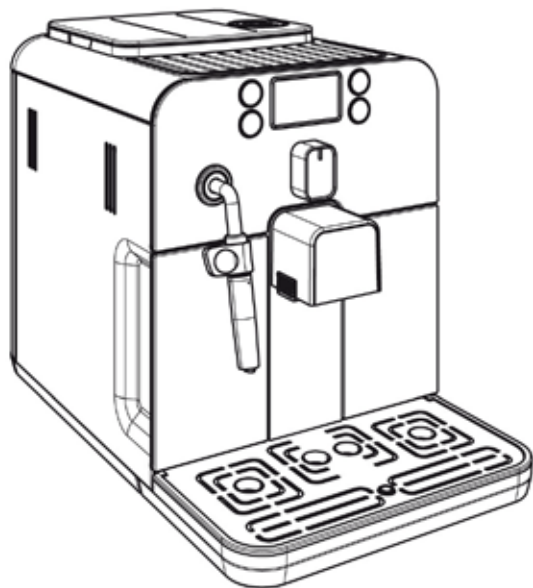


GAGGIA

MILANO



GAGGIA BRERA

Sup 037RG

Mode d'emploi



GÉNÉRALITÉS



La machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso avec du café en grains et est équipée d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur. La structure de cet appareil au design élégant a été conçue exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Le joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur.

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non résolus ou partiellement résolus dans les présentes consignes, contacter les Centres d'Assistance Agréés.



Attention. La société décline toute responsabilité pour les dommages éventuels se produisant en cas de :

- emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;
- réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;
- altération du câble d'alimentation ;
- altération de tout composant de la machine ;
- stockage ou utilisation de la machine à des températures différentes par rapport à celles de fonctionnement (15°C / 45 °C) ;
- emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine.

Dans tous ces cas-là, la garantie cesse d'exister.

