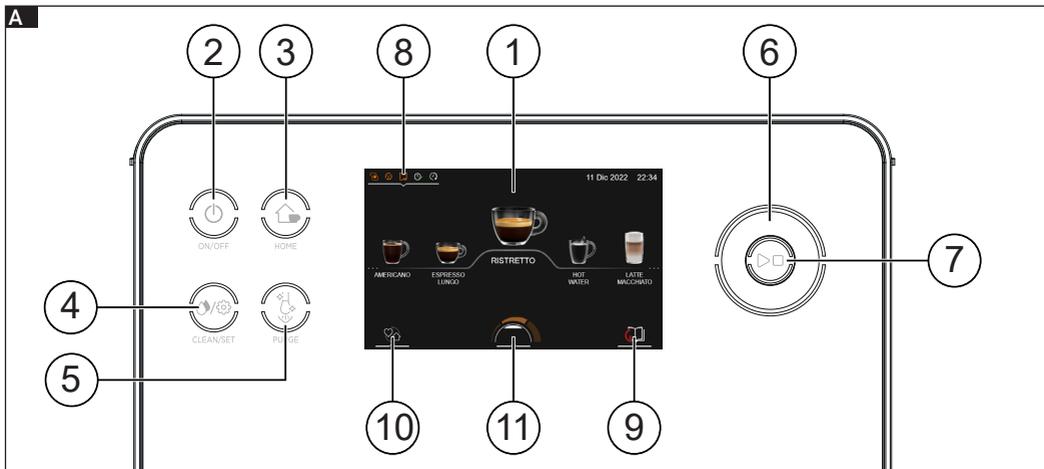


Bandeau de commande



Menu des boissons



Ristretto



Melange



Lait émulsionné



Espresso



Cappuccino



Lait chaud



Espresso lungo



Flat white



Thé vert



Café



Café au lait



Thé noir



Americano



Caffèlatte



Eau chaude



Caffè Cortado



Cappuccino XL



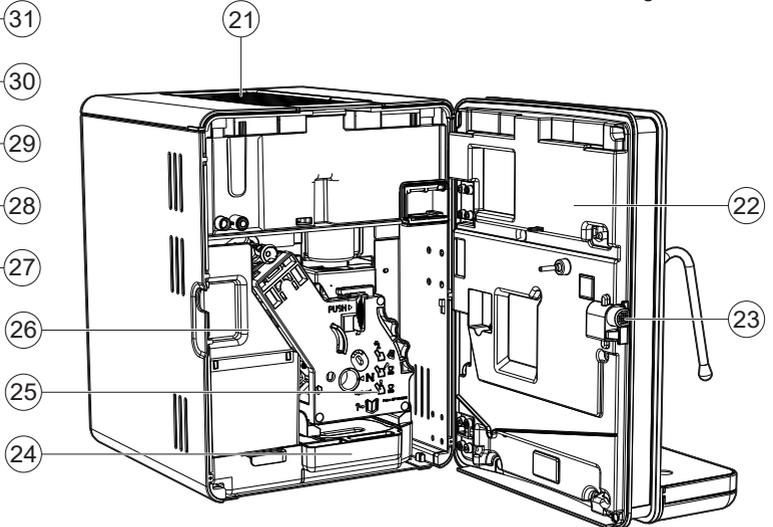
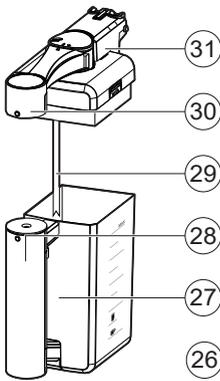
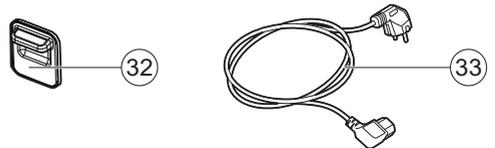
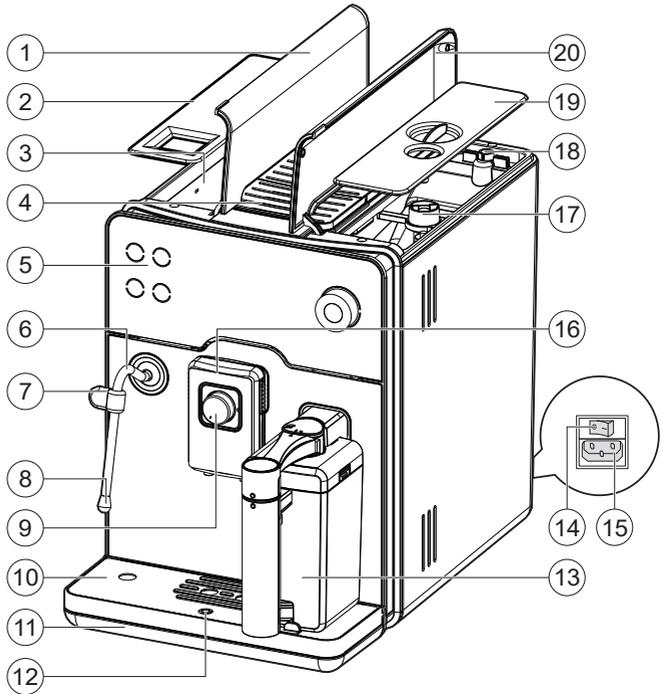
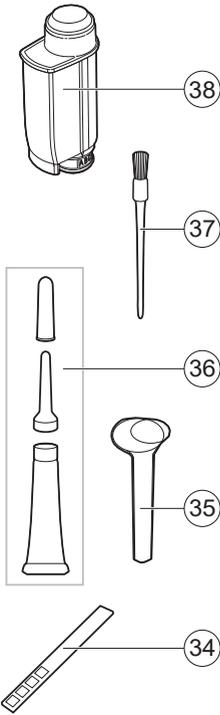
Macchiato



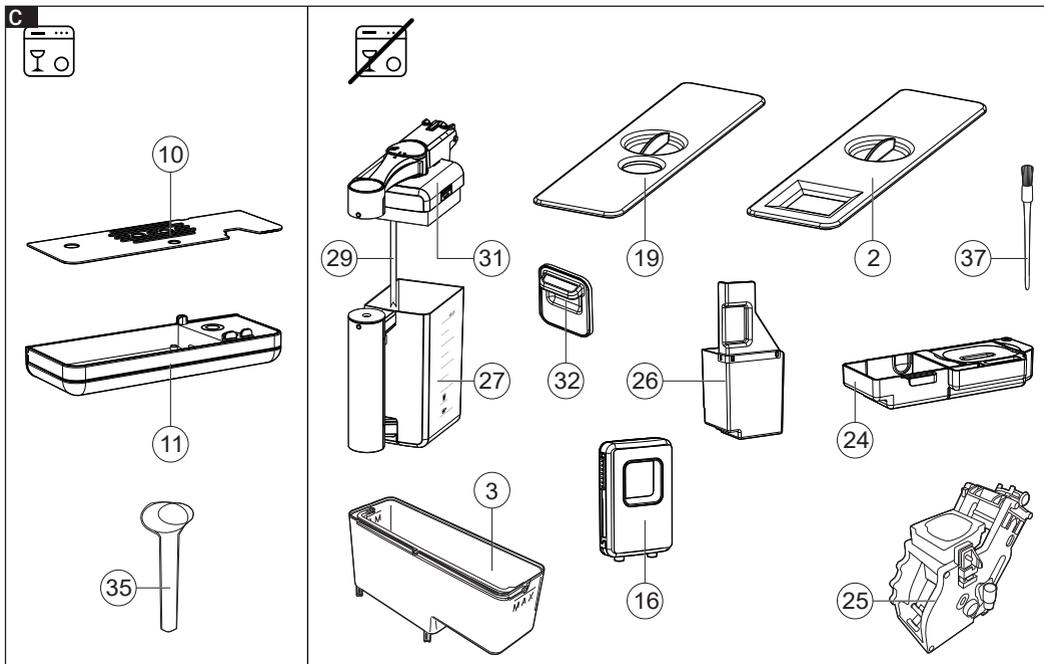
Latte macchiato



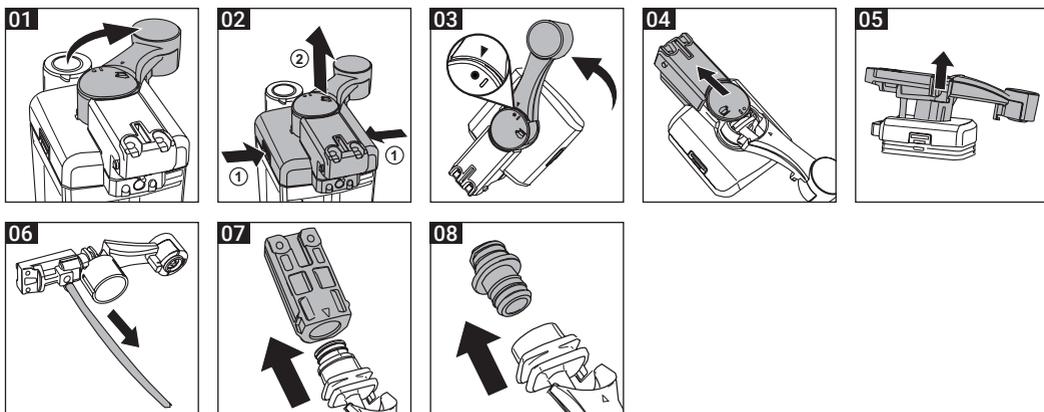
B



Pièces lavables au lave-vaisselle



Démontage de la carafe à lait



IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

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

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

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

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

Informations de sécurité importantes

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

Avertissement

Informations d'ordre général

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

Attention

Informations d'ordre général

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

Machines avec carafe à lait

Avertissement

- Pour éviter le risque de brûlure, vous devez tenir compte du fait que la distribution peut être précédée par l'émission de jets de lait et de vapeur. Attendez la fin du cycle avant de retirer la carafe à lait.

