riportati sul sito [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) o [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it).



Codice di errore	Problema	Causa	Possibile soluzione
01	Il macinacaffè è bloccato.	Il condotto di uscita del caffè è bloccato.	Rimuovete il cavo di alimentazione e rimuovete il gruppo erogatore. Pulite a fondo il condotto di uscita del caffè con il manico di un cucchiaino. Riaccendete nuovamente l'apparecchio.
03 - 04	Si è verificato un problema con il gruppo erogatore.	Il gruppo erogatore è sporco o non ben lubrificato.	Spegnete la macchina con l'interruttore principale. Rimuovete il gruppo erogatore e pulitelo accuratamente. (Consultate il capitolo "Pulizia del gruppo erogatore")
		Il gruppo erogatore non è posizionato correttamente.	Spegnete la macchina con l'interruttore principale. Rimuovete il gruppo erogatore e reinsertelo. Assicuratevi che il gruppo erogatore sia nella posizione corretta prima di inserirlo. Consultate il capitolo "Reinserimento del gruppo erogatore".
05	È presente un problema nel circuito dell'acqua.	È presente aria nel circuito dell'acqua.	Rimuovete e reinserte il serbatoio nella macchina un paio di volte. Assicuratevi di inserirlo correttamente nella macchina. Controllate che il vano del serbatoio dell'acqua sia pulito.  Se utilizzate un filtro "INTENZA+": estraete il filtro dal serbatoio dell'acqua e scuotetelo per rimuovere tutta l'aria dal filtro. Quindi, reinserte il filtro "INTENZA+" nel serbatoio dell'acqua.
14	La macchina è surriscaldata.	Le cause possono essere molteplici.	Spegnete la macchina e riaccendetela dopo 30 minuti. Effettuate questa operazione 2 o 3 volte.

## Risoluzione dei problemi

Questo capitolo riassume i problemi più comuni che potreste riscontrare con la macchina. Se non riuscite a risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, visitate il sito [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) o [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it) per un elenco di domande frequenti o contattate il Centro assistenza clienti o distributori del vostro Paese.

Problema	Causa	Soluzione
La macchina non si accende.	La macchina non è collegata.	Verificate che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente.
	Il tasto on/off non è stato tenuto premuto a sufficienza	Tenere il tasto on/off premuto per qualche secondo.
La vasca raccogliacqua interna si riempie velocemente.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale. La macchina utilizza acqua per sciacquare il circuito interno e il gruppo erogatore. Una parte dell'acqua fluisce attraverso il sistema interno direttamente nella vasca raccogliacqua.	Svuotate la vasca raccogliacqua interna quando la macchina lo richiede.
L'indicatore rosso "vasca raccogliacqua piena" è bloccato.	La vasca raccogliacqua esterna è da pulire.	Pulite la vasca raccogliacqua esterna e la parte sotto l'indicatore con acqua corrente e un po' di detersivo per piatti.
L'allarme "Svuotate il contenitore fondi caffè" rimane acceso.	Il contenitore dei fondi di caffè è stato svuotato a macchina spenta o è stato reinserito troppo velocemente.	Svuotate il contenitore dei fondi di caffè a macchina accesa e attendete sempre circa 5 secondi prima di riposizionarlo. In questo modo il contatore verrà azzerato.
La macchina richiede di svuotare il contenitore dei fondi di caffè, anche se il contenitore non è pieno.	Il contenitore dei fondi di caffè è stato riposizionato troppo rapidamente.	Svuotate il contenitore dei fondi di caffè a macchina accesa e attendete sempre circa 5 secondi prima di riposizionarlo. In questo modo il contatore dei fondi di caffè verrà azzerato e il numero di fondi di caffè viene contato correttamente.
Il contenitore dei fondi di caffè è troppo pieno e l'allarme "Svuotate il contenitore fondi caffè" non è comparso sul display.	È stato svuotata la vasca raccogliacqua interna senza svuotare anche il contenitore dei fondi di caffè.	Quando rimuovete la vasca raccogliacqua interna, svuotate il contenitore dei fondi di caffè, anche se è quasi vuoto. Ciò garantisce che il contatore dei fondi di caffè sia azzerato e che il numero di fondi di caffè sia conteggiato correttamente.
	Il contenitore dei fondi di caffè è stato svuotato a macchina spenta.	Svuotate il contenitore dei fondi di caffè a macchina accesa.
Impossibile rimuovere il gruppo erogatore.	Il gruppo erogatore non è nella posizione corretta.	Per reimpostare la macchina: chiudete lo sportello di servizio, spegnete e riaccendete la macchina e attendete che la macchina sia pronta per l'uso. Provate a rimuovere nuovamente il gruppo erogatore.

