



# GAGGIA

## MILANO



ENGLISH

FRANÇAIS

## GAGGIA CADORNA PRESTIGE

RI9604 (SUP 049EU)

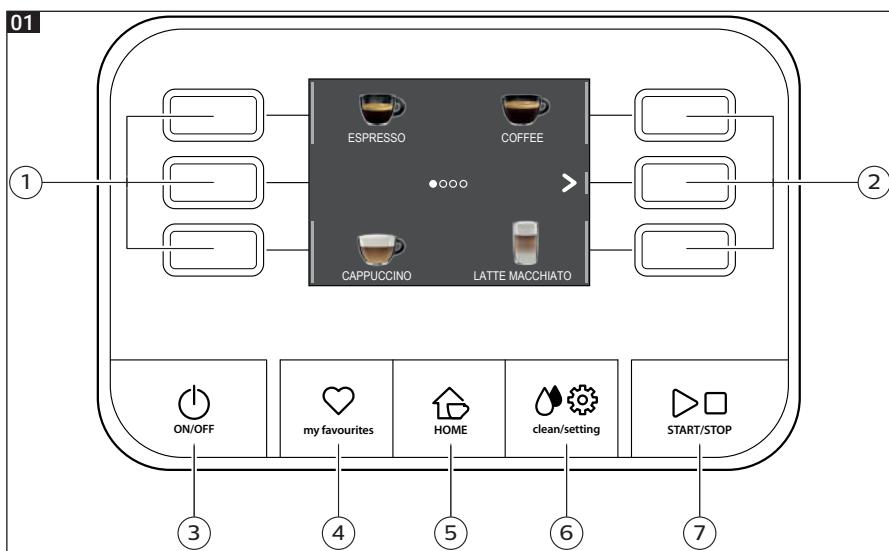
Operating instructions  
Mode d'emploi

CE





## Control panel / Bandeau de commande



## Beverage menu / Menu des boissons

**Ristretto**  
Coffee / Café 30 ml



**Cortado**  
Coffee / Café 40 ml  
Milk / Lait 30 ml



**Espresso**  
Coffee / Café 40 ml



**Flat white**  
Coffee / Café 40x2 ml  
Milk / Lait 80 ml



**Espresso lungo**  
Coffee / Café 80 ml



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



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



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



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



**Latte macchiato XL**  
Milk / Lait 300 ml  
Coffee / Café 50 ml



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



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



**Cappuccino XL**  
Milk / Lait 180 ml  
Coffee / Café 70 ml

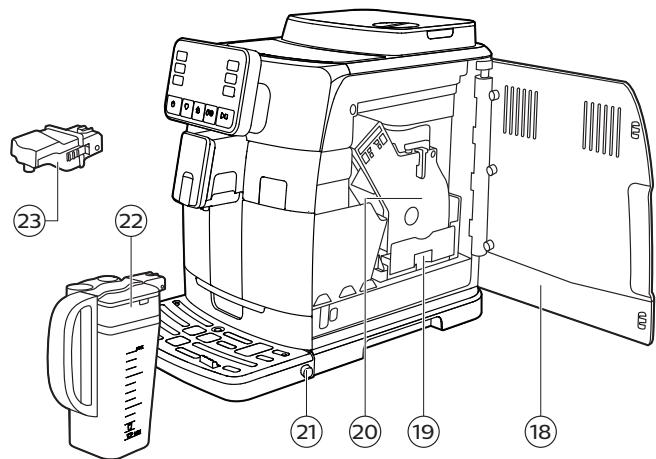
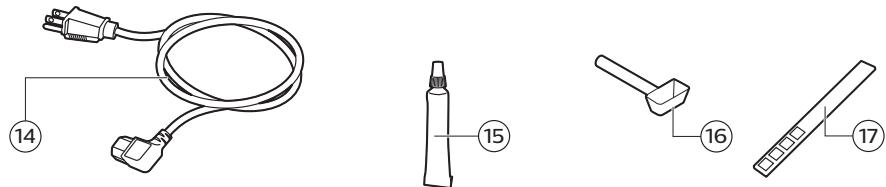
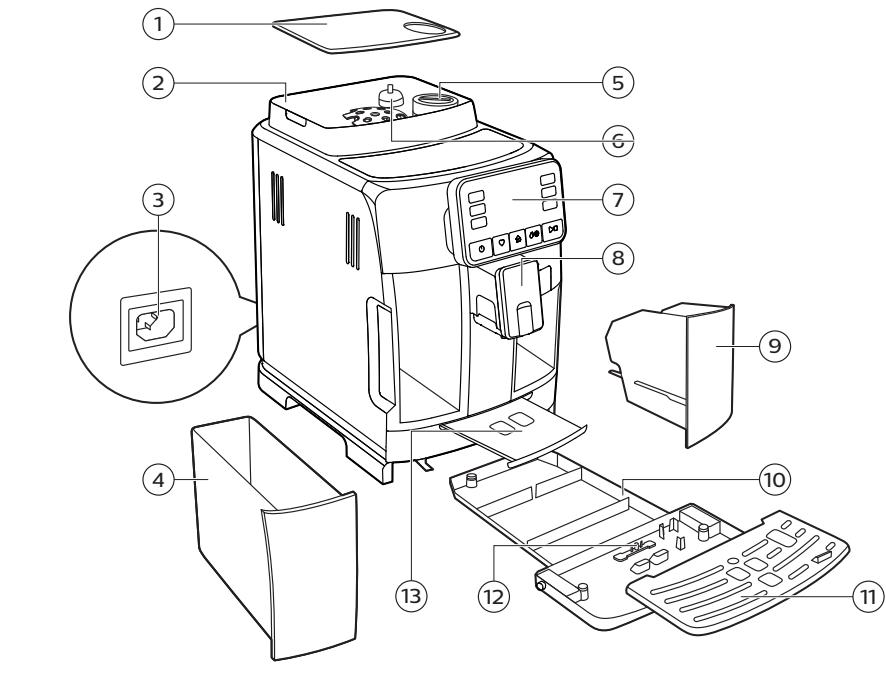


**Hot water / Eau chaude**  
Water / Eau 150 ml



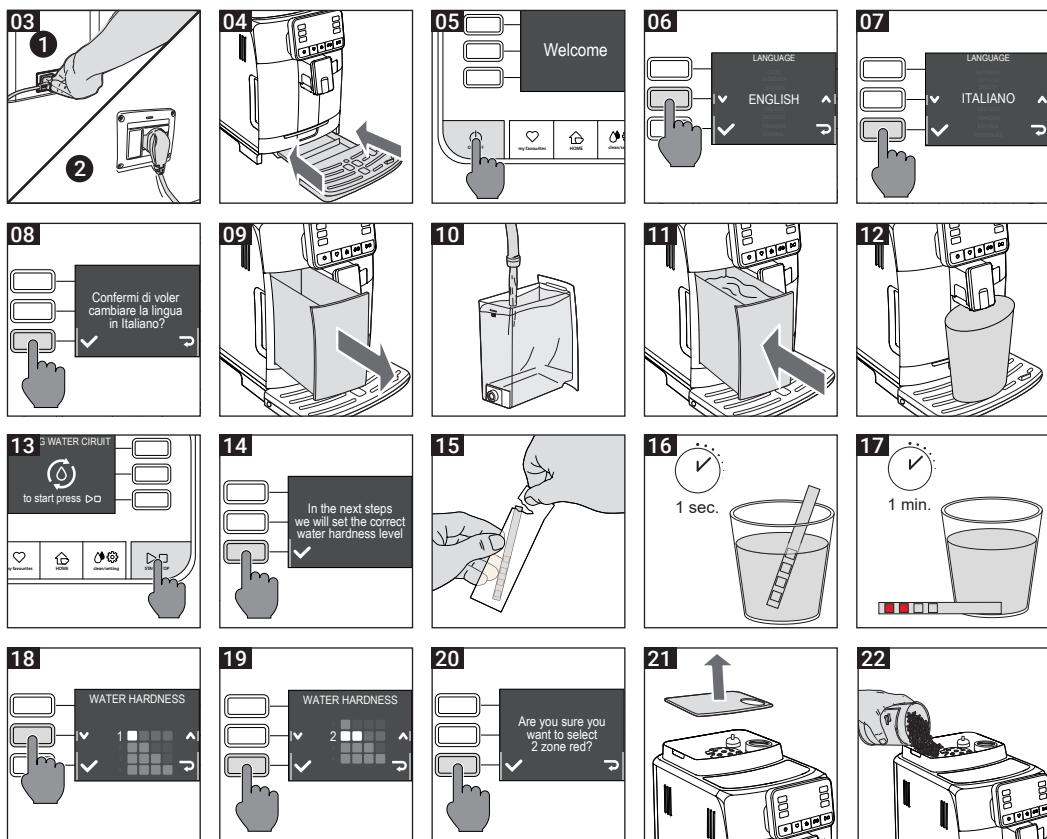


02

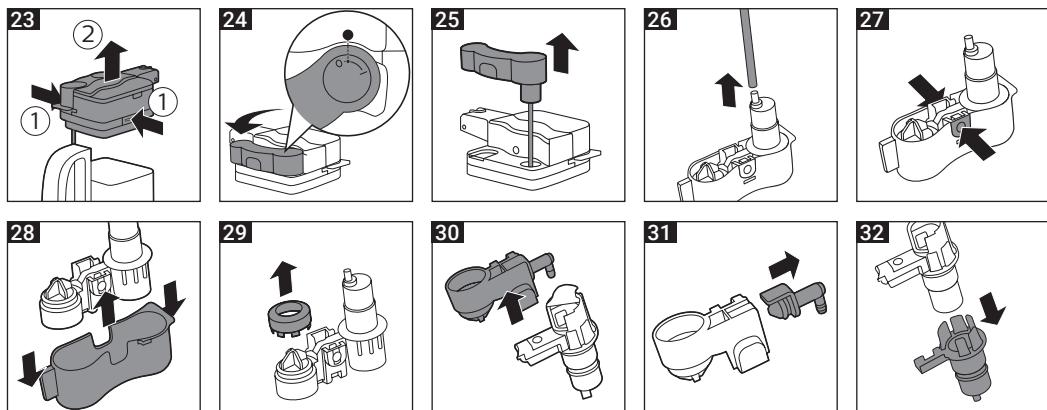




## First installation / Première installation



## Milk carafe / Carafe à lait





# Table des matières

Informations de sécurité importantes	43
Vue d'ensemble de la machine (Fig. 2)	46
Bandeau de commande et afficheur	47
Vue d'ensemble du bandeau de commande (fig. 1)	47
Touches multifonction	47
Première installation	48
Cycle de rinçage manuel	48
Mesure de la dureté de l'eau	49
Filtre à eau INTENZA+	49
Installation du filtre à eau INTENZA+	50
Remplacement du filtre à eau INTENZA+	50
Types de boisson	51
Espresso tray	52
Distribution du café	52
Distribution de café avec du café en grains	52
Distribution de café avec du café prémoulu	53
Préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné	53
Remplissage de la carafe à lait	53
Introduction de la carafe à lait	54
Enlèvement de la carafe à lait	54
Distribution des boissons à base de café et de lait émulsionné	55
Distribution d'eau chaude	56
Personnalisation des boissons et création des profils	57
Personnalisation des boissons	57
Création d'un profil	58
Réglage du degré de mouture	59
Nettoyage et entretien	60
Tableau des opérations de nettoyage	60
Nettoyage de la carafe à lait	61
Nettoyage du groupe de distribution	62
Lubrification du groupe de distribution	65
Détartrage	66
Procédure de détartrage	66
Que faire en cas d'interruption de la procédure de détartrage	67
Réglages divers	67
Langue	67
Filtre à eau	68
Minuteur stand-by	68
Dureté de l'eau	68
Unité de mesure	68
Compteur de boissons	68
Rétablir les réglages d'usine	68
Signification des codes d'erreur	69
Dépannage	70
Accessoires GAGGIA	72
Données techniques	73



# IMPORTANT

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

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

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS



# PRÉCAUTIONS

La machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'usager, 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'usager. 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.
- Détartrerez 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.

## Champs électromagnétiques (CEM)

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

## Recyclage



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

## Garantie et assistance

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

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



Félicitations pour l'achat de Gaggia Cadorna Prestige !

Cette machine garantit une grande facilité d'utilisation et toujours d'excellents résultats. Grâce à son interface intuitive, l'utilisateur pourra choisir parmi 14 boissons différentes, les personnaliser et les sauvegarder dans les 4 profils disponibles, afin de les retrouver à chaque utilisation.

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

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

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

1	Couvercle du réservoir à café en grains	13	Espresso tray
2	Réservoir à café en grains	14	Câble d'alimentation
3	Prise cordon d'alimentation	15	Lubrifiant
4	Réservoir à eau	16	Mesure à café prémoulu
5	Compartiment café prémoulu	17	Testeur de la dureté de l'eau
6	Bouton de réglage du moulin à café	18	Volet d'entretien
7	Bandeaup de commande	19	Tiroir à résidus de café
8	Buse de distribution du café réglable	20	Groupe de distribution
9	Réservoir à marc de café	21	Touches de décrochage du bac d'égouttement
10	Bac d'égouttement	22	Carafe à lait
11	Couvercle du bac d'égouttement	23	Buse de distribution de l'eau
12	Indicateur bac d'égouttement plein		



# Bandeau de commande et afficheur

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

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

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

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

## Touches multifonction

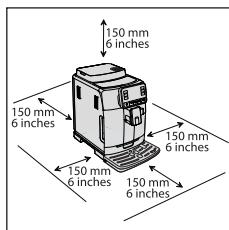
Les touches multifonction situées des deux côtés de l'afficheur permettent de sélectionner la fonction ou la boisson à laquelle elles se réfèrent au moment spécifique.



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



## Première installation



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

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

### Cycle de rinçage manuel

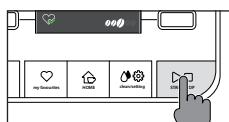
Lors de la première installation ou si la machine n'a pas été utilisée pendant longtemps, effectuer un cycle de rinçage manuel.



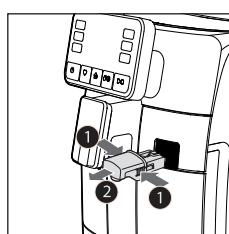
- 1 Mettre un récipient sous la buse de distribution du café, faire défiler les pages et sélectionner un « ESPRESSO LUNGO ».



- 2 Appuyer sur la touche « », sans ajouter de café 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 Mettre le récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude et sélectionner la boisson « HOT WATER ».

- 6 Appuyer sur la touche **START/STOP ▶□** pour commencer la distribution.

- 7 Vider le récipient et répéter les passages de 5 à 7, jusqu'à ce que le réservoir à eau soit vide.

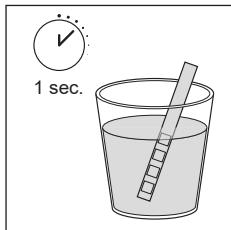
- 8 À la fin de cette opération, remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau maxi. La machine est maintenant prête à l'emploi.



## Mesure de la dureté de l'eau

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

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



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

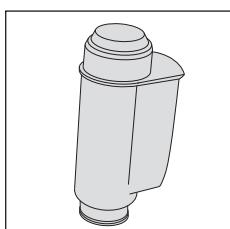
Nombre de carrés rouges	Valeur à régler	Dureté de l'eau	INTENZA+
	1	eau très douce	A
	2	eau douce	A
	3	eau dure	B
	4	eau très dure	C

## Filtre à eau INTENZA+

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

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

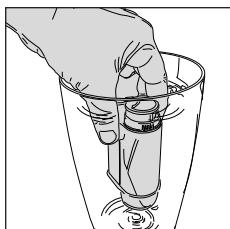
Le filtre à eau INTENZA+ prévient la formation de dépôts de minéraux et améliorer la qualité de l'eau.



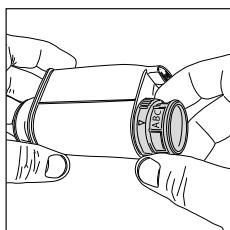


## Installation du filtre à eau INTENZA+

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



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



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

**A** = eau douce – correspond à 1 ou 2 carrés

**B** = eau dure (standard) – correspond à 3 carrés

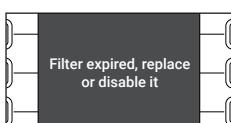
**C** = eau très dure – correspond à 4 carrés

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

Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** , sélectionner « RÉGLAGES » et, après avoir accédé au menu des réglages, sélectionner « 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+

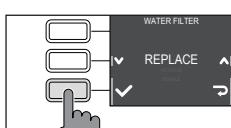
Lorsque le filtre à eau INTENZA+ est épuisé, un message d'avertissement est affiché.

1 Pour remplacer ou désactiver le filtre, appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** puis sur la touche « RÉGLAGES ».

2 Sélectionner « FILTRE À EAU ».

3 Sélectionner REMPLACER ou DÉSACTIVER et confirmer avec la touche « ».

Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.



**Remarque** : Si l'on ne remplace pas le filtre, sélectionner « DÉSACTIVER » pour désactiver le filtre.

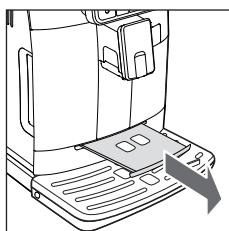


## Types de boisson

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



## Espresso tray



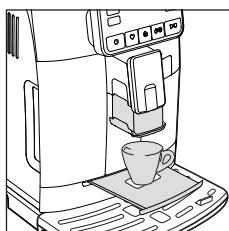
Cette machine a été conçue pour garantir la préparation de boissons impeccables, qu'il s'agisse de l'expresso traditionnel ou de beaucoup d'autres boissons disponibles. Si vous souhaitez déguster un expresso italien comme le veut la tradition, avec une délicieuse couche de crème naturelle en surface, nous vous conseillons d'utiliser l'« Espresso tray », spécifiquement conçu et intégré dans la machine. 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.

## Distribution du café

### Distribution de café avec du café en grains

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

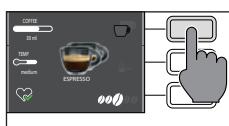
**Conseil :** pour obtenir un café plus chaud, préchauffer les tasses avec de l'eau chaude.



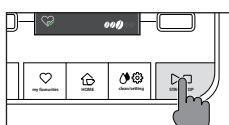
- 1 Extraire l'espresso tray, mettre une petite tasse sous la buse de distribution du café, lever ou baisser cette dernière selon la taille de la tasse utilisée. Appuyer sur la touche **HOME** pour accéder au menu des boissons.



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



- 3 Une fois que le café souhaité a été sélectionné, appuyer sur la touche « » pour distribuer deux tasses simultanément (sauf pour l'AMERICANO).



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

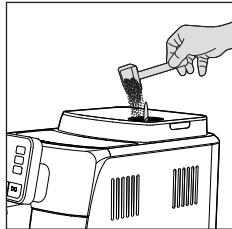
**Remarque :** il est possible d'interrompre la distribution à tout moment. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur la touche **START/STOP ▶□**.

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



## Distribution de café avec du café prémoulu

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



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

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

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

- Appuyer sur la touche « ☕ ».

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

**Remarque :** cette fonction n'est pas disponible pour FLAT WHITE.

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

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

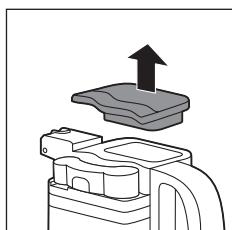
**Remarque :** il est possible d'interrompre la distribution à tout moment. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur la touche **START/STOP ▶□**.

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

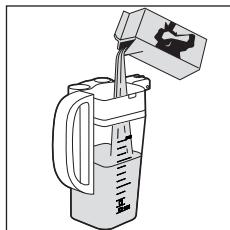
### Remplissage de la carafe à lait

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

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



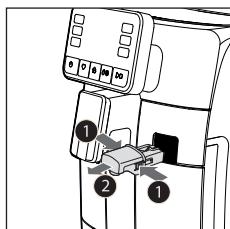
- Soulever le couvercle de l'unité de distribution du lait.



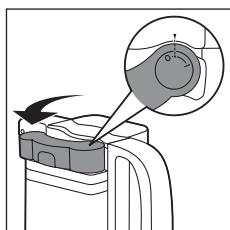
- 2 Verser le lait dans la carafe : le lait doit être compris entre les niveaux minimum (MIN) et maximum (MAX) indiqués sur la carafe. Replacer le couvercle.

## Introduction de la carafe à lait

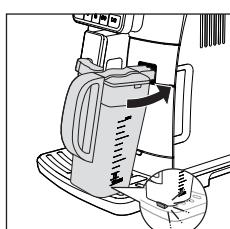
Si elle est installée, retirer la buse de distribution d'eau :



- 1 Appuyer sur les deux boutons latéraux pour décrocher la buse de distribution (1) et la soulever légèrement. Tirer la buse de distribution de l'eau pour l'enlever (2).



- 2 Placer la buse de distribution de la carafe à lait en position « I ».



- 3 L'incliner légèrement et l'introduire complètement dans les glissières de la machine, 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 plaque située dans le bac d'égouttement se décroche. Ensuite la retirer.



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

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

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

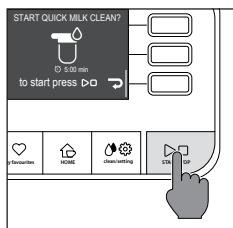
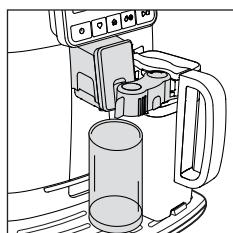
- 1 Appuyer sur la touche **HOME** ⌂ et choisir la boisson que l'on désire dans le menu.
  - Appuyer sur la touche de la boisson désirée et placer une tasse ou un verre ayant les bonnes dimensions sous la buse de distribution du café et la buse de distribution de la carafe.
  - Appuyer sur la touche **START/STOP** ▶□ pour commencer la distribution de la boisson sélectionnée.
- 2 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 la boisson avant la distribution, se référer au chapitre « Personnalisation des boissons ».

- 3 Après chaque préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné, on pourra effectuer la procédure de nettoyage rapide de la carafe dans un délai de 10 secondes. La procédure pourra dans tous les cas être effectuée à un moment ultérieur, en accédant au menu du nettoyage par l'intermédiaire de la touche **CLEAN/SETTING** ⌂. Suivre les instructions indiquées sur l'afficheur. La procédure de nettoyage pourra également être effectuée avec le lait dans la carafe.

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

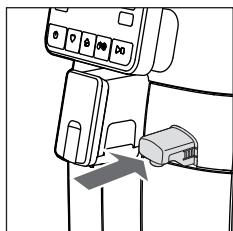
Appuyer sur la touche **START/STOP** ▶□ pour confirmer ou sur la touche « ↗ » pour l'effectuer à un moment ultérieur.





## Distribution d'eau chaude

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



- 1 Introduire la buse de distribution de l'eau chaude.



- 2 Appuyer sur la touche **HOME** , faire défiler les différentes pages-écran au moyen des touches vertes « < » et « > » et sélectionner « EAU CHAUDE ».

**Attention :** sélectionner la boisson « EAU CHAUDE » sur la page-écran HOME uniquement lorsque la buse de distribution d'eau chaude est installée.



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

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

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





# Personnalisation des boissons et création des profils

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

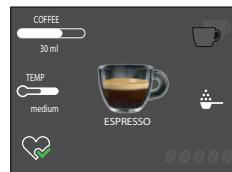
## Personnalisation des boissons

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

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

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

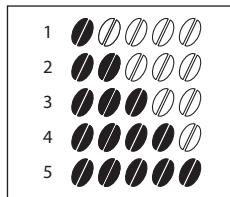
**Remarque :** cette fonction ne permet de distribuer qu'un seul café à la fois.



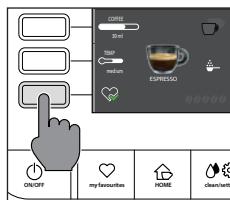


- 8 Pour modifier l'intensité de l'arôme, appuyer sur la touche « ». À chaque pression, l'intensité de l'arôme change d'un degré. L'afficheur montre l'intensité sélectionnée.

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



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

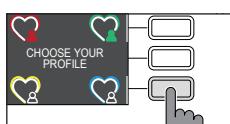


- 9 Une fois que la boisson a été personnalisée selon son propre goût, elle peut être mémorisée dans l'un des profils en appuyant sur la touche « ».
- 10 Sélectionner ensuite l'un des 4 profils disponibles dans lequel on souhaite mémoriser la boisson.

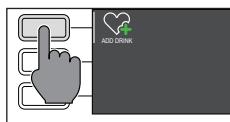
## Création d'un profil

Un profil peut être créé de deux façons différentes :

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



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



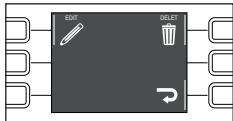
- 3 Appuyer sur la touche « **AJOUTER BOISSON** ».
- 4 Les pages-écrans des boissons seront affichées. Sélectionner la boisson à mémoriser dans le profil et la personnaliser en suivant la procédure décrite au chapitre « Personnalisation des boissons », du point 3 au point 8.
- 5 Appuyer sur la touche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



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



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



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

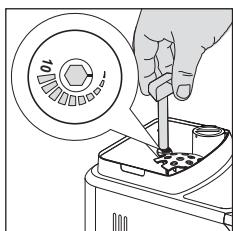
**Remarque :** Lorsqu'on est dans le menu HOME il est impossible de mémoriser la boisson en appuyant sur la touche MY FAVOURITES , mais uniquement sur la touche « », sans quoi les réglages qu'on vient de faire seront perdus.

## Réglage du degré de mouture

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

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

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



- 1 Mettre une tasse sous la buse de distribution du café.
- 2 Ouvrir le couvercle du réservoir à café en grains.
- 3 Distribuer un expresso selon la procédure décrite au chapitre « Distribution de café avec du café en grains ».
- 4 Pendant que la machine moud le café, insérer l'extrémité de la poignée de la mesure à café préémoulu dans le bouton de réglage du moulin à café, qui se trouve dans le réservoir à café en grains. Utiliser la poignée de la mesure pour presser et tourner le bouton à gauche ou à droite d'un cran à la fois.

- 5 On peut choisir parmi 10 degrés de mouture différents. Plus le cran est petit, plus le café est fort et corsé.

**Remarque :**

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



## Nettoyage et entretien

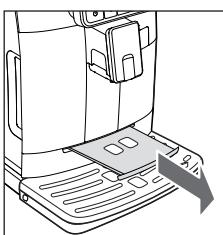
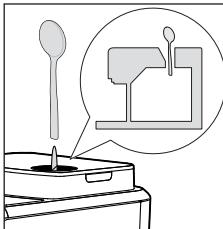
Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine dans des conditions optimales et garantissent un café excellent, un débit constant et une excellente mousse de lait. Consulter le tableau ci-dessous pour savoir quand et comment nettoyer toutes les pièces amovibles de la machine. Pour plus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

### Tableau des opérations de nettoyage

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Carafe à lait	Après l'utilisation	Après la préparation d'une boisson à base de lait, lancer le cycle de « NETT. RAP. » en suivant les instructions de la machine.
	Tous les jours	Nettoyer le récipient et le tuyau d'aspiration du lait comme le décrit le chapitre « Nettoyage minutieux de la carafe à lait sous l'eau courante », en suivant les 4 premiers points et le point 11.
	Une fois par semaine	Démonter la carafe à lait et nettoyer toutes les pièces sous l'eau courante.
	Mensuellement	Lancer le cycle de « NETT. PROFOND » en suivant les instructions décrites au chapitre « Nettoyage minutieux de la carafe à lait sous l'eau courante ». Pour ce cycle de nettoyage, utiliser le produit pour le nettoyage des circuits du lait « Milk Circuit cleaner » di Philips.
Groupe de distribution	Une fois par semaine	Retirer le groupe de distribution et le laver à l'eau courante.
	Selon le type d'utilisation	Voir le chapitre « Nettoyage et lubrification du groupe de distribution ».
	Mensuellement	Nettoyer le groupe de distribution avec les tablettes de dégraissage Gaggia pour l'élimination des résidus huileux du café
Bac d'égouttement plein	Dès que l'indicateur rouge dépasse la grille du bac d'égouttement	Vider le bac d'égouttement et le nettoyer sous l'eau courante.
Réservoir à marc de café	Dès que la machine le requiert	Vider le réservoir à marc de café et le nettoyer sous l'eau courante. S'assurer que la machine est allumée pendant cette opération, sans quoi le réservoir à marc ne se remet pas à zéro.
Réservoir à eau	Une fois par semaine	Le laver à l'eau courante.



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.
Espresso tray	Selon le type d'utilisation	Retirer l'espresso tray et le nettoyer à l'eau courante. Il peut également être lavé au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.



## Nettoyage 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 approfondi. Les deux programmes peuvent être sélectionnés par l'intermédiaire de la touche **CLEAN/SETTING** , en appuyant ensuite sur la touche « NETTOYAGE ».

Le nettoyage rapide est également proposé à la fin de la distribution des boissons à base de lait. Suivre les instructions apparaissant sur l'afficheur pour les deux programmes.

- Programme pour le nettoyage rapide

Le programme pour le nettoyage rapide prévoit le nettoyage de la buse de distribution du lait. Durant la procédure de nettoyage, il sera également possible de laisser le lait dans la carafe.

- Programme pour le nettoyage approfondi de la carafe

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



## Nettoyage minutieux de la carafe à lait sous l'eau courante

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

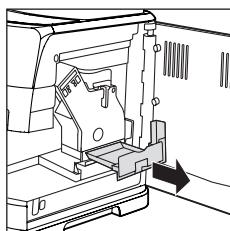
- 1 Appuyer sur les touches de décrochage pour retirer le couvercle (Fig. 23).
- 2 Tourner la buse de distribution de la carafe à lait en position « ● » (fig. 24).
- 3 Soulever la buse de distribution du lait du couvercle (fig. 25).
- 4 Enlever le tuyau d'aspiration du lait (fig. 26).
- 5 Appuyer sur le bouton marqué par une flèche pour débloquer le couvercle de la buse de distribution du lait (fig. 27).
- 6 Pour retirer le couvercle, presser légèrement sur les côtés de la buse de distribution et tirer le couvercle vers le haut pour le retirer de la buse de distribution (fig. 28).
- 7 Enlever la bague de la buse de distribution de la carafe à lait (fig. 29).
- 8 Tirer l'unité de la mousse de lait vers le haut (fig. 30).
- 9 Tirer le support vers l'extérieur par rapport à l'unité de la mousse de lait (fig. 31).
- 10 Tirer le support vers l'extérieur et le séparer de la partie restante (fig. 32).
- 11 Nettoyer toutes les parties à l'eau tiède.
- 12 Réassembler toutes les parties en appliquant les opérations dans le sens inverse.

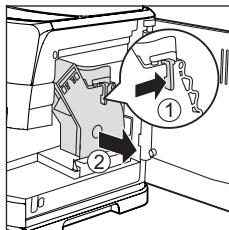
## Nettoyage du groupe de distribution

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

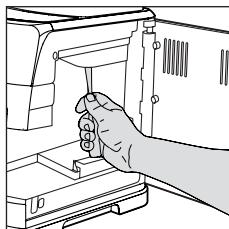
### Retrait du groupe de distribution

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



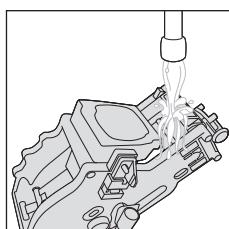


- 4 Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe de distribution (2) pour le retirer de la machine.



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

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



- 2 Rincer soigneusement le groupe de distribution avec de l'eau tiède. Nettoyer soigneusement le filtre supérieur.

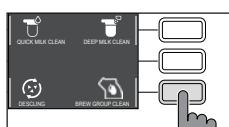
- 3 Laisser sécher le groupe de distribution à l'air libre.

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



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

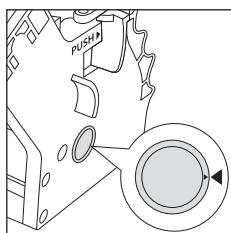
**Attention :** pour le nettoyage n'utiliser que des tablettes Gaggia pour l'élimination des résidus huileux du café.



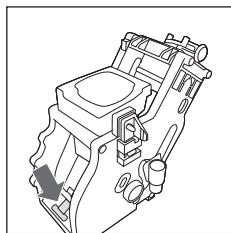
- 1 Mettre un récipient sous la buse de distribution du café.
- 2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.
- 3 Sélectionner « NETTOYER GROUPE DE DISTRIBUTION » et appuyer sur la touche **START/STOP** pour lancer la procédure de nettoyage.
- 4 Suivre les instructions affichées pour nettoyer correctement le groupe de distribution.
- 5 La procédure durera 5 minutes environ. Pour l'interrompre et la faire redémarrer, utiliser la touche **START/STOP** .



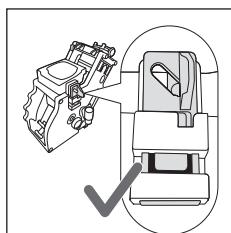
## Remise en place du groupe de distribution



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

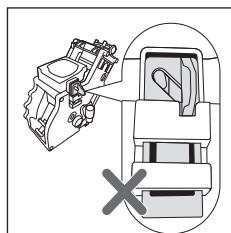


Vérifier que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution.



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

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



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

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

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

- Fermer le volet d'entretien.

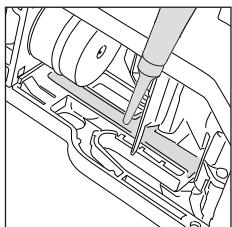
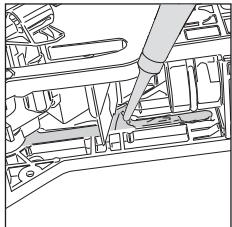
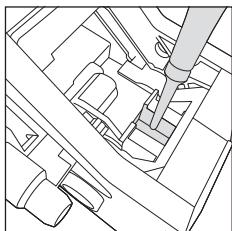


## Lubrification du groupe de distribution

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

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

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



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

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

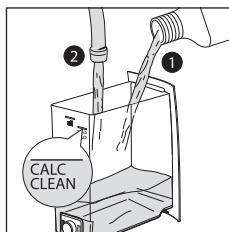
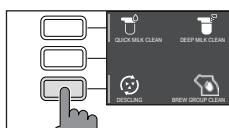


## Détartrage

### Procédure de détartrage

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

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



- 1 Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.
  - Appuyer sur la touche « DÉTARTRAGE » puis sur la touche **START/STOP ▶□**.
- 2 Retirer le bac d'égouttement et le réservoir à marc de café, les vider et les remettre en place dans la machine.
- 3 Retirer et vider le réservoir à eau. Enlever 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. Réinstaller donc le réservoir dans la machine.
- 5 Remplir d'eau la moitié de la carafe à lait et l'introduire dans la machine.
- 6 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.
- 7 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.
- 8 Installer de nouveau le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau.

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

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



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

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

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

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

## Réglages divers

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

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

### Langue

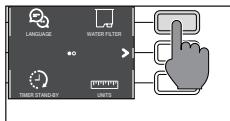
Dès que l'icône du réglage de la langue est sélectionnée, la liste des langues disponibles apparaît.

#### Langues disponibles

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

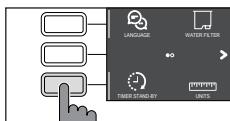


## Filtre à eau



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

## Minuteur stand-by

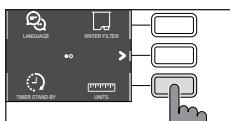


Après avoir sélectionné « MINUTEUR STAND-BY », on peut régler le minuteur sur une des options suivantes :

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

## Dureté de l'eau

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



## Unité de mesure

Sélectionner « UNITÉ DE MESURE » :

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

## 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.

## Rétablissement des réglages d'usine

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



## Signification des codes d'erreur



xx

Certains codes d'erreur susceptibles d'apparaître sur l'afficheur sont cités ci-après, avec leur signification et la solution au problème. Si les solutions indiquées sont inefficaces (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](http://www.gaggia.com) ou [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it).

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



## Dépannage

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

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



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



Problème	Cause	Solution
Le lait ne mousser pas.	La buse de distribution du lait est sale ou la carafe n'est pas bien introduite. Il se pourrait également que toutes les parties de la carafe du lait n'ait pas été assemblées.	Nettoyer la carafe en suivant les indications du chapitre « Nettoyage minutieux de la carafe à lait sous l'eau courante » et s'assurer de la positionner et l'introduire correctement. Vérifier que tous les composants ont été correctement assemblés.
Il n'est pas possible d'introduire le filtre « INTENZA+ ».	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 faut faire sortir l'air du filtre.	Le réservoir contient encore de l'eau.	Laisser les bulles d'air s'échapper du filtre.
Il n'y a pas de joint en caoutchouc dans le filtre « INTENZA+ ».	Il n'y a pas de joint en caoutchouc dans le filtre « INTENZA+ ».	Vérifier l'emballage et installer le joint dans le filtre « INTENZA+ ».
Il y a de l'eau sous la machine.	Le bac d'égouttement est trop plein et a débordé.	Vider le bac d'égouttement dès que l'indicateur est visible à travers le bac. Toujours vider le bac d'égouttement avant de lancer la procédure de détartrage.

## Accessoires GAGGIA

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



Détartrant



Filtre à eau INTENZA+



Tablettes de dégraissage



Milk circuit cleaner (Philips)



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



## Données techniques

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans le volet de service
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions	260 x 380 x 440 mm
Poids	7,5 kg
Longueur du câble	1 200 mm
Bandeaup de commande	En façade
Dimensions des tasses	Jusqu'à 150 mm
Réservoir à eau	1,8 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café en grains	250 g
Capacité du réservoir à marc de café	10
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Chaudière Inox
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique



4219-450-08061 MANUAL GAG. CAD. PRESTIGE EN-FR 120US V2.indd 74

09/10/2020 17:50:02



4219-450-08061 MANUAL GAG. CAD. PRESTIGE EN-FR 120US V2.indd 75

09/10/2020 17:50:02



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

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

- Rev.02 - 09/10/20



COD.

**GAGGIA** S.p.A.

**Sede Amministrativa/Administrative Office**

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

**Sede Legale/Registered Office**

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milano - Italia

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

REA MI1387376 - R.I. Cod.Fisc. 02069680367

Part. IVA : IT-13054780153

**GAGGIA**  
**MILANO**

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

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

