

# GAGGIA

## MILANO



ENGLISH

FRANÇAIS

# GAGGIA CADORNA

## PRESTIGE

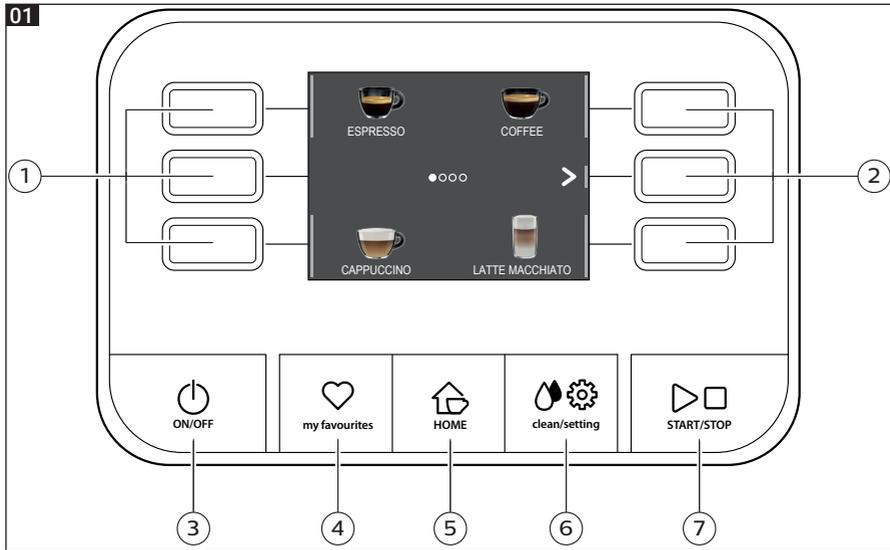
RI9604 (SUP 049EU)

Operating instructions  
Mode d'emploi

CE



## Control panel / Bandeau de commande



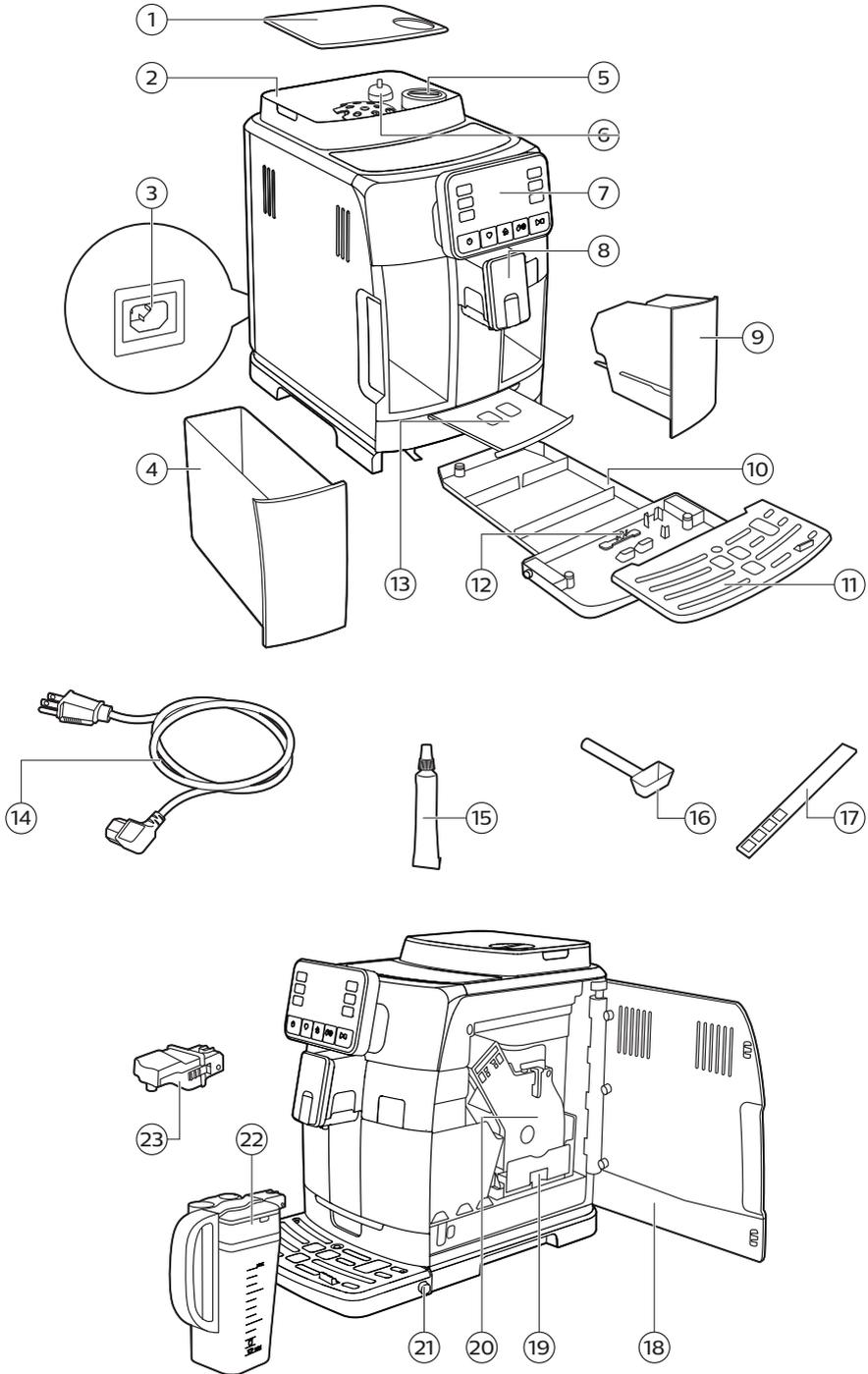
## Beverage menu / Menu des boissons

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  | <b>Ristretto</b><br>Coffee / Café 30 ml                           |  |  | <b>Cortado</b><br>Coffee / Café 40 ml<br>Milk / Lait 30 ml             |
|  | <b>Espresso</b><br>Coffee / Café 40 ml                            |  |  | <b>Flat white</b><br>Coffee / Café 40x2 ml<br>Milk / Lait 80 ml        |
|  | <b>Espresso lungo</b><br>Coffee / Café 80 ml                      |  |  | <b>Café au lait</b><br>Coffee / Café 90 ml<br>Milk / Lait 90 ml        |
|  | <b>Coffee / Café</b><br>Coffee / Café 120 ml                      |  |  | <b>Latte macchiato</b><br>Milk / Lait 240 ml<br>Coffee / Café 40 ml    |
|  | <b>Americano</b><br>Coffee / Café 40 ml<br>Water / Eau 110 ml     |  |  | <b>Latte macchiato XL</b><br>Milk / Lait 300 ml<br>Coffee / Café 50 ml |
|  | <b>Cappuccino</b><br>Milk / Lait 120 ml<br>Coffee / Café 40 ml    |  |  | <b>Frothed milk / Lait émulsionné</b><br>Milk / Lait 180 ml            |
|  | <b>Cappuccino XL</b><br>Milk / Lait 180 ml<br>Coffee / Café 70 ml |  |  | <b>Hot water / Eau chaude</b><br>Water / Eau 150 ml                    |

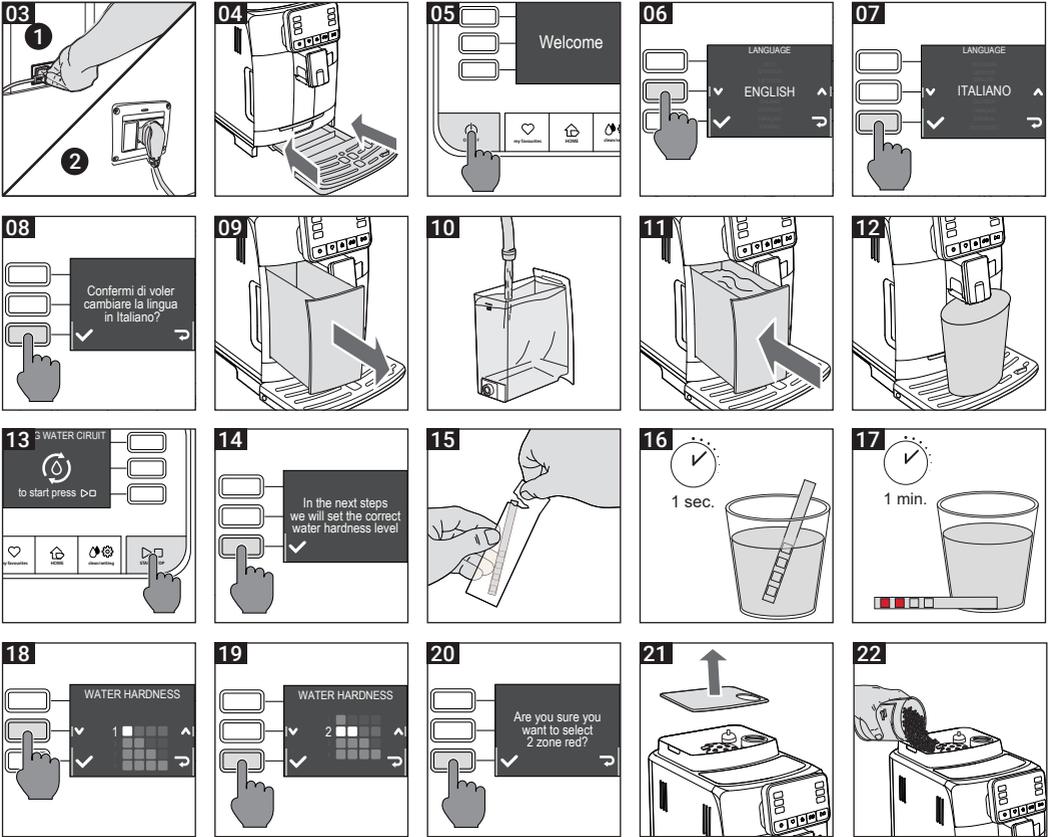




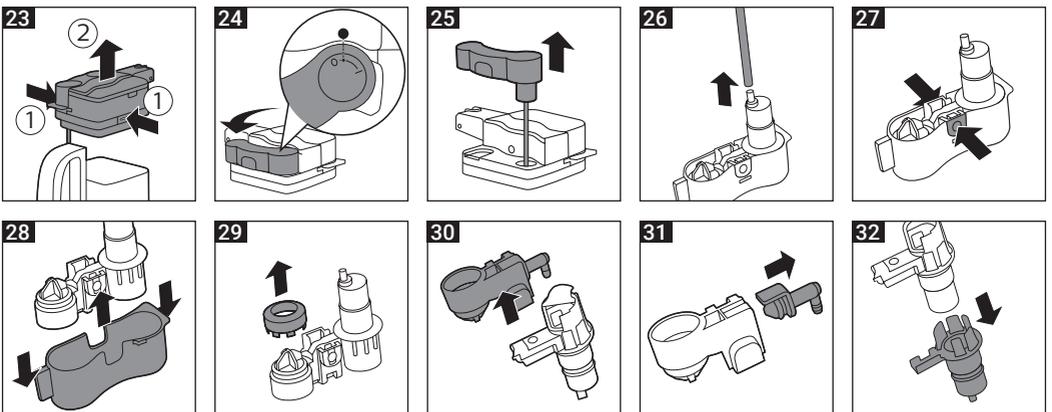
02



## First installation / Première installation



## Milk carafe / Carafe à lait





|          |    |
|----------|----|
| English  | 6  |
| Français | 39 |



# Table of Contents

---

|  |    |
|--|----|
| Important safety information                       | 9  |
| 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 |
| Brewing Coffee                                     | 18 |
| Brewing coffee from whole coffee beans             | 18 |
| Brewing coffee using pre-ground coffee             | 19 |
| Dispensing Frothed Milk-based Coffee Beverages     | 19 |
| Filling the milk carafe                            | 19 |
| Inserting the milk carafe                          | 20 |
| Removing the milk carafe                           | 20 |
| Dispensing frothed milk-based coffee beverages     | 21 |
| Dispensing Hot Water                               | 21 |
| Beverage Customisation and Profile Creation        | 22 |
| Customisation                                      | 22 |
| Creating a profile                                 | 23 |
| Coffee 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 process is interrupted | 32 |
| Various Settings                                   | 32 |
| Language   | 32 |
| Water filter                                       | 33 |
| Timer stand-by                                     | 33 |
| Water hardness                                     | 33 |
| Measurement units                                  | 33 |
| Beverages counter                                  | 33 |
| Restore factory settings                           | 33 |
| Error Code Key                                     | 34 |
| Troubleshooting                                    | 35 |
| GAGGIA Accessories                                 | 37 |
| Technical Specifications                           | 38 |



# 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 be 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.

## 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](http://www.gaggia.com) or [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it).



Congratulations on purchasing the Gaggia Cadorna Prestige!

This easy-to-use machine guarantees excellent coffee drinks, every day. With its intuitive interface, you can choose from among 14 beverages, customise them and save them to the 4 available profiles, where they can be instantly brought up whenever you want.

Before being packed, each of our high-quality machines undergoes rigorous testing in our laboratories to ensure it works perfectly. Because real coffee is used during testing, some residue may remain. This does not compromise the integrity of the product: it is a brand new machine.

Please read the whole manual carefully before you instal, use or clean your machine. Before using it for the first time, please read carefully the safety manual provided separately and store it for future use.

## Machine Overview (Fig.2)

|    |                                    |    |                                   |
|----|------------------------------------|----|-----------------------------------|
| 1  | Coffee bean container lid          | 13 | Espresso tray                     |
| 2  | Coffee bean container              | 14 | Power cord                        |
| 3  | Power cord socket                  | 15 | Lubricant                         |
| 4  | Water tank                         | 16 | Pre-ground coffee measuring scoop |
| 5  | Pre-ground coffee compartment      | 17 | Water hardness tester             |
| 6  | Coffee grinder adjustment knob     | 18 | Service door                      |
| 7  | Control panel                      | 19 | Coffee residues drawer            |
| 8  | Adjustable coffee dispensing spout | 20 | Brew group                        |
| 9  | Coffee pucks container             | 21 | Drip tray release buttons         |
| 10 | Drip tray                          | 22 | Milk carafe                       |
| 11 | Drip tray grid                     | 23 | Water dispensing spout            |
| 12 | "Full drip tray" indicator         |    |                                   |

## Control Panel and Display

This coffee machine features an easy-to-use, intuitive display. Please see below for an in-depth explanation of each button.

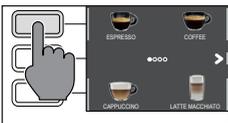
### Control panel overview (fig. 1)

|     |  |   |
|-----|--|---|
| 1/2 | <b>MULTIFUNCTION buttons</b>   | Selects the function shown on the display.  |
| 3   | <b>ON/OFF</b>  <b>button</b>        | To switch the machine on or off.  |
| 4   | <b>MY FAVOURITES</b>  <b>button</b> | Opens the personal profiles menu.   |
| 5   | <b>HOME</b>  <b>button</b>          | Opens the beverage menu.  |
| 6   | <b>CLEAN/SETTING</b>  <b>button</b> | Opens the cleaning and settings menu.   |
| 7   | <b>START/STOP</b>  <b>button</b>    | Starts/stops the dispensing of the selected beverage, or starts/stops the procedure indicated on the display. |

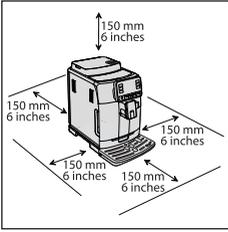
**Note:** the **MY FAVOURITES** , **HOME** , **CLEAN/SETTING**  buttons are also ESC buttons. You can exit any screen shown on the display at any time by pressing one of these buttons, which will then bring you back to their initial menu.

### Multifunction buttons

Use the multifunction buttons at the sides of the display to select the feature or beverage indicated on the screen.



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



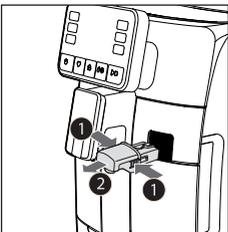
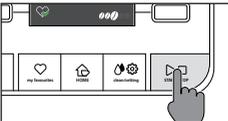
## First Installation

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

**Note:** To make the best-tasting coffee, you should brew 5 coffees initially to allow the machine to complete its self-adjustment.

## Manual rinse cycle

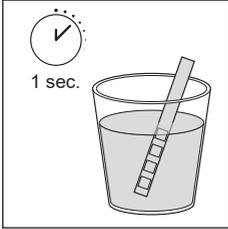
When first installing the machine or after a long period of its inactivity, it is necessary to prime the water circuit through the manual rinse cycle.



- 1 Place a container under the coffee dispensing spout, browse through the pages and select "ESPRESSO LUNGO".
- 2 Press the ☕ "button 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 the water dispensing spout is installed.
- 5 Place the container under the water dispensing spout and select the " HOT WATER " beverage.
- 6 Press the **START/STOP** ▷□ button to commence dispensing.
- 7 Empty the container and repeat steps 6 to 7, until the water tank is empty.
- 8 At the end of this operation, fill the water tank again up to the MAX level. The machine is now ready for use.

## Measuring water hardness

You'll need to set the water hardness when you install your machine. Take the water hardness measuring strip that you find in the box and follow the steps shown on the display during installation. To adjust the water hardness setting later, press the **CLEAN/SETTING** button, select "SETTINGS", and then "WATER HARDNESS" from the settings menu.



- 1 Immerse the water hardness measuring strip in a glass of water for 1 second. Remove the strip from the water and wait 1 minute.
- 2 Note 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 "✓".

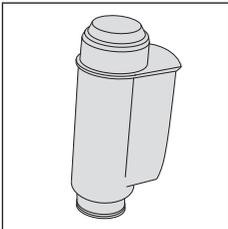
| Small red squares | Value to set | Water hardness  | INTENZA+ |
|-------------------|--------------|-----------------|----------|
| ■□□□              | 1            | very soft water | A        |
| ■■□□              | 2            | soft water      | A        |
| ■■■□              | 3            |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

## INTENZA+ Water Filter

We recommend using the INTENZA+ water filter to limit the formation of limescale. This ensures the machine will last longer and the aroma of your coffee will be better.

Water is an essential element in brewing coffee: it is therefore extremely important to ensure it is always filtered adequately.

The INTENZA+ water filter prevents the formation of mineral deposits, improving the quality of the water.

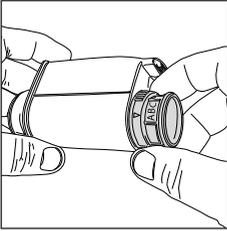


## Installing the INTENZA+ water filter

Remove the small white filter from the water tank and store it in a dry place.



Immerse the INTENZA+ water filter vertically (with the opening pointing up) in cold water and gently press its sides to let any 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" chapter) and the letters found on the filter base:

- 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 in place. Refill the water tank and place it in its compartment.

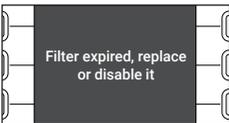
Press the **CLEAN/SETTING**  button, select "SETTINGS", and then "WATER FILTER" from the settings menu.

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

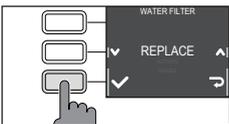
**Note:** you can pause the filter activation procedure by pressing the **START/STOP**  button. To resume the procedure, press the **START/STOP**  button again.

## Replacing the INTENZA+ water filter

When the INTENZA+ water filter runs out, the display will show a warning message.



- 1 Replace or disable by pressing the **CLEAN/SETTING**  button, and then the "SETTINGS" button.
- 2 Select the "WATER FILTER" button.
- 3 Select "REPLACE" to change the filter or "DISABLE" if you do not intend to use the filter. Confirm with the "✓" button.

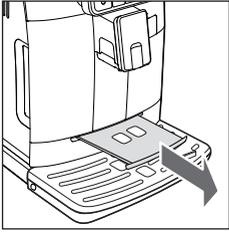


Follow the instructions shown on the display to activate the filter correctly.

**Note:** If you do not want to replace the filter, select "DISABLE" to disable it.

# Types of Beverage

| Beverage name      | Description   |
|--------------------|---|
| Ristretto          | 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 shorter shot and lower in caffeine.   |
| Espresso           | The espresso is known around the globe as true "Italian coffee". Served in a small cup, its unmistakable characteristics are a full and intense aroma and a top layer of compact, natural crema. It is the result of the hot-water pressurised extraction process invented by Achille Gaggia in 1938. |
| Espresso lungo     | An espresso lungo is an espresso shot 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 is a beverage prepared with a greater quantity of water than an espresso shot. It has a lighter aroma and is served in a medium-large cup.   |
| Americano          | An Americano is a long, less intense coffee drink prepared by combining hot water and espresso.   |
| Cappuccino         | The cappuccino is an Italian classic, among the most loved in the world. It is prepared with espresso, milk and a milk froth, which must be no less than 1 cm thick. It is served in a large cup.   |
| XL Cappuccino      | An XL cappuccino is a cappuccino prepared with a greater quantity of espresso and milk.   |
| Cortado            | The 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         | 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, topped with a light layer of velvety foam.   |
| Café au lait       | A café au lait is a beverage composed of equal parts coffee and milk. This can even be enriched by a thin layer of milk froth. It is served in a large cup.   |
| Latte macchiato    | A latte macchiato is prepared with hot milk, one part milk froth 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.  |
| XL latte macchiato | An XL latte macchiato is a latte macchiato prepared with a greater quantity of milk. It is served in a tall, transparent glass.   |
| Frothed milk       | Frothed milk is used to make cappuccinos, latte macchiatos and several other beverages. The result is a compact, homogeneous layer of milk froth.   |
| Hot water          | Hot water can be used to prepare hot teas, infusions and instant beverages.   |



## Espresso tray

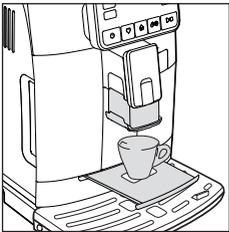
This machine was designed to guarantee flawless results, from a traditional espresso to a number of different beverages. If you wish to try a traditional Italian espresso, with a delicious layer of natural crema on the surface, we recommend using the "Espresso Tray", which has been specifically designed for and integrated into the machine. This tray makes it possible to use traditional espresso cups, ensuring the perfect height from the spout for compact, homogeneous crema and dispensation without messy splashes.

## Brewing coffee

### Brewing coffee from whole coffee beans

**Warning:** always use whole coffee beans when making espresso. Do not put any pre-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 hotter coffee.



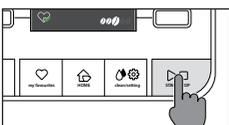
- 1 Remove the espresso tray, place an espresso cup beneath the coffee dispensing spout, raising or lowering it according to the size of the cup being used.  
Press the **HOME**  button to bring up the beverage menu.



- 2 Browse the various pages to find and select the desired beverage.



- 3 Once the beverage is selected, it is possible to prepare two cups at the same time using the "☕" button, except the "AMERICANO".



- 4 Finally, press the **START/STOP**  button to begin dispensing the coffee.

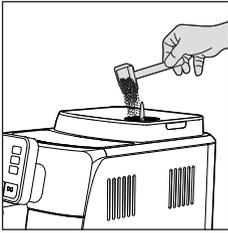
**Note:** you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP**  button.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage customisation" chapter.



## 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 one level measuring scoop of pre-ground coffee.

**Warning:** do not insert anything other than pre-ground coffee in the pre-ground coffee compartment, for not damage the machine.

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



- 3 Press the "☕" button.

**Note:** the "pre-ground coffee" function cannot dispense two cups of coffee at the same time, and it disables the aroma setting, both of which are possible with coffee beans only.

**Note:** this function is not available for FLAT WHITE

- 4 Press the **START/STOP** ▷◻ button to start dispensing the coffee.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage customisation" chapter.

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

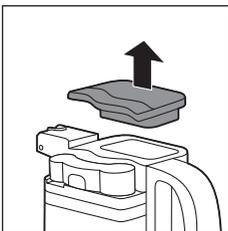
## Preparation of frothed-milk based coffee beverages

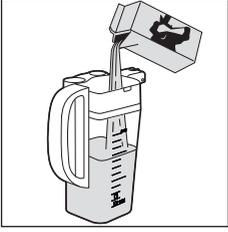
### Filling the milk carafe

**Note:** Before using the milk carafe, clean it thoroughly as described under the "Cleaning the milk carafe" chapter.

The milk carafe can be filled before or during use.

- 1 Lift the lid like in the figure (milk carafe).

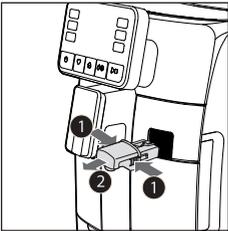




- 2 Pour the milk into the carafe. The milk level must be between the minimum (MIN) and the maximum (MAX) notches on the carafe. Replace the lid.

## Inserting the milk carafe

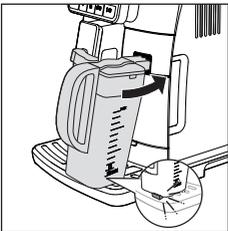
Remove the water dispensing spout (if installed):



- 1 Press the two side buttons to unlock the dispensing spout (1) and lift it slightly. Pull the water dispensing spout to remove it (2).



- 2 Position the milk carafe's dispensing spout in the "I" position.



- 3 Tilt it slightly and slide it completely into the machine's guides until it hooks 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 it.

## Dispensing frothed milk-based coffee beverages

**Tip:** Preheat the cups with hot water to enjoy a hotter beverage.

**Tip:** use cold milk (at a temperature of around 5 °C) with a protein content of at least 3% to ensure optimum results for the froth. You can use either whole milk or semi-skimmed milk. You can also use skimmed milk, soy milk or lactose-free milk.

- 1 Press the **HOME**  button and choose the desired beverage from the menu.
  - Press the button for the beverage desired and place a suitable cup or glass beneath the coffee dispensing spout and the carafe dispensing spout.
  - Press the **START/STOP**  button to start brewing the selected beverage.

- 2 The machine will dispense a predefined amount of frothed milk into the cup or glass. The coffee or the frothed milk may be dispensed first, depending on the beverage selected.

If you wish to customise the beverage before dispensing, refer to the "Beverage customisation" chapter.

- 3 After dispensing your frothed milk-based coffee beverages, it is best to complete the quick cleaning procedure of the carafe within 10 seconds. However, the procedure can also be carried out at a later time by opening the cleaning menu via the **CLEAN/SETTING**  button. Follow the instructions shown on the display. The cleaning procedure can be carried out with milk in the carafe.

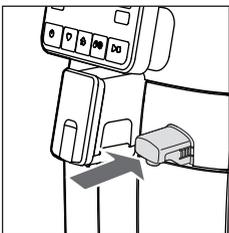
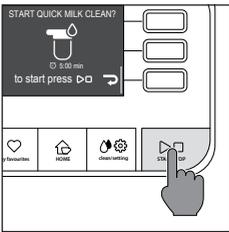
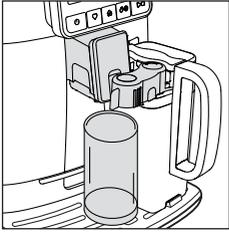
**Note:** We recommend cleaning the machine via the quick clean procedure at least once a day.

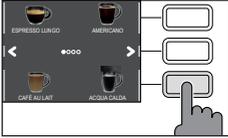
Press the **START/STOP**  button to confirm, or "" to carry out the procedure at a later time.

## Dispensing Hot Water

**Warning:** when the machine starts preparing hot water, the hot water dispensing spout may spray steam and hot water. Wait until the end of the preparation before removing the hot water dispensing spout.

- 1 Insert the hot water dispensing spout.





- 2 Press the **HOME**  button and browse the various screens using the green "**<**" and "**>**" and select "HOT WATER".

**Warning:** only select "HOT WATER" from the HOME screen when the hot water dispensing spout is installed.

- 3 Press the "HOT WATER" button. Finally, press the **START/STOP**  button to commence dispensing.

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

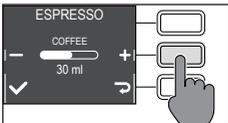
If you wish to customise the volume of water before you begin, please refer to the "Beverage customisation" chapter.

## Beverage Customisation and Profile Creation

This machine makes it possible to modify the settings of a beverage according to your preferences and save it to one of four available profiles.

### 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:
  - the amount of coffee and milk;
  - the temperature of the coffee;
  - the dispensing of two cups at the same time;
  - the use of pre-ground coffee;
  - the intensity of the aroma (only when using coffee beans);
- 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 several times to adjust the temperature of the beverage from among the following options:
  - low;
  - medium;
  - high;





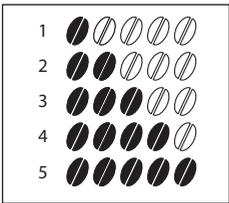
6 Press "☕☕" to prepare two cups, or "☕" to prepare a single cup. The picture of the beverage in the centre of the display will indicate the number of cups selected.

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



7 Press the "☕" button to activate the use of pre-ground coffee.

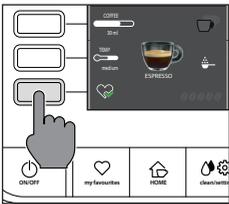
**Note:** this function only allows the dispensing of one coffee at a time.



8 To adjust the aroma intensity, press "☕☕☕☕☕". Each time you press the button, the aroma intensity changes by one degree. The display shows the chosen intensity.

- 1 Very light
- 2 Light
- 3 Normal
- 4 Strong
- 5 Very strong

**Note:** this function is not available for pre-ground coffee.



9 Once the drink has been customised, you can save it in a specific profile by pressing the "♥" button.

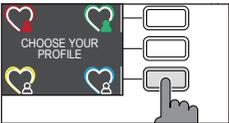
10 Choose the profile where you wish to save the beverage from the 4 available.

## Creating a profile

There are two ways to create a profile:

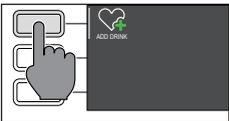
- Using the **HOME** 🏠 button, as described in the "Beverage customisation" chapter, points 9 and 10;
- Using the **MY FAVOURITES** ♥ button, as follows:

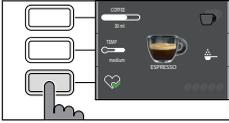
- 1 Press the **MY FAVOURITES** ♥ button.
- 2 Select your preferred profile colour.



3 Press the "ADD DRINK" ♥+ button.

4 The beverage screens will be displayed. Select the beverage that you want to save to your profile and customise it by following steps 3 to 8 in the "Beverage customisation" chapter.





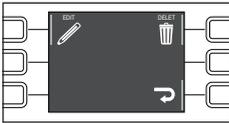
- 5 Press "♥" to save the customised beverage to your profile. At this point, you can dispense the beverage or exit the menu by pressing one of the ESC buttons (HOME 🏠, MY FAVOURITES ♥, CLEAN/SETTING 🧹⚙️).



The saved beverage is now present in the list of your preferences and marked with a small heart in the same colour as the selected profile.



**Note:** Once used, the "👤" profile icon will change colour.



- 6 The beverage saved in the profile can be modified using the "EDIT ✎" button, or deleted using the "DELETE 🗑️" button.

**Note:** It is not possible to save the beverage from the HOME menu via the MY FAVOURITES ♥ button. Instead, use the "♥" button, otherwise you will lose the settings you have just applied.

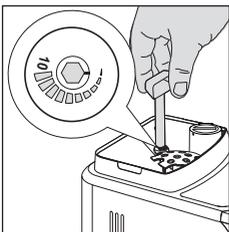
## Coffee Grind Settings

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

**Note:** you can only adjust the grind setting while the machine is grinding the coffee beans. The difference in flavour will be noticeable after 2-3 cups of coffee have been brewed.

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

- 1 Place a cup under the coffee dispensing spout.
- 2 Remove the lid of the coffee bean container.
- 3 Prepare an espresso as described in the "Brewing coffee from coffee beans" chapter.
- 4 While the machine is grinding the coffee, place the end of the handle of the pre-ground coffee measuring scoop on the coffee grinder adjustment knob, located in the coffee bean container. Use the handle of the measuring scoop to press and rotate the knob to the left or right, one notch at a time.



- 5 You can select from 10 grinding settings, from fine to course. The smaller the notch, the stronger and richer the coffee.

**Note:**

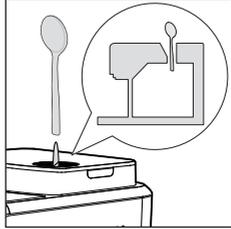
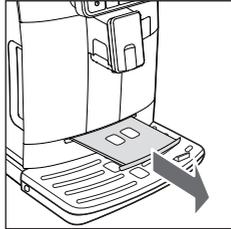
- Coarse grind: lighter taste, for dark roasted coffee blends (5-10);
- Fine grind: stronger taste, for light roasted coffee blends (1-5);

## Cleaning and Maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect condition and ensure perfect coffee flavour, a constant coffee flow and excellent milk froth. Please refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. For more detailed information, please read the relevant chapters.

### Cleaning table

| Part description       | When to clean   | How to clean the cycle   |
|------------------------|---|--|
| Milk carafe            | After use   | After preparing a milk-based beverage, start the "QUICK CLEAN" process as indicated on the machine.  |
|                        | Daily   | Clean the milk container and the milk suction tube as described in the "Cleaning the milk carafe under running water" chapter, following the first 4 points and point 11.      |
|                        | Weekly  | Disassemble the milk carafe and clean all its parts under running water.   |
|                        | Monthly   | Start the "DEEP CLEANING" process as indicated on the machine. For this cleaning cycle, use the Philips "Milk circuit cleaner" to clean the milk circuits.                     |
| Brew group             | Weekly  | Remove the brew group and clean it under running water.  |
|                        | Depending on usage  | See the "Cleaning and lubricating the brew group" chapter.   |
|                        | Monthly   | Clean the brew group with the Gaggia coffee oil remover to remove any oily coffee residue  |
| Drip tray full         | When the red indicator emerges from the grid of the drip tray | Empty the drip tray and clean it under running water.  |
| 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, or the coffee pucks container will not reset. |

| Part description                                 | When to clean      | How to clean the cycle  |
|--|--------------------|---|
| Water tank                                       | Weekly             | Clean it under running water.   |
| Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct | Weekly             | Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below.<br>  |
| 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.<br> |

## 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 using the **CLEAN/SETTING**   button then pressing the "CLEAN" button.

Quick clean is also proposed after dispensing a milk-based beverage. For both programmes, follow the instructions shown on the display.

- Quick clean programme

The quick clean programme includes the cleaning of the milk dispensing spout. The cleaning procedure can be carried out with milk in the carafe.

- Deep clean programme for the carafe

The deep clean programme for the carafe includes the careful cleaning of the whole milk circuit using the Philips "Milk circuit cleaner" product.



## Accurate cleaning of the milk carafe under running water

To carefully clean the milk carafe, you must disassemble it completely and wash it under running water, following these steps:

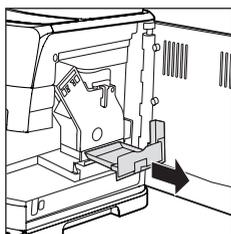
- 1 Press the release buttons to remove the lid (fig. 23).
- 2 Rotate the milk carafe's dispensing spout to the "●" position (fig. 24).
- 3 Lift the milk dispensing spout from the lid (fig. 25).
- 4 Remove the milk suction tube (fig. 26).
- 5 Press the button indicated by an arrow to unblock the cover of the milk dispensing spout (fig. 27).
- 6 To remove the cover, press lightly on the sides of the dispenser and pull the cover upwards to remove it from the dispenser (fig. 28).
- 7 Remove the ring from the milk carafe dispenser (fig. 29).
- 8 Pull the milk froth unit upwards (fig. 30).
- 9 Pull the support away from the milk froth unit (fig. 31).
- 10 Pull the support outwards and separate it from the remaining part (fig. 32).
- 11 Clean all parts with warm water.
- 12 Reassemble all the parts in the reverse order.

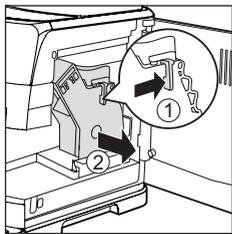
## Cleaning the brew group

**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.

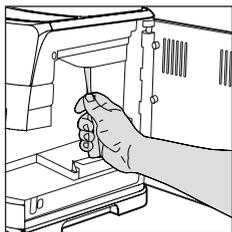
## Removing the brew group

- 1 Turn off the machine and disconnect the power cord.
- 2 Remove the coffee pucks container and open the service door.
- 3 Remove the coffee residues drawer.



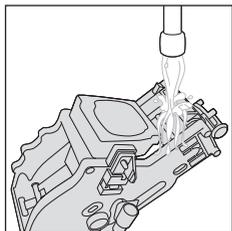


- 4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group (2) to remove it from the machine.



## Cleaning the brew group under running water

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



- 2 Thoroughly rinse the brew group using lukewarm water. Carefully wash the upper filter.
- 3 Let the brew group air dry.

**Note:** to avoid the build-up of fibres in its interior, do not dry the brew group with cloth.

## Cleaning the brew group with coffee cleaning tablets

**Warning:** use only Gaggia tablets for removing oily coffee residue.



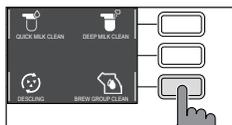
- 1 Place a container under the coffee dispensing spout.

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

- 3 Select "BREW GROUP CLEANING" and press the **START/STOP** button to launch the cleaning procedure.

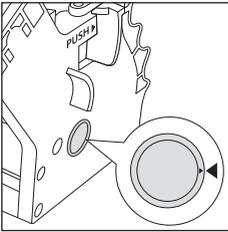
- 4 Follow the instructions shown on the display to correctly clean the brew group.

- 5 The procedure will take approximately 5 minutes. The **START/STOP** button can be used to suspend and then resume the procedure.

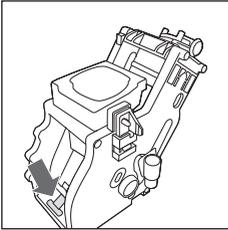




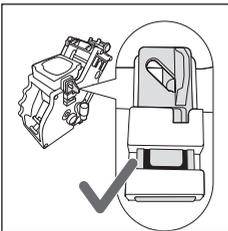
## Reinserting the brew group



- 1 Before reinserting the brew group into the machine, ensure that the two yellow reference indicators on the side coincide. If this is not the case, perform the following step:

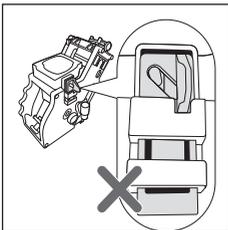


Make sure that the lever is in contact with the base of the brew group.



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

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



If the hook is still in the lower position, this means it has not been correctly positioned.

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

**Warning:** do not press the PUSH lever.

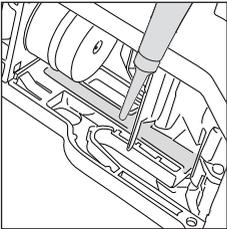
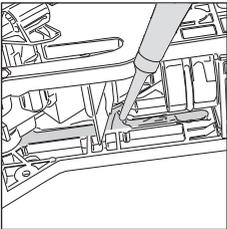
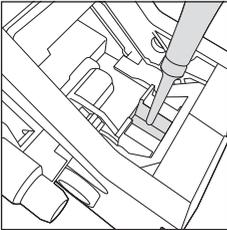
- 4 Close the service door.

## Lubricating the brew group

In order to ensure the perfect performance of the machine, it is necessary to lubricate the brew group. Refer to the following table for the frequency of lubrication.

| Frequency of use | Number of beverages prepared daily | Frequency of lubrication |
|------------------|------------------------------------|--------------------------|
| 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" chapter).
- 3 Apply a thin layer of the lubricant provided around the inserting 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" chapter).

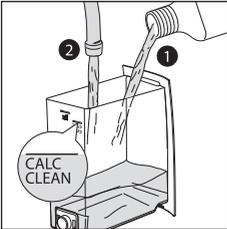
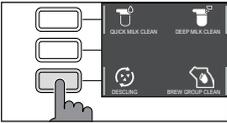
**Note:** you can use the lubricant tube multiple times.

# Descaling

## Descaling procedure

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

Use only the Gaggia descaling solution designed to guarantee the machine's excellent performance. The use of other products could damage the machine and leave residue in the water. Failure to descale the machine will void the warranty.



- 1 Press the **CLEAN/SETTING**  button and select the "CLEAN" button shown on the display.
- Press the "DESCALING" button, then press the **START/STOP**  button.

- 2 Remove the drip tray and the coffee pucks container, empty them, and insert them in the machine again.
- 3 Remove the water tank and empty it. Remove the INTENZA+ filter, if present.
- 4 Empty the entire bottle of Gaggia descaling solution into the water tank and fill the tank with water up to the CALC CLEAN notch. Reinsert it in the machine.

- 5 Fill the milk carafe halfway with water and insert it in the machine.
- 6 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.
- 7 Once the descaling cycle is complete, rinse the water tank, carafe and water circuit, following the instructions shown on the display.
- 8 Replace the INTENZA+ filter 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 process is interrupted

You can exit the descaling procedure by pressing the **ON/OFF**  button on the control panel. If the descaling procedure is interrupted before its completion, proceed as follows:

- 1 Empty the water tank and wash it thoroughly.
- 2 Fill the water tank with fresh water up to the CALC CLEAN notch and switch the machine on again. The machine will warm up and perform an automatic rinse cycle.
- 3 Before preparing any beverage, perform a manual rinsing cycle as described in the specific chapter.

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

## Various Settings

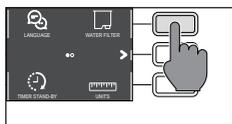
By pressing the **CLEAN/SETTING**  button and selecting "SETTINGS" on the display, it is possible to reset or modify several machine parameters including:

- Language
- Water filter
- Timer stand-by
- Water hardness
- Measurement units
- Beverage counter
- Restore factory settings

## Language

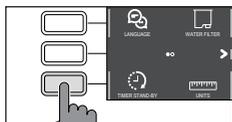
When the language setting icon is selected, the list of available languages will be displayed.

| Languages available |          |            |
|---------------------|----------|------------|
| ITALIAN             | DUTCH    | HUNGARIAN  |
| ENGLISH             | DANISH   | BULGARIAN  |
| GERMAN              | GREEK    | CZECH      |
| FRENCH              | POLISH   | SLOVAK     |
| SPANISH             | RUSSIAN  | LITHUANIAN |
| PORTUGUESE          | ROMANIAN |            |



## 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" chapters.



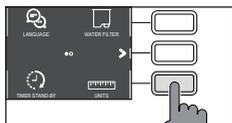
## Timer stand-by

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

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

## Water hardness

With "WATER HARDNESS" selected, follow the instructions on the display and those described under the "Measuring water hardness" chapter.



## Measurement units

By selecting "MEASUREMENT UNITS":

it is possible to set the measurement units to "ml" or "oz".

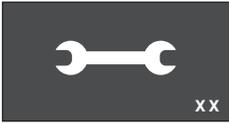
## Beverage counter

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

## Restore factory settings

It is possible to restore the machine to the default factory settings. The machine will require a secondary confirmation before proceeding. All the parameters will be reset except those relating to the profiles (**MY FAVOURITES** ) and the beverage counter.





## Error Code Key

The list below reports the error codes that the display can show, their meanings and how to solve the problem. If the indicated solutions are ineffective (the display keeps showing the error code icon and the machine does not function correctly), or if further error codes are displayed, please contact an authorised service centre or a distributor center or your local vendor.

The contact info is listed on [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) and [www.gaggia.it](http://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 on again.  |
| 03 - 04    | A problem occurred in the brew group.    | The brew group is dirty or not well lubricated. | Switch off the machine using the power button. Remove the brew group and clean it thoroughly. (Refer to the "Cleaning the Brew Group" chapter)   |
|            |  | The brew group is not positioned correctly.     | Switch off the machine using the power button. 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" chapter.  |
| 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. Make sure you insert the tank correctly in the machine. Check that the water tank seat is clean.<br><br>If you use an "INTENZA+" filter: pull out the filter from the water tank and shake it to remove all air from the filter. Then reinsert the "INTENZA+" filter into the water tank. |
| 14         | The machine is overheated.               | There may be multiple causes.                   | Switch off the machine and switch it on again after 30 minutes. Perform this operation 2 or 3 times.   |

## Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you may encounter while using the machine. If you are unable to resolve the problem using the information given below, visit the FAQ sections on [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) or [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it) or contact the Customer Service Centre 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 drip tray fills quickly.  | This is normal. 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 emerges from the grid of the drip tray.<br><b>Tip:</b> Place a cup under the dispensing spout to gather the 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 put 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 says to empty the coffee pucks container even if the container 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.   |
| Impossible to remove the brew group.  | The brew group is not in the 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.  |
|   | The coffee pucks container has not been removed.  | Remove the coffee pucks container before removing the brew group.   |



| Problem   | Cause   | Solution  |
|---|---|---|
| The brew group cannot be inserted.                                    | The brew group is not in the 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: put the coffee pucks container back in place. Do not insert the brew group. Close the service door with the coffee pucks container inserted, then unplug and plug in the power cord. Then try to reinsert the brew group and switch on the machine. |
| The espresso 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 setting.   |
|   | The machine is performing the self-adjustment.  | Dispense several cups of coffee so that the machine regulates itself automatically.   |
|   | The coffee outlet duct is clogged.  | Clean the coffee outlet duct with a spoon as described in the "Cleaning the brew group under running water" chapter.  |
| The coffee dispensed 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 is not dispensed. | The coffee grinder is set to a too fine grinding.   | Adjust the coffee grinder to a coarser setting.   |
|   | The coffee dispensing spout is blocked.   | Dispense a long coffee from pre-ground coffee but without actually adding pre-ground coffee.  |
|   | The nozzles of the coffee dispensing spout are blocked.   | Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.  |
| Coffee is dispensed slowly or by drips.                               | The coffee grinder is set to a too fine grinding.   | Adjust the coffee grinder to a coarser setting.   |
|   | The nozzles of the coffee dispensing spout are blocked.   | Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.  |
|   | The machine circuit is clogged by limescale.  | Descale the machine.  |
| The milk does not froth.  | The milk dispensing spout is dirty or the carafe has not been inserted correctly, or the milk carafe has not been assembled with all its parts. | Clean the carafe according to the "Accurate cleaning of the milk carafe under running water" chapter and ensure that it is positioned and inserted correctly.   |
|   |   | Ensure that all components have been correctly assembled.   |
|   | The type of milk used is not suitable for foaming.  | The amount and the quality of froth vary depending on the type of milk.   |



| Problem                                   | Cause   | Solution   |
|---|---|--|
| The "INTENZA+" filter cannot be inserted. | Remove the 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 on the "INTENZA+" filter. | Check the packaging and insert the seal on the "INTENZA+" filter.  |
| There is some water under the machine.    | The drip tray is too full and has spilled over.           | Empty the drip tray when red indicator emerges from the grid of the drip tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure. |

## GAGGIA Accessories

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



Descaling product



INTENZA+ water filter



Coffee oil remover



Milk circuit cleaner (Philips)



Range of coffee available in beans and pre-ground: 100% Arabica / Intense / Decaffeinated



## Technical Specifications

---

|   |  |
|---|--|
| Nominal voltage - Power rating - Power supply | See data plate on the inside of the service door |
| Housing material                              | Thermoplastic type                               |
| Dimensions                                    | 260 x 380 x 440 mm                               |
| Weight  | 7.5 kg   |
| Power cord length                             | 1200 mm  |
| Control panel                                 | Front panel                                      |
| Cup size                                      | Up to 150 mm                                     |
| Water tank                                    | 1.8 litres - Removable type                      |
| Coffee bean container capacity                | 250 g  |
| Coffee pucks container capacity               | 10   |
| Pump pressure                                 | 15 bar   |
| Boiler  | Stainless steel boiler                           |
| Safety devices                                | Thermal Fuse                                     |



# Table des matières

|  |    |
|--|----|
| Informations de sécurité importantes                           | 43 |
| Vue d'ensemble de la machine (Fig. 2)                          | 46 |
| Bandeau de commande et afficheur                               | 47 |
| Vue d'ensemble du bandeau de commande (fig. 1)                 | 47 |
| Touches multifonction  | 47 |
| Première installation  | 48 |
| Cycle de rinçage manuel  | 48 |
| Mesure de la dureté de l'eau                                   | 49 |
| Filtre à eau INTENZA+  | 49 |
| Installation du filtre à eau INTENZA+                          | 50 |
| Remplacement du filtre à eau INTENZA+                          | 50 |
| Types de boisson   | 51 |
| Espresso tray  | 52 |
| Distribution du café   | 52 |
| Distribution de café avec du café en grains                    | 52 |
| Distribution de café avec du café prémoulu                     | 53 |
| Préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné   | 53 |
| Remplissage de la carafe à lait                                | 53 |
| Introduction de la carafe à lait                               | 54 |
| Enlèvement de la carafe à lait                                 | 54 |
| Distribution des boissons à base de café et de lait émulsionné | 55 |
| Distribution d'eau chaude                                      | 56 |
| Personnalisation des boissons et création des profils          | 57 |
| Personnalisation des boissons                                  | 57 |
| Création d'un profil   | 58 |
| Réglage du degré de mouture                                    | 59 |
| Nettoyage et entretien   | 60 |
| Tableau des opérations de nettoyage                            | 60 |
| Nettoyage de la carafe à lait                                  | 61 |
| Nettoyage du groupe de distribution                            | 62 |
| Lubrification du groupe de distribution                        | 65 |
| Détartrage   | 66 |
| Procédure de détartrage  | 66 |
| Que faire en cas d'interruption de la procédure de détartrage  | 67 |
| Réglages divers  | 67 |
| Langue   | 67 |
| Filtre à eau   | 68 |
| Minuteur stand-by  | 68 |
| Dureté de l'eau  | 68 |
| Unité de mesure  | 68 |
| Compteur de boissons   | 68 |
| Rétablir les réglages d'usine                                  | 68 |
| Signification des codes d'erreur                               | 69 |
| Dépannage  | 70 |
| Accessoires GAGGIA   | 72 |
| Données techniques   | 73 |

# IMPORTANT

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

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

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS



# PRÉCAUTIONS

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

1. Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
2. Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écartant 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.

## 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 jeté avec les déchets ménagers (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 agréé.

Nos contacts sont indiqués dans le dépliant de garantie fourni séparément ou sur les sites [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) ou [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it).



Félicitations pour l'achat de Gaggia Cadorna Prestige !

Cette machine garantit une grande facilité d'utilisation et toujours d'excellents résultats. Grâce à son interface intuitive, l'utilisateur pourra choisir parmi 14 boissons différentes, les personnaliser et les sauvegarder dans les 4 profils disponibles, afin de les retrouver à chaque utilisation.

Avant d'être emballée, chaque machine est soumise à des essais rigoureux dans nos laboratoires, qui doivent assurer la haute qualité et le bon fonctionnement du produit. Certains essais sont faits avec du café, il est donc possible que quelques résidus soient restés à l'intérieur. Ceci ne compromet pas l'intégrité du produit : il s'agit d'une machine complètement neuve.

Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine. Avant de l'utiliser pour la première fois, lire attentivement le livret de sécurité fourni séparément et le conserver pour toute référence future.

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

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



## Bandeau de commande et afficheur

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

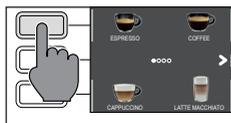
### Vue d'ensemble du bandeau de commande (fig. 1)

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

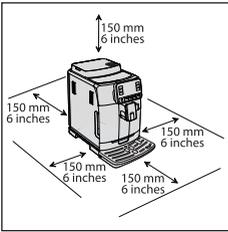
**Remarque** : les touches **MY FAVOURITES** , **HOME** , **CLEAN/SETTING**  sont également des touches ESC. À tout moment il est possible de quitter la page affichée en appuyant sur l'une de ces touches, pour revenir au menu initial correspondant.

### Touches multifonction

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



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



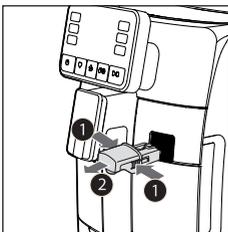
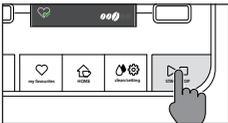
## Première installation

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

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

## Cycle de rinçage manuel

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

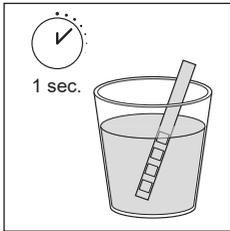


- 1 Mettre un récipient sous la buse de distribution du café, faire défiler les pages et sélectionner un « ESPRESSO LUNGO ».
- 2 Appuyer sur la touche « ☕ », sans ajouter de café prémoulu.
- 3 Appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution, la machine va distribuer de l'eau chaude.
- 4 Vider le récipient et s'assurer que la buse de distribution de l'eau chaude est installée.
- 5 Mettre le récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude et sélectionner la boisson « HOT WATER ».
- 6 Appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution.
- 7 Vider le récipient et répéter les passages de 5 à 7, jusqu'à ce que le réservoir à eau soit vide.
- 8 À la fin de cette opération, remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau maxi. La machine est maintenant prête à l'emploi.

## Mesure de la dureté de l'eau

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

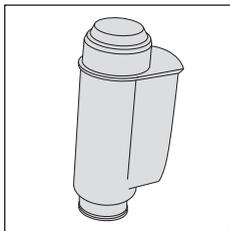
Prendre la bande de mesure la dureté de l'eau qu'on peut trouver dans l'emballage et suivre les instructions affichées pendant la phase d'installation. Pour modifier la dureté de l'eau à une date ultérieure, appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING**  , sélectionner « RÉGLAGES » et, après avoir accédé au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



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

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

## Filtre à eau INTENZA+



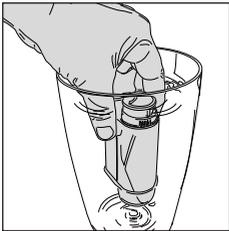
Pour limiter la formation de calcaire, il est conseillé d'installer le filtre à eau INTENZA+. Grâce à ce filtre, la durée de vie de la machine sera plus longue et l'arôme du café n'en sera que meilleur pendant plus de temps.

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

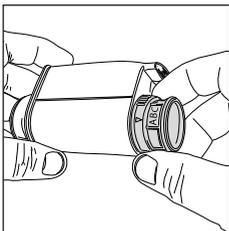
Le filtre à eau INTENZA+ prévient la formation de dépôts de minéraux et améliore la qualité de l'eau.

## Installation du filtre à eau INTENZA+

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



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



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

- A** = eau douce – correspond à 1 ou 2 carrés
- B** = eau dure (standard) – correspond à 3 carrés
- C** = eau très dure – correspond à 4 carrés

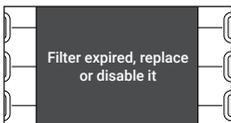
Installer le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau, en s'assurant qu'il soit correctement inséré. Remplir le réservoir à eau et le réinsérer dans son logement.

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

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

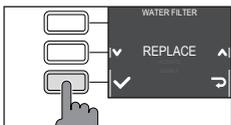
## Remplacement du filtre à eau INTENZA+

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



- 1 Pour remplacer ou désactiver le filtre, appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING**  puis sur la touche « RÉGLAGES ».
- 2 Sélectionner « FILTRE À EAU ».
- 3 Sélectionner REMPLACER ou DÉSACTIVER et confirmer avec la touche « ✓ ».

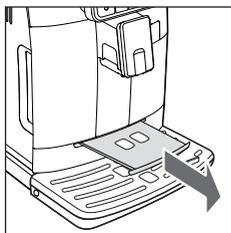
Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.



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

## Types de boisson

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



## Espresso tray

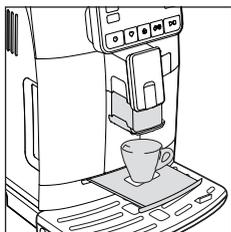
Cette machine a été conçue pour garantir la préparation de boissons impeccables, qu'il s'agisse de l'expresso traditionnel ou de beaucoup d'autres boissons disponibles. Si vous souhaitez déguster un expresso italien comme le veut la tradition, avec une délicieuse couche de crème naturelle en surface,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

## Distribution du café

### Distribution de café avec du café en grains

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

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



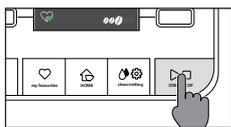
- 1 Extraire l'espresso tray, mettre une petite tasse sous la buse de distribution du café, lever ou baisser cette dernière selon la taille de la tasse utilisée. Appuyer sur la touche **HOME**  pour accéder au menu des boissons.



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



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



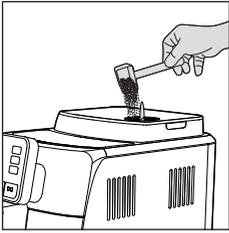
- 4 Enfin, appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution.

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

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

## Distribution de café avec du café prémoulu

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



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

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

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



- 3 Appuyer sur la touche « ☕ ».

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

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

- 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 ».

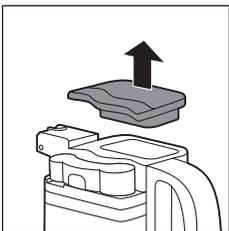
**Remarque :** il est possible d'interrompre la distribution à tout moment. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur la touche **START/STOP** .

## Préparation de boissons à base de café et de lait émulsionné

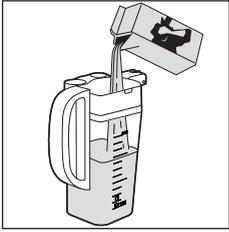
### Remplissage de la carafe à lait

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

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



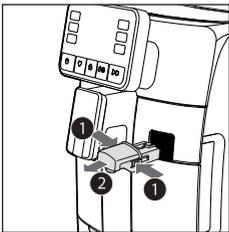
- 1 Soulever le couvercle de l'unité de distribution du lait.



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

## Introduction de la carafe à lait

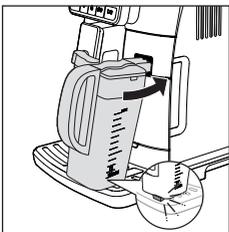
Si elle est installée, retirer la buse de distribution d'eau :



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



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



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

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

## Enlèvement de la carafe à lait

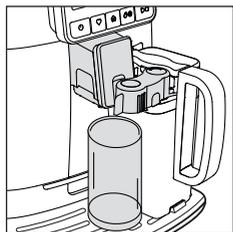
Tourner la carafe vers le haut jusqu'à ce que la plaquette située dans le bac d'égouttement se décroche. Ensuite la retirer.



## Distribution des boissons à base de café et de lait émulsionné

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

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



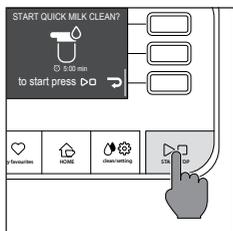
- 1 Appuyer sur la touche **HOME**  et choisir la boisson que l'on désire dans le menu.
  - Appuyer sur la touche de la boisson désirée et placer une tasse ou un verre ayant les bonnes dimensions sous la buse de distribution du café et la buse de distribution de la carafe.
  - Appuyer sur la touche **START/STOP**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

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

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

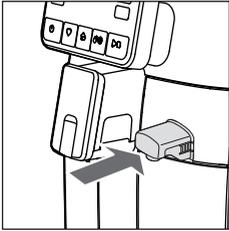
**Remarque** : effectuer la procédure de nettoyage rapide au moins une fois par jour.

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

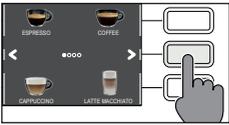


## Distribution d'eau chaude

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



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



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

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



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

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

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

# Personnalisation des boissons et création des profils

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

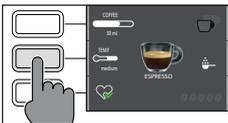
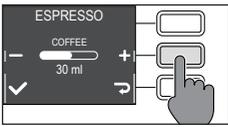
## Personnalisation des boissons

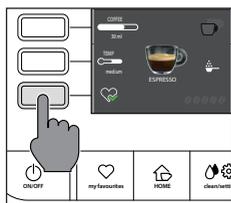
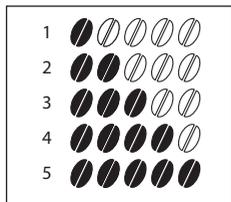
- Appuyer sur la touche **HOME** .
- Sélectionner la boisson.
- L'afficheur montre toutes les options pouvant être réglées et/ou sélectionnées selon les préférences de l'utilisateur. En fonction du type de boisson, il est possible de régler et/ou de sélectionner :
  - la quantité de café et de lait ;
  - la température du café ;
  - la distribution de deux tasses à la fois ;
  - l'utilisation de café prémoulu ;
  - l'intensité de l'arôme (seulement si le café en grains est utilisé) ;
- Après avoir appuyé sur la touche « 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 précédente, où la nouvelle quantité réglée sera affichée.
- Appuyer plusieurs fois de suite la touche « TEMP  » pour modifier la température de la boisson, en choisissant une des options suivantes :
  - faible ;
  - moyen ;
  - élevé ;
- Appuyer sur la touche «  » pour préparer deux tasses, ou la touche «  » pour préparer une seule tasse. L'image de la boisson au centre de l'afficheur indiquera le nombre de tasses sélectionné.

**Remarque** : cette fonction n'est pas disponible pour l'AMERICANO, les boissons avec du lait et l'eau chaude.

- Appuyer sur la touche «  » pour activer l'utilisation du café prémoulu.

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





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

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

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

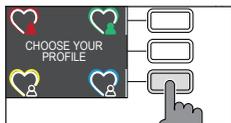
- 9 Une fois que la boisson a été personnalisée selon son propre goût, elle peut être mémorisée dans l'un des profils en appuyant sur la touche « ».
- 10 Sélectionner ensuite l'un des 4 profils disponibles dans lequel on souhaite mémoriser la boisson.

## Création d'un profil

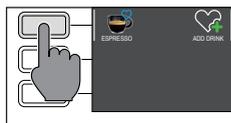
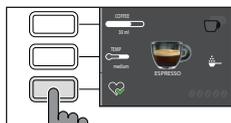
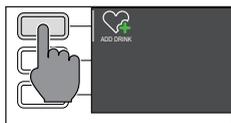
Un profil peut être créé de deux façons différentes :

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

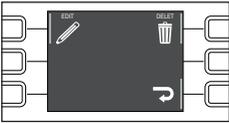
- 1 Appuyer sur la touche **MY FAVOURITES** .
- 2 Sélectionner le profil de la couleur préférée.



- 3 Appuyer sur la touche « AJOUTER BOISSON ».
- 4 Les pages-écrans des boissons seront affichées. Sélectionner la boisson à mémoriser dans le profil et la personnaliser en suivant la procédure décrite au chapitre « Personnalisation des boissons », du point 3 au point 8.
- 5 Appuyer sur la touche « » pour mémoriser la boisson personnalisée dans le profil. On peut maintenant distribuer la boisson ou, alternativement, appuyer sur une des touches ESC (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING** ) pour quitter.



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



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

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

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

## Réglage du degré de mouture

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

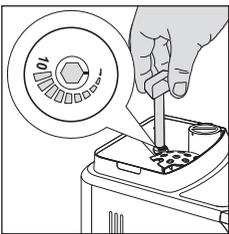
**Remarque :** le degré de mouture ne peut être réglé que lorsque la machine moule le café en grains. La différence de goût sera perçue après la distribution de 2-3 tasses de café.

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

- 1 Mettre une tasse sous la buse de distribution du café.
- 2 Ouvrir le couvercle du réservoir à café en grains.
- 3 Distribuer un espresso selon la procédure décrite au chapitre « Distribution de café avec du café en grains ».
- 4 Pendant que la machine moule le café, insérer l'extrémité de la poignée de la mesure à café prémoulu dans le bouton de réglage du moulin à café, qui se trouve dans le réservoir à café en grains. Utiliser la poignée de la mesure pour presser et tourner le bouton à gauche ou à droite d'un cran à la fois.
- 5 On peut choisir parmi 10 degrés de mouture différents. Plus le cran est petit, plus le café est fort et corsé.

**Remarque :**

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



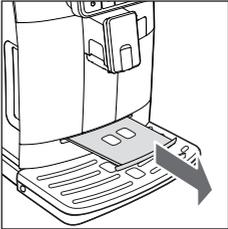
## Nettoyage et entretien

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

### Tableau des opérations de nettoyage

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



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

## Nettoyage de la carafe à lait

### Programmes de nettoyage de la carafe à lait

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

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

- Programme pour le nettoyage rapide

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

- Programme pour le nettoyage approfondi de la carafe

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



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

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

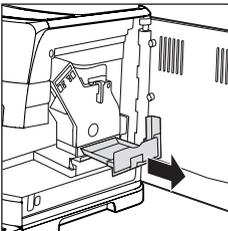
- 1 Appuyer sur les touches de décrochage pour retirer le couvercle (Fig. 23).
- 2 Tourner la buse de distribution de la carafe à lait en position « ● » (fig. 24).
- 3 Soulever la buse de distribution du lait du couvercle (fig. 25).
- 4 Enlever le tuyau d'aspiration du lait (fig. 26).
- 5 Appuyer sur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

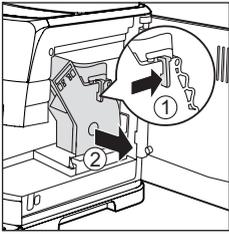
## Nettoyage du groupe de distribution

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

### Retrait du groupe de distribution

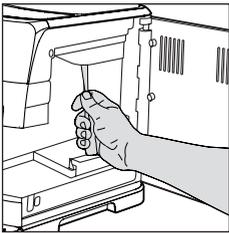
- 1 Éteindre la machine et débrancher le cordon d'alimentation.
- 2 Enlever le réservoir à marc de café et ouvrir le volet de service.
- 3 Extraire le tiroir à café.



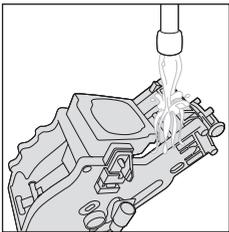


- Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe de distribution (2) pour le retirer de la machine.

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



- 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.



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

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

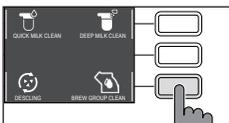
## Nettoyage du groupe de distribution avec des tablettes pour l'élimination des résidus huileux du café

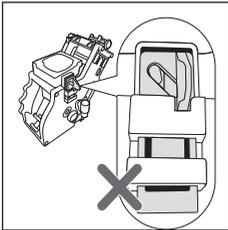
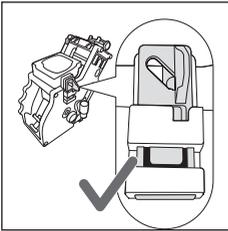
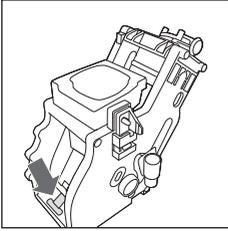
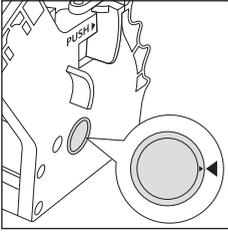


**Attention :** pour le nettoyage n'utiliser que des tablettes Gaggia pour l'élimination des résidus huileux du café.

- Mettre un récipient sous la buse de distribution du café.

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





## Remise en place du groupe de distribution

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

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

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

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

- 4 Fermer le volet d'entretien.

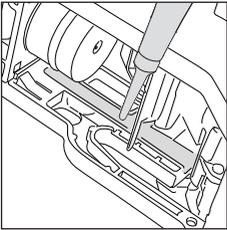
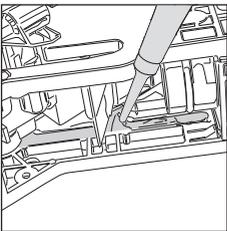
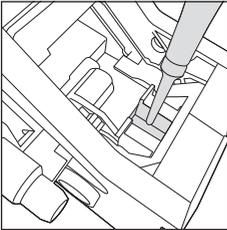


## Lubrification du groupe de distribution

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

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

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



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

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

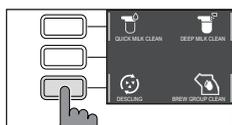
## Détartrage

### Procédure de détartrage



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

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



- 1 Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING** et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.
- Appuyer sur la touche « DÉTARTRAGE » puis sur la touche **START/STOP** .



- 2 Retirer le bac d'égouttement et le réservoir à marc de café, les vider et les remettre en place dans la machine.
- 3 Retirer et vider le réservoir à eau. Enlever 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 donc le réservoir dans la machine.
- 5 Remplir d'eau la moitié de la carafe à lait et l'introduire dans la machine.
- 6 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.
- 7 Dès que le cycle de détartrage est terminé, il faudra rincer le réservoir, la carafe et le circuit de l'eau, en suivant les instructions affichées.
- 8 Installer de nouveau le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau.

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

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

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

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

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

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

## Réglages divers

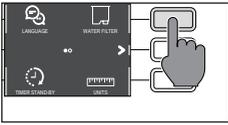
Appuyer sur la touche **CLEAN/SETTING**   et sélectionner l'option « RÉGLAGES » sur l'afficheur pour rétablir ou modifier certains paramètres de la machine, tels que :

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

## Langue

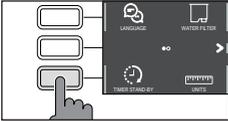
Dès que l'icône du réglage de la langue est sélectionnée, la liste des langues disponibles apparaît.

| Langues disponibles |             |           |
|---------------------|-------------|-----------|
| ITALIEN             | NÉERLANDAIS | HONGROIS  |
| ANGLAIS             | DANOIS      | BULGARE   |
| ALLEMAND            | GREC        | TCHÈQUE   |
| FRANÇAIS            | POLONAIS    | SLOVAQUE  |
| ESPAGNOL            | RUSSE       | LITUANIEN |
| PORTUGAIS           | ROUMAIN     |           |



## Filtre à eau

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



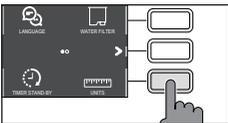
## Minuteur stand-by

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

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

## Dureté de l'eau

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



## Unité de mesure

Sélectionner « UNITÉ DE MESURE » :

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

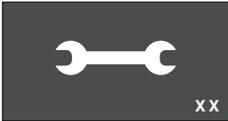
## Compteur de boissons

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

## Rétablir les réglages d'usine

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

## Signification des codes d'erreur



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

Les coordonnées sont disponibles sur le site [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) ou [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it).

| Code d'erreur | Problème  | Cause   | Solution possible  |
|---------------|---|---|--|
| 01            | Le moulin à café est bloqué                             | La conduite de sortie du café est bloquée.                        | Débrancher le cordon d'alimentation et retirer le groupe de distribution. Nettoyer soigneusement la conduite de sortie du café avec le manche d'une cuillère. Rallumer l'appareil.   |
| 03 - 04       | Un problème est survenu avec le groupe de distribution. | Le groupe de distribution est sale ou il n'est pas bien lubrifié. | Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal. Retirer le groupe de distribution et le nettoyer soigneusement. (Consulter le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution »)   |
|               |   | Le groupe de distribution n'est pas placé correctement.           | Éteindre la machine en utilisant l'interrupteur principal. Retirer le groupe de distribution et le remettre en place. S'assurer que le groupe de distribution se trouve dans la bonne position avant de le remettre en place. Consulter le chapitre « Remise en place du groupe de distribution ».   |
| 05            | Le circuit de l'eau présente un problème.               | Il y a de l'air dans le circuit de l'eau.                         | Retirer et replacer plusieurs fois le réservoir dans la machine. Veiller à l'introduire correctement dans la machine. Vérifier que le compartiment du réservoir à eau est propre.<br><br>En présence d'un filtre « INTENZA+ » : extraire le filtre du réservoir à eau et le secouer pour éliminer tout l'air du filtre. Ensuite, installer à nouveau le filtre « INTENZA+ » dans le réservoir à eau. |
| 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](http://www.gaggia.com) ou [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it) pour obtenir une liste des questions fréquentes ou contacter le Centre d'assistance après-vente ou un revendeur local.

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

| Problème   | Cause  | Solution  |
|--|--|---|
| Impossible d'introduire le groupe de distribution.                     | Le groupe de distribution ne se trouve pas dans la bonne position.       | Le groupe de distribution n'a pas été mis en place avant d'être repositionné. S'assurer que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution et que le crochet du groupe de distribution se trouve dans la bonne position. Voir le chapitre « Remise en place du groupe de distribution ».<br><br>Pour régler à nouveau la machine : réinstaller le réservoir à marc de café. Ne pas introduire le groupe de distribution. Fermer le volet de service alors que le réservoir à marc de café est installé, puis débrancher et rebrancher le cordon d'alimentation. Ensuite essayer de réinstaller le groupe de distribution et rallumer la machine. |
| 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 le décrit le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante ».  |
| Le café n'est pas assez chaud.   | La température réglée est trop basse. Vérifier les réglages du menu.     | Régler la température du menu sur « MAX ».  |
| La machine moule le café en grains, mais celui-ci n'est pas distribué. | Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.                    | Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse.  |
|  | 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 bouché par des dépôts de calcaire.          | Faire un cycle de détartrage.   |

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

## Accessoires GAGGIA

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



Détartrant



Filtre à eau INTENZA+



Tablettes de dégraissage



Milk circuit cleaner (Philips)



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



## Données techniques

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







**GAGGIA** S.p.A. reserves the right to make any necessary modification.

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



421945008061

COD.

- Rev.02 - 09/10/20

**GAGGIA** S.p.A.

**Sede Amministrativa/Administrative Office**

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

**Sede Legale/Registered Office**

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milano - Italia

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

REA M11387376 - R.I. Cod.Fisc. 02069680367

Part. IVA : IT-13054780153

**GAGGIA**  
**MILANO**

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

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

