



# GAGGIA

## MILANO



ITALIANO

FRANÇAIS

DEUTSCH

# GAGGIA MAGENTA PLUS

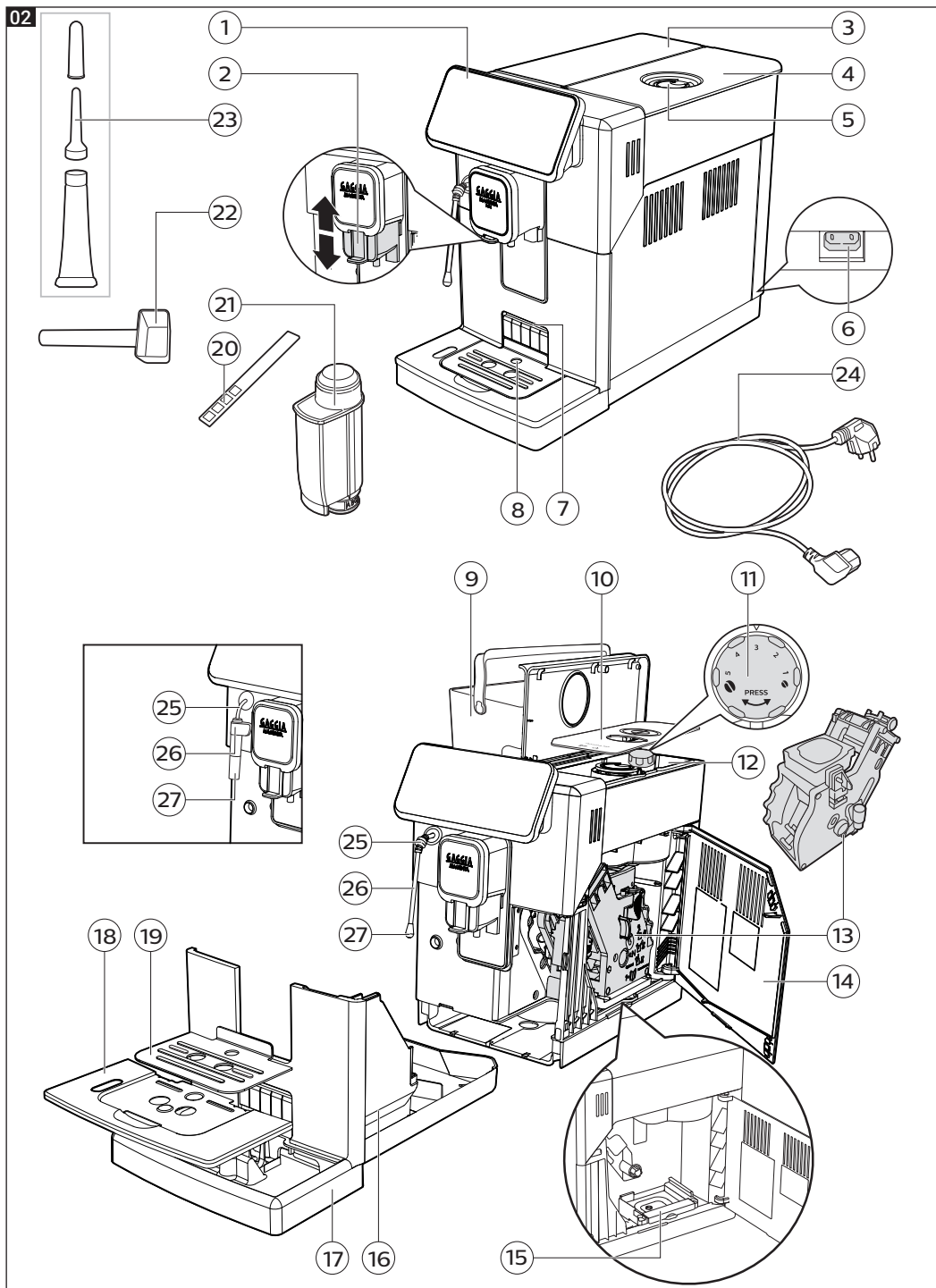
R18700 (SUP 051W)

Istruzioni per l'uso  
Mode d'emploi  
Bedienungsanleitung





02





## ITALIANO

Congratulazioni per l'acquisto di Gaggia Magenta!

Con questa macchina otterrai sempre risultati eccellenti con semplicità. Grazie all'interfaccia intuitiva, puoi scegliere tra 5 bevande e personalizzarle secondo le tue preferenze.

Prima di essere imballata, ogni macchina viene sottoposta a rigorosi test nei nostri laboratori per assicurarne l'alta qualità e il funzionamento corretto. Durante il collaudo viene utilizzato anche caffè, quindi è possibile che ne rimanga qualche residuo. Questo non compromette l'integrità del prodotto: si tratta di una macchina totalmente nuova.

In questo manuale trovi tutte le informazioni necessarie per installare, utilizzare, pulire e decalcificare la tua macchina. Prima di utilizzarla per la prima volta leggi attentamente l'opuscolo sulla sicurezza fornito a parte e conservalo per eventuali riferimenti futuri.

## FRANÇAIS

Félicitations pour l'achat de Gaggia Magenta !

Cette machine garantit une grande facilité d'utilisation et toujours d'excellents résultats.

Grâce à son interface intuitive, l'utilisateur pourra choisir parmi 5 boissons différentes et les personnaliser selon ses préférences.

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

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

## DEUTSCH

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gaggia Magenta!

Mit dieser Maschine erzielen Sie stets auf ganz einfache Weise hervorragende Ergebnisse.

Mit der intuitiven Bedienoberfläche können Sie aus 5 Kaffeezubereitungen auswählen und diese Ihren Vorlieben anpassen.

