

GAGGIA

MILANO



ITALIANO

FRANÇAIS

DEUTSCH

GAGGIA CADORNA PRESTIGE

EG5603 (SUP 049EU)

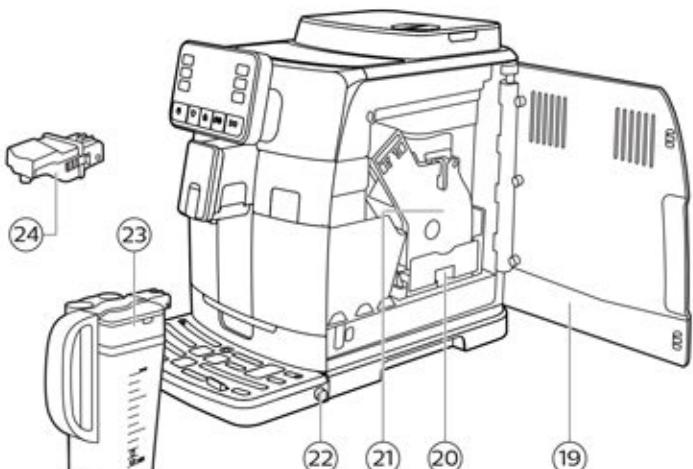
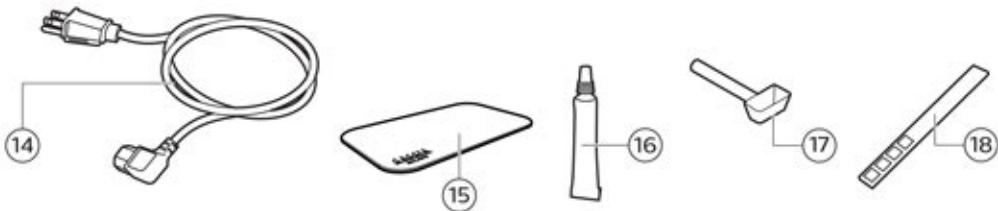
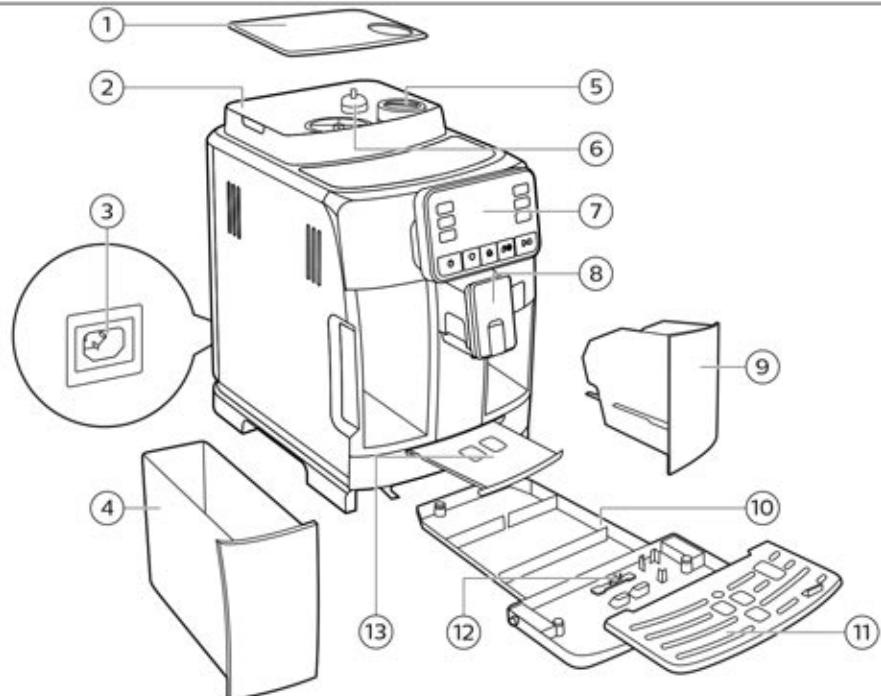
Istruzioni per l'uso

Mode d'emploi

Bedienungsanleitung

CE

02





Menù delle bevande / Menu des boissons / Getränkekarte

Ristretto

Caffè / Café / Kaffee 30 ml



Flat white

Caffè / Café / Kaffee 40x2 ml
Latte / Lait / Milch 80 ml

Espresso

Caffè / Café / Kaffee 40 ml



Café au lait

Caffè / Café / Kaffee 90 ml
Latte / Lait / Milch 90 ml

Espresso lungo

Caffè / Café / Kaffee 80 ml



Latte macchiato

Latte / Lait / Milch 240 ml
Caffè / Café / Kaffee 40 ml

Caffè / Café / Caffè crema

Caffè / Café / Kaffee 120 ml



Latte macchiato XL

Latte / Lait / Milch 300 ml
Caffè / Café / Kaffee 50 ml

Americano

Caffè / Café / Kaffee 40 ml
Acqua / Eau / Wasser 110 ml



Latte emulsionato / Lait émulsionné / Aufgeschäumte Milch

Latte / Lait / Milch 180 ml
Caffè / Café / Kaffee 50 ml

Cappuccino

Latte / Lait / Milch 120 ml
Caffè / Café / Kaffee 40 ml



Acqua calda / Eau chaude / Heißwasser

Acqua / Eau / Wasser 150 ml
Caffè / Café / Kaffee 90 ml

Cappuccino XL

Latte / Lait / Milch 180 ml
Caffè / Café / Kaffee 70 ml



Cortado

Caffè / Café / Kaffee 40 ml
Latte / Lait / Milch 30 ml



Table des matières

Vue d'ensemble de la machine (Fig. 2) _____	36
Bandeau de commande et afficheur _____	37
Vue d'ensemble du bandeau de commande (fig. 1) _____	37
Touches multifonction _____	37
Première installation _____	38
Cycle de rinçage manuel _____	38
Mesure de la dureté de l'eau _____	39
Filtre à eau INTENZA+ _____	39
Installation du filtre à eau INTENZA+ _____	40
Remplacement du filtre à eau INTENZA+ _____	40
Types de boisson _____	41
Espresso tray _____	42
Distribution du café _____	42
Distribution de café avec du café en grains _____	42
Distribution de café avec du café prémoulu _____	43
Distribution du café over ice _____	43
Préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné _____	44
Remplissage de la carafe à lait _____	44
Introduction de la carafe à lait _____	44
Enlèvement de la carafe à lait _____	45
Distribution des boissons à base de café et de lait émulsionné _____	45
Distribution d'eau chaude _____	46
Personnalisation des boissons et création des profils _____	47
Personnalisation des boissons _____	47
Création d'un profil _____	48
Réglage du degré de mouture _____	49
Nettoyage et entretien _____	50
Tableau des opérations de nettoyage _____	50
Nettoyage de la carafe à lait _____	51
Nettoyage du groupe de distribution _____	52
Lubrification du groupe de distribution _____	55
Détartrage _____	56
Procédure de détartrage _____	56
Que faire en cas d'interruption de la procédure de détartrage _____	57
Réglages divers _____	57
Langue _____	57
Filtre à eau _____	58
Minuteur stand-by _____	58
Dureté de l'eau _____	58
Unité de mesure _____	58
Compteur de boissons _____	58
Rétablir les réglages d'usine _____	58
Signification des codes d'erreur _____	59
Dépannage _____	60
Accessoires GAGGIA _____	62
Données techniques _____	63

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

1	Couvercle du réservoir à café en grains	13	Espresso tray
2	Réservoir à café en grains	14	Câble d'alimentation
3	Prise cordon d'alimentation	15	Tapis pour bac d'égouttement
4	Réservoir à eau	16	Lubrifiant
5	Compartiment café prémoulu	17	Mesure à café prémoulu
6	Bouton de réglage du moulin à café	18	Testeur de la dureté de l'eau
7	Bandeau de commande	19	Volet d'entretien
8	Buse de distribution du café réglable	20	Tiroir à résidus de café
9	Réservoir à marc de café	21	Groupe de distribution
10	Bac d'égouttement	22	Touches de décrochage du bac d'égouttement
11	Couvercle du bac d'égouttement	23	Carafe à lait
12	Indicateur bac d'égouttement plein	24	Buse de distribution de l'eau

Bandeau de commande et afficheur —

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

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

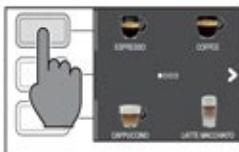
1/2	Touches MULTIFONCTION	Pour sélectionner la fonction affichée.
3	Touche ON/OFF 	Pour allumer ou éteindre la machine.
4	Touche MY FAVOURITES 	Pour accéder au menu des profils personnels.
5	Touche HOME 	Pour accéder au menu des boissons.
6	Touche CLEAN/SETTING 	Pour accéder au menu du nettoyage et des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

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

Touches multifonction

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

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



Première installation

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

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

Cycle de rinçage manuel

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

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



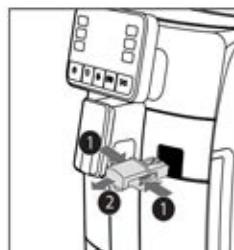
- 2 Appuyer sur la touche « ☕ », sans ajouter de café prémoulu.



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



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



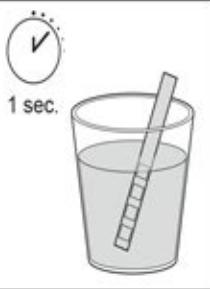
- 5 Mettre le récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude et sélectionner la boisson « HOT WATER ».
- 6 Appuyer sur la touche **START/STOP ▶□** pour commencer la distribution.
- 7 Vider le récipient et répéter les passages de 5 à 7, jusqu'à ce que le réservoir à eau soit vide.
- 8 À la fin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

Mesure de la dureté de l'eau

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

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

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



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

Filtre à eau INTENZA+

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

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

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



Installation du filtre à eau INTENZA+

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



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



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

A = eau douce – correspond à 1 ou 2 carrés

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

C = eau très dure – correspond à 4 carrés

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

Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** puis sur la touche **RÉGLAGES** . Pour redémarrer la procédure d'activation du filtre, appuyer de nouveau sur la touche **CLEAN/SETTING** .

Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

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

Remplacement du filtre à eau INTENZA+

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

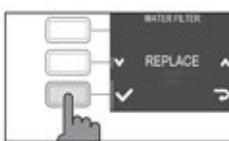
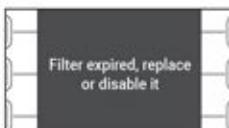
1 Pour remplacer ou désactiver le filtre, appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** puis sur la touche « **RÉGLAGES** ».

2 Sélectionner « **FILTRE À EAU** ».

3 Sélectionner **REEMPLACER** ou **DÉSACTIVER** et confirmer avec la touche .

Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

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



Types de boisson

Nom de la boisson	Description
Ristretto	Le ristretto, servi dans une petite tasse, est un 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	L'expresso est reconnu dans le monde entier comme étant le véritable « café italien ». Servi dans une petite tasse, ses caractéristiques uniques sont un arôme rond et intense et une couche supérieure de crème naturelle compacte. Le résultat dans la tasse est le fruit d'un processus d'extraction par pression avec l'utilisation d'eau chaude, inventé par Achille Gaggia en 1938.
Espresso lungo	L'expresso allongé est un expresso ayant un temps d'extraction plus long. C'est un café plus dilué, ayant une intensité aromatique différente et une teneur en caféine plus élevée. Il est servi dans une tasse de taille moyenne.
Café	Le café est une boisson préparée avec une quantité d'eau plus grande par rapport à l'expresso. Son arôme est plus léger et il est servi dans une tasse de taille moyenne à grande.
Americano	L'americano est un café allongé moins intense préparé avec un expresso auquel on ajoute de l'eau chaude.
Café over ice	Il s'agit d'un café préparé à une température plus basse avec un débit d'extraction plus lent, versé dans un gobelet ou une tasse sur un lit de glaçons. Résultat : un goût frais, plus délicat et doux.
Cappuccino	Grand classique italien, le cappuccino fait partie des boissons chaudes les plus appréciées du monde. Il est préparé avec un café expresso, du lait et de la mousse de lait, qui doit être d'au moins 1 cm. Il est servi dans une grande tasse.
Cappuccino XL	Le cappuccino XL est cappuccino préparé avec une plus grande quantité d'expresso et de lait.
Cortado	Boisson originaire d'Argentine, le cortado est un expresso auquel on ajoute une petite quantité de lait. Habituellement servie dans un petit verre en verre, cette boisson est très populaire en Espagne et au Portugal, tout comme en Amérique latine.
Flat white	Boisson d'origine australienne, le flat white a une forte prédominance de café. Il est préparé avec deux cafés expresso et du lait, avec une légère couche de mousse veloutée.
Café au lait	Le café au lait est une boisson préparée à base de café et de lait en parts égales. Il peut désormais être enrichi d'une légère couche de mousse de lait. Il est servi dans une grande tasse.
Latte macchiato	Le latte macchiato est une boisson qui se prépare avec du lait chaud, une part de mousse de lait et une petite quantité d'expresso. Il est servi dans un verre en verre, haut et transparent, qui permet de distinguer les trois différentes couches qui se forment.
Latte macchiato XL	Le latte macchiato XL est un latte macchiato préparé avec une plus grande quantité de lait. Il est servi dans un verre en verre, haut et transparent.
Lait émulsionné	Le lait émulsionné est utilisé pour la préparation du cappuccino, latte macchiato et nombre d'autres boissons. Le résultat consiste en une couche de mousse de lait compacte et homogène.
Eau chaude	L'eau chaude peut être utilisée pour préparer du thé, des tisanes et des boissons solubles.

Espresso tray



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

Distribution du café

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

Distribution de café avec du café en grains

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

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

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



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



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



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

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

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



Distribution de café avec du café prémoulu

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

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

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

- Mettre une tasse sous la buse de distribution du café et sélectionner la boisson souhaitée.
- Appuyer sur la touche « ☕ ».

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

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

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

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

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

Distribution du café over ice

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

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

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

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

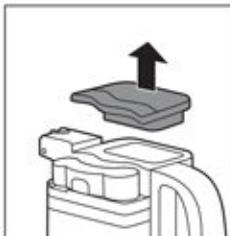


Préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné

Remplissage de la carafe à lait

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

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



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

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

Introduction de la carafe à lait

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

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



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





- 3 L'incliner légèrement et l'introduire complètement dans les glissières de la machine, jusqu'à ce qu'elle s'accroche au bac d'égouttement.

Remarque : ne pas introduire la carafe avec force.

Enlèvement de la carafe à lait

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

Distribution des boissons à base de café et de lait émulsionné

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

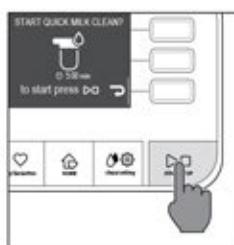
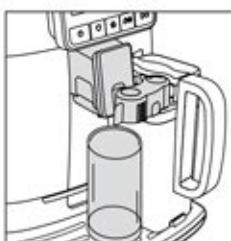
Conseil : utiliser du lait froid (à une température de 5°C environ) ayant une teneur en protéines de 3 % au moins, pour garantir un résultat optimale pour la mousse. Il est possible d'utiliser aussi bien du lait entier que demi-écrémé. De plus, il est possible d'utiliser du lait écrémé, du lait de soja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

- 1 Appuyer sur la touche **HOME** et choisir la boisson que l'on désire dans le menu.
 - Appuyer sur la touche de la boisson désirée et placer une tasse ou un verre ayant les bonnes dimensions sous la buse de distribution du café et la buse de distribution de la carafe.
 - Appuyer sur la touche **START/STOP ▶□** pour commencer la distribution de la boisson sélectionnée.
- 2 La machine distribue un volume prédéfini de lait émulsionné et de café dans la tasse ou le verre. Selon la boisson choisie, la machine distribuera d'abord le café ou le lait émulsionné.

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

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

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

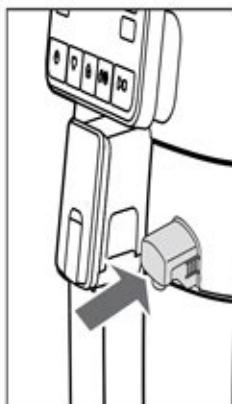


Appuyer sur la touche **START/STOP ▶□** pour confirmer ou sur la touche **▶** pour l'effectuer à un moment ultérieur.

Distribution d'eau chaude

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

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



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

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

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

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

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



Personnalisation des boissons et création des profils

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

Personnalisation des boissons

- Appuyer sur la touche HOME .
- Selectionner la boisson.
- L'afficheur montre toutes les options pouvant être réglées et/ou sélectionnées selon les préférences de l'utilisateur. En fonction du type de boisson, il est possible de régler et/ou de sélectionner :
 - la quantité de café et de lait;
 - la température du café;
 - la distribution de deux tasses à la fois;
 - l'utilisation de café prémoulu;
 - l'intensité de l'arôme (seulement si le café en grains est utilisé);
 - fonction « coffee boost » (pour le café over ice uniquement).
- Après avoir appuyé sur la touche « CAFÉ  » ou « LAIT 



- 8 Pour modifier l'intensité de l'arôme, appuyer sur la touche « **00000** ». À chaque pression, l'intensité de l'arôme change d'un degré. L'afficheur montre l'intensité sélectionnée.

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

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



- 9 Avec le café over ice, vous pouvez sélectionner la fonction coffee boost « **COFFEE BOOST** ». La machine effectuera une double mouture afin que le goût du café soit plus intense.
- Remarque:** cette fonction permet de distribuer un seul café à la fois. Elle ne peut être utilisée avec du café prémoulu et ne permet pas de modifier l'intensité de l'arôme.
- 10 Une fois que la boisson a été personnalisée selon son propre goût, elle peut être mémorisée dans l'un des profils en appuyant sur la touche « **HEART** ».
- 11 Sélectionner ensuite l'un des 4 profils disponibles dans lequel on souhaite mémoriser la boisson.

Création d'un profil

Un profil peut être créé de deux façons différentes :

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

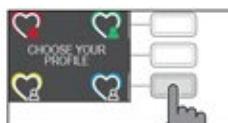
- 1 Appuyer sur la touche **MY FAVOURITES** .

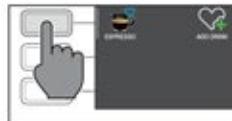
- 2 Sélectionner le profil de la couleur préférée.

- 3 Appuyer sur la touche « **AJOUTER BOISSON** ».

- 4 Les pages-écrans des boissons seront affichées. Sélectionner la boisson à mémoriser dans le profil et la personnaliser en suivant la procédure décrite au chapitre « Personnalisation des boissons », du point 3 au point 8.

- 5 Appuyer sur la touche « » pour mémoriser la boisson personnalisée dans le profil. On peut maintenant distribuer la boisson ou, alternativement, appuyer sur une des touches **ESC** (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING**) pour quitter.





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



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



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

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

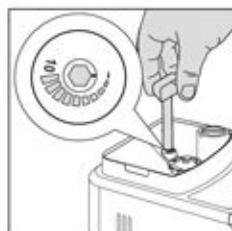
Réglage du degré de mouture

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

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

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

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



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

Remarque :

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

Nettoyage et entretien

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

Tableau des opérations de nettoyage

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

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

Nettoyage de la carafe à lait

Programmes de nettoyage de la carafe à lait

La machine dispose de deux programmes pour nettoyer la carafe à lait : le nettoyage rapide et le nettoyage approfondi. Les deux programmes peuvent être sélectionnés par l'intermédiaire de la touche **CLEAN/SETTING** ⚙, en appuyant ensuite sur la touche « NETTOYAGE ».

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

- Programme pour le nettoyage rapide

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

- Programme pour le nettoyage approfondi de la carafe

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

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

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

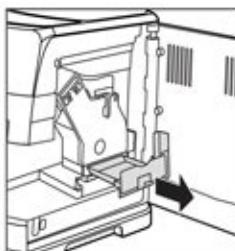
- 1 Appuyer sur les touches de décrochage pour retirer le couvercle (Fig. 23).
- 2 Tourner la buse de distribution de la carafe à lait en position « ● » (fig. 24).
- 3 Soulever la buse de distribution du lait du couvercle (fig. 25).
- 4 Enlever le tuyau d'aspiration du lait (fig. 26).
- 5 Appuyer sur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

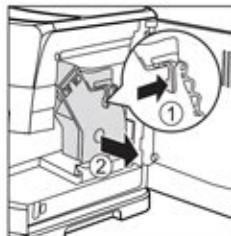
Nettoyage du groupe de distribution

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

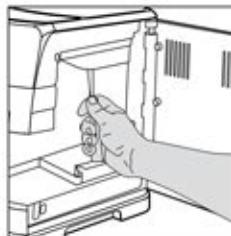
Retrait du groupe de distribution

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



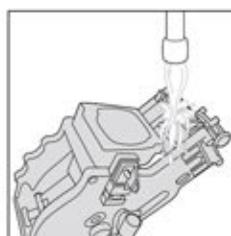


- 4 Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe de distribution (2) pour le retirer de la machine.



Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante -

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



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

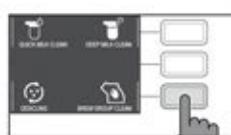
Remarque : ne pas sécher le groupe de distribution avec des chiffons pour éviter l'accumulation de fibres à l'intérieur.

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

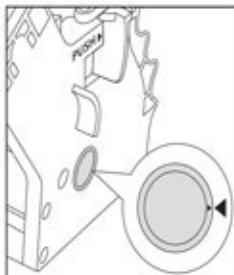


Attention : pour le nettoyage n'utiliser que des tablettes Gaggia pour l'élimination des résidus huileux du café.

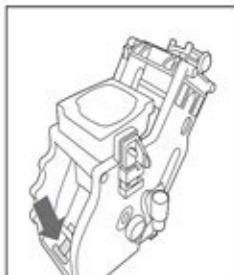
- 1 Mettre un récipient sous la buse de distribution du café.
- 2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.
- 3 Sélectionner « NETTOYER GROUPE DE DISTRIBUTION » et appuyer sur la touche **START/STOP** pour lancer la procédure de nettoyage.
- 4 Suivre les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



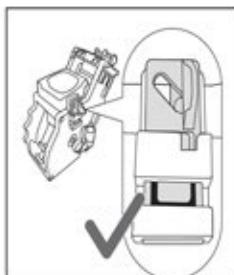
Remise en place du groupe de distribution



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

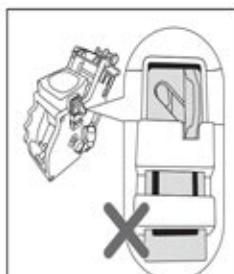


Vérifier que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution.



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

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



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

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

Attention : ne pas appuyer sur le levier PUSH.

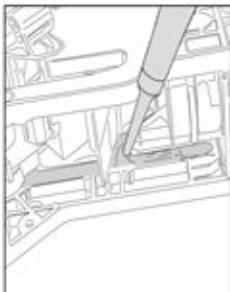
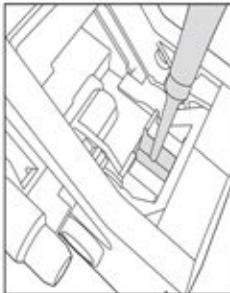
- Fermer le volet d'entretien.

Lubrification du groupe de distribution

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

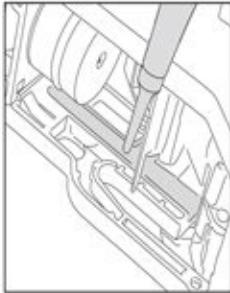
Fréquence d'utilisation	Nombre de boissons préparées quotidiennement	Fréquence de lubrification
Basse	1-5	Tous les 4 mois
Normale	6-10	Tous les 2 mois
Élevée	>10	Tous les mois

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



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

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

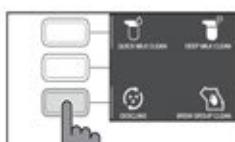


Détartrage

Procédure de détartrage

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

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



- Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.
- Appuyer sur la touche « DÉTARTRAGE » puis sur la touche **START/STOP**
- Retirer le bac d'égouttement et le réservoir à marc de café, les vider et les remettre en place dans la machine.
- Retirer et vider le réservoir à eau. Enlever ensuite le filtre INTENZA+, si présent.
- Verser le flacon complet de solution détartrante Gaggia dans le réservoir à eau et ajouter de l'eau jusqu'au niveau de CALC CLEAN. Réinstaller donc le réservoir dans la machine.
- Remplir d'eau la moitié de la carafe à lait et l'introduire dans la machine.
- Suivre les instructions affichées pour lancer la procédure de détartrage. Cette procédure dure environ 25 minutes et comprend un cycle de détartrage suivi d'un cycle de rinçage, qui prévoient des distributions à intervalles réguliers.
- 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.
- Installer de nouveau le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau.

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

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



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

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

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

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

Réglages divers

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

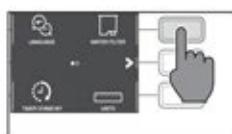
- Langue
- Filtre à eau
- Minuteur stand-by
- Dureté de l'eau
- Unité de mesure
- Compteur de boissons
- Rétablir les réglages d'usine

Langue

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

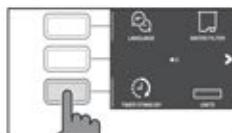
Langues disponibles

ITALIEN	NÉERLANDAIS	HONGROIS
ANGLAIS	DANOIS	BULGARE
ALLEMAND	GREC	TCHÈQUE
FRANÇAIS	POLONAIS	SLOVAQUE
ESPAGNOL	RUSSE	LITUANIEN
PORTUGAIS	ROUMANIEN	CHINOIS (TRADITIONNEL)



Filtre à eau

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



Minuteur stand-by

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

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



Dureté de l'eau

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

Unité de mesure

Sélectionner « UNITÉ DE MESURE » :

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



Compteur de boissons

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



Rétablissement les réglages d'usine

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

Signification des codes d'erreur



xx

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

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

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

Dépannage

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

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

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

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

Accessoires GAGGIA

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



Détartrant



Filtre à eau INTENZA+



Tablettes de dégraissage



Milk circuit cleaner (Philips)



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

Données techniques

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