GAGGIA

MILANO

ENGLISH

FRANÇAIS

GAGGIA MAGENTA

PRESTIGE

EG6603 (SUP 051U)

Operating instructions
Mode d'emploi

CE

02
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
SAGGIA

First installation / Première installation

Milk carafe / Carafe à lait

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Save these instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This appliance is for household use only. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service center. Do not immerse machine in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the machine. There are no parts inside the machine serviceable by the user. Repair should be done by authorized service personnel only.

1. Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate corresponds with your voltage.
2. Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
3. Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
4. Never clean with scrubbing powders or harsh cleaners. Simply use a soft cloth dampened with water.
5. For optimal taste of your coffee, use purified or bottled water. Periodic descaling is still recommended every 2-3 months.
6. Do not use caramelized or flavored coffee beans.

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may used if care is exercised in their use.

C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

1. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance

2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

Important safety information

This machine is equipped with safety features. Nevertheless, read and follow the safety instructions carefully and only use the machine as described in these instructions, to avoid accidental injury or damage due to improper use of the machine. Keep this safety booklet for future reference.

Warning

General

- Check if the voltage indicated on the machine corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Connect the machine to an earthed wall socket.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or worktop and do not let it touch hot surfaces.
- To avoid the danger of electric shock, never immerse the machine, mains plug or power cord in water or any other liquid.
- Do not pour liquids on the power cord connector.
- To avoid the danger of burns, keep body parts away from hot water jets produced by the machine.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- Switch off the machine with the main switch located on the back (if present) and remove the mains plug from the wall socket:
  - If a malfunction occurs.
  - If you are not going to use the appliance for a long time.
  - Before you clean the machine.
- Pull at the plug, not at the power cord.
- Do not touch the mains plug with wet hands.
- Do not use the machine if the mains plug, the power cord or the machine itself is damaged.
- Do not make any modifications to the machine or its power cord.
- Only have repairs carried out by a service center authorized by Gaggia to avoid a hazard.
- The machine should not be used by children younger than 8 years old.
- This machine can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the machine and its cord out of the reach of children aged less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.
- Never insert fingers or other objects into the coffee grinder.
- Be careful when you dispense hot water.

  Dispensing may be preceded by small jets of hot water. Wait until the end of the dispensing cycle before you remove the hot water dispensing spout.

Caution

General

- This machine is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments.
- Always put the machine on a flat and stable surface. Keep it in upright position, also during transport.
- Do not place the machine on a hotplate or directly next to a hot oven, heater or similar source of heat.
- Only put roasted coffee beans in the bean hopper. Putting ground coffee, instant coffee, raw coffee beans or any other substance in the coffee bean hopper may cause damage to the machine.
- Let the machine cool down before you insert or remove any parts. The heating surfaces may retain residual heat after use.
- Never fill the water tank with warm, hot or sparkling water, as this may cause damage to the water tank and the machine.
- Never use souring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the machine. Simply use a soft cloth dampened with water.
- Descale your machine regularly. The machine indicates when descaling is needed. Not doing this will make your appliance stop working properly. In this case repair is not covered by your warranty.
- Do not keep the machine at temperatures below 0°C/32°F. Water left in the heating system may freeze and cause damage.
- Do not leave water in the water tank when you are not going to use the machine for a long period of time. The water can become contaminated. Use fresh water every time you use the machine.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Gaggia does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your warranty becomes invalid.
- Regular cleaning and maintenance prolongs the lifetime of your machine and ensures optimum quality and taste of your coffee.
- The machine is exposed continuously to moisture, coffee and scale. Therefore it is very important to regularly clean and maintain the machine as described in the user manual and shown on the website. If you do not perform these cleaning and maintenance procedures, your machine eventually may stop working. In this case repair is not covered by warranty.
- Do not clean the brew group in the dishwasher and do not use washing-up liquid or a cleaning agent to clean it. This may cause the brew group to malfunction and may have a negative effect on the coffee taste.
- Do not dry the brew group with a cloth to prevent fibers from collecting inside the brew group.
- Never drink the solution dispensed during the descaling process.
- Only put preground coffee into the preground coffee compartment. Other substances and objects may cause severe damage to the machine. In this case, repair is not covered by your warranty.
- The machine shall not be placed in a cabinet when in use.

Machines with milk carafe

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing may be preceded by jets of milk and steam. Wait until the end of the cycle before you remove the milk carafe.

Caution

- Make sure that the milk carafe is installed and the milk dispensing spout is open before you select a milk-based coffee beverage or milk froth.
- Do not put any other liquids in the milk jug/carafe than water (for cleaning) or milk.
- Do not clean the milk carafe in the dishwasher.

Machines with classic milk frother / pannarello

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing may be preceded by small jets of hot water.
- Never touch the classic milk frother with bare hands, as it may become very hot. Use the appropriate protective handle only.

Caution

- After frothing milk, quickly clean the classic milk frother by dispensing a small quantity of hot water into a container. Then remove the external part of the classic milk frother and wash it with lukewarm water.

Machines with automatic milk frother / cappucinatore / Capp in Cup system

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing steam or hot water may be preceded by small jets of hot water. Never touch the hot water/steam dispensing spout with bare hands, as it may become very hot. Use the appropriate protective handle only.
- During dispensing make sure that the spout of the “Capp in Cup” system, if present, is oriented towards the cup and not towards yourself.
- Never drink the solution dispensed during the monthly cleaning procedure of the automatic milk frother.

Caution

- For hygienic reasons, make sure that the outer surface of the hot water/steam dispensing spout is clean.
- After frothing milk, quickly clean the automatic milk frother by dispensing a small quantity of hot water. Follow the cleaning instructions in the user manual.
- Be careful, the hot water/steam dispensing spout could be hot if the machine has recently been used.
- Do not push the rubber fitting too far on the hot water/steam dispensing spout when you insert it. In this case, the automatic milk frother would not work correctly as it would not be able to suck up milk.

Electromagnetic fields (EMF)

This machine complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Recycling

- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Warranty and support

For service or support, contact your local dealer or an authorized service center.

Contact details are included in the warranty booklet supplied separately or visit www.gaggia.com or www.gaggia.it.

Congratulations on your purchase of Gaggia Magenta Prestige!
This easy-to-use machine guarantees excellent results every day.
Thanks to its intuitive interface, you can choose among 13 beverages and customise them according to your preferences.
Before being packed, each of our high-quality machines undergoes rigorous testing in our laboratories to ensure its correct operation. As real coffee is used during testing, some residue may be found in your machine. However, this does not compromise the integrity of the product. Please be assured that this is a brand new machine.
In this user manual you will find all the information you need to install, use, clean and descale your machine. Before using it for the first time, please read carefully the safety manual provided separately and store it for future use.

Table of contents

Machine overview (fig.2) 12
Control panel and display 13
Control panel overview (fig. 1) 13
Multifunction buttons 13
First installation 14
Manual rinse cycle 14
Measuring water hardness 15
INTENZA+ water filter 15
Installing the INTENZA+ water filter 16
Replacing the INTENZA+ water filter 16
Types of beverage 17
Espresso tray 18
Coffee brewing 19
Brewing coffee using coffee beans 19
Brewing coffee using pre-ground coffee 19
Brewing coffee over ice 20
Preparation of frothed milk based and coffee beverages 20
Filling the milk carafe 20
Inserting the milk carafe 21
Removing the milk carafe 21
Dispensing frothed milk based coffee beverages 22
Dispensing hot water 22
Customising beverages and saving settings (MEMO) 23
Beverage customisation 23
Adjusting the grind settings 24
Cleaning and maintenance 25
Cleaning table 25
Cleaning the milk carafe 26
Cleaning the brew group 27
Lubricating the brew group 30
Descaling 31
Descaling procedure 31
What to do if the descaling procedure is interrupted 32
Different settings 32
Language 32
Water filter 33
Stand-by Time 33
Units 33
Water hardness 33
Beverage counter 33
Button sound 33
Factory settings 33
Error code key 34
Troubleshooting 35
GAGGIA accessories 38
Technical specifications 38

Machine overview (fig.2)

1	Control panel	**16**	Coffee residues drawer
2	Adjustable coffee dispensing spout	**17**	Coffee pucks container
3	Water tank lid	**18**	Drip tray
4	Coffee bean container lid	**19**	Drip tray grid
5	Pre-ground coffee compartment	**20**	Espresso tray
6	Main power button	**21**	Hot water dispensing spout
7	Power cord socket	**22**	Milk container
8	Drip tray release buttons	**23**	Milk dispensing unit
9	Espresso tray insertion slot	**24**	Milk dispensing unit lid
10	Full drip tray indicator	**25**	Milk dispensing spout
11	Water tank	**26**	Water hardness tester
12	Coffee grinder adjustment knob	**27**	Grinder adjustment key and pre-ground coffee measuring spoon
13	Coffee bean container	**28**	Lubricant
14	Brew group	**29**	Power cord
15	Service door		

Control panel and display

Control panel overview (fig. 1)

1/2	**MULTIFUNCTION buttons**	Select the function shown on the display.
3	**ON/OFF ⏻ button**	Press and hold the button for a few seconds to turn the machine on or off.
4	**HOME button**	To open the beverage menu.
5	**CLEAN/SET button**	To open the cleaning and setting menu.
6	**START/STOP ▷□ button**	To start/stop dispensing of the selected beverage, or to start/stop the procedure indicated on the display.

Note: HOME and **CLEAN/SET** also work as ESC buttons. You can exit the screens by pressing one of the two buttons to go back to the main menu. This will not be possible if you have already accessed a function or a programme.

Multifunction buttons

The multifunction buttons on the sides of the display are used to select the function or the beverage they refer to at that time.

Note: To make the reading of this manual easier, << press the " " button >> means << press the button related to " " >>.

First installation

Before using the machine, it is essential you follow a few simple steps which are clearly described in the explanatory drawings you found in the quick guide at the beginning of this instruction manual.

Note: for even tastier coffee, we recommend that you initially prepare at least 5 cups of coffee to allow the machine to self-adjust.

Manual rinse cycle

During the first installation or after a long period of machine inactivity, a manual rinse cycle must be carried out.

1 Place a container under the coffee dispensing spout, scroll through the different pages and select a " ESPRESSO LUNGO ".

2 Press the " " button until " " is selected, without adding pre-ground coffee.

3 Press the **START/STOP** ▷□ button to start dispensing. The machine will dispense hot water.

4 Empty the container and make sure that the hot water dispensing spout is installed.

5 Place the container under the hot water dispensing spout and select " HOT WATER ".

6 Press the **START/STOP** ▷□ button to start dispensing.

7 Empty the container and repeat steps 5 to 7 until the water tank is empty.

8 When finished, refill the water tank to the MAX level. The machine is now ready for use.

Measuring water hardness

You will need to set the water hardness when you install your machine for the first time.
Take the water hardness measuring strip contained in the packaging and follow the steps shown on the display during the installation phase. To change the water hardness later, press the **CLEAN/SET** button, then select " SETTINGS ", and once in the settings menu, please select " WATER HARDNESS ".

1 Immerse the water hardness measuring strip in a glass of water for 1 second. Remove the strip from the water and wait for 1 minute.

2 Check how many squares turn red.

3 Use the green " ⌄ " and " ⌃ " buttons to select the water hardness according to the table below. Confirm the setting by pressing " ✓ ".

Small red squares	Value to set	Water hardness	INTENZA+
■□□□	1	very soft water	A
■■□□	2	soft water	A
■■■□	3	hard water	B
■■■■	4	very hard water	C

INTENZA+ water filter

We recommend the use of INTENZA+ water filter to limit limescale formation. This ensures a longer operating life of your machine and a better coffee aroma over time.

Water is an essential element in brewing coffee. Therefore, it is extremely important that water is always filtered adequately.

The INTENZA+ water filter prevents the formation of mineral deposits and improves the quality of the water.

Installing the INTENZA+ water filter

Immerse the INTENZA+ water filter in cold water, in a vertical position and with the opening facing upwards. Press both sides of the filter gently to let air bubbles out.

Remove the INTENZA+ water filter from the water. Set the machine according to the detected water hardness - see the “Measuring water hardness” section. On the filter base, please set one of the following:

A = soft water – 1 or 2 small squares

B = hard water (standard) – 3 small squares

C = very hard water – 4 small squares

Place the INTENZA+ filter in the water tank, ensuring it is correctly positioned. Refill the water tank and place it back in its compartment.

1 Press the **CLEAN/SET** button and then the " SETTINGS “ button.

2 Select “ WATER FILTER ” and press the “ ✓ “ button.

3 Select “ ACTIVATE ” and follow the instructions on the display to activate the filter correctly.

Note: you can pause the filter activation procedure by pressing the **START/STOP** button. To resume the filter activation procedure, press the **START/STOP** button again.

Replacing the INTENZA+ water filter

When the INTENZA+ water filter runs out, the warning message appears on the display.

1 Replace or deactivate by pressing the **CLEAN/SET** button and then the “ SETTINGS ” button.

2 Select “ WATER FILTER ” then press the “ ✓ “ button.

3 Select “ REPLACE ” to change the filter or “ DEACTIVATE ” if you do not intend to use the filter. Confirm with the “ ✓ “ button.

Follow the instructions shown on the display to activate the filter correctly.

Types of beverage

Original recipe			Description
Ristretto	Coffee	**30 ml**	A ristretto, served in a small cup, is an espresso whose brewing time is shorter than a regular espresso. As such, a ristretto is a shot shorter and lower in caffeine.
Espresso	Coffee	**40 ml**	Espresso is known around the globe as the real Italian coffee. Served in a small cup, its unmistakeable features are a full and intense aroma and a top layer of compact, natural “crema”. It is the result of the pressurized hot water extraction process invented by Achille Gaggia in 1938.
Espresso lungo	Coffee	**80 ml**	Espresso lungo is an espresso with a longer extraction time. It is more diluted, with a different aromatic intensity and a higher caffeine content. It is served in a medium-sized cup.
Coffee	Coffee	**120 ml**	Coffee is a beverage prepared with more water than espresso. It has a lighter aroma and is served in a medium-large cup.
Americano	Coffee Water	**40 ml** **110 ml**	Americano is a less intense long coffee, prepared with an espresso to which hot water is added.
Over ice	Coffee	**90 ml**	It’s a coffee brewed at a lower temperature with a slower extraction flow, poured in a glass or cup, over ice cubes. The result is a drink with a fresh, smooth and sweet taste.
Cappuccino	Milk Coffee	**120 ml** **40 ml**	Cappuccino is an Italian classic, among the most loved in the world. It is made with espresso, milk and a milk foam, which must be no less than 1 cm thick. It is served in a large cup.
Latte macchiato	Milk Coffee	**240 ml** **40 ml**	Latte macchiato is made with hot milk, one part of milk foam and a small quantity of espresso. It is served in a tall, transparent glass to allow the separation of the three different layers to be seen.
Café au lait	Coffee Milk	**90 ml** **90 ml**	Café au lait is a beverage made with equal parts of coffee and milk. It can even be enriched by a thin layer of milk foam. Served in a large cup.
Cortado	Coffee Milk	**40 ml** **30 ml**	Cortado is an Argentinian beverage, consisting of an espresso shot with a small quantity of milk. It is usually served in a small glass and is popular in Spain, Portugal and Latin America.
Flat white	Coffee Milk	**40 x 2 ml** **80 ml**	A flat white is a beverage of Australian origin which has a strong, dominant coffee flavour. It is composed of a double espresso and milk, toped with a light layer of velvety foam.

Frothed milk	Milk	**180 ml**	Frothed milk is used to prepare cappuccinos, latte macchiatos and different other beverages. The result is a compact, homogeneous layer of milk foam.
Hot water	Water	**150 ml**	Hot water can be used to prepare hot teas, infusions and instant beverages.

Espresso tray

This machine was designed to guarantee flawless results, from a traditional espresso to a number of different beverages. If you want to enjoy an Italian espresso with a delicious layer of its natural “crema” on top and as tradition dictates, we suggest your using of the “Espresso Tray” which is specifically designed for this purpose. This tray allows the use of traditional espresso cups, ensuring the perfect height for a compact, homogeneous “crema” and a splash-free brewing.

Lift the espresso tray off the grill of the drip tray and place it into the dedicated slot as shown in the drawing.

Coffee brewing

Note: After dispensing a cold drink, the machine may dispense at a slightly lower temperature. We recommend brewing first a coffee by selecting the pre-ground function without adding coffee.

Brewing coffee using coffee beans

Warning: only use coffee beans when making espresso. Do not put any ground, unroasted, freeze-dried or instant coffee in the coffee bean container, as they may damage the machine.

Tip: Preheat the cups with hot water to enjoy a warmer coffee.

1 Upon positioning the espresso tray, place a cup under the coffee dispensing spout, raise or lower the coffee dispensing spout according to the size of the cup you are using.
Press the **HOME** button to access the beverage menu.

2 Browse the various pages to find and select the desired coffee.

3 Upon selection of your desired coffee, it is possible to prepare two cups simultaneously - besides AMERICANO, using the " " button.

4 Finally, press the **START/STOP** ▷□ button to start brewing.

Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP** ▷□ button.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage Customisation" section

Brewing coffee using pre-ground coffee

Use the measuring scoop provided to insert the correct dose in the pre-ground coffee compartment.

1 Lift the lid of the pre-ground coffee compartment and add a little less than one level measuring scoop of pre-ground coffee.

Warning: do not insert anything other than pre-ground coffee, as it may damage the machine.

2 Place a cup under the coffee dispensing spout and select the desired beverage.

3 Press the " " button until " " is selected.

Note: The "pre-ground coffee" function excludes two options, i.e. setting the aroma and brewing two cups of coffee simultaneously. In fact, these are only possible with coffee beans.

4 Press the **START/STOP** ▷□ button to start brewing coffee.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage Customisation" section

Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP** ▷□ button.

Brewing coffee over ice

Note: the coffee is brewed at a lower temperature. For an optimal result, pour it over ice cubes and interrupt the automatic rinse cycle if the overice coffee is the first beverage brewed when the machine is switched on.

1 Take a glass and fill it halfway with ice cubes. (about 6 ice cubes for the factory set beverage).
2 Place the glass under the coffee dispensing spout.
3 Select the OVER ICE beverage.
We recommend using the aroma 5 or coffee boost for a more intense taste.
4 Press the **START/STOP** ▷□ button to start brewing.

Note: if you select the coffee boost or pre-ground coffee it is not possible to brew 2 cups at the time.

Note: after dispensing a hot drink or steam, the machine may dispense at a slightly higher temperature. We recommend brewing an over ice coffee first by selecting the pre-ground function without adding coffee.

Preparation of frothed milk based and coffee beverages

Warning: before selecting a milk, frothed milk or coffee-based beverage, make sure that the milk carafe is installed and the milk dispensing spout is open. If the milk carafe is not correctly installed, the milk dispensing spout may spray steam or hot milk.

Filling the milk carafe

Note: Before using the milk carafe, clean it thoroughly as described in the “Cleaning the milk carafe” section.

The milk carafe can be filled before or during use

1 Lift the milk dispensing unit lid.

2 Pour the milk into the milk carafe: the milk level must be between the minimum (☕) and the maximum (MAX) level indicators shown on the carafe. Place the lid back.

Inserting the milk carafe

If installed, remove the water dispensing spout:

1 Press the two side buttons to unlock the dispensing spout and lift it slightly;

2 Pull the water dispensing spout to remove it.

3 Make sure that the upper part of the carafe is positioned correctly. The transparent tab and the graduated lines should be positioned outwards

4 Slightly tilt the milk carafe. Insert it all the way into the guides of the machine.

5 Push the carafe downwards while rotating it at the same time until it locks onto the drip tray.

Note: Do not force the carafe while inserting it.

Removing the milk carafe

Rotate the carafe upwards until it is naturally released from the insert in the drip tray. Then, remove the carafe.

Dispensing frothed milk based coffee beverages

Tip: use only cold milk (at a temperature of 5 °C approx.) and with at least a 3% protein content so as to obtain a perfect milk foam. You can use either whole milk or semi-skimmed milk. Also, you can use skimmed, soy or lactose-free milk.

1 Pull out the milk dispensing spout to the right up to the icon.

Note: if the milk dispensing spout has not been pulled all the way out, milk may not be properly frothed.

2 Place a cup under the open milk dispensing spout.

3 Press the **HOME** button and choose the desired beverage from the menu.

- Press the button corresponding to the desired beverage.
- Press the **START/STOP** button to start dispensing the selected beverage.

4 The machine dispenses a default amount of coffee and frothed milk into the cup or the glass. Depending on the beverage chosen, either coffee or frothed milk will be dispensed first.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage Customisation" section

5 After each preparation of frothed milk based and coffee beverages, it is best to carry out the quick cleaning procedure of the milk circuit within 10 seconds. However, the procedure can also be carried out later by accessing the cleaning menu via the **CLEAN/SET** button. Press the " CLEAN " button and select the " QUICK CLEAN " option. Then press the " ✓ " button.
Then, follow the instructions shown on the display.

Note: we recommend your cleaning of the machine via the quick clean procedure at least once a day.

Press the **START/STOP** button to confirm, or " ↩ " to carry out the procedure later.

Dispensing hot water

Warning: when preparation starts, the hot water dispensing spout may spray steam and hot water. Before removing the hot water dispensing spout, wait until the preparation has ended.

1 Insert the hot water dispensing spout.

2 Press the **HOME** button, browse the various screens using the green " > " button, and select hot water.

3 Press the “HOT WATER” button. Finally, press the **START/STOP** ▷□ button to start dispensing.

Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP** ▷□ button.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the “Beverage Customisation” section.

Customising beverages and saving settings (MEMO)

This machine allows you to change the settings of a beverage according to your preferences and save them (MEMO) by overwriting the previous settings.

Beverage customisation

1 Press the **HOME** button.

2 Select your beverage.

3 All the settings that can be adjusted and/or selected are displayed on the screen. Based on the type of beverage, you can adjust and/or select:
- coffee and milk amount;
- coffee temperature;
- brewing two cups at a time;
- pre-ground coffee use;
- aroma intensity (only when using coffee beans);
- the coffee boost function (only for over ice coffee);

4 Once the “ COFFEE ” or “ MILK ” button has been pressed, use the green “ + ” and “ — ” buttons to select the desired amount.
Press “ ✓ ” to confirm and return to the previous screen, where the new quantity will be displayed.

5 Press the “ TEMP ” button repeatedly to adjust the temperature of the beverage among the following options:
- low;
- medium;
- high;

6 Press “ ” to brew two cups, or “ ” for a single cup. The picture of the beverage in the middle of the display will indicate the number of cups selected.

Note: this function is not available for beverages with milk, AMERICANO and HOT WATER.

7 To change the aroma intensity or select the pre-ground coffee, press the " " button. You can choose among 5 different degrees of intensity. Every time you press the " " button, the aroma intensity changes by one degree. The display shows the selected intensity or the selection of the pre-ground.

1 Very mild
2 Mild
3 Normal
4 Strong
5 Very strong
6 Pre-ground coffee.

Note: the function Pre-ground allows the brewing of just one coffee at a time.

8 With over ice coffee you can select the coffee boost function " ". The machine will carry out a double grinding to make the flavor of the coffee more intense.

Note: this function allows you to brew only one coffee at a time. It cannot be used with pre-ground coffee and does not allow you to change the intensity of the aroma.

9 Once the beverage has been customised according to your preferences, you can proceed with dispensing it by pressing **START/STOP** ▷□ .

10 If you have changed any of the parameters listed above, you will be asked at the end of dispensing if you would like to save the recipe with the changes made.

Warning: the new saved settings will overwrite those of the previous recipe.

Note: to return to the factory settings of the single recipes, you must re-enter and save the settings indicated in the "Beverage type" section.

Coffee grind settings

You can adjust the grind settings using the grinder adjustment knob on the coffee bean container. The ceramic coffee grinder guarantees a perfect and homogeneous grinding for the preparation of every cup of coffee. The aroma is thus preserved, ensuring the perfect flavour every time.

Warning: to avoid damages to the coffee grinder, do not rotate the grinder adjustment knob more than one notch at a time.

1 Open the lid of the coffee bean container.

2 Press and turn the grinder adjustment knob placed inside the coffee bean container one notch at a time. Use the grinder adjustment key. The reference marks in the coffee bean container compartment indicate the grinding setting.

3 You can select from 5 different grinding settings. The smaller the bar, the stronger and richer the coffee.

Note:
- Coarse grind: lighter taste, for dark roasted coffee blends (3-5);
- Fine grind: stronger taste, for light roasted coffee blends (1-3);

Cleaning and maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect condition and ensure perfect coffee flavour, a constant coffee flow and an excellent milk foam. Please refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. Please read the specific section for further and more detailed information.

Cleaning table

Part description	When to clean	How to clean
Milk carafe	After use	Start the “QUICK CLEAN” process following the instructions on the display.
	Daily	Clean the milk carafe thoroughly.
	Weekly	Disassemble the milk carafe and clean all its parts under running water.
	Monthly	Start the “ DEEP CLEAN” cycle by following the instructions described in “Cleaning the milk carafe” section. For this cleaning cycle use the Philips Milk Circuit Cleaner. Disassemble the milk carafe and clean all its parts under running water.
Brew group	Weekly	Remove the brew group and clean it under running water.
	Depending on usage	See the “Cleaning and lubricating the brew group” section.
	Monthly	Clean the brew group with Gaggia coffee oil remover to remove any oily coffee residues.
Drip tray full	When the red indicator appears from the drip tray grill.	Empty the drip tray and clean it under running water.
Drip tray grid	Depending on usage	Clean it under running water. Do not wash it in the dishwasher.
Coffee pucks container	Whenever the machine requires it	Empty the coffee pucks container and clean it under running water. Ensure that the machine is switched on during this procedure, otherwise the coffee pucks container will not reset.
Water tank	Weekly	Clean it under running water.

Part description	When to clean	How to clean
Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct	Weekly	Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below.
Espresso tray	Depending on usage	Remove the espresso tray and clean it with running water. It can also be washed in the upper tray of a dishwasher.

Cleaning the milk carafe

Milk carafe cleaning programmes

The machine has two programmes for cleaning the milk carafe: quick clean and deep clean. Both programmes can be selected with the **CLEAN/SET** button. Press the " CLEANING " button upon selection.
Quick clean is also recommended after dispensing milk-based beverages. For both programmes, follow the instructions shown on the display.

- Quick clean programme

  The quick clean programme includes the milk circuit cleaning with hot water.

- Deep clean programme

  The deep clean programme of the milk carafe includes the deep cleaning of the whole milk circuit by means of Philips "Milk Circuit Cleaner".

Cleaning the milk carafe under running water

The milk dispensing spout is composed by 5 components. You can also wash all components in the dish washer, apart from the milk container.

1	Milk tube
2	Rubber holder
3	Pannarello
4	Pannarello Connector
5	Milk Dispensing Spout Housing

The references of the images shown below can be found on page 3.

1 Remove the milk dispensing unit lid (fig. 21).

2 Press the releasing buttons on both sides of the upper part of the milk dispensing unit (1) and pull out the upper part of the milk container (2) (fig. 22).

3 Remove the milk dispensing spout from its dispensing unit (fig. 23).

4 To disassemble the dispensing spout:

- Overturn the milk dispensing unit and hold it firmly in your hand. Pull out the milk tub from the holder (fig. 24);
- Press the release buttons on the Pannarello and remove the Pannarello from the rubber holder. (fig. 25);
- Pull out the connector from the Pannarello. (fig. 26);

5 Wash all components under running water.

6 After cleaning, reassemble all the components by following the same procedure in reverse order.

Cleaning the brew group

Warning: do not wash the brew group in the dishwasher and do not use dishwashing detergents, since they may cause the malfunctioning of the brew group and alter the coffee flavour.

Removing the brew group

1 Turn off the machine and disconnect the power cord.

2 Remove the drip tray and the coffee pucks container.

3 Open the service door.

4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group (2) to remove it from the machine.

5 Remove the coffee residues drawer.

Cleaning the brew group under running water

1 Clean the coffee outlet duct thoroughly with a teaspoon handle or with another round-tipped kitchen utensil.

2 Rinse the brew group and the coffee residues drawer thoroughly with lukewarm water. Carefully wash the upper filter.

3 Let the brew group dry in the air.

Note: to avoid the build-up of fibres inside, do not dry the brew group with cloth.

Reinserting the brew group

1 Before reinserting the brew group back into the machine, make sure that the two yellow reference marks on the side match. If this is not the case, perform the following steps:

Make sure that the lever is in contact with the base of the brew group.

2 Make sure that the yellow locking hook of the brew group is in the right position.

To position the hook correctly, push it upwards to the highest possible position.

If the hook is still in the lower position, it means that it is not positioned correctly.

3 Reinsert the coffee residues drawer.

4 Reinsert the brew group into the machine along the side guides until it locks in the right position with a click.

Warning: do not press the PUSH lever.

5 Close the service door.

Cleaning the brew group with cleaning tablets for the removal of oily coffee residues

Warning: only use Gaggia cleaning tablets to remove any oily coffee residues.

1 Place a container under the coffee dispensing spout.

2 Press the **CLEAN/SET** button and select the " CLEAN " button shown on the display.

3 Select " CLEANING THE BREW GROUP " and press the " ✓ " button, then press **START/STOP** ▷□ to start the cleaning procedure.

4 Follow the instructions shown on the display to clean the brew group correctly.

5 The procedure will take approximately 5 minutes. **START/STOP** ▷□ can be used to pause and resume the procedure.

Lubricating the brew group

To ensure high quality performances of the machine, a lubrication of the brew group is always necessary. Refer to the following table for the frequency of lubrication.

Frequency of use	Number of beverages prepared daily	Lubrication frequency
Low	1-5	Every 4 months
Regular	6-10	Every 2 months
High	>10	Every month

1 Turn off the appliance and disconnect the power cord.

2 Remove the brew group and rinse it using lukewarm water (see the “Cleaning the brew group under running water” section).

3 Apply a thin layer of the lubricant supplied around the insertion pin on the lower part of the brew group.

4 Apply a thin layer of lubricant to the guides, on both sides (see figure).

5 Reinsert the brew group (see the “Reinserting the brew group” section).

Note: you can use the lubricant tube many times.

Descaling

Descaling procedure

Descaling needs to be carried out when the machine requires it.

Use only the Gaggia descaling solution designed to guarantee high quality performances of the machine. The use of different products could damage the machine and leave residue in the water. Failure to descale the machine will void the warranty.

1 Press **CLEAN/SET** and select the " CLEAN " button shown on the display.

- Select " DESCALING " and after confirming with " ✓ " press the **START/STOP** button to start.

2 Remove the drip tray and the coffee pucks container, empty and place them all back into the machine.

3 Remove the water tank and empty it. Remove the INTENZA+ filter, if in place.

4 Pour the entire bottle of Gaggia descaling solution into the water tank and fill the tank with water up to the CALC CLEAN level. Place it back into the machine.

5 Fill the milk carafe halfway with water and insert it in the machine.

6 Place a large container (1.5l) under the milk and coffee dispensing spouts.

7 Follow the instructions shown on the display to launch the descaling procedure. This procedure lasts approximately 25 minutes and consists of a descaling cycle and a rinse cycle, carried out with dispensing at regular intervals.

8 Once the descaling cycle is over, rinse the water tank, milk carafe and water circuit, following the instructions shown on the display.

9 Position the INTENZA+ filter back again into the water tank.

Note: it is possible to pause and resume the procedure at any time by pressing the **START/STOP** button.

Warning: when the descaling procedure is active, the brew group cannot be removed. Wait for the descaling process to end, then remove the brew group.

What to do if the descaling procedure is interrupted

You can exit the descaling procedure by pressing the **ON/OFF** button for a few seconds on the control panel. If the descaling procedure is interrupted before it ends, proceed as follows:

1. Empty the water tank and wash it thoroughly.
2. Fill the water tank with running water up to the CALC CLEAN level indicator, then turn the machine back on. The machine will warm up and perform an automatic rinse cycle.
3. Before preparing any beverages, carry out a manual rinse cycle as described in the dedicated section.

Note: if the procedure has not been completed, it will be necessary to carry out another descaling procedure as soon as possible.

Different settings

By pressing the **CLEAN/SET** button and selecting " SETTINGS " on the display, you can reset or modify some of the machine settings including:

- Language.
- Water filter.
- Stand-by Time.
- Measurement units.
- Water hardness.
- Beverage counter.
- Button sound
- Default settings.

Language

When the language setting icon is selected, the list of available languages will be displayed.

Available languages		
ENGLISH	DANISH	CZECH
ENGLISH	GREEK	SLOVAK
GERMAN	POLISH	LITHUANIAN
FRENCH	RUSSIAN	JAPANESE
SPANISH	ROMANIAN	KOREAN
PORTUGUESE	HUNGARIAN	CHINESE (TRADITIONAL)
DUTCH	BULGARIAN	CHINESE (SIMPLIFIED)

Water filter

When " WATER FILTER " is selected, follow the instructions on the display and those described under the "Installing the INTENZA+ water filter" and "Replacing the INTENZA+ water filter" sections.

Stand-by Time

When " STAND-BY TIME " is selected, the timer can be set to:

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

Units

By selecting " UNITS ":

the unit of measurement can be set in "ml" or "oz".

Water hardness

When " WATER HARDNESS " is selected, follow the instructions on the display and those described in the "Measuring water hardness" section.

Beverage counter

It is possible to display the number of cups of each beverage that have been dispensed since the first operation of the machine. These data cannot be reset.

Button sound

It is possible to turn the button sound off by selecting " OFF " so as to avoid noises.

Factory settings

It is possible to reset the machine to default factory settings. The machine will require a double confirmation before proceeding.

Error code key

The list below reports some error codes that the display can show, their meanings and how to solve the problem. If the indicated solutions are ineffective because the display continues to show the error code icon and the machine does not return to normal operation, or if other error codes are displayed, please call the authorized service centre or distributors in your country.
The contact info is listed on www.gaggia.com and www.gaggia.it.

Error code	Problem	Cause	Possible solution
01	The coffee grinder is clogged.	The coffee outlet duct is clogged.	Remove the power cord and remove the brew group. Clean the coffee outlet duct thoroughly using a spoon handle. Switch the appliance back on again.
03 - 04	A problem occurred in the brew group.	The brew group is dirty or not well lubricated.	Switch off the machine. Remove the brew group and clean it thoroughly. (Refer to the “Cleaning the brew group” section)
		The brew group is not positioned correctly.	Switch off the machine. Remove the brew group and reinsert it. Ensure that the brew group is in the correct position before inserting it. Refer to the “Reinserting the brew group” section.
05	A problem occurred in the water circuit.	There is air in the water circuit.	Remove and reinsert the tank in the machine a couple of times. Ensure that the tank is inserted in the correct position in the machine. Check that the water tank seat is clean.
			If you use an “INTENZA+” filter: pull out the filter from the water tank and shake it to remove the air from the filter. Then place the “INTENZA+” filter back into the water tank.
14	The machine is overheated.	There may be multiple causes.	Switch off the machine and switch it back on again after 30 minutes. Perform this operation 2 or 3 times.

Troubleshooting

This chapter outlines the most common problems you may encounter while using the machine. If you are unable to solve the problem using the information provided below, visit the FAQ sections on www.gaggia.com or www.gaggia.it or contact the either the Customer Service Centre or the local distributors in your country.

Problem	Cause	Solution
The machine does not switch on.	The machine is not connected.	Check that the power cord has been inserted correctly.
	The ON/OFF button has not been pressed enough.	Keep the ON/OFF button pressed for a few seconds
The drip tray fills up quickly.	It is a normal phenomenon. The machine uses water to rinse the internal circuit and the brew group. Part of the water flows through the internal system directly into the drip tray.	Empty the drip tray when the red indicator appears through the grill. We recommend your placing a cup under the dispensing spout to collect rinse water
The display continuously shows the “coffee pucks container full” icon.	The coffee pucks container has been emptied when the machine was off.	Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset. In this case, the display shows the icon even if the container is not full.
	The coffee pucks container has been placed back too quickly.	Always wait about 5 seconds when you replace the coffee pucks container. This way, the counter will reset to zero.
The machine requests to empty the coffee pucks container even if it is not full.	The machine has not reset the counter last time the coffee pucks container has been emptied.	Always wait about 5 seconds when you replace the coffee pucks container. This way, the coffee grounds counter will reset to zero.
		Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset.
The coffee pucks container is full and the “coffee pucks container full” icon is not shown.	The drip tray has been removed without emptying the coffee pucks container.	Once removing the dip tray, empty also the coffee pucks container, even if it is almost empty. This way, the coffee pucks container will reset to zero and it will start to count the coffee pucks correctly again.
Impossible to remove the brew group.	The brew group is not in its correct position.	Close the service door. Switch the machine off and then back on. Wait for the display to show the ready message, then remove the brew group.

Problem	Cause	Solution
The brew group cannot be inserted.	The brew group is not in its correct position.	The brew group has not been positioned correctly before being placed back. Ensure that the lever is in contact with the base of the brew group and that the hook of the brew group is in its correct position. See the “Reinserting the brew group” chapter.
		To reset the machine: place the drip tray with the coffee pucks container back. Do not insert the brew group. Close the service door, then unplug the power cord and plug it back in. Then try to reinsert the brew group and switch the machine on again.
Coffee does not have enough crema or it is watery.	The coffee grinder is set to a coarse grinding.	Adjust the coffee grinder to a finer grinding.
	The machine is performing its self-adjustment.	Dispense several cups of coffee so that the machine adjusts itself automatically.
	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct with a teaspoon as described in the “Cleaning the brew group under running water” section.
Coffee is not hot enough.	The set temperature is too low. Check the menu settings.	Set the menu temperature to “MAX”.
The machine grinds the coffee beans, but the coffee does not come out.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser grinding.
	The coffee dispensing spout is clogged.	Dispense a pre-ground long coffee but without actually adding pre-ground coffee.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are clogged.	Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.
The coffee comes out slowly or in drops.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser grinding.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are clogged.	Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.
	The machine circuit is clogged by limescale.	Descale the machine.

Problem	Cause	Solution
The milk does not froth.	The milk carafe is dirty or it has not been inserted correctly.	Clean the carafe and ensure to place and insert it correctly.
	The milk dispensing spout is not open completely.	Check that the milk dispensing spout is in its right position.
	The milk carafe has not been assembled with all its parts	Ensure that all components (especially the milk tube) have been correctly assembled.
	The type of milk used is not suitable for foaming.	The amount and the quality of foam may vary depending on the type of milk.
The milk carafe does not fit in.	The upper part of the carafe has been positioned on the wrong side.	Make sure that the transparent tab and the graduated lines are positioned outwards.
The “INTENZA+” filter cannot be inserted.	Remove air from the filter.	Let the air bubbles flow out of the filter.
	The tank still contains some water.	Empty the water tank before installing the filter.
	The rubber seal is not inserted onto the “INTENZA+” filter.	Check the packaging and insert the seal onto the “INTENZA+” filter.
The “INTENZA+” filter cannot be activated.	Another filter is already active	The machine indicates the filter usage in percentage. However, if you want to activate a new filter before the one currently in use has expired, the latter must be deactivated first and as described in section “Replacing INTENZA+ water filter”
There is some water under the machine.	The drip tray is too full and has spilled over.	Empty the drip tray when the indicator appears though the tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure.
The machine is in DEMO mode.	Once switching on the machine, a combination of (**HOME** - **CLEAN/SET** – **HOME** - **CLEAN/SET**) buttons had been pressed.	Turn off and back on the machine by pressing the **ON/OFF** button on the control panel.

GAGGIA accessories

Coffee and accessories are available through authorised centres (Italy), or distributors in your country.

Descaler

INTENZA+ water filter

Coffee oil remover

Milk circuit cleaner (Philips)

Coffee range available in beans and powder: 100% Arabica / Intense / Decaffeinated

Technical specifications

Nominal voltage - Power rating - Power supply	See data plate inside the service door
Housing material	Thermoplastic type
Dimensions	224 x 357 x 435 mm
Weight	7.7 kg
Power cord length	1200 mm
Control panel	Front panel
Water tank	1.8 litres - Removable type
Coffee bean container capacity	250 g
Coffee pucks container capacity	15
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel boiler
Safety devices	Thermal Fuse

IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

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

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

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.

B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.

C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,

1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

Informations de sécurité importantes

Cette machine est équipée de fonctions de sécurité. Veuillez néanmoins lire et suivre attentivement les consignes de sécurité et utiliser la machine uniquement tel qu'indiqué dans ces instructions, afin d'éviter toute blessure ou tout dommage accidentels dus à une mauvaise utilisation. Conservez cette brochure de sécurité pour toute consultation ultérieure.

Avertissement

Informations d'ordre général

- Avant de brancher la machine, vérifiez que la tension indiquée sur la machine correspond à la tension secteur.
- Branchez la machine sur une prise murale mise à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour éviter le risque d'électrocution, ne plongez jamais la machine, le cordon ou le câble d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne versez pas de liquides sur le connecteur du cordon d'alimentation.
- Pour éviter le risque de brûlure, évitez tout contact avec les jets d'eau chaude émis par l'appareil.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons.
- Éteignez la machine au moyen de l'interrupteur principal situé à l'arrière (le cas échéant) et retirez le cordon d'alimentation de la prise murale :
  - En cas de dysfonctionnement.
  - Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée.
  - Avant de nettoyer la machine.
- Tirez sur la prise et non sur le cordon d'alimentation.
- Ne touchez pas la prise secteur avec les mains humides.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Évitez d'effectuer toute modification de la machine ou de son cordon d'alimentation.
- Effectuez uniquement les réparations auprès d'un centre de service autorisé par Gaggia pour éviter tout risque.
- La machine ne peut être utilisée par des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cette machine peut être utilisée par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de la machine et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez la machine et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- N'insérez jamais les doigts ni d'autres objets dans le moulin à café.
- Soyez prudent lorsque vous versez de l'eau chaude. De petits jets d'eau chaude peuvent précéder l'écoulement de l'eau. Attendez la fin du cycle de distribution avant de retirer la buse de distribution de l'eau chaude.

Attention

Informations d'ordre général

- Cette machine est uniquement destinée à un usage domestique normal. Elle ne peut être utilisée dans des environnements tels que des cuisines réservées aux employés dans les entreprises, magasins, fermes et autres environnements de travail.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable et plane. Maintenez-le en position verticale, également pendant le transport.
- Ne placez pas la machine sur une plaque chauffante ou directement à côté d'un four chaud, d'un appareil de chauffage ou d'une source similaire de chaleur.
- Veillez à placer uniquement des grains de café torréfiés dans le bac à grains. Placer du café moulu, du café soluble, des grains de café bruts ou toute autre substance dans le bac à grains risquerait d'endommager la machine.
- Laissez refroidir la machine avant d'insérer ou de retirer tout composant. Les surfaces de chauffe risquent de retenir la chaleur après leur utilisation.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau avec de l'eau chaude, tiède ou gazeuse car vous risqueriez de l'endommager ou d'endommager la machine.
- N'utilisez jamais des tampons à récurer, des produits abrasifs ou des détergents agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer la machine. Utilisez uniquement un chiffon doux humidifié avec de l'eau.
- Détartrez votre machine régulièrement. La machine indiquera lorsqu'un détartrage sera nécessaire. Sans détartrage, votre appareil cessera de fonctionner correctement, Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- Ne conservez pas la machine à une température inférieure à 0 °C. L'eau laissée dans le système de chauffe peut geler et provoquer des dommages.
- Veillez à ne pas laisser d'eau dans le réservoir lorsque la machine est inutilisée pendant une période prolongée. Il est possible que l'eau soit contaminée. Utilisez de l'eau fraîche à chaque utilisation de la machine.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Gaggia. Votre garantie n'est plus valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Un nettoyage et un entretien réguliers prolongent la durée de vie de votre machine et assurent la qualité et le goût de votre café.
- La machine est constamment exposée à de l'humidité, du café et du tartre. Il est donc très important de nettoyer et d'entretenir régulièrement la machine comme décrit dans le manuel d'utilisation et illustré sur le site Web. Si vous n'accomplissez pas ces opérations de nettoyage et d'entretien, il est possible que votre machine cesse de fonctionner. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- Ne nettoyez pas le groupe café dans le lave- vaisselle et n'utilisez pas de liquide vaisselle ou de détergent pour le nettoyer. Cela peut causer un mauvais fonctionnement du groupe de percolation et avoir un effet nuisible sur le goût du café.
- Évitez de sécher le groupe de percolation avec un chiffon, afin d'empêcher que des fibres ne tombent dedans.
- Ne buvez jamais la solution versée pendant l'étape de détartrage.
- Placez uniquement du café prémoulu dans le compartiment du café prémoulu. D'autres substances et objets peuvent fortement endommager la machine. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- La machine ne doit pas être placée dans une armoire pendant son utilisation.

Machines avec carafe à lait

Avertissement

- Pour éviter le risque de brûlure, vous devez tenir compte du fait que la distribution peut être précédée par l'émission de jets de lait et de vapeur. Attendez la fin du cycle avant de retirer la carafe à lait.

Attention

- Assurez-vous que la carafe à lait est installée et que la buse de distribution de lait est ouverte avant de sélectionner un café à base de lait ou de la mousse de lait.
- Ne placez aucun autre liquide que du lait ou de l'eau (à des fins de nettoyage) dans la carafe à lait.
- Ne passez pas la carafe à lait au lave-vaisselle.

Machines avec mousseur à lait classique

Avertissement

- Pour éviter le risque de brûlure, vous devez tenir compte du fait que la distribution peut être précédée par l'émission de petits jets d'eau chaude.
- Ne touchez jamais le mousseur à lait classique à mains nues car il peut devenir très chaud. Utilisez uniquement le manche protecteur adéquat.

Attention

- Après la production de mousse de lait, nettoyez rapidement le mousseur à lait classique en versant une petite quantité d'eau chaude dans un récipient. Retirez ensuite la partie extérieure du mousseur à lait classique et lavez-la à l'eau tiède.

Machines avec mousseur à lait automatique / cappucinatore / système Capp in Cup

Avertissement

- Pour éviter le risque de brûlure, vous devez tenir compte du fait que la distribution de vapeur ou d'eau chaude peut être précédée par l'émission de petits jets d'eau chaude. Ne touchez jamais la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur à mains nues, car elle peut devenir très chaude. Utilisez uniquement le manche protecteur adéquat.
- Lors de la distribution, veillez à ce que la buse du système "Capp in Cup", s'elle est présente, soit orientée vers la tasse et non vers vous-même.
- Ne buvez jamais la solution distribuée pendant la procédure de nettoyage mensuel du mousseur à lait automatique.

Attention

- Pour des raisons d'hygiène, vérifiez que la surface extérieure de la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur est propre.
- Après la production de mousse de lait, nettoyez rapidement le mousseur à lait automatique en versant une petite quantité d'eau chaude. Respectez les instructions de nettoyage du manuel d'utilisation.
- Soyez prudent, car la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur peut être chaude si la machine a été récemment utilisée.
- Ne poussez pas l'embout en caoutchouc trop loin sur la buse de distribution d'eau chaude/de vapeur lorsque vous l'insérez. Dans ce cas, le mousseur à lait automatique ne fonctionnerait pas correctement car il ne pourrait pas aspirer de lait.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Recyclage

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

Garantie et assistance

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

Nos contacts sont indiqués dans le dépliant de garantie fourni séparamment ou sur les sites www.gaggia.com ou www.gaggia.it.

Félicitations pour l'achat de Gaggia Magenta Prestige!
Cette machine garantit une grande facilité d'utilisation et toujours d'excellents résultats.
Grâce à son interface intuitive, l'utilisateur pourra choisir parmi 13 boissons différentes et les personnaliser selon ses préférences.
Avant d'être emballée, chaque machine est soumise à des essais rigoureux dans nos laboratoires, qui doivent assurer la haute qualité et le bon fonctionnement du produit. Certains essais sont faits avec du café, il est donc possible que quelques résidus soient restés à l'intérieur. Ceci ne compromet pas l'intégrité du produit : il s'agit d'une machine complètement neuve.
Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine. Avant de l'utiliser pour la première fois, lire attentivement le livret de sécurité fourni séparément et le conserver pour toute référence future.

Table des matières

Vue d’ensemble de la machine (fig. 2) 48
Bandeau de commande et afficheur 49
Vue d’ensemble du bandeau de commande (fig. 1) 49
Touches multifonctions 49
Première installation 50
Cycle de rinçage manuel 50
Mesure de la dureté de l’eau 51
Filtre à eau INTENZA+ 51
Installation du filtre à eau INTENZA+ 51
Remplacement du filtre à eau INTENZA+ 52
Types de boisson 53
Expresso tray 54
Distribution du café 54
Distribution de café avec du café en grains 54
Distribution du café avec du café prémoulu 55
Distribution du café over ice 56
Préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné 56
Remplissage de la carafe à lait 56
Introduction de la carafe à lait 57
Enlèvement de la carafe à lait 57
Distribution des boissons à base de café et de lait émulsionné 58
Distribution d’eau chaude 59
Personnalisation des boissons et mémorisation des réglages (MEMO) 59
Personnalisation des boissons 59
Réglage du degré de mouture 61
Nettoyage et entretien 61
Tableau du nettoyage 61
Nettoyage de la carafe à lait 63
Nettoyage du groupe de distribution 64
Lubrification du groupe de distribution 66
Détartrage 67
Procédure de détartrage 67
Que faire en cas d’interruption de la procédure de détartrage 68
Autres réglages 68
Langue 69
Filtre à eau 69
Délai avant la mise en veille 69
Unité de mesure 69
Dureté de l’eau 69
Compteur de boissons 70
Son des touches 70
Réglages prédéfinis 70
Signification des codes d'erreur 70
Dépannage 71
Accessoires GAGGIA 74
Données techniques 74

Vue d’ensemble de la machine (fig. 2)

1	Bandeau de commande	**16**	Tiroir à résidus de café
2	Buse de distribution du café réglable	**17**	Réservoir à marc de café
3	Couvercle du réservoir à eau	**18**	Bac d’égouttement
4	Couvercle du réservoir à café en grains	**19**	Grille du bac d’égouttement
5	Compartiment café prémoulu	**20**	Expresso tray
6	Interrupteur principal	**21**	Buse de distribution d’eau chaude
7	Prise cordon d’alimentation	**22**	Réservoir à lait
8	Boutons de décrochage du bac d’égouttement	**23**	Unité de distribution du lait
9	Fente pour l’insertion de l’Expresso tray	**24**	Couvercle de l'unité de distribution du lait
10	Indicateur bac d’égouttement plein	**25**	Buse de distribution du lait
11	Réservoir à eau	**26**	Testeur de la dureté de l’eau
12	Bouton de réglage du moulin à café	**27**	Mesure à café prémoulu et clé de réglage du moulin à café
13	Réservoir à café en grains	**28**	Lubrifiant
14	Groupe de distribution	**29**	Câble d’alimentation
15	Volet d’entretien		

Bandeau de commande et afficheur

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

1/2	**Touches MULTIFONCTIONS**	Pour sélectionner la fonction affichée.
3	**Touche ON/OFF** ⏻	Pour mettre en marche ou éteindre la machine, en gardant appuyée la touche pendant quelques secondes.
4	**Touche HOME**	Pour accéder au menu des boissons.
5	**Touche CLEAN/SET**	Pour accéder au menu du nettoyage et des réglages.
6	**Touche START/STOP** ▷□	Pour commencer/arrêter la distribution de la boisson sélectionnée, ou pour lancer/arrêter la procédure affichée.

Remarque: Les touches **HOME** , **CLEAN/SET** sont aussi des touches ESC. Il suffit d'appuyer sur une de ces deux touches pour quitter les pages-écrans et revenir au menu initial correspondant, sauf si l'on se trouve à l'intérieur d'une fonction ou d'un programme.

Touches multifonctions

Les touches multifonctions 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 préparer 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 réservoir sous la buse de distribution du café, faire défiler les pages et sélectionner un « EXPRESSO ALLONGÉ ».

2 Appuyer sur la touche « » jusqu'à ce que l'option « » est sélectionnée, 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 réservoir et s'assurer que la buse de distribution de l'eau chaude est installée.

5 Mettre le réservoir sous la buse de distribution de l'eau chaude et sélectionner la boisson « EAU CHAUDE ».

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

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

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

Mesure de la dureté de l’eau

Lors de la première installation, il faut saisir la valeur correspondante à la dureté de l’eau. Prendre la bandelette de mesure de la dureté de l’eau qu’on peut trouver dans l’emballage et suivre les instructions affichées pendant la phase d’installation. Pour modifier après la dureté de l’eau, appuyer sur la touche **CLEAN/SET** , sélectionner « RÉGLAGES » et, après avoir accédé au menu des réglages, sélectionner « DURETÉ EAU ».

1 Plonger la bandelette de mesure de la dureté de l’eau dans un verre d’eau pendant 1 seconde. Sortir la bandelette 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 sera meilleur pendant plus de temps.

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

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

Installation du filtre à eau INTENZA+

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

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

A = eau douce – correspond à 1 ou 2 carrés

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

C = eau très dure – correspond à 4 carrés

Installer le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau, en s'assurant qu'il soit correctement inséré. Remplir de nouveau le réservoir à eau et le remettre dans son compartiment.

1 Appuyer sur la touche **CLEAN/SET** et ensuite sur la touche « RÉGLAGES ».

2 Sélectionner « FILTRE À EAU » et appuyer sur la touche « ✓ ».

3 Sélectionner « ACTIVER » et 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/SET** et ensuite sur la touche « RÉGLAGES ».

2 Sélectionner « FILTRE À EAU » et appuyer sur la touche « ✓ ».

3 Sélectionner « REMPLACER » pour changer le filtre ou « DÉSACTIVER » si on n'a pas l'intention d'utiliser le filtre. Appuyer sur la touche « ✓ » pour confirmer.

Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

Types de boisson

Recette originale			Description
Ristretto	Café	**30 ml**	Le ristretto, servi dans une petite tasse, est un expresso dont le temps de distribution est réduit par rapport à l'expresso classique ; le café sera donc plus serré et moins riche en caféine.
Expresso	Café	**40 ml**	L'expresso est reconnu dans le monde entier comme étant le véritable « café italien ». Servi dans une petite tasse, ses caractéristiques uniques sont un arôme rond et intense et une couche supérieure de crème naturelle compacte. Le résultat dans la tasse est le fruit d'un processus d'extraction par pression avec l'utilisation d'eau chaude, inventé par Achille Gaggia en 1938.
Expresso allongé	Café	**80 ml**	L'expresso allongé est un expresso ayant un temps d'extraction plus long. C'est un café plus dilué, ayant une intensité aromatique différente et une teneur en caféine plus élevée. Il est servi dans une tasse de taille moyenne.
Café	Café	**120 ml**	Le café est une boisson préparée avec une quantité d'eau plus grande par rapport à l'expresso. Son arôme est plus léger et il est servi dans une tasse de taille moyenne à grande.
Americano	Café Eau	**40 ml** **110 ml**	L'americano est un café allongé moins intense préparé avec un expresso auquel on ajoute de l'eau chaude.
Café over ice	Café	**90 ml**	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	Lait Café	**120 ml** **40 ml**	Grand classique italien, le cappuccino fait partie des boissons chaudes les plus appréciées au 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.
Latte macchiato	Lait Café	**240 ml** **40 ml**	Le latte macchiato est une boisson qui se prépare avec du lait chaud, une part de mousse de lait et une petite quantité d'expresso. Il est servi dans un verre haut et transparent, qui permet de distinguer les trois différentes couches qui se forment.
Café au lait	Café Lait	**90 ml** **90 ml**	Le café au lait est une boisson préparée à base de café et de lait en parts égales. Il peut désormais être enrichi d'une légère couche de mousse de lait. Il est servi dans une grande tasse.
Cortado	Café Lait	**40 ml** **30 ml**	Boisson originaire d'Argentine, le cortado est un expresso auquel on ajoute une petite quantité de lait. Habituellement servie dans un petit gobelet en verre, cette boisson est très populaire en Espagne et au Portugal, tout comme en Amérique Latine.
Flat white	Café Lait	**40 x 2 ml** **80 ml**	Boisson d'origine australienne, le flat white a une forte prédominance de café. Il est préparé avec deux cafés expresso et du lait, avec une légère couche de mousse veloutée.

Lait émulsionné Lait **180 ml**		Le lait émulsionné est utilisé pour la préparation du cappuccino, du latte macchiato et de nombre d'autres boissons. Le résultat consiste en une couche de mousse de lait compacte et homogène.
Eau chaude Eau **150 ml**		L'eau chaude peut être utilisée pour préparer du thé, des tisanes et des boissons solubles.

Expresso 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 savourer un expresso italien comme le veut la tradition, avec une délicieuse couche de crème naturelle en surface, nous vous conseillons d'utiliser l'« Expresso tray », spécifiquement conçu à cet effet. 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.

Soulever l'Expresso tray de la grille du bac d'égouttement et l'insérer dans la fente appropriée, comme le montre le dessin.

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 Placer l'expresso 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 Le café souhaité ayant été sélectionné, appuyer sur la touche « » si on veut distribuer deux tasses en même temps (AMERICANO exclu).

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

Remarque: Il est possible d'interrompre la distribution à tout moment, en appuyant sur la touche **START/STOP** ▷□ .

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

Distribution du café avec du café prémoulu

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

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

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

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

3 Appuyer sur la touche « » autant de fois que nécessaire pour sélectionner « ».

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

4 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, en appuyant 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.

1 Remplissez la moitié du gobelet de glaçons (environ 6 glaçons pour une boisson standard).

2 Placez le gobelet sous la buse de distribution du café.

3 Sélectionnez la boisson OVER ICE.

Nous vous recommandons d'utiliser l'arôme 5 ou la fonction « boost » pour obtenir un café plus intense.

4 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

Attention: avant de sélectionner une boisson à base de café et de lait ou de lait émulsionné, s'assurer que la carafe à lait soit installée et que la buse de buse de distribution du lait soit ouverte. Si la carafe à lait n'a pas été installée correctement, la buse de distribution du lait risque d'asperger de la vapeur ou du lait chaud.

Remplissage de la carafe à lait

Remarque: Avant d'utiliser la carafe à lait, procéder à un nettoyage soigné comme indiqué au chapitre « Nettoyage de la carafe à lait ».

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

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

2 Verser le lait dans la carafe : le lait doit être compris entre le niveau minimum (☕) et le niveau maximum (MAX) indiqués sur la carafe. Repositionner le couvercle.

Introduction de la carafe à lait

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

1 Appuyer sur les deux touches latérales pour débloquer la buse de distribution et la soulever légèrement;

2 Tirer la buse de distribution de l'eau pour l'enlever.

3 Vérifiez que la partie supérieure de la carafe est correctement logée. La languette transparente ainsi que les lignes graduées doivent être situées vers l'extérieur.

3 Incliner légèrement la carafe à lait. L'insérer complètement sur les glissières de la machine.

4 Appuyer et tourner la carafe vers le bas 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: 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 Extraire la buse de distribution du lait vers la droite jusqu'au symbole .

Remarque: si la buse de distribution du lait n'est pas complètement sortie, il est possible que le lait ne soit pas correctement émulsionné.

2 Positionner une tasse sous la buse de distribution du lait ouverte.

3 Appuyer sur la touche **HOME** et choisir la boisson que l'on désire dans le menu.

- Appuyer sur la touche de la boisson désirée.
- Appuyer sur la touche **START/STOP** pour commencer la distribution de la boisson sélectionnée.

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

5 Après chaque préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné, on pourra effectuer la procédure de nettoyage rapide du circuit du lait dans un délai de 10 secondes. La procédure pourra dans tous les cas être effectuée par la suite, en accédant au menu du nettoyage au moyen de la touche **CLEAN/SET** . Appuyer sur la touche « NETTOYAGE », sélectionner la fonction « NETTOYAGE RAPIDE » et appuyer sur la touche « ✓ ».
Suivre ensuite les instructions affichées.

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 par la suite.

Distribution d’eau chaude

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

1 Introduire la buse de distribution d’eau chaude.

2 Appuyer sur la touche **HOME** , faire défiler les différentes pages-écrans au moyen de la touche verte « » et sélectionner l’eau chaude.

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, en appuyant sur la touche **START/STOP** ▷□ .

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

Personnalisation des boissons et mémorisation des réglages (MEMO)

Cette machine vous permet de modifier les réglages d’une boisson selon vos préférences et de les mémoriser (MEMO) en écrasant les réglages précédemment mémorisés.

Personnalisation des boissons

1 Appuyer sur la touche **HOME** .

2 Sélectionner la boisson choisie.

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

4 Après avoir appuyé sur les touches « CAFÉ » ou « LAIT », utiliser les touches vertes « + » et « — », pour régler la quantité souhaitée. Appuyer ensuite sur la touche « ✓ » pour confirmer et revenir à la page-écran précédente, où la nouvelle quantité réglée sera affichée.

5 Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche « TEMP » pour modifier la température de la boisson, en choisissant une des options suivantes :

- basse;
- moyenne;
- haute;

6 Appuyer sur la touche « » pour préparer deux tasses, ou sur la touche « » pour préparer une seule tasse. L'image de la boisson au centre de l'afficheur indiquera le nombre sélectionné de tasses.

Remarque: Cette fonction n'est pas disponible pour les boissons avec du lait, l'AMERICANO et l'EAU CHAUDE.

7 Pour modifier l'intensité de l'arôme ou pour sélectionner le prémoulu, appuyer sur la touche « ». On peut choisir parmi 5 degrés d'intensité différents. À chaque pression de la touche « », l'intensité change d'un degré. L'afficheur montre le degré d'intensité choisi ou la sélection du prémoulu.

1 Très léger
2 Léger
3 Normal
4 Fort
5 Très fort
6 Prémoulu.

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

8 Avec le café over ice, vous pouvez sélectionner la fonction 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.

9 Une fois que la boisson a été personnalisée selon son propre goût, elle peut être distribuée en appuyant sur la touche **START/STOP** ▷□ .

10 Si n'importe quel paramètre parmi ceux qui ont été énumérés ci-dessus a été modifié, une fois la distribution terminée la machine demande si l'on souhaite mémoriser la recette telle qu'elle a été modifiée.

Attention: Les nouveaux réglages mémorisés vont écraser les réglages de la recette précédente.

Remarque: Pour revenir aux réglages d'usine de chaque recette, il faut saisir de nouveau et mémoriser les réglages mentionnés à la section « Type de boisson ».

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.

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 Ouvrir le couvercle du réservoir à café en grains.

2 Appuyer sur le bouton de réglage de la mouture situé dans le réservoir à café en grains et le tourner d'un cran à la fois. Utiliser la clé de réglage du moulin à café. Les repères dans le compartiment du réservoir à café en grains indiquent le paramètre de mouture.

3 On peut choisir parmi 5 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 (3-5);
- Mouture fine: goût plus intense, pour des mélanges à torréfaction claire (1-3);

Nettoyage et entretien

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

Tableau du nettoyage

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Carafe à lait	Après l'utilisation	Démarrer le cycle de « NETTOYAGE RAPIDE » en suivant les instructions affichées.
	Tous les jours	Nettoyer soigneusement la carafe à lait.
	Une fois par semaine	Démonter la carafe à lait et nettoyer toutes les pièces sous l'eau courante.
	Une fois par mois	Démarrer le cycle de « NETTOYAGE PROFOND » en suivant les instructions décrites au chapitre « Nettoyage de la carafe à lait ». Pour ce cycle de nettoyage, utiliser le produit spécifique pour le nettoyage du circuit du lait « Milk Circuit Cleaner » de Philips. Démonter la carafe à lait et nettoyer toutes les pièces sous l'eau courante.

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
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 ».
	Une fois par mois	Nettoyer le groupe de distribution avec les tablettes de dégraissage de 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 à l'eau courante.
Grille du bac d'égouttement	Selon le type d'utilisation	Nettoyer le 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 à l'eau courante. S'assurer que la machine est allumée pendant cette opération, sinon le réservoir à marc ne se remet pas à zéro.
Réservoir à eau	Une fois par semaine	Le laver à l'eau courante.
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.
Expresso tray	Selon le type d'utilisation	Retirer l'expresso tray, 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 profond. Les deux programmes peuvent être sélectionnés au moyen de la touche **CLEAN/SET** , 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 sur l'afficheur pour les deux programmes.

- Programme pour le nettoyage rapide

  Le programme pour le nettoyage rapide prévoit le nettoyage du circuit du lait avec de l'eau chaude.

- Programme pour le nettoyage profond

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

Nettoyage de la carafe à lait à l'eau courante

La buse de distribution du lait comprend 5 composants. Il est également possible de laver tous les composants (à l'exception du réservoir à lait) dans le lave-vaisselle.

1	Tuyau du lait
2	Support en caoutchouc
3	Pannarello
4	Raccord du Pannarello
5	Logement de la buse de distribution du lait

Les références des images ci-dessous se trouvent à la page 3.

1 Retirer le couvercle de l'unité de distribution du lait (fig. 21).

2 Appuyer, des deux côtés, sur les touches de décrochage de la partie supérieure de l'unité de distribution du lait (1) et enlever la partie supérieure du réservoir à lait (2) (fig. 22).

3 Retirer la buse de distribution du lait de son unité de distribution (fig. 23).

4 Pour démonter la buse de distribution:

- Retourner l'unité de distribution du lait et la tenir fermement. Retirer le tuyau du lait du support (fig. 24);
- Appuyer sur les touches de décrochage situés sur le Pannarello et le retirer du support en caoutchouc (fig. 25);
- Extraire le raccord du Pannarello. (fig. 26);

5 Laver tous les composants à l'eau courante.

6 Une fois le nettoyage terminé, reposer tous les composants en effectuant la même procédure dans l'ordre 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 câble d'alimentation.

2 Retirer le bac d'égouttement avec le réservoir à marc de café.

3 Ouvrir le volet d'entretien.

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

5 Extraire le tiroir à résidus de café.

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 à l'eau tiède le groupe de distribution et le tiroir à résidus de café. 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.

Remise en place du groupe de distribution

1 Avant de remettre 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.

2 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.

3 Remettre le tiroir à résidus de café.

4 Remettre 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.

5 Fermer le volet d'entretien.

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

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

1 Placer un récipient sous la buse de distribution du café.

2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SET** et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.

3 Sélectionner « NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION » et appuyer sur la touche « ✓ » et ensuite sur la touche **START/STOP** ▷□ pour lancer la procédure de nettoyage.

4 Suivre les instructions affichées pour nettoyer correctement le groupe de distribution.

5 La procédure va durer 5 minutes environ, pour l'interrompre et la faire redémarrer utiliser la touche **START/STOP** ▷□ .

Lubrification du groupe de distribution

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

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

1 Éteindre l'appareil et débrancher le câble d'alimentation.

2 Retirer le groupe de distribution et le rincer à l'eau tiède (voir le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante »).

3 Appliquer une fine couche du lubrifiant fourni de série autour du pivot d'introduction, située dans la partie inférieure du groupe de distribution.

4 Appliquer une fine couche de lubrifiant sur les glissières, des deux côtés (voir la figure).

5 Remettre le groupe de distribution en place (voir le chapitre « Remise en place du groupe de distribution »).

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

Détartrage

Procédure de détartrage

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

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

1 Appuyer sur la touche **CLEAN/SET** et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.

- Sélectionner « DÉTARTRAGE » et, après avoir confirmé par la touche « ✓ » appuyer sur la touche **START/STOP** ▷□ pour démarrer la procédure.

2 Retirer le bac d'égouttement avec le réservoir à marc de café, les vider et les remettre en place dans la machine.

3 Retirer et vider le réservoir à eau. Retirer ensuite le filtre INTENZA+, si présent.

4 Verser le flacon complet de solution détartrante Gaggia dans le réservoir à eau et ajouter de l'eau jusqu'au niveau de CALC CLEAN. Réinstaller le réservoir dans la machine.

5 Remplir d'eau la moitié de la carafe à lait et l'introduire dans la machine.
6 Positionner un grand récipient (1,5l) sous les buses de distribution du lait et du café.
7 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.
8 Dès que le cycle de détartrage est terminé, il faudra rincer le réservoir, la carafe à lait et le circuit de l'eau, en suivant les instructions affichées.
9 Positionner de nouveau le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau.

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

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

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

Il est possible de quitter la procédure de détartrage en appuyant pour quelques secondes 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 courante 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, effectuer un cycle de rinçage manuel comme décrit dans le chapitre correspondant.

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

Autres réglages

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

- Langue.
- Filtre à eau.
- Délai avant la mise en veille.
- Unité de mesure.
- Dureté de l'eau.
- Compteur de boissons.
- Son des touches
- Réglages prédéfinis.

Langue

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

Langues disponibles		
ITALIANO	DANOIS	TCHÈQUE
ANGLAIS	GREC	SLOVAQUE
ALLEMAND	POLONAIS	LITUANIEN
FRANÇAIS	RUSSE	JAPONAIS
ESPAGNOL	ROUMAIN	CORÉEN
PORTUGAIS	HONGROIS	CHINOIS (TRADITIONNEL)
NÉERLANDAIS	BULGARE	CHINOIS (SIMPLIFIÉ)

Filtre à eau

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

Délai avant la mise en veille

Après avoir sélectionné « DÉLAI AVANT LA MISE EN VEILLE », on peut régler la minuterie sur une des options suivantes :

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

Unité de mesure

Sélectionner « UNITÉ DE MESURE » :

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

Dureté de l'eau

Après avoir sélectionné « DURETÉ DE L'EAU » suivre les instructions affichées ainsi que les indications décrites dans le chapitre « Mesure de la dureté de l'eau ».

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.

Son des touches

Pour ne pas être dérangé, il est possible de désactiver le son des touches en sélectionnant « OFF ».

Réglages prédéfinis

Il est possible de reconfigurer la machine avec les valeurs réglées en usine. La machine demandera une double confirmation avant d'effectuer la procédure.

Signification des codes d'erreur

Certains codes d'erreur susceptibles d'apparaître sur l'afficheur sont cités ci-dessous, avec leur signification et la solution au problème. Si les solutions indiquées sont inefficaces parce que 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 locaux.
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 câble 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 s'est produit avec le groupe de distribution.	Le groupe de distribution est sale ou il n'est pas bien lubrifié.	Éteindre la machine. Retirer le groupe de distribution et le nettoyer soigneusement. (Consulter le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution »)
		Le groupe de distribution n'est pas placé correctement.	Éteindre la machine. Retirer le groupe de distribution et le remettre en place. S'assurer que le groupe de distribution se trouve dans la position correcte avant de le remettre en place. Consulter le chapitre « Remise en place du groupe de distribution ».

05	Le circuit de l'eau présente un problème.	Il y a de l'air dans le circuit de l'eau.	Retirer et replacer plusieurs fois le réservoir dans la machine. S'assurer de l'introduire correctement dans la machine. Vérifier que le compartiment du réservoir à eau est propre.
			En présence d'un filtre « INTENZA+ » : extraire le filtre du réservoir à eau et le secouer pour éliminer tout l'air du filtre. Ensuite, installer de nouveau le filtre « INTENZA+ » dans le réservoir à eau.
14	Surchauffe de la machine.	Les causes peuvent être multiples.	Éteindre la machine et la rallumer après 30 minutes. Effectuer cette opération 2 ou 3 fois.

Dépannage

Ce chapitre résume les problèmes les plus courants susceptibles de se produire sur la machine. Si les informations ci-dessous ne permettent pas de résoudre le problème, visiter le site www.gaggia.com 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 câble d'alimentation est correctement branché.
	On n'a pas appuyé sur la touche ON/OFF pour assez de temps	Appuyer sur la touche ON/OFF pour quelques secondes
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 est visible à travers la grille. Il est conseillé de mettre une tasse sous la buse de distribution pour récolter 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 revient 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.

Problème	Cause	Solution
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 du marc de café de revenir à zéro.
		Toujours vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé lorsque la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne revient pas à zéro.
Le réservoir à marc de café est trop plein et l'icône « réservoir à marc de café plein » ne s'affiche pas.	Le bac d'égouttement a été retiré sans que le réservoir à marc de café ait été vidé.	Chaque fois que l'on retire le bac d'égouttement, vider aussi le réservoir à marc de café, même s'il est presque vide. Ceci va permettre au compteur du marc de café de revenir à zéro et de recommencer à compter correctement les marcs de café.
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 le message de machine prête s'affiche, puis retirer le groupe de distribution.
Impossible d'insérer 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 ».
		Pour régler de nouveau la machine : remettre en place le bac d'égouttement avec le réservoir à marc de café. Ne pas introduire le groupe de distribution. Fermer le volet d'entretien, débrancher et rebrancher le câble d'alimentation. Ensuite essayer de réinsérer le groupe de distribution et rallumer la machine.
Le café ne mousse pas ou est aqueux.	Le moulin à café est réglé sur une mouture grosse.	Régler le moulin à café sur une mouture plus fine.
	La machine est en train d'effectuer la procédure de réglage automatique.	Distribuer quelques tasses de café pour que la machine se règle automatiquement.
	La conduite de sortie du café est bloquée.	Nettoyer la conduite de sortie du café avec une petite cuillère, comme décrit dans 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 ».

Problème	Cause	Solution
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.	Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse.
	La buse de distribution du café est bouchée.	Distribuer un café allongé prémoulu, sans ajouter le café prémoulu.
	Les embouts de la buse de distribution du café sont bouchés.	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.	Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse.
	Les embouts de la buse de distribution du café sont bouchés.	Nettoyer les embouts de la buse de distribution du café avec un petit écouvillon.
	Le circuit de la machine est bloqué par des dépôts de calcaire.	Lancer un cycle de détartrage.
Le lait ne fait pas de mousse.	La carafe à lait est sale ou n'est pas insérée correctement.	Nettoyer la carafe et veiller à la positionner et à l'insérer correctement.
	La buse de distribution du lait n'est pas complètement ouverte.	Vérifier que la buse de distribution du lait est dans la bonne position.
	La carafe à lait n'est pas complètement assemblée.	Vérifier que tous les composants (notamment le tuyau du lait) 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 la carafe à lait.	La partie supérieure de la carafe a été située du côté opposé.	Vérifiez que la languette transparente et les lignes graduées sur le réservoir à lait sont situées vers l'extérieur.
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 n'est pas possible d'activer le filtre « INTENZA+ »	Un filtre est déjà installé et activé	La machine signale le pourcentage d'utilisation du filtre. Si l'on souhaite quand même activer un nouveau filtre avant l'échéance de celui qui est actuellement utilisé, ce dernier doit d'abord être désactivé suivant la procédure décrite à la section « Remplacement du filtre à eau 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.
La machine est en mode DEMO.	Pendant la mise en marche de la machine, on a appuyé sur la combinaison des touches (**HOME** - **CLEAN/SET** – **HOME** - **CLEAN/SET**) .	Éteindre et remettre en marche la machine en appuyant sur la touche **ON/OFF** sur le bandeau de commande.

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 à l'intérieur du volet d'entretien
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions	224 x 357 x 435 mm
Poids	7,7 kg
Longueur du câble	1200 mm
Bandeau de commande	En façade
Réservoir à eau	1,8 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café en grains	250 g
Capacité du réservoir à marc de café	15
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Chaudière Inox
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

GAGGIA S.p.A. reserves the right to make all changes deemed necessary.

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

COD. 642001021247 - Rev.01 - 29/11/24

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia
+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

www.gaggia.it www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO