

GAGGIA

PLATINUM

VISION



CE

Operation and maintenance manual

Before using the machine, please read the attached operating instructions.

Carefully read the safety rules

Mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi

(notamment les consignes de sécurité) avant d'utiliser l'appareil.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

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 centre. Do not immerse machine in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the machine. There are no user serviceable 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 flavored or caramelized coffee.

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

- A A short power-supply cord is provided to reduce risks of tangling or tripping over a longer cord.
- B Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C If a long extension cord is used:
 - 1 the marked electrical rating of the 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 the cord should not hang from the table to avoid the risk of tangling or tripping.

2 CONTENTS

GENERAL INFORMATION	3
APPLIANCE	4
ACCESSORIES	4
INSTALLATION	5
STARTING THE MACHINE	5
SETTING THE LANGUAGE	6
«AQUA PRIMA» WATER FILTER	7
DISPLAY	8
(OPTI-DOSE) INDICATES THE INDICATES THE COFFEE DOSE PER CUP	8
ADJUSTMENTS	9
COFFEE INTENSITY	9
ADJUSTING THE HEIGHT OF THE DRIP TRAY	9
COFFEE GRINDER ADJUSTMENT	9
BEVERAGE DISPENSING	10
ESPRESSO / COFFEE / LONG COFFEE	10
DISPENSING BEVERAGES WITH PRE-GROUND COFFEE	11
HOT WATER DISPENSING	12
STEAM DISPENSING	13
CAPPUCCINO	14
MILK ISLAND (OPTIONAL)	15
BEVERAGE PROGRAMMING	16
BEVERAGE PROGRAMMING MENU	16
ESPRESSO / COFFEE / LONG COFFEE PROGRAMMING	17
PROGRAMMING THE MACHINE	18
<LANGUAGE & DISPLAY> «LANGUAGE» MENU	19
<LANGUAGE & DISPLAY> «CONTRAST» MENU	19
<ALERTS AND ACOUSTIC SETTINGS> «READY MACHINE» MENU	20
<ALERTS AND ACOUSTIC SETTINGS> «KEY TONE» MENU	20
«CUP-WARMING SURFACE» MENU	20
<WATER SETTINGS> «RINSE»	21
<WATER SETTINGS> «WATER FILTER» MENU	21
<WATER SETTINGS> «WATER HARDNESS» MENU	22
BEVERAGE SETTINGS	23
«PREBREWING» ADJUSTMENT	23
COFFEE TEMPERATURE ADJUSTMENT	24
«OPTI-DOSE» ADJUSTMENT FOR COFFEE BREWING	24
WATER QUANTITY ADJUSTMENT FOR COFFEE BREWING	24
TIME/DATE SETTINGS	25
SET CLOCK	25
DATE SETTINGS	26
STAND-BY SETTINGS	27
MACHINE ON/OFF	28
MAINTENANCE SETTINGS	30
«PRODUCT COUNT.» MENU	30
«CLEANING CYCLE» MENU	31
«BOILER DESCALING CYCLE» MENU	32
«LOCK DISPLAY» MENU	34
SPECIAL FUNCTIONS	35
FACTORY SETTINGS	35
CLEANING AND MAINTENANCE	36
MAINTENANCE DURING OPERATION	36
GENERAL MACHINE CLEANING	36
CLEANING THE BREW GROUP	37
ERROR CODES	38
TECHNICAL DATA	39
SAFETY RULES	40

GENERAL INFORMATION

The coffee machine is suitable for preparing espresso coffee using coffee beans, and it is equipped with a device to dispense steam and hot water.

The machine is designed for domestic use only, and is not suitable for heavy or professional use.

Warning: no liability is assumed for any damage caused by:

- incorrect use not in accordance with the intended uses;
- repairs not carried out by authorized customer service centres;
- tampering with the power cable;
- tampering with any part of the machine;
- the use of non-original spare parts and accessories;
- failure to descale the machine or use at temperatures below 0°C (32°F)

IN THESE CASES, THE WARRANTY IS NOT VALID.



THE WARNING TRIANGLE INDICATES ALL IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR THE USER'S SAFETY. PLEASE FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO PREVENT SERIOUS INJURIES!

HOW TO USE THESE OPERATING INSTRUCTIONS.

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who may use the coffee machine. For further information or in case of problems, please refer to any authorized service centre.



ACCESSORIES



"Aqua Prima" water filter



Ground coffee measuring scoop



Water hardness tester



Grinder adjustment key



Lubricant for the brew group



Power cable

STARTING THE MACHINE

Make sure that the main power button is not pressed in the "ON" position.



Remove the coffee bean hopper cover.
Fill the hopper with coffee beans.



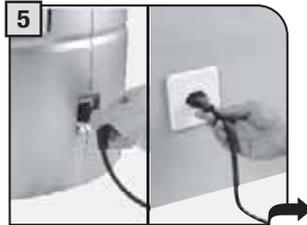
Close the cover pushing it down completely.



Remove the water tank. We recommend installing the "Aqua Prima" water filter (see page 7).



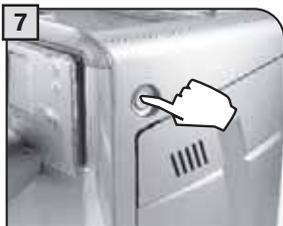
Fill the tank with fresh drinking water. Do not exceed the "max" level indicated on the water tank. Once filled place the tank back into the machine.



Attach the female end of the power cord to the machine. Insert the male end into the power outlet (see data tag).



Place a container beneath the hot water spout.



Press the main power button to the "ON" position.

When the right temperature is reached, the machine performs a priming and a rinse cycle of the internal circuits. A small quantity of water is dispensed. Wait for this cycle to be completed automatically. See page 21 to enable/disable the rinse function. The screen for beverage dispensing appears on the display; see page 8.

TO ASSESS WATER HARDNESS, SEE "WATER HARDNESS MENU" ON PAGE 22.

SETTING THE LANGUAGE

These settings allow you to regulate the machine's parameters to dispense coffee according to the typical parameters of the country where it is used. For this reason, the languages are also differentiated by location.



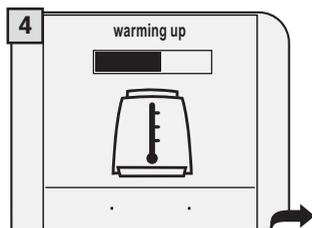
If necessary, press the key  to display the desired language.



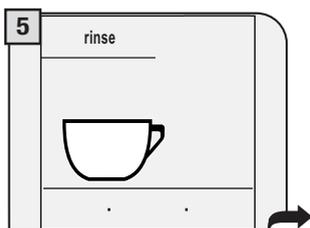
Select the language.



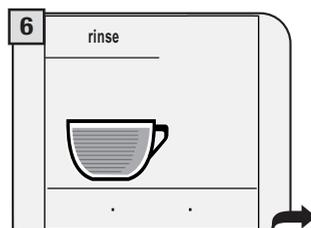
Press .



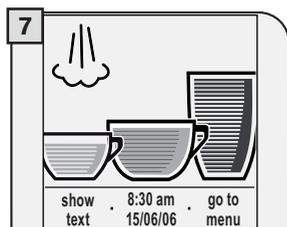
Wait until the machine completes the heating stage.



When the right temperature is reached, the machine performs a rinse cycle of the internal circuits.



A small quantity of water is dispensed. Wait for this cycle to be completed automatically. See page 21 to enable/disable the function.



The screen for product dispensing appears on the display.

Set the clock and the calendar of the machine as shown on page 25.

«AQUA PRIMA» WATER FILTER

To improve the quality of the water you use, and extend the life of your machine at the same time, it is recommended that you install the “Aqua Prima” water filter. After installation, go to the water filter initialization program (see programming). By using this program, the machine advises the user when the water filter must be replaced.



1 Remove the Aqua Prima water filter from its packaging. Enter the date of the current month.



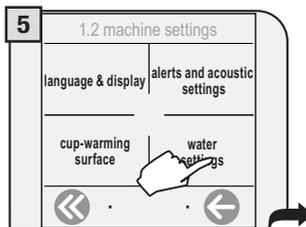
2 Insert the water filter in its place within the empty tank (see figure); Press down until it clicks into place.



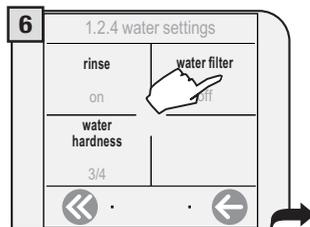
3 Fill the tank with fresh drinking water. Let the water filter soak in the full tank for 30 minutes for correct initialization.



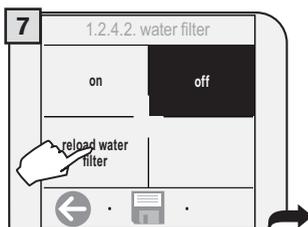
4 Place a container beneath the hot water spout.



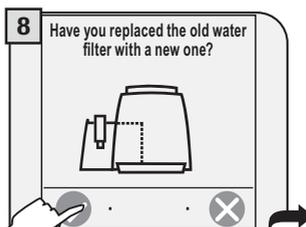
5 Access programming (see page 18 and 19). Press “water settings”.



6 Press “water filter”.



7 Press “reload water filter”.



8 Press the key to confirm the activation of the new water filter.

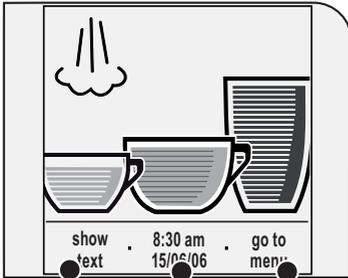


9 Turn the knob until the position is reached. Water dispensing begins.

Once finished, the “close steam knob” message appears on the display. Turn the knob back to the rest position (●). Fill the water tank if necessary. The machine is now ready for use and the “Aqua Prima” water filter control is active (see page 21).

It is possible to change the type of display and choose between “icon format” and “text format”

ICON FORMAT

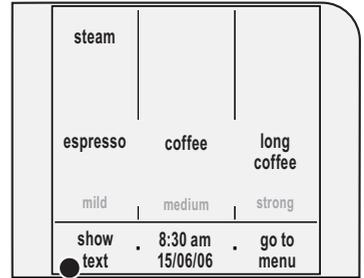


Go to the “text format” menu

Enter the clock menu

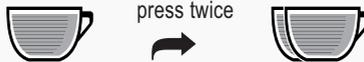
Enter the programming menu

TEXT FORMAT



Go to the “icon format” menu

- To get the desired coffee, press the corresponding symbol on the display. The machine automatically performs all the necessary operations.
- Press the icon twice to make 2 cups.



(OPTI-DOSE) INDICATES THE COFFEE DOSE PER CUP

The color intensity of the icon indicates the quantity of coffee to be ground for preparing each beverage. The greater the quantity of coffee ground, the stronger the coffee will be.



When the machine is programmed to use pre-ground coffee or when a beverage is customized, the icon is displayed in a different way and/or accompanied by an asterisk (see the paragraphs about programming beverages).



The Gaggia coffee machine allows using all types of coffee beans available on the market (except caramelized ones).

However, coffee is a natural product and its features may change according to its origin and blend. With some coffee blends it could happen that, after choosing the coffee, it is not brewed and the machine returns to the initial status.

In such cases, reduce the quantity of coffee to be ground (e.g.: from “strong” to “medium”), using this function.

COFFEE INTENSITY

The E-Plus System has been carefully designed to give your coffee the intense taste you desire. Simply turn the knob and you will notice that the coffee goes from mild intensity to strong intensity.

E-PLUS SYSTEM - ESPRESSO PLUS SYSTEM

To adjust the intensity of the brewed coffee. The coffee may even be adjusted while brewing. This adjustment has an immediate effect on the selected type of brewing.



ADJUSTING THE HEIGHT OF THE DRIP TRAY

Adjust the drip tray before dispensing any products so as to use any kind of cup.

To raise the drip tray, slightly press on the upper key. To lower the drip tray, slightly press on the lower key. When the desired height is reached, release the key.

Note: empty and clean the drip tray daily.



COFFEE GRINDER ADJUSTMENT

The machine lets you make slight adjustments to the coffee grinder to adapt it to the kind of coffee used.

The adjustment must be performed by pressing the pin located inside the coffee hopper. This must be pressed and turned by means of the supplied key only. Press and turn the pin one notch at a time and brew 2-3 cups of coffee; the grinder adjustment can only be noticed in this way.

The references located inside the container indicate the grind setting.



COFFEE BREWING CAN BE STOPPED AT ANY TIME BY PRESSING “STOP COFFEE”.



THE STEAM SPOUT MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DANGER OF SCALDING. DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS.

To brew 2 cups, the machine dispenses half of the entered quantity and briefly interrupts dispensing in order to grind the second coffee dose. Coffee dispensing is then restarted and completed.

ESPRESSO / COFFEE / LONG COFFEE

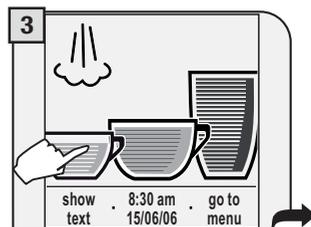
This procedure shows how to dispense an espresso. To dispense another type of coffee, press the appropriate icon. Use appropriate espresso or coffee cups so that the coffee does not overflow.



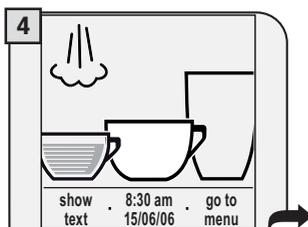
1 Position 1-2 cup(s) to dispense an espresso



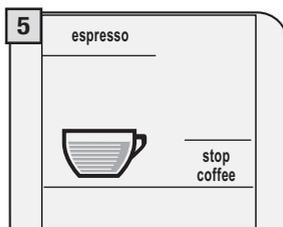
2 Position 1-2 cup(s) to dispense a coffee or a long coffee



3 Choose a beverage and press the corresponding icon on the display: once for 1 cup or twice for 2 cups.



4 The machine begins grinding the set quantity of coffee.



5 The machine begins dispensing the selected beverage.

The machine ends dispensing automatically on the basis of the quantity determined by the manufacturer. It is possible to customize this quantity. See page 16.

DISPENSING BEVERAGES WITH PRE-GROUND COFFEE

The machine allows you to use pre-ground and decaffeinated coffee. Pre-ground coffee must be poured into the appropriate compartment positioned next to the coffee bean hopper. Only use coffee ground for espresso machines and never coffee beans or instant coffee. (see the "Beverage programming" section on page 16)



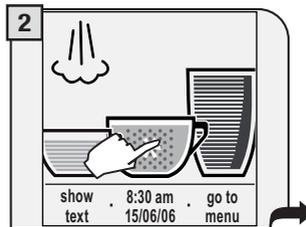
WARNING: PUT PRE-GROUND COFFEE INTO THE COMPARTMENT ONLY WHEN YOU WISH TO DISPENSE THIS TYPE OF BEVERAGE.

INSERT ONLY ONE SCOOP OF GROUND COFFEE AT A TIME. TWO CUPS OF COFFEE CANNOT BE DISPENSED AT THE SAME TIME.

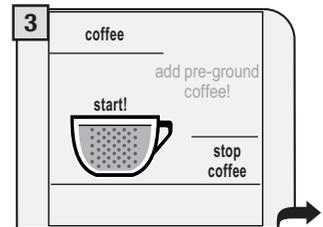
The preparation of a coffee with pre-ground coffee is shown in the example given below. The pre-ground coffee option is shown with an asterisk on the selected beverage.



1 Place 1 cup to brew one coffee.



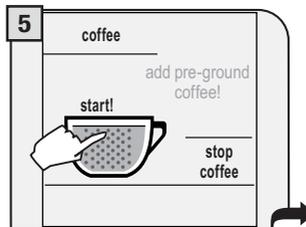
2 Press the appropriate key. The display will show:



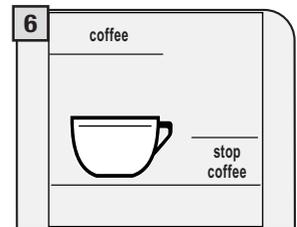
3 A message reminds the user to pour pre-ground coffee into the appropriate compartment.



4 Pour pre-ground coffee in the appropriate compartment using the measuring scoop provided.



5 Press "start!" to begin brewing.



6 The machine begins dispensing the selected beverage.

Note:

- If brewing does not start within 30 seconds from the appearance of the message (3), the machine will return to the main menu and discharge any inserted coffee into the coffee grounds drawer;
- If no pre-ground coffee is poured into the compartment, only water will be dispensed;
- If the dose is excessive or if 2 or more scoops of coffee are added, the machine will not dispense the beverage and the coffee in the compartment will be discharged into the coffee grounds drawer.

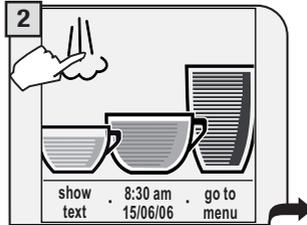
HOT WATER DISPENSING



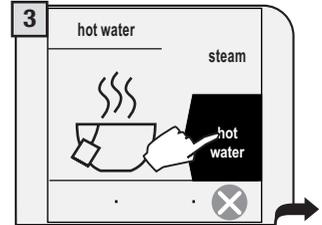
DISPENSING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF HOT WATER AND SCALDING IS POSSIBLE. THE HOT WATER/STEAM SPOUT MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS. USE THE APPROPRIATE HANDLE ONLY.



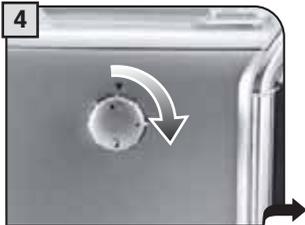
Place a container beneath the steam/hot water spout.



Press the icon.



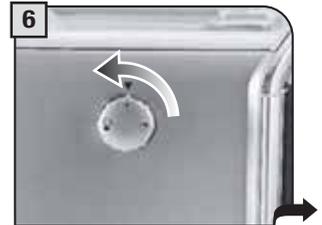
Select hot water dispensing.



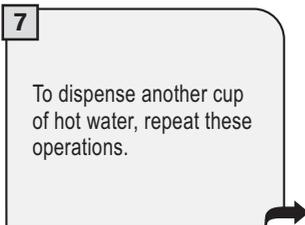
Turn the knob until the  position is reached.



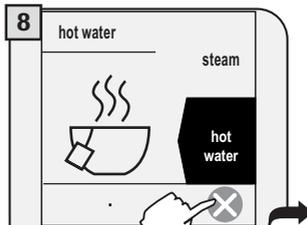
Wait until the machine has dispensed the desired quantity of water.



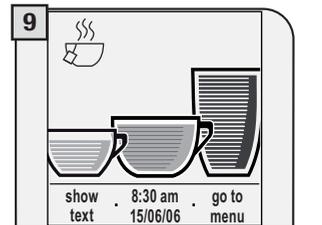
When the machine has dispensed the desired quantity, turn the knob until it is in the rest position (●).



To dispense another cup of hot water, repeat these operations.



Press  to return to the main menu.



Note: if the display shows the hot water icon , hot water may be dispensed by simply turning the knob as shown at step 4.

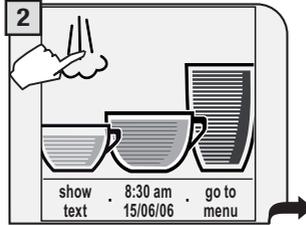
STEAM DISPENSING



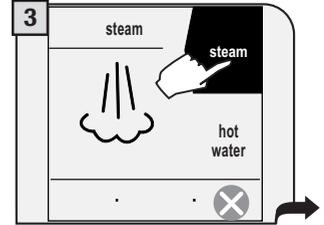
DISPENSING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF HOT WATER AND SCALDING IS POSSIBLE. THE HOT WATER/STEAM SPOUT MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS. USE THE APPROPRIATE HANDLE ONLY.



1 Place a container with the beverage to be warmed up beneath the steam spout.



2 Press the icon.



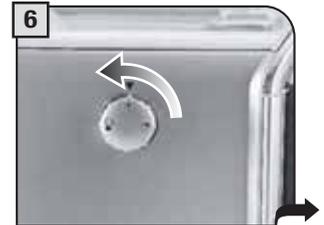
3 Select steam dispensing.



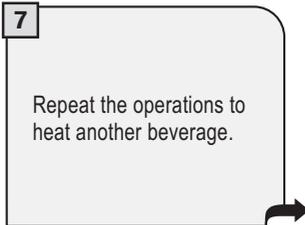
4 Turn the knob until the  position is reached.



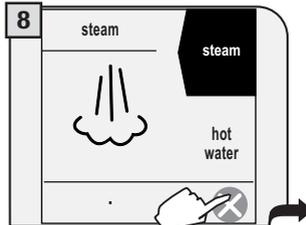
5 Heat the beverage; move the container while heating.



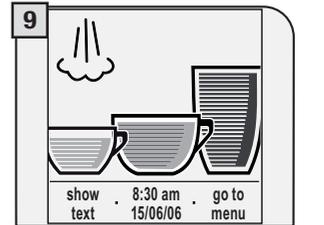
6 When you have finished, turn the knob until it is in the rest position ().



7 Repeat the operations to heat another beverage.



8 Press  to return to the main menu.



After dispensing, clean the steam spout as described on page 36.

Note: if the display shows the steam icon , steam may be dispensed by simply turning the knob as shown at step 4.

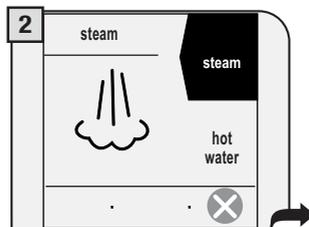
CAPPUCCINO



DISPENSING MAY BE PRECEDED BY SHORT SPURTS OF HOT WATER AND SCALDING IS POSSIBLE. THE HOT WATER/STEAM SPOUT MAY REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS. USE THE APPROPRIATE HANDLE ONLY.



1 Fill 1/3 of the cup with cold milk.



2 Select steam dispensing (see steps 2 and 3 on page 13).



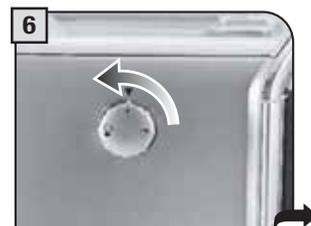
3 Immerse the steam spout in the milk.



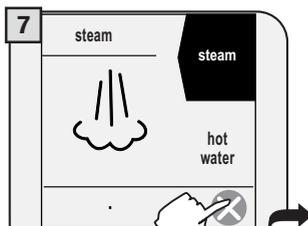
4 Turn the knob until the position is reached.



5 Froth the milk: move the cup during heating.



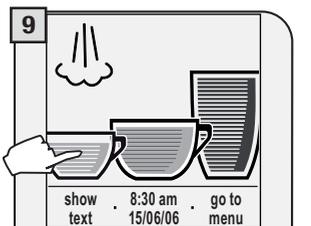
6 When you have finished, turn the knob until it is in the rest position.



7 Press to return to the main menu.



8 Place the cup beneath the dispensing head.



9 Press the key once to brew coffee.

After dispensing, clean the steam spout as described on page 36.

To dispense 2 cappuccinos:

- froth two cups of milk by following steps 1 to 6;
- dispense two coffees by following steps 7 to 9 (then press the icon of the desired coffee twice).

This device, which may be purchased separately, enables you to easily and comfortably prepare delicious cappuccinos.



Warning: before using the Milk Island, read the manual and all precautions carefully for correct use.



Important note: the quantity of milk in the carafe must never be below the "MIN" minimum level nor exceed the "MAX" maximum level. Thoroughly clean all the Milk Island components after use.



To guarantee best results when preparing cappuccino, we recommend using cold (0-8°C / 32-45°F), partially skimmed milk.



1 Fill the milk carafe with the quantity of milk desired (between the MIN and MAX levels indicated).



2 Place the milk carafe onto the base of the Milk Island. Check that the light on the base is green.

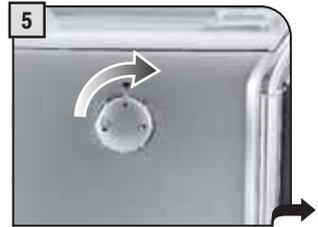


3 Turn the knob to the ☐ position.



4 Wait for the milk to be frothed.

The machine will stop automatically after dispensing steam continuously for 2 minutes.
To dispense more steam turn the knob to the ● position and then back to the ☐ position.



5 When the desired milk froth has been reached, turn the knob until it is in the rest position (●).



6 Remove the carafe using the handle.



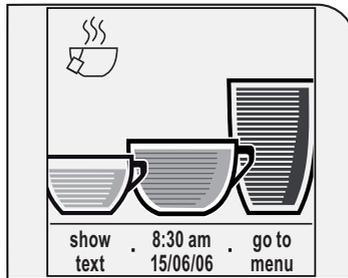
7 Gently swirl the carafe and pour the milk into the cup.



8 Position the cup with frothed milk under the dispensing head. Dispense coffee into the cup.

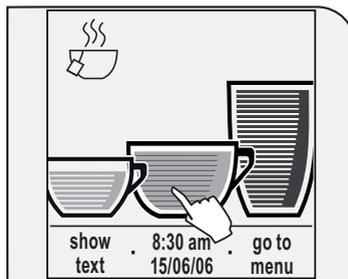
BEVERAGE PROGRAMMING MENU

Every beverage can be programmed according to your individual tastes. This is shown by an asterisk on the customized beverage.



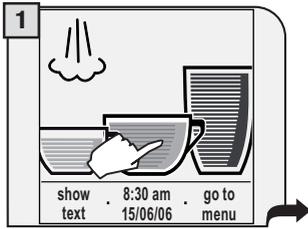
Once a beverage has been customized, the machine will use these settings when brewing that particular beverage. To modify the quantity of coffee, you must reset the customization.

To program the desired beverage:



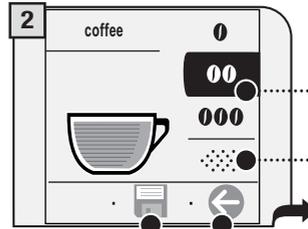
Hold down the beverage key for two seconds

ESPRESSO / COFFEE / LONG COFFEE PROGRAMMING



Enter the menu of the coffee to be customized (press the corresponding icon for two seconds).

In this phase you can:

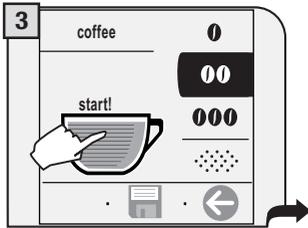


select the quantity of coffee to be ground (opti-dose)

select the use of pre-ground coffee

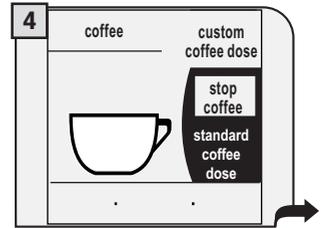
save settings

return to the previous window

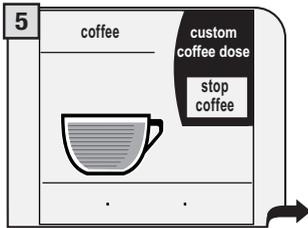


By pressing start! the machine prepares to brew coffee.

After pressing "start!", the machine will perform a brewing cycle.



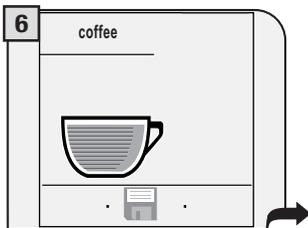
The machine will automatically start and finish a brewing cycle according to the standard settings.



To brew a different amount of coffee than the one preset by the manufacturer, press "custom coffee dose" before the end of the brewing cycle in progress. When the desired quantity is reached, press "stop coffee".

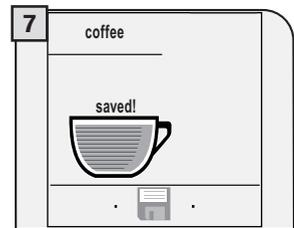
The brewing cycle may be interrupted only by pressing "stop coffee".

If the key is not pressed the coffee may overflow.



Once brewing is completed, you must press  within five seconds.

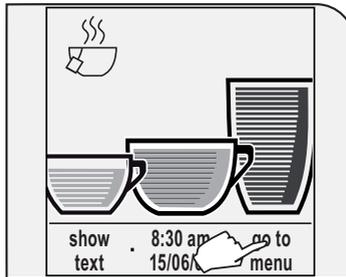
If  is not pressed the machine returns to the main menu and the customized settings will not be saved.



The display shows the confirmation of the saved settings, and the machine automatically returns to the main menu.

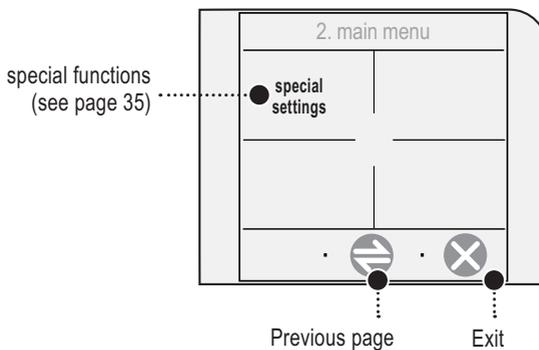
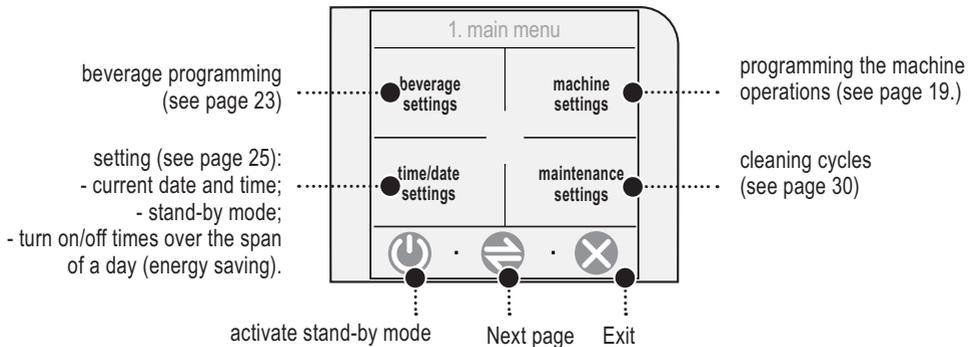
MACHINE SETTINGS

Some of the machine's functions may be programmed according to your custom settings.



Press "go to menu".

The main programming menu will appear.

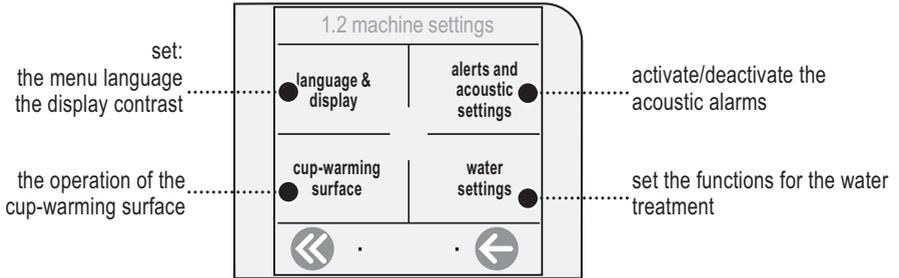


After having set each of the following menus, press

-  to return to the previous screen WITHOUT saving the new settings;
-  to save;
-  to return to the main menu WITHOUT saving the new settings.

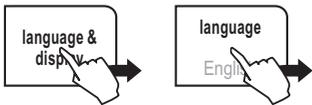
MACHINE SETTINGS

When the machine settings are selected the following screen appears. Here you may:



<LANGUAGE & DISPLAY> «LANGUAGE» MENU

To change the display language of the messages. Press “language & display” and “language”.

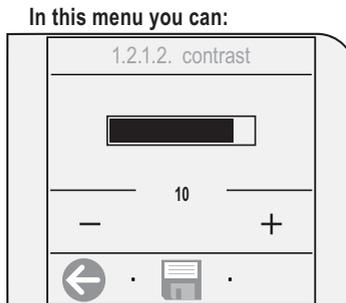
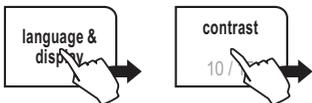


This function was described at the beginning of the manual. This setting is of fundamental importance for correctly adjusting the parameters of the machine according to the country where the machine is used.

To display the other available languages.

<LANGUAGE & DISPLAY> «CONTRAST» MENU

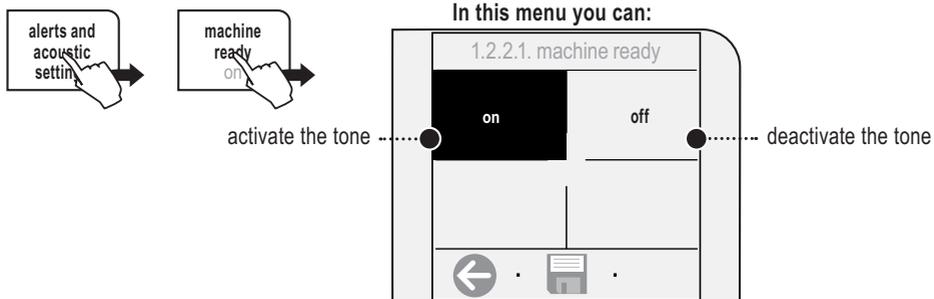
To set the correct contrast of the display. Press “language & display” and “contrast”.



Adjust the contrast by pressing + or -

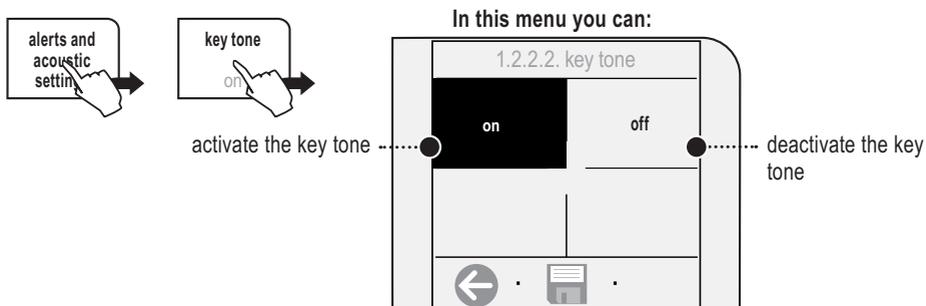
<ALERTS AND ACOUSTIC SETTINGS> «MACHINE READY» MENU

This function activates/deactivates a tone every time the machine is ready. Press “alerts and acoustic settings” and “machine ready”.



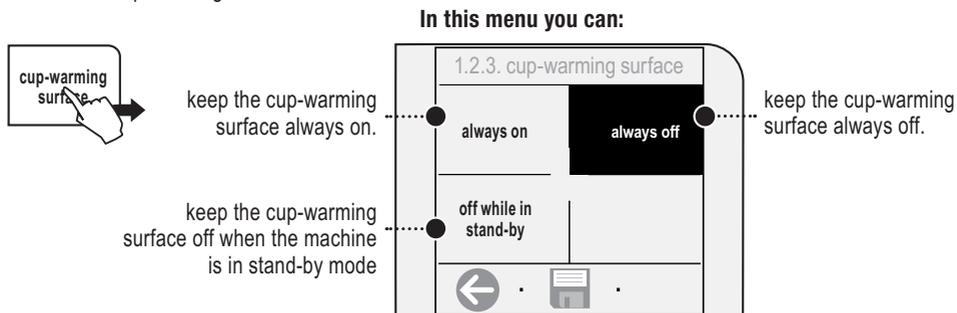
<ALERTS AND ACOUSTIC SETTINGS> «KEY TONE» MENU

This function activates/deactivates a tone every time a key is pressed. Press “alerts and acoustic settings” and “key tone”.



«CUP-WARMING SURFACE» MENU

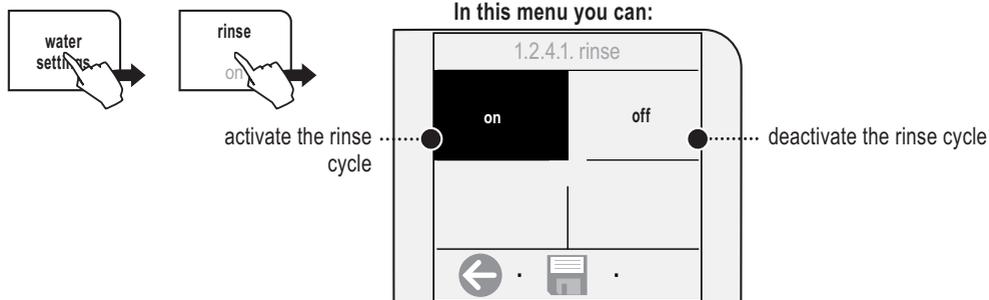
To set the operation of the cup-warming surface located on the upper part of the machine. Press “cup-warming surface”



<WATER SETTINGS> «RINSE»

To clean the internal circuits in order to guarantee that the beverages are only made with fresh water. The function is enabled as default by the manufacturer. Note: this rinse cycle is performed every time the machine is turned on after the warming phase.

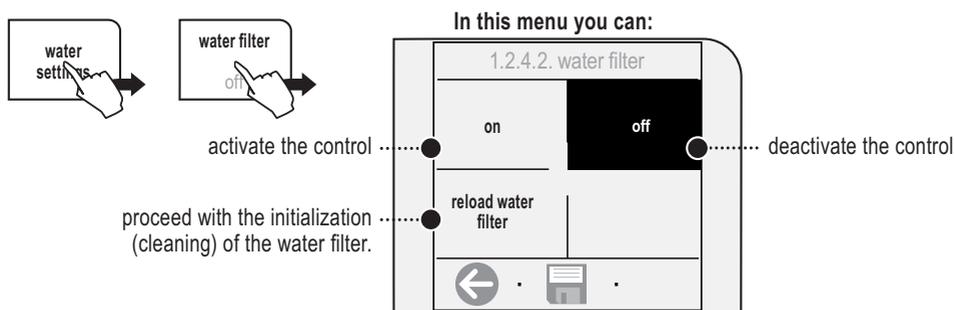
Press “water settings” and “rinse”.



<WATER SETTINGS> «WATER FILTER» MENU

To activate/deactivate the warning to replace the “Aqua Prima” water filter. The machine informs the user when the “Aqua Prima” water filter needs to be replaced.

Press “water settings” and “water filter”.



Important note.

This setting automatically adjusts the parameters which allow the user to perform correct machine maintenance.

Select:

on: only when the “Aqua Prima” water filter is installed in the water tank as shown on page 7.

This function is automatically activated after selecting “reload water filter”.

off: when there is no “Aqua Prima” water filter in the water tank.

reload water filter: when a new “Aqua Prima” water filter is installed in the water tank.

<WATER SETTINGS> «WATER HARDNESS» MENU

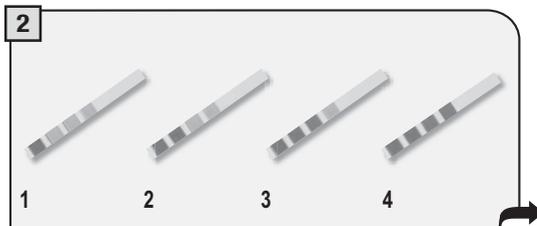
With the "Water hardness" function you can adapt your machine to the hardness degree of the water you use. This way, the machine will require descaling at the appropriate time.

Hardness is expressed on a scale from 1 to 4. The appliance is preset at value 3.

Press "water settings" and "water hardness".

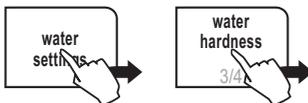


Immerse the water hardness tester provided with the machine in water for 1 second.

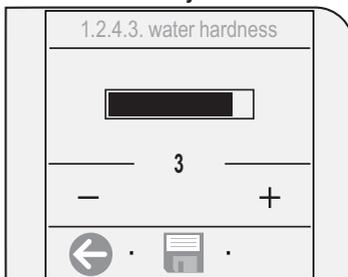


Check the value.

The tester may be used only for one measurement.



In this menu you can:



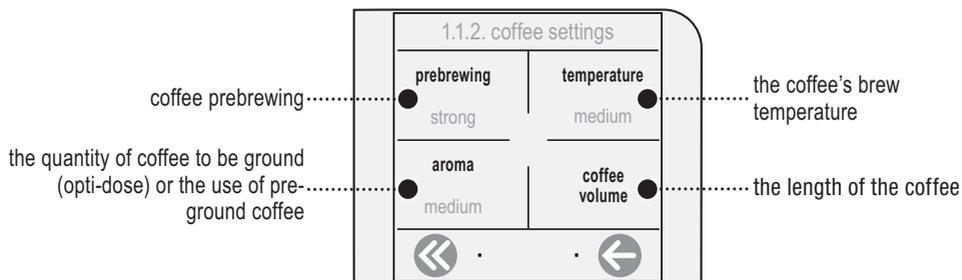
Set the water hardness obtained from the test on the machine by pressing + or -.

BEVERAGE SETTINGS

To adjust the general brew parameters of the various types of coffee. Press “beverage settings” on the main menu.



By selecting each beverage, you can adjust:



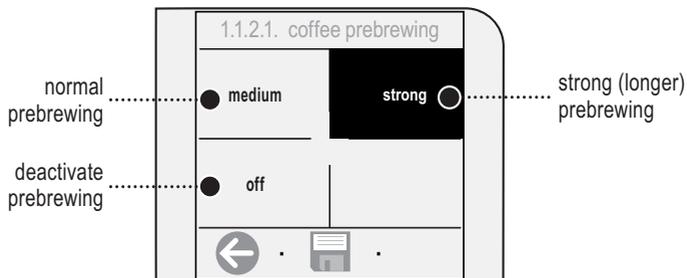
The current status is indicated below each setting.

«PREBREWING» ADJUSTMENT

To set the prebrewing function: the coffee is slightly dampened before brewing to bring out the full aroma of the coffee which acquires an excellent taste. Press “prebrewing”.

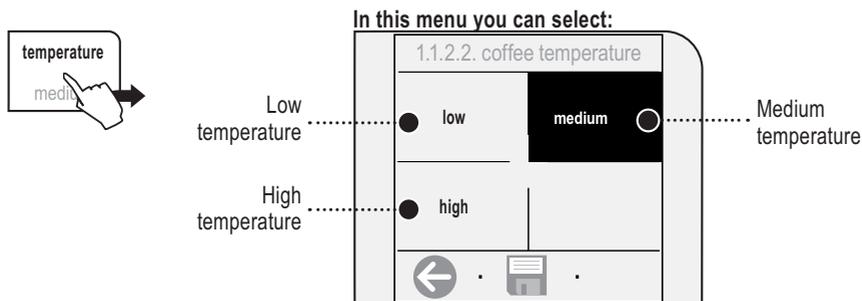


In this menu you can select:



COFFEE TEMPERATURE ADJUSTMENT

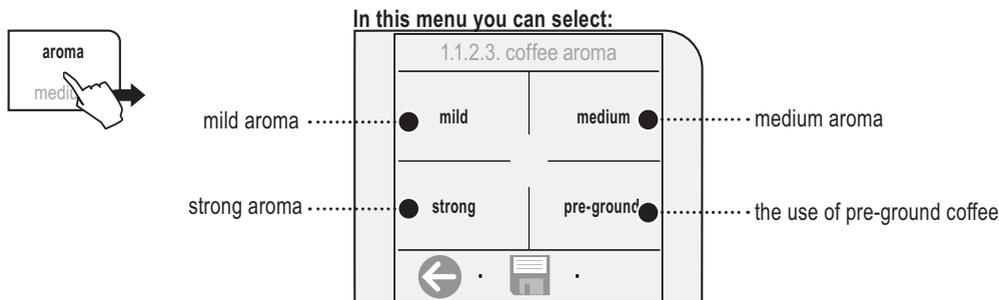
To set the temperature for preparing coffee. Press “temperature” and select the desired temperature.



«OPTI-DOSE» ADJUSTMENT FOR COFFEE BREWING

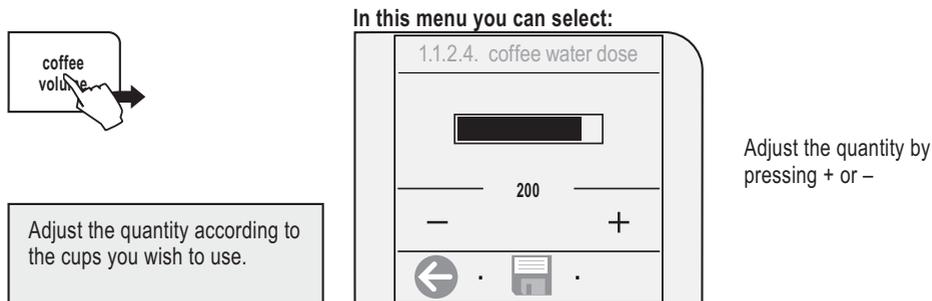
To set the coffee quantity to be ground and to set the use of pre-ground coffee.

You can adjust your beverage according to the quantity of coffee used, or you may choose to prepare it with decaffeinated coffee using the “pre-ground” function. Press “coffee aroma”.



WATER QUANTITY ADJUSTMENT FOR COFFEE BREWING

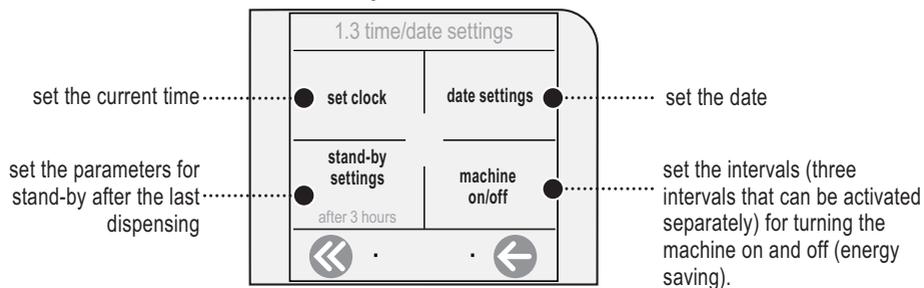
To set the water quantity to be used for preparing coffee. Press “coffee volume”.



TIME/DATE SETTINGS

To set the current time, the stand-by timer and the energy saving function. Press “time/date settings” from the main menu.

In this menu you can:

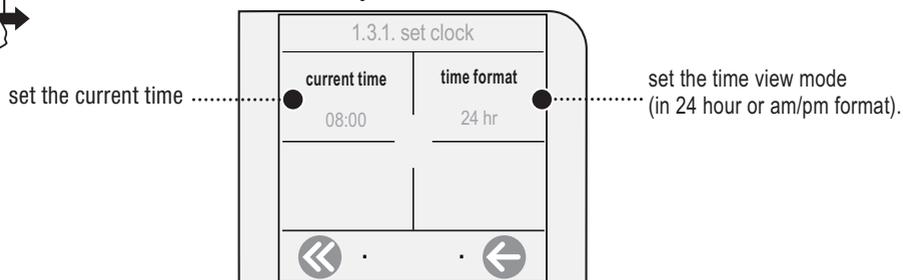


SET CLOCK

It is important to correctly set the clock for turning the machine on and off (energy saving mode). Press “set clock”.

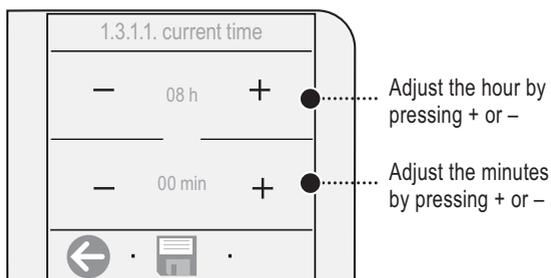


In this menu you can:



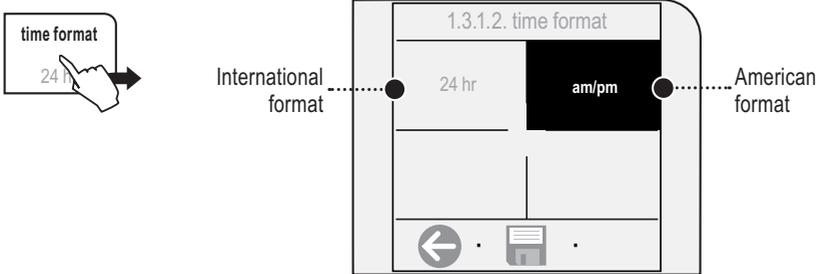
Current time

To set the current time on the machine. Press “current time”.



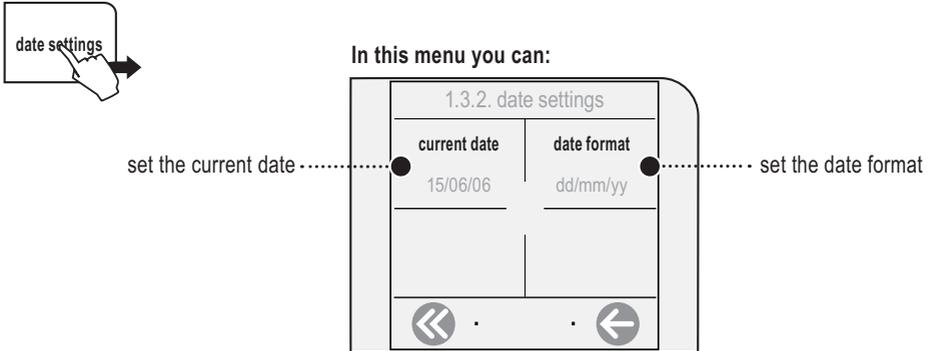
Time format

To set the clock format. The modification of this setting adjusts all the parameters that require viewing/setting the time. Press "time format".



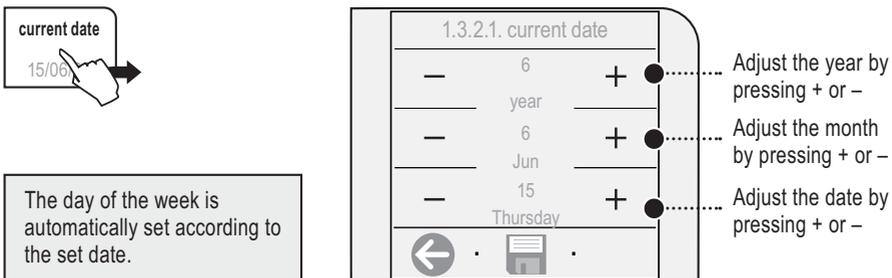
DATE SETTINGS

It is important to correctly set the date for turning the machine on and off (energy saving mode). Press "date settings".



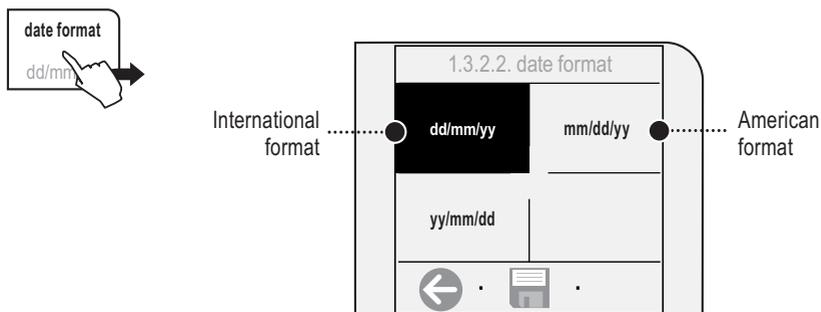
Current date

To set the current date on the machine. Press "current date".



Date format

To set the date view mode. The modification of this setting adjusts all the parameters that require viewing/setting the date. Press "date format".



STAND-BY SETTINGS

You can set the amount of time the machine waits after the last dispensing to go into stand-by mode.

The default setting is «after 3 hours».

Press "stand-by settings".

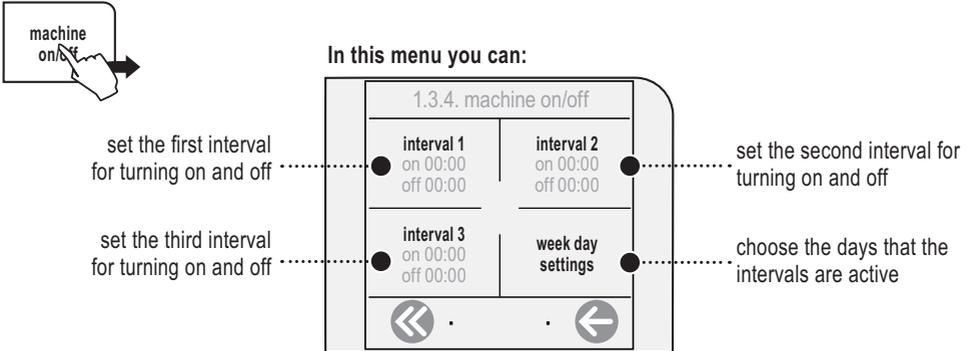


When the set time has elapsed, the machine goes in stand-by.

To exit stand-by mode, press "start". After warming up and performing a self-test, the machine is once again ready for use.

MACHINE ON/OFF

With this function the machine turns on (activate) and turns off (energy saving) at the desired times. The machine performs this function only if it is turned on at the main power button. Press "machine on/off"



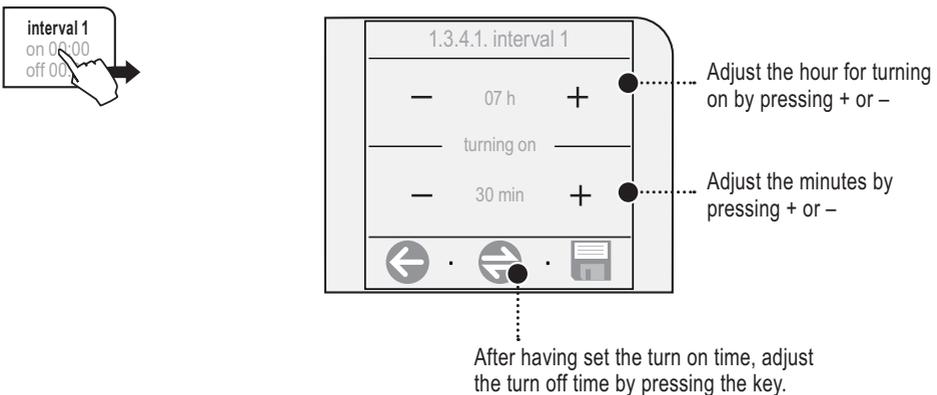
To correctly set the parameters, you must:

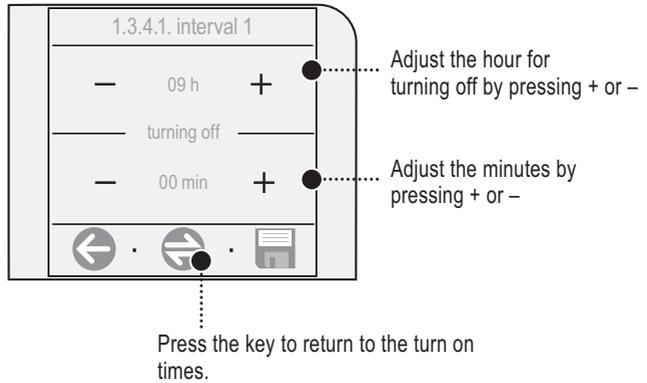
- set the individual intervals for turning on and turning off the machine;
- choose which days these intervals will be active.

it is recommended not to overlap intervals for turning on the machine.

Setting an interval for turning on the machine

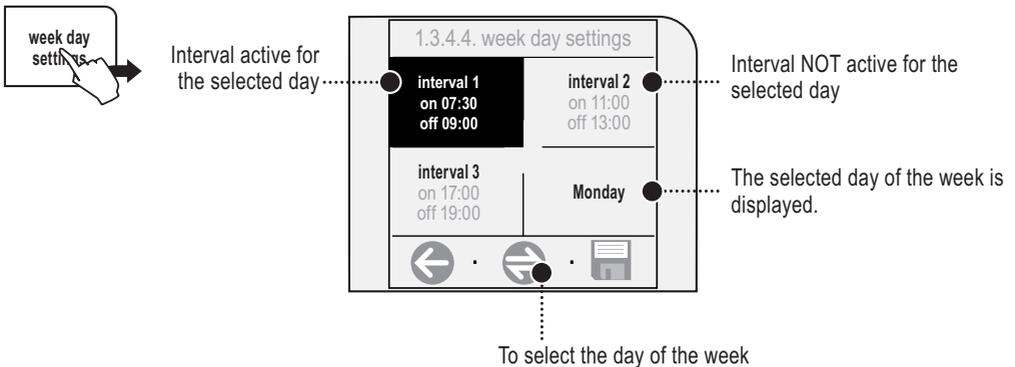
In order to set an interval for turning on the machine, press the key for the interval that you wish to set. Press, for example, "interval 1".





For each day, choose the intervals for turning on

Scroll the days of the week and, for each day, select the interval/s you wish to activate.

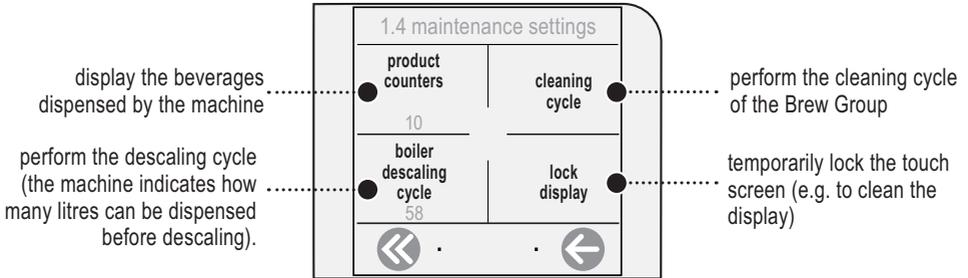


You can select various intervals for each day.

MAINTENANCE SETTINGS

To clean/maintain all the machine's internal circuits. Press "maintenance settings" on the main menu.

In this menu you can:

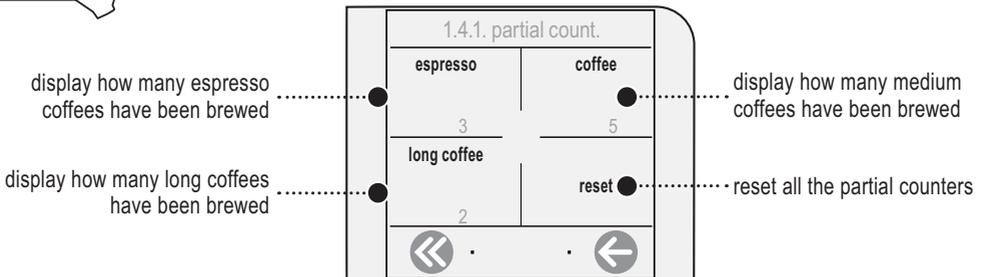


<PRODUCT COUNT.> MENU

This function shows how many products have been prepared for every single type of coffee since last reset. Press "product counter".



In this menu you can:



«CLEANING CYCLE» MENU

To clean the machine's internal circuits used for brewing coffee.

To wash the Brew Unit, simply clean with water as shown on page 37. This wash completes the maintenance process of the Brew Unit. We recommend carrying out this cycle on a monthly base or every 500 coffees using the tablets, which can be purchased separately at your local dealer.

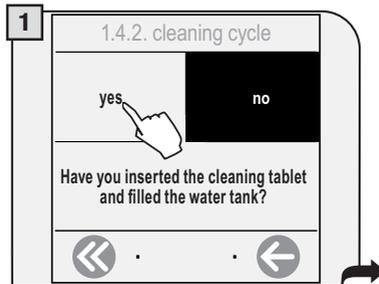
Note: before performing this function make sure that:

1. a large enough container is positioned under the spout;
2. the appropriate tablet for washing the Brew Group has been inserted into the compartment for pre-ground coffee.;
3. Fill the water tank.

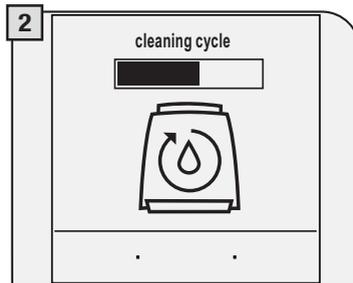


**THE CLEANING CYCLE CANNOT BE INTERRUPTED.
A PERSON MUST BE PRESENT DURING THE OPERATION.**

Press "cleaning cycle"



Make sure that the tablet has been inserted as shown. Press "yes".



Wait for the cleaning cycle to finish (approximately 4 minutes). The machine will return to the main menu.

«BOILER DESCALING CYCLE» MENU

To perform the automatic descaling cycle.

Descaling is necessary every 3-4 months or when the machine indicates it. The machine must be turned on and will automatically manage the distribution of the descaler.

A PERSON MUST BE PRESENT DURING THE OPERATION.

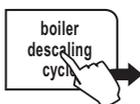
WARNING! NEVER USE VINEGAR AS A DESCALER.

For the descaling process use a non-toxic and/or non-harmful descaling solution for coffee machines, commonly available on the market. The used solution is to be disposed of according to the manufacturer's instructions and/or regulations in force in the country of use.

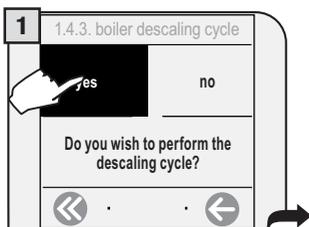
Note: before beginning the descaling cycle make sure that:

1. a large enough container is positioned under the water spout;
2. THE "AQUA PRIMA" WATER FILTER HAS BEEN REMOVED.

Press "boiler descaling cycle"



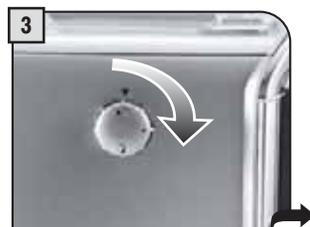
Descaling is carried out at a controlled temperature. If the machine is cold, you must wait until it has reached the right temperature; otherwise you must cool the boiler as follows:



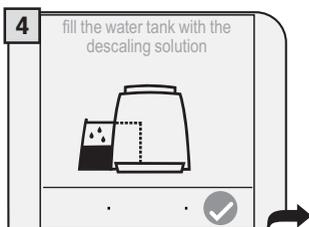
Press "yes" to start.



Place a large enough container beneath the hot water spout.



Turn the knob to the  reference.



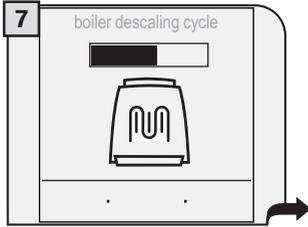
When the following message appears, the heater is at the right temperature



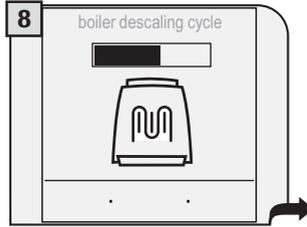
Pour the descaling solution into the tank and fill the tank with water. Insert the tank into the machine.



Press the  button to start.



The machine begins to dispense the descaling solution through the hot water spout. The dispensing occurs at predetermined intervals, in order to allow the solution to be more effective.



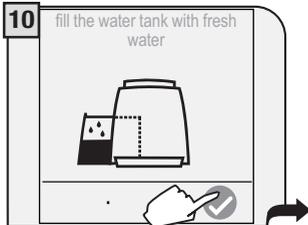
The intervals are displayed as shown above in order to check the status of the descaling process.



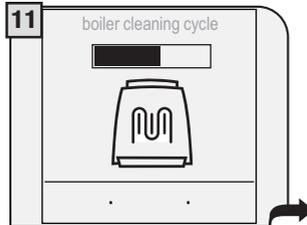
When the solution is finished the following message appears on the display:

Remove the water tank, rinse with fresh drinking water to eliminate traces of the descaling solution, then refill with fresh drinking water.

Insert the tank with fresh drinking water.



Rinse the machine's circuits by pressing the key.



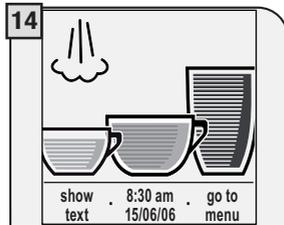
The machine performs the rinse cycle. During the rinse cycle, the machine may require the water tank to be filled.



Once the rinse cycle is finished the following screen appears. Remove the tank, install the "Aqua Prima" water filter again (if desired) and fill it with fresh drinking water.



Turn the knob until it is in the rest position (●).



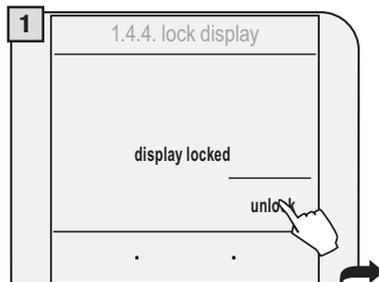
When descaling is complete, return to the main menu to dispense beverages.

«LOCK DISPLAY» MENU

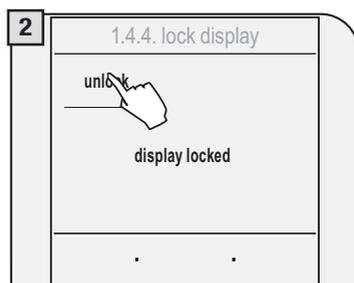
To clean the display. The touch screen display may be cleaned with a dampened cloth or with appropriate cleaners specifically for displays.

Solvents, alcohol, harsh detergents and/or sharp objects that may damage the display must not be used.

Press “lock display”

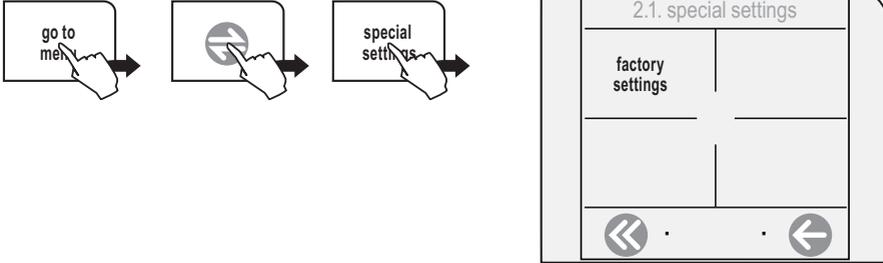


To reactivate the display, press “unlock” on the lower right-hand corner and then (within two seconds) “unlock” in the upper left-hand corner (this message appears only after having pressed the previous key).



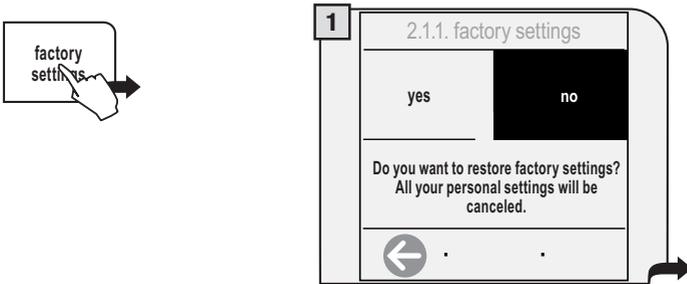
SPECIAL FUNCTIONS

This menu allows you to access special functions present on the machine. Press “special settings” on the main menu.



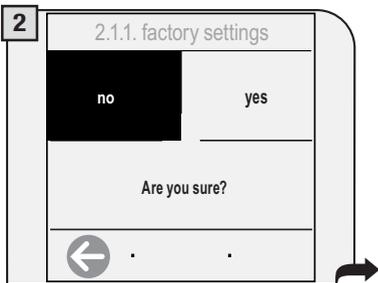
FACTORY SETTINGS

The function for restoring all the factory settings is contained in this menu. Press “factory settings”.

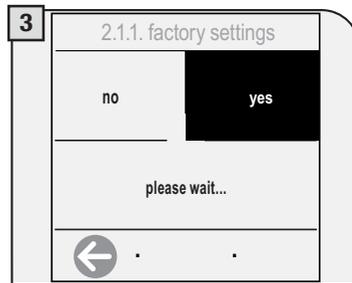


If “yes” is selected, a subsequent confirmation by inverted keys is requested.

ALL THE CUSTOM SETTINGS WILL BE LOST AND CANNOT BE RECOVERED. AFTER RESTORING FACTORY SETTINGS, YOU MUST, IF DESIRED, REPROGRAM ALL THE MACHINE FUNCTIONS.



By selecting “yes” the settings are restored.



All the parameters are restored.

MAINTENANCE DURING OPERATION

During normal operation, the “empty coffee grounds drawer” message may appear. This operation must be performed when the machine is on.



1 Remove the grounds drawer.



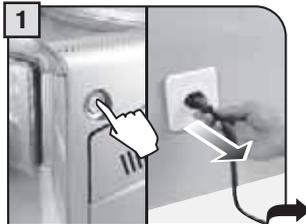
2 Empty and clean it.

If you remove grounds with the machine off or when not signaled on the display, the count of the grounds emptied into the drawer is not reset. For this reason the machine might display the “empty coffee grounds drawer” message even after preparing just a few coffees.

GENERAL MACHINE CLEANING

The cleaning described below must be performed once a week.
Note: if water remains in the tank for several days, do not use it.

WARNING! Never immerse the machine in water.



1 Switch off the machine and unplug it.



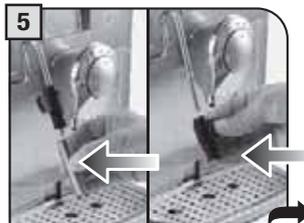
2 Clean the tank and the cover.



3 Remove the drip tray.



4 Remove the upper part of the drip tray and wash it all with running water.



5 Remove the end part of the steam spout; remove and wash the steam spout support. Then reinsert it.



6 Clean the pre-ground coffee compartment with a dry cloth. Clean the display.

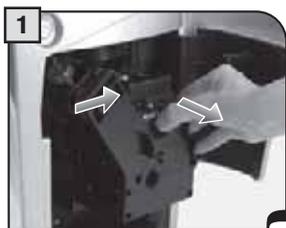
CLEANING THE BREW GROUP.

The Brew Group must be cleaned at least once a week. Before removing the group, remove the coffee grounds drawer as shown in fig.1 on page 36.

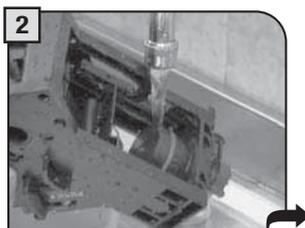
Wash the Brew Group with lukewarm water.

Lubricate the Brew Group after approximately 500 brewing cycles. The grease for the Brew Group's lubrication may be purchased in authorized service centres.

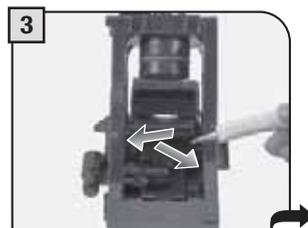
WARNING! Do not wash the Brew Group with detergents that can compromise its correct operation. Do not wash in the dishwasher.



Press the PUSH button to remove the Brew Group.



Wash the Brew Group and the filter and dry.



Lubricate the Brew Group guides using the supplied lubricant.



Apply the lubricant evenly on both side guides.



Make sure the Brew Group is in rest position; the two references must match.



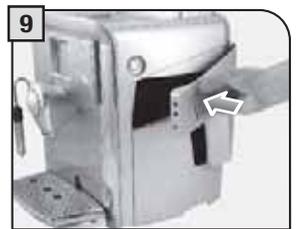
Make sure the components are in the correct position. The hook shown must be in the correct position; to check its position, firmly press the "PUSH" button.



The lever on the rear part of the group must be in contact with the group base.



Insert the washed and dried Brew Group. **DO NOT PRESS THE "PUSH" BUTTON.**



Insert the coffee grounds drawer. Close the service door.

GUIDE MESSAGE THAT APPEARS	HOW TO REMOVE THE MESSAGE
close coffee bean lid	Close the coffee bean hopper lid to be able to make a beverage.
add coffee beans	Fill the coffee bean hopper with coffee beans.
insert brew group	Insert the Brew Group in its place (page 37).
insert coffee grounds drawer	Insert the coffee grounds drawer.
empty coffee grounds drawer	<p>Remove the coffee grounds drawer and empty the grounds.</p> <p>Note: the coffee grounds drawer must be emptied only when the machine requires it and when the machine is turned on. If you empty the drawer with the machine turned off it will not record the emptying operation.</p>
door open	Close the service door to be able to operate the machine.
fill water tank	Remove the water tank and refill it with fresh drinking water.
empty drip tray	<p>Open the side door and empty the drip tray located under the Brew Group.</p> <p>Warning: if this operation is performed when the machine is on, it will record the coffee grounds drawer emptying and will reset the relative counter; therefore, it is necessary to empty the coffee grounds as well.</p>
change water filter	<p>The Aqua Prima water filter must be replaced in the following cases:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 60 litres of water have been dispensed; 2. 90 days have passed since its installation; 3. 20 days have passed and the machine has not been used. <p>Note: this message appears only when «inserted» has been selected in the water filter function (see page 21).</p>
carafe removed milk island removed	<p>The steam knob has been turned to the  position and either the Milk Island has not been installed or the carafe is not positioned correctly. Install the Milk Island or position the carafe correctly.</p> <p>Otherwise, turn the knob until it is in the rest position (●).</p>
descale	A descaling cycle must be performed on the machine's internal circuits.
energy saving	Press "start" to exit energy saving or stand-by mode.
Stand-by	

TECHNICAL DATA

Nominal voltage	See label on the appliance
Power rating	See label on the appliance
Power supply	See label on the appliance
Shell material	ABS - Thermoplastic
Size (w x h x d)	320 x 370 x 415 mm - 12.60" x 14.57" x 16.34"
Weight	9 Kg - 19.8 lbs
Cable length	1200 mm - 47.24"
Control panel	Front (TOUCH-SCREEN)
Water tank	1.7 liters - 57.5 oz / Removable
Coffee bean hopper capacity	250 grams - 8.9 oz / coffee beans
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Coffee grinder	With ceramic burrs
Quantity of ground coffee	7 - 10.5 grams / 0.25 - 0.37 oz.
Coffee grounds drawer	14
Safety devices	Boiler pressure safety valve – Double safety thermostat.

Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.

The machine conforms to the European Directive 89/336/EEC (Italian Legislative Decree 476 dated 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.

SOS IN CASE OF EMERGENCY

IMMEDIATELY UNPLUG THE CORD FROM THE OUTLET.



ONLY USE THE APPLIANCE

- Indoors.
- For preparing coffee, hot water and for frothing milk.
- For domestic use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

PRECAUTIONS FOR THE USE OF THE MACHINE



- Do not use the machine for purposes other than those indicated above, in order to avoid danger.
- Do not introduce any substances other than those indicated in the instruction manual.
- During the normal filling of any reservoirs, all nearby reservoirs must be closed.
- Fill the water tank only with fresh drinking water: Hot water and/or any other liquid may damage the machine.
- Do not use carbonated water.
- Do not put fingers or any material other than coffee beans in the coffee grinder.
- Before manipulating the coffee grinder, turn of the machine's main switch and unplug the cord.
- Do not put instant coffee or whole bean coffee in the ground coffee container.
- Only use your finger when operating the LCD screen.

CONNECTION TO ELECTRICAL POWER



The connection to the electrical network must be carried out in accordance with the safety regulations in force in the user's country.

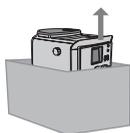
The machine must be connected to a socket which is:

- compatible with the type of plug installed on the machine;
- suitably sized to comply with the ratings shown on the machine identification plate.
- effectively grounded.

The power cord must not:

- come into contact with any type of liquid: danger of electric shocks and/or fire;
- be crushed and/or come in contact with sharp surfaces;
- be used to move the machine;
- be used if damaged;
- be handled with damp or wet hands;
- be wound in a coil when the machine is being operated.
- Be tampered with.

INSTALLATION



- Choose a solid, stationary flat surface (no more than 2° of inclination).
- Do not install the machine in areas where water could be sprayed.
- Optimal operational temperature: 10°C - 40°C / 50-104 degrees Fahrenheit
- maximum humidity: 90%.
- The machine should be installed in an adequately lit, ventilated, hygienic location and the electric socket should be within easy reach.
- Do not place on heated surfaces!
- Install it at least 10 cm / 4" from the walls and cooking surfaces.
- Do not use in places where the temperature may drop to a level equal to and/or lower than 0°C / 32 degrees Fahrenheit. If the machine has been exposed to such conditions notify the customer service center, who will have to carry out a safety check.
- Do not use the machine near inflammable and/or explosive substances.
- The machine must not be used in an explosive or volatile atmosphere or where there is a high

- concentration of dust or oily substances suspended in the air.
- Do not install the machine on top of other appliances.

DANGERS



- The appliance must not be used by children and persons who have not been informed of its operation.
- The appliance is dangerous to children. When left unattended, unplug from the electrical outlet.
- Keep the coffee machine packaging out of the reach of children.
- Never direct the jet of hot water and/or steam towards yourself or others. Danger of scalding.
- Do not insert objects through the appliance's openings. (Danger! Electrical Current!).
- Do not pull out the plug by yanking on the power cord or touching it with wet hands.
- Warning. Danger of burning when in contact with hot water, steam and the hot water spout.

FAILURES



- Do not use the appliance if a failure has been verified or suspected, for example after being dropped.
- Any repairs must be performed by an authorized customer service center.
- Do not use the appliance with a defective power cord. The manufacturer or its customer service center will have to replace the power cable if damaged. (Caution! Electrical Current!).
- Turn off the appliance before opening the service door. Danger of burns!

CLEANING / DESCALING



- For cleaning the milk and coffee circuits use only recommended detergents provided with the machine. These detergents must not be used for other purposes.
- Before cleaning the machine, the main switch must be turned to OFF (0), unplugged from the socket and cooled down.
- Keep the appliance from coming into contact with splashes of water or immersing in water.
- Do not dry the machine's parts in conventional or microwave ovens.
- The machine and its components must be cleaned and washed after the machine has not been used for a certain period.



REPLACEMENT PARTS

For safety reasons, use only original replacement parts and original accessories.

WASTE DISPOSAL



- The packing materials can be recycled.
- Appliance: unplug the appliance and cut the power cord.
- Deliver the appliance and power cord to a service center or public waste disposal facility

This product complies with eu directive 2002/96/ec.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

FIRE SAFETY



In case of fire, use Carbon Dioxide extinguishers (CO₂).
Do not use water or dry-powder extinguishers.

EC DECLARATION OF CONFORMITY
EC 73/23, EC 89/336
EC92/31, EC93/68

Gaggia s.p.a.

Strada prov. per Abbiategrasso, snc
20087 Robecco sul Naviglio - Milano . Italy

declare under our responsibility that the product:

AUTOMATIC COFFEE MAKER

SUP 034AR

to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents :

- Safety of household and electrical appliances - General requirements
EN 60335-1(2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12(2006)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2-15
Particular requirements for appliances for heating liquids
EN 60335-2-15(2002) + A1(2005)
- Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - methods
for evaluation and measurement EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Household and similar electrical appliances - safety - Part 2-14
Particular requirements for kitchen machines EN 60335-2-14 (2006).
- Electromagnetic compatibility (EMC) - Requirements for household appliances , electric
tools and similar apparatus - Part 1
Emission EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002).
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part. 3[^] Limits - Section 2 : Limits for harmonic current emissions (equipment input
current ≤ 16A for phase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Electromagnetic compatibility (EMC)
Part 3[^] : Limits - Section 3 : Limitation of voltage changes , voltage fluctuations and flicker
in public low - voltage supply systems , for equipment with rated current ≤ 16 A for phase
and not subject to conditional connection EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001)
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances , electric tools
and similar apparatus - Part 2.
Immunity - Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

Following the provision of the directives: EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68

IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

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 centre de service 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 des données techniques.
- 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 jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des instruments durs.
- 5 Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Quand même il vous sera nécessaire de faire le détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.
- 6 Ne pas utiliser du café au caramel ou mélangé avec toute autre recette.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

- A** Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.
- B** On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.
- C** Si on utilise une rallonge, vérifier:
- 1 que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil
 - 2 qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil
 - 3 que le câble ne pende pas de la table afin d'éviter de trébucher.

2 TABLE DES MATIÈRES

GÉNÉRALITÉS	3
APPAREIL	4
ACCESSOIRES	4
MISE EN PLACE	5
MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	5
SÉLECTIONNER LA LANGUE	6
FILTRE « AQUA PRIMA »	7
AFFICHEUR	8
(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU	8
RÉGLAGES	9
DENSITÉ DU CAFÉ	9
RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT	9
RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ	9
DISTRIBUTION DE LA BOISSON	10
CAFE EXPRESSO / CAFE / CAFE ALLONGE	10
DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU	11
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	12
DISTRIBUTION DE VAPEUR	13
CAPPUCCINO	14
MILK ISLAND (EN OPTION)	15
PROGRAMMATION BOISSON	16
MENU PROGRAMMATION DES BOISSONS	16
PROGRAMMATION CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ	17
REGLAGE DE LA MACHINE	18
<LANGUE & AFFICHEUR> MENU «LANGUE»	19
<LANGUE & AFFICHEUR> MENU «CONTRASTE»	19
<TONS ET ALERTES SONORES> MENU «MACHINE PRÊTE»	20
<TONS ET ALERTES SONORES> MENU «TON TOUCHES»	20
MENU « PLAQUE CHAUFFE-TASSES »	20
<RÉGLAGES EAU> MENU «RINÇAGE»	21
<RÉGLAGES EAU> MENU «FILTRE À EAU»	21
<RÉGLAGES EAU> MENU «DURETÉ EAU»	22
RÉGLAGES BOISSONS	23
RÉGLAGE «PRÉ-INFUSION»	23
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU CAFÉ	24
RÉGLAGE «OPTI-DOSE» POUR LA DISTRIBUTION DU CAFÉ	24
RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ D'EAU POUR LA DISTRIBUTION DU CAFÉ	24
RÉGLAGES HORLOGE	25
RÉGLAGES DE L'HEURE	25
RÉGLAGES DE LA DATE	26
RÉGLAGE STAND-BY	27
MACHINE ON/OFF	28
RÉGLAGES D'ENTRETIEN	30
MENU «COMPTEURS DE PRODUITS»	30
MENU «CYCLE DE LAVAGE»	31
MENU «CYCLE DÉTARTR. CHAUDIÈRE»	32
MENU «BLOCAGE AFFICHEUR»	34
FONCTIONS SPÉCIALES	35
RÉGLAGES D'USINE	35
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	36
ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT	36
NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE	36
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION	37
MESSAGES D'ERREUR	38
DONNÉES TECHNIQUES	39
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	40

GÉNÉRALITÉS

Cette machine à café est prévue pour la préparation de café expresso avec du café en grains et dotée d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur.

Doté d'un design élégant, cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Attention : la société décline toute responsabilité en cas :

- d'emploi inapproprié et non conforme à l'usage prévu ;
- de réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;
- d'altération du câble d'alimentation ;
- d'altération de tout composant de la machine ;
- d'emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine ;
- de défaut de démarrage de la machine ou de fonctionnement à des températures en dessous de 0°C.

DANS TOUS CES CAS, LA GARANTIE N'EST PAS VALABLE.



LE TRIANGLE D'AVERTISSEMENT INDIQUE TOUTES LES CONSIGNES IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR. SE CONFORMER SCRUPULEUSEMENT À CES INDICATIONS POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURES GRAVES !

UTILISER CES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Les joindre à la machine à café au cas où une autre personne devrait l'utiliser. Pour d'autres informations ou en cas de problèmes s'adresser aux centres d'assistance autorisés.

CONSERVER TOUJOURS CES CONSIGNES.

4 APPAREIL



ACCESSOIRES



Filtre « Aqua Prima »



Doseur pour le café moulu



Test de dureté de l'eau



Clé pour régler la mouture



Graisse pour le groupe de distribution



Câble d'alimentation

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

S'assurer que l'interrupteur général n'est pas activé.



Retirer le couvercle du réservoir à café.
Remplir le réservoir avec du café en grains.



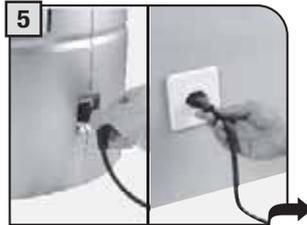
Fermer le couvercle en appuyant à fond.



Retirer le réservoir à eau.
Nous conseillons d'installer le filtre « Aqua Prima » (voir page 7).



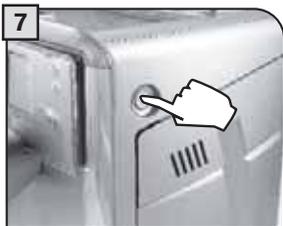
Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et potable, en veillant à ne jamais dépasser le niveau maximal marqué sur le réservoir. Replacer ensuite le réservoir.



Brancher la fiche sur la prise située au dos de la machine.
Brancher l'autre extrémité du câble sur une prise de courant appropriée (voir la plaque signalétique).



Placer un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude.



Appuyer sur l'interrupteur général et le mettre sur la position « Allumé ».

Une fois le réchauffement terminé, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes. Une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine automatiquement.

Pour activer/désactiver la fonction de rinçage, voir page 21.
Ensuite l'écran de distribution des produits s'affiche, voir page 8.

RÉGLER LE DEGRÉ DE DURETÉ DE L'EAU, VOIR « MENU DURETÉ DE L'EAU » PAGE 22.

SÉLECTIONNER LA LANGUE

Cette fonction permet de régler les paramètres de la machine pour adapter le café aux habitudes du pays d'utilisation. C'est pourquoi certaines langues sont différenciées aussi en fonction du lieu.



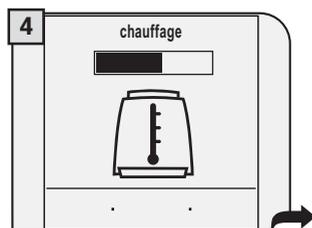
Appuyer sur le bouton  pour afficher la langue souhaitée, si nécessaire.



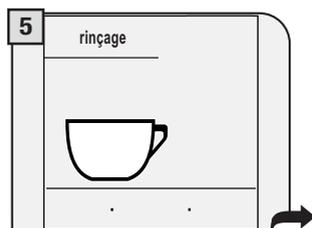
Choisir la langue.



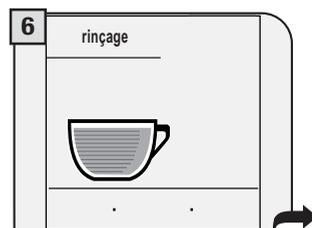
Appuyer sur le bouton .



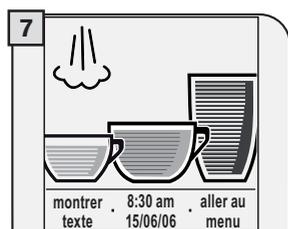
Attendre que la machine termine la phase de chauffage.



Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes.



Une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine automatiquement. Pour activer/désactiver la fonction, voir page 21.



Ensuite l'écran de distribution des produits s'affiche.

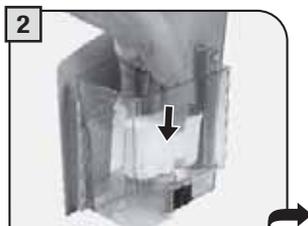
Régler l'heure et la date de la machine comme indiqué à la page 25.

FILTRE « AQUA PRIMA »

Pour améliorer la qualité de l'eau utilisée, tout en garantissant la longévité de l'appareil, il est conseillé d'installer le filtre « Aqua Prima ». Après l'installation, procéder avec le programme d'activation du filtre (voir programmation) de manière à ce que la machine puisse prévenir l'utilisateur pour le remplacement du filtre.



Déballer le filtre « Aqua Prima » ; régler la date sur le mois en cours.



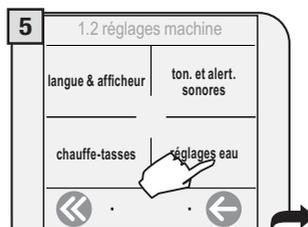
Insérer le filtre dans son logement à l'intérieur du réservoir vide (voir figure) ; Appuyer jusqu'au point d'arrêt.



Remplir le réservoir avec de l'eau froide potable. Laisser le filtre dans le réservoir plein pendant 30 minutes pour que l'activation soit correcte



Placer un récipient sous la buse de distribution de l'eau chaude/vapeur



Accéder à la programmation (voir page 18 et 19). Appuyer sur « réglages eau ».



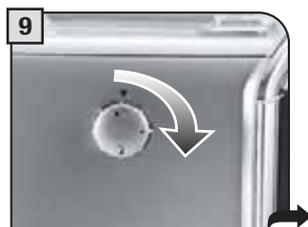
Appuyer sur « filtre à eau ».



Appuyer sur « remplir à nouv. le filtre à eau ».



Appuyer sur la touche  pour confirmer l'introduction du nouveau filtre.



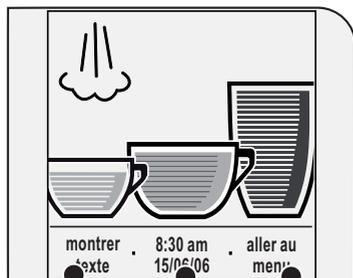
Tourner le bouton jusqu'au point de repère . La distribution de l'eau chaude commence.

Quand la machine a terminé, l'inscription "fermer bouton vapeur" apparaît; ramener le bouton sur la position de repos (●). Au besoin, remplir le réservoir à eau.

De cette façon la machine est prête à l'usage et le contrôle du filtre à eau est activé (voir page 21).

Il est possible de modifier l'écran de l'afficheur et de choisir entre le « format icône » et le « format texte ».

FORMAT ICÔNE



Passer au menu
« format texte »

Accéder au menu
du réglage de l'horloge

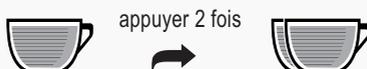
Accéder au menu
de programmation

FORMAT TEXTE



Passer au menu
« format icône »

- Pour obtenir le café souhaité, appuyer sur le symbole correspondant sur l'afficheur. La machine effectue automatiquement toutes les opérations nécessaires.
- Pour obtenir 2 tasses, appuyer 2 fois de suite.



(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU

L'intensité de la couleur de l'icône indique la quantité de café à moulin pour la préparation du produit. Plus la quantité de café à moulin est importante, plus le café distribué sera fort.



Lorsque la machine est programmée pour utiliser le café prémoulu ou bien lorsqu'on personnalise une boisson, l'icône est affichée de façon différente et/ou marquée par un astérisque (reportez-vous aux sections relatives à la programmation des boissons).



Avec la machine à café Gaggia, vous pouvez utiliser tous les types de café en grains disponibles dans le commerce (pas au caramel).

Toutefois, le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine et son mélange.

Il se peut donc qu'avec certains mélanges, après avoir sélectionné le café, ceci ne soit pas distribué et que la machine retourne à l'état d'origine.

Dans ces cas, il est conseillé de réduire la quantité de café à moulin (par ex. de « fort » à « moyen »), en appuyant sur cette fonction.

DENSITÉ DU CAFÉ

E-Plus System a été spécialement conçu pour donner à votre café la densité et l'intensité souhaitées. Il suffit de tourner le bouton pour modifier le caractère qui correspond le mieux à vos goûts.

E-PLUS SYSTEM - ESPRESSO PLUS SYSTEM

Pour régler la densité du café distribué. Le réglage peut également être effectué pendant la distribution du café. Ce réglage a un effet immédiat sur la distribution sélectionnée.



RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

Régler le bac d'égouttement avant de distribuer les boissons afin de pouvoir utiliser n'importe quel type de tasse.

Appuyer doucement sur la touche supérieure pour soulever le bac ou bien sur la touche inférieure pour le baisser. Une fois la hauteur souhaitée atteinte, relâcher la touche.

Remarque : vider et laver le bac d'égouttement quotidiennement.



RÉGLAGE DU MOULIN À CAFÉ

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

Le réglage doit être effectué en appuyant sur le pivot situé à l'intérieur du réservoir à café ; appuyer sur le pivot et le tourner uniquement avec la clé fournie. N'appuyer et tourner le pivot que d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés pour vérifier le degré de mouture.

Les repères à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé.



LA DISTRIBUTION DE CAFÉ PEUT ÊTRE INTERROMPUE À TOUT MOMENT EN APPUYANT DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE « STOP CAFÉ ».



LA VAPEUR PEUT ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE : RISQUE DE BRULURES. ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES MAINS.

Pour la préparation de 2 tasses, la machine distribue la moitié de la quantité réglée et interrompt brièvement la distribution pour mouler la seconde dose de café. La distribution de café est ensuite reprise et terminée.

CAFE EXPRESSO / CAFE / CAFE ALLONGE

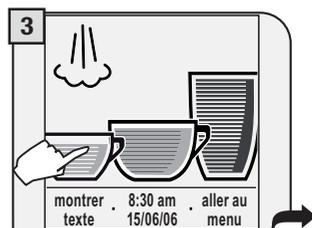
Cette procédure montre comment préparer un expresso. Pour distribuer un autre type de café, le sélectionner en appuyant sur l'icône associée. Utiliser des tasses appropriées pour éviter que le café ne déborde.



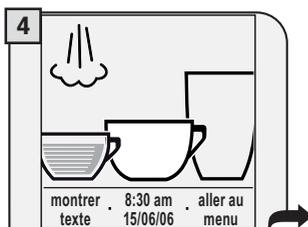
1 Mettre 1 ou 2 tasses pour préparer un expresso



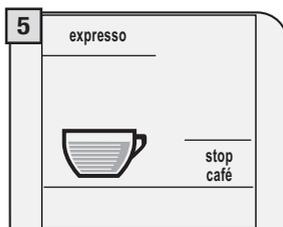
2 Mettre 1 ou 2 tasses pour préparer un café ou un café allongé.



3 Choisir le produit souhaité et appuyer sur l'icône correspondante de l'écran ; appuyer une fois pour obtenir 1 tasse, deux fois pour 2 tasses.



4 La machine commence à mouler la quantité de café programmée.



5 La distribution de la boisson sélectionnée commence alors.

La machine termine automatiquement la distribution du café selon les quantités réglées en usine. Il est possible de personnaliser les quantités, voir page 16.

DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU

La machine permet d'utiliser du café prémoulu ou décaféiné.

Verser le café prémoulu dans le compartiment 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. (voir chapitre « Programmation boisson » page 16)



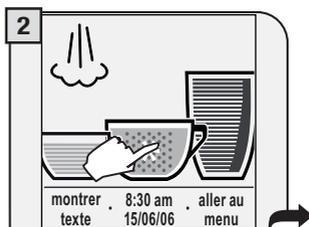
ATTENTION : NE VERSER DU CAFÉ PRÉMOULU DANS LE COMPARTIMENT QUE LORSQU'ON VEUT DISTRIBUER DES BOISSONS QUI SE PRÉPARENT AVEC CE TYPE DE CAFÉ.

VERSER UNE SEULE MESURE DE CAFÉ MOULU À LA FOIS. IL EST IMPOSSIBLE DE DISTRIBUER DEUX CAFÉS EN MÊME TEMPS.

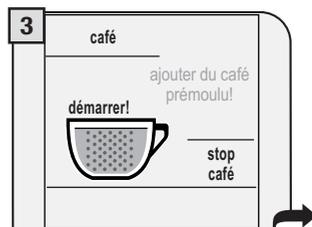
L'exemple reporté ci-dessous montre la préparation d'un expresso avec du café prémoulu. Le choix personnel d'utiliser du café prémoulu est indiqué sur l'afficheur par l'astérisque situé sur la boisson présélectionnée.



Placer 1 tasse pour distribuer un café.



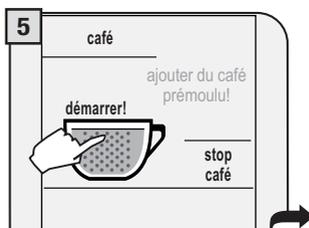
En appuyant sur la touche correspondante, l'afficheur indique :



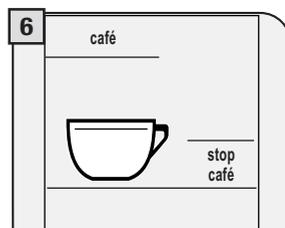
La page écran rappelle à l'utilisateur de verser le café moulu dans le compartiment prévu à cet effet.



Verser le café moulu dans le compartiment prévu à cet effet à l'aide de la mesure fournie.



Appuyer sur la touche « démarrer » pour commencer la distribution.



La distribution de la boisson sélectionnée commence alors.

Remarque:

- Si la distribution ne démarre pas dans les 30 secondes qui suivent l'affichage de la page écran (3), la machine retourne au menu principal et décharge l'éventuel café introduit dans le tiroir à marc ;
- Si le café prémoulu n'est pas versé dans son compartiment, la machine ne distribuera que de l'eau ;
- Si la dose est excessive ou que 2 ou plusieurs mesures de café sont ajoutées dans le compartiment, la machine ne distribue pas de boisson et le café versé sera déchargé dans le tiroir à marc.

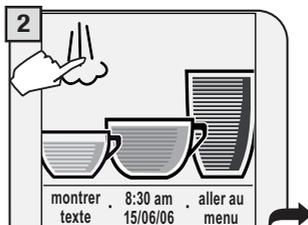
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE



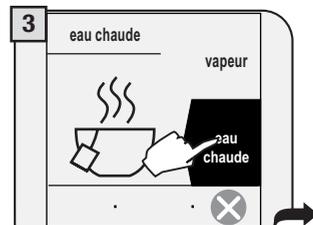
AU DEBUT DE LA DISTRIBUTION, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRULURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ECLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPERATURES ELEVEES : EVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER EXCLUSIVEMENT LA POIGNEE PREVUE A CET EFFET.



1 Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude.



2 Appuyer sur l'icône.



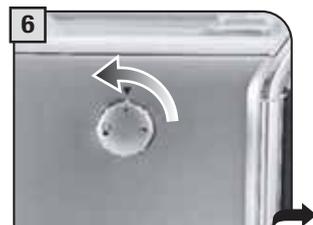
3 Sélectionner la distribution d'eau chaude



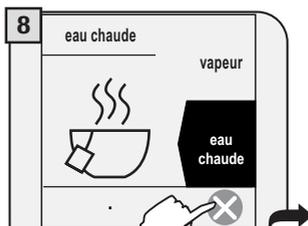
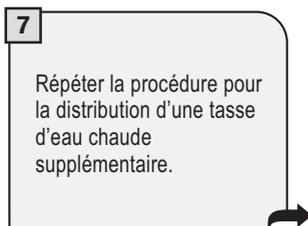
4 Tourner le bouton jusqu'au point de repère .



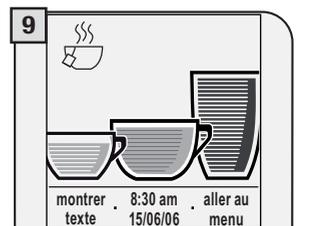
5 Attendre que la quantité d'eau souhaitée ait été distribuée.



6 Quand la machine a distribué la quantité désirée, tourner le bouton pour le mettre dans la position de repos (●).



8 Appuyer sur le bouton  pour revenir au menu principal.



Remarque : si l'icône de l'eau chaude  est déjà indiquée sur l'afficheur, on peut distribuer de l'eau chaude en tournant simplement le bouton comme indiqué au point 4.

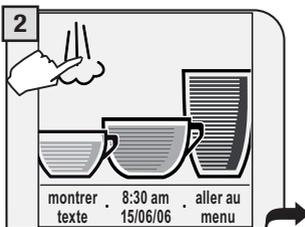
DISTRIBUTION DE VAPEUR



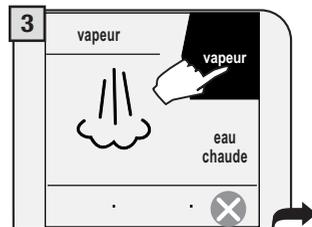
AU DEBUT DE LA DISTRIBUTION, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRULURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ECLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPERATURES ELEVEES : EVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER EXCLUSIVEMENT LA POIGNEE PREVUE A CET EFFET.



Placer un conteneur avec la boisson à réchauffer sous la buse à vapeur.



Appuyer sur l'icône.



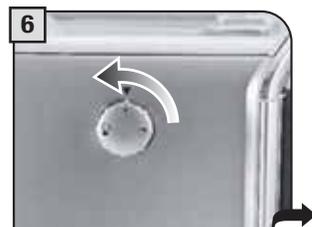
Sélectionner la distribution de vapeur.



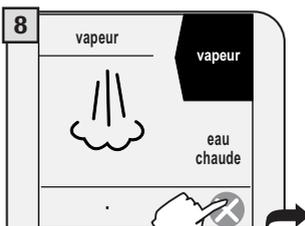
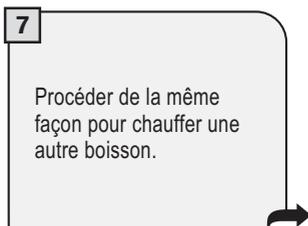
Tourner le bouton jusqu'au point de repère .



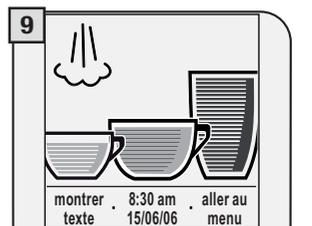
Chauffer la boisson en agitant le récipient durant cette opération.



Quand le lait est chaud, tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).



Appuyer sur le bouton  pour revenir au menu principal.



Nettoyer ensuite la buse de vapeur comme indiqué à la page 36.

Remarque : si l'icône de la vapeur  est déjà indiquée sur l'afficheur, vous pouvez distribuer de la vapeur en tournant simplement le bouton comme indiqué au point 4.

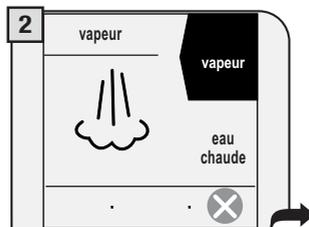
CAPPUCCINO



AU DEBUT DE LA DISTRIBUTION, FAIRE ATTENTION AU RISQUE DE BRULURES CAR IL PEUT Y AVOIR DES ECLABOUSSURES D'EAU CHAUDE. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE/ VAPEUR PEUT ATTEINDRE DES TEMPERATURES ELEVEES : EVITER DE LA TOUCHER DIRECTEMENT AVEC LES MAINS, UTILISER EXCLUSIVEMENT LA POIGNEE PREVUE A CET EFFET.



1 Remplir la tasse avec 1/3 de lait froid.



2 Sélectionner la distribution de vapeur (voir points 2 et 3 page 13).



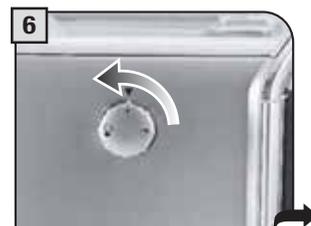
3 Placer la tasse sous la buse de vapeur.



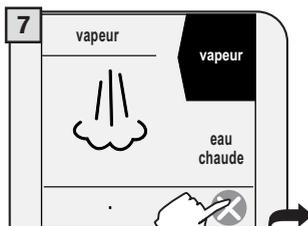
4 Tourner le bouton jusqu'au point de repère .



5 Émulsionner le lait en agitant la tasse durant cette opération.



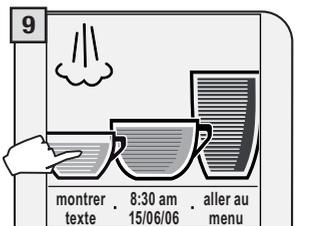
6 Quand le lait est chaud, tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).



7 Appuyer sur le bouton  pour revenir au menu principal.



8 Mettre la tasse sous le groupe de distribution.



9 Appuyer une fois sur la touche pour distribuer le café.

Nettoyer ensuite la buse de vapeur comme indiqué à la page 36.

Pour préparer 2 cappuccinos :

- émulsionner deux tasses de lait en suivant les points de 1 à 6 ;
- préparer deux cafés en suivant les points 7 à 9 (appuyer dans ce cas deux fois sur l'icône du café souhaité).

Cet accessoire, que l'on peut acheter à part, permet de préparer très facilement et en toute commodité d'excellents cappuccinos.



Attention : avant d'utiliser le Milk Island consulter le manuel correspondant contenant toutes les précautions pour une utilisation correcte.



Remarque importante : la quantité de lait dans la carafe ne doit pas être inférieure au niveau minimal « MIN » et ne doit jamais dépasser le niveau maximal « MAX ». Après avoir utilisé le Milk Island, nettoyer soigneusement tous ses composants.



Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et froid (0-8°C) pour préparer le cappuccino, afin d'obtenir le meilleur résultat.



Remplir la carafe avec la quantité de lait souhaitée.



Poser la carafe sur la base du Milk Island. Vérifier que la DEL qui se trouve sur la base soit verte.



Tourner le bouton jusqu'à ce qu'il se place sur la position .



Attendre que le lait soit émulsionné.

La machine s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes de distribution continue de vapeur. Pour distribuer encore de la vapeur, mettre le bouton sur la position  et à nouveau sur la position .



Une fois l'émulsion souhaitée atteinte, tourner le bouton jusqu'à la position de repos .



Prélever la carafe en la prenant par la poignée.



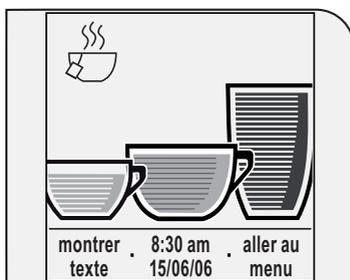
Verser le lait dans la tasse après avoir fait quelques mouvements circulaires.



Mettre la tasse avec le lait émulsionné sous le distributeur. Distribuer le café dans la tasse.

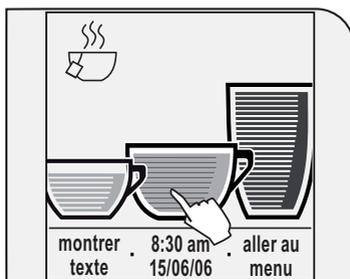
MENU PROGRAMMATION DES BOISSONS

L'utilisateur peut programmer chaque boisson en fonction de ses propres goûts. La personnalisation est indiquée sur l'afficheur par l'ajout d'un astérisque.



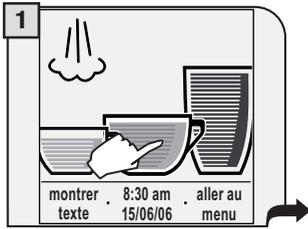
Quand une boisson a été programmée, seul ce type de boisson peut être distribuée. Pour modifier la quantité de café, vous devez procéder à une nouvelle programmation ou à la remise à zéro de celle qui est en cours.

Programmation de la boisson souhaitée :



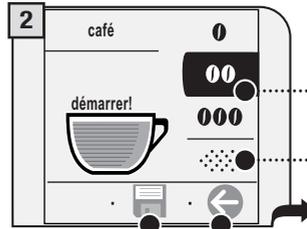
Garder la touche de la boisson
souhaitée appuyée pendant deux
secondes

PROGRAMMATION CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ



Entrer dans le menu du café à personnaliser (maintenir l'icône correspondante pendant deux secondes).

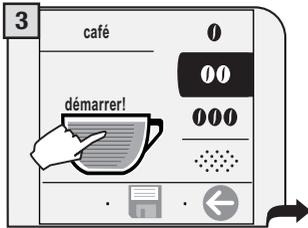
Au cours de cette phase, on peut :



sauvegarder vos réglages

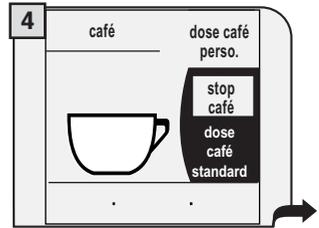
revenir à la fenêtre précédente

sélectionner la quantité de café à mouder (opti-dose)
choisir l'utilisation du café prémoulu

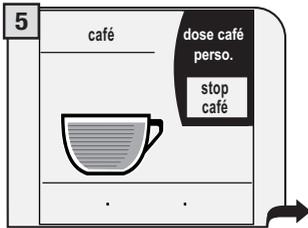


En appuyant sur la touche démarrer !, la machine se prépare à distribuer le café.

En appuyant sur la touche démarrer ! vous devez obligatoirement terminer le cycle de distribution,

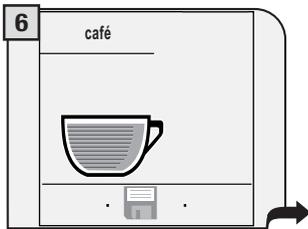


La machine procède automatiquement à la distribution du café, conformément aux réglages standard.



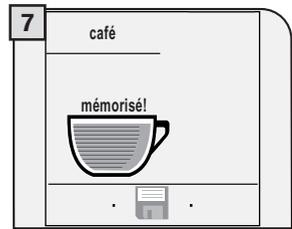
Pour distribuer une quantité de café différente de celle prérogée par le fabricant, appuyer sur « dose café perso. » avant la fin de la distribution en action. Lorsque vous atteignez la quantité souhaitée, appuyer sur « stop café ».

La distribution ne peut être interrompue qu'en appuyant sur « stop café ». Si la touche n'est pas appuyée, le café risque de déborder de la tasse.



Une fois la distribution terminée, sauvegarder les réglages dans les cinq secondes qui suivent.

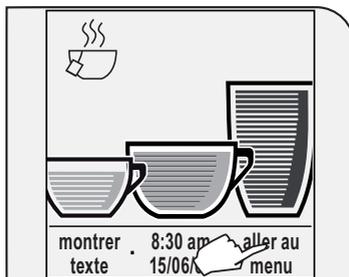
Si la touche  n'est pas appuyée, la machine revient au menu principal et les réglages personnels ne seront pas mémorisés.



L'afficheur vous confirme l'enregistrement de votre programmation. La machine revient automatiquement au menu principal.

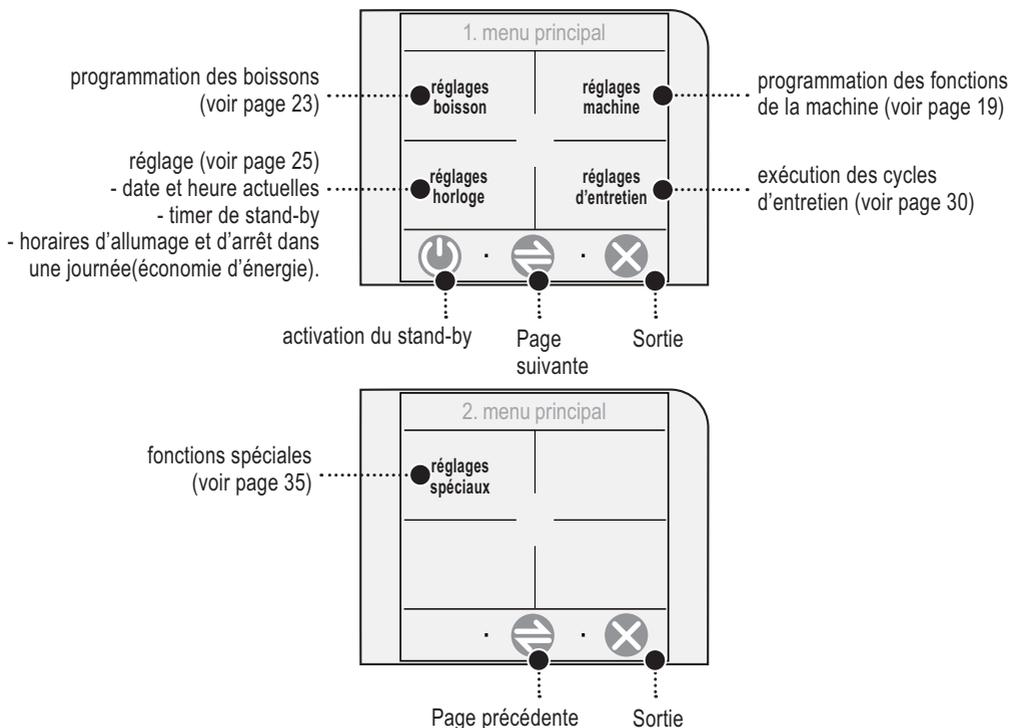
REGLAGE DE LA MACHINE

Certaines fonctions de la machine peuvent être programmées afin de les adapter aux exigences personnelles.



Appuyer sur le bouton « aller au menu ».

L'écran affiche le menu de programmation :

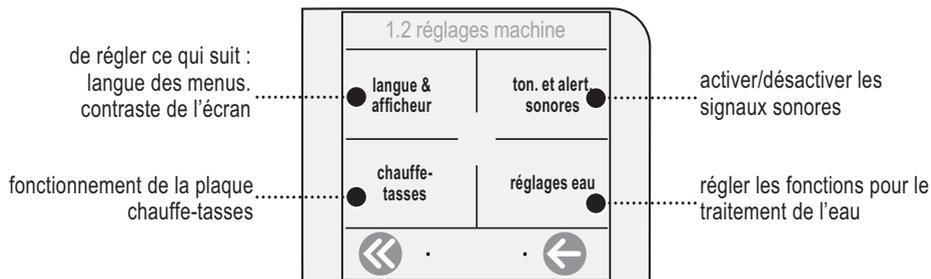


Après avoir réglé chacun de ces menus, appuyer sur :

-  , pour revenir à l'écran précédent SANS sauvegarder les nouveaux réglages ;
-  , pour sauvegarder ;
-  , pour revenir au menu principal SANS sauvegarder les nouveaux réglages.

RÉGLAGES DE LA MACHINE

Lorsque le menu réglages de la machine est sélectionné, l'écran suivant apparaît: Il est possible :



<LANGUE & AFFICHEUR> MENU «LANGUE»

Ce menu permet de changer la langue d'affichage des messages sur l'écran. Appuyer sur la touche « langue & afficheur » et sur la touche « langue ».

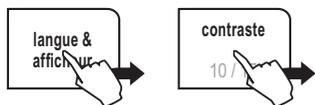


Cette fonction est décrite dans les premières pages du manuel. Le réglage est fondamentalement important pour une bonne définition des paramètres de la machine en fonction du pays d'utilisation.

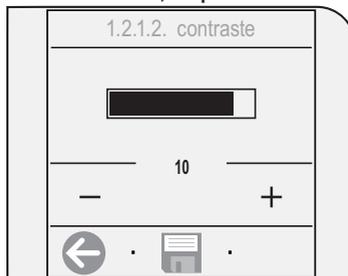
Pour afficher les autres langues disponibles.

<LANGUE & AFFICHEUR> MENU «CONTRASTE»

Ce menu permet de régler le bon contraste de l'écran. Appuyer sur la touche « langue & afficheur » et la touche « contraste ».



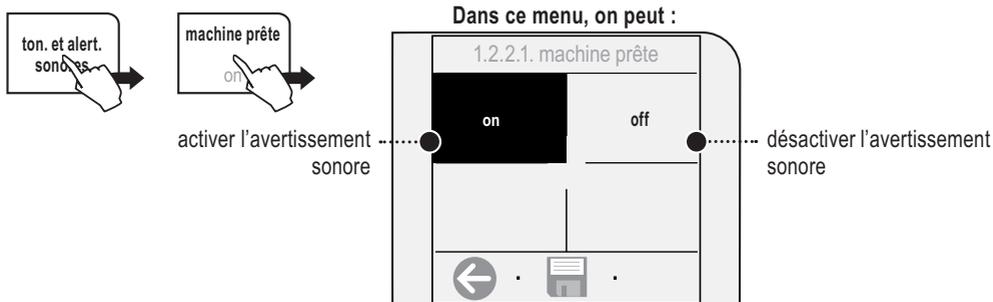
Dans ce menu, on peut :



Régler le contraste en appuyant sur + ou -

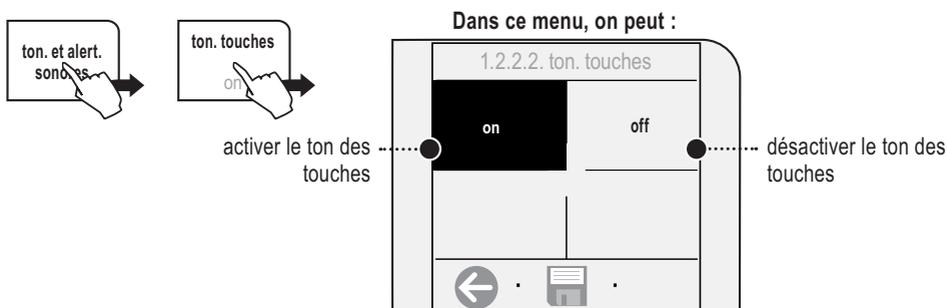
<TONS ET ALERTES SONORES> MENU «MACHINE PRÊTE»

Cette fonction permet d'activer/désactiver l'émission d'un avertissement sonore chaque fois que la machine est prête. Appuyer sur la touche « ton. et alert. sonores » ainsi que la touche « machine prête ».



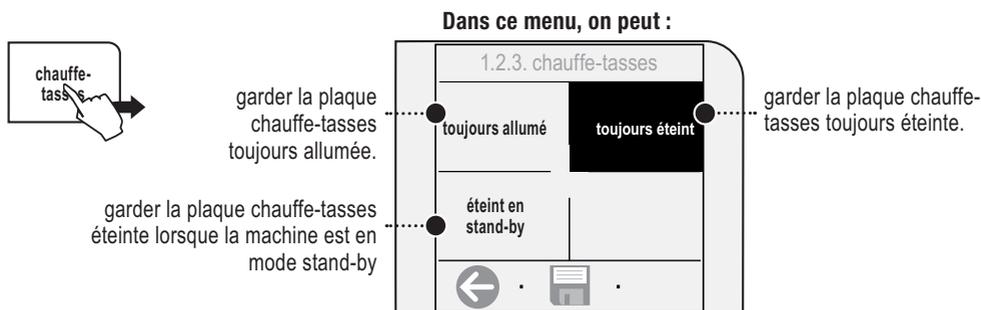
<TONS ET ALERTES SONORES> MENU «TON TOUCHES»

Cette fonction permet d'activer/désactiver l'émission d'un avertissement sonore chaque fois qu'une touche est appuyée. Appuyer sur la touche « ton. et alert. sonores » et la touche « ton. touches ».



MENU « PLAQUE CHAUFFE-TASSES »

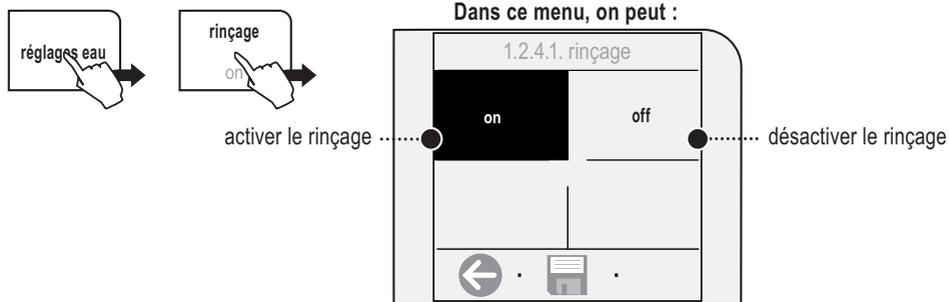
Ce menu permet de régler le fonctionnement de la plaque chauffe-tasses située dans la partie supérieure de la machine. Appuyer sur la touche « plaque chauffe-tasses »



<RÉGLAGES EAU> MENU «RINÇAGE»

Ce menu permet le nettoyage des conduites internes afin de garantir que la distribution des boissons soit effectuée uniquement avec de l'eau fraîche. Cette fonction est activée par défaut par le fabricant. Remarque : ce rinçage doit être fait après la phase de chauffage à chaque mise en marche de la machine.

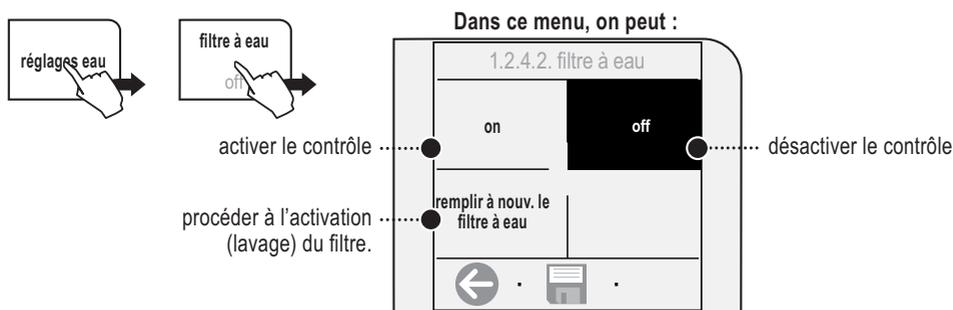
Appuyer sur la touche « réglages eau » et la touche « rinçage ».



<RÉGLAGES EAU> MENU «FILTRE À EAU»

Ce menu permet d'activer/désactiver l'avertissement de remplacement du filtre « Aqua Prima ». En activant cette fonction, la machine avertit l'utilisateur quand le filtre « Aqua Prima » doit être remplacé.

Appuyer sur la touche « réglages eau » et sur « filtre à eau ».



Remarque importante.

Cette fonction règle automatiquement les paramètres qui permettent à l'utilisateur de bien entretenir sa machine.

Sélectionner :

On : Seulement quand le « filtre à eau » a été installé dans le réservoir à eau, comme indiqué à la page 7 .

Cette option est activée automatiquement après avoir exécuté la commande « remplir à nouv. le filtre à eau ».

off : Quand le « filtre à eau » n'est pas présent dans le réservoir. .

remplir à nouv. le filtre à eau : quand on installe un nouveau « filtre à eau » dans le réservoir à eau.

<RÉGLAGES EAU> MENU «DURETÉ EAU»

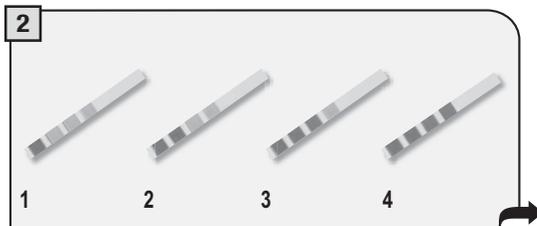
La fonction « Dureté eau » permet d'adapter la machine au degré de dureté de l'eau utilisée, afin qu'elle puisse demander de faire un cycle de détartrage au moment voulu.

La dureté est exprimée avec une échelle de 1 à 4. La machine est pré-réglée sur 3.

Appuyer sur la touche « réglages eau » et sur « dureté eau ».

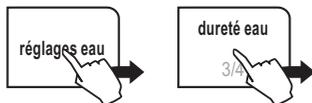


1 Plonger dans l'eau la bande de test fournie avec le kit pendant une seconde, afin de vérifier la dureté de l'eau.

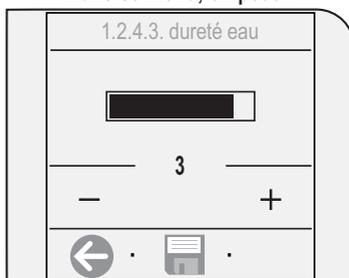


2 Déterminer la valeur.

La bande ne peut être utilisée que pour une seule mesure.



Dans ce menu, on peut :



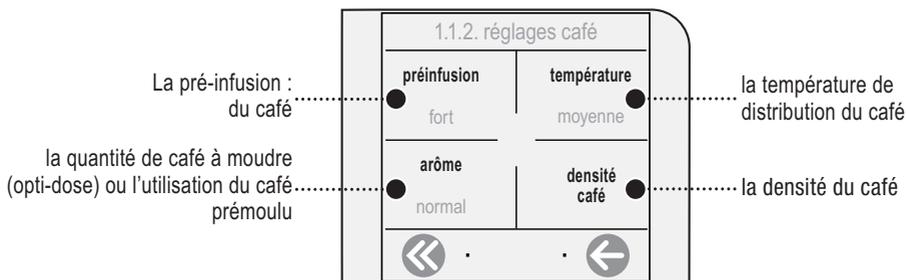
Régler la dureté de l'eau, sur la valeur lue dans le test, dans la machine en appuyant sur + ou -

RÉGLAGES BOISSONS

Cette fonction permet de régler les paramètres généraux de distribution des différents types de café. Appuyer sur la touche « réglages boissons » dans le menu principal.



En sélectionnant chaque boisson, vous pouvez régler :

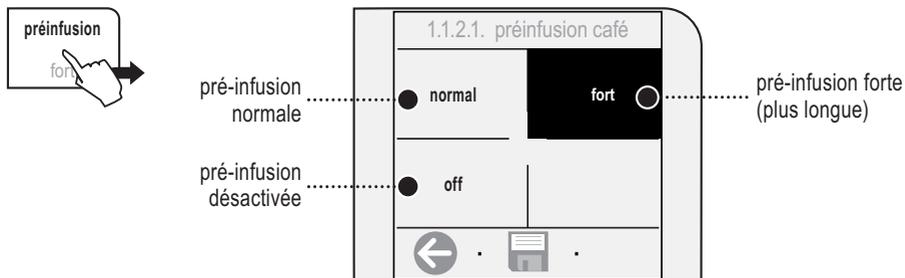


L'état actuel de la programmation est indiqué à la hauteur de chaque paramètre.

RÉGLAGE «PRÉ-INFUSION»

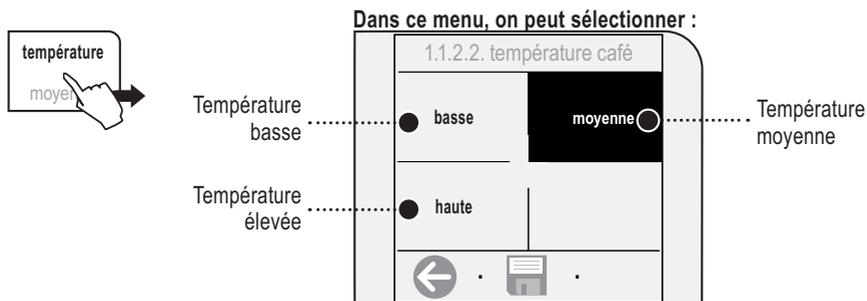
Cette fonction permet de régler la pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme, lui conférant ainsi un goût incomparable. Appuyer sur la touche « pré-infusion ».

Dans ce menu, on peut sélectionner :



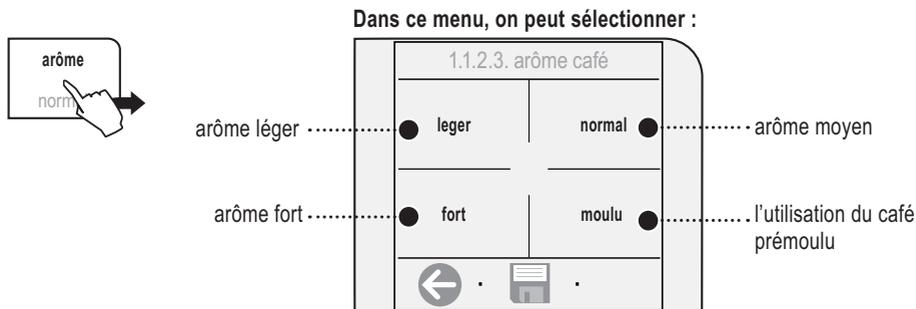
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU CAFÉ

Ce menu permet de régler la température pour la préparation du café. Appuyer sur la touche « température » et sélectionner la température souhaitée.



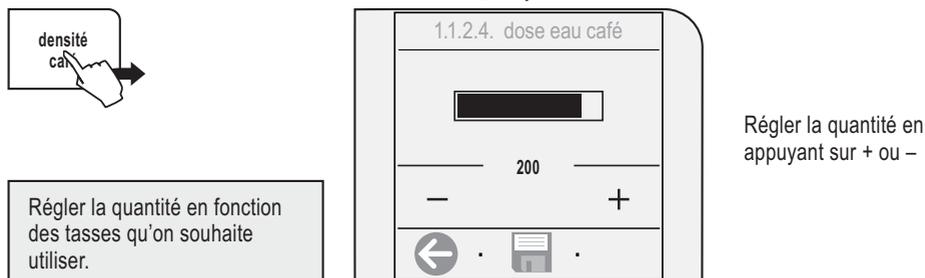
RÉGLAGE «OPTI-DOSE» POUR LA DISTRIBUTION DU CAFÉ

Cette fonction permet de régler la quantité de café à mouler et de régler l'utilisation de café prémoulu. Il est possible de savourer une boisson avec la quantité de café souhaitée ou de choisir de la préparer avec le café décaféiné à l'aide de la fonction « prémoulu ». Appuyer sur la touche « arôme ».



RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ D'EAU POUR LA DISTRIBUTION DU CAFÉ

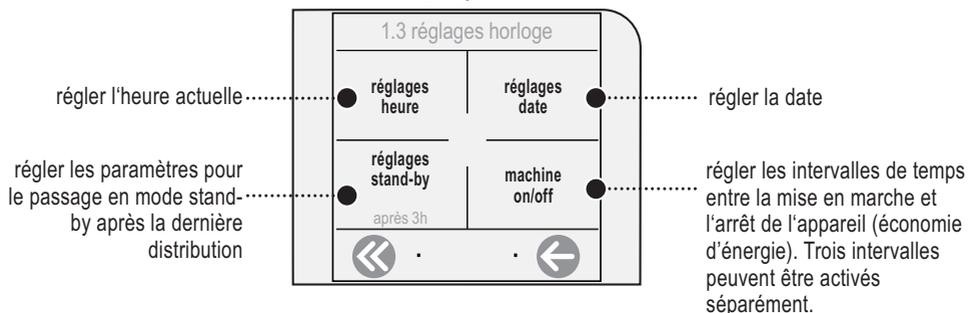
Cette fonction permet de régler la quantité d'eau à utiliser pour la préparation du café. Appuyer sur la touche « densité café ».



RÉGLAGES HORLOGE

Ce menu permet de régler l'heure actuelle, le temporisateur pour le stand-by et l'économie d'énergie. Appuyer sur la touche « réglages horloge » dans le menu principal.

Dans ce menu, on peut :

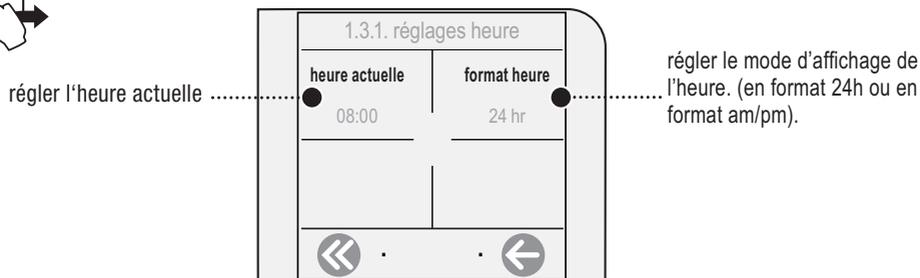


RÉGLAGES DE L'HEURE

Ce menu permet de régler tous les paramètres relatifs à l'horloge. Important pour programmer correctement les heures de mise en service et d'arrêt de la machine ! Appuyer sur la touche « réglages heure »

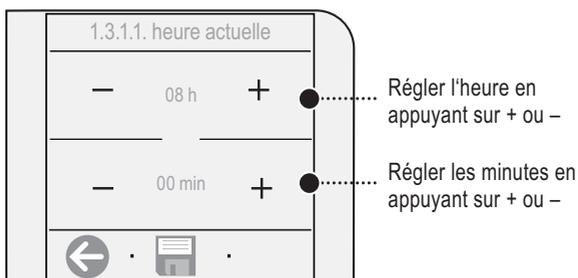


Dans ce menu, on peut :



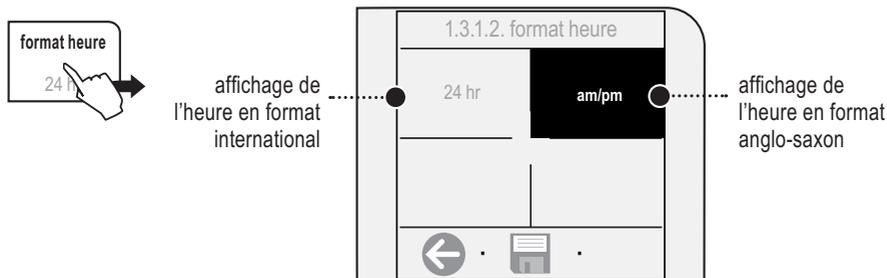
Heure actuelle

Cette fonction permet de régler l'heure actuelle sur la machine. Appuyer sur la touche « heure actuelle ».



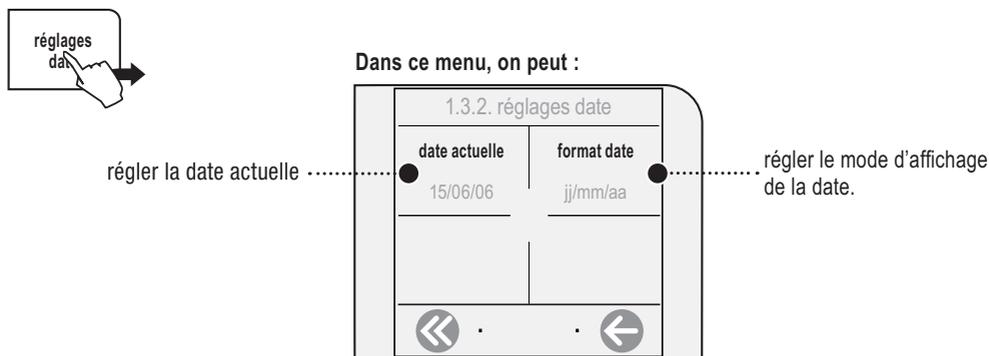
Format heure

Cette fonction permet de régler le mode d'affichage de l'heure. La modification de cette fonction affecte tous les paramètres qui demandent un affichage/réglage de l'heure. Appuyer sur la touche « format heure ».



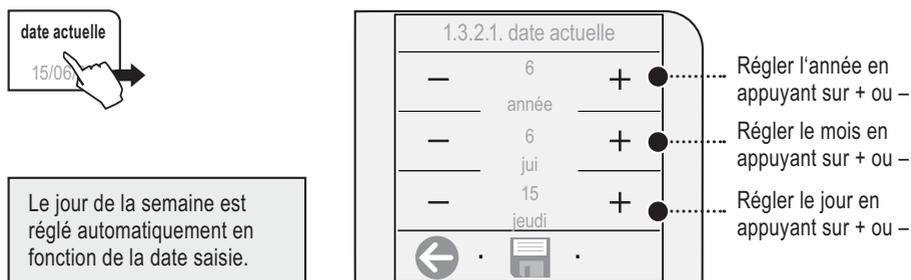
RÉGLAGES DE LA DATE

Cette fonction permet de régler tous les paramètres relatifs au calendrier. Fonction importante pour programmer correctement les heures d'allumage et d'arrêt de la machine. Appuyer sur la touche « réglages date »



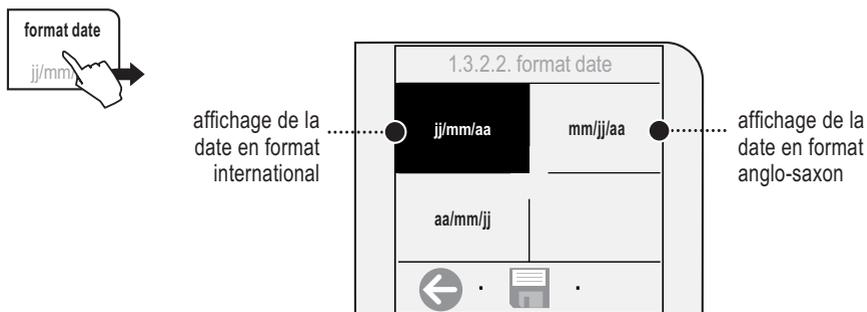
Date actuelle

Cette fonction permet de régler la date actuelle sur la machine. Appuyer sur la touche « date actuelle ».



Format date

Cette fonction permet de régler le mode d'affichage de la date. La modification de ce réglage règle tous les paramètres qui demandent un affichage/réglage de la date. Appuyer sur la touche « format date ».



RÉGLAGE STAND-BY

Cette fonction permet de régler l'intervalle de temps entre la dernière distribution de boisson et le passage de l'appareil en mode stand-by.

L'intervalle par défaut est « après 3 heures ».

Appuyer sur la touche « réglage stand-by ».



Une fois que le temps réglé s'est écoulé, la machine se met en stand-by. Appuyer sur la touche « démarrer ». Après la phase de chauffe et avoir analysé les fonctions, la machine est de nouveau prête pour l'utilisation.

MACHINE ON/OFF

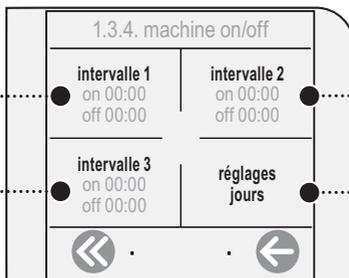
Cette fonction permet de régler la machine afin qu'elle s'allume (s'active) et s'éteigne (économie d'énergie) aux heures souhaitées.

La machine gère cette fonction uniquement si elle est allumée à l'aide de l'interrupteur général.

Appuyer sur la touche « machine on/off »



Dans ce menu, on peut :



régler le premier intervalle de mise en marche

régler le troisième intervalle de mise en marche

régler le deuxième intervalle de mise en marche

choisir les jours pendant lesquels activer les intervalles

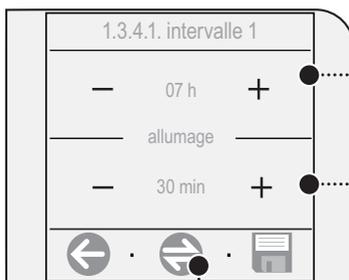
Pour un réglage correct vous devez :

- régler les intervalles de mise en marche et d'arrêt de la machine.
- choisir les jours pendant lesquels activer les intervalles

Il est conseillé de programmer les intervalles de mise en marche de manière à ce qu'ils ne se chevauchent pas.

Réglage d'un intervalle de mise en marche

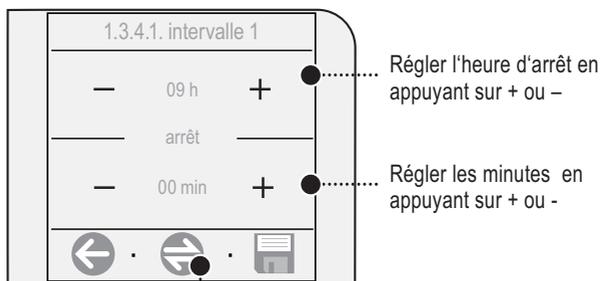
Afin de régler un intervalle de mise en marche, appuyer sur la touche de l'intervalle qu'on souhaite régler. Appuyez, par exemple, la touche « intervalle 1 ».



Régler l'heure en appuyant sur + ou -

Régler les minutes en appuyant sur + ou -

Après avoir réglé l'heure de mise en marche, régler l'heure d'arrêt en appuyant sur le bouton.



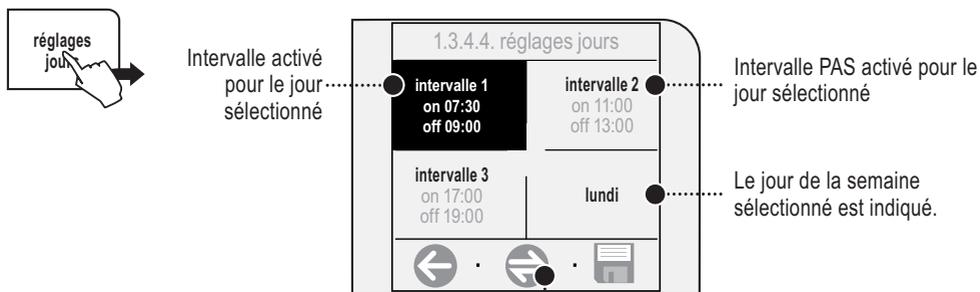
Régler l'heure d'arrêt en appuyant sur + ou -

Régler les minutes en appuyant sur + ou -

Appuyer sur la touche pour revenir à l'heure de mise en route.

Choisir les intervalles de mise en marche pour chaque jour

Faire défiler les jours de la semaine et, pour chaque jour, sélectionner le(s) intervalle(s) qu'on souhaite activer.



Intervalle activé pour le jour sélectionné

Intervalle PAS activé pour le jour sélectionné

Le jour de la semaine sélectionné est indiqué.

Vous pouvez sélectionner le jour de la semaine.

Vous pouvez sélectionner des intervalles différents pour chaque jour.

RÉGLAGES D'ENTRETIEN

Cette fonction sert à entretenir tous les circuits internes de la machine. Appuyer sur la touche « réglages d'entretien » dans le menu principal.

Dans ce menu, on peut :

The screenshot shows the following menu structure:

1.4 réglages d'entretien	
compteurs produit 10	cycle de lavage
cycle détartr. chaudière 58	blocage afficheur
◀ . . ▶	

Callouts and their corresponding functions:

- compteurs produit**: afficher les boissons distribuées par la machine.
- cycle de lavage**: lancer le cycle de lavage du groupe de distribution.
- cycle détartr. chaudière**: effectuer le cycle de détartrage (la machine signale le nombre de litres qui manquent avant le détartrage)
- blocage afficheur**: bloquer momentanément l'écran tactile (ex. pour exécuter le nettoyage de l'écran)

MENU <COMPTEURS DE PRODUITS>

Cette fonction permet d'afficher le nombre des produits qui ont été préparés pour chaque type de boisson, à partir de la dernière remise à zéro. Appuyer sur la touche « compteurs de produits ».



Dans ce menu, on peut :

The screenshot shows the following menu structure:

1.4.1. compt. partiels	
expresso 3	café 5
café allongé 2	reset
◀ . . ▶	

Callouts and their corresponding functions:

- expresso**: afficher combien de cafés expresso ont été distribués.
- café**: afficher combien de cafés ont été distribués
- café allongé**: afficher combien de cafés allongés ont été distribués
- reset**: remettre à zéro tous les compteurs partiels

MENU «CYCLE DE LAVAGE»

Cette fonction permet d'effectuer le lavage des circuits internes de l'appareil qui servent à la distribution du café. **Il suffit de laver le groupe de distribution avec de l'eau, comme indiqué à la page 37. Ce lavage complète l'entretien du groupe de distribution. On conseille d'effectuer ce cycle tous les mois ou bien après 500 cafés au moyen des pastilles qui peuvent être achetées séparément auprès de votre revendeur.**

Remarque : avant d'activer cette fonction, vérifier :

1. qu'un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse du distributeur ;
2. que la pastille spéciale pour le nettoyage ait été introduite dans le groupe de distribution ;
3. remplir le réservoir à eau

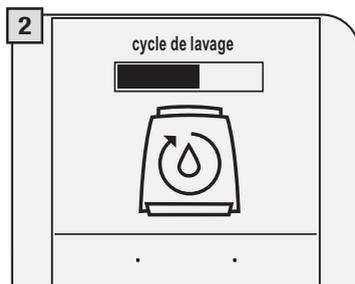


**LE CYCLE DE LAVAGE NE PEUT PAS ÊTRE INTERROMPU.
PENDANT CETTE OPÉRATION, LA PRÉSENCE D'UNE PERSONNE EST NÉCESSAIRE.**

Appuyer sur la touche « cycle de lavage »



S'assurer d'avoir inséré la pastille comme illustré.
Appuyer sur la touche « oui ».



Attendre que le cycle de lavage soit terminé (environ 4 minutes) ; la machine revient au menu principal.

MENU «CYCLE DÉTARTR. CHAUDIÈRE»

Cette fonction permet d'exécuter le cycle automatique de détartrage.

Le détartrage doit être effectué tous les 3 à 4 mois ou lorsque la machine le signale. La machine doit être allumée et elle gère automatiquement la distribution du détartrant.

**PENDANT CETTE OPÉRATION, LA PRÉSENCE D'UNE PERSONNE EST NÉCESSAIRE.
ATTENTION ! NE JAMAIS UTILISER DE VINAIGRE POUR DÉTARTRE LA MACHINE.**

Pour détartrer, utiliser un produit détartrant pour machines à café ni toxique ni nocif, disponible dans le commerce. La solution utilisée doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le producteur et/ou par les normes en vigueur dans le pays où la machine est utilisée.

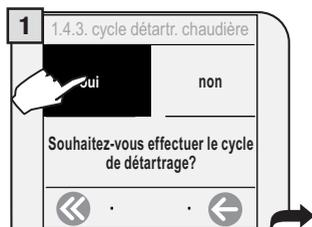
Remarque : avant de commencer le cycle de détartrage, vérifier :

1. qu'un récipient de taille suffisante ait été mis sous la buse de l'eau ;
2. QUE LE FILTRE « AQUA PRIMA » NE SOIT PLUS DANS LE RÉSERVOIR À EAU.

Appuyer sur la touche « cycle détartr. chaudière »



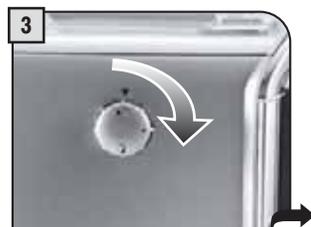
Le détartrage a lieu à une température contrôlée. Si la machine est froide, attendre qu'elle arrive à la juste température ; dans le cas contraire, procéder comme suit pour refroidir la chaudière :



Appuyer sur « oui » pour démarrer



Placer un récipient de dimension adéquate sous la buse de distribution de l'eau chaude.



Tourner le bouton jusqu'au point de repère



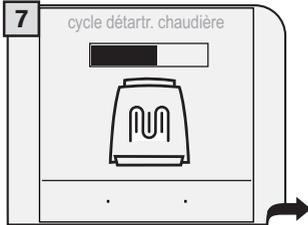
La chaudière est à la juste température quand le message suivant est affiché



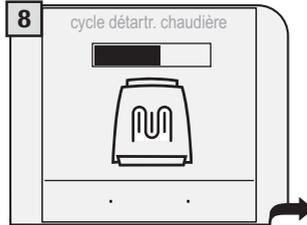
Verser la solution détartrante dans le réservoir. Remettre ce dernier dans la machine.



Appuyer sur la touche pour faire démarrer le cycle.



La machine commence à distribuer la solution détartrante dans la buse de distribution de l'eau chaude. La distribution a lieu à des intervalles préétablis pour permettre à la solution d'agir de façon efficace.



Les intervalles sont affichés afin de pouvoir vérifier l'état d'avancement du processus.



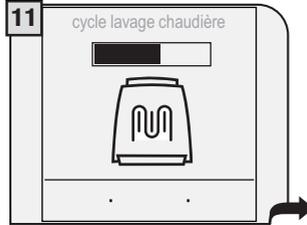
Quand la solution est terminée, l'afficheur indique :

Enlever le réservoir à eau, le rincer à l'eau fraîche pour éliminer toute trace de solution détartrante et le remplir d'eau froide potable.

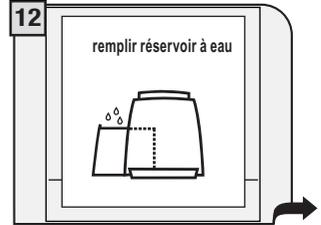
Remettre le réservoir contenant de l'eau fraîche potable dans la machine.



Rincer les circuits de la machine en appuyant sur la touche.



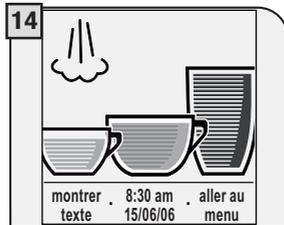
La machine procède au rinçage. Durant le rinçage, la machine peut demander de remplir le réservoir à eau.



La page écran suivante apparaît quand le rinçage est terminé. Enlever le réservoir, installer de nouveau, si on le souhaite, le filtre « Aqua prima » et le remplir avec de l'eau fraîche potable.



Tourner le bouton jusqu'à la position de repos (●).



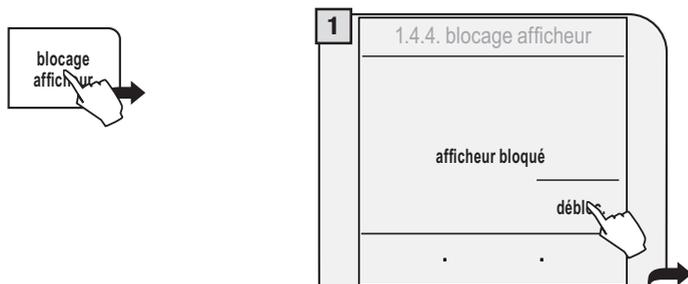
Lorsque le détartrage est terminé, retourner au menu principal pour la distribution des boissons.

MENU « BLOCAGE AFFICHEUR »

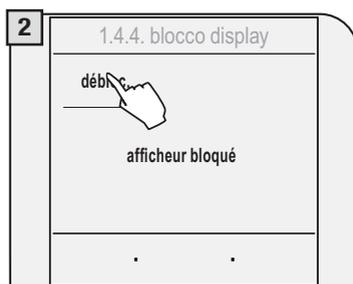
Permet de nettoyer l'écran. Nettoyer l'écran tactile à l'aide d'un chiffon humide ou de détergents adéquats pour écrans vendus en commerce.

Il est interdit d'utiliser des solvants, d'alcool, de détergents agressifs et/ou des objets pointus qui risqueraient d'endommager la surface de l'afficheur.

Appuyer sur la touche « blocage afficheur »

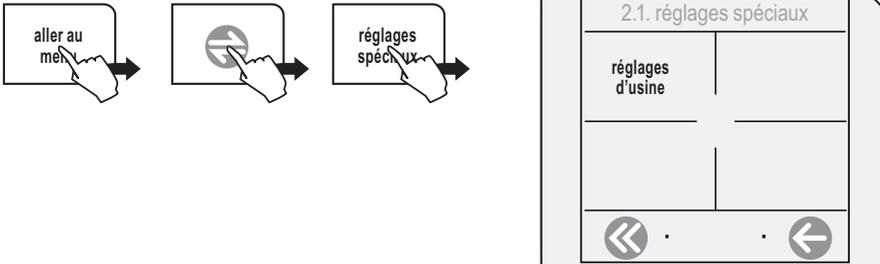


Pour réactiver l'afficheur, appuyer sur « déblocage » en bas à droite, ensuite (dans les deux secondes qui suivent) sur « déblocage » en haut à gauche (cette touche n'apparaît que lorsque vous avez appuyé sur la première touche de déverrouillage).



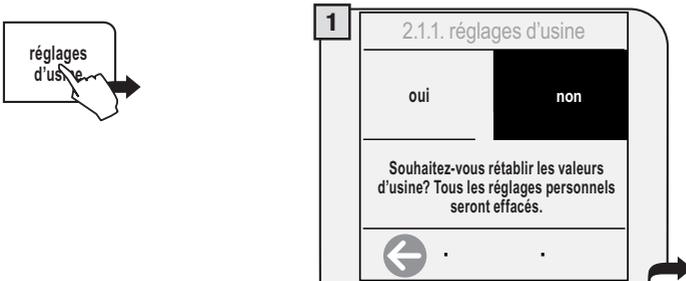
FONCTIONS SPÉCIALES

Ce menu permet d'accéder aux fonctions spéciales prévues sur la machine. Appuyer sur la touche « réglages spéciaux » dans le menu principal.



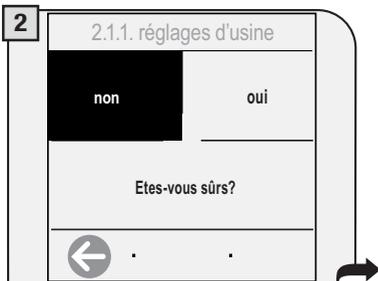
RÉGLAGES D'USINE

Ce menu contient la fonction pour rétablir toutes les valeurs réglées en usine. Appuyer sur la touche « réglages d'usine ».

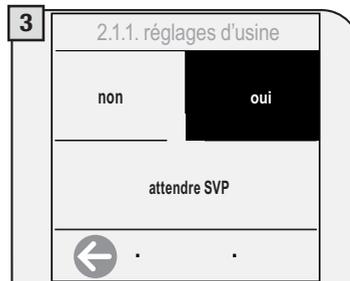


Si vous sélectionnez « oui », une autre confirmation à touches inversées est demandée.

TOUS LES RÉGLAGES PERSONNELS SERONT DÉFINITIVEMENT PERDUS ET NE POURRONT PLUS ÊTRE RÉCUPÉRÉS. UNE FOIS LES PARAMÈTRES STANDARD RÉTABLIS, L'UTILISATEUR POURRA REPROGRAMMER TOUTES LES FONCTIONS DE LA MACHINE, S'IL LE SOUHAITE.



Le rétablissement des données standards s'effectue en sélectionnant « oui ».



Ensuite tous les paramètres seront rétablis

ENTRETIEN PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Le message « vider tiroir à marc » pourrait s'afficher lors du fonctionnement normal. Cette opération doit être effectuée avec la machine sous tension.



1 Retirer le tiroir à marc.



2 Le vider et le laver

Le comptage du marc déposé dans le tiroir n'est pas remis à zéro en vidant le marc quand la machine est éteinte ou quand cette opération n'est pas signalée sur l'afficheur. C'est la raison pour laquelle la machine peut afficher le message « vider tiroir à marc » même après n'avoir préparé que quelques cafés.

NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE

Le nettoyage décrit ci-dessous doit être fait au moins une fois par semaine.

Remarque : ne pas utiliser de l'eau qui n'a pas été remplacée depuis plusieurs jours.

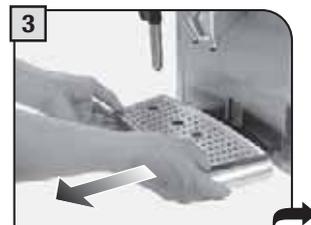
ATTENTION ! Ne pas plonger la machine dans l'eau.



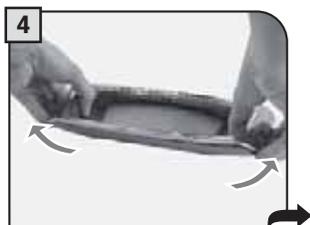
1 Éteindre la machine et débrancher la fiche.



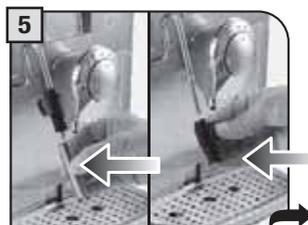
2 Laver le réservoir et le couvercle.



3 Extraire le bac d'égouttement.



4 Retirer la partie supérieure du bac et laver le tout à l'eau courante.



5 Retirer l'extrémité de la buse de vapeur, extraire et laver le support de la buse de vapeur. Ensuite, réintroduire.



6 Nettoyez le compartiment du café prémoulu à l'aide du pinceau. Nettoyez l'afficheur.

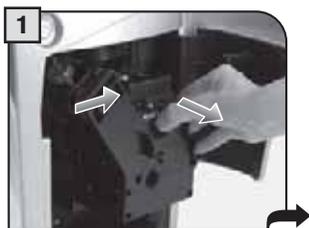
NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION

Le groupe de distribution doit être nettoyé au moins une fois par semaine. Avant de retirer le groupe, il faut retirer le tiroir à marc comme le montre la fig. 1 à la page 36.

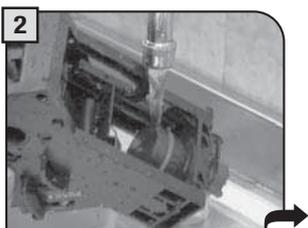
Laver le groupe de distribution à l'eau tiède.

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.

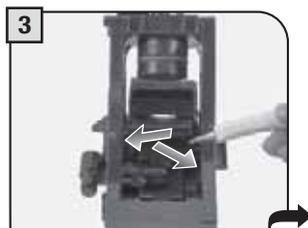
ATTENTION ! Ne pas laver le groupe de distribution avec des détergents qui pourraient affecter son fonctionnement. Ne pas le laver au lave-vaisselle



Pour retirer le groupe de distribution, appuyer sur la touche PUSH.



Laver le groupe et le filtre et les faire sécher.



Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec la graisse fournie.



Distribuer la graisse de façon uniforme sur les des convoyeurs latéraux.



S'assurer que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux repères doivent coïncider.



S'assurer que tous les composants se trouvent dans la bonne position. Le crochet indiqué doit être dans la position correcte ; pour vérifier, appuyer d'un coup sec sur la touche « PUSH ».



Le levier placé sur la partie arrière du groupe doit être en contact avec la base.



Le remonter sans appuyer sur la touche PUSH !



Insérer le tiroir à marc.
Fermer la porte de service.

MESSAGE QUI APPARAÎT	COMMENT RÉTABLIR LE MESSAGE
refermer couvercle café	Fermer le couvercle du réservoir à café en grains pour pouvoir préparer une boisson quelconque.
ajouter café en grains	Remplir le réservoir à café avec du café en grains
insérer groupe	Insérer le groupe de distribution dans son logement.
insérer tiroir à marc	Insérer le tiroir à marc.
vider tiroir à marc	Retirer le tiroir à marc et videz-le dans un bac approprié. Remarque : le tiroir à marc ne doit être vidé que quand la machine le demande et quand elle est allumée. Le fait de vider le tiroir quand la machine est éteinte empêche tout enregistrement du vidage effectué.
porte ouverte	Pour que la machine puisse de nouveau fonctionner, fermer la porte latérale.
remplir réservoir à eau	Retirer le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.
vider bac d'égouttement	Ouvrir la porte latérale et vider le bac d'égouttement qui se trouve sous le groupe de distribution. Attention : en effectuant cette opération lorsque la machine est en marche, celle-ci enregistre le vidage du tiroir à marc et remet à zéro le compteur correspondant. Pour cette raison, il faut également vider le marc de café.
Remplacer le filtre à eau	Le filtre Aqua Prima doit être remplacé dans les cas suivants 1. 60 litres d'eau ont déjà été distribués ; 2. 90 jours se sont écoulés depuis son installation ; 3. 20 jours se sont écoulés, au cours desquels la machine n'a pas été utilisée. Remarque : ce message n'apparaît que si « inséré » a été sélectionné dans la fonction filtre à eau (Voir page 21).
carafe retirée milk island retiré	Le bouton de la vapeur a été mis sur  , le Milk Island n'est pas installé ou la carafe n'est pas bien placée. Installer le Milk Island ou placer correctement la carafe. Dans le cas contraire, mettre le bouton dans la position de repos (●).
détartre	Faire un cycle de détartrage des circuits internes de la machine.

MESSAGE QUI APPARAÎT

COMMENT RÉTABLIR LE MESSAGE

économie d'énergie

Appuyer sur la touche "démarrer".

Stand-by

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
Puissance nominale	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
Alimentation	Voir plaque signalétique placée sur l'appareil.
Matériau du corps	ABS - Thermoplastique
Dimensions (LxHxP)	320 x 370 x 415 mm
Poids	9 Kg
Longueur du câble	1200 mm
Tableau de commande	Tableau de commande sur le devant (Écran tactile)
Réservoir d'eau	1,7 litre - Extractible
Capacité du réservoir à café	250 de café en grains
Pression de la pompe	15 bar
Chaudière	Acier Inox
Moulin à café	en céramique
Quantité de café moulu	7-10,5 g
Capacité du tiroir à marc	14
Dispositifs de sécurité	Soupape de sécurité pression chaudière – double thermostat de sécurité

Toutes modifications de construction et d'exécution réservées dans le cadre d'une amélioration technique de l'appareil. Conformité de l'appareil avec la directive européenne 89/336/CEE relative à la compatibilité électromagnétique (Décret n° 92-587 du 26/06/92 relatif à la compatibilité électromagnétique des appareils électriques et électroniques (JORF du 2/07/92), modifié)

SOS EN CAS D'URGENCE

Retirer immédiatement la fiche de la prise électrique.



N'UTILISER L'APPAREIL

- que dans des locaux fermés
- que pour la préparation de café, d'eau chaude et de mousse de lait
- qu'à des fins domestiques
- L'appareil n'est pas destiné à être employé par des personnes (y compris les enfants) avec de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles ou avec expérience et/ou des compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles ne soient instruites par cette personne en ce qui concerne l'emploi de l'appareil.
- Garder les enfants sous supervision, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

MESURES DE PRÉCAUTION CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL



- Afin d'éviter toute situation de danger, ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne pas mettre dans les réservoirs et récipients d'autres substances que celles prévues dans le mode d'emploi.
- Lorsqu'un réservoir / récipient a été correctement rempli, tous les autres réservoirs doivent être fermés.
- Ne mettre que de l'eau potable fraîche dans le réservoir d'eau : l'eau chaude et / ou d'autres liquides peuvent endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser d'eau gazeuse.
- Ne pas mettre les doigts dans le moulin à café et ne pas y mettre d'autres substances que des grains de café. Avant d'inspecter le moulin à café, vous devez éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur général, puis débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne pas mettre de café soluble ou de café en grains dans le réservoir pour café en poudre
- Afin de commander l'appareil au moyen de l'écran à touches tactiles, vous devez uniquement utiliser les doigts.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être conforme aux dispositions de sécurité de votre pays.

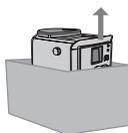
La prise électrique à laquelle la machine est branchée doit :

- être compatible avec la fiche du câble de l'appareil ;
- présenter la bonne taille afin de se conformer aux instructions de la plaque du fabricant située sur la partie inférieure de l'appareil ;
- être correctement reliée à la terre.

Le câble électrique ne doit en aucun cas :

- entrer en contact avec un quelconque liquide : risque de décharge électrique et / ou d'incendie ;
- être coincé et / ou entrer en contact avec des objets pointus ;
- être utilisé pour déplacer l'appareil ;
- être utilisé lorsqu'il est endommagé ;
- être en contact avec des mains humides ou mouillées ;
- être tordu lorsque l'appareil est en service ;
- être endommagé

INSTALLATION



- Choisir comme lieu d'emplacement de l'appareil un endroit bien aménagé, plat et solide (l'angle d'inclinaison ne doit en aucun cas être supérieur à 2°).
- Ne pas placer l'appareil dans des endroits où l'eau pourrait s'infiltrer dedans.
- Température de service optimale : entre 10°C et 40°C.
- Humidité maximale de l'air : 90 %.
- Le lieu d'emplacement doit être propre, bien éclairé et bien aéré. La prise électrique doit être facilement accessible.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes ou chaudes !
- Respecter un intervalle de 10 cm à partir des murs et des plaques de cuisson.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces affichant une température égale ou inférieure à 0°C. Si

l'appareil est exposé à de telles conditions, contacter le service après-vente afin qu'un contrôle de sécurité puisse être effectué.

- Ne pas mettre en marche l'appareil à proximité de substances facilement inflammables et / ou explosives.
- Il est strictement interdit d'utiliser l'appareil dans des pièces soumises à un risque élevé d'explosion ou dont l'air contient une haute concentration de poudres ou de substances à base d'huile.
- Ne pas placer la machine sur d'autres appareils.

DANGERS



- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Cette consigne vaut également pour les personnes qui ne connaissent pas le fonctionnement de l'appareil.
- L'appareil peut représenter un danger pour les enfants. Si l'appareil est laissé sans surveillance, débrancher la fiche.
- Ne pas conserver les matériaux d'emballage à la portée des enfants.
- Ne jamais orienter le jet de vapeur ou d'eau chaude sur soi-même ou sur d'autres personnes : risque de brûlures.
- Ne pas insérer d'objets dans les ouvertures de l'appareil (danger : courant électrique !).
- Ne pas toucher la fiche électrique avec des mains ou des pieds mouillés, ne pas débrancher la fiche en tirant sur le câble.
- Attention : risque de brûlures lors du contact avec l'eau chaude, la vapeur et la buse d'eau chaude.

PANNES



- Ne pas utiliser l'appareil en cas de problèmes de fonctionnement ou en cas de doute (par ex. : après que l'appareil est tombé par terre).
- Faire procéder aux réparations éventuelles par le service après-vente agréé.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble électrique est défectueux. Le câble défectueux doit être remplacé par le producteur ou le service après-vente agréé (danger : courant électrique !).
- Eteindre l'appareil avant d'ouvrir la porte de maintenance. Risque de brûlures !

NETTOYAGE / DÉTARTRAGE



- Pour le nettoyage des circuits lait et café, n'utilisez que les détergents recommandés et fournis avec la machine. N'utilisez pas ces produits pour des usages différents.
- Avant de pouvoir commencer le nettoyage, l'interrupteur doit être en position OFF (0). Débrancher la fiche et laisser refroidir l'appareil.
- Protéger l'appareil contre les éclaboussures d'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Ne pas faire sécher les pièces de l'appareil dans les fours traditionnels et / ou dans le micro-ondes.
- Nettoyer l'appareil et ses composants après une mise hors service prolongée.

PIÈCES DÉTACHÉES



Pour des raisons de sécurité, toujours utiliser les pièces détachées et les accessoires du fabricant.

ÉLIMINATION

L'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés. Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

PROTECTION CONTRE LES INCENDIES

En cas d'incendie, utiliser un extincteur à base de gaz carbonique (extincteur CO₂).

Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteur à base de poudre.



DECLARATION DE CONFORMITÉ CE
 EC 73/23, EC 89/336
 EC92/31, EC93/68

Gaggia s.p.a.

Strada prov. per Abbiategrasso, snc
 20087 Robecco sul Naviglio - Milano . Italy

déclarons sous notre responsabilité que le produit:
MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

SUP 034AR

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes suivantes :

- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Prescriptions générales
 EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006)
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-15
 Prescriptions particulières pour les appareils de chauffage des liquides
 EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Sécurité des appareils pour usage domestique et analogue. Champs électromagnétiques
 Méthodes pour l'évaluation et les mesures EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Sécurité d'appareils électroménagers et électriques - Partie 2-14
 Prescriptions particulières pour poulvérisateurs et moulins à café EN 60335-2-14 (2006).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radio produites par les appareils électroménagers ou
 analogues com électriques ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les
 appareils électriques analogues - EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
 Partie 3 Limites - Section 2 : Limites pour les émissions de courant harmonique (courant
 appelé par les appareils $\leq 16A$ par phase) - EN 61000-3-2 (2000)
- Compatibilité électromagnétique (CEM)
 Partie 3 Limites - Section 3 : Limitation des variations et des fluctuations de tension et du papillotement dans les
 réseaux d'alimentation basse tension pour appareils ayant un courant nominal $\leq 16A$.
 EN 61000-3-3 (1995) + A1(2001)
- Prescriptions d'immunité pour les appareils électroménagers, outils électriques et appareils analogues.
 Norme de famille de produits EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

suivant les dispositions des directives CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

Administratore Unico

Jean Paludetto

GAGGIA S.p.A.
20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia
Tel. +39 02949931
Fax +39 029470888

The manufacturer reserves the right to change the features of the product without prior notice.

Le producteur se réserve le droit d'apporter toutes modifications sans préavis.

Internet: www.gaggia.it
E-mail: gaggia@gaggia.it