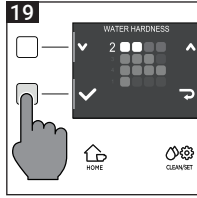
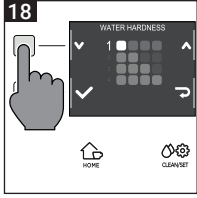
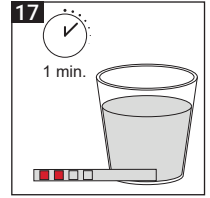
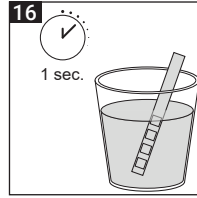
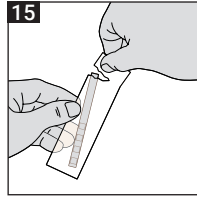
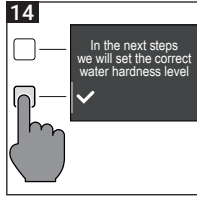
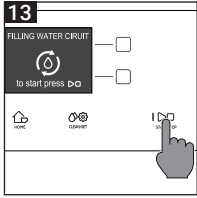
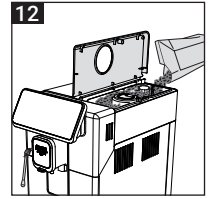
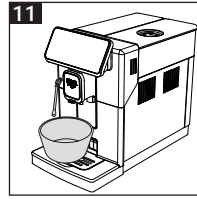
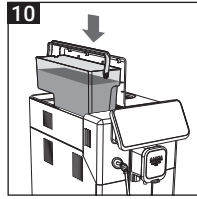
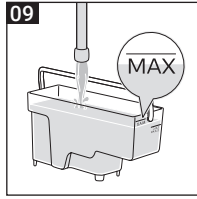
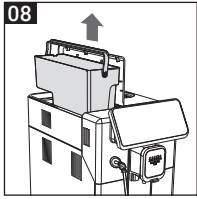
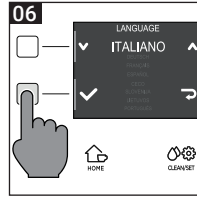
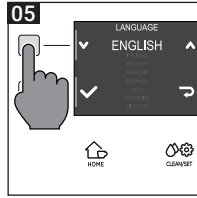
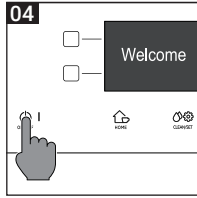
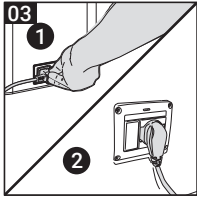
Vor dem Verpacken wurde die Maschine in unseren Labors einer rigorosen Qualitätsprüfung unterzogen, so dass sichergestellt ist, dass die Qualität stimmt und die Funktionsfähigkeit gegeben ist. Für die Qualitätsprüfung verwenden wir echten Kaffee. Es ist möglich, dass kleinere Rückstände hiervon in der Maschine hängenbleiben. Dies beeinträchtigt die Maschine in keiner Weise, sie ist immer noch nagelneu.

Die vorliegende Anleitung teilt Ihnen alles Wissenswerte über Aufstellung, Gebrauch, Reinigung und Entkalken der Maschine mit. Vor dem erstmaligen Gebrauch lesen Sie sich bitte auch den gesonderten Flyer über die Gebrauchssicherheit durch und bewahren Sie diesen zum späteren Nachschlagen auf.





# Prima installazione / Première installation / Erste Inbetriebnahme —



# Table des matières

<b>Vue d'ensemble de la machine (Fig. 2)</b>	<b>34</b>
Version lance vapeur	34
Version Pannarello classique	34
<b>Bandeau de commande et afficheur</b>	<b>35</b>
Vue d'ensemble du bandeau de commande (Fig. 1)	35
Touches multifonctions	35
<b>Première installation</b>	<b>36</b>
Cycle de rinçage manuel	36
Mesure de la dureté de l'eau	36
<b>Filtre à eau INTENZA+</b>	<b>37</b>
Installation du filtre à eau INTENZA+	38
Remplacement du filtre à eau INTENZA+	38
<b>Types de boisson</b>	<b>39</b>
<b>Espresso tray</b>	<b>40</b>
<b>Distribution du café</b>	<b>40</b>
Distribution de café avec du café en grains	40
Distribution de café avec du café prémoulu	41
<b>Comment émulsionner le lait</b>	<b>42</b>
Modèle avec le Pannarello classique	42
Modèle avec la lance vapeur	43
<b>Distribution d'eau chaude</b>	<b>44</b>
<b>Personnalisation des boissons et mémorisation des réglages (MEMO)</b>	<b>44</b>
Personnalisation des boissons	44
<b>Réglage du degré de mouture</b>	<b>46</b>
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>47</b>
Tableau des opérations de nettoyage	47
Nettoyage du système vapeur	48
Nettoyage du groupe de distribution	49
Lubrification du groupe de distribution	51
Détartrage	52
Procédure de détartrage	52
Que faire en cas d'interruption de la procédure de détartrage	53
<b>Autres réglages</b>	<b>54</b>
Langue	54
Filtre à eau	54
Délai avant la mise en veille	54
Unité de mesure	55
Dureté de l'eau	55
Compteur de boissons	55
Son des touches	55
Réglages prédéfinis	55
<b>Signification des codes d'erreur</b>	<b>56</b>
<b>Dépannage</b>	<b>57</b>
<b>Accessoires GAGGIA</b>	<b>60</b>
<b>Données techniques</b>	<b>60</b>

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

1	Bandeau de commande	13	Groupe de distribution
2	Buse de distribution du café réglable	14	Volet d'entretien
3	Couvercle du réservoir à eau	15	Tiroir à résidus de café
4	Couvercle du réservoir à café en grains	16	Réservoir à marc de café
5	Compartment café prémoulu	17	Bac d'égouttement
6	Prise cordon d'alimentation	18	Grille du bac d'égouttement
7	Fente pour l'insertion de l'Espresso tray	19	Espresso tray
8	Indicateur bac d'égouttement plein	20	Testeur de la dureté de l'eau
9	Réservoir à eau	21	Filtre à eau
10	Couvercle pour préserver l'arôme	22	Mesure à café prémoulu
11	Bouton de réglage du moulin à café	23	Lubrifiant
12	Réservoir à café en grains	24	Cordon d'alimentation