Attention

- Assurez-vous que la carafe à lait est installée et que la buse de distribution de lait est ouverte avant de sélectionner un café à base de lait ou de la mousse de lait.
- Ne placez aucun autre liquide que du lait ou de l'eau (à des fins de nettoyage) dans la carafe à lait.
- Ne passez pas la carafe à lait au lave-vaisselle.

Machines avec mousser à lait classique / pannarello / lance vapeur

Avertissement

- Pour éviter le risque de brûlure, vous devez tenir compte du fait que la distribution peut être précédée par l'émission de petits jets d'eau chaude.
- Ne touchez jamais le mousser à lait classique / pannarello / lance vapeur à mains nues car il peut devenir très chaud. Utilisez uniquement le manche protecteur adéquat.

Attention

- Après la production de mousse de lait, nettoyez rapidement le mousser à lait classique en versant une petite quantité d'eau chaude dans un récipient. Retirez ensuite la partie extérieure du mousser à lait classique et lavez-la à l'eau tiède.

Champs électromagnétiques (CEM)

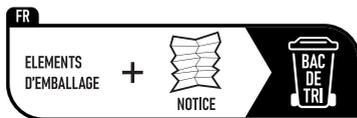
Cette machine est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Recyclage



- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être jetés avec les déchets ménagers (2012/19/EU).

- Respectez les réglementations de votre pays concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut appropriée des piles permet de protéger l'environnement et la santé.



Garantie et assistance

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

Nos contacts sont indiqués dans le dépliant de garantie fourni séparément ou sur les sites www.gaggia.com ou www.gaggia.it.

Félicitations pour l'achat de Gaggia Accademia!

Cette machine garantit une grande facilité d'utilisation et toujours d'excellents résultats.

Grâce à son interface intuitive, l'utilisateur pourra choisir parmi 19 boissons différentes et les personnaliser selon ses 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, veuillez lire attentivement le chapitre concernant la sécurité et le garder pour toute référence ultérieure.

Table des matières

Vue d'ensemble de la machine (fig.B/C)	62
Bandeau de commande et afficheur	63
Vue d'ensemble du bandeau de commande (fig. A)	63
Icônes principales de l'afficheur (fig. A)	63
Fonctionnement de l'écran tactile / bouton	64
Installation	64
Première utilisation	64
Cycle de rinçage manuel	65
Mesure de la dureté de l'eau	66
Filtre à eau INTENZA+	66
Mode démo (le cas échéant)	67
Chauffe-tasses	68
Préparation des boissons	68
Types de boissons	68
Réglage de la buse de distribution	70
Comment utiliser la carafe	70
Fonction "On the fly"	72
Distribution du café	72
Distribution des boissons à base de lait	74
Émulsion avec lance vapeur pour Latte Art	75
Préparation du thé	76
Distribution d'eau chaude	76
Espresso plus System (Flow control)	77
Réglage du degré de mouture	77
Personnalisation des boissons	78
Support des réglages de la boisson	78
Réglages de la boisson	79
Profils	81
Choisir un profil	81
Ajouter ou supprimer une boisson	82
Fonction MEMO	82
Réglages de la machine	83
Nettoyage et entretien	86
Tableau du nettoyage	86
Nettoyage de la carafe à lait	87
Nettoyage de la lance vapeur	88
Nettoyage du groupe de distribution	89
Enlèvement du groupe de distribution	89
Nettoyage du groupe de distribution à l'eau fraîche	89
Nettoyage du groupe de distribution avec des tablettes pour l'élimination des résidus huileux du café	90
Remise en place du groupe de distribution	90
Lubrification du groupe de distribution	91
Détartrage	92

Signification des codes d'erreur	94
Dépannage	95
Accessoires GAGGIA	98
Données techniques	98

Vue d'ensemble de la machine (fig.B/C)

1	Couvercle du réservoir à eau	20	Couvercle du réservoir à café en grains
2	Couvercle interne du réservoir à eau	21	Chauffe-tasses
3	Réservoir à eau	22	Volet de service
4	Compartiment café prémoulu	23	Bouton d'ouverture du volet de service
5	Bandeau de commande	24	Bac d'égouttement interne
6	Lance vapeur	25	Groupe de distribution
7	Poignée lance vapeur	26	Tiroir à marc de café
8	Buse de la lance vapeur	27	Réservoir à lait
9	Espresso Plus System (Flow control)	28	Poignée de la carafe
10	Grille du bac d'égouttement externe	29	Tuyau d'aspiration du lait
11	Bac d'égouttement externe	30	Buse de distribution de la carafe
12	Indicateur bac d'égouttement plein	31	Unité de distribution du lait
13	Carafe à lait	32	Couvercle de l'embrayage de la carafe
14	Interrupteur général	33	Câble d'alimentation
15	Prise câble d'alimentation	34	Bandelette de mesure de la dureté de l'eau
16	Buse de distribution du café réglable	35	Mesure à café prémoulu
17	Bouton de réglage du moulin à café	36	Lubrifiant
18	Réservoir à café en grains	37	Pinceau de nettoyage
19	Couvercle pour préserver l'arôme	38	Filtre à eau

Bandeau de commande et afficheur —

Cette machine à café est pourvue d'un afficheur intuitif et facile à utiliser. Veuillez lire les sections suivantes pour en mieux comprendre l'utilisation.

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

1	Écran tactile	Afin d'utiliser toutes les fonctions de la machine, par des gestes simples tels que toucher pour sélectionner, ou faire glisser pour naviguer.
2	Touche ON/OFF 	Pour allumer ou éteindre la machine.
3	Touche HOME 	Pour accéder au menu des boissons ou à la page-écran de start screen si l'on a réglée.
4	Touche CLEAN/SET 	Pour accéder au menu du nettoyage ou aux réglages de la machine.
5	Touche PURGE 	Pour lancer le nettoyage ou le rinçage de la lance vapeur.
6	Bouton 	Lorsqu'il est actif, pour naviguer dans le menu de l'afficheur à la place de l'écran tactile.
7	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. À tout moment, il est possible de quitter la page-écran affichée en appuyant sur l'une de ces touches, pour revenir ainsi au menu initial correspondant.

Icônes principales de l'afficheur (fig. A)

8	Notifications	Ces icônes indiquent l'état de la machine. Elles peuvent être ouvertes pour une meilleure compréhension. En cliquant sur une notification ouverte, il est possible d'accéder au réglage de manière directe, dans l'espace dédié.
9	Mode d'emploi	En cliquant sur l'icône, vous trouverez un code QR qui, s'il est scanné, vous mènera directement à la page web contenant les modes d'emploi au format numérique.
10	Profils ou Home	En cliquant sur l'icône, une fenêtre s'affiche pour accéder aux différents profils ou à la page-écran HOME.
11	Espresso plus System (Flow control)	Cette icône vous permet de connaître immédiatement et de manière claire le réglage de l'intensité et l'aspect crémeux du café, en tournant le bouton sur la buse de distribution du café.

Fonctionnement de l'écran tactile / bouton

Toutes les fonctions de l'afficheur peuvent être utilisées via l'écran tactile. Toutefois, certaines d'entre elles peuvent aussi être effectuées via le bouton. Lorsque le bouton peut être utilisé, les LED qui l'entourent sont allumées fixes.

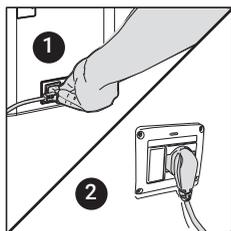
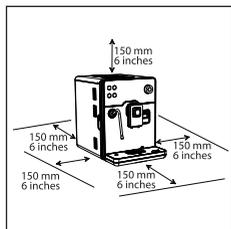
Remarque: dans le mode d'emploi, pour plus de simplicité on va utiliser le symbole  pour indiquer que, pour cette fonction, aussi bien le bouton que l'écran tactile peuvent être utilisés.

Remarque: pour fermer une fenêtre, il suffit de cliquer sur  ou sur toute partie obscurcie de l'écran.

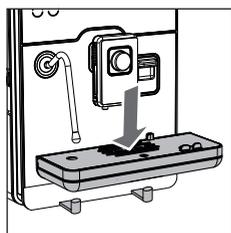
Installation

Première utilisation

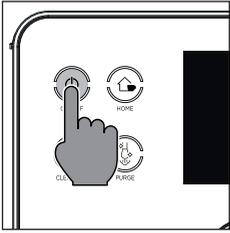
Avant d'utiliser la machine, il faut effectuer quelques opérations simples.



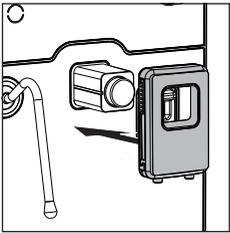
- 1 Brancher la fiche sur la prise située au dos de la machine et l'autre extrémité du câble sur une prise de courant appropriée (voir la plaquette des données).



- 2 Introduire le bac d'égouttement.



- 3 L'écran va afficher le logo historique de Gaggia, puis il se met en mode de stand-by. Appuyer sur la touche **ON/OFF**  pour démarrer la machine.



- 4 Introduire la buse de distribution du café comme indiqué sur la figure.
- 5 Suivre les indications affichées à l'écran jusqu'à ce que la première installation soit terminée.

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

Cycle de rinçage manuel

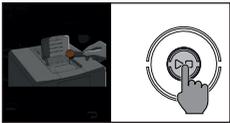
Lors de la première installation ou si la machine n'a pas été utilisée pendant longtemps, il est nécessaire d'effectuer un cycle de rinçage manuel.



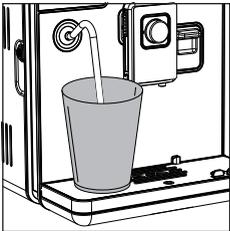
- 1 Placer un réservoir sous la buse de distribution du café, faire défiler  parmi les différents boissons et cliquer sur ESPRESSO LUNGO pour accéder aux réglages de la boisson.



- 2 Une fois avoir accédé au réglages de la boisson, cliquer sur l'icône de l'ARÔME, sélectionner , mais ne pas 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 et remettre en place le réservoir sous la lance vapeur, puis sélectionner  la boisson EAU CHAUDE, en la plaçant sur le piédestal.
- 5 Appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution.
- 6 Vider le réservoir et répéter les passages de 4 à 6, jusqu'à ce que le réservoir à eau soit vide.
- 7 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.

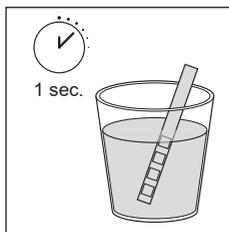
Mesure de la dureté de l'eau

Lors de la première installation, il faut régler la dureté de l'eau.

Prendre la bandelette de mesure de la dureté de l'eau que l'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, faire défiler  et 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 Sélectionner la valeur de la dureté à régler, puis confirmer par la touche .



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+

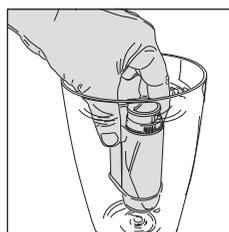
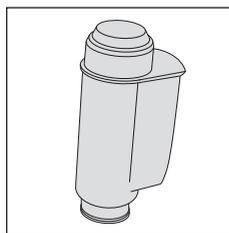
Pour limiter la formation de calcaire, il est conseillé d'installer le filtre à eau INTENZA+. Grâce à ce filtre, la durée de vie de la machine sera plus longue et l'arôme du café sera meilleur pendant plus de temps.

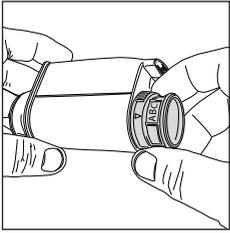
L'eau est un élément fondamental dans la préparation du café : il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle.

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 le réservoir à eau et le remettre en place dans son logement.

Appuyer sur la touche **CLEAN/SET**  , sélectionner **RÉGLAGES** , et, après avoir accédé au menu des réglages, faire défiler  et sélectionner **FILTRE À EAU**. Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

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

Remplacement du filtre à eau INTENZA+ ---

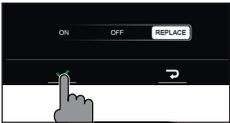
Lorsque le filtre à eau INTENZA+ est épuisé, un message d'avertissement est affiché.



- 1 Remplacer ou désactiver via les notifications, ou en appuyant sur la touche **CLEAN/SET**   et ensuite sur l'icône **RÉGLAGES** .
- 2 Faire défiler  et sélectionner le **FILTRE À EAU**.
- 3 Sélectionner **REPLACER** ou **OFF** et confirmer par l'icône .

Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

Remarque: Si l'on ne remplace pas le filtre, sélectionner **OFF** pour désactiver le filtre et toute notification correspondante.



Mode démo (le cas échéant) ---

Le mode DEMO est une fonction qui présente les caractéristiques principales de la machine, en désactivant son fonctionnement normal. L'on peut activer la fonction en cliquant sur l'icône dans l'écran Gaggia Milano et quitter à tout moment en cliquant sur l'icône DEMO exit.



Chauffe-tasses

Cette fonction permet de régler le fonctionnement de la plaque chauffe-tasses située dans la partie supérieure de la machine.

Une fois allumée, il faut quelques minutes pour que la plaque se chauffe et atteigne sa température de fonctionnement.

Cette fonction peut être activée en appuyant sur la touche **CLEAN/SET**   en sélectionnant RÉGLAGES , puis CHAUFFE-TASSES ET MINUTERIE.

Une fois la fonction Chauffe-tasses activées, l'on peut choisir d'activer une minuterie pour démarrer la machine et faire en sorte que le chauffe-tasses soit actif à l'heure de votre choix.

Remarque: une fois une minuterie de démarrage activée, le standby-by de la machine passe automatiquement à 60 min, pour permettre au chauffe-tasses de réchauffer les tasses de manière optimale et ensuite retourner au délai de stand-by sélectionné.

Remarque: à l'heure réglée par la minuterie, la machine se met en marche en affichant la page-écran du chauffe-tasses allumé et il vous suffit de toucher l'écran pour la faire démarrer.



Préparation des boissons

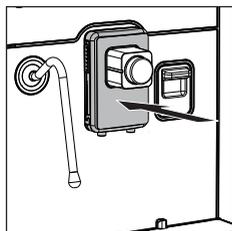
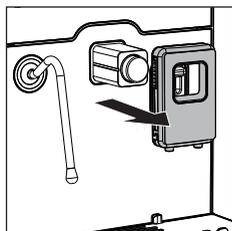
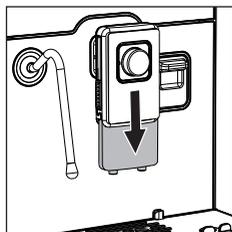
Types de boissons

Nom de la boisson	Description
Ristretto  30 ml	Le ristretto, servi dans une petite tasse, est un espresso dont le temps de distribution est réduit par rapport à l'espresso classique ; le café sera donc plus serré et moins riche en caféine.
Espresso  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.
Espresso lungo  80 ml	L'espresso allongé est un espresso ayant un temps d'extraction plus long. C'est un café plus dilué, ayant une intensité aromatique différente et une teneur en caféine plus élevée. Il est servi dans une tasse de taille moyenne.
Café  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.
Americano  40 ml  110 ml	L'Americano est un café allongé moins intense préparé avec un espresso auquel on ajoute de l'eau chaude.
Café Cortado  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 en verre, cette boisson est très populaire en Espagne et au Portugal, tout comme en Amérique latine.

Macchiatone	 40 ml  40 ml	Le Macchiatone est né à Venise. Il se compose de café expresso, de lait et de mousse de lait en plus petite quantité que le cappuccino. Il est servi dans une grande tasse.
Melange	 70 ml  70 ml	Le Melange est une boisson viennoise composée d'une part de café et d'une part de lait avec de la mousse. Il est similaire au cappuccino mais plus léger.
Cappuccino	 40 ml  120 ml	Grand classique italien, le cappuccino fait partie des boissons chaudes les plus appréciées du monde. Il est préparé avec un café expresso, du lait et de la mousse de lait, qui doit être d'au moins 1 cm. Il est servi dans une grande tasse.
Flat white	 40x2 ml  80 ml	Boisson d'origine australienne, le flat white a une forte prédominance de café. Il est préparé avec deux cafés expresso et du lait, avec une légère couche de mousse veloutée.
Café au 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.
Caffèlatte	 60 ml  140 ml	Le Caffèlatte est une boisson que l'on consomme principalement au petit-déjeuner et qui se compose d'un café expresso et d'une bonne quantité de lait chaud non mousseux. Il est servi dans une grande tasse ou un verre.
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	Le latte macchiato est une boisson qui se prépare avec du lait chaud, une part de mousse de lait et une petite quantité d'expresso. Il est servi dans un verre en verre, haut et transparent, qui permet de distinguer les trois différentes couches qui se forment.
Lait émulsionné	 180 ml	Le lait émulsionné est utilisé pour la préparation du cappuccino, latte macchiato et nombre d'autres boissons. Le résultat consiste en une couche de mousse de lait compacte et homogène.
Lait chaud	 180 ml	Le Lait chaud peut être savouré seul, avec l'ajout d'arômes ou utilisé dans la préparation de nombreuses autres boissons, telles que le café au lait ou le chocolat chaud.
Thé vert	 150 ml	Le Thé vert est une boisson millénaire aux propriétés antioxydantes, contre la fatigue et la lassitude. La boisson est obtenue par infusion des feuilles dans de l'eau chaude, à environ 80°C (175°F).
Thé noir	 150 ml	Le Thé noir a une saveur très intense qui le distingue et est souvent consommé avec du citron ou du lait. Il est obtenu par infusion des feuilles dans de l'eau chaude, à environ 90° C (195° F).
Eau chaude	 150 ml	L'eau chaude peut être utilisée pour préparer du thé, des tisanes et des boissons solubles.

Réglage de la buse de distribution

La buse de distribution du café peut être réglée en fonction de la tasse utilisée. Si vous souhaitez déguster un espresso italien comme le veut la tradition, avec une délicieuse couche de crème naturelle en surface, nous vous conseillons de régler la hauteur de la buse de distribution, afin qu'elle ne soit pas trop éloignée de la machine.

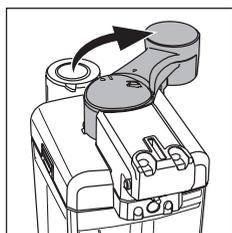


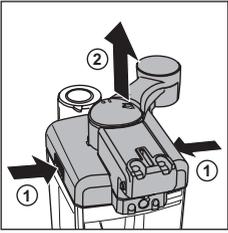
Si, au contraire, vous souhaitez préparer des boissons qui nécessitent des verres hauts et larges, il est possible de retirer la buse de distribution du café ou de la déplacer en arrière.

Comment utiliser la carafe

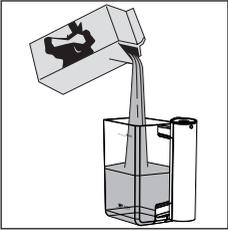
Remarque: Avant d'utiliser la carafe à lait, la nettoyer soigneusement comme le chapitre "Nettoyage de la carafe à lait" l'indique.

- 1 Tourner la buse de distribution de la carafe dans le sens des aiguilles d'une montre.



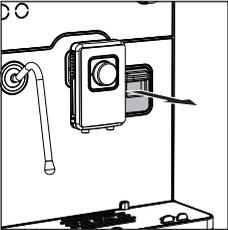


- 2 Appuyer sur les touches de décrochage pour retirer le couvercle.

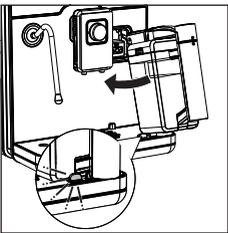


- 3 Verser le lait dans la carafe : le lait doit être compris entre les niveaux minimum (MIN) et maximum (MAX) indiqués sur la carafe. Remettre en place le couvercle en s'assurant que la buse de distribution de la carafe est en position centrale pour en garantir une fermeture parfaite.

Introduction de la carafe à lait



- 1 Retirer le couvercle de l'embrayage de la carafe, si installé.



- 2 Incliner légèrement la carafe et l'introduire complètement dans les glissières de la machine, jusqu'à ce qu'elle s'accroche au bac d'égouttement externe.

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.

Fonction "On the fly" ---

La fonction "ON THE FLY" permet de modifier le volume des boissons en temps réel, lors de la distribution.

- 1 L'on peut modifier la quantité à distribuer en déplaçant le curseur, qui indique le volume pré-réglé à atteindre lors de la distribution.

Remarque: tout en déplaçant le curseur, le volume pré-réglé sera marqué par un point blanc.

- 2 Une fois le volume modifié, confirmer par l'icône ✓.

Remarque: la modification ne sera pas effectuée jusqu'à ce que l'on confirme par l'icône ✓.

Remarque: si le coffee boost a été activé, le volume après la deuxième mouture ne pourra pas être modifié.

Remarque: si le volume d'une boisson à base de lait est modifié, le niveau de mousse pré-réglé peut changer en conséquence.

Distribution du café ---

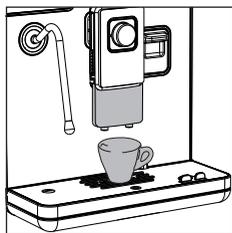
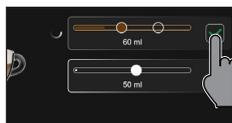
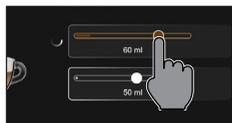
Café en grains ---

Attention: n'utiliser que du café en grains pour un 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 au moyen du chauffe-tasses.

- 1 Placer une tasse sous la buse de distribution du café, lever, baisser ou retirer cette dernière selon la taille de la tasse utilisée.

- 2 Faire défiler  parmi les différentes boissons pour trouver et sélectionner le café souhaité, en le plaçant sur le piédestal.





- Une fois que la boisson souhaitée a été placée sur le piédestal, appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution.

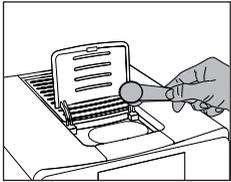
Remarque: l'on peut aussi distribuer en cliquant sur l'icône de la boisson souhaitée sans la placer sur le piédestal et en appuyant ensuite sur la touche **START/STOP** .

Remarque: il est possible d'interrompre la distribution à tout moment, en appuyant sur la touche **START/STOP**  ou de modifier le volume par la fonction "ON THE FLY".

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

Café prémoulu

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



- 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.

- Placer une tasse sous la buse de distribution du café et sélectionner la boisson souhaitée, en cliquant sur l'icône de la boisson.
- Une fois accédé aux réglages de la boisson, cliquer sur l'icône de l'ARÔME.
- Appuyer sur l'icône  ou la sélectionner par le bouton.

Remarque: la fonction "café prémoulu" exclut la possibilité de distribuer deux tasses de café en même temps.

Remarque: cette fonction n'est pas disponible avec le FLAT WHITE.

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

Remarque: il est possible d'interrompre la distribution à tout moment, en appuyant sur la touche **START/STOP**  ou de modifier le volume par la fonction "ON THE FLY".

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



Distribution des boissons à base de lait

Conseil: pour obtenir un produit plus chaud, préchauffer les tasses au moyen du chauffe-tasses.

Conseil: pour un résultat optimal, nous vous conseillons d'utiliser du lait entier froid (environ 5°C) avec une teneur en protéines d'au moins 3 % et au moins 3,5 % de matières grasses. Les protéines vont incorporer l'air dans l'émulsion, tandis que les graisses vont la rendre épaisse et compacte. De bons résultats peuvent aussi être obtenus avec du lait de vache demi-écrémé, certains types de lait sans lactose, ou bien avec une boisson à base de soja, d'amandes ou d'avoine.

- Appuyer sur la touche **HOME**  et choisir  votre boisson dans le menu en plaçant sur le piédestal.
 - Placer une tasse ou un verre ayant les bonnes dimensions sous la buse de distribution du café et la buse de distribution de la carafe.
 - Appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution de la boisson sélectionnée.

Remarque: l'on peut aussi distribuer en cliquant sur l'icône de la boisson souhaitée sans la placer sur le piédestal et en appuyant ensuite sur la touche **START/STOP** .

- La machine distribue un volume prédéfini de lait et de café dans la tasse ou le verre. Selon la boisson choisie, la machine distribuera d'abord le café ou le lait.

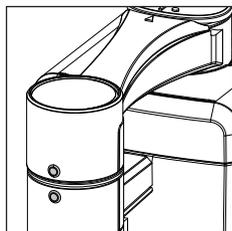
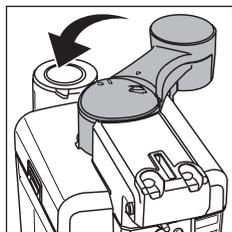
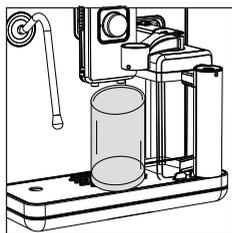
Remarque: il est possible d'interrompre la distribution à tout moment, en appuyant sur la touche **START/STOP**  ou de modifier le volume par la fonction "ON THE FLY".

Pour personnaliser la boisson avant la distribution, se référer au chapitre "Personnalisation des boissons".

- Immédiatement après la distribution du lait, la machine émet un court jet de vapeur afin que le système fonctionne toujours de manière correcte.
- Fermer la buse de distribution de la carafe pour assainir le circuit lait avec de la vapeur. Il n'est pas nécessaire de retirer le lait de la carafe.

Attention: la buse de distribution de la carafe doit être bien fermée et alignée avec la poignée pour éviter les éclaboussures ou les bouffées de l'eau/de la vapeur.

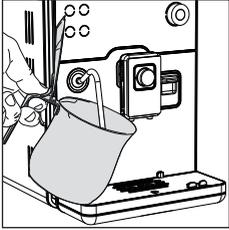
La machine permet d'effectuer un cycle de nettoyage à chaque fois qu'on le souhaite, en accédant au menu correspondant. Se référer au chapitre "Nettoyage de la carafe".



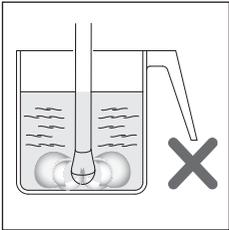
Émulsion avec lance vapeur pour Latte Art

Au moyen de la lance vapeur et avec un peu de pratique, il est possible d'obtenir une micro-mousse douce et crémeuse, idéale pour le Latte Art.

Conseil: avant d'émulsionner le lait, nous vous conseillons de rincer la lance vapeur pour quelques secondes par la touche **PURGE**  pour éliminer toute condensation éventuelle.



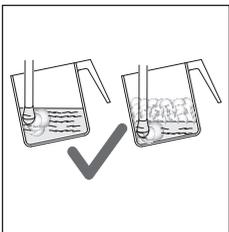
- 1 Remplir un pichet avec du lait froid au tiers environ.
- 2 Introduire la buse de la lance juste au-dessous de la surface du lait; si elle descend trop en profondeur, le lait ne va pas mousser; si elle reste trop en-dehors, de grosses bulles se produisent, qui vont immédiatement disparaître.



- 3 Il est important de garder la buse près du bord du pichet, et pas au centre, avec un angle convenable pour produire un tourbillon considérable.



- 4 Appuyer sur la touche **HOME**  pour accéder au menu des boissons. Sélectionner  la VAPEUR et appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer l'émulsion du lait.



- 5 Pour une émulsion correcte du lait, la buse vapeur doit toujours être en contact avec le lait et pas avec l'émulsion de lait. Par conséquent, au fur et à mesure que la couche d'émulsion augmente, il faut soulever légèrement le pichet, en essayant de garder la buse en contact avec le lait sans toucher le fond du pichet. Après avoir obtenu l'émulsion souhaitée, il faut pousser la lance vapeur plus à fond pour bien chauffer le lait.



- 6 Lorsque la mousse de lait atteint la densité souhaitée. Appuyer sur la touche **START/STOP**  pour arrêter la distribution de la vapeur. Avant de retirer le pichet, attendre que la distribution de vapeur soit complètement arrêtée.

Remarque: il est conseillé de toujours laisser une main sur la partie bombée du pichet pour sentir l'augmentation de la température du côté du lait non émulsionné.

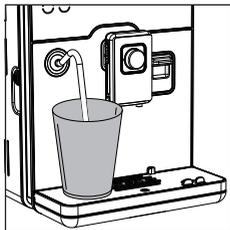
Remarque: pour compacter l'émulsion du lait, il est conseillé de frapper légèrement le pichet contre une surface et de laisser reposer pendant 30 secondes au moins. Le lait devient ainsi plus homogène.

- 7 Une fois le lait émulsionné, nettoyer la lance vapeur par la touche **PURGE** .

Préparation du thé

Attention: au début de la préparation, la lance vapeur risque de vaporiser de la vapeur et de l'eau chaude.

- 1 Verser le thé en vrac dans un filtre à thé ou prendre un sachet de thé et le placer dans une tasse.
- 2 Placer une tasse sous la lance vapeur.



- 3 Appuyer sur la touche **HOME** , faire défiler  et sélectionner votre THÉ en plaçant sur le piédestal.
- 4 Appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution d'eau chaude.

La température de l'eau chaude distribuée dépend du type de thé que l'on a choisi. Environ 80°C pour le THÉ VERT et 90°C pour le THÉ NOIR.

Remarque: l'on peut aussi distribuer en cliquant sur l'icône du thé souhaité sans le placer sur le piédestal et en appuyant ensuite sur la touche **START/STOP** .

Remarque : il est possible d'interrompre la distribution à tout moment, en appuyant sur la touche **START/STOP**  ou de modifier le volume par la fonction "ON THE FLY".

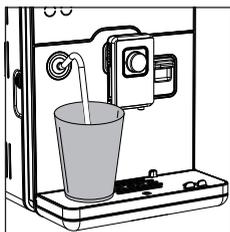
Pour personnaliser le volume de l'eau avant la distribution, se référer au chapitre "Personnalisation des boissons".

Conseil: pour une préparation correcte, nous vous conseillons de toujours suivre les indications figurant sur l'emballage du thé.

Distribution d'eau chaude

Attention: au début de la préparation, la lance vapeur risque de vaporiser de la vapeur et de l'eau chaude.

- 1 Placer un réservoir sous la lance vapeur.



- Appuyer sur la touche **HOME** , faire défiler  parmi les différentes boissons et sélectionner EAU CHAUDE.
- Une fois la boisson sur le piédestal, 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**  ou de modifier le volume par la fonction "ON THE FLY".

Pour personnaliser le volume de l'eau avant la distribution, se référer au chapitre "Personnalisation des boissons".

Espresso plus System (Flow control)

L'Espresso plus System a été expressément conçu pour donner au café le corps et l'intensité du goût souhaité, d'un goût intense avec une crème riche à un goût plus délicat et léger.

Il suffit de tourner le bouton et le café va prendre le caractère qui convient le mieux à vos goûts.

Le réglage peut être effectué même lors de la distribution du café, qui a un effet immédiat sur la distribution sélectionnée.



Une fois le bouton tourné, l'écran affiche l'espace actif de l'Espresso plus System. En cliquant directement sur l'icône de l'Espresso plus System, l'on peut afficher les 3 zones différentes:

- Goût intense, crème plus riche;
- Goût et crème équilibrés;
- Goût délicat, crème plus légère.



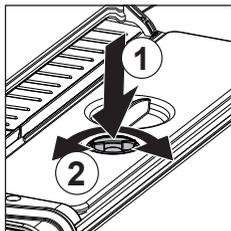
Réglage du degré de mouture

L'on peut régler le degré de mouture par le bouton de réglage du degré de mouture, situé dans le réservoir à café en grains.

Remarque: le degré de mouture ne peut être réglé que lorsque la machine est en train de mouler 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.

- Placer une tasse sous la buse de distribution du café.
- Ouvrir le couvercle du réservoir à café en grains.
- Distribuer un espresso selon la procédure décrite au chapitre "Distribution de café avec du café en grains".



- 4 Pendant que la machine moule le café, presser et tourner le bouton de réglage de la mouture du moulin à café vers la droite ou vers la gauche, un cran à la fois.
- 5 On peut choisir parmi 8 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 (4-8);
- Mouture fine : goût plus intense, pour des mélanges à torréfaction claire (1-4);

Personnalisation des boissons

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

Support des réglages de la boisson

Lorsque l'on accède aux réglages de la boisson, en cliquant sur l'icône (?) en haut à droite, l'on trouve une brève explication des paramètres pouvant être modifiés et de la manière dont ils peuvent affecter le résultat final dans la tasse.



Une fois que l'on accède à cette fonction, l'on peut utiliser les icônes < et > pour afficher les différentes explications. Ou bien cliquer sur l'icône X pour fermer la fonction de support.



Réglages de la boisson

Appuyer sur la touche **HOME**  et sélectionner votre boisson, en cliquant sur son icône.



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:

- le volume du café, du lait et/ou de l'eau;
- l'intensité de l'arôme (seulement si l'on utilise le café en grains);
- la fonction coffee boost;
- l'utilisation de café prémoulu;
- la fonction de pré-infusion;
- le réglage de la mousse de lait;
- la distribution de deux tasses à la fois;
- la température du café;
- le changement du nom de la boisson;
- la fonction de sauvegarde;

Volume

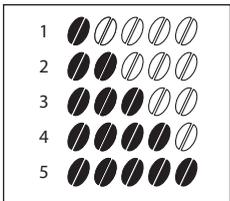


Une fois cliqué sur l'icône **CAFÉ** , **LAIT**  ou **EAU** , déplacer le curseur par l'écran tactile ou par le bouton, pour régler le volume souhaité.

Fermer la fonction en cliquant sur l'icône **X** ou sur la partie obscurcie de l'écran afin de modifier un autre réglage.

Arôme

Pour modifier l'intensité de l'arôme, cliquer sur l'icône . Une fenêtre s'affiche, cliquer plusieurs fois sur l'icône  ou utiliser le bouton, jusqu'à ce que l'arôme souhaité soit réglé. À chaque pression, l'intensité de l'arôme change d'un degré:



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

Coffee boost



Cliquer sur l'icône  pour ouvrir la fonction, sélectionner l'icône  en la cliquant ou par le bouton. La machine va effectuer une double mouture afin que le goût du café soit plus intense. L'on peut l'utiliser pour un volume de café de 50 ml ou plus.

Remarque: si le coffee boost est réglé ayant un volume inférieur à 50 ml, il sera automatiquement porté à 50 ml. Si le volume est inférieur à 50 ml, le coffee boost est désélectionné est l'arôme est automatiquement réglé sur l'intensité maximale.

Prémoulu

Cliquer sur l'icône  pour accéder à la fonction, sélectionner l'icône  pour activer l'utilisation de café prémoulu.

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

Pré-infusion

Une pré-infusion plus ou moins longue peut améliorer le goût du café, selon le type de mélange de café utilisé.

Cliquer plusieurs fois sur l'icône PRÉ-INFUSION  pour sélectionner un temps de pré-infusion:

-  pré-infusion désactivée;
-  pré-infusion basse;
-  pré-infusion moyenne;
-  pré-infusion longue.

Deux tasses

Cliquer sur l'icône  pour préparer deux tasses, ou bien sur l'icône  pour préparer une seule tasse. L'image de la boisson au centre de l'afficheur indiquera le nombre de tasses sélectionné.

Remarque: la fonction DEUX TASSES  n'est disponible que pour certaines boissons.

Mousse de lait

Cliquer sur l'icône  et sélectionner le niveau de mousse souhaité. On peut sélectionner 4 niveaux d'émulsion, du lait chaud avec un voile de mousse à une plus riche et plus homogène:

- lait chaud, avec un voile de mousse;
- mousse minimale;
- mousse moyenne;
- mousse abondante.

Température

Cliquer plusieurs fois sur l'icône TEMPÉRATURE  pour modifier la température de la boisson, en choisissant l'une des options ci-dessous:

- basse;
- moyenne;
- haute.



Renommer la boisson



En cliquant sur l'icône , l'on peut modifier le nom de la boisson et, ensuite, la sauvegarder dans votre profil. La même boisson peut être sauvegardé plusieurs fois dans le même profil (par exemple: espresso A, espresso B, espresso fort, etc). Le clavier présente plusieurs pages-écrans pour permettre l'utilisation de caractères spéciaux.

Cliquer sur l'icône  du clavier pour changer d'écran.

Sauvegarde dans un profil



1 Une fois que la boisson a été personnalisée selon votre propre goût, l'on peut la sauvegarder dans un profil en cliquant sur l'icône .



2 Sélectionner le profil dans lequel l'on veut sauvegarder la boisson parmi les 4 disponibles.



3 Si l'on a déjà sauvegardé d'autres boissons dans le profil, l'on peut choisir où la placer. Faire défiler la liste des boissons par l'écran tactile ou le bouton, placer la boisson sur le piédestal dans la position préférée et appuyer sur l'icône  pour confirmer.

Remarque: si l'on ne souhaite pas sauvegarder la boisson, il faut, tout simplement, cliquer sur l'icône .

Profils

La machine permet de modifier les réglages d'une boisson et de la renommer selon vos préférences, en la sauvegardant dans l'un des 4 profils disponibles.

Choisir un profil



1 Cliquer sur l'icône .



2 Sélectionner le profil de la couleur préférée. Le profil va apparaître vide si l'on a jamais ajouté une boisson avec le piédestal de sélection ayant le couleur du profil sélectionné.



3 Pour revenir à la page-écran HOME, cliquer sur l'icône  et sélectionner l'icône .

Ajouter ou supprimer une boisson

- 1 Appuyer sur l'icône **+**.
- 2 La liste des boissons va s'afficher. Faire défiler les boissons **○** et sélectionner celle que l'on souhaite sauvegarder dans votre profil et la personnaliser en suivant les indications au chapitre "Réglages de la boisson".
- 3 Cliquer sur l'icône **♥** pour sauvegarder la boisson. Si l'on a déjà sauvegardé d'autres boissons dans le profil, l'on peut choisir où la placer. Faire défiler **○** la liste des boissons, placer la boisson sur le piédestal dans la position préférée et appuyer sur l'icône **✓** pour confirmer.

Remarque: si l'on ne souhaite pas sauvegarder la boisson, il faut, tout simplement, cliquer sur l'icône **✗**.

- 4 La boisson sauvegardée est désormais insérée dans votre profil et prête pour être distribuée par la touche **START/STOP** **▷□**.

Remarque: pour quitter, l'on peut utiliser les touches **HOME** **🏠**, **CLEAN/SET** **💧⚙️** ou cliquer sur l'icône **🏠** et sélectionner l'icône **🏠**.

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

- 5 La boisson sauvegardée dans votre profil peut être modifiée et sauvegardée de nouveau, en écrasant les réglages ou supprimée par l'icône **🗑️**, une fois qu'elle a été placée sur le piédestal, ce qui donne une double confirmation de l'effacement.

Fonction MEMO

Si l'on distribue une boisson à partir des profils et l'on modifie le volume lors de la distribution, l'on peut sauvegarder le nouveau réglage en écrasant le précédent au moyen de la fonction « ON THE FLY ». Une fois la distribution terminée, une confirmation de la sauvegarde est demandée.

Remarque: la machine ne nécessite pas de sauvegarde si la distribution est arrêtée par la touche **START/STOP** **▷□**.



Réglages de la machine

En appuyant sur la touche **CLEAN/SET**  , et en sélectionnant **RÉGLAGES** , sur l'afficheur, certains paramètres de la machine peuvent être rétablis ou modifiés, tels que:

- Langue
- Date et heure
- Unité de mesure
- Son des touches
- Start screen
- Chauffe-tasse et timer réveil
- Eco mode
- Rétablissement des réglages d'usine
- Compteur de boissons
- Dureté de l'eau
- Filtre à eau
- Minuterie stand-by

Langue

Sélectionner **LANGUES**, faire défiler  parmi la liste des langues disponibles, sélectionner et confirmer la langue requise:

Lingue disponibili

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

Date et heure

- 1 Une fois **DATE ET HEURE** sélectionnées, l'on peut les modifier en faisant défiler le jour, le mois et l'année par l'écran tactile ou en cliquant sur l'un des éléments et en sélectionnant la valeur par le bouton.
- 2 Confirmer en cliquant sur l'icône  pour passer à l'écran suivant qui permet de régler l'heure selon la même logique que celle illustrée par la date.



Unité de mesure

En sélectionnant UNITÉ DE MESURE:

il est possible de régler l'unité de mesure sur "ml" ou sur "oz".



Son des touches

En sélectionnant SON DES TOUCHES:

il est possible d'allumer ou d'éteindre le son des touches.



Page-écran de démarrage

En sélectionnant PAGE-ÉCRAN:

il est possible de régler votre profil en tant que page-écran de démarrage.

Une fois la PAGE-ÉCRAN DE DÉMARRAGE sélectionnée, sélectionner et confirmer par l'icône ✓ le profil souhaité.

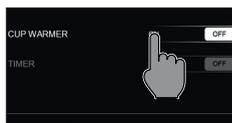
Chaque fois que la machine va se démarrer ou lorsque l'on appuie sur la touche HOME , le profil réglé va s'afficher.



Chauffe-tasses et minuterie

En sélectionnant CHAUFFE-TASSES ET MINUTERIE:

l'on peut activer ou désactiver le chauffe-tasses.



Une fois le chauffe-tasses activé, l'on peut régler une minuterie pour la mise en marche de la machine, en cliquant sur ON.



L'on peut activer jusqu'à 3 minuteries en cliquant sur la minuterie et en réglant l'heure et les jours de la semaine.

Une fois confirmés, par l'icône ✓, ces réglages seront mis à jour dans la minuterie et un carré vert va indiquer que la minuterie est active.

L'on pourra activer ou désactiver la minuterie en cliquant directement sur le carré.

Confirmer tous les réglages avant de quitter la fonction, en cliquant sur l'icône ✓.



Eco mode

La fonction ECO MODE permet d'économiser l'énergie et, si elle est activée, la machine se règle automatiquement comme indiqué ci-dessous:

- Chauffe-tasses OFF;
- Éclairage des touches OFF;
- Son des touches OFF;
- Délai avant le stand-by 15 min;
- Faible luminosité de l'écran (si pas touché).



Rétablissement des réglages d'usine

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



Compteur de boissons

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



Dureté de l'eau

Une fois la DURETÉ DE L'EAU sélectionnée, l'on peut sélectionner la valeur de la dureté de votre eau. Pour connaître la valeur correcte à régler, suivre les indications au chapitre "Mesure de la dureté de l'eau".



Filtre à eau

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



Minuterie stand-by

Une fois la MINUTERIE STAND-BY sélectionnée, l'on peut régler la minuterie en faisant défiler via l'écran tactile ou bien en utilisant le bouton.



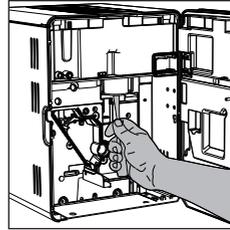
Nettoyage et entretien

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 indiqué 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.	Après avoir préparé une boisson à base de lait, la machine va assainir le circuit lait avec de la vapeur en fermant la buse de distribution de la carafe. Si l'assainissement n'est pas effectué immédiatement après la distribution de la boisson, il sera quand même effectué lorsque la buse de distribution de la carafe sera fermée. Un nettoyage rapide supplémentaire peut être effectué à tout moment par la fonction de NETTOYAGE RAPIDE dans l'espace dédié.
	Une fois par semaine.	Démonter la carafe à lait et nettoyer toutes les pièces à l'eau fraîche.
	Mensuellement	Lancer le cycle de NETTOYAGE PROFOND en suivant les instructions décrites au chapitre "Nettoyage profond de la carafe à lait". Pour ce cycle de nettoyage, utiliser le produit pour le nettoyage des circuits du lait "Milk circuit cleaner" de Philips.
Lance vapeur.	Après l'utilisation.	Nettoyer la lance vapeur à l'extérieur avec un chiffon humide et à l'intérieur par la touche PURGE  .
Groupe de distribution.	Une fois par semaine.	Retirer le groupe de distribution et le laver à l'eau fraîche.
	Selon le type d'utilisation.	Se référer au chapitre "Nettoyage et lubrification du groupe de distribution".
	Mensuellement.	Nettoyer le groupe de distribution avec les tablettes de dégraissage de Gaggia pour l'élimination des résidus huileux du café
Bac d'égouttement externe plein.	Lorsque l'indicateur rouge sort de la grille.	Vider le bac d'égouttement et le nettoyer à l'eau courante.
Bac d'égouttement interne plein.	Lorsque la machine le demande.	Vider le bac d'égouttement et le nettoyer à l'eau fraîche. Cette fonction doit être effectuée lorsque la machine est allumée.

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Réservoir à marc de café	Lorsque la machine le demande	Vider le réservoir à marc de café et le nettoyer à l'eau fraîche. 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 nettoyer à l'eau fraîche.
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.



Nettoyage de la carafe à lait

Assainissement avec de la vapeur

La machine effectue automatiquement une hygiénisation de la carafe en fermant la buse de distribution de la carafe. Le lait peut rester à son intérieur.



Nettoyage rapide

Le programme pour le nettoyage rapide prévoit le nettoyage de la buse de distribution du lait.

Pendant la procédure de nettoyage, l'on peut laisser le lait dans la carafe. Le programme peut être sélectionné par la touche **CLEAN/SET**  . Sélectionner NETTOYAGES , cliquer sur NETTOYAGE RAPIDE et suivre toutes les instructions affichées.



Nettoyage profond

Le programme pour le nettoyage profond de la carafe à lait prévoit un nettoyage profond de tout le circuit du lait, au moyen du produit pour le nettoyage des circuits du lait « Milk Circuit Cleaner » de Philips. Le programme peut être sélectionné par la touche **CLEAN/SET**  .

Sélectionner NETTOYAGES , cliquer sur NETTOYAGE PROFOND et suivre les instructions affichées.



Nettoyage des composants de la carafe à l'eau fraîche

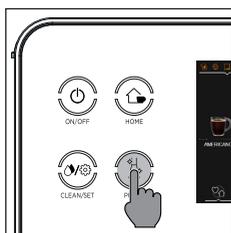
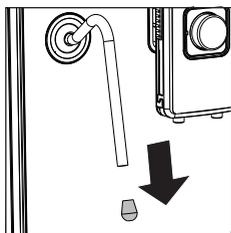
Pour nettoyer minutieusement la carafe à lait, il faut démonter toutes ses parties et la nettoyer à l'eau fraîche, en suivant les passages indiqués ci-dessous :

- 1 Tourner la buse de distribution de la carafe dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole ☕ (fig. 01).
- 2 Appuyer sur les touches de décrochage pour retirer le couvercle (fig. 02).
- 3 Tourner la buse de distribution de la carafe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole ● (fig. 03).
- 4 Retirer le connecteur qui doit être inséré dans la machine (fig. 04).
- 5 Retirer la buse de distribution de la carafe (fig. 05).
- 6 Retirer le tuyau d'aspiration du lait (fig. 06).
- 7 Retirer le support extérieur en le tirant (fig. 07).
- 8 Retirer le support intérieur (fig. 08).
- 9 Nettoyer toutes les parties à l'eau tiède.
- 10 Réassembler toutes les parties en appliquant les opérations dans le sens inverse.

Nettoyage de la lance vapeur

Après chaque émulsion de lait :

- 1 Nettoyer la lance vapeur avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus profond, dévisser la buse et la nettoyer à l'eau courante.
- 2 Appuyer sur la touche **PURGE**  et laisser la vapeur s'échapper pour nettoyer la lance vapeur des résidus de lait éventuels.

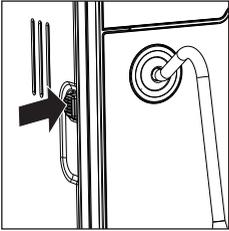


Nettoyage du groupe de distribution

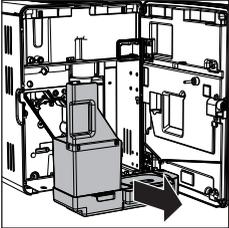
Attention: ne pas laver le groupe de distribution au lave-vaisselle et ne pas utiliser de produits vaisselle ou autres détergents, car cela pourrait entraîner un dysfonctionnement du groupe de distribution et de nuire au goût du café.

Enlèvement du groupe de distribution

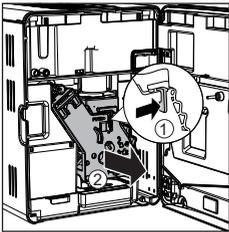
- 1 Éteindre la machine et débrancher le câble d'alimentation.
- 2 Appuyer sur la touche située sur le côté gauche de la machine et fermer le volet de service.



- 3 Retirer le bac d'égouttement interne et le réservoir à marc.

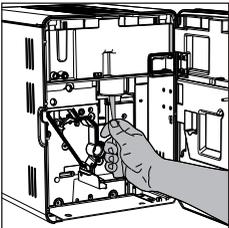


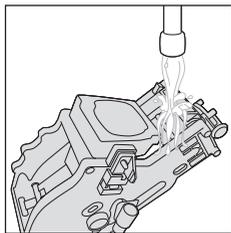
- 4 Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe de distribution (2) pour le retirer de la machine.



Nettoyage du groupe de distribution à l'eau fraîche

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





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

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

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

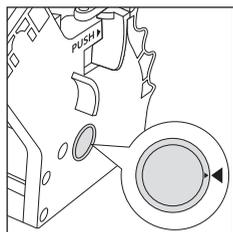
Attention: pour le nettoyage, n'utiliser que des tablettes Gaggia pour l'élimination des résidus huileux du café.

- 1 Placer un récipient sous la buse de distribution du café.
- 2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SET**  et sélectionner NETTOYAGE  affiché.
- 3 Sélectionner NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION et appuyer sur la touche **START/STOP**  pour lancer la procédure de nettoyage.
- 4 Suivre les instructions affichées pour nettoyer correctement le groupe de distribution.
- 5 La procédure va durer 5 minutes environ et l'on peut appuyer sur la touche **START/STOP**  pour l'interrompre et la redémarrer..

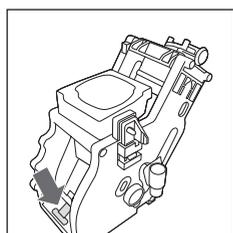


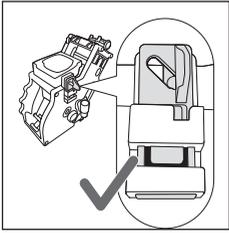
Remise en place du groupe de distribution

- 1 Avant de remettre en place le groupe de distribution dans la machine, s'assurer que les deux repères jaunes sur le côté coïncident. Dans le cas contraire, effectuer le passage indiqué ci-dessous:



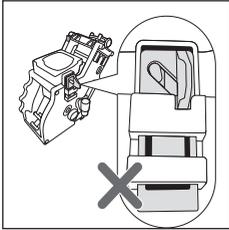
S'assurer que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution.





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

Attention: ne pas appuyer sur le levier PUSH.

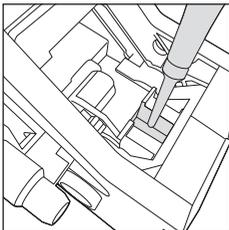
- 4 Introduire le bac d'égouttement interne et le réservoir à marc.
- 5 Fermer le volet de service.

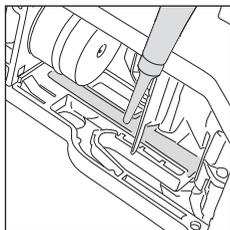
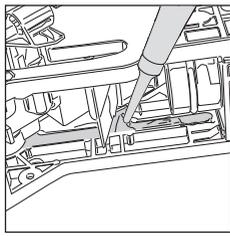
Lubrification du groupe de distribution

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 sous l'eau à l'eau fraîche").
- 3 Appliquer une fine couche du 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 en place le groupe de distribution (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.

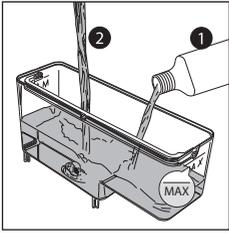
N'utiliser que la solution détartrante Gaggia, qui a été conçue pour garantir le rendement optimal de la machine. L'utilisation de tout autre produit pourrait endommager la machine et laisser des résidus dans l'eau. Si aucun détartrage de la machine n'est effectué, la garantie sera invalidée.



- 1 Appuyer sur la touche **CLEAN/SET**  et sélectionner **NETTOYAGE**  affiché ou l'on peut aussi y accéder via les notifications.
 - Appuyer sur l'icône **DÉTARTRAGE** et ensuite sur la touche **START/STOP** .



- 2 Retirer le bac d'égouttement interne et le réservoir à marc de café, les vider et les remettre en place dans la machine.
- 3 Tourner le bouton de l'Espresso + System à fond, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 4 Retirer et vider le réservoir à eau. Retirer ensuite le filtre INTENZA+, si présent.



- 5 Verser le flacon complet de solution détartrante Gaggia dans le réservoir à eau, le remplir d'eau jusqu'au niveau MAX et le remettre en place dans la machine.
- 6 Remplir d'eau la moitié de la carafe à lait et l'introduire dans la machine.
- 7 Suivre les instructions affichées pour lancer la procédure de détartrage. Cette procédure dure environ 25 minutes et se base sur 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 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 sur la touche **ON/OFF** ⏻ du bandeau de commande. Si la procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée, procéder comme indiqué ci-dessous:

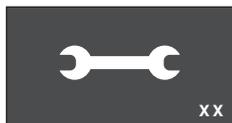
- 1 Vider le réservoir à eau et le rincer soigneusement.
- 2 Remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et rallumer la machine. La machine se réchauffe et effectue un cycle de rinçage automatique.
- 3 Avant de préparer toute boisson, effectuer un cycle de rinçage manuel, comme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

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

Signification des codes d'erreur

Certains codes d'erreur susceptibles d'apparaître sur l'afficheur sont indiqués ci-dessous, avec leur signification et la solution au problème. Si les solutions indiquées sont inefficaces (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 dans le pays de l'utilisateur.

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 au moyen du 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 en utilisant l'interrupteur principal. Retirer le groupe de distribution et le nettoyer soigneusement. (Consulter le chapitre "Nettoyage du groupe de distribution").
		Le groupe de distribution n'est pas placé correctement.	Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal. Retirer le groupe de distribution et le remettre en place. S'assurer que le groupe de distribution se trouve dans la 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 en place plusieurs fois le réservoir dans la machine. Veiller à l'introduire correctement dans la machine. Vérifier que le compartiment du réservoir à eau est propre.
			En présence d'un filtre "INTENZA+": retirer le filtre du réservoir à eau et le secouer pour éliminer tout l'air du filtre. Ensuite, remettre en place 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, consulter le site www.gaggia.com ou www.gaggia.it. pour obtenir une liste des questions fréquentes ou contacter le Centre d'assistance après-vente ou les revendeurs dans le pays de l'utilisateur.

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.	Garder la touche ON/OFF enfoncée pendant quelques secondes.
Le bac d'égouttement interne 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 par le système interne directement dans le bac d'égouttement.	Vider le bac d'égouttement interne lorsque la machine le demande.
L'indicateur rouge « bac d'égouttement plein » est bloqué.	Le bac d'égouttement externe doit être nettoyé.	Nettoyer le bac d'égouttement externe et la partie sous l'indicateur à l'eau courante et avec un peu de liquide vaisselle.
L'alarme « Vider le réservoir à marc de café » reste allumée.	Le réservoir à marc de café a été vidé lorsque la machine était éteinte ou a été réintroduit trop rapidement.	Vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée et attendre toujours environ 5 secondes avant de le remettre en place. Le compteur sera donc remis à zéro.
La machine demande de vider le réservoir à marc de café, même si ce dernier n'est pas plein.	Le réservoir à marc de café a été remis en place trop rapidement.	Vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée et attendre toujours environ 5 secondes avant de le remettre en place. Le compteur de marc de café est ainsi remis à zéro et le nombre de marc de café est compté correctement.
Le réservoir à marc de café est trop plein et l'alarme « Vider le réservoir à marc de café » ne s'est pas affiché à l'écran.	Le bac d'égouttement interne a été vidé, sans que le réservoir à marc de café ne soit vidé aussi.	Lorsque que l'on retire le bac d'égouttement interne, vider aussi le réservoir à marc de café, même s'il est presque vide. Ainsi faisant, le compteur de marc de café est remis à zéro et le nombre de marc de café est compté correctement.
	Le réservoir à marc de café a été vidé lorsque la machine était éteinte.	Vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée.
Impossible de retirer le groupe de distribution.	Le groupe de distribution ne se trouve pas dans la position correcte.	Pour régler de nouveau la machine: fermer le volet de service, éteindre et rallumer la machine, puis attendre qu'elle soit prête à l'emploi. Essayer de nouveau d'enlever le groupe de distribution.

Problème	Cause	Solution
Impossible d'introduire 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 remis en place. 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: insérer le réservoir à marc de café et le bac d'égouttement interne, sans insérer le groupe de distribution. Fermer le volet de service et débrancher la fiche de la prise. Brancher de nouveau la fiche, rallumer la machine, puis essayer de réintroduire le groupe de distribution.
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.
	L'Espresso plus System n'est pas dans la position correcte.	Régler le bouton sur l'espace qui, sur l'écran, indique un café plus intense et une crème plus riche.
	La conduite de sortie du café est bloquée.	Nettoyer la conduite de sortie du café à l'aide d'une petite cuillère, comme indiqué dans le chapitre "Nettoyage du groupe de distribution à l'eau fraîche".
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".
	Les tasses ne sont pas chaudes.	Réchauffer les tasses en utilisant le chauffe-tasses.
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 et laver le groupe de distribution.
	La buse de distribution du café est bouchée.	Distribuer un café allongé prémoulu, sans ajouter le café prémoulu.
	Les buses de la buse de distribution du café sont bouchées.	Nettoyer les buses 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 et laver le groupe de distribution.
	Les buses de la buse de distribution du café sont bouchées.	Nettoyer les buses 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.
L'alarme « Fermer les couvercles du réservoir à café en grains » reste allumée.	Le couvercle pour préserver l'arôme n'a pas été inséré.	Insérer le couvercle pour préserver l'arôme avant de fermer le couvercle du réservoir à café en grains.

Problème	Cause	Solution
Les modifications apportées aux réglages de la machine ne sont pas mises en œuvre.	Les modifications concernant les réglages de la durée stand-by, du chauffe-tasses et de la minuterie, ainsi que du son des touches ont été apportées lorsque l'ECO MODE était activé.	Désactiver la fonction ECO MODE pour la mise en œuvre des modifications demandées.
Le lait ne fait pas de mousse.	La buse de distribution du lait est sale, la carafe n'est pas bien introduite ou n'a pas été assemblées dans toutes ses parties.	Nettoyer la carafe en suivant les indications du chapitre "Nettoyage profond de la carafe à lait à l'eau fraîche" et s'assurer de la positionner et de l'introduire correctement. Vérifier que tous les composants ont été correctement assemblés.
	La buse de la lance vapeur est bouchée.	Laver la buse à l'eau courante et nettoyer le circuit par la touche PURGE  .
	Le type de lait utilisé ne convient pas l'émulsion, comme le lait de riz ou de coco.	Selon le type de lait, la quantité et la qualité de la mousse produite diffèrent.
Il n'est pas possible d'introduire le filtre "INTENZA+."	Il faut faire sortir l'air du filtre.	Laisser les bulles d'air s'échapper du filtre.
	Le réservoir contient encore de l'eau.	Vider le réservoir à eau avant d'installer le filtre.
	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 comme le paragraphe "Remplacement du filtre à eau INTENZA+" l'indique.
Il y a de l'eau sous la machine.	Le bac d'égouttement interne n'a pas été inséré.	Insérer le bac d'égouttement.
La machine ne répond pas aux commandes et l'écran affiche DEMO.	L'on est entré par erreur en mode DEMO, réservé aux revendeurs, via une combinaison de touches.	Quitter ce mode par la combinaison de touches (ON/OFF)  - HOME  - CLEAN/SET  - PURGE  .
La machine ne nécessite pas de sauvegarde via la fonction MEMO.	L'on est en train de distribuer depuis la page-écran HOME et non depuis celle des PROFILS.	Il faut distribuer depuis la page-écran des PROFILS pour pouvoir utiliser la fonction MEMO.

Accessoires GAGGIA

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



Détartrant



Filtre à eau INTENZA+



Tablettes de dégraissage



Milk circuit cleaner (Philips)



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

Données techniques

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans le volet de service
Matériau du corps	Thermoplastique / Métal / Verre
Dimensions	282 x 385 x 428 mm
Poids	13,8 kg
Longueur du câble	1 200 mm
Bandeau de commande	En façade
Dimensions des tasses	Jusqu'à 110 mm avec la buse de distribution insérée, sans 155 mm
Réservoir à eau	1,6 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café en grains	350 g
Capacité du réservoir à marc de café	14
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Chaudière Inox
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

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



421946509672

COD.

- Rev.00 - 05/12/22

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO