

GAGGIA

MILANO



FRENCH

SPANISH

PORTUGUESE

GAGGIA ANIMA

Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Manual de instruções



GAGGIA

MILANO



FRANÇAIS

GAGGIA ANIMA

Mode d'emploi



Sommaire

1. Introduction au manuel	1
2. Présentation du produit	1
2.1 Le produit	1
2.2 Accessoires	1
2.3 Principaux composants	2
2.4 Principales parties amovibles	2
2.5 Touches de commande et afficheur	2
3. Sécurité	3
3.1 Consignes de sécurité	3
4. Opérations préliminaires	5
4.1 Positionnement	5
4.2 Remplissage du réservoir à eau	5
4.3 Remplissage du réservoir à café en grains	5
4.4 Branchement et démarrage	5
5. Activation et désactivation	6
5.1 Utilisation des touches de sélection	6
5.2 Première mise en marche	6
5.2.1 Amorçage du circuit hydraulique	6
5.2.2 Cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage	6
5.2.3 Cycle de rinçage manuel	6
5.3 Réglages	7
5.3.1 Mesure et réglage de la dureté de l'eau	7
5.3.2 Réglage de l'intensité de l'arôme	7
5.3.3 Réglage du moulin à café en céramique	7
5.3.4 Réglage de la température d'infusion	8
5.3.5 Réglage de la buse de distribution du café	8
5.4 Désactivation et réactivation	8
6. Utilisation	8
6.1 Préparations à base de café	8
6.1.1 Utilisation de café prémoulu (une seule spécialité)	8
6.1.2 Distribution d'un produit avec une touche	9
6.1.3 Distribution de deux produits avec une touche (possible seulement en utilisant du café en grains)	9
6.1.4 Réglage de la longueur du café dans la tasse pendant la préparation	9
6.2 Mousseur à lait	9
6.3 Préparations à base de café et de lait	10
6.3.1 Distribution d'un produit à base de lait	10
6.4 Préparations à base d'eau chaude	10
6.4.1 Distribution d'eau chaude	10
7. Nettoyage et entretien	10
7.1 Nettoyage de la machine	11
7.1.1 Nettoyage de la machine en cas de besoin	11
7.1.2 Nettoyage hebdomadaire de la machine	11
7.2 Nettoyage du groupe de distribution	11
7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution	11
7.2.2 Lubrification mensuelle du groupe de distribution (un cycle de nettoyage en utilisant un lubrifiant)	12
7.2.3 Dégraissage mensuel du groupe de distribution (un cycle de nettoyage en utilisant un dégraissant)	13
7.3 Nettoyage des contenants	13
7.3.1 Nettoyage du réservoir à eau	13
7.3.2 Nettoyage mensuel des logements à café	13
7.4 Nettoyage du mousseur à lait	14
7.4.1 Cycle de nettoyage du mousseur à lait	14
7.4.2 Nettoyage hebdomadaire des composants du mousseur à lait	14
7.5 Cycle de détartrage	14
7.5.1 Interruption du cycle de détartrage	15
8. Réglages par défaut	15
8.1 Liste des réglages par défaut	15
8.2 Changement des réglages par défaut	16
8.3 Réinitialisation des réglages par défaut	16
9. Résolution des problèmes	16
9.1 Résumé des voyants d'alarme : afficheur rouge	16
9.2 Résumé des voyants d'avertissement	17
9.3 La machine est hors service	17
9.4 Tableau de résolution des problèmes	18
10. Accessoires et produits pour l'entretien	19
10.1 Produits pour l'entretien	19
10.2 Filtre à eau INTENZA+	20
10.2.1 Installation INTENZA+	20
10.2.2 Remplacement INTENZA+	20
11. Caractéristiques techniques	21
12. Transport et élimination	21
13. Garantie et assistance	22
13.1 Comment contacter Gaggia	22

Symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans certaines parties du manuel :

 indique des actions qui ne doivent être effectuées sous aucun prétexte.

 indique des actions qui requièrent de la prudence.

 requiert l'action spécifiée.

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.

1. Introduction au manuel

Avant-propos

Merci d'avoir acheté cette machine à café super-automatique Gaggia Anima ! Dans ce manuel, vous trouverez toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine.

- Dans le chapitre « 2. Présentation du produit », vous prendrez connaissance des différentes touches et des composants de la machine.
- Le chapitre « 3. Sécurité » doit être lu avec attention pour éviter tout risque dû à un usage incorrect ou erroné de la machine.
- Les chapitres « 4. Opérations préliminaires » et « 5. Activation et désactivation » offrent une description étape par étape du placement de la machine et de sa préparation à l'emploi.
- Le chapitre « 6. Utilisation » décrit comment la machine doit être utilisée, avec une liste de toutes les boissons qu'elle peut préparer.
- Le chapitre « 7. Nettoyage et entretien » permet de conserver votre machine dans des conditions d'utilisation optimales.
- Pour tout problème d'utilisation, veuillez vous référer au chapitre « 9. Résolution des problèmes ».
- Les chapitres restants fournissent une aide pour une utilisation rapide.

Remarques

- ▲ Ce document fait partie intégrante de votre machine et doit être conservé avec soin en vue d'une consultation future. Ce document est protégé par copyright.

2. Présentation du produit

2.1 Le produit

Cette machine est destinée à la préparation de café avec des grains de café entiers et elle est équipée d'un mousser à lait classique pour préparer rapidement et facilement un cappuccino de bonne qualité. Elle peut également distribuer de la vapeur et de l'eau chaude. Voici les caractéristiques particulières de la machine :

Gaggia Adapting System

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent varier selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine est pourvue d'un système d'autorégulation qui lui permet de valoriser votre café en grains préféré. Elle se règle automatiquement après la distribution de plusieurs cafés.

Réglage de l'intensité du café

Vous pouvez choisir votre mélange de café préféré et régler la quantité de café à moudre en fonction de vos goûts personnels. Il est possible d'utiliser du café prémoulu.

Moulin à café en céramique

Les moulins à café en céramique garantissent toujours un degré de mouture parfait, et vous permettent un réglage qui satisfera parfaitement vos goûts. Cette technologie offre une conservation totale de l'arôme tout en garantissant le véritable goût italien de chaque tasse de café.

Fonction économie d'énergie

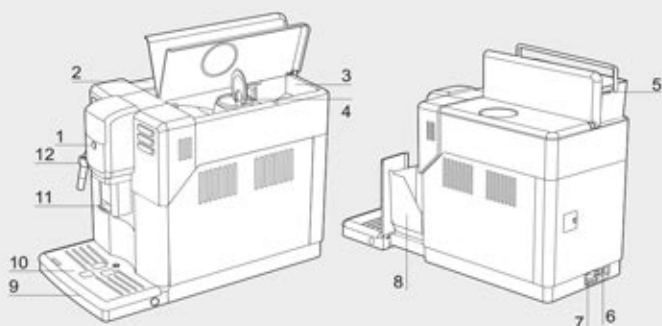
La machine à café espresso super-automatique Gaggia est conçue pour assurer des économies d'énergie, comme cela est prouvé par l'étiquette-énergie de Classe A. Après un laps de temps présélectionné, la machine passe automatiquement en mode stand-by.

2.2 Accessoires



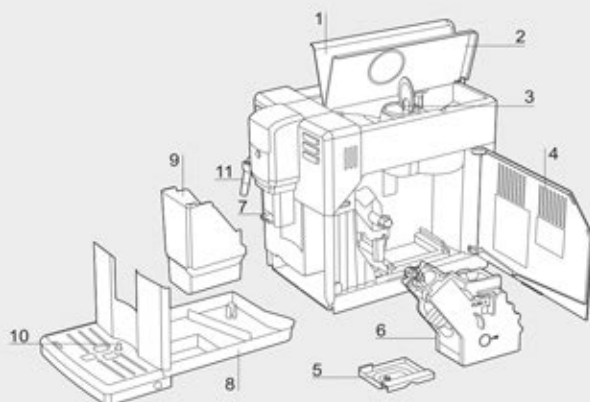
1. Câble d'alimentation
2. Mode d'emploi
3. Bande de test de dureté de l'eau
4. Outil multifonction
 - Clé de réglage du moulin à café
 - Outil de nettoyage de la conduite de sortie du café
 - Mesure pour café prémoulu
5. Pinceau de nettoyage (en option)
6. Graisse pour le groupe de distribution (en option)

2.3 Principaux composants



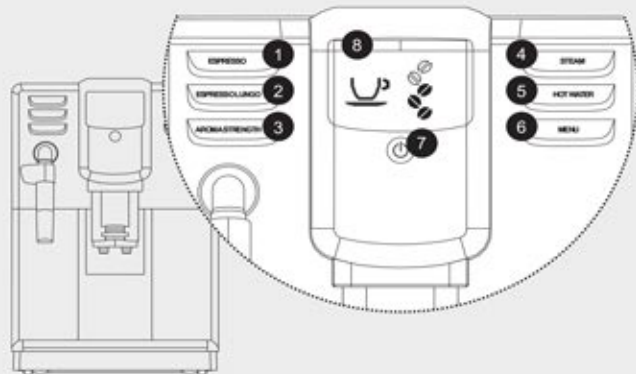
1. Touche STAND-BY
2. Logement du réservoir à eau
3. Réservoir à café en grains
4. Compartiment à café prémoulu
5. Réservoir à eau amovible
6. Interrupteur général
I. ON
O. OFF
7. Prise du câble d'alimentation
8. Tiroir à marc
9. Bac d'égouttement
10. Grille du bac d'égouttement
11. Buse de distribution du café
12. Mousseur à lait classique

2.4 Principales parties amovibles



1. Couverture du réservoir à eau
2. Couverture du réservoir à café en grains
3. Couverture du compartiment à café prémoulu
4. Porte de service
5. Tiroir à café
6. Groupe de distribution
7. Buse de distribution du café
8. Bac d'égouttement
9. Tiroir à marc
10. Voyant 'Bac d'égouttement plein'
11. Mousseur à lait classique
• Buse de vapeur (fixe)
• Protecteur en caoutchouc

2.5 Touches de commande et afficheur



1. Touche ESPRESSO
2. Touche ESC
3. Touche ESPRESSO LUNGO
4. Touche AROMA STRENGTH
5. Touche OK
6. Touche STEAM
7. Touche UP
8. Touche HOT WATER
9. Touche MENU
10. Touche DOWN
11. Touche STAND-BY
8. Afficheur
Sur l'exemple :
Menu principal ; prêt pour la distribution

3. Sécurité

Cette machine est dotée de dispositifs de sécurité. Il est toutefois nécessaire de lire et de suivre attentivement le chapitre « 3.1 Consignes de sécurité » et d'utiliser la machine en se conformant aux instructions contenues dans ce mode d'emploi afin d'éviter toute blessure ou dommage accidentel causés par un mauvais emploi de la machine. Conserver ce mode d'emploi pour toute référence à venir.

3.1 Consignes de sécurité

- La section « Attention » met en garde l'utilisateur sur des blessures graves éventuelles, un danger pour la vie et / ou des dommages sur la machine.
 - La section « Avertissements » met en garde l'utilisateur sur des blessures légères éventuelles et / ou des dommages sur la machine.
- ▲ Il est nécessaire de lire avec attention ce manuel avant d'effectuer toute opération ou maintenance.

Attention

- ▲ Brancher la machine à une prise murale dont la tension correspond aux données techniques de la machine.
- ▲ Brancher la machine à une prise murale pourvue de mise à la terre.
- ⊖ Le câble d'alimentation ne doit pas pendre de la table ou du plan de travail et ne doit pas être en contact avec des surfaces chaudes.
- ⊖ Ne pas plonger la machine, la prise de courant ou le câble d'alimentation dans l'eau (danger de choc électrique !).
- ⊖ Ne pas verser de liquides sur le connecteur du câble d'alimentation.
- ⊖ Ne jamais diriger le jet d'eau chaude vers des parties du corps : danger de brûlures !
- ⊖ Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- ▲ Éteindre la machine à partir de l'interrupteur général avant de débrancher la fiche de la prise murale :
 - En cas d'anomalies.
 - Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période.
 - Avant de nettoyer la machine.
- ▲ Tirer la fiche et non le câble d'alimentation.
- ⊖ Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- ▲ Ne pas utiliser la machine si la fiche, le câble d'alimentation ou la machine sont endommagés.
- ⊖ N'effectuer aucune modification sur la machine ou le câble d'alimentation.
- ▲ Toutes les réparations doivent être effectuées par un centre d'assistance agréé par Gaggia pour éviter tout danger.
- ▲ La machine n'est pas conçue pour être utilisée par les enfants de moins de 8 ans.

- ▲ La machine peut être utilisée par les enfants à partir de 8 ans, si on leur a appris à utiliser correctement la machine et s'ils sont conscients des risques potentiels, ou bien s'ils sont sous la supervision d'un adulte.
- ▲ Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être exécutées par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et agissent sous la supervision d'un adulte.
- ▲ Garder la machine ainsi que son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▲ La machine peut être utilisée par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou ayant une expérience et / ou des compétences insuffisantes, si on leur a appris à utiliser correctement la machine et si elles sont conscientes des risques potentiels, ou bien si elles sont sous la supervision d'une personne adulte.
- ▲ Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine.
- Ne pas insérer les doigts ou d'autres objets dans le moulin à café.

Avertissements

- ▲ Cette machine est uniquement destinée à un usage domestique. Elle n'est pas indiquée pour une utilisation dans des cantines, dans les espaces cuisine de magasins, bureaux, usines ou d'autres environnements de travail.
- ▲ Toujours poser la machine sur une surface plane et stable.
- Ne pas placer la machine sur des surfaces chaudes, proches de fours chauds, de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- ▲ Ne verser que du café torréfié en grains dans le réservoir. Si du café en poudre, soluble, du café vert ou d'autres objets sont insérés dans le réservoir à café en grains, cela peut endommager la machine.
- ▲ Laisser refroidir la machine avant d'insérer ou d'en retirer des parties. Les surfaces chauffantes pourraient retenir de la chaleur résiduelle après utilisation.
- Ne pas remplir le réservoir avec de l'eau chaude ou bouillante. Utiliser uniquement de l'eau froide potable non pétillante.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits abrasifs ou de détergents agressifs. Un chiffon doux et imbibé d'eau est suffisant.
- ▲ Effectuer régulièrement le détartrage de la machine. La machine indique lorsqu'il est nécessaire d'effectuer le détartrage. Si cette opération n'est pas effectuée, l'appareil cesse de fonctionner correctement. En pareil cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie !
- Éviter de garder la machine à une température inférieure à 0° C. L'eau résiduelle à l'intérieur du système de chauffage peut geler et endommager la machine.
- Ne pas laisser d'eau dans le réservoir si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période. L'eau pourrait être contaminée. Utiliser de l'eau fraîche à chaque utilisation de la machine.

4. Opérations préliminaires

⚠ S'assurer de lire le chapitre « 3. Sécurité ».

4.1 Positionnement

Pour une utilisation optimale, il est recommandé de placer la machine dans un endroit qui laisse assez d'espace autour d'elle pour fonctionner.

Espace pour le fonctionnement

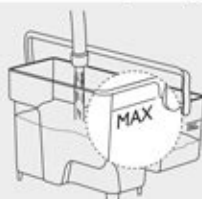
L1	L2	W1	W2	H1
150 mm	221 mm	430 mm	150 mm	340 mm

Déballage et placement

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison ; il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

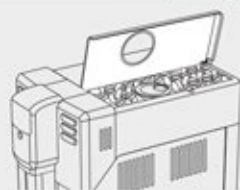
- > Enlever la machine de son emballage.
- > Choisir une surface d'appui sûre et bien nivelée loin de toute source de chaleur, à l'intérieur, dans un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible.
- > Mettre la machine dans une position qui laisse assez d'espace autour pour fonctionner.

4.2 Remplissage du réservoir à eau



- > Soulever le couvercle du réservoir à eau.
- > Prendre le réservoir par la poignée.
- > Rincer le réservoir avec de l'eau froide.
- ⊖ Ne pas remplir le réservoir avec de l'eau chaude, bouillante, gazeuse ou d'autres liquides qui pourraient endommager le réservoir et la machine. Utiliser de l'eau fraîche à chaque utilisation de la machine.
- > Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche froide jusqu'au niveau MAX.
- > Réintroduire le réservoir dans la machine et vérifier qu'il est bien mis en place.

4.3 Remplissage du réservoir à café en grains



- > Soulever le couvercle du réservoir à café en grains.
- ⊖ Ne pas verser trop de grains de café dans le réservoir pour ne pas réduire la qualité de mouture de la machine.
- ⚠ Ne pas verser de café en poudre, soluble, de café vert ou d'autres substances dans le réservoir ; cela peut endommager la machine. Ne remplir le réservoir qu'avec du café torréfié en grains. Ne pas le remplir avec des grains de café vert, caramélisés ou aromatisés.
- > Verser doucement le café en grains dans le réservoir à café et replacer le couvercle.

4.4 Branchement et démarrage



- > Brancher la fiche sur la prise de courant placée au dos de l'appareil.
- > Brancher la fiche à l'extrémité opposée du câble d'alimentation sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée, comme indiqué sur l'étiquette à l'intérieur de la porte de service.
- > Mettre l'interrupteur général sur ON pour allumer la machine.
- > ⏻ La touche STAND-BY clignote. Appuyer sur la touche pour allumer la machine. L'afficheur indique qu'il est nécessaire d'amorcer le circuit : procéder comme indiqué dans le chapitre « 5.2 Première mise en marche ».
- ⚠ Si la touche STAND-BY est appuyée pendant plus de 8 secondes, la fonction DEMO MODE se met en marche. Pour sortir du mode démonstration, éteindre et allumer la machine en utilisant l'interrupteur général.

5. Activation et désactivation

⚠ S'assurer de lire le chapitre « 3. Sécurité ».

5.1 Utilisation des touches de sélection

Certaines touches de fonction peuvent être utilisées pour naviguer à l'intérieur des fonctions / menus :

- ✓ La touche OK est utilisée pour sélectionner / confirmer / arrêter la fonction.
- ↶ La touche ESC est utilisée pour retourner au menu principal, d'un niveau à la fois.
- ⬆ La touche UP est utilisée pour se déplacer vers le haut.
- ✓ La touche DOWN est utilisée pour se déplacer vers le bas.

5.2 Première mise en marche

Il faut effectuer les opérations suivantes avant la première utilisation :

- Amorçage du circuit hydraulique.
- Un cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage.
- Un cycle de rinçage manuel.

5.2.1 Amorçage du circuit hydraulique

Au cours de ce processus, de l'eau fraîche coule dans le circuit interne et la machine se réchauffe. L'opération demande quelques minutes.

- > Vérifier que la buse de distribution du mousser à lait classique est installée.
- > Mettre un récipient sous le mousser à lait.
- > ✓ Appuyer sur la touche OK pour commencer le cycle d'amorçage du circuit hydraulique. La machine commence la distribution d'eau chaude par le biais du mousser à lait. La barre de progression sur l'afficheur indique l'état d'avancement de l'opération. La machine arrête automatiquement la distribution de l'eau. L'afficheur indique que la machine chauffe. À la fin de la phase de chauffage, la machine lance un cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage des circuits internes.



5.2.2 Cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage

- > Mettre un récipient sous la buse de distribution du café.
- > ⚠ Risque de brûlures ! Attention aux projections d'eau chaude ou de vapeur. L'opération dure moins d'une minute. Attendre que le cycle se termine automatiquement.
- > ✓ Si nécessaire, le cycle peut être interrompu en appuyant sur la touche OK.
- > Vider le récipient. La machine retourne au menu principal. Il est maintenant possible de lancer le cycle de rinçage manuel.



5.2.3 Cycle de rinçage manuel

Le cycle de rinçage manuel complet comprend deux phases consécutives :

- Une « Phase de rinçage du circuit de distribution du café », à répéter deux fois.
- Une « Phase de rinçage du circuit de distribution de l'eau chaude ».

Phase de rinçage du circuit de distribution du café

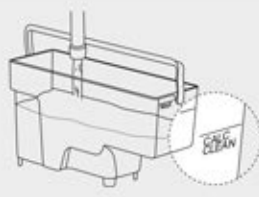
Au cours de cette phase, le cycle de distribution du café démarre.

- > Mettre un récipient sous la buse de distribution du café.
- > ☕ Appuyer sur la touche ESPRESSO LUNGO. La machine commence à distribuer du café.
- > Répéter les opérations précédentes, puis continuer.
- > Après distribution du produit, vider le récipient.
- > ✓ Si nécessaire, le cycle peut être interrompu en appuyant sur la touche OK.



Phase de rinçage du circuit de distribution de l'eau chaude

- > Suivre les instructions du chapitre « 4.2 Remplissage du réservoir à eau » et remplir le réservoir jusqu'au niveau CALC CLEAN.





5.3 Réglages

- > Suivre les instructions du chapitre « 6.4.1 Distribution d'eau chaude » et distribuer de l'eau jusqu'à l'affichage du symbole 'réservoir à eau vide'. Vider le récipient.
- > Suivre les instructions du chapitre « 4.2 Remplissage du réservoir à eau » et remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX. La machine est prête pour la distribution.

La machine est fournie avec des réglages de distribution par défaut. Pour améliorer la qualité et le goût du café, il est recommandé d'adapter les réglages. Notamment, pour obtenir un goût plus fort, régler la température d'infusion, l'arôme et la finesse de mouture à l'échelon le plus élevé.

5.3.1 Mesure et réglage de la dureté de l'eau

La mesure de la dureté de l'eau est très importante afin de :

- Déterminer la fréquence de détartrage de la machine.
- Utiliser correctement le filtre à eau INTENZA+. Veuillez vous reporter au chapitre « 10.2 Filtre à eau INTENZA+ ».
- > Immerger dans l'eau la bande de test de dureté de l'eau (fournie avec la machine) pendant 1 seconde.
- > Enlever la bande et attendre pendant 1 minute.
- > Vérifier combien de carrés changent de couleur; puis consulter le tableau.



nombre de carrés rouges	valeur à régler	dureté de l'eau
1	1	eau très douce
2	2	eau douce
3	3	eau dure
4	4	eau très dure

Se reporter au chapitre « 8.2 Changement des réglages par défaut » pour changer la dureté de l'eau par défaut.



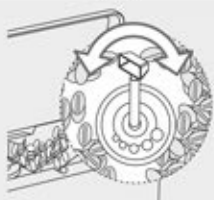
5.3.2 Réglage de l'intensité de l'arôme



- > À chaque fois que la touche AROMA STRENGTH est appuyée, l'arôme de votre café change d'un degré. L'arôme choisi apparaît sur l'afficheur :

000000	arôme extra léger	La machine dosera automatiquement la bonne quantité de café.
000000	arôme léger	
000000	arôme moyen	
000000	arôme fort	
000000	arôme extra fort	La bonne quantité de café sera dosée en utilisant la mesure fournie avec la machine.
☕	café prémoulu	

5.3.3 Réglage du moulin à café en céramique



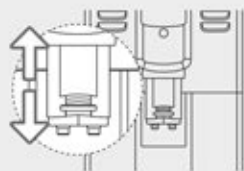
- ⚠ Les réglages doivent exclusivement être effectués lorsque la machine est en train de moudre du café en grains.
- > Soulever le couvercle du réservoir à café en grains.
- > Identifier le bouton de réglage de la mouture. Les marques repère placées autour du bouton montrent les réglages de la mouture. Il est possible de régler la machine sur un des cinq niveaux de finesse de mouture : de la position la plus à gauche, pour une mouture grosse et goût plus léger (réglage minimum) à celle la plus à droite, pour une mouture fine et un goût plus fort (réglage maximum).
- > Mettre une petite tasse sous la buse de distribution du café.
- > Appuyer sur la touche ESPRESSO.
- > Pendant que la machine est en train de moudre, appuyer et tourner le bouton d'un cran à la fois. Utiliser la clé de réglage du moulin à café prévue à cet effet et fournie avec la machine. La différence de goût sera perceptible après la distribution de 2-3 tasses de café.

5.3.4 Réglage de la température d'infusion



Se reporter au chapitre « 8.2 Changement des réglages par défaut » pour changer la température d'infusion par défaut.

5.3.5 Réglage de la buse de distribution du café



La buse de distribution du café peut être réglée en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous souhaitez utiliser.

- > Pour effectuer ce réglage, soulever ou baisser la buse de distribution du café avec les doigts.

5.4 Désactivation et réactivation

Après 15 minutes en mode repos, le machine passe automatiquement en mode stand-by. Le temps de départ du mode stand-by peut être changé. Pour savoir comment, lire le chapitre « 8. Réglages par défaut ».

- ⌚ Pendant cette phase, la touche STAND-BY clignote.

Il se peut que la machine lance un cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage, comme décrit dans le chapitre « 5.2.2 Cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage ».

Arrêt

- > Pour éteindre complètement la machine, l'interrupteur général qui se trouve au dos de la machine doit se trouver sur OFF.

Réactivation

- > L'interrupteur général qui se trouve au dos de la machine doit se trouver sur ON.
- > ⌚ Pour remettre en marche la machine, appuyer sur la touche STAND-BY.
Il se peut que la machine ait besoin d'un « 5.2.1 Amorçage du circuit hydraulique » ou qu'elle lance un cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage, comme décrit dans le chapitre « 5.2.2 Cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage ».



6. Utilisation

⚠ S'assurer de lire le chapitre « 3. Sécurité ».

Pour préserver la qualité du produit, à chaque allumage de la machine, le « 5.2.2 Cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage » se lance. Lorsque la machine est allumée après être restée inutilisée pendant une longue période, il est recommandé d'effectuer un « 5.2.3 Cycle de rinçage manuel ».

6.1 Préparations à base de café

La quantité de produit distribuée dans la tasse est réglée par défaut. Pour changer cette quantité, se référer au chapitre « 6.1.4 Réglage de la longueur du café dans la tasse pendant la préparation ».

La machine peut distribuer une ou deux boissons à base de café.

6.1.1 Utilisation de café prémoulu (une seule spécialité)

Il est possible de sélectionner la fonction qui utilise du café prémoulu. Elle ne distribue qu'un seul produit.

- ⚠ Utiliser autre chose que du café prémoulu peut sérieusement endommager la machine. Ces dommages ne sont PAS pris en charge par la garantie.
- ⚠ Utiliser seulement la mesure fournie avec la machine. Si la dose est supérieure à une mesure, ou excessive, la machine ne distribue pas le produit et le café sera déchargé dans le tiroir à marc.
- > Soulever le couvercle du compartiment et ajouter une mesure de café prémoulu. Si aucune dose n'est ajoutée, la machine distribuera uniquement de l'eau.
- > Fermer le couvercle du compartiment à café prémoulu.





- > Appuyer à plusieurs reprises sur la touche AROMA STRENGTH pour sélectionner la fonction de distribution de café prémoulu.
- Continuer de suivre les instructions de préparation de la spécialité désirée.

6.1.2 Distribution d'un produit avec une touche



- > Mettre une tasse sous la buse de distribution du café.
- Un expresso / un café allongé**
- > Pour distribuer un expresso, appuyer sur la touche ESPRESSO.
- > Sinon, pour distribuer un café allongé, appuyer sur la touche ESPRESSO LUNGO.
- Après le cycle de pré-infusion, le café commence à couler de la buse de distribution du café.
- ✓ Le café sera distribué jusqu'à un niveau préréglé ; cependant, il est possible d'en arrêter la distribution avant que le niveau soit atteint en appuyant sur le bouton OK.
- Après distribution du produit, la machine retourne au menu principal.

6.1.3 Distribution de deux produits avec une touche (possible seulement en utilisant du café en grains)



- > Mettre deux tasses sous la buse de distribution du café.
- Deux expressos / deux cafés allongés**
- > Pour distribuer deux expressos, appuyer deux fois sur la touche ESPRESSO.
- > Sinon, pour distribuer deux cafés allongés, appuyer deux fois sur la touche ESPRESSO LUNGO.
- Après le cycle de pré-infusion, le café commence à couler de la buse de distribution du café.
- La machine effectue deux cycles de mouture à la suite.
- ✓ Le café sera distribué jusqu'à un niveau préréglé ; cependant, il est possible d'en arrêter la distribution avant que le niveau soit atteint en appuyant sur le bouton OK.
- Après distribution du produit, la machine retourne au menu principal.

6.1.4 Réglage de la longueur du café dans la tasse pendant la préparation

Il est possible de régler la quantité de produit distribué en fonction de ses goûts et de la taille des tasses. Cette fonction permet de changer le réglage par défaut de la quantité de produit distribuée dans la tasse. Pour un goût plus fort, réduire la quantité distribuée. Préparer la machine pour un expresso / café allongé et mettre une tasse sous la buse de distribution du café.



- > Pour régler la longueur de l'expresso, garder la touche ESPRESSO appuyée jusqu'à ce que le symbole MEMO s'affiche, puis relâcher la touche.
- > Sinon, pour régler la longueur du café allongé, garder la touche ESPRESSO LUNGO appuyée jusqu'à ce que le symbole MEMO s'affiche, puis relâcher la touche.
- La machine en est à l'étape de programmation et commence à distribuer le produit sélectionné.
- > Appuyer sur la touche OK dès que la quantité désirée est atteinte.
- La touche est maintenant programmée : à chaque fois qu'elle sera appuyée, la machine distribuera la quantité de produit qui vient d'être réglée. Après distribution du produit, la machine retourne au menu principal.



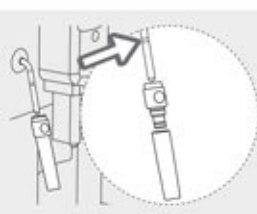
6.2 Mousseur à lait

Ce chapitre explique comment utiliser le mousseur à lait pour préparer du lait émulsionné. Lors de la première utilisation de la machine, la nettoyer avec soin comme indiqué dans le chapitre « 7.4.1 Cycle de nettoyage du mousseur à lait ».

- ⚠ Risque de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur au début de la distribution. Le mousseur à lait peut atteindre une température élevée. Ne jamais le toucher directement avec les mains. Utiliser uniquement la poignée protectrice adaptée.

Nettoyage du circuit hydraulique

- > Vérifier que la buse de distribution du mousseur à lait classique est installée.
- > Appuyer sur la touche STEAM pour distribuer de la vapeur pendant quelques secondes.
- > Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche OK.



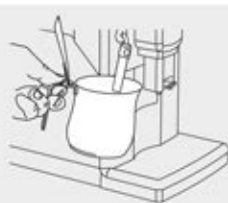
Phase d'insertion

- > Insérer le moussEUR à lait dans le logement de la buse de vapeur jusqu'à ce qu'il soit fixé.
- ⚠ **Risque de brûlures !** Si la machine a été utilisée récemment, la buse de vapeur peut être encore chaude.
- ⚠ Le protecteur en caoutchouc doit être correctement inséré sur la buse de vapeur sans dépasser de sa place, sinon, le moussEUR à lait ne fonctionne pas correctement.
- Phase de retrait**
- > Tirer sur le moussEUR à lait pour l'enlever de la buse de vapeur.

6.3 Préparations à base de café et de lait

Pour préparer un bon cappuccino, utiliser du lait froid (~5°C / 41°F) avec une teneur en protéines au moins égale à 3%. Il est possible d'utiliser du lait entier, du lait écrémé, du lait de soja ou du lait sans lactose, selon les goûts personnels.

6.3.1 Distribution d'un produit à base de lait



- > Remplir 1/3 du réservoir avec du lait froid.
- > Immerger le moussEUR à lait dans le lait.
- ⚠ **Risque de brûlures !** Il peut y avoir quelques éclaboussures de lait ou de vapeur au début de la distribution.
- ⚠ Le moussEUR à lait doit être installé.

Un lait émulsionné

- > Appuyer sur la touche STEAM pour commencer la distribution de la vapeur. Attendre le temps de préchauffage nécessaire à la machine.
- > Émulsionner le lait en faisant tourner le réservoir par des mouvements circulaires vers le haut et vers le bas.
- > ✓ Lorsque la mousse de lait a la consistance désirée, appuyer sur la touche OK pour arrêter la distribution de vapeur. Il faudra attendre quelques secondes avant que la machine interrompe complètement la distribution de vapeur. La distribution de vapeur s'interrompt automatiquement après 3 minutes si aucune touche n'a été appuyée.
- ⚠ Il est possible de passer immédiatement à la distribution d'un café ou d'eau chaude.
- > Pour préparer un cappuccino, distribuer un espresso ou un café allongé, comme indiqué dans le chapitre « 6.1 Préparations à base de café ».
- ⚠ Une fois terminé, il faut distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un récipient, comme indiqué dans le chapitre « 7.4.1 Cycle de nettoyage du moussEUR à lait ».



6.4 Préparations à base d'eau chaude

6.4.1 Distribution d'eau chaude

- > Vérifier que la buse de distribution du moussEUR à lait classique est installée.
- > Mettre un récipient sous le moussEUR à lait.
- ⚠ **Risque de brûlures !** Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur au début de la distribution. La buse de vapeur peut atteindre une température élevée. Ne jamais toucher la buse de vapeur directement avec les mains. Utiliser la poignée protectrice adaptée.
- > Appuyer sur la touche HOT WATER pour distribuer l'eau chaude. Attendre le temps de préchauffage nécessaire à la machine. La machine commence la distribution d'eau chaude. Distribuer la quantité d'eau chaude désirée.
- > ✓ Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche OK. Après distribution du produit, la machine retourne au menu principal.



7. Nettoyage et entretien

Le nettoyage et l'entretien réguliers de la machine sont fondamentaux pour en prolonger la durée de vie. Dans le cas contraire, la machine cesse de fonctionner correctement. Ce chapitre décrit de manière détaillée les opérations à effectuer et leur fréquence.

⚠ S'assurer de lire le chapitre « 3. Sécurité ».

- ⚠ Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées quand la machine a refroidi.
- ⚠ Pour nettoyer la machine, utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau : ne pas utiliser d'alcool, de solvants et / ou d'objets abrasifs. Seule la grille repose tasses et les parties du moussEUR à lait mentionnées dans la section « 7.4.2 Nettoyage hebdomadaire des composants du moussEUR à lait » peuvent être lavées au lave-vaisselle. Tous les autres composants doivent être lavés à l'eau tiède.

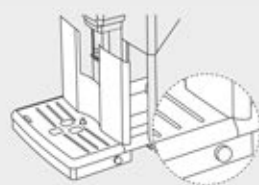
⚠ Les dommages ou l'utilisation impropre causés lors du nettoyage et de l'entretien ne sont PAS couverts par la garantie.

Tableau d'entretien	Machine	Réservoir à eau	Logements à café	Groupe de distribution	Mousseur à lait
En cas de besoin chapitre n°	7.1.1 ; 7.5	7.3.1			7.4.1
Hebdomadaire chapitre n°	7.1.2			7.2.1	7.4.2
Mensuel chapitre n°			7.3.2	7.2.2 ; 7.2.3	

7.1 Nettoyage de la machine

7.1.1 Nettoyage de la machine en cas de besoin

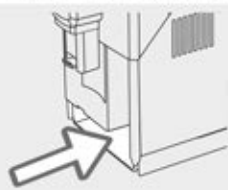
afficheur rouge



- ⚠ Lorsque le symbole 'tiroir à marc rempli' s'affiche, procéder comme suit.
- ⚠ Risque de brûlures ! Avant de nettoyer la machine, vérifier que la machine, le marc et l'eau dans le réservoir aient refroidi.
- ⚠ Ces procédures doivent être effectuées à chaque fois que le voyant 'bac d'égouttement plein' apparaît. Si le voyant est complètement rempli, cela signifie que le bac d'égouttement est plein : faites attention lorsque vous l'enlevez.
Si la machine est allumée, vider et nettoyer le tiroir à marc et le bac d'égouttement.
- ⚠ Si la machine est éteinte, le voyant 'tiroir à marc rempli' est toujours présent à l'allumage. Veuillez vous reporter au chapitre « 9.4 Tableau de résolution des problèmes ».

- > Appuyer sur les boutons situés sur les côtés.
- > Enlever le bac d'égouttement.
- > Enlever le tiroir à marc et le vider.
- > Vider et laver le bac d'égouttement.
- > Mettre le tiroir à marc dans le bac d'égouttement et remettre ce dernier dans la machine.
- ⚠ De plus amples opérations d'entretien peuvent être exécutées uniquement si la machine est éteinte et débranchée de l'alimentation électrique.

7.1.2 Nettoyage hebdomadaire de la machine



- > Suivre une à une les instructions du chapitre « 7.1.1 Nettoyage de la machine en cas de besoin » jusqu'à atteindre le logement du bac d'égouttement. Nettoyer maintenant le logement du bac d'égouttement.
- > Remettre les composants en place.

7.2 Nettoyage du groupe de distribution

7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution

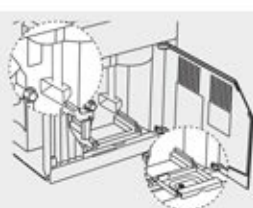
Le groupe de distribution doit être lavé au moins une fois par semaine.

Le nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution consiste en un cycle de nettoyage à l'eau (rinçage minutieux).

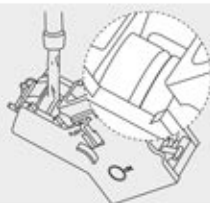
Phase de désassemblage et de nettoyage

- > ⏻ Éteindre la machine avec la touche STAND-BY. Attendre que la touche STAND-BY commence à clignoter et débrancher le câble d'alimentation.
- > Appuyer sur les boutons situés sur les côtés.
- > Enlever le bac d'égouttement.
- > Ouvrir la porte de service.
- > Pour enlever le groupe de distribution :
 - Placer le pouce sur le bouton PUSH et les autres doigts sur la poignée.
 - Appuyer sur le bouton PUSH et tirer la poignée.
- > Sortir le groupe horizontalement sans le faire tourner.

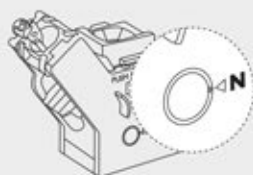




- > Nettoyer minutieusement la conduite de sortie du café avec l'outil de nettoyage adapté, fourni avec la machine.
- > Enlever le tiroir à café et le laver minutieusement.

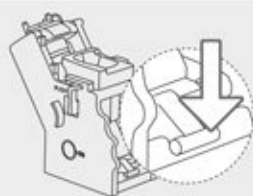


- > Laver soigneusement le groupe de distribution à l'eau tiède et nettoyer soigneusement le filtre du haut.
- Ne pas utiliser de détergents ou de savon pour nettoyer le groupe de distribution.
- > Laisser le groupe de distribution complètement sécher à l'air libre.
- > Nettoyer soigneusement la partie interne de la machine avec un chiffon doux imbibé d'eau.

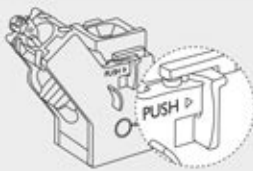


Phase de réassemblage

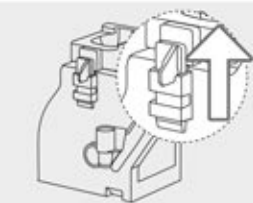
- > Insérer le tiroir à café dans son logement et vérifier qu'il est placé correctement.
- ▲ Si le tiroir à café n'est pas placé correctement, il est possible de ne pas pouvoir placer le groupe de distribution dans la machine.
- > S'assurer que le groupe de distribution est dans la bonne position : les deux marques repère sur le côté du groupe de distribution doivent correspondre.



- > Si elles ne correspondent pas, appuyer légèrement le levier vers le bas jusqu'à ce qu'il touche la base du groupe de distribution pour que les deux marques repère correspondent.



- > Appuyer fort sur le bouton PUSH.



- > S'assurer que le groupe de distribution soit fixé dans la bonne position.
- > S'il est toujours trop bas, le remonter jusqu'à ce qu'il se fixe à sa place.
- > Remettre le groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché sans appuyer sur le bouton PUSH.
- > Remettre le tiroir à marc et le bac d'égouttement dans la machine et fermer la porte de service.

7.2.2 Lubrification mensuelle du groupe de distribution (un cycle de nettoyage en utilisant un lubrifiant)

Lubrifier le groupe de distribution après 500 tasses environ ou au moins une fois par mois. La graisse lubrifiante pour le groupe de distribution peut être achetée séparément. Pour de plus amples détails, veuillez vous reporter au chapitre « 10.1 Produits pour l'entretien ». Réaliser la procédure de la « Phase de désassemblage et de nettoyage » du « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution ».

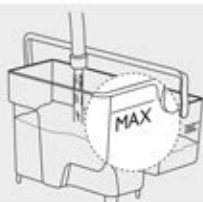


- > Appliquer la graisse uniformément sur les deux convoyeurs latéraux.



- > Lubrifier également l'arbre.
Réaliser la procédure de la « Phase de réassemblage » du « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution ».

7.2.3 Dégraissage mensuel du groupe de distribution (un cycle de nettoyage en utilisant un dégraissant)



Lancer un cycle de nettoyage avec des tablettes de dégraissage après la distribution de 500 tasses environ ou au moins une fois par mois. Cette opération complète le processus d'entretien du groupe de distribution. Les tablettes de dégraissage sont vendues séparément. Pour de plus amples détails, veuillez vous reporter au chapitre « 10.1 Produits pour l'entretien ».

- ⚠ Les tablettes de dégraissage sont recommandées uniquement pour le nettoyage, elles n'ont pas de propriétés détartrantes. Pour le détartrage, utiliser le produit détartrant Gaggia et suivre la procédure décrite dans le chapitre « 7.5 Cycle de détartrage ».
- > Mettre un grand récipient (1,5 l) sous la buse de distribution.
- ⚠ Risque de brûlures ! Attention aux projections d'eau chaude ou de vapeur.
- > S'assurer de remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.
- ⚠ Ne pas mettre de café prémoulu dans le compartiment à café prémoulu.
- > Mettre une tablette de dégraissage dans le compartiment à café prémoulu.



- > Sélectionner la fonction distribution de café prémoulu en appuyant sur la touche AROMA STRENGTH. La machine est prête pour la distribution.
- > Appuyer sur la touche ESPRESSO LUNGO. La machine commence la distribution d'eau par la buse de distribution du café.



- > Dès que la barre de progression atteint le milieu, mettre l'interrupteur général sur la position OFF pour éteindre la machine.
Laisser la solution dégraissante agir pendant environ 15 minutes.
 - > Mettre l'interrupteur général sur ON pour allumer la machine.
 - > Appuyer sur la touche STAND-BY. Attendre la fin du « 5.2.2 Cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage ».
- Réaliser un « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution » entier.
La machine est prête pour la distribution.

7.3 Nettoyage des contenants

7.3.1 Nettoyage du réservoir à eau

- > Enlever le filtre à eau du réservoir et le laver avec de l'eau fraîche.
- > Remettre le filtre à eau à sa place en appuyant doucement et en effectuant une légère rotation.
- > Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche.

7.3.2 Nettoyage mensuel des logements à café

- > Une fois par mois, vider et nettoyer le réservoir à café en grains avec un chiffon imbibé d'eau.
- > Le remplir à nouveau avec du café en grains.
- > Si nécessaire, nettoyer le compartiment à café prémoulu avec un chiffon sec.

7.4 Nettoyage du mousser à lait

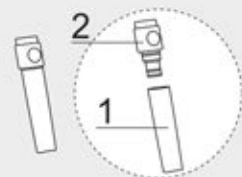
7.4.1 Cycle de nettoyage du mousser à lait



Il est important de nettoyer le mousser à lait après chaque utilisation afin d'en assurer l'hygiène et de garantir la préparation d'un lait émulsionné à la densité parfaite.

- ⚠ Le mousser à lait doit être installé.
- > Appuyer sur la touche STEAM pour distribuer de la vapeur pendant quelques secondes.
- > Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche OK.
- ⚠ Risque de brûlures ! La buse de vapeur et le mousser à lait peuvent être chauds.
- > Enlever le mousser à lait et le laver à l'eau tiède.

7.4.2 Nettoyage hebdomadaire des composants du mousser à lait



Le nettoyage hebdomadaire est plus complet.

1. Mousser à lait
2. Protecteur en caoutchouc

- ⚠ Risque de brûlures ! Si la machine a été utilisée récemment, la buse de vapeur et le mousser à lait peuvent être encore chauds.
- > Enlever le mousser à lait (1) et le laver à l'eau tiède.
- > Enlever le protecteur en caoutchouc (2) et le laver avec de l'eau fraîche.
- > Nettoyer la buse de vapeur au moyen d'un chiffon imbibé d'eau.
- > Effectuer les opérations dans le sens inverse et réassembler le mousser à lait.
- ⚠ Le protecteur en caoutchouc doit être correctement inséré sur la buse de vapeur sans dépasser de sa place, sinon, le mousser à lait ne fonctionne pas correctement.

7.5 Cycle de détartrage



- ⚠ Lorsque le symbole CALC CLEAN s'affiche, il est nécessaire de procéder au détartrage de la machine. Si cette opération n'est pas effectuée, la machine ne fonctionne plus correctement ; dans ce cas-là, la réparation n'est PAS couverte par la garantie.

Le cycle de détartrage demande environ 30 minutes. Il consiste en un cycle de nettoyage complet effectué avec un produit détartrant Gaggia et suivi par un cycle de rinçage.

- ⊖ **Ne pas enlever le groupe de distribution pendant le processus de détartrage.**

- ⊖ Ne pas boire la solution détartrante ou les produits issus du cycle de détartrage.

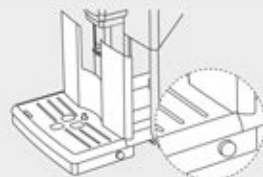
- ⚠ Utiliser exclusivement la solution détartrante Gaggia. L'utilisation d'autres produits peut causer des dommages à la machine et laisser des résidus dans l'eau. La solution détartrante Gaggia est vendue séparément. Pour de plus amples détails, veuillez vous reporter au chapitre « 10.1 Produits pour l'entretien ».

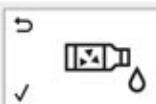
Phase de préparation

- > Appuyer sur les boutons situés sur les côtés.
- > Enlever le bac d'égouttement.
- > Enlever le tiroir à marc et le vider.
- > Vider et laver le bac d'égouttement.
- > Remettre tous les composants.
- > Mettre un grand récipient (1,5 l) sous la buse de distribution.
- > S'il est en place, enlever le mousser à lait de la buse de vapeur.

Phase de détartrage

- ⚠ Si le filtre à eau INTENZA+ est en place, l'enlever du réservoir à eau et le remplacer par le petit filtre blanc d'origine.
- > Verser toute la solution détartrante dans le réservoir à eau.
- > Remplir ensuite le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau CALC CLEAN.
- > Remettre le réservoir à eau dans la machine.





- > Appuyer sur la touche MENU et faire défiler le menu jusqu'à la fonction détartrage.
- > Appuyer sur la touche OK pour sélectionner la fonction détartrage.
- > Appuyer sur la touche OK pour lancer le cycle de détartrage. La machine démarre la distribution de la solution détartrante par intervalles. La barre de progression indique l'état d'avancement du cycle.
- ⚠ Le cycle peut être interrompu en appuyant sur la touche ESC et redémarré en appuyant sur la touche OK. Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant une courte période. Laisser l'eau s'écouler jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
- > Enlever le réservoir à eau et le rincer.
- > **Le remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le remettre dans son emplacement.**
- > Enlever et vider le récipient.
- Répéter toutes les opérations décrites dans la « Phase de préparation » précédente et procéder à la « Phase de rinçage ».

Phase de rinçage

- > Appuyer sur la touche OK pour lancer le cycle de rinçage.
- ⚠ Le cycle peut être interrompu en appuyant sur la touche ESC et redémarré en appuyant sur la touche OK. Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant une courte période.
- ⚠ Si le réservoir à eau n'a pas été rempli au niveau MAX, il se peut que la machine ait besoin d'un autre cycle de rinçage. Dans ce cas, remplir le réservoir à eau au niveau MAX, le remettre dans la machine et répéter la « Phase de rinçage ».
- Laisser la machine distribuer le produit jusqu'à ce que le processus se termine automatiquement.
- > Appuyer sur la touche OK pour sortir du cycle de détartrage. La machine effectue le chauffage et le rinçage automatique.
- > Enlever et vider le récipient avec l'eau distribuée.
- Procéder au « 7.4.2 Nettoyage hebdomadaire des composants du mousser à lait ».
- Procéder au « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution ».
- ⚠ S'il est fourni, enlever le petit filtre blanc et le remplacer par le filtre INTENZA+.
- À la fin, la machine retourne au menu principal.
- Remettre le mousser à lait sur la buse de vapeur.
- Il est recommandé d'effectuer un « 5.2.3 Cycle de rinçage manuel ».

7.5.1 Interruption du cycle de détartrage



- Lorsque le cycle de détartrage a commencé, vous devez le terminer jusqu'à la fin sans éteindre la machine.
- > Dans le cas où vous soyez bloqué pendant le cycle, vous pouvez sortir en appuyant sur la touche STAND-BY.
- > Si cela venait à se produire, ou en cas de panne de courant ou de déconnexion accidentelle du câble d'alimentation, vider et rincer soigneusement le réservoir à eau, puis le remplir jusqu'au niveau CALC CLEAN. Suivre les instructions fournies dans le chapitre « 5.2.3 Cycle de rinçage manuel » avant de distribuer n'importe quel produit. Si le cycle n'a pas été terminé, il faudra effectuer un autre cycle de détartrage dès que vous le pouvez.

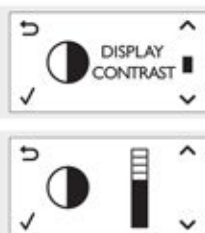
8. Réglages par défaut







8.1 Liste des réglages par défaut

Afficheur	Réglage	Valeur	Description
	Température du café	moyenne	Réglage de la température d'infusion du café.

Afficheur	Réglage	Valeur	Description
	Temps de stand-by	15 minutes	Réglage du temps de stand-by.
	Contraste	moyenne	Réglage du contraste de l'afficheur.
	Dureté de l'eau	4 (eau très dure)	Réglage de la dureté de l'eau. Pour de plus amples détails, veuillez vous reporter au chapitre « 5.3.1 Mesure et réglage de la dureté de l'eau ».
	Filtre à eau INTENZA+	OFF (non installé)	Réglages INTENZA+. Pour de plus amples détails, veuillez vous reporter au chapitre « 10.2 Filtre à eau INTENZA+ ».




8.2 Changement des réglages par défaut



- Il est possible de personnaliser les fonctions de la machine à l'aide du menu de programmation. La machine doit être allumée et prête à fonctionner.
- Si nécessaire, veuillez vous reporter au chapitre « 8.1 Liste des réglages par défaut ».
- >  Appuyer sur la touche MENU et faire défiler la liste des fonctions pour sélectionner la fonction dont vous voulez modifier les réglages :
Remarque : les figures sur le côté font référence à un exemple de fonction.
 - >  Appuyer sur la touche OK pour sélectionner la fonction désirée.
Une fois sélectionnée :
 - >  Appuyer sur la touche UP pour augmenter la valeur.
 - >  Appuyer sur la touche DOWN pour diminuer la valeur.
 - >  Appuyer sur la touche OK pour confirmer le changement.
 Lorsque le changement a été pris en compte, le message OK s'affiche.
 - ⚠ Les modifications non confirmées ne sont pas conservées.
 - >  Appuyer sur la touche ESC pour sortir de la fonction de programmation.
La machine sort automatiquement du mode de programmation après 3 minutes si aucune touche n'a été appuyée.

8.3 Réinitialisation des réglages par défaut



- Il est possible de restaurer les réglages par défaut à l'aide du menu de programmation. La machine doit être allumée et prête à fonctionner.
- >  Appuyer sur la touche MENU et faire défiler les fonctions pour sélectionner RESET.
 - >  Appuyer sur la touche OK pour sélectionner la fonction.
Lorsque le changement a été pris en compte, le message OK s'affiche.
 - >  Appuyer sur la touche ESC pour sortir de la fonction de programmation.
La machine sort automatiquement du mode de programmation après 3 minutes si aucune touche n'a été appuyée.







9. Résolution des problèmes

Ce chapitre résume les problèmes les plus récurrents qui pourraient concerner votre machine. Si les informations ci-dessous ne vous aident pas à résoudre le problème, veuillez consulter la page FAQ sur le site www.gaggia.com ou contacter le service d'assistance Gaggia. Les contacts sont indiqués dans le livret de garantie fourni séparément ou sur le site www.gaggia.com.



La machine utilise des codes de couleur pour une interprétation plus facile des voyants sur l'afficheur. Le code de couleur des symboles repose sur le concept des feux de signalisation.

9.1 Résumé des voyants d'alarme : afficheur rouge

Afficheur	Description	Action
	Remettre le bac d'égouttement et le tiroir à marc ; fermer la porte de service.	Lire le chapitre « 7.1.1 Nettoyage de la machine en cas de besoin » pour remettre les composants à la bonne place.

Afficheur	Description	Action
	Réservoir à café en grains vide.	Suivre les instructions pertinentes du chapitre « 4.3 Remplissage du réservoir à café en grains ».
	Groupe de distribution non inséré.	Fermer la porte de service. Éteindre la machine puis la rallumer. Le groupe de distribution se remet automatiquement en position de démarrage.
	Tiroir à marc rempli.	Vider le tiroir à marc comme indiqué dans le chapitre « 7.1.1 Nettoyage de la machine en cas de besoin ».
	Réservoir à eau vide.	Suivre les instructions pertinentes du chapitre « 4.2 Remplissage du réservoir à eau ».
	Une boisson a été sélectionnée lorsque le couvercle du réservoir à café en grains était soulevé.	Fermer le couvercle du réservoir à café en grains dans les 30 secondes pour achever la distribution. (Uniquement pour les machines 120V)
	La machine est hors service.	Suivre les instructions pertinentes du chapitre « 9.3 La machine est hors service ».

9.2 Résumé des voyants d'avertissement

Afficheur	Description	Action
	La machine est prête pour la distribution : le réservoir à café en grains est vide.	Suivre les instructions pertinentes du chapitre « 4.3 Remplissage du réservoir à café en grains ».
	La machine est prête pour la distribution : remettre le filtre à eau INTENZA+.	Suivre les instructions pertinentes du chapitre « 10.2.2 Remplacement INTENZA+ ».
	La machine attend pour démarrer l'amorçage du circuit hydraulique.	Suivre les instructions pertinentes du chapitre « 5.2.1 Amorçage du circuit hydraulique ».
	La machine doit être détartrée.	Suivre les instructions pertinentes du chapitre « 7.5 Cycle de détartrage ».
	La machine est en phase de chauffage.	Attendre.
	La machine est en rinçage.	Attendre.
	Le groupe de distribution redémarre.	Attendre.

9.3 La machine est hors service

afficheur
rouge



XX

Si le voyant d'erreur de la machine est déclenché, le code d'erreur s'affiche dans le coin en bas à droite de l'afficheur.

Veuillez consulter le tableau suivant.

Code d'erreur	Comportement	Cause	Action
1	Moulin à café bloqué	Conduite de sortie du café encrassée.	Nettoyer minutieusement la conduite de sortie du café comme indiqué dans le chapitre « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution ».
3 - 4	Groupe de distribution coincé, ne peut pas être retiré	Le groupe de distribution est mal positionné.	Fermer la porte de service. Éteindre la machine puis la rallumer. Attendre le voyant 'prêt pour la distribution' puis enlever le groupe de distribution.
5	Erreur sur le circuit hydraulique	Air dans le circuit hydraulique.	Enlever et remettre le réservoir à eau plusieurs fois, en s'assurant de le positionner correctement. Vérifier que le logement du réservoir à eau est propre.
		Pour tout autre code d'erreur : > Éteindre la machine puis la rallumer après 30 secondes. > Essayer 2 ou 3 fois. Si la machine ne démarre pas, contacter le service d'assistance Gaggia et mentionner le code d'erreur qui apparaît sur l'afficheur. Les contacts sont indiqués dans le livret de garantie fourni séparément ou sur le site www.gaggia.com .	

9.4 Tableau de résolution des problèmes

Comportement	Cause	Action
La machine ne s'allume pas.	La machine est débranchée ou l'interrupteur général est sur la position OFF.	Brancher la machine et mettre l'interrupteur général sur la position ON.
La machine est en mode de simulation.	La touche STAND-BY a été appuyée pendant plus de 8 secondes.	Éteindre et allumer la machine en utilisant l'interrupteur général.
Le bac d'égouttement se remplit rapidement.	Pour garantir un café de qualité après chaque distribution, la machine effectue un rinçage et chauffe en faisant couler de l'eau dans le bac d'égouttement.	Vider le bac d'égouttement. Pour éviter que l'eau de rinçage aille dans le bac d'égouttement, mettre un tasse sous les buses de distribution.
Le voyant 'tiroir à marc rempli' est toujours allumé, même s'il est vide ou qu'il n'y a que peu de marc de café.	Le tiroir à marc a été vidé pendant que la machine était éteinte.	Après avoir vidé le bac d'égouttement et le tiroir à marc, attendre que le voyant 'fermer porte de service' s'affiche. Remettre les composants en place.
Il est impossible d'enlever le groupe de distribution.	Le groupe de distribution est mal positionné.	Fermer la porte de service. Éteindre la machine puis la rallumer. Attendre le voyant 'prêt pour la distribution' puis enlever le groupe de distribution.
	Le tiroir à marc est à sa place.	Enlever le tiroir à marc avant d'enlever le groupe de distribution.
Il est impossible d'insérer le groupe de distribution.	Le groupe de distribution n'est pas dans la bonne position.	S'assurer que le groupe de distribution est dans la bonne position comme indiqué dans le chapitre « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution », « Phase de réassemblage ».
	Le motoréducteur est mal positionné.	Remettre le bac d'égouttement et le tiroir à marc à leur place. Fermer la porte de service. Allumer la machine sans le groupe de distribution. Le motoréducteur se remet dans la bonne position. Éteindre la machine et mettre le groupe de distribution en place en suivant les instructions du chapitre « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution », « Phase de réassemblage ».
Trop peu de crème dans le café ou café trop léger.	Les moulins sont réglés sur une position grosse.	Ajuster la finesse de la mouture comme indiqué dans le chapitre « 5.3.3 Réglage du moulin à café en céramique ».
	Le mélange n'est pas bon, le café n'est pas fraîchement torréfié ou est moulu trop grossièrement.	Changer de mélange de café ou ajuster la finesse de la mouture comme indiqué dans le chapitre « 5.3.3 Réglage du moulin à café en céramique ».
	La machine doit effectuer un réglage.	Distribuer quelques tasses de café.
Le café fuit de la buse de distribution du café.	La buse de distribution du café est encrassée.	Nettoyer la buse de distribution du café et ses trous à l'aide d'un cure-dent.

Comportement	Cause	Action
La café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Chauffer les tasses avec de l'eau chaude.
	La température est mal réglée.	Régler la température comme indiqué dans le chapitre « 5.3.4 Réglage de la température d'infusion ».
	Le circuit de la machine est encrassé par du dépôt calcaire.	Détartre la machine comme indiqué dans le chapitre « 7.5 Cycle de détartrage ».
La machine moule le café en grains mais le café ne sort pas.	Il n'y a plus d'eau.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit comme indiqué dans le chapitre « 5.2.1 Amorçage du circuit hydraulique ».
	Le groupe de distribution est sale.	Nettoyer le groupe de distribution comme indiqué dans le chapitre « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Amorcer le circuit comme indiqué dans le chapitre « 5.2.1 Amorçage du circuit hydraulique ».
	La buse de distribution du café est sale.	Nettoyer la buse de distribution du café et ses trous à l'aide d'un cure-dent.
	La machine doit effectuer un réglage.	Distribuer quelques tasses de café.
Le café sort lentement.	Le café est moulu trop finement.	Changer de mélange de café ou ajuster la mouture comme indiqué dans le chapitre « 5.3.3 Réglage du moulin à café en céramique ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Amorcer le circuit comme indiqué dans le chapitre « 5.2.1 Amorçage du circuit hydraulique ».
	Le groupe de distribution est sale.	Nettoyer le groupe de distribution comme indiqué dans le chapitre « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution ».
	La machine doit effectuer un réglage.	Distribuer quelques tasses de café.
Le machine prend trop de temps pour chauffer ou la quantité d'eau distribuée est insuffisante.	Le circuit de la machine est encrassé par du dépôt calcaire.	Détartre la machine comme indiqué dans le chapitre « 7.5 Cycle de détartrage ».
Le lait émulsionné est trop froid.	Les tasses sont froides.	Chauffer les tasses avec de l'eau chaude.
Le lait ne mousse pas.	Le mousser à lait est sale ou mal placé.	Nettoyer le mousser à lait comme indiqué dans le chapitre « 7.4.2 Nettoyage hebdomadaire des composants du mousser à lait » et insérer ce dernier dans la machine comme indiqué dans le chapitre « 6.2 Mousser à lait », « Phase d'insertion ».
	Le type de lait utilisé ne convient pas pour être émulsionné.	Lire le chapitre « 6.3 Préparations à base de café et de lait ».

10. Accessoires et produits pour l'entretien

10.1 Produits pour l'entretien

Pour nettoyer et détartrer la machine, utiliser exclusivement les produits pour l'entretien Gaggia.

Si vous rencontrez des difficultés à trouver les produits pour l'entretien de votre machine, veuillez contacter le service d'assistance Gaggia de votre pays. Les contacts sont indiqués dans le livret de garantie fourni séparément ou sur le site www.gaggia.com.

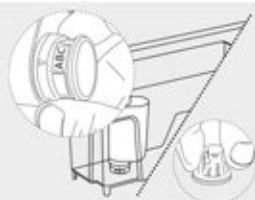
PRODUITS POUR L'ENTRETIEN

Produit
• Solution détartrante
• Cartouche filtre à eau INTENZA+
• Graisse groupe de distribution
• Tablettes de dégraissage
• Système de nettoyage du circuit du lait
• Kit d'entretien

10.2 Filtre à eau INTENZA+

Il est recommandé d'installer le filtre à eau INTENZA+ qui limite la formation de dépôts calcaires dans la machine et améliore l'arôme de votre café. L'eau est un élément fondamental de la distribution du café, c'est pourquoi il est nécessaire de la filtrer de manière professionnelle. Le filtre à eau INTENZA+ peut prévenir la formation de dépôts de minéraux et améliorer la qualité de l'eau. Il est vendu séparément.

10.2.1 Installation INTENZA+



- > Enlever le petit filtre blanc du réservoir à eau et le conserver dans un endroit sec.
- Phase de réglage du filtre**
- > Enlever le filtre à eau INTENZA+ de son emballage, le plonger verticalement dans l'eau froide, avec l'ouverture vers le haut et presser légèrement sur les côtés pour laisser l'air sortir.
- ▲ Pour utiliser le filtre correctement, il est nécessaire de mesurer la dureté de l'eau comme indiqué dans le chapitre « 5.3.1 Mesure et réglage de la dureté de l'eau ».
- > Mettre le filtre à eau INTENZA+ en fonction des résultats du test, sur la base suivante :

Lettre sur le filtre	Dureté de l'eau	Carrés sur la bande de test
A	eau douce	1 - 2
B	eau dure (standard)	3
C	eau très dure	4

- > Insérer le filtre à eau INTENZA+ dans le réservoir à eau vide.
- > Le pousser au maximum.
- > Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et le replacer dans la machine. Distribuer toute l'eau contenue dans le réservoir comme indiqué dans le chapitre « 6.4.1 Distribution d'eau chaude ».
- > Remplir à nouveau le réservoir à eau.

Phase de réglage de la machine pendant l'installation

- > ≡ Appuyer sur la touche MENU et faire défiler le menu jusqu'à la 'fonction filtre INTENZA+'. Le réglage par défaut est OFF (filtre inactif).
- > ⬆ Appuyer sur la touche UP pour sélectionner la valeur ON.
- > ✓ Appuyer sur la touche OK pour confirmer le changement.
- ▲ Les modifications non confirmées ne sont pas conservées.

Avec la valeur ON, la machine est programmée pour informer l'utilisateur que le filtre à eau INTENZA+ doit être remplacé.

Aucune icône n'est affichée à la suite de l'activation du filtre INTENZA+.

- > ↵ Appuyer sur la touche ESC pour sortir de la fonction de programmation. La machine sort automatiquement du mode de programmation après 3 minutes si aucune touche n'a été appuyée. À la fin, la machine retourne au menu principal.

10.2.2 Remplacement INTENZA+



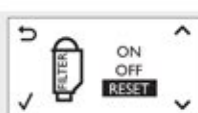
Le voyant 'filtre à eau INTENZA+ doit être remplacé' s'affiche.

Remplacer le filtre à eau INTENZA+ comme indiqué dans le chapitre « 10.2.1 Installation INTENZA+ », en effectuant seulement la section « Phase de réglage du filtre », puis procéder comme suit.

Phase de réglage de la machine pendant le remplacement

- > ≡ Appuyer sur la touche MENU et faire défiler le menu jusqu'à la 'fonction filtre INTENZA+'. La valeur est ON (filtre actif).





- >✓ Si vous désirez remplacer le filtre à eau INTENZA+ avec un nouveau filtre INTENZA+, appuyez sur la touche DOWN jusqu'à ce que vous puissiez sélectionner la valeur RESET. Sinon, si vous souhaitez enlever le filtre INTENZA+ sans le remplacer, sélectionner la valeur OFF.
- >✓ Appuyer sur la touche OK pour confirmer le changement.
 - ⚠ Les modifications non confirmées ne sont pas conservées.
 En sélectionnant RESET, la machine est programmée pour utiliser un nouveau filtre à eau INTENZA+, sinon, en sélectionnant OFF, remettre le filtre blanc fourni dans le réservoir.
- >↩ Appuyer sur la touche ESC pour sortir de la fonction de programmation. La machine sort automatiquement du mode de programmation après 3 minutes si aucune touche n'a été appuyée. À la fin, la machine retourne au menu principal.

11. Caractéristiques techniques

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit. Toutes les quantités pré-réglées sont approximatives.

Description	Valeur		
Matériau du châssis	Thermoplastique		
Taille (l x h x p)	221 x 340 x 430 mm		
Poids	7,5 kg		
Longueur du câble d'alimentation	800 - 1200 mm		
Bandeau de commande	Avant		
Dimension des tasses	Jusqu'à 152 mm		
Réservoir à eau	1,8 litres - Amovible		
Capacité du réservoir à café en grains	250 g		
Capacité du tiroir à marc	15		
Pression de la pompe	15 bar		
Chaudière	Chaudière en acier inoxydable		
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique		
Mode économie d'énergie	< 1 Wh		
Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans la porte de service		
Quantités prééglées	défaut	min	max
ESPRESSO	40 ml	10 ml	230 ml
ESPRESSO LUNGO	120 ml	10 ml	230 ml

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Gaggia est conforme à tous les standards et à toutes les réglementations applicables en matière d'exposition aux champs électromagnétiques.

12. Transport et élimination



La présence de ce symbole sur un produit indique que celui-ci relève de la Directive européenne 2012/19/UE. Prière de se renseigner sur les systèmes locaux de collecte sélective en vigueur pour les équipements électriques et électroniques. Veuillez vous conformer à la réglementation locale et ne pas traiter le produit comme un déchet ménager. L'élimination correcte de vos anciens produits aidera à prévenir d'éventuelles conséquences nuisibles à l'environnement et à la santé humaine.

13. Garantie et assistance

Garantie

Pour des informations détaillées sur la garantie et sur ses conditions, consulter le livret de garantie fourni séparément.

Le producteur se réserve le droit d'améliorer ses modèles tout en maintenant les caractéristiques essentielles décrites dans ce manuel.

Assistance

Nous voulons être sûrs que vous êtes satisfaits de votre machine.

Si vous avez besoin de support ou d'assistance, veuillez visiter le site web de Gaggia www.gaggia.com ou contactez le service d'assistance Gaggia de votre pays.

13.1 Comment contacter Gaggia

Les contacts sont indiqués dans le livret de garantie fourni séparément ou sur le site www.gaggia.com.