

GAGGIA

MILANO



ITALIANO

FRANÇAIS

DEUTSCH

GAGGIA MAGENTA

PRESTIGE

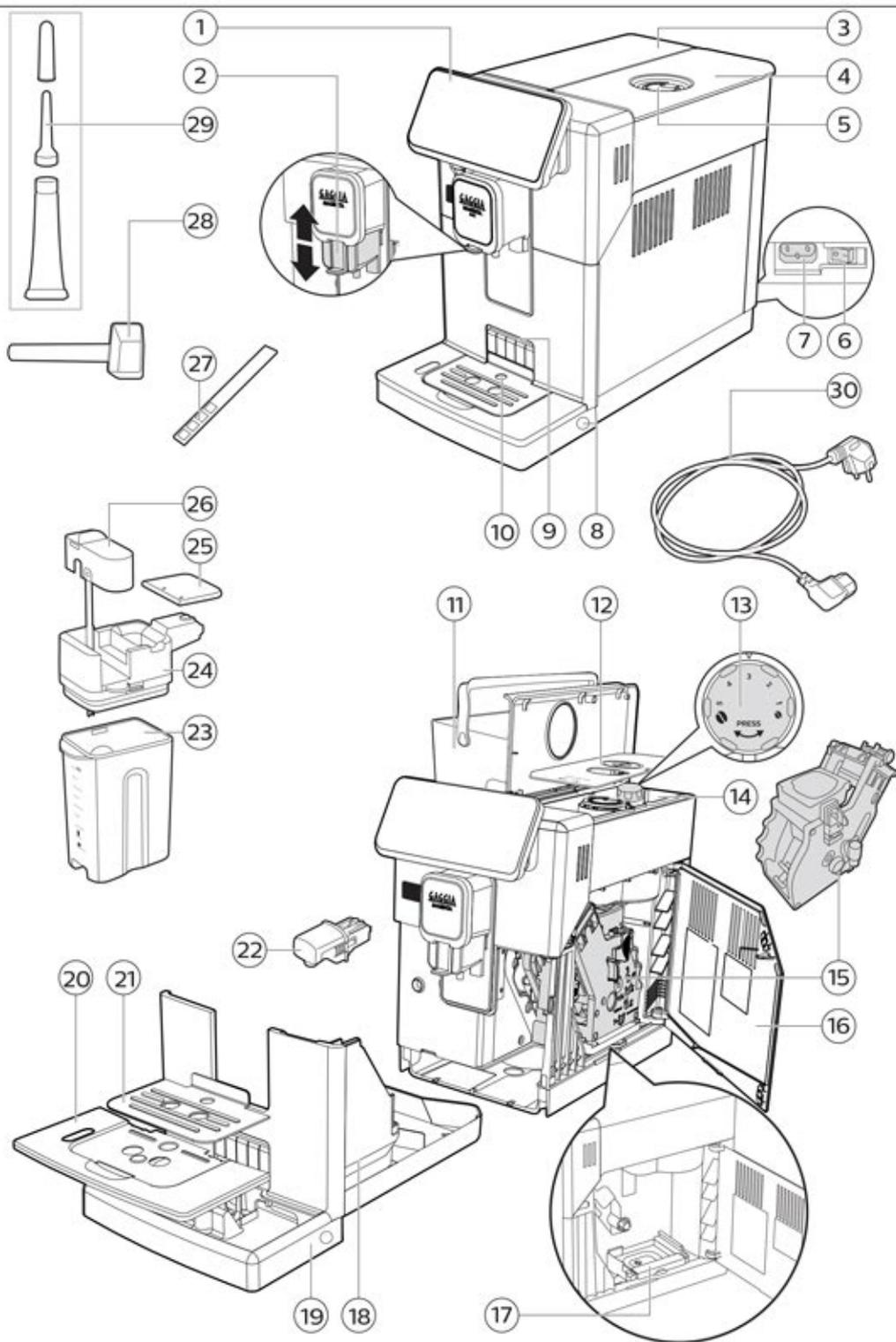
EG6603 (SUP 051U)

Istruzioni per l'uso

Mode d'emploi

Bedienungsanleitung

CE



ITALIANO

Congratulazioni per l'acquisto di Gaggia Magenta Prestige!
Con questa macchina otterrai sempre risultati eccellenti con semplicità.
Grazie all'interfaccia intuitiva, puoi scegliere tra 13 bevande e personalizzarle secondo le tue preferenze.
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.

FRANÇAIS

Félicitations pour l'achat de Gaggia Magenta Prestige !
Cette machine garantit une grande facilité d'utilisation et toujours d'excellents résultats.
Grâce à son interface intuitive, vous pouvez choisir parmi 13 boissons différentes et les personnaliser selon vos préférences.
Avant d'être emballée, chaque machine est soumise à des essais rigoureux dans nos laboratoires, qui doivent assurer la haute qualité et le bon fonctionnement du produit. Certains essais sont faits avec du café, il est donc possible que quelques résidus soient restés à l'intérieur. Ceci ne compromet pas l'intégrité du produit : il s'agit d'une machine complètement neuve.
Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine. Avant de l'utiliser pour la première fois, lire attentivement le livret de sécurité fourni séparément et le conserver pour toute référence future.

DEUTSCH

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gaggia Magenta Prestige!
Mit dieser Maschine erzielen Sie stets auf ganz einfache Weise hervorragende Ergebnisse.
Mit der intuitiven Bedienoberfläche können Sie aus 13 Kaffeezubereitungen auswählen und diese Ihren Vorlieben anpassen.
Vor dem Verpacken wurde die Maschine in unseren Labors einer rigorosen Qualitätsprüfung unterzogen, so dass sichergestellt ist, dass die Qualität stimmt und die Funktionsfähigkeit gegeben ist. Für die Qualitätsprüfung verwenden wir echten Kaffee. Es ist möglich, dass kleinere Rückstände hiervon in der Maschine hängenbleiben.
Dies beeinträchtigt die Maschine in keiner Weise, sie ist immer noch nagelneu. Die vorliegende Anleitung teilt Ihnen alles Wissenswerte über Aufstellung, Gebrauch, Reinigung und Entkalken der Maschine mit. Vor dem erstmaligen Gebrauch lesen Sie sich bitte auch den gesonderten Flyer über die Gebrauchssicherheit durch und bewahren Sie diesen zum späteren Nachschlagen auf.