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
Impossibile inserire il gruppo erogatore.	Il gruppo erogatore non è nella posizione corretta.	Il gruppo erogatore non è stato messo in posizione prima di essere riposizionato. Assicuratevi che la leva sia a contatto con la base del gruppo erogatore e che il gancio del gruppo erogatore sia nella posizione corretta. vedere il capitolo "Reinserimento del gruppo erogatore".  Per reimpostare la macchina: inserite il contenitore dei fondi di caffè e la vasca raccogli gocce interna, senza inserire il gruppo erogatore. Chiudete lo sportello di servizio e staccate la spina dalla presa. Reinserite la spina, riaccendete la macchina, quindi provate a reinserire il gruppo erogatore.
Il caffè ha poca crema o è acquoso.	Il macinacaffè è impostato su una macinatura grossolana.	Regolate il macinacaffè su una macinatura più fine.
	L'Espresso Plus System non è nella posizione corretta.	Posizionate la manopola sulla zona che a display indica un caffè più intenso e una crema più ricca.
	Il condotto di uscita del caffè è bloccato.	Pulite il condotto di uscita del caffè, con un cucchiaino come descritto nel capitolo "Pulizia del gruppo erogatore sotto l'acqua corrente".
Il caffè non è abbastanza caldo.	La temperatura impostata è troppo bassa. Verificate le impostazioni del menu.	Impostate la temperatura del menu su "MAX".
	Le tazze non sono calde.	Scaldare le tazze utilizzando lo scaldatasse.
La macchina macina il caffè in grani, ma il caffè non viene erogato.	Il macinacaffè è impostato su una macinatura troppo fine.	Regolate il macinacaffè su una macinatura più grossolana e lavate il gruppo erogatore.
	L'erogatore caffè è ostruito.	Erogate un caffè lungo pre-macinato, senza aggiungere il caffè pre-macinato.
	Gli ugelli dell'erogatore caffè sono ostruiti.	Pulite gli ugelli dell'erogatore caffè con un piccolo scovolino.
Il caffè fuoriesce lentamente o a gocce.	Il macinacaffè è impostato su una macinatura troppo fine.	Regolate il macinacaffè su una macinatura più grossolana e lavate il gruppo erogatore.
	Gli ugelli dell'erogatore caffè sono ostruiti.	Pulite gli ugelli dell'erogatore caffè con un piccolo scovolino.
	Il circuito della macchina è bloccato dal calcare.	Eseguite la decalcificazione.
L'allarme "Chiudete i coperchi contenitore caffè in grani" rimane acceso.	Non è stato inserito il coperchio salva aroma.	Prima di chiudere il coperchio del contenitore caffè in grani inserire il coperchio salva aroma.

Problema	Causa	Soluzione
Le modifiche inserite nelle impostazioni della macchina non vengono implementate.	Le modifiche delle impostazioni relative al tempo di stand-by, allo scaldatasse & timer e al suono dei tasti sono state inserite con l'ECO MODE on.	Disattivare la funzione ECO MODE per implementare le modifiche richieste.
Il latte non fa schiuma.	L'erogatore della caraffa è sporco, la caraffa non è inserita correttamente, o non è stata montata in tutte le sue parti.	Pulite la caraffa seguendo il capitolo "Pulizia intensa della caraffa del latte sotto l'acqua corrente" e assicuratevi di posizionarla e inserirla correttamente. Assicuratevi che tutti i componenti siano stati montati correttamente.
	L'ugello della lancia vapore è ostruito.	Lavate l'ugello sotto l'acqua corrente e pulite il circuito utilizzando il tasto <b>PURGE</b>  .
	Il tipo di latte utilizzato non è adatto ad essere emulsionato, come ad esempio il latte di riso o di cocco.	Secondo il tipo di latte, la quantità e la qualità di schiuma prodotte sono diverse.
Il filtro "INTENZA+" non si inserisce.	Dovete far uscire l'aria dal filtro.	Lasciate fuoriuscire le bolle d'aria dal filtro.
	Il serbatoio contiene ancora acqua.	Svuotate il serbatoio dell'acqua prima di installare il filtro.
	La guarnizione di gomma non è inserita sul filtro "INTENZA+".	Controllate la confezione e inserite la guarnizione sul filtro "INTENZA+".
Non è possibile attivare il filtro "INTENZA+".	C'è già un filtro attivo.	La macchina indica la percentuale utilizzata del filtro. Se si vuole comunque attivare un nuovo filtro, prima della scadenza di quello in uso, quest'ultimo deve essere prima disattivato come descritto nel paragrafo "Sostituzione del filtro acqua INTENZA+".
Sotto la macchina è presente acqua.	La vasca raccogliocce interna non è stata inserita.	Inserite la vasca raccogliocce.
La macchina non risponde ai comandi e sul display è comparsa la scritta DEMO.	Si è entrati erroneamente nella modalità DEMO riservata ai rivenditori tramite una combinazione di tasti.	Uscite tramite la combinazione di tasti ( <b>ON/OFF</b>  - <b>HOME</b>  - <b>CLEAN/SET</b>   - <b>PURGE</b>  ).
La macchina non richiede il salvataggio tramite la funzione MEMO.	State erogando dalla schermata di HOME e non dai PROFILI.	Per utilizzare la funzione MEMO è necessario erogare dai PROFILI.

## Accessori GAGGIA

Il caffè e gli accessori sono disponibili presso i centri autorizzati (Italia), o i distributori del vostro paese.



Decalcificante



Filtro dell'acqua  
INTENZA+



Pastiglie sgrassanti



Milk circuit cleaner  
(Philips)



Gamma caffè disponibile in grani e in polvere: 100% Arabica / Intenso / Decaffeinato

## Dati tecnici

Tensione nominale - Potenza nominale - Alimentazione	Vedi targhetta posta all'interno dello sportello di servizio
Materiale corpo	Termoplastico/Metallo/Vetro
Dimensioni	282 x 385 x 428 mm
Peso	13,8 kg
Lunghezza cavo	1200 mm
Pannello comando	Frontale
Dimensioni tazze	Fino a 110 mm con erogatore inserito, senza 155 mm
Serbatoio acqua	1,6 litri - Estraibile
Capacità contenitore caffè in grani	350 g
Capacità raccogli fondi	14
Pressione pompa	15 bar
Caldaia	Caldaia Inox
Dispositivi sicurezza	Termofusibile

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



421946509642

COD.

- Rev.00 - 02/12/22

**GAGGIA** S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111

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

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

**GAGGIA**  
**MILANO**