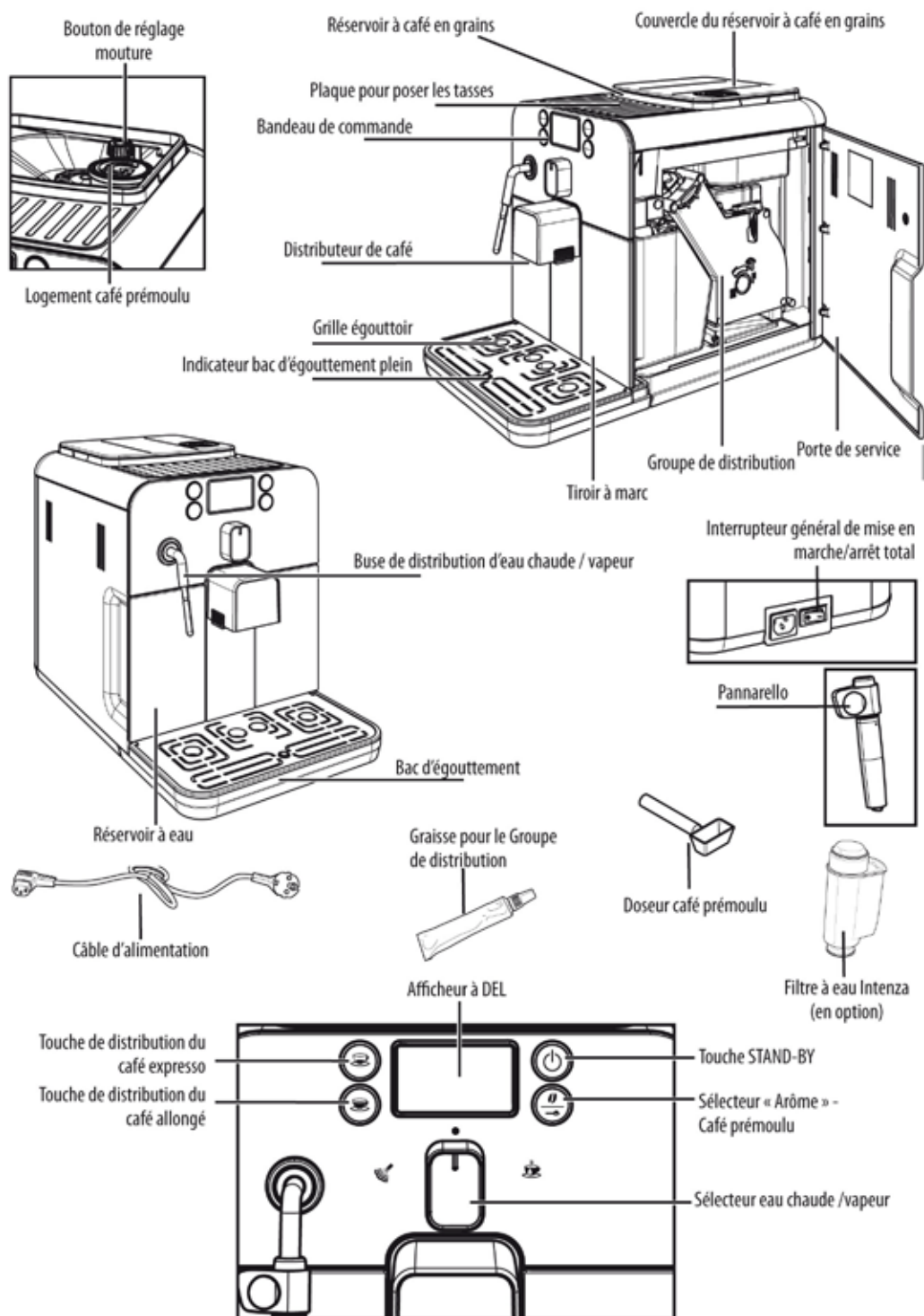


Pour votre sécurité et celle des tiers, respecter scrupuleusement les instructions fournies dans la notice d'instructions « Informations de sécurité importantes » annexée à la machine. Conserver la notice d'instructions « Informations de sécurité importantes » avec le mode d'emploi.

DONNÉES TECHNIQUES

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

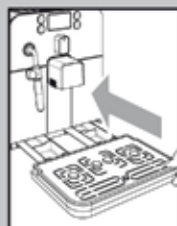
Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans la porte
Matériau du corps	Thermoplastique/Métal
Dimensions (l x h x p) (mm)	256 x 320 x 432
Poids	8,450 kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	En façade
Pannarello (présent uniquement sur certains modèles)	Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau	1,2 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café (g)	260
Capacité du réservoir à marc	8
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique



MISE EN PLACE

Emballage

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



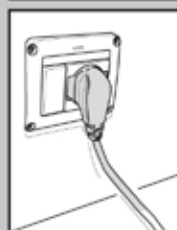
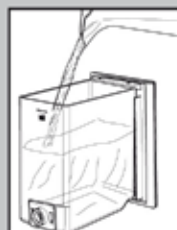
Opérations préliminaires

- Retirer le couvercle du réservoir à café, le bac d'égouttement et sa grille de l'emballage.
- Retirer la machine à café de son emballage. Installer la machine dans un endroit approprié satisfaisant les conditions requises décrites dans les consignes de sécurité.
- Insérer le bac d'égouttement avec sa grille dans le logement prévu à cet effet sur la machine, en le poussant jusqu'à la butée.
- Insérer le Pannarello sur le buse de distribution de vapeur.
- Insérer le couvercle sur le réservoir à café.

i Remarque : ne brancher la fiche sur la prise de courant que lorsqu'il est indiqué et vérifier que l'interrupteur général est bien sur la position « 0 ».

i Remarque importante : Il est indispensable de lire le contenu de la section « Signalisations sur l'afficheur » qui explique dans le détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur, par les DEL de l'afficheur situé sur le bandeau de commande.

! Ne JAMAIS enlever le bac d'égouttement lorsque la machine est en marche. Attendre quelques minutes après la mise en marche et/ou l'arrêt puisque la machine effectue un cycle de rinçage/auto-nettoyage (voir la section « Cycle de rinçage/auto-nettoyage »).



- Extraire le réservoir à eau de son logement.
- Le rincer et remplir avec de l'eau fraîche ; ne pas dépasser le niveau (MAX) indiqué dans le réservoir. Réintroduire le réservoir dans son logement.

! Ne remplir le réservoir qu'avec de l'eau fraîche non pétillante. L'eau chaude ainsi que les autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau : vérifier que le réservoir est suffisamment plein.

- Enlever le couvercle du réservoir à café.

i Remarque : le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent conformément aux normes du pays où la machine est utilisée.

- Verser doucement le café en grains dans le réservoir.

! Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.

- Remettre le couvercle sur le réservoir à café.
- Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.

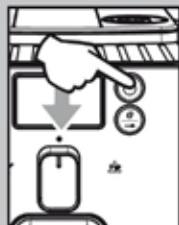
- Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



- Tourner l'interrupteur général sur « I » pour mettre la machine en marche.



- La touche « STAND-BY » clignote.



- Vérifier que le sélecteur se trouve sur la position "●"; le cas échéant, le tourner jusqu'à atteindre la position indiquée.
- Pour mettre en marche la machine, il suffit d'appuyer sur la touche « STAND-BY ».



Clignotent

- Les symboles indiqués clignotent pour montrer qu'il faut amorcer le circuit.

i Remarque : Avant d'effectuer la première mise en marche, après une longue période d'inactivité, il est nécessaire d'amorcer le circuit hydraulique.

i Remarque : Cet appareil a été essayé en utilisant du café : malgré le net-toyage soigné, il se peut qu'il y ait du marc de café. De toute façon, nous vous garantissons que cette machine est tout à fait neuve et nous vous recommandons de consulter le mode d'emploi avant le démarrage.