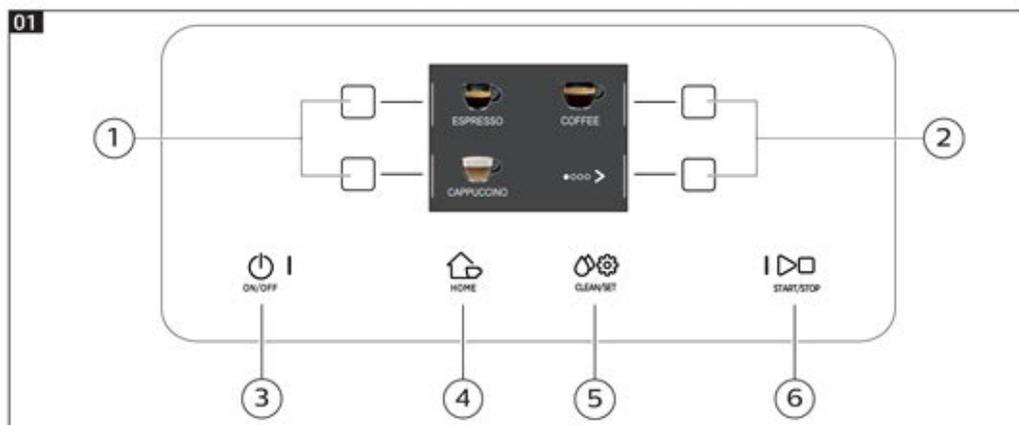
Table des matières

Vue d'ensemble de la machine (fig. 2)	35
Bandeau de commande et afficheur	36
Vue d'ensemble du bandeau de commande (fig. 1)	36
Touches multifonctions	36
Première installation	37
Cycle de rinçage manuel	37
Mesure de la dureté de l'eau	38
Filtre à eau INTENZA+	38
Installation du filtre à eau INTENZA+	39
Remplacement du filtre à eau INTENZA+	39
Types de boisson	40
Expresso tray	41
Distribution du café	41
Distribution de café avec du café en grains	41
Distribution du café avec du café prémoulu	42
Distribution du café over ice	43
Préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné	43
Remplissage de la carafe à lait	44
Introduction de la carafe à lait	44
Enlèvement de la carafe à lait	45
Distribution des boissons à base de café et de lait émulsionné	45
Distribution d'eau chaude	46
Personnalisation des boissons et mémorisation des réglages (MEMO)	46
Personnalisation des boissons	46
Réglage du degré de mouture	48
Nettoyage et entretien	49
Tableau du nettoyage	49
Nettoyage de la carafe à lait	50
Nettoyage du groupe de distribution	51
Lubrification du groupe de distribution	54
Détartrage	55
Procédure de détartrage	55
Que faire en cas d'interruption de la procédure de détartrage	56
Autres réglages	56
Langue	56
Filtre à eau	57
Délai avant la mise en veille	57
Unité de mesure	57
Dureté de l'eau	57
Compteur de boissons	57
Son des touches	57
Réglages prédéfinis	57
Signification des codes d'erreur	58
Dépannage	59
Accessoires GAGGIA	62
Données techniques	62

Vue d'ensemble de la machine (fig. 2)

1	Bandeau de commande	16	Volet d'entretien
2	Buse de distribution du café réglable	17	Tiroir à résidus de café
3	Couvercle du réservoir à eau	18	Réservoir à marc de café
4	Couvercle du réservoir à café en grains	19	Bac d'égouttement
5	Compartiment café prémoulu	20	Grille du bac d'égouttement
6	Interrupteur principal	21	Expresso tray
7	Prise câble d'alimentation	22	Buse de distribution d'eau chaude
8	Boutons de décrochage du bac d'égouttement	23	Réservoir à lait
9	Fente pour l'insertion de l'expresso tray	24	Unité de distribution du lait
10	Indicateur bac d'égouttement plein	25	Couvercle de l'unité de distribution du lait
11	Réservoir à eau	26	Buse de distribution du lait
12	Couvercle pour préserver l'arôme	27	Testeur de la dureté de l'eau
13	Bouton de réglage du moulin à café	28	Mesure à café prémoulu
14	Réservoir à café en grains	29	Lubrifiant
15	Groupe de distribution	30	Câble d'alimentation

Bandeau de commande et afficheur



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

1/2	Touches MULTIFONCTIONS	Pour sélectionner la fonction affichée.
3	Touche ON/OFF	Pour mettre en marche ou éteindre la machine, en gardant appuyée la touche pendant quelques secondes.
4	Touche HOME	Pour accéder au menu des boissons.
5	Touche CLEAN/SET	Pour accéder au menu du nettoyage et des réglages.
6	Touche START/STOP	Pour commencer/arrêter la distribution de la boisson sélectionnée, ou pour lancer/arrêter la procédure affichée.

Remarque: les touches HOME , CLEAN/SET sont aussi des touches ESC. Il suffit d'appuyer sur une de ces deux touches pour quitter les pages-écrans et revenir au menu initial correspondant, sauf si l'on se trouve à l'intérieur d'une fonction ou d'un programme.

Touches multifonctions

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

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



Première installation

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

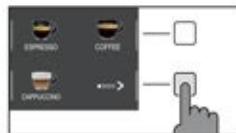
Remarque: pour avoir un café plus savoureux, il est conseillé de commencer par préparer 5 tasses de café pour permettre à la machine d'effectuer le réglage automatique.



Cycle de rinçage manuel

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

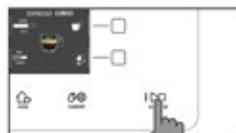
- 1 Placer un récipient sous la buse de distribution du café, faire défiler les pages et sélectionner un « ESPRESSO LUNGO ».



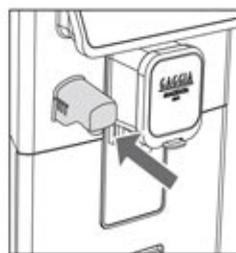
- 2 Appuyer sur la touche « » jusqu'à ce que l'option « » est sélectionnée, sans ajouter de café prémoulu.



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



- 4 Vider le récipient et s'assurer que la buse de distribution de l'eau chaude est installée.



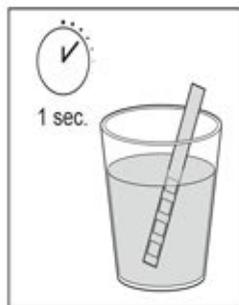
- 5 Placer le récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude et sélectionner la boisson « EAU CHAUDE ».
- 6 Appuyer sur la touche **START/STOP** pour commencer la distribution.
- 7 Vider le récipient et répéter les passages de 5 à 7, jusqu'à ce que le réservoir à eau est vide.
- 8 À la fin de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

Mesure de la dureté de l'eau

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

Prendre la bandelette de mesure de la dureté de l'eau qu'on peut trouver dans l'emballage et suivre les opérations affichées pendant la phase d'installation.

Pour modifier après la dureté de l'eau, appuyer sur la touche **CLEAN/SET**  , sélectionner « RÉGLAGES » et, après avoir accédé au menu des réglages, sélectionner « DURETÉ DE L'EAU ».



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

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

Filtre à eau INTENZA+

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

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

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



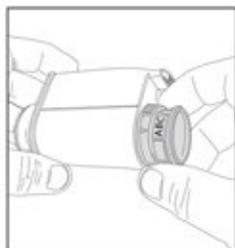
Installation du filtre à eau INTENZA+

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



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

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



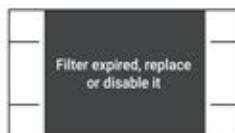
Introduire le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau, en s'assurant qu'il soit correctement inséré. Remplir de nouveau le réservoir à eau et le remettre dans son compartiment.

- 1 Appuyer sur la touche **CLEAN/SET**  et ensuite sur la touche « RÉGLAGES ».
- 2 Sélectionner « FILTRE À EAU » et appuyer sur la touche « ✓ ».
- 3 Sélectionner « ACTIVER » et suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

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

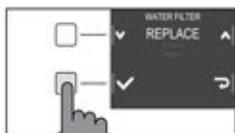
Remplacement du filtre à eau INTENZA+

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



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

Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.



Types de boisson

Recette originale			Description
	Café	30 ml	Le café serré, servi dans une petite tasse, est un espresso dont le temps de distribution est réduit par rapport à l'espresso classique. Le café sera ainsi plus serré et moins riche en caféine.
	Café	40 ml	L'espresso est reconnu dans le monde entier comme étant le véritable « café italien ». Servi dans une petite tasse, ses caractéristiques uniques sont un arôme rond et intense et une couche supérieure de crème naturelle compacte. Le résultat dans la tasse est le fruit d'un processus d'extraction par pression avec l'utilisation d'eau chaude, inventé par Achille Gaggia en 1938.
	Café	80 ml	Espresso lungo est un espresso ayant un temps d'extraction plus long. C'est un café plus dilué, ayant une intensité aromatique différente et une teneur en caféine plus élevée. Il est servi dans une tasse de taille moyenne.
	Café	120 ml	Le café est une boisson préparée avec une quantité d'eau plus grande par rapport à l'espresso. Son arôme est plus léger et il est servi dans une tasse de taille moyenne à grande.
	Café Eau	40 ml 110 ml	L'Americano est un café allongé moins intense préparé avec un espresso auquel on ajoute de l'eau chaude.
	Café	90 ml	Il s'agit d'un café préparé à une température plus basse avec un débit d'extraction plus lent, versé dans un gobelet ou une tasse sur un lit de glaçons. Résultat: un goût frais, plus délicat et doux.
	Lait Café	120 ml 40 ml	Grand classique italien, le cappuccino fait partie des boissons chaudes les plus appréciées au monde. Il est préparé avec un café espresso, du lait et de la mousse de lait, qui doit être d'au moins 1 cm. Il est servi dans une grande tasse.
	Lait Café	240 ml 40 ml	Latte macchiato est une boisson qui se prépare avec du lait chaud, une partie de mousse de lait et une petite quantité d'espresso. Il est servi dans un verre haut et transparent qui permet de distinguer les trois différentes couches qui se forment.
	Café Lait	90 ml 90 ml	Le café au lait est une boisson préparée à base de café et de lait en parts égales. Il peut désormais être enrichi d'une légère couche de mousse de lait. Il est servi dans une grande tasse.
	Café Lait	40 ml 30 ml	Boisson originaire d'Argentine, le cortado est un espresso auquel on ajoute une petite quantité de lait. Habituellement servie dans un petit verre, cette boisson est très populaire en Espagne et au Portugal, tout comme en Amérique latine.
	Café Lait	40 x 2 ml 80 ml	Boisson d'origine australienne, le flat white a une forte prédominance de café. Il est préparé avec deux cafés espresso et du lait, avec une légère couche de mousse veloutée.

Lait émulsionné



Lait 180 ml

Le lait émulsionné est utilisé pour la préparation du cappuccino, du latte macchiato et de nombre d'autres boissons. Le résultat consiste en une couche de mousse de lait compacte et homogène.

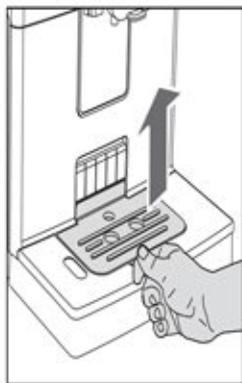
Eau chaude



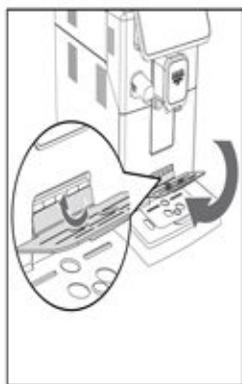
Eau 150 ml

L'eau chaude peut être utilisée pour préparer du thé, des tisanes et des boissons solubles.

Expresso tray



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



Soulever l'Expresso tray de la grille du bac d'égouttement et l'introduire dans la fente appropriée, comme le montre le dessin.

Distribution du café

Remarque: après la distribution d'un café over ice, la machine peut distribuer à une température légèrement inférieure. Nous vous recommandons de préparer d'abord un café en sélectionnant la fonction prémoulu sans ajouter de café.

Distribution de café avec du café en grains

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

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

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

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

3 Le café souhaité ayant été sélectionné, appuyer sur la touche «  » si on veut distribuer deux tasses en même temps, AMERICANO exclu.

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

Remarque: il est possible d'interrompre la distribution à tout moment, en appuyant sur la touche **START/STOP** .

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

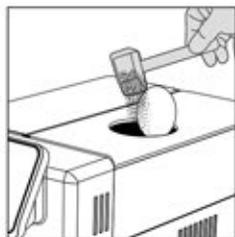
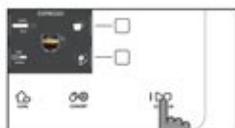
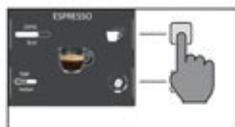
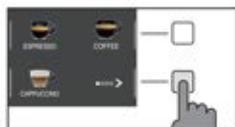
Distribution du café avec du café prémoulu

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

1 Ouvrir le couvercle du compartiment du café prémoulu et ajouter une mesure à ras de bord de café prémoulu.

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

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





- 3 Appuyer sur la touche «  » autant de fois que nécessaire pour sélectionner «  ».

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

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

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

Remarque: il est possible d'interrompre la distribution à tout moment, en appuyant sur la touche **START/STOP** .

Distribution du café over ice

Remarque: ce café est préparé à une température plus basse. Pour un résultat optimal, verser z-le sur un lit de glaçons et interrompez le cycle de rinçage automatique s'il s'agit du premier produit distribué à la mise sous tension de la machine.

- 1 Remplissez la moitié du gobelet de glaçons (environ 6 glaçons pour une boisson standard).
- 2 Placez le gobelet sous la buse de distribution du café.
- 3 Sélectionnez la boisson **OVER ICE**.
Nous vous recommandons d'utiliser l'arôme 5 ou la fonction « boost » pour obtenir un café plus intense.
- 4 Appuyez sur la touche **START/STOP**  pour lancer la distribution du café.

Remarque: si vous sélectionnez « coffee boost » ou « café prémoulu », la machine ne pourra pas distribuer de café dans deux tasses en même temps.

Remarque: après la distribution d'une boisson chaude ou de la vapeur, la machine peut distribuer à une température légèrement plus élevée. Nous vous recommandons de préparer d'abord un café over ice en sélectionnant la fonction prémoulu sans ajouter de café.

Préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné

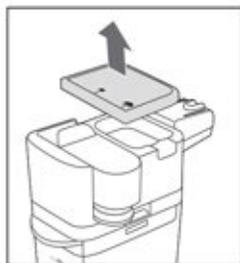
Attention: avant de sélectionner une boisson à base de café ou du lait émulsionné, s'assurer que la carafe à lait soit installée et que la buse de distribution du lait soit ouverte. Si la carafe à lait n'est pas été installée correctement, la buse de distribution du lait risque d'asperger de la vapeur ou du lait chaud.



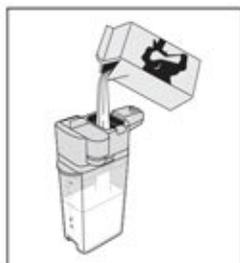
Remplissage de la carafe à lait

Remarque: Avant d'utiliser la carafe à lait, procéder à un nettoyage soigné comme indiqué au chapitre « Nettoyage de la carafe à lait ».

La carafe à lait peut être remplie avant ou pendant l'utilisation



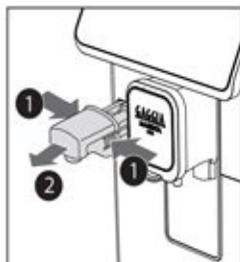
- 1 Soulever le couvercle de l'unité de distribution du lait.



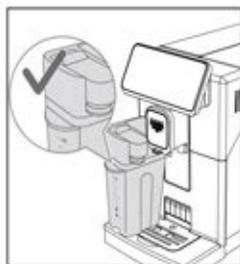
- 2 Verser le lait dans la carafe : le lait doit être compris entre le niveau minimum (☺) et le niveau maximum (MAX) indiqués sur la carafe. Repositionner le couvercle.

Introduction de la carafe à lait

Si elle est installée, retirer la buse de distribution de l'eau:



- 1 Appuyer sur les deux touches latérales pour débloquer la buse de distribution et la soulever légèrement;
- 2 Tirer la buse de distribution de l'eau pour la retirer.



- 3 Vérifiez que la partie supérieure de la carafe est correctement logée. La languette transparente ainsi que les lignes graduées doivent être situées vers l'extérieur.



- Incliner légèrement la carafe à lait. L'introduire complètement sur les glissières de la machine.
- Appuyer et tourner la carafe vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'accroche au bac d'égouttement.

Remarque : Ne pas introduire la carafe avec force.

Enlèvement de la carafe à lait

Tourner la carafe vers le haut jusqu'à ce que la plaquette située dans le bac d'égouttement se décroche.

Ensuite la retirer.

Distribution des boissons à base de café et de lait émulsionné

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

- Retirer la buse de distribution du lait vers la droite jusqu'au symbole.

Remarque : si la buse de distribution du lait n'est pas complètement extraite, il est possible que le lait ne soit pas correctement émulsionné.

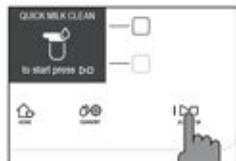
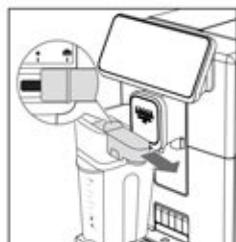
- Placer une tasse sous la buse de distribution du lait ouverte.
- Appuyer sur la touche **HOME**  et choisir la boisson que l'on désire dans le menu.
 - Appuyer sur la touche de la boisson souhaitée.
 - Appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution de la boisson sélectionnée.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

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

- Après chaque préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné, on pourra effectuer la procédure de nettoyage rapide du circuit du lait dans un délai de 10 secondes. La procédure pourra dans tous les cas être effectuée par la suite, en accédant au menu du nettoyage au moyen de la touche **CLEAN/SET** . Appuyer sur la touche « NETTOYAGE », sélectionner la fonction « NETTOYAGE RAPIDE » et appuyer sur la touche « ✓ ». Suivre ensuite les instructions affichées.

Remarque : effectuer la procédure de nettoyage rapide au moins une fois par jour.

Appuyer sur la touche **START/STOP**  pour confirmer ou sur la touche « ➤ » pour l'effectuer par la suite.



Distribution d'eau chaude

Attention : au début de la préparation, la buse de distribution d'eau chaude risque d'asperger de la vapeur et de l'eau chaude. Avant de retirer la buse de distribution d'eau chaude, attendre la fin de la préparation.



1 Introduire la buse de distribution d'eau chaude.



2 Appuyer sur la touche **HOME** , faire défiler les différentes pages-écrans au moyen de la touche verte « > » et sélectionner l'eau chaude.

3 Appuyer sur la touche de l'« EAU CHAUDE ». Appuyer ensuite sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution.

Remarque: il est possible d'interrompre la distribution à tout moment, en appuyant sur la touche **START/STOP** .

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

Personnalisation des boissons et mémorisation des réglages (MEMO)

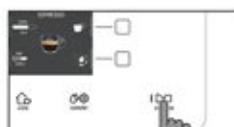
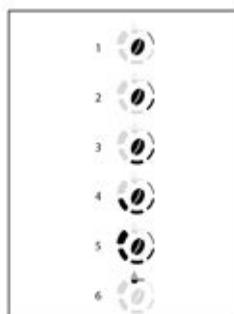
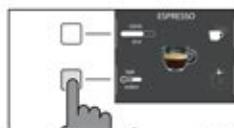
Cette machine vous permet de modifier les réglages d'une boisson selon vos préférences et de les mémoriser (MEMO) en écrasant les réglages précédemment mémorisés.

Personnalisation des boissons

- 1 Appuyer sur la touche **HOME** .
- 2 Sélectionner la boisson choisie.
- 3 L'afficheur montre toutes les options pouvant être réglées et/ou sélectionnées selon vos préférences. En fonction du type de boisson, il est possible de régler et/ou de sélectionner:

- la quantité de café et de lait;
- la température du café;
- la distribution de deux tasses à la fois;
- l'utilisation de café prémoulu;
- l'intensité de l'arôme (seulement si le café en grains est utilisé);
- fonction « coffee boost » (pour le café over ice uniquement);





- 4 Après avoir appuyé sur les touches « CAFÉ  » ou « LAIT  », utiliser les touches vertes « + » et « - », pour régler la quantité souhaitée. Appuyer ensuite sur la touche « ✓ » pour confirmer et revenir à la page-écran précédente, où la nouvelle quantité réglée sera affichée.
- 5 Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche « TEMP  » pour modifier la température de la boisson, en choisissant une des options suivantes:
 - basse;
 - moyenne;
 - haute;
- 6 Appuyer sur la touche «  » pour préparer deux tasses, ou sur la touche «  » pour préparer une seule tasse. L'image de la boisson au centre de l'afficheur indiquera le nombre sélectionné de tasses.

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

- 7 Pour modifier l'intensité de l'arôme ou pour sélectionner le prémoulu, appuyer sur la touche «  ». On peut choisir parmi 5 degrés d'intensité différents. À chaque pression de la touche «  », l'intensité change d'un degré. L'afficheur montre le degré d'intensité choisi ou la sélection du prémoulu.

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

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

- 8 Avec le café over ice, vous pouvez sélectionner la fonction coffee boost «  ». La machine effectuera une double mouture afin que le goût du café soit plus intense.

Remarque: cette fonction permet de distribuer un seul café à la fois. Elle ne peut être utilisée avec du café prémoulu et ne permet pas de modifier l'intensité de l'arôme.

- 9 Une fois que la boisson a été personnalisée selon votre goût, elle peut être distribuée en appuyant sur la touche **START/STOP** .
- 10 Si n'importe quel paramètre parmi ceux qui ont été énumérés ci-dessus a été modifié, une fois la distribution terminée la machine demande si l'on souhaite mémoriser la recette telle qu'elle a été modifiée.

Attention: les nouveaux réglages mémorisés vont écraser les réglages de la recette précédente.

Remarque: il existe deux options pour revenir aux réglages d'usine de chaque recette:

- réinsérer manuellement pour chaque boisson les réglages indiqués dans la section « Type de boisson » et les mémoriser;
- rétablir les réglages pour toutes les boissons au moyen des « Réglages rédéfinis » du menu « RÉGLAGES » ;

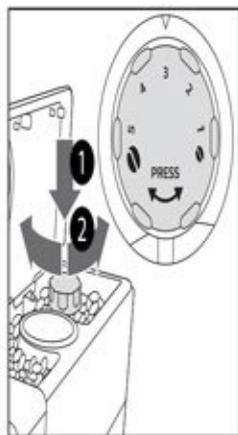
Réglage du degré de mouture

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

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

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

- 1 Placer une tasse sous la buse de distribution du café.
- 2 Ouvrir le couvercle du réservoir à café en grains.
- 3 Distribuer un espresso selon la procédure décrite au chapitre « Distribution de café avec du café en grains ».
- 4 Pendant que la machine moule le café, presser le bouton de réglage du degré de mouture, situé dans le réservoir à café en grains, et le tourner d'un cran à la fois, vers la gauche ou vers la droite.
- 5 On peut choisir parmi 5 degrés de mouture différents. Plus le cran est petit, plus le café est fort et corsé.



Remarque:

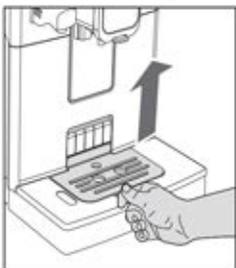
- Mouture grosse: goût plus léger, pour des mélanges à torréfaction foncée (3-5);
- Mouture fine: goût plus intense, pour des mélanges à torréfaction claire (1-3);

Nettoyage et entretien

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

Tableau du nettoyage

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Carafe à lait	Après l'utilisation	Démarrer le cycle de « NETTOYAGE RAPIDE » en suivant les instructions affichées.
	Tous les jours	Nettoyer soigneusement la carafe à lait.
	Une fois par semaine	Démonter la carafe à lait et nettoyer toutes les pièces à l'eau courante.
	Une fois par mois	Démarrer le cycle de « NETTOYAGE PROFOND » en suivant les instructions décrites au chapitre « Nettoyage de la carafe à lait ». Pour ce cycle de nettoyage, utiliser le produit spécifique pour le nettoyage du circuit du lait « Milk Circuit Cleaner » de Philips. Démonter la carafe à lait et nettoyer toutes les pièces à l'eau courante.
Groupe de distribution	Une fois par semaine	Retirer le groupe de distribution et le laver à l'eau courante.
	Selon le type d'utilisation	Voir le chapitre « Nettoyage et lubrification du groupe de distribution ».
	Une fois par mois	Nettoyer le groupe de distribution avec les tablettes de dégraissage de Gaggia pour l'élimination des résidus huileux du café
Bac d'égouttement plein	Dès que l'indicateur rouge dépasse la grille du bac d'égouttement	Vider le bac d'égouttement et le nettoyer à l'eau courante.
Grille du bac d'égouttement	Selon le type d'utilisation	Nettoyer la grille à l'eau courante. Ne le lavez pas au lave-vaisselle.
Réservoir à marc de café	Dès que la machine le requiert	Vider le réservoir à marc de café et le nettoyer à l'eau courante. S'assurer que la machine est allumée pendant cette opération, sans quoi le réservoir à marc ne se remet pas à zéro.
Réservoir à eau	Une fois par semaine	Le laver à l'eau courante.

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Compartiment à café prémoulu/conduite de sortie du café	Une fois par semaine	Nettoyer la partie supérieure avec le manche d'une cuillère comme indiqué ci-dessous. 
Expresso tray	Selon le type d'utilisation	Retirer l'expresso tray, le nettoyer à l'eau courante. Il peut également être lavé au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. 

Nettoyage de la carafe à lait

Programmes de nettoyage de la carafe à lait

La machine dispose de deux programmes pour nettoyer la carafe à lait : le nettoyage rapide et le nettoyage profond. Les deux programmes peuvent être sélectionnés au moyen de la touche **CLEAN/SET** , en appuyant ensuite sur la touche « NETTOYAGE ».

Le nettoyage rapide est également proposé à la fin de la distribution des boissons à base de lait. Suivre les instructions affichées pour les deux programmes.

- Programme pour le nettoyage rapide

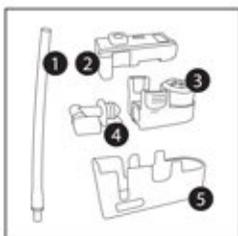
Le programme pour le nettoyage rapide prévoit le nettoyage du circuit du lait avec de l'eau chaude.

- Programme pour le nettoyage profond

Le programme pour le nettoyage profond de la carafe à lait prévoit un nettoyage soigneux de tout le circuit du lait à l'aide du produit pour le nettoyage des circuits du lait « Milk Circuit Cleaner » de Philips.

Nettoyage de la carafe à lait à l'eau courante

La buse de distribution du lait comprend 5 composants. Il est également possible de laver tous les composants (à l'exception du réservoir à lait) dans le lave-vaisselle.



- 1 Tuyau du lait
- 2 Support en caoutchouc
- 3 Pannarello
- 4 Raccord du pannarello
- 5 Logement de la buse de distribution du lait

Les références des images ci-dessous se trouvent à la page 4.

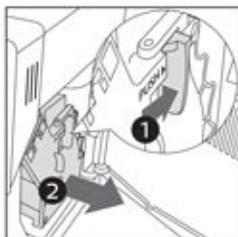
- 1 Retirer le couvercle de l'unité de distribution du lait (fig. 21).
- 2 Appuyer, des deux côtés, sur les touches de décrochage de la partie supérieure de l'unité de distribution du lait (1) et retirer la partie supérieure du réservoir à lait (2). (fig. 22).
- 3 Retirer la buse de distribution du lait de son unité de distribution (fig. 23).
- 4 Pour démonter la buse de distribution:
 - Retourner l'unité de distribution du lait et la tenir fermement. Retirer le tuyau du lait du support (fig. 24);
 - Appuyer sur les touches de décrochage situés sur le pannarello et le retirer du support en caoutchouc (fig. 25);
 - Retirer le raccord du pannarello. (fig. 26);
- 5 Laver tous les composants à l'eau courante.
- 6 Une fois le nettoyage terminé, reposer tous les composants en effectuant la même procédure dans l'ordre inverse.

Nettoyage du groupe de distribution

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

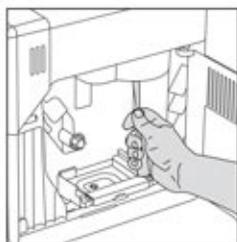
Enlèvement du groupe de distribution

- 1 Éteindre la machine et débrancher le câble d'alimentation.
- 2 Retirer le bac d'égouttement avec le réservoir à marc de café.
- 3 Ouvrir le volet d'entretien.
- 4 Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe de distribution (2) pour le retirer de la machine.





- Retirer le tiroir à résidus de café.



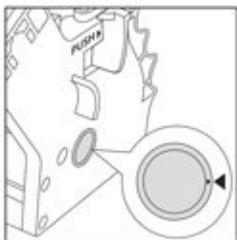
Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante

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



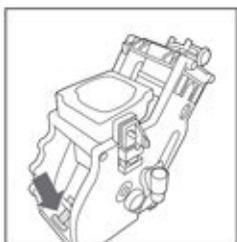
- Rincer soigneusement à l'eau tiède le groupe de distribution et le tiroir à résidus de café. Nettoyer soigneusement le filtre supérieur.
- Laisser sécher le groupe de distribution à l'air libre.

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

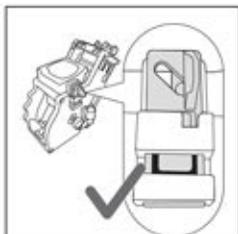


Remise en place du groupe de distribution

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

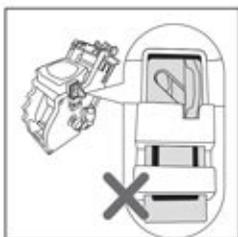


S'assurer que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution.



- 2 S'assurer que le crochet jaune de blocage du groupe de distribution est dans la position correcte.

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



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

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

Attention: ne pas appuyer sur le levier PUSH.

- 5 Fermer le volet d'entretien.

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

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



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



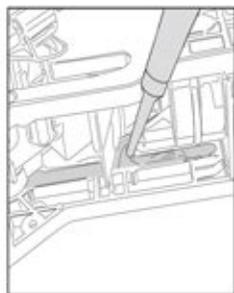
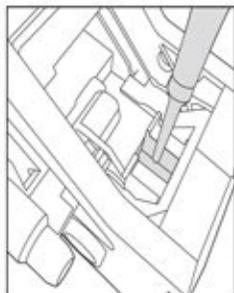
- 2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SET**  et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.
3 Sélectionner « NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION » et appuyer sur la touche « ✓ » et ensuite sur la touche **START/STOP**  pour lancer la procédure de nettoyage.
4 Suivre les instructions affichées pour nettoyer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

Lubrification du groupe de distribution

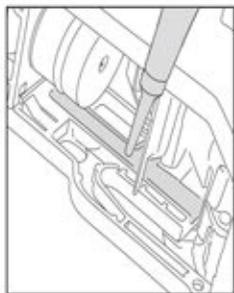
Pour garantir un rendement optimal de la machine, il faut lubrifier le groupe de distribution. Consulter le tableau suivant au sujet de la fréquence de lubrification.

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

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



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



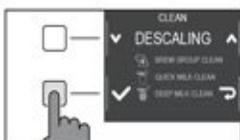
Remarque : le tube de lubrifiant peut être utilisé plusieurs fois.

Détartrage

Procédure de détartrage

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

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



- 1 Appuyer sur la touche **CLEAN/SET**  et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.
 - Sélectionner « DÉTARTRAGE » et, après avoir confirmé par la touche « ✓ » appuyer sur la touche **START/STOP**  pour démarrer la procédure.

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



- 5 Remplir d'eau la moitié de la carafe à lait et l'introduire dans la machine.
- 6 Placer un grand récipient (1,5l) sous les buses de distribution du lait et du café.
- 7 Suivre les instructions affichées pour lancer la procédure de détartrage. Cette procédure dure environ 25 minutes et comprend un cycle de détartrage suivi d'un cycle de rinçage, qui prévoient des distributions à intervalles réguliers.
- 8 Dès que le cycle de détartrage est terminé, il faudra rincer le réservoir, la carafe à lait et le circuit de l'eau, en suivant les instructions affichées.
- 9 Installer de nouveau le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau.

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

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

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

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

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

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

Autres réglages

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

- Langue.
- Filtre à eau.
- Délai avant la mise en veille.
- Unité de mesure.
- Dureté de l'eau.
- Compteur de boissons.
- Son des touches
- Réglages prédéfinis.

Langue

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

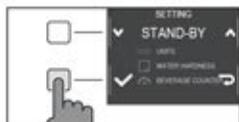
Langues disponibles		
ITALIEN	DANOIS	TCHÈQUE
ANGLAIS	GREC	SLOVAQUE
ALLEMAND	POLONAIS	LITUANIEN
FRANÇAIS	RUSSE	JAPONAIS
ESPAGNOL	ROUMAIN	CORÉEN
PORTUGAIS	HONGROIS	CHINOIS (TRADITIONNEL)
NÉERLANDAIS	BULGARE	CHINOIS (SIMPLIFIÉ)

Filtre à eau



Après avoir sélectionné le « **FILTRE À EAU** », suivre les instructions affichées ainsi que les indications décrites dans les chapitres « **Installation du filtre à eau INTENZA+** » et « **Remplacement du filtre à eau INTENZA+** ».

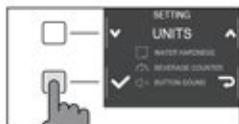
Délai avant la mise en veille



Après avoir sélectionné « **DÉLAI AVANT LA MISE EN VEILLE** », on peut régler la minuterie sur une des options suivantes :

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

Unité de mesure



Sélectionner « **UNITÉ DE MESURE** » :

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

Dureté de l'eau

Après avoir sélectionné « **DURETÉ DE L'EAU** » suivre les instructions affichées ainsi que les indications décrites dans le chapitre « **Mesure de la dureté de l'eau** ».

Compteur de boissons

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

Son des touches

Pour ne pas être dérangé, il est possible de désactiver le son des touches en sélectionnant « **OFF** ».

Réglages prédéfinis

Il est possible de rétablir la machine avec les valeurs d'usine. La machine demandera une double confirmation avant d'effectuer la procédure.

Signification des codes d'erreur



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

Les coordonnées sont disponibles sur le site www.gaggia.com ou www.gaggia.it.

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

Dépannage

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

Problème	Cause	Solution
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée.	Vérifier que le câble d'alimentation est correctement branché.
	On n'a pas appuyé sur la touche ON/OFF pour assez de temps	Appuyer sur la touche ON/OFF pour quelques secondes
Le bac d'égouttement se remplit rapidement.	Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. La machine utilise de l'eau pour rincer le circuit interne et le groupe de distribution. Une partie de l'eau s'écoule à travers le système interne directement dans le bac d'égouttement.	Vider le bac d'égouttement lorsque l'indicateur rouge est visible à travers la grille. Il est conseillé de placer une tasse sous la buse de distribution pour récolter l'eau de rinçage
L'afficheur visualise constamment l'icône « Réservoir à marc de café plein ».	Le réservoir à marc de café a été vidé lorsque la machine était éteinte.	Toujours vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé lorsque la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne revient pas à zéro. Dans ce cas, l'afficheur visualise l'icône même si le réservoir n'est pas plein.
	Le réservoir à marc de café a été remis en place trop rapidement.	Toujours attendre environ 5 secondes avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur de revenir à zéro.
La machine demande de vider le réservoir à marc de café, même si le réservoir n'est pas plein.	La machine n'a pas remis le compteur à zéro la dernière fois que le réservoir à marc de café a été vidé.	Toujours attendre environ 5 secondes avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur du marc de café de revenir à zéro.
		Toujours vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé lorsque la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne revient pas à zéro.
Le réservoir à marc de café est trop plein et l'icône « réservoir à marc de café plein » ne s'affiche pas.	Le bac d'égouttement a été retiré sans que le réservoir à marc de café ait été vidé.	Chaque fois que l'on retire le bac d'égouttement, vider aussi le réservoir à marc de café, même s'il est presque vide. Ceci va permettre au compteur du marc de café de revenir à zéro et de recommencer à compter correctement les marcs de café.
Impossible de retirer le groupe de distribution.	Le groupe de distribution ne se trouve pas dans la position correcte.	Fermer le volet d'entretien. Éteindre et rallumer la machine. Attendre que le message de machine prête s'affiche, puis retirer le groupe de distribution.

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

Problème	Cause	Solution
Le lait ne fait pas de mousse.	La carafe à lait est sale ou n'est pas insérée correctement.	Nettoyer la carafe et s'assurer de la placer et de l'insérer correctement.
	La buse de distribution du lait n'est pas complètement ouverte.	Vérifier que la buse de distribution du lait est dans la bonne position.
	La carafe à lait n'est pas complètement assemblée.	S'assurer que tous les composants (notamment le tuyau du lait) ont été correctement assemblés.
	Le type de lait utilisé ne convient pas pour faire de la mousse.	Selon le type de lait, la quantité et la qualité de la mousse produite diffèrent.
Il n'est pas possible d'introduire la carafe à lait.	La partie supérieure de la carafe a été située du côté opposé.	Vérifiez que la languette transparente et les lignes graduées sur le réservoir à lait sont situées vers l'extérieur.
Il n'est pas possible d'introduire le filtre « INTENZA+ ».	Il faut faire sortir l'air du filtre.	Laisser les bulles d'air s'échapper du filtre.
	Le réservoir contient encore de l'eau.	Vider le réservoir à eau avant d'installer le filtre.
	Le joint en caoutchouc n'est pas inséré dans le filtre « INTENZA+ ».	Vérifier l'emballage et introduire le joint dans le filtre « INTENZA+ ».
Il n'est pas possible d'activer le filtre « INTENZA+ »	Un filtre est déjà installé et activé	La machine signale le pourcentage d'utilisation du filtre. Si l'on souhaite quand même activer un nouveau filtre avant l'échéance de celui qui est actuellement utilisé, ce dernier doit d'abord être désactivé suivant la procédure décrite à la section « Remplacement du filtre à eau INTENZA+ »
Il y a de l'eau sous la machine.	Le bac d'égouttement est trop plein et a débordé.	Vider le bac d'égouttement dès que l'indicateur est visible à travers le bac. Toujours vider le bac d'égouttement avant de lancer la procédure de détartrage.
La machine est en mode DEMO.	Pendant la mise en marche de la machine, on a appuyé sur la combinaison des touches (HOME  - CLEAN/SET   - HOME  - CLEAN/SET   .	Éteindre et remettre en marche la machine en appuyant sur la touche ON/OFF  sur le bandeau de commande.

Accessoires GAGGIA

Le café et les accessoires sont en vente dans les centres agréés (Italie),
ou chez les revendeurs de votre pays.



Détartrant



Filtre à eau INTENZA+



Tablettes de
dégraissage



Milk circuit cleaner
(Philips)



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

Données techniques

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique à l'intérieur du volet d'entretien
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions	224 x 357 x 435 mm
Poids	7,7 kg
Longueur du câble	1 200 mm
Bandeau de commande	En façade
Réservoir à eau	1,8 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café en grains	250 g
Capacité du réservoir à marc de café	15
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Chaudière Inox
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique