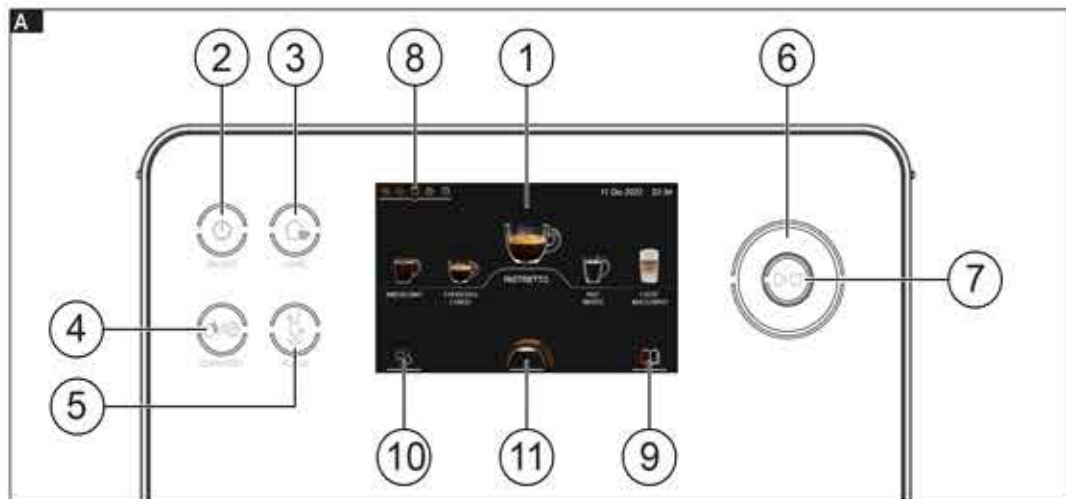




## Bandeau de commande



## Menu des boissons



Ristretto



Espresso



Espresso lungo



Café



Americano



Caffè Cortado



Macchiato



Melange



Cappuccino



Flat white



Café au lait



Caffè latte



Cappuccino XL



Latte macchiato



Lait émulsionné



Lait chaud



Thé vert

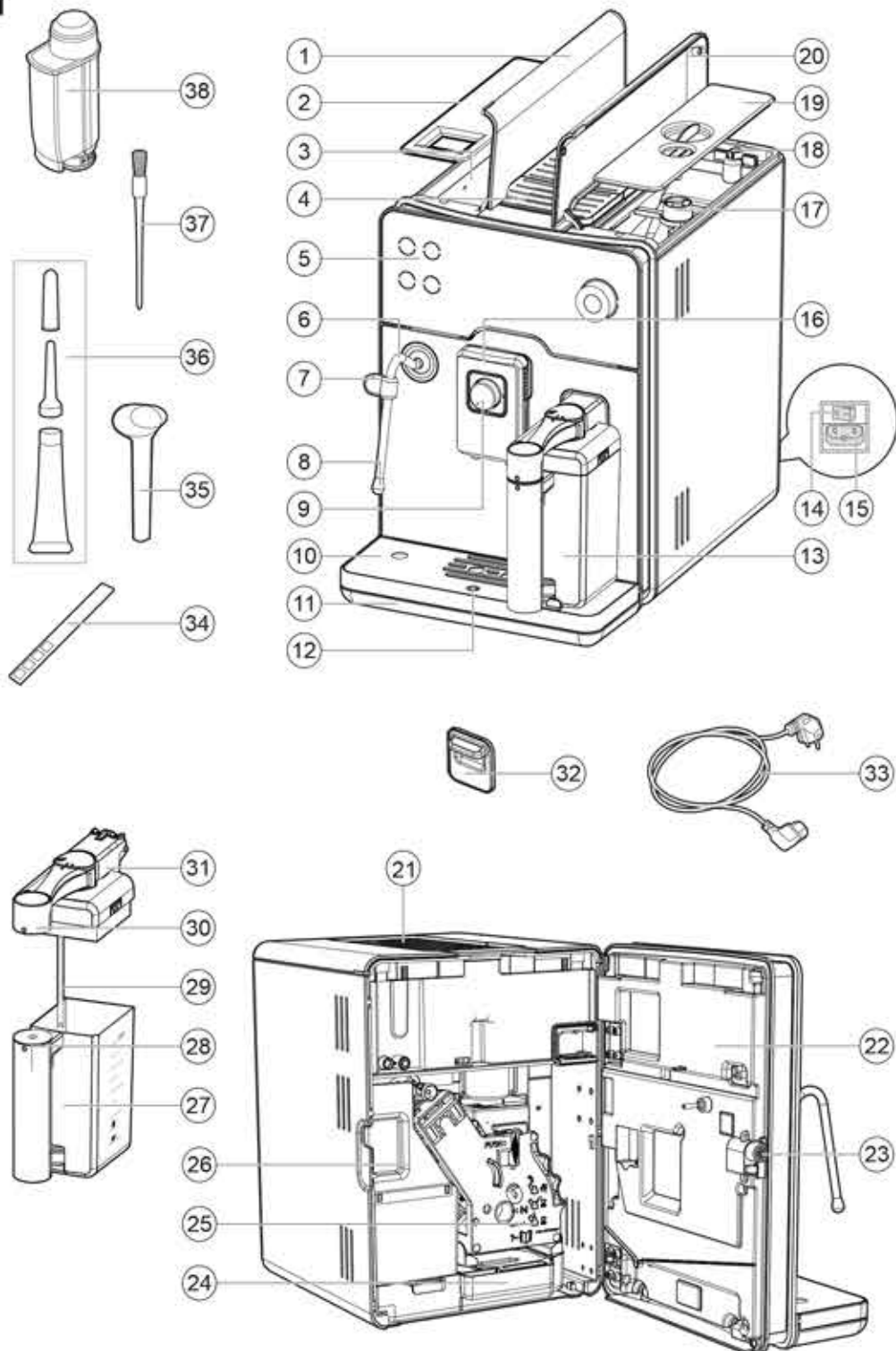


Thé noir

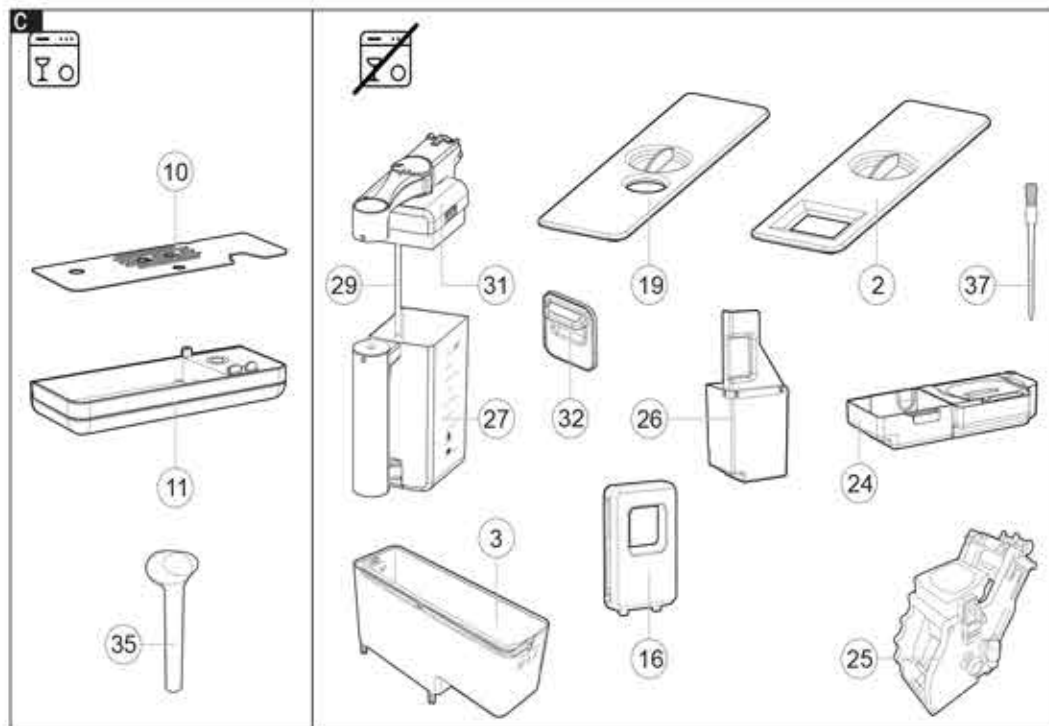


Eau chaude

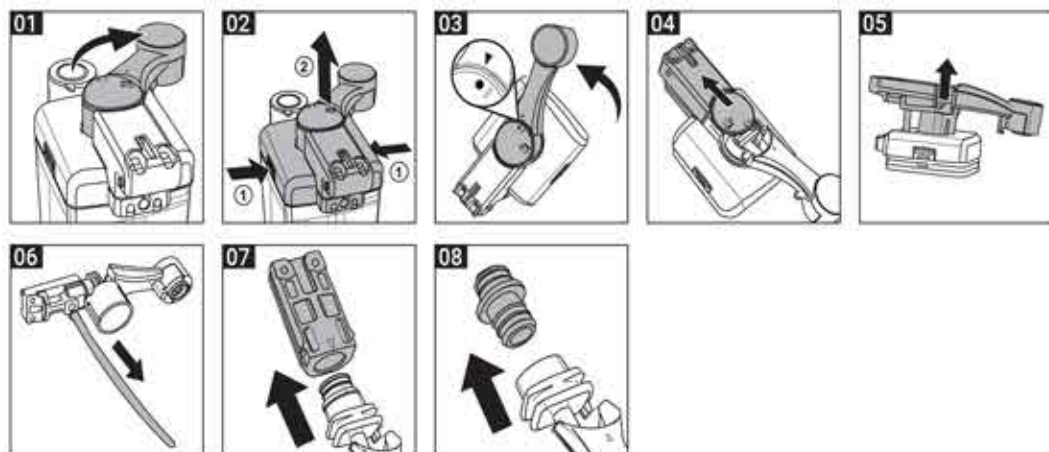




## Pièces lavables au lave-vaisselle



## Démontage de la carafe à lait



Félicitations pour l'achat de Gaggia Accademia!

Cette machine garantit une grande facilité d'utilisation et toujours d'excellents résultats. Grâce à son interface intuitive, l'utilisateur pourra choisir parmi 19 boissons différentes, 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.

# Table des matières

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

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Signification des codes d'erreur | 94 |
|----------------------------------|----|

|           |    |
|-----------|----|
| Dépannage | 95 |
|-----------|----|

|                    |    |
|--------------------|----|
| Accessoires GAGGIA | 98 |
|--------------------|----|

|                    |    |
|--------------------|----|
| Données techniques | 98 |
|--------------------|----|

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







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





## Bandeau de commande et afficheur —

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

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

|   |   |  |
|---|---|--|
| 1 | Écran tactile   | Afin d'utiliser toutes les fonctions de la machine, par des gestes simples tels que toucher pour sélectionner, ou faire glisser pour naviguer. |
| 2 | Touche ON/OFF      | Pour allumer ou éteindre la machine.   |
| 3 | Touche HOME        | Pour accéder au menu des boissons ou à la page-écran de start screen si l'on a réglée.   |
| 4 | Touche CLEAN/SET   | Pour accéder au menu du nettoyage ou aux réglages de la machine.   |
| 5 | Touche PURGE       | Pour lancer le nettoyage ou le rinçage de la lance vapeur.   |
| 6 | Bouton             | Lorsqu'il est actif, pour naviguer dans le menu de l'afficheur à la place de l'écran tactile.  |
| 7 | Touche START/STOP  | Pour commencer / arrêter la distribution de la boisson sélectionnée, ou pour lancer / arrêter la procédure affichée.                           |

**Remarque:** les touches HOME , CLEAN/SET , sont aussi des touches ESC. À tout moment, il est possible de quitter la page-écran affichée en appuyant sur l'une de ces touches, pour revenir ainsi au menu initial correspondant.

### Icônes principales de l'afficheur (fig. A)

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

## Fonctionnement de l'écran tactile / bouton

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

**Remarque:** dans le mode d'emploi, pour plus de simplicité on va utiliser le symbole

● pour indiquer que, pour cette fonction, aussi bien le bouton que l'écran tactile peuvent être utilisés.

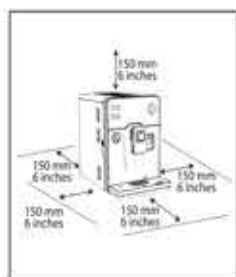
**Remarque:** pour fermer une fenêtre, il suffit de cliquer sur **X** ou sur toute partie obscurcie de l'écran.



## Installation

### Première utilisation

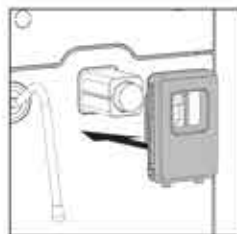
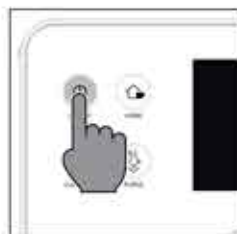
Avant d'utiliser la machine, il faut effectuer quelques opérations simples.



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



- 2 Introduire le bac d'égouttement.



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

- 4 Introduire la buse de distribution du café comme indiqué sur la figure.

- 5 Suivre les indications affichées à l'écran jusqu'à ce que la première installation soit terminée.

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

## Cycle de rinçage manuel

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






- 1 Placer un réservoir sous la buse de distribution du café, faire défiler parmi les différentes boissons et cliquer sur ESPRESSO LUNGO pour accéder aux réglages de la boisson.
- 2 Une fois avoir accédé au réglages de la boisson, cliquer sur l'icône de l'ARÔME, sélectionner l'icône , mais ne pas ajouter de café prémoulu.
- 3 Appuyer sur la touche **START/STOP** pour commencer la distribution, la machine va distribuer de l'eau chaude.
- 4 Vider et remettre en place le réservoir sous la lance vapeur, puis sélectionner la boisson EAU CHAUDE, en la plaçant sur le piédestal.
- 5 Appuyer sur la touche **START/STOP** pour commencer la distribution.
- 6 Vider le réservoir et répéter les passages de 4 à 6, jusqu'à ce que le réservoir à eau soit vide.
- 7 À la fin de cette opération, remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX. La machine est maintenant prête à l'emploi.


## Mesure de la dureté de l'eau

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

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

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



- 1 Plonger la bandelette de mesure de la dureté de l'eau dans un verre d'eau pendant 1 seconde. Retirer la bandelette de l'eau et attendre 1 minute.
- 2 Vérifier combien de carrés sont devenus rouges.
- 3 Sélectionner la valeur de la dureté à régler, puis confirmer par la touche .

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

## Filtre à eau INTENZA+

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

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

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



## Installation du filtre à eau INTENZA+

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





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



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

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

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

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





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

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

## Remplacement du filtre à eau INTENZA+ ---

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



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

Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

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



## Mode démo (le cas échéant) ---

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



## Chauffe-tasses

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

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

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

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









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

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



## Préparation des boissons

### Types de boissons

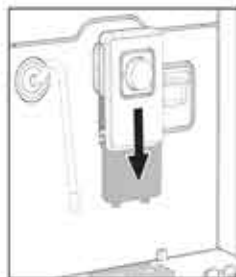
| Nom de la boisson   | Description   |
|---|---|
| Ristretto  30 ml   | Le ristretto, servi dans une petite tasse, est un expresso dont le temps de distribution est réduit par rapport à l'expresso classique ; le café sera donc plus serré et moins riche en caféine.  |
| Espresso  40 ml  | L'expresso 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  80 ml  | 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  120 ml   | 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  40 ml<br> 110 ml   | L'Americano est un café allongé moins intense préparé avec un expresso auquel on ajoute de l'eau chaude.  |
| Café Cortado  40 ml<br> 30 ml | 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.   |



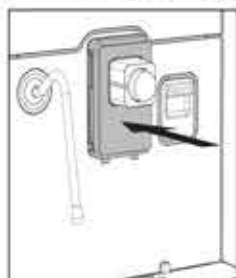
|                 |  |  |
|-----------------|--|--|
| Macchiato       |  40 ml<br> 40 ml    | Le Macchiato est né à Venise. Il se compose de café expresso, de lait et de mousse de lait en plus petite quantité que le cappuccino. Il est servi dans une grande tasse.  |
| Melange         |  70 ml<br> 70 ml   | Le Melange est une boisson viennoise composée d'une part de café et d'une part de lait avec de la mousse. Il est similaire au cappuccino mais plus léger.  |
| Cappuccino      |  40 ml<br> 120 ml  | Grand classique italien, le cappuccino fait partie des boissons chaudes les plus appréciées du monde. Il est préparé avec un café expresso, du lait et de la mousse de lait, qui doit être d'au moins 1 cm. Il est servi dans une grande tasse.                      |
| Flat white      |  40x2 ml<br> 80 ml | Boisson d'origine australienne, le flat white a une forte prédominance de café. Il est préparé avec deux cafés expresso et du lait, avec une légère couche de mousse veloutée.   |
| Café au lait    |  90 ml<br> 90 ml   | Le café au lait est une boisson préparée à base de café et de lait en parts égales. Il peut désormais être enrichi d'une légère couche de mousse de lait. Il est servi dans une grande tasse.  |
| Caffèlatte      |  60 ml<br> 140 ml  | Le Caffèlatte est une boisson que l'on consomme principalement au petit-déjeuner et qui se compose d'un café expresso et d'une bonne quantité de lait chaud non mousseux. Il est servi dans une grande tasse ou un verre.  |
| Cappuccino XL   |  70 ml<br> 180 ml  | Il cappuccino XL è un cappuccino preparato con una maggior quantità di espresso e latte.   |
| Latte macchiato |  40 ml<br> 240 ml  | Le latte macchiato est une boisson qui se prépare avec du lait chaud, une part de mousse de lait et une petite quantité d'expresso. Il est servi dans un verre en verre, haut et transparent, qui permet de distinguer les trois différentes couches qui se forment. |
| Lait émulsionné |  180 ml   | Le lait émulsionné est utilisé pour la préparation du cappuccino, latte macchiato et nombre d'autres boissons. Le résultat consiste en une couche de mousse de lait compacte et homogène.  |
| Lait chaud      |  180 ml   | Le Lait chaud peut être savouré seul, avec l'ajout d'arômes ou utilisé dans la préparation de nombreuses autres boissons, telles que le café au lait ou le chocolat chaud.   |
| Thé vert        |  150 ml   | Le Thé vert est une boisson millénaire aux propriétés antioxydantes, contre la fatigue et la lassitude. La boisson est obtenue par infusion des feuilles dans de l'eau chaude, à environ 80°C (175°F).   |
| Thé noir        |  150 ml   | Le Thé noir a une saveur très intense qui le distingue et est souvent consommé avec du citron ou du lait. Il est obtenu par infusion des feuilles dans de l'eau chaude, à environ 90° C (195° F).  |
| Eau chaude      |  150 ml   | L'eau chaude peut être utilisée pour préparer du thé, des tisanes et des boissons solubles.  |

## Réglage de la buse de distribution

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



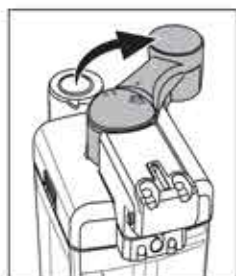
Si, au contraire, vous souhaitez préparer des boissons qui nécessitent des verres hauts et larges, il est possible de retirer la buse de distribution du café ou de la déplacer en arrière.



## Comment utiliser la carafe

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

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







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

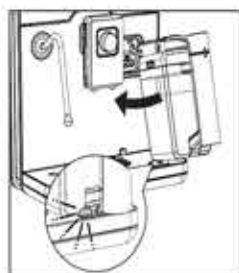


- 3 Verser le lait dans la carafe : le lait doit être compris entre les niveaux minimum (MIN) et maximum (MAX) indiqués sur la carafe. Remettre en place le couvercle en s'assurant que la buse de distribution de la carafe est en position centrale pour en garantir une fermeture parfaite.

## Introduction de la carafe à lait



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



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

**Remarque:** ne pas introduire la carafe avec force.

## Enlèvement de la carafe à lait

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

## Fonction "On the fly" \_\_\_\_\_

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

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

**Remarque:** tout en déplaçant le curseur, le volume préréglé sera marqué par un point blanc.

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

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

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

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


## Distribution du café \_\_\_\_\_

### Café en grains \_\_\_\_\_

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


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


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


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





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

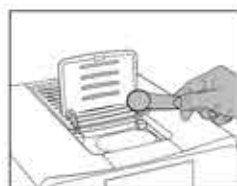
**Remarque:** l'on peut aussi distribuer en cliquant sur l'icône de la boisson souhaitée sans la placer sur le piédestal et en appuyant ensuite sur la touche **START/STOP** .

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

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


## Café prémoulu

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




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


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

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

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

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

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

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

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



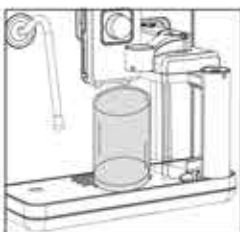
## Distribution des boissons à base de lait


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

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


- 1 Appuyer sur la touche **HOME**  et choisir  votre boisson dans le menu en la plaçant sur le piédestal.

- Placer une tasse ou un verre ayant les bonnes dimensions sous la buse de distribution du café et la buse de distribution de la carafe.
- Appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution de la boisson sélectionnée.



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

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

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

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

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




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

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

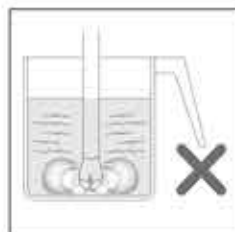
## Émulsion avec lance vapeur pour Latte Art —

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

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



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



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




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



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



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

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

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

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

## Préparation du thé


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


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



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

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

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

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

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

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




## Distribution d'eau chaude


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

- 1 Placer un réservoir sous la lance vapeur.





- Appuyer sur la touche **HOME** , faire défiler  parmi les différentes boissons et sélectionner **EAU CHAUDE**.
- Une fois la boisson sur le piédestal, appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution.

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

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



## Espresso plus System

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

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

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



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

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



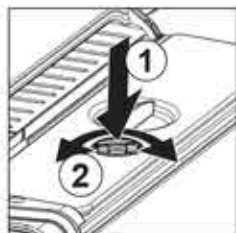
## Réglage du degré de mouture

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

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

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

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



- 4 Pendant que la machine moule le café, presser et tourner le bouton de réglage de la mouture du moulin à café vers la droite ou vers la gauche, un cran à la fois.
- 5 On peut choisir parmi 8 degrés de mouture différents. Plus le cran est petit, plus le café est fort et corsé.


**Remarque:**

- Mouture grosse : goût plus léger, pour des mélanges à torréfaction foncée (4-8);
- Mouture fine : goût plus intense, pour des mélanges à torréfaction claire (1-4);




## Personnalisation des boissons

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

## Support des réglages de la boisson

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



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





## Réglages de la boisson

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

L'afficheur montre toutes les options pouvant être réglées et/ou sélectionnées selon vos préférences. En fonction du type de boisson, il est possible de régler et/ou de sélectionner:



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

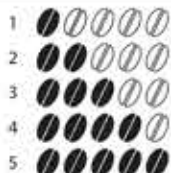
### Volume

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

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



### Arôme

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



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

### Coffee boost

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

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


## Prémoulu





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

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



## Pré-infusion

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

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


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

## Deux tasses

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

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

## Mousse de lait

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


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

## Température

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



- basse;
- moyenne;
- haute.

## Renommer la boisson

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

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

## Sauvegarde dans un profil


- 1 Une fois que la boisson a été personnalisée selon votre propre goût, l'on peut la sauvegarder dans un profil en cliquant sur l'icône .
- 2 Sélectionner le profil dans lequel l'on veut sauvegarder la boisson parmi les 4 disponibles.
- 3 Si l'on a déjà sauvegardé d'autres boissons dans le profil, l'on peut choisir où la placer.  
Faire défiler la liste des boissons par l'écran tactile ou le bouton, placer la boisson sur le piédestal dans la position préférée et appuyer sur l'icône  pour confirmer.

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

## Profils

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

## Choisir un profil

- 1 Cliquer sur l'icône .
- 2 Sélectionner le profil de la couleur préférée.  
Le profil va apparaître vide si l'on a jamais ajouté une boisson avec le piédestal de sélection ayant le couleur du profil sélectionné.
- 3 Pour revenir à la page-écran HOME, cliquer sur l'icône  et sélectionner l'icône .





## Ajouter ou supprimer une boisson


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

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

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


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

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

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

## Fonction MEMO

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

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

## Réglages de la machine

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

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


### Langue

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

#### Lingue disponibili

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

### Date et heure

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





## Unité de mesure

En sélectionnant UNITÉ DE MESURE:

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



## Son des touches

En sélectionnant SON DES TOUCHES:

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




## Page-écran de démarrage

En sélectionnant PAGE-ÉCRAN:

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

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

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



## Chauffe-tasses et minuterie

En sélectionnant CHAUFFE-TASSES ET MINUTERIE:

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



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



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

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

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

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





## Eco mode

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

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

## Rétablissement des réglages d'usine

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



## Compteur de boissons

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



## Dureté de l'eau

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



## Filtre à eau

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



## Minuterie stand-by

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



# Nettoyage et entretien

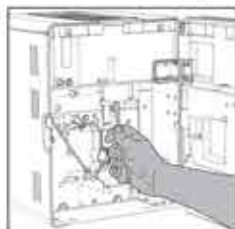
Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine dans des conditions optimales et garantissent un café toujours excellent, un flux constant et une excellente mousse de lait. Consulter le tableau indiqué ci-dessous pour savoir quand et comment nettoyer toutes les pièces amovibles de la machine.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

## Tableau du nettoyage

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



| Description de la pièce                                   | Quand nettoyer                | Comment nettoyer  |
|---|-------------------------------|---|
| Réservoir à marc de café                                  | Lorsque la machine le demande | Vider le réservoir à marc de café et le nettoyer à l'eau fraîche. S'assurer que la machine est allumée pendant cette opération, sans quoi le réservoir à marc ne se remet pas à zéro. |
| Réservoir à eau   | Une fois par semaine          | Le nettoyer à l'eau fraîche.  |
| Compartiment à café prémoulu / conduite de sortie du café | Une fois par semaine          | Nettoyer la partie supérieure avec le manche d'une cuillère comme indiqué ci-dessous.   |



## Nettoyage de la carafe à lait

### Assainissement avec de la vapeur

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



### Nettoyage rapide

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

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



### Nettoyage profond

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

Sélectionner NETTOYAGES (icône goutte), cliquer sur NETTOYAGE PROFOND et suivre les instructions affichées.



## Nettoyage des composants de la carafe à l'eau fraîche

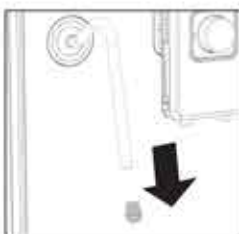
Pour nettoyer minutieusement la carafe à lait, il faut démonter toutes ses parties et la nettoyer à l'eau fraîche, en suivant les passages indiqués ci-dessous:

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

## Nettoyage de la lance vapeur

Après chaque émulsion de lait:

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

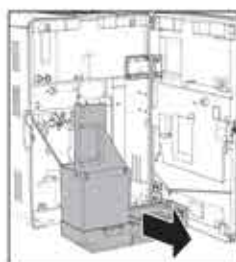


## Nettoyage du groupe de distribution

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

### Enlèvement du groupe de distribution

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



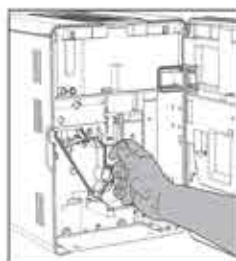
- 3 Retirer le bac d'égouttement interne et le réservoir à marc.

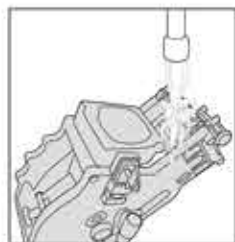


- 4 Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe de distribution (2) pour le retirer de la machine.

### Nettoyage du groupe de distribution à l'eau fraîche

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







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

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

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

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

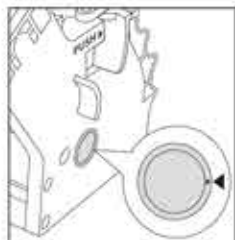


- 1 Placer un récipient sous la buse de distribution du café.
- 2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SET**  et sélectionner **NETTOYAGE**  affiché.
- 3 Sélectionner **NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION** et appuyer sur la touche **START/STOP**  pour lancer la procédure de nettoyage.
- 4 Suivre les instructions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



## Remise en place du groupe de distribution

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



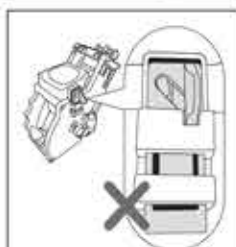
S'assurer que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution.





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

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



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

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

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

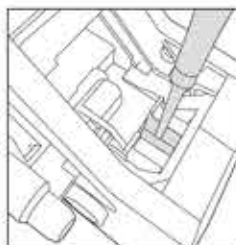
- 4 Introduire le bac d'égouttement interne et le réservoir à marc.
- 5 Fermer le volet de service.

## Lubrification du groupe de distribution

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

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

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





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



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




## Détartrage

### Procédure de détartrage

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

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



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



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






- 5 Verser le flacon complet de solution détartrante Gaggia dans le réservoir à eau, le remplir d'eau jusqu'au niveau MAX et le remettre en place dans la machine.
- 6 Remplir d'eau la moitié de la carafe à lait et l'introduire dans la machine.
- 7 Suivre les instructions affichées pour lancer la procédure de détartrage. Cette procédure dure environ 25 minutes et se base sur un cycle de détartrage suivi d'un cycle de rinçage, qui prévoient des distributions à intervalles réguliers.
- 8 Dès que le cycle de détartrage est terminé, il faudra rincer le réservoir, la carafe et le circuit de l'eau, en suivant les instructions affichées.
- 9 Installer de nouveau le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau.

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

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

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

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

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

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

# Signification des codes d'erreur



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

Les coordonnées sont disponibles sur le site [www.gaggia.com](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 câble d'alimentation et retirer le groupe de distribution. Nettoyer soigneusement la conduite de sortie du café au moyen du manche d'une cuillère. Rallumer l'appareil.   |
| 03 - 04       | Un problème s'est produit avec le groupe de distribution. | Le groupe de distribution est sale ou il n'est pas bien lubrifié. | Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal. Retirer le groupe de distribution et le nettoyer soigneusement. (Consulter le chapitre "Nettoyage du groupe de distribution").   |
|               |   | Le groupe de distribution n'est pas placé correctement.           | Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal. Retirer le groupe de distribution et le remettre en place. S'assurer que le groupe de distribution se trouve dans la position correcte avant de le remettre en place. Consulter le chapitre "Remise en place du groupe de distribution".   |
| 05            | Le circuit de l'eau présente un problème.                 | Il y a de l'air dans le circuit de l'eau.                         | Retirer et remettre en place plusieurs fois le réservoir dans la machine. Veiller à l'introduire correctement dans la machine. Vérifier que le compartiment du réservoir à eau est propre.<br><br>En présence d'un filtre "INTENZA+": retirer le filtre du réservoir à eau et le secouer pour éliminer tout l'air du filtre. Ensuite, remettre en place le filtre "INTENZA+" dans le réservoir à eau. |
| 14            | La machine est surchauffée.                               | Les causes peuvent être multiples.                                | Éteindre la machine et la rallumer après 30 minutes. Effectuer cette opération 2 ou 3 fois.   |



| Problème  | Cause   | Solution  |
|---|---|---|
| Impossible d'introduire le groupe de distribution.                              | Le groupe de distribution ne se trouve pas dans la position correcte. | Le groupe de distribution n'a pas été mis en place avant d'être remis en place. S'assurer que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution et que le crochet du groupe de distribution se trouve dans la position correcte. Voir le chapitre "Remise en place du groupe de distribution".<br><br>Pour régler de nouveau la machine: insérer le réservoir à marc de café et le bac d'égouttement interne, sans insérer le groupe de distribution. Fermer le volet de service et débrancher la fiche de la prise. Brancher de nouveau la fiche, rallumer la machine, puis essayer de réintroduire le groupe de distribution. |
| Le café ne mousse pas ou est aqueux.  | Le moulin à café est réglé sur une mouture grosse.                    | Régler le moulin à café sur une mouture plus fine.  |
|   | L'Espresso plus System n'est pas dans la position correcte.           | Régler le bouton sur l'espace qui, sur l'écran, indique un café plus intense et une crème plus riche.   |
|   | La conduite de sortie du café est bloquée.                            | Nettoyer la conduite de sortie du café à l'aide d'une petite cuillère, comme indiqué dans le chapitre "Nettoyage du groupe de distribution à l'eau fraîche".  |
| Le café n'est pas assez chaud.  | La température réglée est trop basse. Vérifier les réglages du menu.  | Régler la température du menu sur "MAX".  |
|   | Les tasses ne sont pas chaudes.                                       | Réchauffer les tasses en utilisant le chauffe-tasses.   |
| La machine moule le café en grains, mais celui-ci n'est pas distribué.          | Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.                 | Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse et laver le groupe de distribution.   |
|   | La buse de distribution du café est bouchée.                          | Distribuer un café allongé prémoulu, sans ajouter le café prémoulu.   |
|   | Les buses de la buse de distribution du café sont bouchées.           | Nettoyer les buses de la buse de distribution du café avec un petit écouvillon.   |
| Le café coule lentement ou goutte à goutte.                                     | Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.                 | Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse et laver le groupe de distribution.   |
|   | Les buses de la buse de distribution du café sont bouchées.           | Nettoyer les buses de la buse de distribution du café avec un petit écouvillon.   |
|   | Le circuit de la machine est bloqué par des dépôts de calcaire.       | Lancer un cycle de détartrage.  |
| L'alarme « Fermer les couvercles du réservoir à café en grains » reste allumée. | Le couvercle pour préserver l'arôme n'a pas été inséré.               | Insérer le couvercle pour préserver l'arôme avant de fermer le couvercle du réservoir à café en grains.   |

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

## Accessoires GAGGIA

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



Détartrant



Filtre à eau INTENZA+



Tablettes de dégraissage



Milk circuit cleaner (Philips)



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

## Données techniques

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

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



421946509652

COD.

- Rev.00 - 02/12/22

**GAGGIA** S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111

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

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

**GAGGIA**  
**MILANO**