Amorçage du circuit

- Pour amorcer le circuit, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent) ;



- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕". La machine effectue donc l'amorçage automatique du circuit en distribuant une quantité d'eau prédéfinie du Pannarello.

Une fois l'amorçage terminé, les symboles indiqués dans la figure sur l'afficheur clignotent.

On demande de remettre le bouton de sélection sur la position centrale "●".



Clignotants



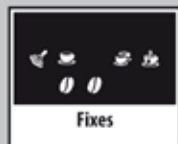
Clignotement lent



Clignotants de façon cyclique

i Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes. Pendant cette phase, les symboles s'allument en séquence sur l'afficheur.

- Après avoir effectué les opérations susmentionnées, les symboles sur l'afficheur s'allument.



Fixes

i L'affichage correspond à celui qui est montré dans la figure à côté. L'arôme affiché est celui du réglage d'usine pour la première mise en marche ou est celui qui a été sélectionné pour le dernier café distribué.

La machine est prête à nouveau à distribuer les produits.

- S'en tenir attentivement aux instructions suivantes pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.



Première utilisation ou après une longue période d'inactivité.

Ces simples opérations vous permettront de distribuer toujours un café excellent.

- 1 Placer un grand récipient sous la buse de distribution.
- 2 Avant de commencer la procédure, vérifier si les symboles suivants apparaissent sur l'afficheur.
- 3 Sélectionner la fonction de distribution du café prémoulu en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche "0".

i Ne pas ajouter de café prémoulu dans le logement.

Le symbole apparaît sur l'afficheur.

- 4 Appuyer sur la touche de distribution du café allongé.
- 5 Attendre la fin de la distribution et vider le récipient avec l'eau.
- 6 Répéter 3 fois les opérations du point 1 au point 5 ; passer ensuite au point 7.
- 7 Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).
- 8 Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕".



Le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.

- 9 Distribuer de l'eau jusqu'à la signalisation de manque d'eau, tourner ensuite le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "☕".
- 10 À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau. Il est ensuite possible de distribuer les produits comme il est décrit aux sections suivantes.

Cycle de rinçage/auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits café internes avec de l'eau fraîche.

Ce cycle est effectué :

- À la mise en marche de la machine (chaudière froide)
- Après avoir amorcé le circuit (chaudière froide)
- Pendant la phase de préparation du stand-by (si un produit café a été distribué)
- Pendant la phase d'entrée en stand-by après avoir appuyé sur la touche « STAND-BY » (si un produit café a été distribué).



Une petite quantité d'eau est distribuée, elle rince et réchauffe tous les composants ; pendant cette phase les symboles sont allumés en séquence.

Attendre que ce cycle se termine automatiquement ; la distribution peut être arrêtée en appuyant sur l'une des deux touches café et/ou sur la touche « Stand-by ».

Filtre à eau « INTENZA » (en option)

Afin d'améliorer la qualité de l'eau utilisée, il est conseillé d'installer le filtre à eau.

Enlever le filtre de son emballage, ensuite le plonger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut). Pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir, le conserver dans un endroit sec et le protéger contre la poussière.

Régler Intenza Aroma System comme indiqué sur l'emballage.

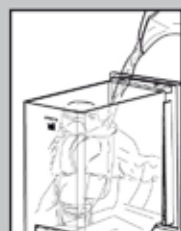
A = Eau douce

B = Eau moyennement dure (standard)

C = Eau dure



Introduire le filtre dans le réservoir vide. Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le repositionner dans la machine.

Distribuer l'eau se trouvant dans le réservoir au moyen de la fonction eau chaude (voir section « Distribution d'eau chaude »).

Remplir à nouveau le réservoir à eau. La machine est prête à l'emploi.

i **Remarque : si le filtre à eau Intenza n'est pas présent, insérer dans le réservoir le petit filtre blanc enlevé précédemment.**

RÉGLAGES

La machine que vous avez achetée peut effectuer des réglages vous permettant de l'utiliser le mieux.

Gaggia Adapting System

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine à café Gaggia est munie d'un système d'autorégulation permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (non caramélisé).

- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café expresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation est le fruit d'un apprentissage de la part de la machine. Cet apprentissage demande la distribution d'un certain nombre de cafés afin de permettre à la machine de régler le compactage de la poudre.
- Attention, il peut y avoir des mélanges particuliers qui demandent un réglage des meules dans le but d'optimiser l'extraction du café - (voir la section Réglage du moulin à café).

Réglage du moulin à café

! **Attention !** Tourner délicatement le bouton de réglage du degré de mouture qui se trouve à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.