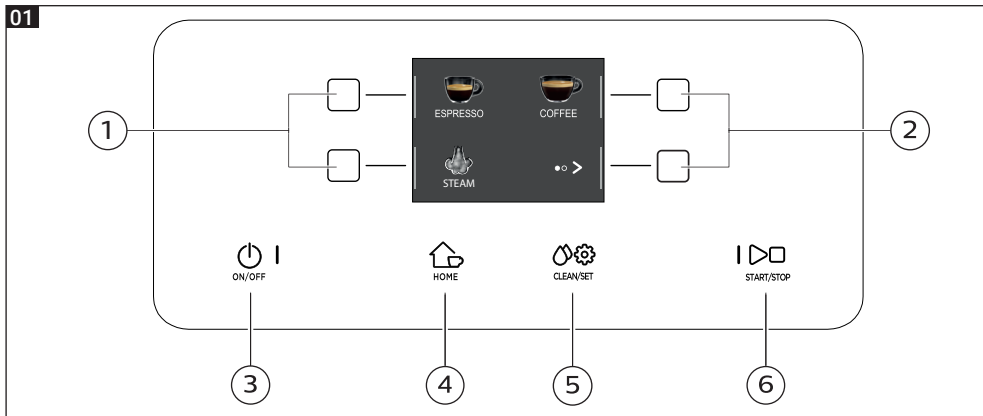
## Version lance vapeur

25	Poignée lance vapeur	27	Buse de la lance vapeur
26	Lance vapeur		

## Version Pannarello classique

25	Buse de vapeur	27	Pannarello classique
26	Poignée du Pannarello classique		

## Bandeau de commande et afficheur



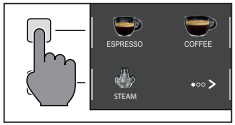
Vue d'ensemble du bandeau de commande (Fig. 1)

1/2	<b>Touches MULTIFONCTIONS</b>	Pour sélectionner la fonction affichée.
3	<b>Touche ON/OFF</b>	Pour allumer ou éteindre la machine, en maintenant le bouton enfoncé pendant quelques secondes.
4	<b>Touche HOME</b>	Pour accéder au menu des boissons.
5	<b>Touche CLEAN/SET</b>	Pour accéder au menu du nettoyage et des réglages.
6	<b>Touche START/STOP</b>	Pour commencer/arrêter la distribution de la boisson sélectionnée, ou pour lancer/arrêter la procédure affichée.

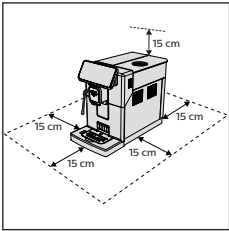
**Remarque :** Les touches **HOME** , **CLEAN/SET** sont également des touches ESC. Il suffit d'appuyer sur une de ces deux touches pour quitter les pages-écrans et revenir au menu initial correspondant, sauf si l'on se trouve à l'intérieur d'une fonction ou d'un programme.

### Touches multifonctions

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



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



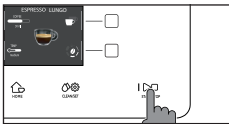
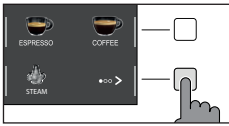
## Première installation

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

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

## Cycle de rinçage manuel



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

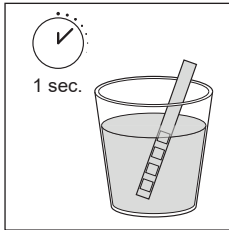





- 1 Mettre un récipient sous la buse de distribution du café, faire défiler les pages et sélectionner un « EXPRESSO ALLONGÉ ».
- 2 Appuyer sur la touche « » jusqu'à ce que l'option « » est sélectionnée, sans ajouter de café prémoulu.
- 3 Appuyer sur la touche **START/STOP** pour commencer la distribution, la machine va distribuer de l'eau chaude.
- 4 Vider le récipient et enlever le Pannarello classique de la buse de vapeur, si disponible.
- 5 Mettre le récipient sous la buse de vapeur et sélectionner la boisson « EAU CHAUDE ».
- 6 Appuyer sur la touche **START/STOP** pour commencer la distribution.
- 7 Vider le récipient et répéter les passages de 5 à 7, jusqu'à ce que le réservoir à eau est vide.
- 8 À la fin de cette opération, remplir de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX. La machine est maintenant prête à l'emploi.








## Mesure de la dureté de l'eau

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

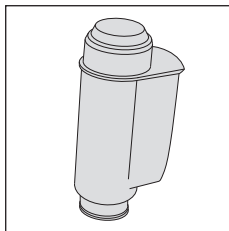
Prendre la bande de mesure de la dureté de l'eau qu'on peut trouver dans l'emballage et suivre les instructions affichées pendant la phase d'installation. Pour modifier la dureté de l'eau à une date ultérieure, appuyer sur la touche **CLEAN/SET**  , sélectionner « RÉGLAGES » et, après avoir accédé au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



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

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

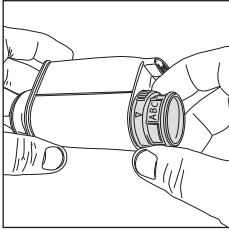
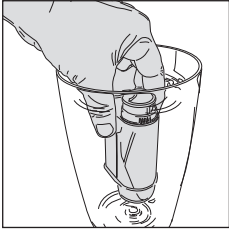
## Filtre à eau INTENZA+



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

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

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



## Installation du filtre à eau INTENZA+

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

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

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

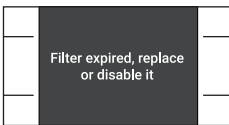
Installer le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau, en s'assurant qu'il soit correctement inséré. Remplir de nouveau le réservoir à eau et le réinsérer dans son logement.

- 1 Appuyer sur la touche **CLEAN/SET** et ensuite sur la touche « RÉGLAGES ».
- 2 Sélectionner « FILTRE À EAU » et appuyer sur la touche « ✓ ».
- 3 Sélectionner « ACTIVER » et suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.

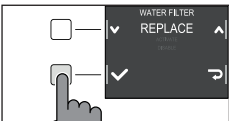
**Remarque :** Il est possible de mettre en pause la procédure d'activation du filtre en appuyant sur la touche **START/STOP** . Pour redémarrer la procédure d'activation du filtre, appuyer de nouveau sur la touche **START/STOP** .

## Remplacement du filtre à eau INTENZA+

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








- 1 Pour remplacer ou désactiver le filtre, appuyer sur la touche **CLEAN/SET** et ensuite sur la touche « RÉGLAGES ».
  - 2 Sélectionner « FILTRE À EAU » et appuyer sur la touche « ✓ ».
  - 3 Sélectionner « REMPLACER » pour changer le filtre ou « DÉSACTIVER » si on n'a pas l'intention d'utiliser le filtre. Appuyer sur la touche « ✓ » pour confirmer.
- Suivre les instructions affichées pour activer correctement le filtre.



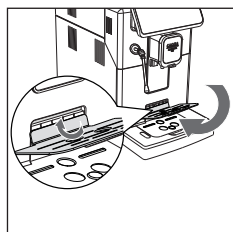
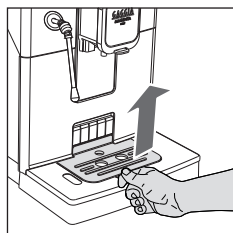


## Types de boisson

Recette originale	Description
<p>Espresso</p>  <p>Café <b>40 ml</b></p>	<p>L'expresso est reconnu dans le monde entier comme étant le véritable « café italien ». Servi dans une petite tasse, ses caractéristiques uniques sont un arôme rond et intense et une couche supérieure de crème naturelle compacte. Le résultat dans la tasse est le fruit d'un processus d'extraction par pression avec l'utilisation d'eau chaude, inventé par Achille Gaggia en 1938.</p>
<p>Espresso allongé</p>  <p>Café <b>80 ml</b></p>	<p>L'expresso allongé est un expresso ayant un temps d'extraction plus long. C'est un café plus dilué, ayant une intensité aromatique différente et une teneur en caféine plus élevée. Il est servi dans une tasse de taille moyenne.</p>
<p>Café</p>  <p>Café <b>120 ml</b></p>	<p>Le café est une boisson préparée avec une quantité d'eau plus grande par rapport à l'expresso. Son arôme est plus léger et il est servi dans une tasse de taille moyenne à grande.</p>
<p>Americano</p>  <p>Café <b>40 ml</b> Eau <b>110 ml</b></p>	<p>L'Americano est un café allongé moins intense préparé avec un expresso auquel on ajoute de l'eau chaude.</p>
<p>Eau chaude</p>  <p>Eau <b>150 ml</b></p>	<p>L'eau chaude peut être utilisée pour préparer du thé, des tisanes et des boissons solubles.</p>

**Remarque** : Dans les recettes originales, les boissons sont toutes réglées sur une température et une intensité d'arôme moyennes.





## Espresso tray

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

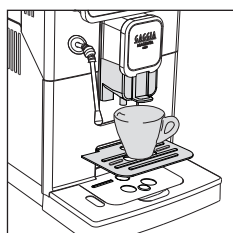
Soulever l'Espresso tray de la grille du bac d'égouttement et l'insérer dans la fente appropriée, comme le montre la figure.


## Distribution du café

### Distribution de café avec du café en grains

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

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




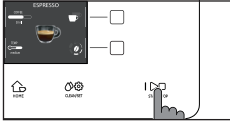
- 1 Installer l'Espresso tray, mettre une petite tasse sous la buse de distribution du café, lever ou baisser cette dernière selon la taille de la tasse utilisée. Appuyer sur la touche **HOME**  pour accéder au menu des boissons.



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



- 3 Le café souhaité ayant été sélectionné, appuyer sur la touche «  » si on veut distribuer deux tasses simultanément (AMERICANO exclu).



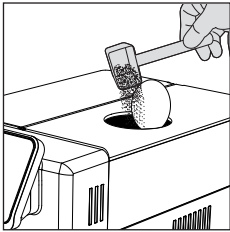
- 4 Enfin, appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution.

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

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

## Distribution de café avec du café prémoulu

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



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

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

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



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

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

- 4 Appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer la distribution du café.




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

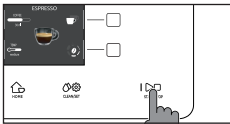
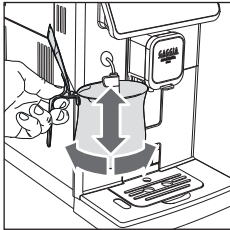
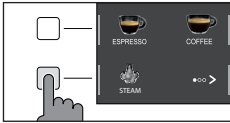
**Remarque** : Il est possible d'interrompre la distribution à tout moment. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur la touche **START/STOP** .

## Comment émulsionner le lait

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

### Modèle avec le Pannarello classique

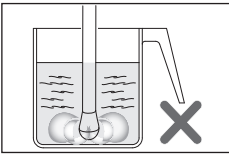
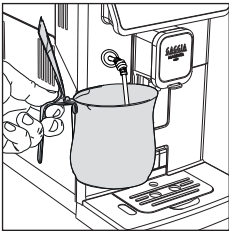
- 1 Remplir un pichet avec du lait froid par 1/3 environ.
- 2 Appuyer sur la touche **HOME**  pour accéder au menu des boissons.
- 3 Introduire le Pannarello classique dans le lait. Dans le menu des boissons, sélectionner « VAPEUR » et appuyer sur la touche **START/STOP** .
- 4 Émulsionner le lait en déplaçant délicatement le pichet par mouvements circulaires vers le haut et le bas.
- 5 Lorsque la mousse de lait atteint la densité souhaitée, appuyer sur la touche **START/STOP**  pour arrêter la distribution de vapeur. Attendez que la distribution s'arrête complètement avant de retirer le pichet.



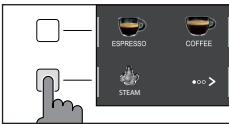
**Remarque :** Après avoir émulsionné le lait, distribuer une petite quantité d'eau chaude pour nettoyer le circuit.



## Modèle avec la lance vapeur

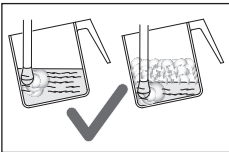
- 1 Remplir un pichet avec du lait froid par 1/3 environ.
- 2 Introduire la buse de la lance en veillant à ce qu'elle reste tout juste au-dessous de la surface du lait ; si elle descend trop en profondeur, le lait ne va pas mousser ; si elle reste trop en-dehors, des grosses bulles vont se produire qui vont immédiatement disparaître.



- 3 Il est important de garder la buse près du bord du pichet, et pas au centre, avec un angle convenable pour produire un tourbillon considérable.

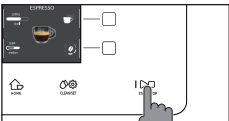



- 4 Appuyer sur la touche **HOME**  pour accéder au menu des boissons. Sélectionner la touche « VAPEUR » et appuyer sur la touche **START/STOP**  pour commencer à émulsionner le lait.



- 5 Pour une émulsion correcte du lait, la buse vapeur doit toujours être en contact avec le lait et pas avec l'émulsion de lait. Par conséquent, au fur et à mesure que la couche d'émulsion augmente, il faut soulever légèrement le pichet en essayant de garder la buse en contact avec le lait sans toucher le fond du pichet.

Après avoir obtenu l'émulsion souhaitée, il faut pousser la lance vapeur plus à fond pour bien chauffer le lait.



- 6 Lorsque la mousse de lait atteint la densité souhaitée, appuyer sur la touche **START/STOP**  pour arrêter la distribution de vapeur. Avant de retirer le pichet, attendre que la distribution de vapeur soit complètement arrêtée.

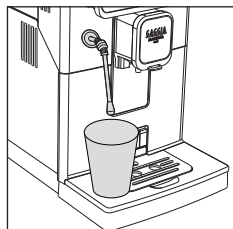
**Remarque :** Il est conseillé de toujours garder une main sur la partie bombée du pichet pour sentir l'augmentation de la température du côté du lait non émulsionné.

**Remarque :** Pour compacter l'émulsion du lait, il est conseillé de frapper légèrement le pichet contre une surface et de laisser reposer pendant 30 secondes au moins. Le lait devient ainsi plus homogène.

**Remarque :** Après avoir émulsionné le lait, distribuer une petite quantité d'eau chaude pour nettoyer le circuit.

## Distribution d'eau chaude

**Attention** : Au début de la préparation, le Pannarello classique ou la lance vapeur (selon le modèle) pourrait projeter des jets de vapeur et d'eau chaude.



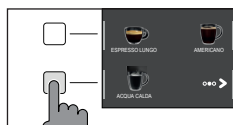
1 Placer un récipient sous le Pannarello classique ou la lance vapeur (selon le modèle).

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

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

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


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



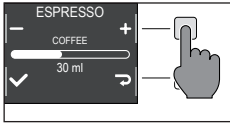
## Personnalisation des boissons et mémorisation des réglages (MEMO)





Cette machine permet de modifier les réglages d'une boisson selon ses propres préférences et de les mémoriser (MEMO) en écrasant les réglages précédemment mémorisés.


### Personnalisation des boissons

- 1 Appuyer sur la touche **HOME** .
- 2 Sélectionner la boisson.
- 3 L'afficheur montre toutes les options pouvant être réglées et/ou sélectionnées selon les préférences de l'utilisateur. En fonction du type de boisson, il est possible de régler et/ou de sélectionner :
  - la quantité de café ;
  - la température du café ;
  - la distribution de deux tasses à la fois ;
  - l'utilisation de café prémoulu ;
  - l'intensité de l'arôme (seulement si le café en grains est utilisé) ;









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

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

- basse ;
- moyenne ;
- haute ;

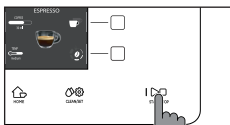
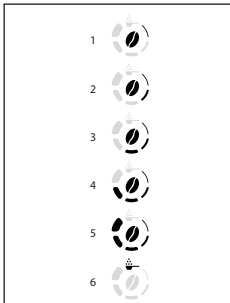
6 Appuyer sur la touche «  » pour préparer deux tasses, ou la touche «  » pour préparer une seule tasse. L'image de la boisson au centre de l'afficheur indiquera le nombre de tasses sélectionné.


**Remarque :** Cette fonction n'est pas disponible pour l'AMERICANO et l'EAU CHAUDE.

8 Pour modifier l'intensité de l'arôme ou pour sélectionner le prémoulu, appuyer sur la touche «  ». Le choix est possible parmi 5 degrés d'intensité différents. À chaque pression de la touche «  », l'intensité change d'un degré. L'afficheur montre le degré d'intensité choisi où la sélection du prémoulu.

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

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



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

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

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

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

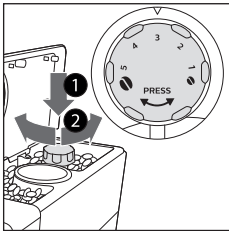
## Réglage du degré de mouture

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

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

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

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



**Remarque :**

- Mouture grosse : goût plus léger, pour des mélanges à torréfaction foncée (3-5) ;
- Mouture fine : goût plus intense, pour des mélanges à torréfaction claire (1-3) ;

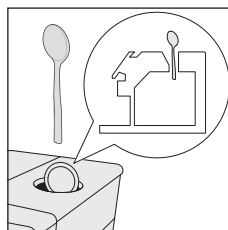


## Nettoyage et entretien

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

### Tableau des opérations de nettoyage

Description de la pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Pannarello classique	Après l'utilisation	Enlever le Pannarello classique et le rincer à l'eau courante.
	Une fois par semaine	Enlever le Pannarello classique et la poignée et nettoyer toutes les pièces à l'eau courante.
Lance vapeur	Après l'utilisation	Nettoyer la lance vapeur avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus profond, dévisser la buse et la nettoyer à l'eau courante.
Groupe de distribution	Une fois par semaine	Retirer le groupe de distribution et le laver à l'eau courante.
	Selon le type d'utilisation	Voir le chapitre « Nettoyage et lubrification du groupe de distribution ».
	Une fois par mois	Nettoyer le groupe de distribution avec les tablettes de dégraissage Gaggia pour l'élimination des résidus huileux du café
Bac d'égouttement plein	Dès que l'indicateur rouge dépasse la grille du bac d'égouttement	Vider le bac d'égouttement et le nettoyer à l'eau courante.
Réservoir à marc de café	Dès que la machine le requiert	Vider le réservoir à marc de café et le nettoyer à l'eau courante. S'assurer que la machine est allumée pendant cette opération, sans quoi le réservoir à marc ne se remet pas à zéro.
Réservoir à eau	Une fois par semaine	Le laver à l'eau courante.
Compartiment à café prémoulu/conduite de sortie du café	Une fois par semaine	Nettoyer la partie supérieure avec le manche d'une cuillère comme indiqué ci-dessous.





**Description de la pièce**

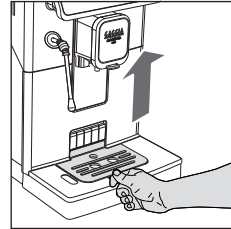
**Quand nettoyer**

**Comment nettoyer**

Espresso tray

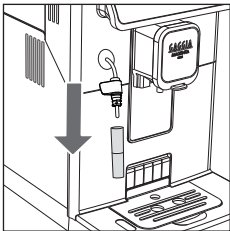
Selon le type d'utilisation

Retirer l'Espresso tray, le nettoyer à l'eau courante. Il peut également être lavé au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.

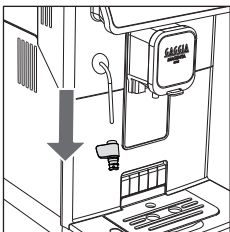


## Nettoyage du système vapeur

### Nettoyage du Pannarello classique





- 1 Enlever le Pannarello classique et la poignée et les rincer à l'eau courante.



- 2 Nettoyer la buse de vapeur avec un chiffon humide.
- 3 Réassembler toutes les pièces.

### Nettoyage de la lance vapeur

- 1 Nettoyer la lance vapeur avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus profond, dévisser la buse et la nettoyer à l'eau courante.
- 2 Appuyer sur la touche **HOME**  pour accéder au menu des boissons. Sélectionner la touche « VAPEUR » et appuyer sur la touche **START/STOP** . Laisser sortir la vapeur pendant une seconde ou deux pour dégager l'orifice de la buse



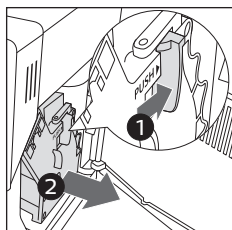


## Nettoyage du groupe de distribution

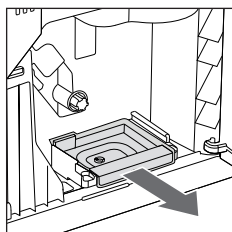
**Attention :** Ne pas laver le groupe de distribution au lave-vaisselle et ne pas utiliser de produits vaisselle ou autres détergents, car cela risquerait de provoquer un dysfonctionnement du groupe de distribution et de nuire au goût du café.

### Retrait du groupe de distribution

- 1 Éteindre la machine et débrancher le cordon d'alimentation.
- 2 Retirer le bac d'égouttement avec le réservoir à marc de café.
- 3 Ouvrir le volet d'entretien.
- 4 Appuyer sur le levier PUSH (pousser) (1) et tirer la poignée du groupe de distribution (2) pour le retirer de la machine.

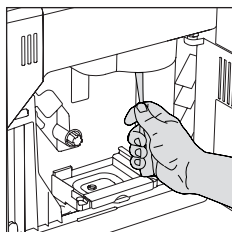


- 5 Extraire le tiroir à résidus de café.

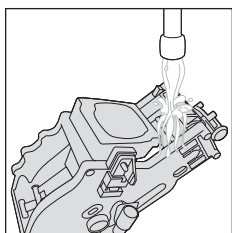


### Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante

- 1 Nettoyer en profondeur la conduite de sortie du café avec le manche d'une petite cuillère ou avec un autre outil de cuisine à la pointe arrondie.

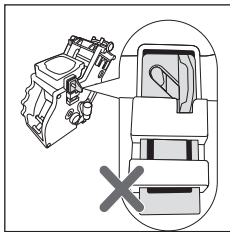
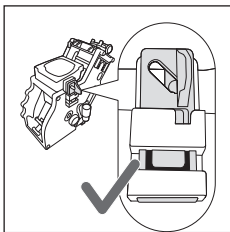
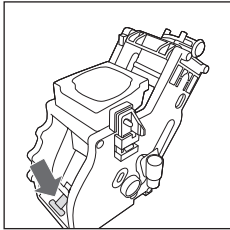
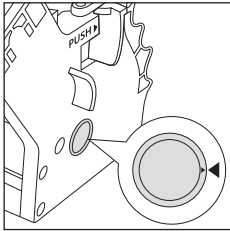


- 2 Rincer soigneusement à l'eau tiède le groupe de distribution et le tiroir à résidus de café. Nettoyer soigneusement le filtre supérieur.
- 3 Laisser sécher le groupe de distribution à l'air libre.



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





## Remise en place du groupe de distribution

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

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

- 2 Vérifier que le crochet jaune de blocage du groupe de distribution est dans la bonne position.

Pour positionner correctement le crochet, le pousser vers le haut jusqu'à la position maximale pouvant être atteinte.

Si le crochet est toujours en bas, il n'est pas correctement positionné.

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

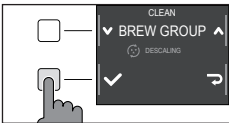
**Attention** : Ne pas appuyer sur le levier PUSH.




- 5 Fermer le volet d'entretien.

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



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



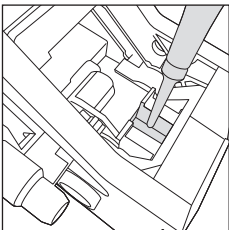
- 1 Mettre un récipient sous la buse de distribution du café.
- 2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SET**  et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.
- 3 Sélectionner « NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION » et appuyer sur la touche « ✓ » et ensuite sur la touche **START/STOP**  pour lancer la procédure de nettoyage.
- 4 Suivre les instructions affichées pour nettoyer correctement le groupe de distribution.
- 5 La procédure va durer 5 minutes environ, pour l'interrompre et la faire redémarrer utiliser la touche **START/STOP** .

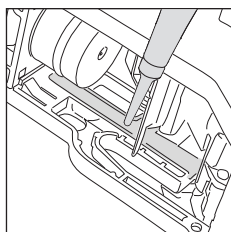
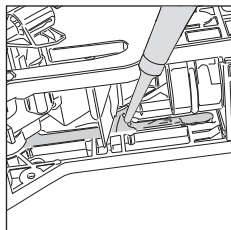
## Lubrification du groupe de distribution

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

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

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





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

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



## Détartrage

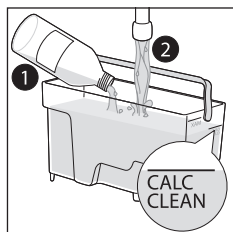
### Procédure de détartrage

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

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



- 1 Retirer le Pannarello classique, si disponible.
- 2 Appuyer sur la touche **CLEAN/SET**  et sélectionner la touche « NETTOYAGE » affichée.
  - Sélectionner « DÉTARTRAGE » et, après avoir confirmé par la touche **✓** appuyer sur la touche **START/STOP**  pour démarrer la procédure.
- 3 Retirer le bac d'égouttement avec le réservoir à marc de café, les vider et les remettre en place dans la machine.
- 4 Retirer et vider le réservoir à eau. Enlever ensuite le filtre INTENZA+, si présent.



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

- 6 Mettre un grand récipient (1,5 l) sous la buse de vapeur et la buse de distribution du café.
- 7 Suivre les instructions affichées pour lancer la procédure de détartrage. Cette procédure dure environ 25 minutes et comprend un cycle de détartrage suivi d'un cycle de rinçage, qui prévoient des distributions à intervalles réguliers.
- 8 Dès que le cycle de détartrage est terminé, il faudra rincer le réservoir ainsi que le circuit de l'eau suivant les instructions affichées.
- 9 Installer de nouveau le filtre INTENZA+ dans le réservoir à eau.

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

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

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

Il est possible de quitter la procédure de détartrage en maintenant la touche **ON/OFF** ⏻ du bandeau de commande, enfoncé pendant quelques secondes. Si la procédure de détartrage s'interrompt avant d'être terminée, procéder comme suit :

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

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



## Autres réglages

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

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

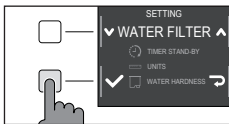
## Langue

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

### Langues disponibles

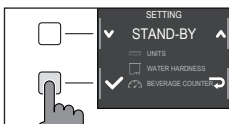
ITALIANO	DANOIS	TCHÈQUE
ANGLAIS	GREC	SLOVAQUE
ALLEMAND	POLONAIS	LITUANIEN
FRANÇAIS	RUSSE	JAPONAIS
ESPAGNOL	ROUMAIN	CORÉEN
PORTUGAIS	HONGROIS	CHINOIS (TRADITIONNEL)
NÉERLANDAIS	BULGARE	CHINOIS (SIMPLIFIÉ)

## Filtre à eau



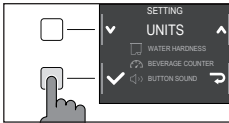
Après avoir sélectionné le « FILTRE À EAU », suivre les instructions affichées de même que les indications des chapitres « Installation du filtre à eau INTENZA+ » et « Remplacement du filtre à eau INTENZA+ ».

## Délai avant la mise en veille



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

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



## Unité de mesure

Sélectionner « UNITÉ DE MESURE » :

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

## Dureté de l'eau

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

## Compteur de boissons

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

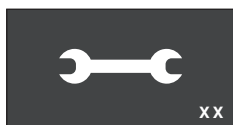
## Son des touches

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

## Réglages prédéfinis

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





## Signification des codes d'erreur

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

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








Code d'erreur	Problème	Cause	Solution possible
01	Le moulin à café est bloqué	La conduite de sortie du café est obstruée.	Débrancher le cordon d'alimentation et retirer le groupe de distribution. Nettoyer soigneusement la conduite de sortie du café avec le manche d'une cuillère. Rallumer l'appareil.
03 - 04	Un problème est survenu avec le groupe de distribution.	Le groupe de distribution est sale ou il n'est pas bien lubrifié.	Éteindre la machine. Retirer le groupe de distribution et le nettoyer soigneusement. (Consulter le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution »)
		Le groupe de distribution n'est pas placé correctement.	Éteindre la machine. Retirer le groupe de distribution et le remettre en place. S'assurer que le groupe de distribution se trouve dans la bonne position avant de le remettre en place. Consulter le chapitre « Remise en place du groupe de distribution ».
05	Le circuit de l'eau présente un problème.	Il y a de l'air dans le circuit de l'eau.	Retirer et replacer plusieurs fois le réservoir dans la machine. Veiller à l'introduire correctement dans la machine. Vérifier que le compartiment du réservoir à eau est propre.  En présence d'un filtre « INTENZA+ » : extraire le filtre du réservoir à eau et le secouer pour éliminer tout l'air du filtre. Ensuite, installer de nouveau le filtre « INTENZA+ » dans le réservoir à eau.
14	Surchauffe de la machine.	Les causes peuvent être multiples.	Éteindre la machine et la rallumer après 30 minutes. Effectuer cette opération 2 ou 3 fois.

# Dépannage

Ce chapitre résume les problèmes les plus courants susceptibles de se produire sur la machine. Si les informations ci-dessous ne permettent pas de résoudre le problème, visiter le site [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) ou [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it) pour obtenir une liste des questions fréquentes ou contacter le Centre d'assistance après-vente ou un revendeur local.

Problème	Cause	Solution
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée.	Vérifier que le cordon d'alimentation est correctement branché.
	La touche « ON/OFF » n'a pas été maintenue enfoncée pendant suffisamment longtemps.	Garder la touche « ON/OFF » enfoncée pendant quelques secondes.
Le bac d'égouttement se remplit rapidement.	Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. La machine utilise de l'eau pour rincer le circuit interne et le groupe de distribution. Une partie de l'eau s'écoule à travers le système interne directement dans le bac d'égouttement.	Vider le bac d'égouttement lorsque l'indicateur rouge est visible à travers la grille. Il est conseillé de mettre une tasse sous la buse de distribution pour récolter l'eau de rinçage
L'afficheur indique constamment l'icône « Réservoir à marc de café plein ».	Le réservoir à marc de café a été vidé lorsque la machine était éteinte.	Toujours vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé lorsque la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne revient pas à zéro. Dans ce cas, l'afficheur visualise l'icône même si le réservoir n'est pas plein.
	Le réservoir à marc de café a été remis en place trop rapidement.	Toujours attendre environ 5 secondes avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur de revenir à zéro.
La machine demande de vider le réservoir à marc de café, même si le réservoir n'est pas plein.	La machine n'a pas remis le compteur à zéro la dernière fois que le réservoir à marc de café a été vidé.	Toujours attendre environ 5 secondes avant de remettre en place le réservoir à marc de café. Ceci permet au compteur du marc de café de revenir à zéro.  Toujours vider le réservoir à marc de café lorsque la machine est allumée. Si le réservoir à marc de café est vidé lorsque la machine est éteinte, le compteur des cycles de café ne revient pas à zéro.
	Le bac d'égouttement a été retiré sans que le réservoir à marc de café ait été vidé.	Chaque fois que l'on retire le bac d'égouttement, vider également le réservoir à marc de café, même s'il est presque vide. Ceci va permettre au compteur du marc de café de revenir à zéro et de recommencer à compter correctement le marc de café.
Le réservoir à marc de café est trop plein et l'icône « réservoir à marc de café plein » ne s'affiche pas.	Le groupe de distribution ne se trouve pas dans la bonne position.	Fermer le volet d'entretien. Éteindre et rallumer la machine. Attendre que le message de machine prête s'affiche, puis retirer le groupe de distribution.

Problème	Cause	Solution
Impossible d'introduire le groupe de distribution.	Le groupe de distribution ne se trouve pas dans la bonne position.	Le groupe de distribution n'a pas été mis en place avant d'être repositionné. S'assurer que le levier est en contact avec la base du groupe de distribution et que le crochet du groupe de distribution se trouve dans la bonne position. Voir le chapitre « Remise en place du groupe de distribution ».
		Pour régler de nouveau la machine : remettre en place le bac d'égouttement avec le réservoir à marc de café. Ne pas introduire le groupe de distribution. Fermer le volet d'entretien, débrancher et rebrancher le cordon d'alimentation. Ensuite essayer de réinstaller le groupe de distribution et rallumer la machine.
Le café ne mousse pas ou est aqueux.	Le moulin à café est réglé sur une mouture grosse.	Régler le moulin à café sur une mouture plus fine.
	La machine est en train d'effectuer la procédure de réglage automatique.	Distribuer quelques tasses de café pour que la machine se règle automatiquement.
	La conduite de sortie du café est obstruée.	Nettoyer la conduite de sortie du café avec une petite cuillère, comme le décrit le chapitre « Nettoyage du groupe de distribution à l'eau courante ».
Le café n'est pas assez chaud.	La température réglée est trop basse. Vérifier les réglages du menu.	Régler la température du menu sur « MAX ».
La machine moule le café en grains, mais celui-ci n'est pas distribué.	Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.	Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse.
	La buse de distribution du café est bouchée.	Distribuer un café allongé prémoulu sans ajouter le café prémoulu.
	Les embouts de la buse de distribution du café sont bouchés.	Nettoyer les embouts de la buse de distribution du café avec un petit écouvillon.
Le café coule lentement ou goutte à goutte.	Le moulin à café est réglé sur une mouture trop fine.	Régler le moulin à café sur une mouture plus grosse.
	Les embouts de la buse de distribution du café sont bouchés.	Nettoyer les embouts de la buse de distribution du café avec un petit écouvillon.
	Le circuit de la machine est obstrué par des dépôts de calcaire.	Lancer un cycle de détartrage.

Problème	Cause	Solution
Le lait ne mousse pas.	Le Pannarello classique est sale. (modèle avec Pannarello classique)	Nettoyer le Pannarello classique suivant la procédure décrite au chapitre « Nettoyage du Pannarello classique ».  Vérifier que tous les composants du Pannarello classique ont été correctement assemblés.
	La buse de la lance vapeur est obstruée. (modèle avec lance vapeur)	Laver la buse à l'eau courante et distribuer une petite quantité d'eau chaude pour nettoyer le circuit.
	Le type de lait utilisé ne convient pas pour faire de la mousse.	Selon le type de lait, la quantité et la qualité de la mousse produite différent.
Il n'est pas possible d'introduire le filtre « INTENZA+ ».	Il faut faire sortir l'air du filtre.	Laisser les bulles d'air s'échapper du filtre.
	Le réservoir contient encore de l'eau.	Vider le réservoir à eau avant d'installer le filtre.
	Il n'y a pas de joint en caoutchouc dans le filtre « INTENZA+ ».	Vérifier l'emballage et installer le joint dans le filtre « INTENZA+ ».
Il n'est pas possible d'activer le filtre « INTENZA+ »	Un filtre est déjà installé et activé	La machine signale le pourcentage d'utilisation du filtre. Si l'on souhaite quand même activer un nouveau filtre avant l'échéance de celui qui est actuellement utilisé, ce dernier doit d'abord être désactivé suivant la procédure décrite à la section « Remplacement du filtre à eau INTENZA+ »
Il y a de l'eau sous la machine.	Le bac d'égouttement est trop plein et a débordé.	Vider le bac d'égouttement dès que l'indicateur est visible à travers le bac. Toujours vider le bac d'égouttement avant de lancer la procédure de détartrage.
L'appareil est en mode DEMO.	Lorsque vous avez allumé la machine, vous avez appuyé sur une combinaison de boutons (HOME  - CLEAN/SET   - HOME  - CLEAN/SET   .	Éteignez la machine, puis rallumez-la au moyen de la touche <b>ON/OFF</b>  sdu bandeau de commande.

## Accessoires GAGGIA

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



Détartrant



Filtre à eau INTENZA+



Tablettes de dégraissage



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

## Données techniques

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique à l'intérieur du volet d'entretien
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions	221 x 340 x 430 mm
Poids	7,6 kg
Longueur du cordon	1 200 mm
Bandeau de commande	En façade
Réservoir à eau	1,8 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café en grains	250 g
Capacité du réservoir à marc de café	15
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Chaudière Inox
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique





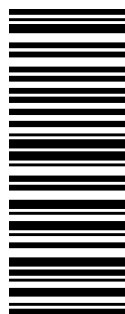




**GAGGIA** S.p.a. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.

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

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



421946502401

COD.

- Rev.01 - 03/09/20

**GAGGIA** S.p.A.

**Sede Amministrativa/Administrative Office**

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

**Sede Legale/Registered Office**

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milano - Italia

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

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

Part. IVA : IT-13054780153

**GAGGIA**  
**MILANO**

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

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

