

GAGGIA MILANO

Type HD8749



GAGGIA NAVIGLIO

Mode d'emploi



IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

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

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

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

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

*Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à café super-automatique Gaggia Naviglio !
Ce mode d'emploi est valable pour le modèle HD8749.
Cette machine à café expresso est destinée à la préparation de café expresso avec des grains de café entiers. Dans ce manuel, vous trouverez toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine.*

SOMMAIRE

IMPORTANT.....	4
Prescriptions de sécurité	4
Attention	4
Avertissements	6
Champs électromagnétiques	7
Élimination	7
INSTALLATION	8
Vue d'ensemble du produit	8
Description générale.....	9
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES.....	10
Emballage de la machine.....	10
Installation de la machine.....	10
PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ.....	12
Amorçage du circuit	12
Cycle de rinçage automatique/auto-nettoyage.....	13
Cycle de rinçage manuel	14
INSTALLATION DU FILTRE À EAU « INTENZA+ ».....	15
RÉGLAGES	16
Gaggia Adapting System.....	16
Réglage du moulin à café en céramique	16
Réglage de l'arôme (intensité du café).....	17
Réglage de la buse de distribution du café.....	18
Réglage de la longueur du café dans la tasse	19
DISTRIBUTION DE CAFÉ ET DE CAFÉ EXPRESSO	20
Distribution de café et de café expresso avec du café en grains.....	20
DISTRIBUTION DE VAPEUR / PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	21
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	23
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	24
Nettoyage quotidien de la machine	24
Nettoyage quotidien du réservoir à eau	25
Nettoyage quotidien du Mousseur à lait Classique	25
Nettoyage hebdomadaire de la machine	25
Nettoyage hebdomadaire du Mousseur à lait Classique	26
Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution	26
Lubrification mensuelle du groupe de distribution	29
Nettoyage mensuel du réservoir à café en grains	30
DÉTARTRAGE	31
INTERRUPTION ACCIDENTELLE DU CYCLE DE DÉTARTRAGE.....	36
SIGNIFICATION DES SIGNAUX LUMINEUX	38
Afficheur du bandeau de commande	38
DÉPANNAGE	42
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	44
Stand-by.....	44
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	45

IMPORTANT

Prescriptions de sécurité

La machine est dotée de dispositifs de sécurité. Il est toutefois nécessaire de lire et de suivre attentivement les prescriptions de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi afin d'éviter des dommages accidentels aux personnes ou aux choses causés par un mauvais emploi de la machine. Conserver ce manuel pour toute référence à venir.



Le terme **ATTENTION** et ce symbole mettent en garde l'utilisateur sur des situations à risque pouvant causer des lésions personnelles graves, un danger pour la vie et/ou des dommages à la machine.



Le terme **AVERTISSEMENT** et ce symbole mettent en garde l'utilisateur sur des situations à risque pouvant causer des lésions personnelles légères et/ou des dommages à la machine.

Attention

- Brancher la machine à une prise murale appropriée, dont la tension principale correspond aux données techniques de l'appareil.
- Brancher la machine à une prise murale pourvue de mise à la terre.
- Le câble d'alimentation ne doit pas pendre de la table ou du plan de travail et ne doit pas être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas plonger la machine, la prise de courant ou le câble d'alimentation dans l'eau : danger de choc électrique !
- Ne pas verser de liquides sur le connecteur du câble d'alimentation.

- Ne jamais diriger le jet d'eau chaude vers des parties du corps : danger de brûlures !
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Après avoir éteint la machine à partir de l'interrupteur général qui se trouve au dos de l'appareil, débrancher la fiche de la prise murale :
 - en cas d'anomalies ;
 - si la machine reste inactive pendant une longue période ;
 - avant de procéder au nettoyage de la machine.
- Tirer la fiche et non le câble d'alimentation.
- Ne pas toucher à la fiche avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser la machine si la fiche, le câble d'alimentation ou la machine sont endommagés.
- Ne pas altérer ni modifier d'aucune façon la machine ou le câble d'alimentation. Toutes les réparations doivent être effectuées par un centre d'assistance agréé pour éviter tout danger.
- La machine n'est pas conçue pour être utilisée par les enfants de moins de 8 ans.
- La machine peut être utilisée par les enfants à partir de 8 ans, pourvu qu'ils aient été préalablement instruits à utiliser correctement la machine et qu'ils soient conscients des risques potentiels, ou bien qu'ils soient sous la supervision d'une personne adulte.
- Les opérations de nettoyage et entretien ne doivent pas être exécutées par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et agissent sous la supervision d'une personne adulte.
- Garder la machine ainsi que son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- La machine peut être utilisée par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou ayant une expérience et/ou des compétences insuffisantes, pourvu qu'elles aient été préalablement instruites à utiliser correctement la machine et qu'elles soient conscientes des risques potentiels, ou bien qu'elles soient sous la supervision d'une personne adulte.
- Il faut s'assurer que les enfants n'aient jamais la possibilité de jouer avec cet appareil.
- Ne pas insérer les doigts ou d'autres objets dans le moulin à café.

Avertissements

- Cette machine est destinée uniquement à un usage domestique et elle n'est pas indiquée pour une utilisation dans des cantines ou dans les espaces cuisine de magasins, bureaux, usines ou d'autres environnements de travail.
- Toujours poser la machine sur une surface plane et stable.
- Ne pas placer la machine sur des surfaces chaudes, proches de fours chauds, de réchauffeurs ou d'autres sources de chaleur similaires.
- Ne verser que du café torréfié en grains dans le réservoir. Le café en poudre, soluble, le café cru ou autres objets, si insérés dans le réservoir à café en grains, peuvent endommager la machine.
- Laisser refroidir la machine avant d'insérer ou de retirer des pièces. Les surfaces chauffantes pourraient retenir de la chaleur résiduelle après l'utilisation.
- Ne pas remplir le réservoir avec de l'eau chaude ou bouillante. Utiliser uniquement de l'eau froide potable non pétillante.

- Pour le nettoyage ne pas utiliser de produits abrasifs ou de détergents agressifs. Un chiffon doux et imbibé d'eau est suffisant.
- Effectuer régulièrement le détartrage de la machine. Si cette opération n'est pas effectuée, l'appareil cesse de fonctionner correctement. En pareil cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie !
- Éviter de garder la machine à une température inférieure à 0 °C. L'eau résiduelle à l'intérieur du système de chauffage peut geler et endommager la machine.
- Ne pas laisser d'eau dans le réservoir si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période. L'eau pourrait être contaminée. Utiliser de l'eau fraîche à chaque utilisation de la machine.

Champs électromagnétiques

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

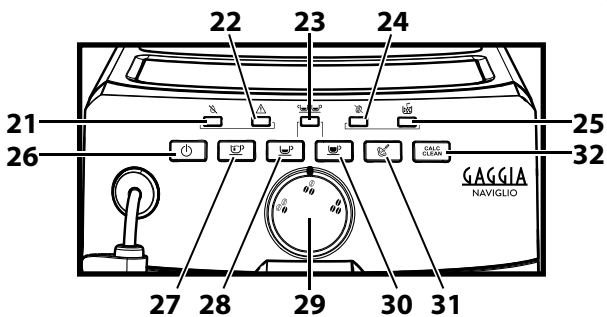
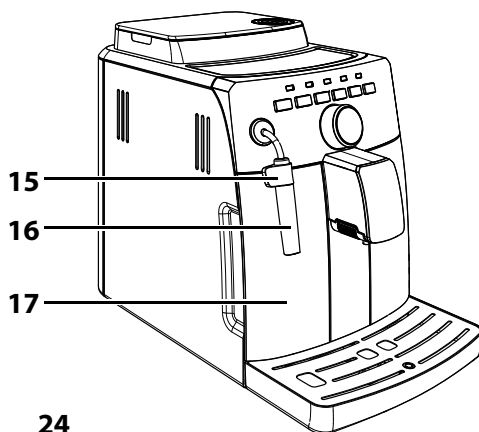
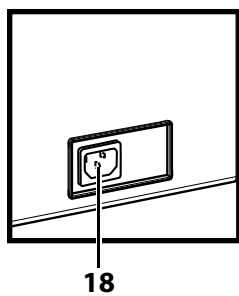
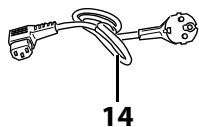
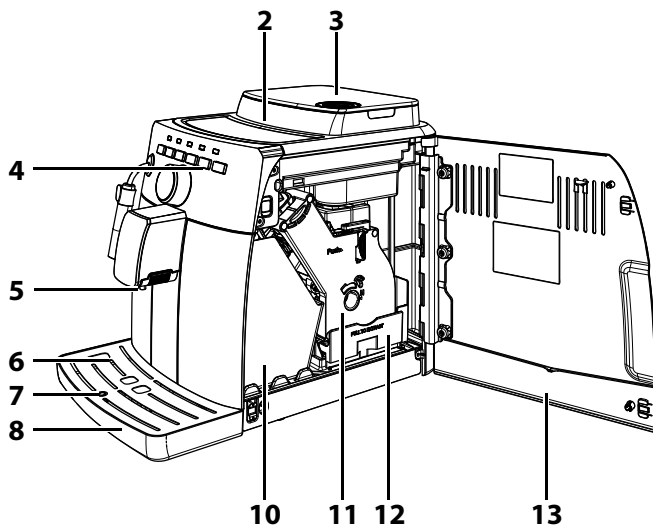
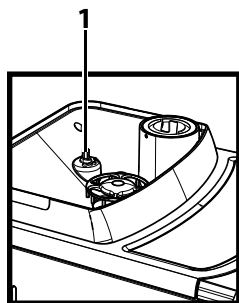
Élimination



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

INSTALLATION

Vue d'ensemble du produit



Description générale

1. Pivot de réglage du moulin à café
2. Réservoir à café en grains
3. Couvercle du réservoir à café en grains
4. Bandeau de commande
5. Buse de distribution du café
6. Grille repose tasses
7. Indicateur bac d'égouttement plein
8. Bac d'égouttement
9. Graisse pour le groupe de distribution du café - en vente séparément
10. Tiroir à marc
11. Groupe de distribution du café
12. Tiroir à café
13. Porte de service
14. Câble d'alimentation
15. Protection pour buse de distribution
16. Mousseur à lait Classique (pour buse de distribution d'eau chaude/vapeur)
17. Réservoir à eau
18. Prise câble d'alimentation
19. Solution détartrante - en vente séparément
20. Clé de réglage du moulin à café
21. DEL « Manque d'eau »
22. DEL « Alerte »
23. DEL « Café double »
24. DEL « Manque de café »
25. DEL « Tiroir à marc »
26. Touche ON/OFF
27. Touche de distribution d'eau chaude
28. Touche de distribution du café expresso
29. Sélecteur « Arôme »
30. Touche de distribution du café
31. Touche de distribution de vapeur
32. Touche détartrage

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Emballage de la machine

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

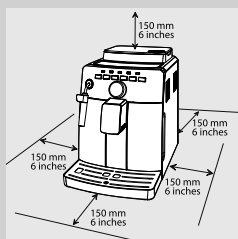
Installation de la machine

1 Retirer le bac d'égouttement et sa grille de l'emballage.

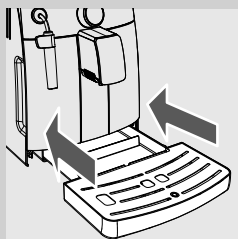
2 Sortir la machine de l'emballage.

3 Pour une utilisation optimale, il est recommandé de :

- choisir une surface d'appui sûre et bien nivelée pour éviter tout risque de renversement de la machine ou de blessures ;
- choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
- prévoir une distance minimum des parois de la machine comme le montre la figure.



4 Insérer dans la machine le bac d'égouttement avec sa grille. Vérifier qu'il est complètement inséré.



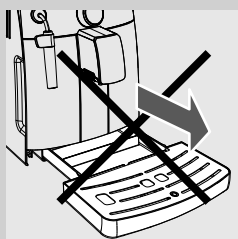
Remarque :

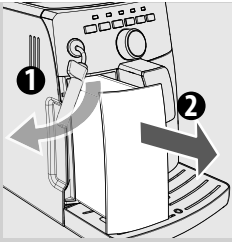
le bac d'égouttement a la fonction de recueillir l'eau qui sort de la buse de distribution au cours des cycles de rinçage/auto-nettoyage et éventuellement le café qui pourrait s'écouler pendant la préparation des boissons. Vider et laver quotidiennement le bac d'égouttement ainsi que chaque fois que l'indicateur de bac d'égouttement plein est soulevé.



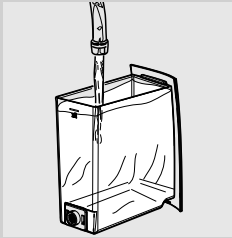
Avertissement :

NE PAS extraire le bac d'égouttement juste après que la machine ait été mise en marche. Attendre quelques minutes pour l'exécution du cycle de rinçage/auto-nettoyage.





5 Retirer le réservoir à eau.



6 Rincer le réservoir avec de l'eau fraîche.



7 Remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Réintroduire ensuite le réservoir dans la machine. Vérifier qu'il est complètement inséré.

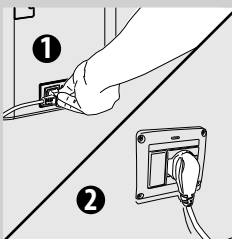
! **Avertissement :**
ne pas remplir le réservoir avec de l'eau chaude, bouillante, pétillante ou d'autres liquides qui pourraient endommager le réservoir et la machine.

8 Enlever le couvercle du réservoir à café en grains et verser lentement le café en grains dans le réservoir.

≡ **Remarque :**
ne pas verser trop de grains de café dans le réservoir à café en grains pour ne pas réduire la qualité de mouture de la machine.

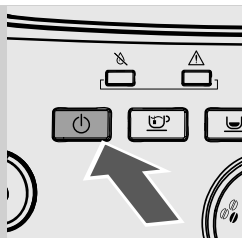
! **Avertissement :**
ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café en poudre, soluble, caramélisé, aromatisé et d'autres objets peuvent endommager la machine.

9 Placer le couvercle sur le réservoir à café en grains.

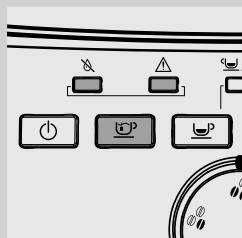


10 Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.

11 Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble d'alimentation sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



- 12** Dans le bandeau de commande la touche «  » clignote. Appuyer sur la touche «  » pour allumer la machine.



- 13** Les DEL «  », «  » et la DEL de la touche «  » commencent à clignoter lentement pour indiquer qu'il faut procéder à l'amorçage du circuit hydraulique.

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

Avant la première utilisation, les conditions suivantes doivent être remplies :

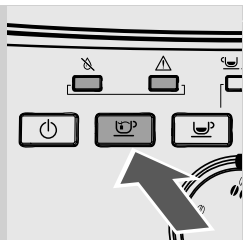
- 1) il faut amorcer le circuit ;
- 2) la machine effectuera un cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage ;
- 3) il faut démarrer un cycle de rinçage manuel.

Amorçage du circuit

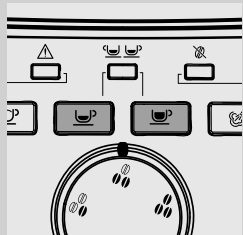
Au cours de ce processus, l'eau fraîche coule dans le circuit interne et la machine se réchauffe. L'opération demande quelques minutes.



- 1** Insérer un récipient sous le Mousseur à lait Classique.



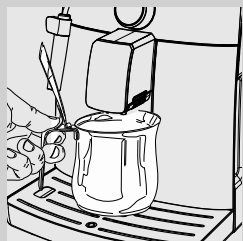
- 2** Appuyer sur la touche «  » pour démarrer le cycle. La machine effectue l'amorçage automatique du circuit avec une distribution réduite d'eau du Mousseur à lait Classique.



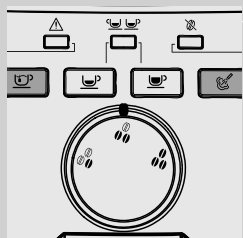
- 3** À la fin du processus, les touches «  » et «  » clignotent. Machine en mode chauffage.

Cycle de rinçage automatique/auto-nettoyage

Une fois la phase de réchauffage terminée, la machine effectue un cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage des circuits internes en utilisant de l'eau fraîche. L'opération demande moins d'une minute.



- 4** Placer un récipient sous la buse de distribution pour recueillir la petite quantité d'eau distribuée.



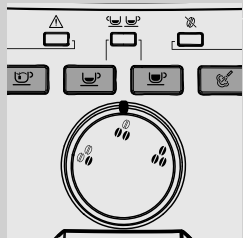
- 5** Au cours de tout le processus les touches «  » et «  » clignotent.

- 6** Attendre que le cycle se termine automatiquement.



Remarque :

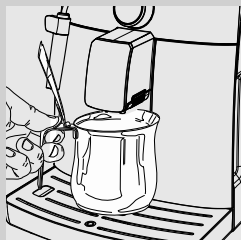
il est possible d'arrêter la distribution en appuyant sur les touches «  » ou «  ».



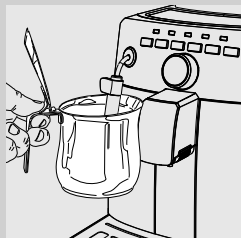
- 7** Après avoir effectué les opérations susmentionnées, vérifier que les touches «  », «  », «  » et «  » sont allumées.

Cycle de rinçage manuel

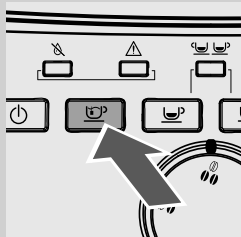
Au cours de ce processus, un café est distribué et de l'eau fraîche s'écoule du circuit vapeur/eau chaude. L'opération demande quelques minutes.



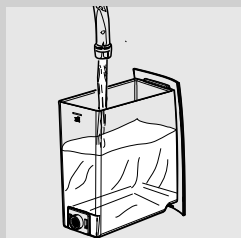
- 1** Placer un récipient sous la buse de distribution.
- 2** Vérifier que les DEL «  », «  », «  » et «  » clignotent de façon continue.
- 3** Appuyer sur la touche «  ». La machine commence à distribuer de l'eau.
- 4** À la fin de la distribution, vider le récipient.
Répéter 2 fois les opérations du point 1 au point 3 ; passer ensuite au point 5.



- 5** Insérer un récipient sous le Mousseur à lait Classique.



- 6** Appuyer sur la touche «  » pour démarrer la distribution d'eau chaude.
- 7** Distribuer de l'eau jusqu'à ce que la DEL indiquant le manque d'eau «  » reste allumée fixe.



- 8** À la fin de cette opération, remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX. La machine est enfin prête à distribuer du café.

**Remarque :**

si la machine n'a pas été utilisée pendant deux semaines ou plus, lors de la mise en marche elle effectuera un cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage. Il faut ensuite démarrer un cycle de rinçage manuel comme décrit ci-dessus.

Le cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage démarre aussi automatiquement quand la machine est restée en stand-by ou a été éteinte depuis plus de 15 minutes.
À la fin du cycle, il est possible de distribuer un café.

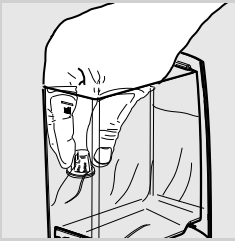
INSTALLATION DU FILTRE À EAU « INTENZA+ »



Il est recommandé d'installer le filtre à eau « INTENZA+ » qui limite la formation de calcaire à l'intérieur de la machine et donne un arôme plus intense à votre café expresso.

Le filtre à eau INTENZA+ est en vente séparément. Pour plus de détails veuillez consulter la page relative aux produits pour l'entretien du présent mode d'emploi.

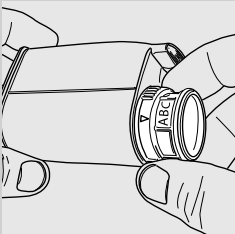
L'eau est un élément fondamental dans la préparation d'un café expresso et il est donc très important de la filtrer toujours de manière professionnelle. Le filtre à eau « INTENZA+ » permet de prévenir la formation de dépôts de minéraux et d'améliorer la qualité de l'eau.



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

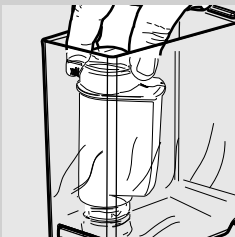


- 2 Enlever le filtre à eau « INTENZA+ » de son emballage, l'immerger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut) et pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



- 3 Régler le filtre en fonction de la dureté de l'eau dans votre région. Les réglages sont indiqués sur l'emballage du filtre.

A = Eau douce
B = Eau dure (standard)
C = Eau très dure



- 4 Introduire le filtre dans le réservoir à eau vide. Le pousser jusqu'au point le plus bas possible.

- 5** Remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche et le réintroduire dans la machine. Noter la date du prochain remplacement du filtre à eau (+ 2 mois).
- 6** Distribuer toute l'eau se trouvant dans le réservoir au moyen de la fonction eau chaude (voir chapitre « Distribution d'eau chaude »).
- 7** Remplir à nouveau le réservoir à eau.

RÉGLAGES

La machine permet d'effectuer certains réglages pour distribuer le meilleur café possible.

Gaggia Adapting System

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine est munie d'un système d'autoréglage permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (non caramélisé). La machine se règle automatiquement après la distribution de plusieurs cafés pour optimiser l'extraction du café selon la compacité du café moulu.

Réglage du moulin à café en céramique

Les moulins à café en céramique garantissent toujours un degré de mouture parfait et une granulométrie spécifique pour chaque spécialité de café.

Cette technologie offre une conservation totale de l'arôme tout en garantissant le véritable goût italien de chaque tasse de café.



Attention :

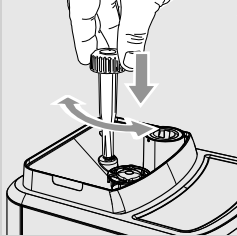
Le moulin à café en céramique contient des parties en mouvement qui peuvent être dangereuses. Il est interdit d'y introduire ses doigts ou d'autres objets. Pour régler le moulin à café en céramique, utiliser exclusivement la clé pour le réglage de la mouture.

Les meules en céramique peuvent être réglées pour adapter la mouture du café à votre goût personnel.

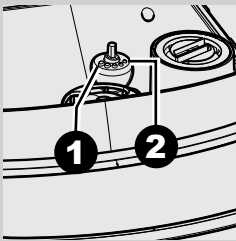


Attention :

tourner le bouton de réglage de la mouture situé à l'intérieur du réservoir à café en grains seulement lorsque le moulin à café en céramique est en fonctionnement.



- 1** Appuyer et tourner le bouton de réglage de la mouture d'un cran à la fois. La différence de goût sera perceptible après la distribution de 2 ou 3 cafés.



- 2** Les repères à l'intérieur du réservoir à café en grains indiquent le degré de mouture réglé. 5 degrés de mouture différents peuvent être réglés, de la position 1 pour une mouture grosse et un goût plus léger, à la position 2 pour une mouture fine et un goût plus fort.

En réglant le moulin à café en céramique sur une mouture plus fine, le goût du café sera plus fort. Pour obtenir un café avec un goût plus léger, régler le moulin à café en céramique sur une mouture plus grosse.

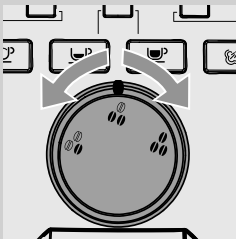
Réglage de l'arôme (intensité du café)

Choisissez votre mélange de café préféré et réglez la quantité de café à moudre selon vos goûts personnels.



Remarque :

la sélection doit être effectuée avant de choisir le café.



En tournant le bouton, il est possible de choisir parmi trois types d'arômes. L'arôme varie en fonction de la position sélectionnée :



= arôme léger



= arôme moyen

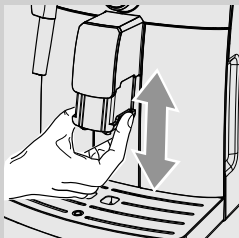


= arôme fort

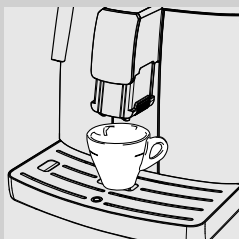
Réglage de la buse de distribution du café

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

Pour effectuer ce réglage, soulever ou baisser la buse de distribution du café manuellement, en plaçant les doigts comme le montre la figure.



Les positions recommandées sont indiquées :
Pour utiliser de petites tasses ;



Pour utiliser de grandes tasses.



Il est possible de placer deux tasses/petites tasses sous la buse pour la distribution de deux cafés en même temps.

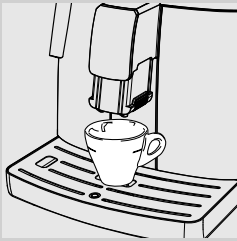


Réglage de la longueur du café dans la tasse

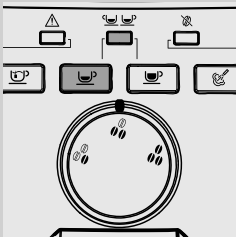
La machine permet de régler la quantité de café expresso distribuée selon vos goûts personnels et selon les dimensions de vos grandes ou petites tasses.

Chaque fois qu'on appuie sur les touches «  » ou «  », la machine distribue une quantité programmée de café. Une distribution est associée à chaque touche, ce qui se produit de façon indépendante.

La procédure décrite ci-dessous indique comment programmer la touche «  ».



- 1 Positionner une petite tasse sous la buse de distribution.



- 2 Garder la touche «  » enfoncée. Au cours de cette phase, la touche «  » et la DEL «  » clignotent. Relâcher la touche : la machine est alors en programmation.
La machine commence à distribuer le café.

- 3 Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, appuyer sur la touche «  ».

Maintenant la touche «  » est programmée ; chaque fois qu'on y appuie dessus, la machine distribue la même quantité de café expresso programmée.



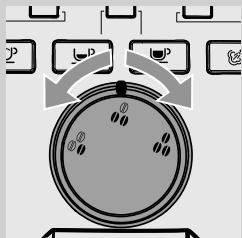
Remarque :

suivre la même procédure pour programmer la touche café «  ». Utiliser la touche «  » pour interrompre la distribution du café une fois atteinte la quantité souhaitée.

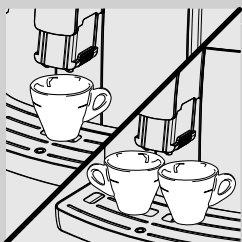
DISTRIBUTION DE CAFÉ ET DE CAFÉ EXPRESSO**Distribution de café et de café expresso avec du café en grains**

Avant de distribuer le café, vérifier que le réservoir à eau et le réservoir à café en grains sont tous les deux pleins.

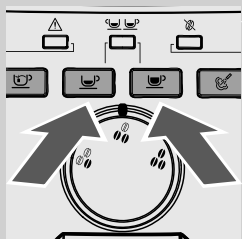
- 1** Tourner le sélecteur arôme pour sélectionner l'arôme souhaité.



- 2** Placer 1 ou 2 petites tasses sous la buse de distribution du café.

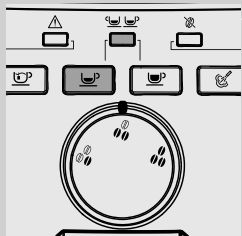


- 3** Appuyer sur la touche «  » pour un café expresso et sur la touche «  » pour un café.



- 4** Pour distribuer 1 café expresso ou 1 café, appuyer une seule fois sur la touche souhaitée.

- 5** Pour distribuer 2 cafés expresso ou 2 cafés, appuyer deux fois de suite sur la touche souhaitée. La DEL «   » s'allume.

**Remarque :**

avec ce mode de fonctionnement, la machine moud et dose automatiquement la juste quantité de café. La préparation de deux cafés expresso demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution effectués automatiquement par la machine.

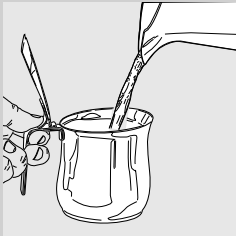
- 6** Après avoir effectué le cycle de pré-infusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution du café.
- 7** La distribution de café s'interrompt automatiquement lorsque le niveau pré-réglé sera atteint ; il est toutefois possible d'interrompre avant la distribution en appuyant à nouveau sur la touche correspondante (touche café expresso «  » ou touche café «  »).

DISTRIBUTION DE VAPEUR / PRÉPARATION DU CAPPUCCINO



Attention :

danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse de vapeur/eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains. Utiliser uniquement la poignée de protection spécifique.

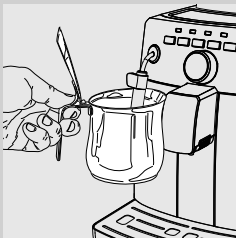


- 1** Remplir un récipient avec 1/3 de lait froid.

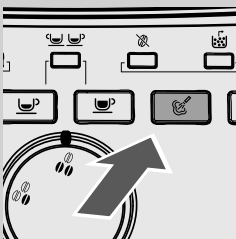


Remarque :

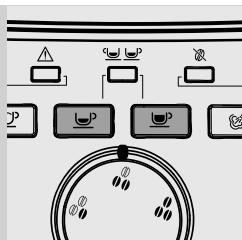
utiliser du lait froid (~5°C / 41°F) avec une teneur en protéine au moins égale à 3% afin d'obtenir un cappuccino de bonne qualité. Il est possible d'utiliser du lait entier mais aussi du lait écrémé selon les goûts personnels.



- 2** Immerger le Mousseur à lait Classique dans le lait.



- 3** Appuyer sur la touche «  ».



- 4 La machine se réchauffe et les touches «  » «  » clignotent. La touche «  » s'éteint.
- 5 Quand la touche «  » s'allume à nouveau, commence la distribution de vapeur.
- 6 Émulsionner le lait en faisant tourner le récipient par de légers mouvements circulaires vers le haut et vers le bas.
- 7 Lorsque la mousse du lait atteint la densité souhaitée, appuyer sur la touche «  » pour arrêter la distribution de vapeur.



Avertissement :

après avoir émulsionné le lait, nettoyer le Mousseur à lait Classique en distribuant une petite quantité d'eau chaude dans un récipient. Pour les instructions de nettoyage détaillées, prière de faire référence au chapitre « Nettoyage et Entretien ».



Remarque :

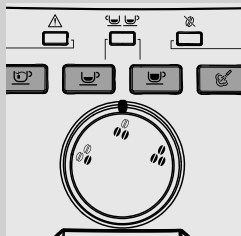
après la distribution de vapeur, il est possible de passer immédiatement à la distribution d'un café expresso ou d'eau chaude.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

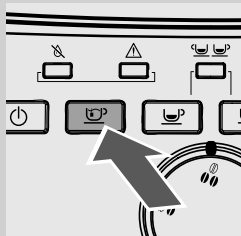
**Attention :**

danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse de distribution de l'eau chaude ou de la vapeur peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains. Utiliser uniquement la poignée de protection spécifique.

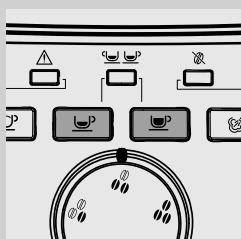
Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier que les DEL «  », «  », «  » et «  » sont allumées fixes et que le réservoir à eau est plein.



- 1 Insérer un récipient sous le Mousseur à lait Classique.



- 2 Appuyer sur la touche «  » pour démarrer la distribution d'eau chaude.



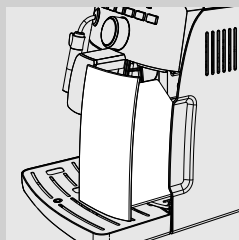
- 3 La machine se réchauffe et les touches «  » «  » clignotent. La touche «  » s'éteint.
- 4 Quand la touche «  » s'allume à nouveau, la distribution d'eau chaude commence.
- 5 Verser la quantité d'eau chaude souhaitée. Pour interrompre la distribution d'eau chaude, appuyer sur la touche «  ».

NETTOYAGE ET ENTRETIEN**Nettoyage quotidien de la machine****Avertissement :**

le nettoyage et l'entretien ponctuels de la machine sont fondamentaux pour en prolonger la durée de vie. Votre machine est continuellement exposée à l'humidité, au café et au calcaire ! Ce chapitre décrit de manière détaillée les opérations à effectuer et leur fréquence. Dans le cas contraire, la machine cesse de fonctionner correctement. Ce type de réparation N'est PAS couvert par la garantie.

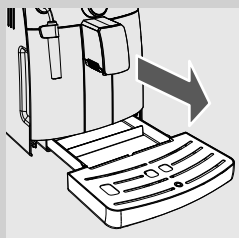
**Remarque :**

- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas laver les composants amovibles au lave-vaisselle.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau.
- Ne pas utiliser d'alcool, de solvants et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine.
- Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou traditionnel.

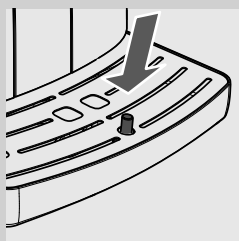


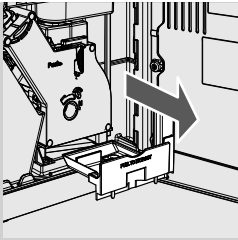
- 1** Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc lorsque la machine est allumée.

D'autres interventions d'entretien ne peuvent être effectuées que si la machine est éteinte et débranchée du réseau électrique.



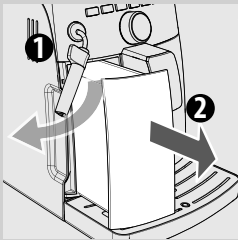
- 2** Vider et laver le bac d'égouttement. Effectuer cette opération même quand l'indicateur bac d'égouttement plein est soulevé.





- 3** Vider et nettoyer le tiroir à café sur le côté de la machine. Ouvrir la porte de service, enlever le tiroir et vider les marcs de café.

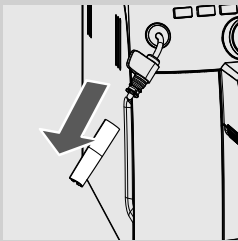
Nettoyage quotidien du réservoir à eau



- 1** Enlever le petit filtre blanc ou le filtre à eau INTENZA+ (si présent) du réservoir à eau et le laver à l'eau fraîche.
- 2** Replacer le petit filtre blanc ou le filtre à eau INTENZA+ (si présent) dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
- 3** Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche.

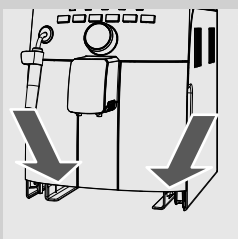
Nettoyage quotidien du Mousseur à lait Classique

Il est important de nettoyer le Mousseur à lait Classique quotidiennement et après chaque utilisation, afin d'en assurer l'hygiène et de garantir la préparation d'une mousse de lait à la densité parfaite. Après avoir émulsionné le lait, il faut toujours :



Retirer la partie extérieure du Mousseur à lait Classique et la laver à l'eau fraîche.

Nettoyage hebdomadaire de la machine



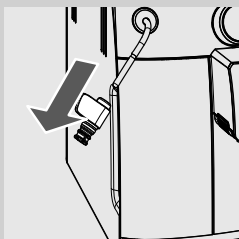
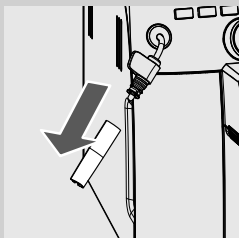
Nettoyer le logement du bac d'égouttement.

Nettoyage hebdomadaire du Mousseur à lait Classique

Le nettoyage hebdomadaire est un nettoyage plus en profondeur puisqu'il faut démonter toutes les parties du Mousseur à lait Classique.

Il est nécessaire de suivre les opérations de nettoyage suivantes :

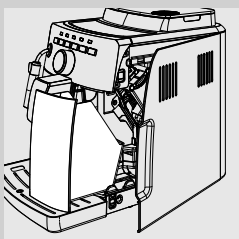
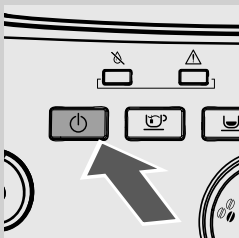
- 1** Enlever la partie extérieure du Mousseur à lait Classique. La laver avec de l'eau fraîche.
- 2** Retirer la partie supérieure du Mousseur à lait Classique de la buse de vapeur/eau chaude.
- 3** Laver la partie supérieure du Mousseur à lait Classique avec de l'eau fraîche.
- 4** Nettoyer la buse de vapeur/eau chaude avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait.
- 5** Replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur/eau chaude (vérifier qu'elle est complètement insérée).
- 6** Monter à nouveau la partie extérieure du Mousseur à lait Classique.

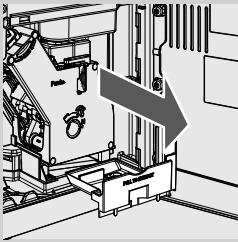


Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution

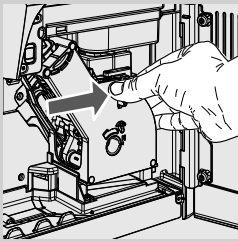
Nettoyer le groupe de distribution chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.

- 1** Éteindre la machine en appuyant sur la touche «  » et débrancher la fiche de la prise de courant.
- 2** Enlever le tiroir à marc. Ouvrir la porte de service.

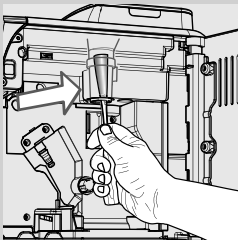




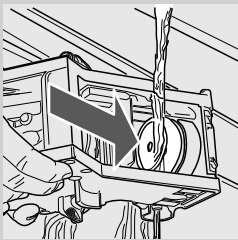
3 Retirer le tiroir à café et le nettoyer.



4 Pour enlever le groupe de distribution appuyer sur la touche « PUSH » en tirant sur la poignée.



5 Nettoyer à fond la conduite de sortie du café à l'aide du manche d'une petite cuillère ou d'un autre ustensile de cuisine arrondi.



6 Laver soigneusement le groupe de distribution à l'eau tiède et nettoyer soigneusement le filtre supérieur.

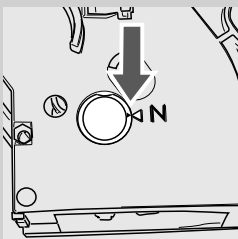


Avertissement :

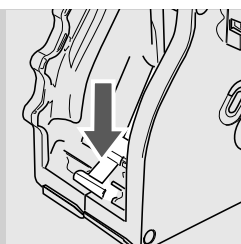
ne pas utiliser de détergents ou de savon pour nettoyer le groupe de distribution.

7 Laisser complètement sécher à l'air le groupe de distribution.

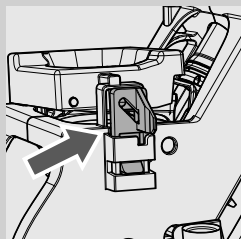
8 Nettoyer soigneusement la partie interne de la machine avec un chiffon doux, imbibé d'eau.



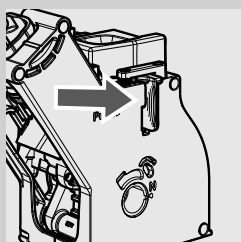
9 S'assurer que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux repères doivent coïncider. Dans le cas contraire, effectuer l'opération décrite au point (10).



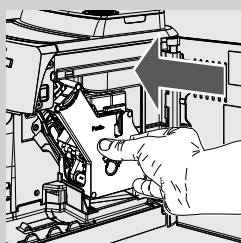
- 10** Appuyer délicatement sur le levier vers le bas jusqu'à ce qu'il touche la base du groupe de distribution et jusqu'à ce que les deux repères sur le côté du groupe coïncident.



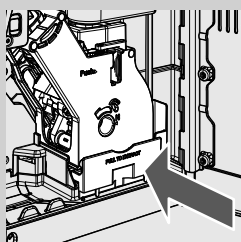
- 11** S'assurer que le crochet pour le blocage du groupe de distribution est dans la bonne position ; pour ce faire, appuyer fermement sur la touche « PUSH » jusqu'à l'enclenchement. Veiller à ce que le crochet soit en haut à la butée. Dans le cas contraire, essayer à nouveau.

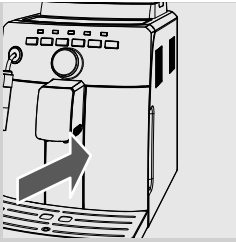


- 12** Introduire à nouveau le groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché sans appuyer sur la touche « PUSH ».



- 13** Insérer le tiroir à café et fermer la porte de service.





14 Insérer le tiroir à marc.

Lubrification mensuelle du groupe de distribution



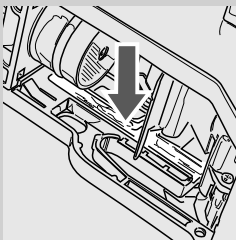
Lubrifier le groupe de distribution après 500 distributions de café environ ou une fois par mois.

La graisse Gaggia, utilisée pour lubrifier le groupe de distribution, peut être achetée séparément. Pour plus de détails, consulter la page relative aux produits pour l'entretien du présent mode d'emploi.

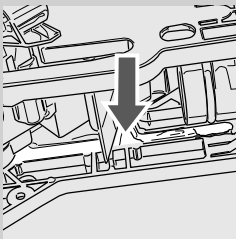


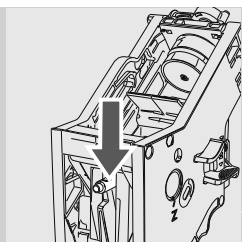
Avertissement :

avant de lubrifier le groupe de distribution, le nettoyer à l'eau fraîche et le laisser sécher comme indiqué au chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution ».

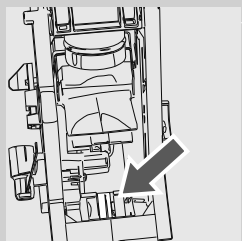


1 Appliquer la graisse uniformément sur les deux convoyeurs latéraux.



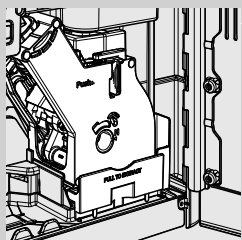


2 Lubrifier l'arbre aussi.

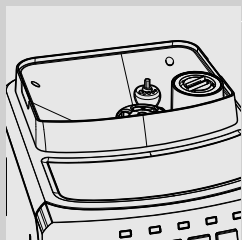


3 Insérer le groupe de distribution dans son logement jusqu'à l'enclenchement (voir le chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »). Insérer le tiroir à café.

4 Fermer la porte de service et insérer le tiroir à marc.



Nettoyage mensuel du réservoir à café en grains



Nettoyer le réservoir à café en grain une fois par mois quand il est vide avec un chiffon humide afin d'éliminer les substances huileuses du café. Le remplir à nouveau avec le café en grains.

DÉTARTRAGE

Si la DEL « **CALC CLEAN** » reste allumée de façon continue, il est nécessaire de procéder au détartrage.

Le cycle de détartrage demande environ 35 minutes.

Si cette opération n'est pas effectuée la machine ne fonctionne plus correctement ; dans ce cas-là la réparation n'est PAS couverte par la garantie.



Attention :
Utiliser exclusivement la solution détartrante Gaggia, formulée spécifiquement pour optimiser les performances de la machine. L'utilisation d'autres produits peut causer des dommages à la machine et laisser des résidus dans l'eau.

La solution détartrante Gaggia est en vente séparément. Pour plus de détails, veuillez consulter la page relative aux produits pour l'entretien du présent mode d'emploi.



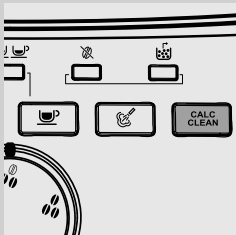
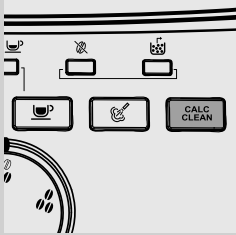
Attention :
Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.

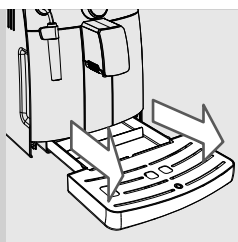


Remarque :
Ne pas retirer le groupe de distribution pendant le processus de détartrage.

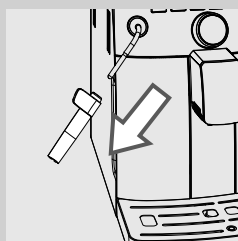


Remarque :
le cycle de détartrage peut être mis en pause en appuyant sur la touche « **CALC CLEAN** » ; pour redémarrer le cycle appuyer de nouveau sur la touche « **CALC CLEAN** ». Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant une courte période.

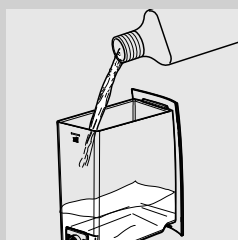




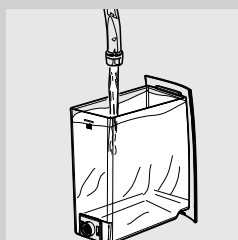
1 Vider le bac d'égouttement et le réinsérer dans sa position.



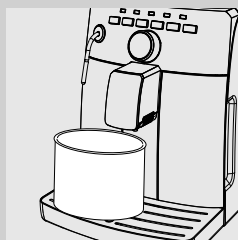
2 Retirer le Mousseur à lait Classique et le filtre à eau « Intenza+ » s'ils sont présents.



3 Retirer et vider le réservoir à eau. Y verser tout le contenu du détartrant Gaggia.



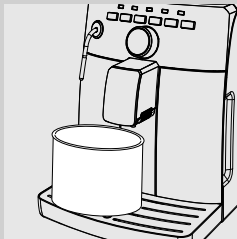
4 Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Replacer le réservoir à eau dans la machine.



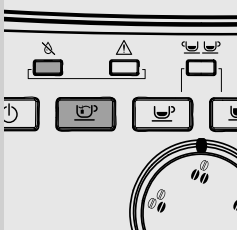
5 Placer un récipient suffisamment grand (1,5 l) sous la buse de vapeur/eau chaude et sous la buse de distribution.



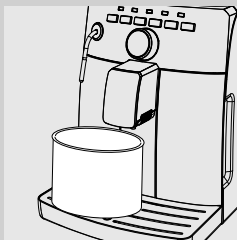
- 6** Garder la touche **CALC CLEAN** enfoncée pendant 3 secondes. Quand la touche commence à clignoter, la relâcher pour démarrer le cycle. La touche **CALC CLEAN** clignote pendant toute la durée du cycle de détartrage.



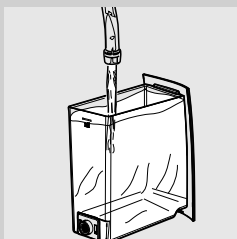
- 7** Commence alors la distribution de la solution détartrante depuis la buse de vapeur/eau chaude (la touche  est allumée fixe) et depuis la buse de distribution (la touche  est allumée fixe).



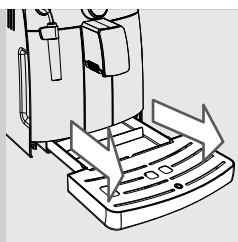
- 8** Lorsque la solution détartrante est terminée, la DEL  s'allume et la touche  clignote.



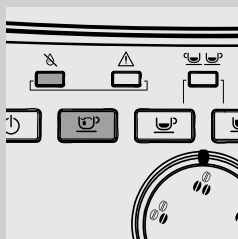
- 9** Vider le récipient et le replacer sous la buse de vapeur/eau chaude et sous la buse de distribution.



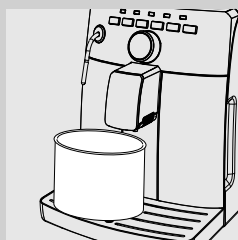
- 10** Retirer le réservoir à eau, le rincer soigneusement et le remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Réinsérer le réservoir à eau dans la machine.



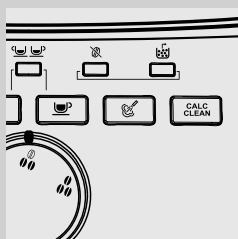
- 11** Vider le bac d'égouttement et le replacer dans sa position. Introduire le récipient.



- 12** Pour démarrer le cycle de rinçage, appuyer sur la touche clignotante .



- 13** Commence alors la distribution de la solution détartrante depuis la buse de vapeur/eau chaude (la touche  est allumée fixe) et depuis la buse de distribution (la touche  est allumée fixe).

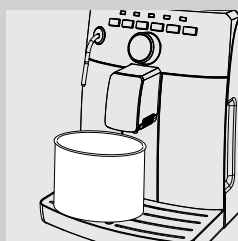


- 14** À la fin du rinçage, la DEL **CALC CLEAN** s'éteint ; le détartrage est terminé.

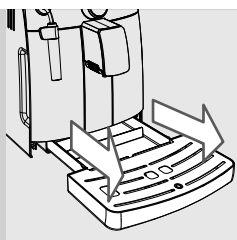


Remarque :

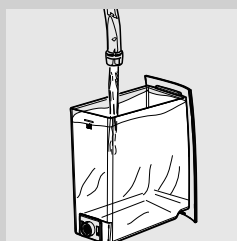
Si pour le rinçage le réservoir n'est pas rempli jusqu'au niveau MAX, la DEL **CALC CLEAN** continue à clignoter et la DEL  s'allume : la machine demande l'exécution d'un autre cycle ; répéter encore une fois les opérations du point 9 au point 13.



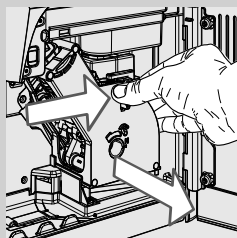
- 15** Enlever et vider le récipient.



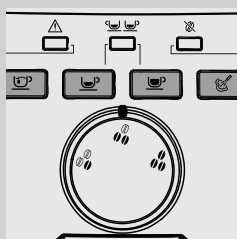
16 Vider le bac d'égouttement et le replacer dans sa position.



17 Retirer le réservoir et le rincer soigneusement. Réinstaller le filtre à eau Intenza+ (si présent). Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le réintroduire dans la machine.



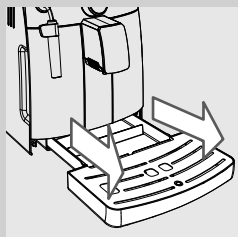
18 Retirer et rincer le groupe de distribution (voir le chapitre « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »).



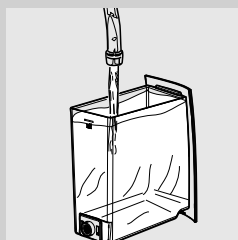
19 La machine est prête à l'emploi.

INTERRUPTION ACCIDENTELLE DU CYCLE DE DÉTARTRAGE

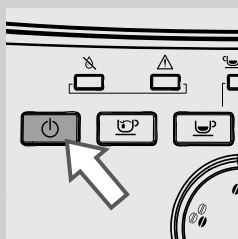
Une fois le processus de détartrage démarré, il faut le compléter. Si le processus de détartrage est interrompu de manière accidentelle (coupure de courant ou débranchement accidentel du câble d'alimentation), suivre les instructions décrites ci-après.



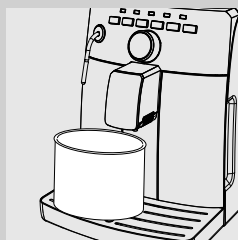
- 1** Vider le bac d'égouttement et le réinsérer dans sa position.



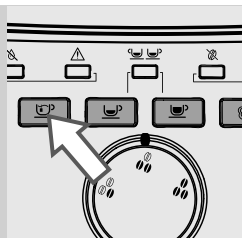
- 2** Vider et rincer soigneusement le réservoir à eau, le remplir jusqu'au niveau MAX et le réintroduire dans la machine.



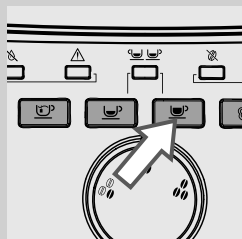
- 3** Mettre en marche la machine. La machine procède au rinçage automatique.



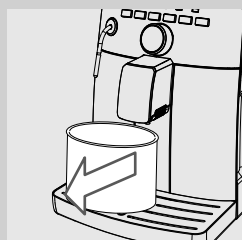
- 4** Placer un récipient sous la buse de distribution du café et sous la buse de vapeur/eau chaude.



5 Appuyer sur la touche  pour distribuer 300 ml d'eau.



6 Appuyer sur la touche  pour distribuer un café allongé.

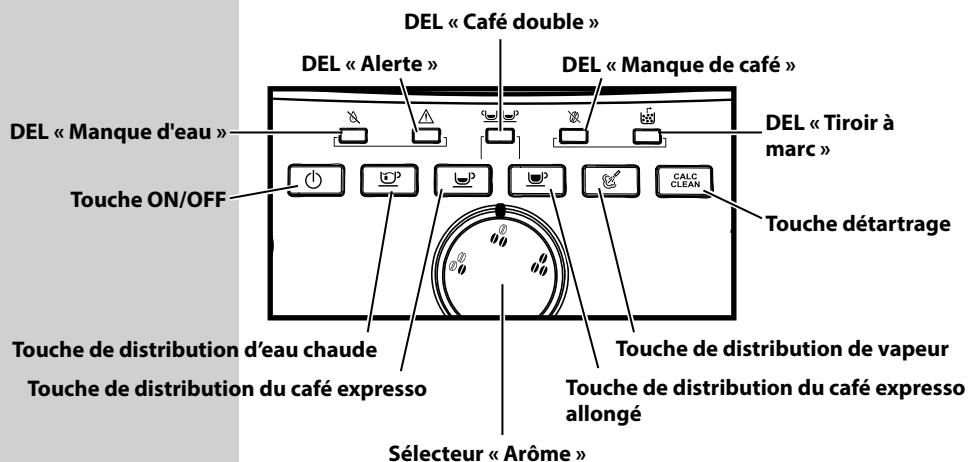


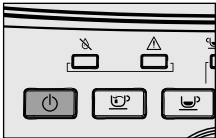
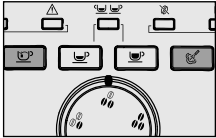
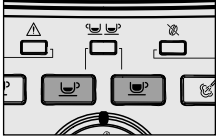
7 Vider le récipient. La machine est prête à fonctionner.

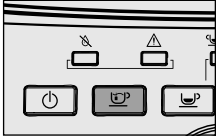
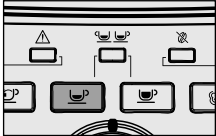
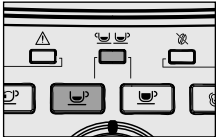
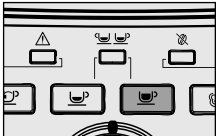
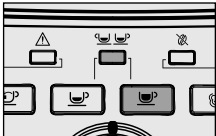
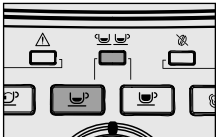
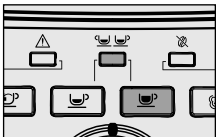


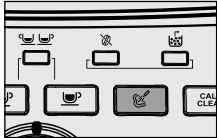
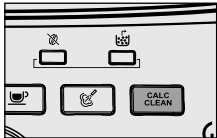
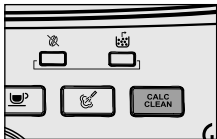
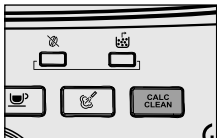
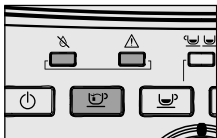
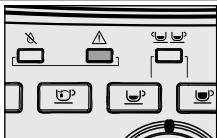
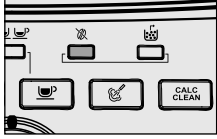
Remarque :

Si la DEL orange **CALC**
CLEAN ne s'éteint pas, il faut effectuer un nouveau cycle de
détartrage dès que possible.

SIGNIFICATION DES SIGNAUX LUMINEUX**Afficheur du bandeau de commande**

Symboles DEL	Signification	Actions
 CLIGNOTANT	Machine en stand-by.	Appuyer sur la touche «  » pour allumer la machine.
 CLIGNOTANTS LENTS	Machine en phase de rinçage.	La machine termine le cycle automatiquement. Appuyer sur les touches «  » ou «  » pour arrêter le cycle avant la fin.
 CLIGNOTANTS LENTS	Machine en phase de chauffage pour la distribution de café espresso, d'eau chaude ou de vapeur.	
 ALLUMÉS FIXES	La machine est prête à fonctionner.	

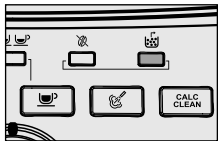
Symboles DEL	Signification	Actions
 ALLUMÉ FIXE	Machine en phase de distribution d'eau chaude.	
 ALLUMÉ FIXE	Machine en phase de distribution d'un café expresso.	
 ALLUMÉS FIXES	Machine en phase de distribution de 2 (deux) cafés expresso.	
 ALLUMÉ FIXE	Machine en phase de distribution d'un café.	
 ALLUMÉS FIXES	Machine en phase de distribution de 2 (deux) cafés.	
 CLIGNOTANTS LENTS	Machine en phase de programmation de la quantité de café expresso à distribuer.	
 CLIGNOTANTS LENTS	Machine en phase de programmation de la quantité de café à distribuer.	

Symboles DEL	Signification	Actions
 ALLUMÉ FIXE	La machine distribue de la vapeur ou émulsionne le lait.	
 ALLUMÉ FIXE	La machine doit être détartrée.	Démarrer le cycle de détartrage. Si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, la machine ne fonctionne plus correctement. Le mauvais fonctionnement n'est pas couvert par la garantie.
 CLIGNOTANT LENT	Machine en phase de détartrage.	Appuyer sur la touche « CALC CLEAN » pour arrêter le cycle.
 CLIGNOTANT RAPIDE	Machine en « PAUSE » pendant le cycle de détartrage.	Appuyer sur la touche « CALC CLEAN » pour démarrer le cycle.
 CLIGNOTANTS LENTS	Amorcer le circuit.	Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et amorcer le circuit hydraulique comme décrit au chapitre « Première mise en marche ».
 CLIGNOTANT LENT	- Fermer la porte de service. - Insérer le groupe de distribution du café.	Vérifier si tous les composants sont montés correctement et fermés.
 ALLUMÉ FIXE	Le réservoir à café en grains est vide.	Remplir le réservoir avec du café en grains et redémarrer le cycle de distribution.

Symboles DEL

Signification

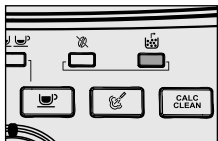
Actions



CLIGNOTANT RAPIDE

Le tiroir à marc n'a pas été inséré.

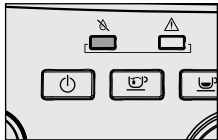
Vider le tiroir à marc et attendre que la DEL clignote lentement avant de le remettre en place.



ALLUMÉ FIXE

Le tiroir à marc et le bac d'égouttement sont pleins.

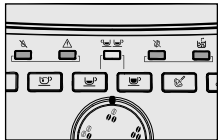
Avec la machine allumée, vider le tiroir à marc et le bac d'égouttement. En vidant le tiroir à marc lorsque la machine est éteinte ou quand le voyant n'est pas allumé, le comptage des cycles café n'est pas remis à zéro. Pour cette raison, le voyant qui indique de vider le tiroir à marc pourrait clignoter même si le tiroir n'est pas plein.



ALLUMÉ FIXE

Le réservoir à eau est vide.

Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche.



CLIGNOTANTS LENTS

La machine est dans un état anormal et ne permet pas de distribuer du café expresso, de l'eau chaude ou de la vapeur.

Éteindre la machine et la remettre en marche au bout de 30 secondes. Essayer 2 ou 3 fois.

DÉPANNAGE

Ce chapitre résume les problèmes les plus récurrents qui pourraient intéresser votre machine.

Comportements	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
Le bac d'égouttement se remplit même si on ne décharge pas l'eau.	Parfois, la machine décharge l'eau automatiquement dans le bac d'égouttement pour gérer le rinçage des circuits et pour garantir un fonctionnement optimal.	Ce comportement est considéré comme normal.
La machine affiche toujours la DEL rouge  qui clignote rapidement.	Le tiroir à marc a été vidé lorsque la machine était à l'arrêt.	Le tiroir à marc doit toujours être vidé quand la machine est allumée. Attendre que la DEL rouge  commence à clignoter plus lentement avant de réinsérer le tiroir.
La machine ne distribue ni eau chaude ni vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est engorgé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille.
		 Avertissement : vérifier si la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.
	Le Mousseur à lait Classique est sale.	Nettoyer le Mousseur à lait Classique.
Le café ne mousse pas. (Voir remarque)	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il est trop grossier.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué dans la section « Réglage du moulin à café en céramique ».
La machine se chauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartre la machine.
Le groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le groupe de distribution n'est pas dans la bonne position.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Le tiroir à marc est inséré.	Retirer le tiroir à marc avant d'enlever le groupe de distribution.

Comportements	Causes	Remèdes
Il y a une grande quantité de café moulu sous le groupe de distribution.	Café non adapté aux machines automatiques.	Il se peut que l'on doive changer le type de café, ou bien modifier le réglage du moulin à café.
La machine moule les grains de café, mais le café ne sort pas. (Voir remarque)	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le groupe de distribution est sale.	Nettoyer le groupe de distribution (section « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Cela peut se produire lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué dans la section « Gaggia Adapting System ».
	La buse de distribution du café est sale.	Nettoyer la buse de distribution du café.
Le café est trop aqueux. (Voir remarque)	Cela peut se produire lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué dans la section « Gaggia Adapting System ».
Le café coule lentement. (Voir remarque)	Le café est trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué dans la section « Réglage du moulin à café en céramique ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le groupe de distribution est sale.	Nettoyer le groupe de distribution (section « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »).
Le café coule hors de la buse de distribution.	La buse de distribution du café est bouchée.	Nettoyer la buse de distribution et ses trous.

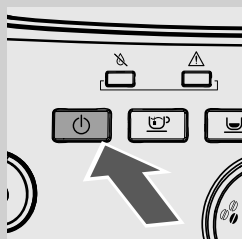
**Remarque :**

ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation ; dans ce cas, attendre que la machine ait effectué un réglage automatique comme il est décrit au chapitre « Gaggia Adapting System ».

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**Stand-by**

La machine à café expresso super-automatique Gaggia est conçue pour assurer des économies d'énergie, comme cela est prouvé par l'étiquette-énergie de Classe A.

Après 30 minutes d'inactivité, la machine s'éteint automatiquement. Si un produit a été distribué, la machine fait un cycle de rinçage.



En mode stand-by, la consommation énergétique est inférieure à 1Wh. Pour mettre en marche la machine, appuyer sur cette touche (si l'interrupteur général qui se trouve au dos est sur « I »). Si la chaudière est froide, la machine fait un cycle de rinçage.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans la porte de service
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p)	256 x 340 x 440 mm
Poids	9 kg
Longueur du câble	800 - 1200 mm
Bandeau de commande	Avant
Mousseur à lait Classique	Spécial pour les cappuccinos
Hauteur maximum d'une petite tasse sous la buse de distribution du café (mm)	110
Réservoir à eau	1,5 litres - Amovible
Capacité réservoir à café en grains	300 g
Capacité du tiroir à marc	10
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inox
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

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

GAGGIA S.p.A.

Sede Legale/Registered Office
Piazza Eleonora Duse, 2
20122 MILANO

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano (BO)
+39 0534 771111
www.gaggia.com



421946026001

GAGGIA
MILANO

COD. 421946026001 - Rev.01 - 15/04/15