! **Il est interdit d'y introduire une substance autre que du café en grains. Le moulin à café présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. À l'aide du bouton il est uniquement possible de régler le degré de mouture. Arrêter la machine et ôter la fiche de la prise**

de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.

La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé.

Le réglage doit être effectué à l'aide du bouton situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le bouton et le tourner.

Appuyer et tourner le bouton d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés : c'est le seul moyen pour remarquer la variation du degré de mouture.

Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler 5 degrés différents de mouture avec les références suivantes :

Référence Grande - Mouture Grosse
Référence Petite - Mouture Fine.



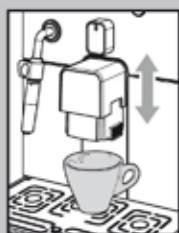
Réglage longueur du café dans la tasse

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

Chaque fois qu'on appuie et qu'on relâche les touches "☕" ou "☕", la machine distribue une quantité programmée de café, comme d'après les réglages d'usine. Cette quantité peut être programmée de nouveau à votre gré. Une distribution de café est associée à chaque touche ; chaque distribution se produit de façon indépendante.

À titre d'exemple, voilà la programmation de la touche "☕", à laquelle on associe normalement le café expresso.

- Mettre une tasse sous la buse de distribution.
- Garder la touche "☕" appuyée pendant 5 secondes pour entrer en mode programmation ; le symbole "☕" clignote rapidement et la préparation du café commence ; le symbole clignote tout au long du cycle de distribution du café.



- Lorsque la quantité souhaitée de café dans la tasse est atteinte, appuyer à nouveau sur la touche "☕".

Maintenant la touche "☕" est programmée ; chaque fois qu'on y appuie et qu'on la relâche, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.

La même opération peut être effectuée pour la touche "☕". Si l'on appuie deux fois sur les touches "☕" ou "☕" pour distribuer du café, la machine doublera la quantité mémorisée.

Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. Après 60 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement. Lorsque la machine est en stand-by, la touche "☕" clignote.



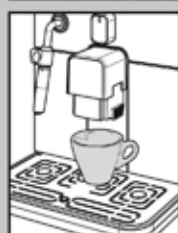
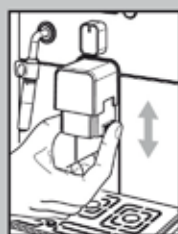
i Remarque : pendant la phase d'arrêt, la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué. Attention : à la mise en marche de la machine après un arrêt complet, la machine est en position de Stand-by

Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche STAND-BY (si l'interrupteur général est sur « I ») ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

Réglage du distributeur

Avec la machine à café, vous pouvez utiliser la plupart de grandes/petites tasses disponibles dans le commerce. Le distributeur peut être réglé en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous voulez utiliser.

Pour effectuer ce réglage, lever ou baisser le distributeur manuellement en plaçant les doigts comme montré dans la figure. On recommande les positions :
Pour utiliser de petites tasses ;





Pour utiliser de grandes tasses.



- Il est possible de placer sous le distributeur deux grandes/petites tasses pour distribuer deux cafés en même temps.



Réglage « Arôme »

La machine a été conçue pour permettre de régler la quantité de café à moulin de 7 g. à 10,5 g. par café.

En appuyant et en relâchant la touche "0" quatre sélections sont possibles (léger, moyen, fort, prémoulu).



Fixes

La sélection est possible lorsque les grains s'affichent ; à chaque fois qu'on appuie ou relâche la touche "0" on change l'arôme d'un degré :

- 0 = Arôme léger
- 0 0 = Arôme moyen
- 0 0 0 = Arôme fort

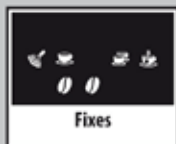
La sélection doit être effectuée avant celle du café. De cette façon, on détermine l'intensité de la saveur selon vos goûts personnels.



Fixes

Après avoir sélectionné l'« arôme fort », la fonction qui permet de distribuer du café avec le café prémoulu est sélectionnée. Cette sélection est indiquée par le symbole à côté.

Pour utiliser cette fonction, consulter la section correspondante.



Fixes



Fixe



Fixe

DISTRIBUTION DE CAFÉ



Remarque : Si la machine ne distribue pas de café, vérifier que le réservoir à eau est plein.



Avant de distribuer le café, vérifier si le réservoir à eau et le réservoir à café sont pleins et les signalisations sur l'afficheur.



Laisser le sélecteur en position café "●" pendant la phase de distribution.



Avant de distribuer le café, régler la hauteur de la buse de distribution du café à votre gré et sélectionner l'arôme ou le café prémoulu.

Avec café en grains

- Pour distribuer le café il faut appuyer et relâcher :

la touche "0" pour sélectionner l'Arôme souhaité.

la touche "☕" pour obtenir un café expresso ;

la touche "☕" pour obtenir un café allongé.

- Le cycle de distribution démarre ensuite: Pour distribuer 1 café, appuyer seulement une fois sur la touche "☕" ou "☕"; le symbole apparaît sur l'afficheur.

Pour distribuer 2 cafés, appuyer 2 fois de suite sur la touche "☕" ou "☕"; le symbole apparaît sur l'afficheur.



Pour la distribution de 2 cafés, la machine moud et dose automatiquement la bonne quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine.

- Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution.

- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment.

i La machine est réglée pour la préparation d'un véritable café expresso italien. Cette caractéristique pourrait augmenter légèrement les temps de distribution, mais cela au profit du goût intense du café.

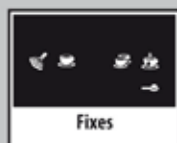
Avec café prémoulu

i Cette machine permet d'utiliser du café prémoulu ou décaféiné.

Verser le café prémoulu dans le logement prévu à cet effet à côté du réservoir à café en grains. Ne verser que du café moulu pour machines à café expresso mais jamais du café en grains ou soluble.

i Remarque :

- Si le café prémoulu n'a pas été versé dans son logement, la machine ne distribuera que de l'eau ;
- Si la dose est excessive et que 2 ou plusieurs mesures de café sont versées, la machine ne distribue pas le produit. Même dans ce cas, la machine effectue un cycle à vide et décharge le café en poudre dans le tiroir à marc.



Fixes



Pour distribuer le café il faut :

- Appuyer et relâcher la touche "0" jusqu'à l'affichage de l'icône de la fonction prémoulu
- Soulever le couvercle du logement du café prémoulu.
- Verser **1 seule mesure** de café prémoulu dans le logement ; pour cette opération, utiliser uniquement la mesure fournie avec la machine. Ensuite fermer le couvercle.



Fixes



! Attention : dans le logement verser uniquement du café prémoulu. L'introduction de substances ou d'objets différents peut entraîner de graves dommages à la machine n'étant pas couverts par la garantie.

Appuyer et relâcher :

la touche "☺" pour obtenir un café expresso ;

la touche "☺" pour obtenir un café allongé.

- Le cycle de distribution démarre ensuite. Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution.
- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment. Une fois la distribution du produit terminée, la machine revient à la configuration établie pour le café en grains.

i Pour distribuer d'autres cafés, répéter les opérations décrites ci-dessus.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

! Attention : il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début : danger de brûlures. La buse de distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

- Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier si le symbole suivant apparaît sur l'afficheur.

Procéder comme il suit lorsque la machine est prête à distribuer du café :

- Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent) ;



Fixe

- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point



- L'afficheur ne montre que le symbole suivant allumé fixe.

- Prélever la quantité d'eau chaude souhaitée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "●". La machine se remet alors en mode de fonctionnement normal.

i Parfois il se peut que, lorsqu'on tourne le sélecteur, l'eau chaude ne s'écoule pas et le symbole commence à clignoter sur l'afficheur. Attendre la fin de la phase de chauffage, pour que de l'eau chaude sorte du Pannarello.

DISTRIBUTION VAPEUR / CAPPUCCINO

La vapeur peut être utilisée pour émulsionner le lait, pour le cappuccino, mais aussi pour réchauffer les boissons.

⚠ Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.

i Remarque importante : nettoyer tout de suite la buse de vapeur (ou le Pannarello, si présent) après avoir utilisé la vapeur pour émulsionner le lait. Lorsque la machine est prête, distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un verre et nettoyer la partie externe de la

buse de vapeur (ou du Pannarello, si présent). Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, en enlevant tout éventuel résidu de lait.

i Pour préparer votre cappuccino, nous recommandons de vider l'eau se trouvant dans la buse de vapeur.



- Pour vider l'eau se trouvant dans la buse de vapeur, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).



- Avec la machine prête pour la distribution de café, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☞"; l'eau résiduelle s'écoule de la buse de vapeur (Pannarello, si présent).



Clignotant

- La machine nécessite un temps de préchauffage, au cours de cette phase le symbole clignote.



Fixe

- Lorsque le symbole devient fixe, la distribution commence ; sous peu, seulement de la vapeur commencera à sortir.



- Pour arrêter la distribution de vapeur, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "●".

- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino avec du lait froid.

i Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait froid étant dans le réfrigérateur.



- Si l'on souhaite réchauffer le lait directement dans la tasse, plonger la buse de vapeur (Pannarello, si présent) dans le lait à réchauffer.



- Tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☺"; faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut pour que la formation de mousse soit uniforme.



- Après avoir distribué de la vapeur pour le temps souhaité, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "●" pour arrêter la distribution de la vapeur.
- Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

Après avoir utilisé la buse de vapeur (Pannarello, si présent), laver cette dernière comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

i Après avoir distribué de la vapeur pour la préparation d'une boisson, on peut passer tout de suite à la distribution de café ou de vapeur.

i En laissant le sélecteur sur la position centrale "●", la machine revient automatiquement à la température pour la distribution du café, de sorte à éviter tout gaspillage inutile d'énergie.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

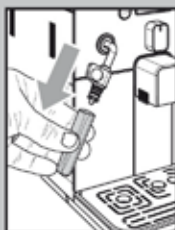
Nettoyage général

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

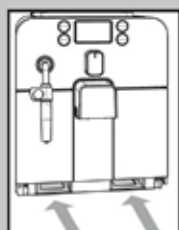
i Remarque : on recommande de vider le réservoir si on n'utilise pas la machine pendant quelques jours.

- Les autres opérations d'entretien et de nettoyage ne peuvent être effectuées que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau.
- Ne pas laver les composants amovibles au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou traditionnel.

i À la fin de la préparation des boissons à base de lait, distribuer de l'eau chaude par la buse de vapeur (Pannarello, si présent) pour un nettoyage efficace.



- Tous les jours, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello (si présent) et la laver avec de l'eau fraîche potable.
- Une fois par semaine, nettoyer la buse de vapeur. Pour ce faire, il faut :
 - enlever la partie extérieure du Pannarello (pour le nettoyage normal) ;
 - retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur ;
 - laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche potable ;
 - laver la buse de vapeur avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;



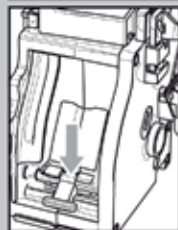
- replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur (vérifier qu'elle est insérée complètement).

Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.

- On recommande de nettoyer tous les jours le réservoir à eau ; pour mieux retirer le réservoir à eau, déplacer la buse de vapeur/Pannarello vers le haut :
 - Extraire le petit filtre blanc situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.
 - Replacer le petit filtre blanc dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
 - Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.
- Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être effectuée aussi lorsque le flotteur se soulève.
- Nettoyer également le logement du bac une fois par semaine à travers les orifices sur le fond de la machine.

Groupe de distribution

- Nettoyer le Groupe de distribution chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.
- Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur et ôter la fiche de la prise de courant.
- Enlever le tiroir à marc. Ouvrir la porte de service.
- Enlever le Groupe de distribution en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PUSH ». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.

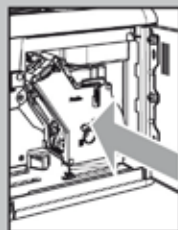
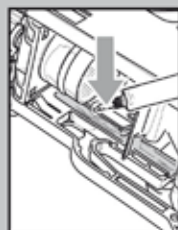


- Laver le Groupe de distribution à l'eau tiède ; laver soigneusement le filtre supérieur.
- Laver et essuyer soigneusement tous les éléments du Groupe de distribution.
- Nettoyer soigneusement le logement interne de la machine.

- Vérifier que les deux repères coïncident.

- Vérifier que le levier est au contact de la base du Groupe de distribution. Appuyer sur la touche « PUSH » pour s'assurer que le Groupe de distribution est dans la bonne position.

i **Lubrifier le Groupe de distribution après 500 distributions environ. Il est possible d'acheter de la graisse pour lubrifier le Groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.**



- Ne lubrifier les convoyeurs du groupe qu'avec la graisse fournie.

- Distribuer la graisse de façon uniforme sur les deux convoyeurs latéraux.

- Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».
- Insérer le tiroir à marc. Fermer la porte de service.

**35'****Fixes**

DÉTARTRAGE

La formation du calcaire est une conséquence naturelle entraînée par l'utilisation de l'appareil.

L'allumage du symbole sur l'afficheur nous indique lorsqu'il faut effectuer un cycle de détartrage.

i Pendant le cycle de détartrage ne pas éteindre la machine, ni la mettre en stand-by.

i Utiliser uniquement le produit détartrant GAGGIA. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.

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

Avant de procéder au détartrage :

- retirer le Pannarello (si présent) de la buse de vapeur comme indiqué à la section « Nettoyage et entretien » ;

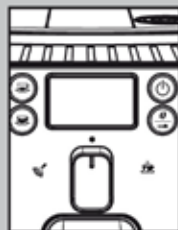
- vider le bac d'égouttement. L'insérer dans la machine avant de procéder.

- 1 Placer un grand récipient sous la buse de distribution.

Éteindre la machine avec la touche « STAND-BY ». **Attendre que la machine ait terminé le processus de rinçage.**

! Attention ! Retirer le filtre « Intenza » avant d'introduire le détartrant.

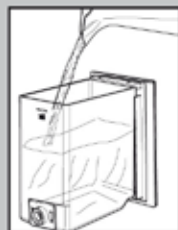
i Remarque : si les récipients se remplissent, il est possible de suspendre momentanément la distribution afin de pouvoir les vider.



Si la solution et/ou l'eau sort de la buse de distribution :
PAUSE : mettre le sélecteur sur « ☕ » ;
DÉMARRAGE : mettre le sélecteur sur « ● ».



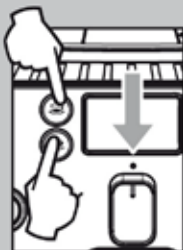
Si la solution et/ou l'eau sort de la buse de vapeur :
PAUSE : mettre le sélecteur sur « ● » ;
DÉMARRAGE : mettre le sélecteur sur « ☕ ».



- 2 Verser tout le contenu de la bouteille de détartrant concentré GAGGIA dans le réservoir à eau de l'appareil et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX indiqué. Réintroduire le réservoir dans la machine.

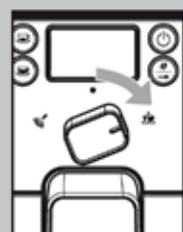


- 3 Placer un récipient vide sous la buse de vapeur et un autre sous la buse de distribution.



4 Vérifier que le sélecteur est dans la position « ● ».

5 Appuyer et maintenir enfoncées simultanément les 2 touches café pendant 3 secondes ; on a accès au cycle de détartrage.



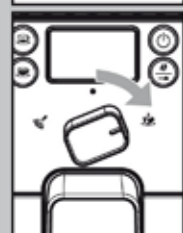
i Remarque : si, immédiatement après le démarrage, les voyants « ⚠ » et « ☕ » s'allument et clignotent, mettre le sélecteur de droite sur « ☕ ». Lorsque les voyants « ⚠ », « ☕ » et « ☕ » s'allument et clignotent, remettre le sélecteur sur la position centrale « ● ».



6 La DEL « 0 » clignote pour indiquer que la machine a commencé le programme de détartrage automatique ; la DEL « 0 » allumée fixe indique que la 1ère phase d'élimination du calcaire est active.



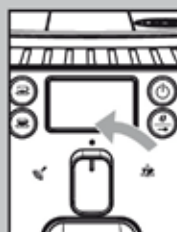
7 Lorsque les DEL « ☕ » et « ⚠ » clignotent, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ » ; dans ce cas le détartrant est distribué à intervalles réguliers par la buse de vapeur/eau chaude.



8 La DEL « 0 » clignote pour indiquer que la machine a commencé le programme de détartrage automatique ; la DEL « 0 » allumée fixe indique que la 1ère phase d'élimination du calcaire est active.



9 Lorsque la solution détartrante à l'intérieur du réservoir à eau est terminée, les DEL « ⚠ », « ☕ » et « ☕ » clignotent simultanément.



10 Tourner le sélecteur sur la position centrale « ● ».

Vider le récipient placé sous la buse de vapeur et celui placé sous la buse de distribution.



11 Lorsque la DEL « ☕ » s'allume, il faut retirer le réservoir à eau pour la phase suivante.



12 Extraire le réservoir à eau, le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau « MAX ».



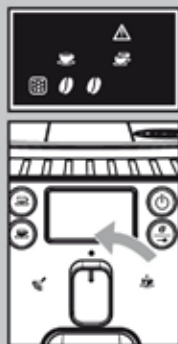
13 Réintroduire le réservoir dans la machine. Les deux DEL « 0 » s'allument pour indiquer que la machine est en phase de rinçage.

Les DEL « ☕ » et « ⚠ » de l'afficheur clignotent.



14 Placer un récipient vide sous la buse de vapeur et un autre sous la buse de distribution.

Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point « ☕ ».



15 Lorsque les DEL «  », «  » et «  » clignotent simultanément mettre le sélecteur sur la position centrale «  ».

La machine démarre le rinçage directement depuis la buse de distribution.



16 Lorsque les DEL «  » et «  » clignotent, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point «  » ; dans ce cas l'eau de rinçage est distribuée de façon continue par la buse de vapeur/eau chaude.



17 Lorsque l'eau de rinçage à l'intérieur du réservoir est terminée, les DEL «  », «  » et «  » clignotent simultanément.



18 Tourner le sélecteur sur la position centrale «  ».



19 Lorsque la DEL «  » s'allume, il faut retirer le réservoir à eau pour la phase suivante.

Vider le récipient placé sous la buse de vapeur et celui placé sous la buse de distribution.



20 Extraire le réservoir à eau, le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau « MAX ».



21 Placer un récipient vide sous la buse de vapeur et un autre sous la buse de distribution.



22 Lorsque les DEL «  » «  » clignotent, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point «  ». La machine démarre le deuxième cycle de rinçage.

i Si le réservoir n'est pas rempli jusqu'au niveau MAX il faut répéter le cycle depuis le point 17.

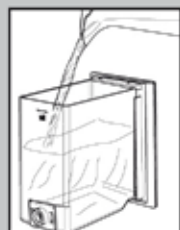


23 Lorsque le deuxième cycle de rinçage est terminé, la machine se met en mode Stand-by et la touche «  » clignote.

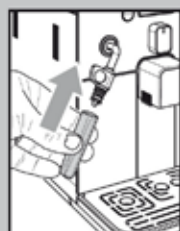
Vider le récipient placé sous la buse de vapeur.



24 Tourner le sélecteur sur la position centrale « ● ».



25 À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau.



Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.

Le cycle de détartrage est terminé.

Démarrer la machine comme indiqué dans le mode d'emploi, exécuter les opérations normales de chauffage et de rinçage, la machine est prête pour la distribution des produits.

i Au cas où la machine est éteinte pendant l'exécution du cycle de détartrage, le cycle doit être entièrement répété, à partir du point où il a été interrompu, lors du rallumage de la machine.

i La solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le fabricant et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée.

i Une fois le cycle de détartrage effectué, procéder au lavage du groupe de distribution comme indiqué à la section « Groupe de distribution » de la section « Nettoyage et entretien ».

Remarques sur le détartrage

Cette machine est équipée d'un logiciel de pointe qui vérifie la quantité d'eau utilisée pour fournir des indications précises sur l'éventuelle nécessité d'effectuer le détartrage.

Ce logiciel a été réglé pour une dureté standard de l'eau.

Dans des cas particuliers, il est conseillé d'effectuer le cycle de détartrage tous les 1-2 mois, même si la machine ne le signale pas.

AFFICHEUR DU BANDE-AU DE COMMANDE

Signaux machine prête



- Machine prête pour la distribution du café avec café en grains et de l'eau chaude.



- Machine prête pour la distribution du café avec café moulu.



- Machine en phase de distribution de vapeur.



- Machine en phase de distribution d'eau chaude.



- Machine en phase de distribution d'un café expresso ou d'un café allongé.



- Machine en phase de distribution de 2 cafés expresso ou de 2 cafés allongés.



- Machine en phase de programmation de la quantité de café à distribuer chaque fois que l'on appuie sur la touche "☕" ou "☕".

Signaux d'avertissement



- Machine en phase de chauffage pour la distribution de café, d'eau chaude et de vapeur.



- Machine en phase de rinçage. Attendre que la machine termine l'opération.



- La machine nécessite un cycle de détartrage.



- La machine nécessite un cycle d'amorçage du circuit hydraulique.

Signaux d'alarme



- Remettre le bouton du robinet eau chaude/vapeur sur la bonne position.
- Le groupe de distribution doit être inséré dans la machine.
- Fermer la porte de service.



- Vider le tiroir à marc.



- Insérer le tiroir à marc.



- Manque de grains dans le réservoir à café.
Après avoir rempli le réservoir, il est possible de redémarrer le cycle.



- Remplir le réservoir à eau.

DÉPANNAGE

Comportements	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est obturé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. Vérifier que la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.
	Pannarello sale (si présent).	Nettoyer le Pannarello.
Le café ne mousse pas. (voir remarque)	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il a un degré de mouture trop gros.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
La machine se réchauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartre la machine.
Le Groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le Groupe de distribution est mal positionné.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Le tiroir à marc est inséré	Retirer le tiroir à marc avant d'extraire le groupe de distribution.
La machine moud, mais le café ne sort pas. (Voir remarque)	Le réservoir à eau est vide.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit (Section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Gaggia Adapting System ».
	Distributeur sale.	Nettoyer le distributeur.
Café trop aqueux. (voir remarque)	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Gaggia Adapting System ».

Comportements	Causes	Remèdes
Le café coule lentement. (voir remarque)	Le café est moulu trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
Le café coule hors du distributeur.	Le distributeur est obturé.	Nettoyer le distributeur et ses trous de sortie.

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

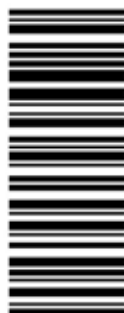
Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de remèdes insuffisants à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

GAGGIA S.p.a. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.

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

GAGGIA S.p.a. behält sich das Recht vor, alle für erforderlich erachteten Änderungen vorzunehmen.

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



421946504381

COD.

- Rev.00 - 13/10/20

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 MI1387376 - R.I. Cod.Fisc. 02069680367

Part. IVA: IT-13054780153

GAGGIA
MILANO

www.gaggia.it

www.gaggia.com