

GAGGIA

MILANO



ENGLISH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

GAGGIA CLASSIC UP

EG2500 (SIN 047)

User manual
Mode d'emploi
Instrucciones de uso

CE

IMPORTANT

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

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

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

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

- A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.
- B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.
- C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,
 1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
 2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
 3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

Informations de sécurité importantes

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

Avertissement

Informations d'ordre général

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

Attention

Informations d'ordre général

- Cette machine est uniquement destinée à un usage domestique normal. Elle ne peut être utilisée dans des environnements tels que des cuisines réservées aux employés dans les entreprises, magasins, fermes et autres environnements de travail.

- Placez toujours l'appareil sur une surface stable et plane. Maintenez-le en position verticale, également pendant le transport.
- Ne placez pas la machine sur une plaque chauffante ou directement à côté d'un four chaud, d'un appareil de chauffage ou d'une source similaire de chaleur.
- Veillez à placer uniquement du café moulu dans le porte-filtre. Placer du café en grains, du café soluble, du café non torréfié en grains ou toute autre substance dans le porte-filtre risquerait d'endommager la machine. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- Laissez refroidir la machine avant d'insérer ou de retirer tout composant. Les surfaces de chauffe risquent de retenir la chaleur après leur utilisation.
- Ne touchez jamais le tuyau de vidange de l'eau (si fourni) pendant l'utilisation de la machine, car il pourrait être très chaud. Le laisser d'abord refroidir.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau avec de l'eau chaude, tiède ou gazeuse car vous risqueriez de l'endommager ou d'endommager la machine.
- N'utilisez jamais des tampons à récurer, des produits abrasifs ou des détergents agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer la machine. Utilisez uniquement un chiffon doux humidifié avec de l'eau.
- Ne conservez pas la machine à une température inférieure à 0 °C. L'eau laissée dans le système de chauffe peut geler et provoquer des dommages.
- Veillez à ne pas laisser d'eau dans le réservoir lorsque la machine est inutilisée pendant une période prolongée. Il est possible que l'eau soit contaminée. Utilisez de l'eau fraîche à chaque utilisation de la machine.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Gaggia. Votre garantie n'est plus valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Un nettoyage et un entretien réguliers prolongent la durée de vie de votre machine et assurent la qualité et le goût de votre café.
- La machine est constamment exposée à de l'humidité et du café. Il est donc très important de nettoyer et d'entretenir régulièrement la machine comme décrit dans le manuel d'utilisation et illustré sur le site Web. Si vous n'accomplissez pas ces opérations de nettoyage et d'entretien, il est possible que votre machine cesse de fonctionner. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- Ne nettoyez pas le porte-filtre dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas de liquide vaisselle ou de détergent pour le nettoyer. Cela peut causer un mauvais fonctionnement du porte-filtre et avoir un effet nuisible sur le goût du café.
- Évitez de sécher le groupe de percolation avec un chiffon, afin d'empêcher que des fibres ne tombent dedans.
- Ne jamais ôter le porte-filtre pendant la distribution du café. Pendant la phase de chauffage du groupe de distribution du café, des gouttes d'eau chaude peuvent s'écouler.
- La machine ne doit pas être placée dans une armoire pendant son utilisation.

Machines avec avec buse vapeur professionnelle ---

Avertissement ---

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

Attention ---

- Après la production de mousse de lait, nettoyez rapidement la buse à vapeur professionnelle en distribuant un peu de vapeur pour éliminer les éventuels résidus de lait.

Champs électromagnétiques (CEM) ---

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

Recyclage



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

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'assistance, contactez un point de vente local ou un centre d'assistance agréé. Nos contacts sont indiqués dans le dépliant de garantie fourni séparément ou sur les sites www.gaggia.com.

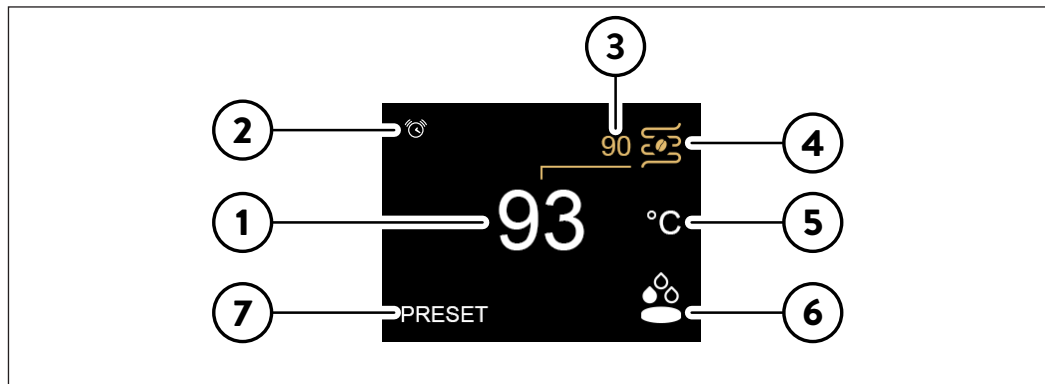
Nous vous remercions d'avoir choisi la Gaggia Classic UP !

Cette machine manuelle est ce que vous avez toujours cherché pour élever le niveau de votre expérience café. En combinant des caractéristiques techniques d'excellence et un design unique, vous pourrez créer chaque jour des rituels de café personnalisés.

Ce manuel d'utilisation fournit toutes les informations nécessaires pour installer, utiliser et nettoyer votre machine. Lors de la première utilisation, lisez attentivement les instructions, y compris la section consacrée à la sécurité, et conservez-les pour l'avenir.

Table des matières	
Icônes de l'afficheur	35
Vue d'ensemble de la machine	35
Bandeau de commande	36
Touches multifonctions	36
Leviers du bandeau de commande	36
Filtres fournis	36
Filtre 2 tasses	36
Filtre 1 tasse	37
Filtre aveugle	37
Comment accrocher le porte-filtre	37
Bac d'égouttement	37
Première installation	38
Amorçage du circuit	39
Première utilisation ou après une période d'inactivité de plus de 2 semaines	39
Préparation d'un café	40
Distribution de café	40
Distribution de café avec pré-infusion automatique	41
Distribution du café avec la fonction PRESET	42
Comment activer et désactiver la fonction PRESET	42
Comment régler et mémoriser votre café	42
Comment baisser la température de la chaudière	43
Émulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino	43
Distribution d'eau chaude	44
Réglages de la machine	44
Pré-infusion automatique	44
Stand-by	45
Wake-up timer	45
Son des touches	45
Unité de mesure de la température	45
Preset	45
Nettoyage et entretien	46
Tableau de nettoyage	46
Nettoyage de la lance vapeur	46
Nettoyage du groupe de distribution du café	46
Nettoyage du filtre et du porte-filtre	47
Nettoyage de la douchette	48
Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement	48
Nettoyage du réservoir à eau	48
Détartrage	49
Signification des codes d'erreur	50
Dépannage	50

Icônes de l'afficheur





1	Température café réglée	5	Unité de mesure de la température
2	Fonction Wake-up timer active	6	Niveau de pré-infusion réglé
3	Température café mesurée	7	Fonction PRESET active
4	Chaudière café		

Vue d'ensemble de la machine






1	Touche RÉGLAGES/RETOUR	15	Buse de la lance vapeur
2	Touche (-) de navigation	16	Tuyau de vidange télescopique
3	Touche (+) de navigation	17	Câble d'alimentation
4	Touche OK	18	Filtre 1 tasse
5	Levier ON/OFF	19	Filtre 2 tasses
6	Levier Café	20	Filtre aveugle
7	Levier Vapeur	21	Porte-filtre
8	Réservoir à eau	22	Tasseur à café
9	Couvercle du réservoir à eau	23	Bac d'égouttement classique
10	Chauffe-tasses	24	Grille du bac d'égouttement
11	Bouton vapeur / eau chaude	25	Bac d'égouttement bas
12	Prise du câble d'alimentation	26	Douchette
13	Lance vapeur	27	Groupe de distribution du café
14	Protection de la lance vapeur	28	Manomètre

Bandeau de commande

Touches multifonctions

1	Touche RÉGLAGES/RETOUR 	Appuyez pour accéder au menu de la machine et revenir à l'écran précédent.
2/3	Touches de navigation + et -	Appuyez pour naviguer dans le menu et modifier la température de consigne à la sortie du groupe de distribution du café.
4	Touche OK 	Appuyez pour confirmer la fonction sélectionnée dans le menu de la machine.

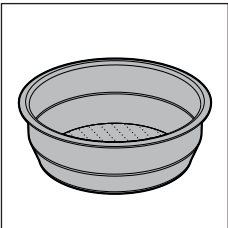
Leviers du bandeau de commande

5	Levier ON/OFF 	Appuyez pour allumer ou éteindre la machine. <i>Le levier s'allume lorsque la machine est allumée.</i>
6	Levier Café 	Appuyez pour distribuer du café. <i>Le levier est allumé en continu lorsque la machine est prête pour la distribution, et clignote quand elle n'est pas à température.</i>
7	Levier Vapeur 	Appuyez pour activer la fonction vapeur, la machine commence à chauffer. <i>Le levier s'allume lorsque la machine est prête pour la distribution de vapeur, et clignote quand elle n'est pas à température.</i>
6+7	Levier Café  + Levier Vapeur 	Appuyez simultanément pour distribuer de l'eau et pour arrêter la distribution. <i>Les leviers s'allument lorsque la distribution d'eau commence, quel que soit l'état de la machine.</i>

Filtres fournis

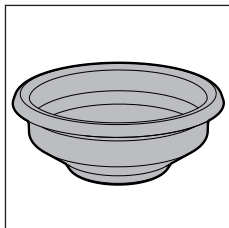
Filtre 2 tasses

Le filtre pour deux tasses est déjà installé dans le porte-filtre et permet de distribuer deux tasses d'expresso avec du café moulu.



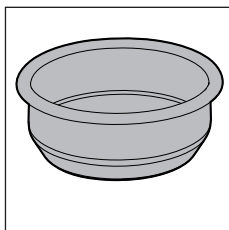
Filtre 1 tasse

Ce filtre peut être utilisé pour distribuer une tasse d'expresso avec du café moulu.



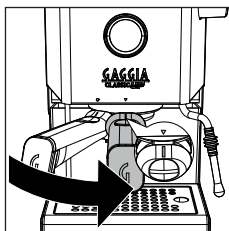
Filtre aveugle

Ce filtre peut être utilisé pour nettoyer le groupe café.



Comment accrocher le porte-filtre

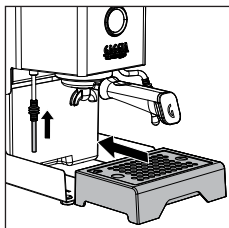
Insérez le porte-filtre dans le groupe distributeur par le bas, en alignant le repère sur le manche du porte-filtre avec le symbole ● sur la carrosserie, en le tournant de gauche à droite jusqu'à ce que le porte-filtre se bloque en position, c'est-à-dire lorsque le repère sur le manche et le triangle ▼ sur la carrosserie sont alignés, ou que le repère sur le manche est légèrement décalé vers la droite.



Bac d'égouttement

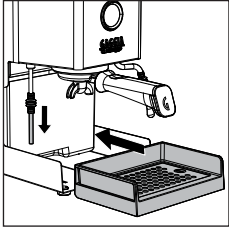
Pour garantir une hauteur optimale lors de l'utilisation de tasses à expresso:

- 1 Utilisez le bac d'égouttement classique.
- 2 Placez le tuyau de vidange télescopique dans sa position la plus courte.



Pour garantir une hauteur optimale lors de l'utilisation de tasses plus grandes ou d'une balance:

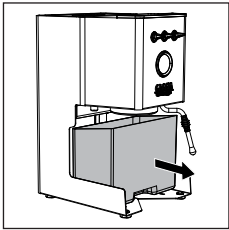
- 1 Utilisez le bac d'égouttement bas.
- 2 Positionnez le tuyau de vidange télescopique dans la position la plus longue.



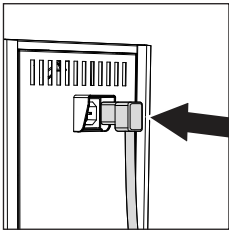
Première installation

Remarque: la machine a été testée et il est possible que quelques traces de café ou d'eau soient encore présentes malgré un nettoyage soigné. Nous garantissons cependant qu'il s'agit d'une machine neuve.

- 1 Retirez le réservoir à eau, rincez-le et remplissez-le d'eau froide jusqu'au niveau MAX. Il est recommandé de s'assurer que le réservoir est correctement inséré dans son logement.

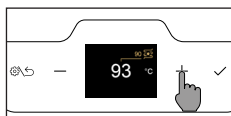
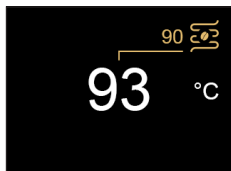
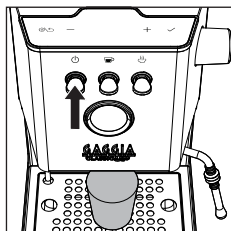


- 2 Branchez la fiche du câble d'alimentation sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



- 3 L'afficheur s'allumera et affichera le logo historique de Gaggia, puis s'éteindra et se mettra en veille.





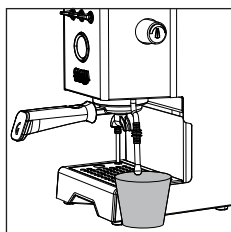
Amorçage du circuit

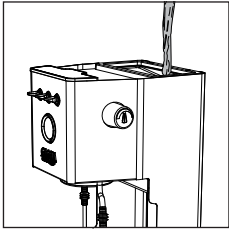
- 1 Appuyez sur le levier ON/OFF pour démarrer la machine, le voyant correspondant s'allume.
- 2 Placez une tasse sous le groupe café sans insérer le porte-filtre et appuyez sur le levier café.
- 3 Vous entendrez le bruit de la pompe qui a été activée et après quelques secondes, l'eau commencera à s'écouler du groupe café.
- 4 Remplissez la tasse (*env. 150 ml*) et terminez la distribution en appuyant à nouveau sur le levier café.
- 5 L'afficheur indique la température à la sortie du groupe de distribution du café, ainsi que sa valeur qui augmente jusqu'à la température réglée.
- 6 La température réglée peut être modifiée à l'aide des touches **+** et **-**.
- 7 Une fois la température souhaitée atteinte, le voyant café s'allume en continu.
- 8 Avant la distribution, suivez les instructions indiquées dans le paragraphe Première Utilisation.

Première utilisation ou après une période d'inactivité de plus de 2 semaines

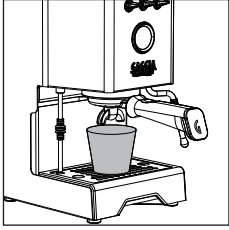
Remarque: il est recommandé de suivre les instructions ci-dessous. L'eau distribuée pendant ce processus doit être jetée et ne peut pas être utilisée à des fins alimentaires.

- 1 Retirez le réservoir à eau, rincez-le et remplissez-le jusqu'au niveau MAX.
- 2 Placez un grand récipient sous la lance vapeur.
- 3 Appuyez simultanément sur le levier café et celui de la vapeur et ouvrez lentement le bouton de la vapeur.
- 4 Distribuez un réservoir d'eau par la lance vapeur, appuyez à nouveau sur les leviers si la distribution s'interrompt avant la fin.
- 5 Appuyez à nouveau sur les leviers café et vapeur pour terminer la distribution. Refermez le bouton de la vapeur.





6 Remplissez de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX.



- 7 Insérez le porte-filtre dans le groupe café et placez un grand récipient en dessous.
- 8 Appuyez sur le levier café et distribuez toute l'eau présente dans le réservoir, en appuyant à nouveau dessus si la distribution s'arrête avant la fin.
- 9 Terminez la distribution en appuyant à nouveau sur le levier café.
- 10 Décrochez le porte-filtre et rincez-le à l'eau courante.
- 11 Remplissez de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX.
- 12 La machine est maintenant prête à l'emploi.

Préparation d'un café

Veillez à utiliser un degré de mouture approprié pour la distribution de l'expresso. Pour une mouture correcte, nous vous conseillons d'utiliser notre moulin à café MDF55.

Remarque: si la température réglée est abaissée lorsque la machine est chaude, suivez les instructions du chapitre « Comment baisser la température de la chaudière » pour accélérer le refroidissement.

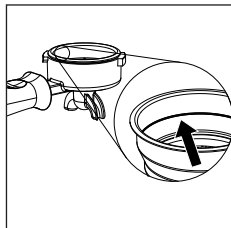
Remarque: Nous vous suggérons de garder le porte-filtre propre et monté sur la machine sans trop le serrer, pour garantir une température optimale de l'ensemble du groupe de distribution.

Distribution de café

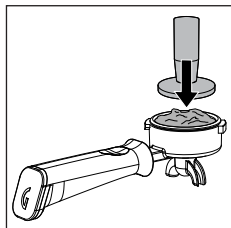
D'origine, la machine est fournie avec le porte-filtre pour 2 tasses.

Avant de distribuer le premier café, il faut préchauffer le porte-filtre.

- 1 Insérez le porte-filtre avec le filtre 1 ou 2 tasses dans le groupe café.
- 2 Placez une tasse sous le porte-filtre et appuyez sur le levier café lorsque le voyant est allumé en continu, en distribuant une tasse d'eau (*env. 150 ml*).
- 3 Décrochez le porte-filtre et éliminez l'éventuelle eau résiduelle.



- 4 Remplissez le filtre 1 ou 2 tasses avec du café moulu, en prenant comme référence l'encoche interne du filtre. Tapotez latéralement le porte-filtre pour niveler la poudre de café.



- 5 Tassez le café à l'aide du tasseur à café fourni. Le tassage doit être uniforme et la surface du café doit être bien nivelée, parallèle au bord du porte-filtre.

- 6 Nettoyez le bord du porte-filtre de tout éventuel résidu de café.

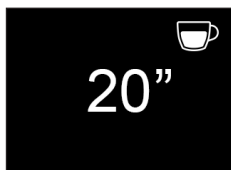
- 7 Accrochez correctement le porte-filtre, comme décrit dans la section «Comment accrocher le porte-filtre».

- 8 Placez 1 ou 2 tasses sous le porte-filtre.

- 9 Attendez que le levier café soit allumé en continu avant d'appuyer dessus pour commencer la distribution.

- 10 Pendant la distribution, l'afficheur indique les secondes de distribution.

- 11 Dès que la quantité souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur le levier café pour arrêter la distribution.



- 12 À la fin de la distribution, retirez le porte-filtre, jetez le marc du filtre et nettoyez les éventuels résidus de la douchette.

- 13 L'afficheur indiquera de nouveau la température à la sortie du groupe de distribution du café.

Remarque: attendez environ 10 secondes avant de retirer le porte-filtre, enlevez-le lentement et avec précaution en le tournant vers la gauche. Faites attention à ne pas vous brûler avec l'éventuelle eau restée sur le marc de café.

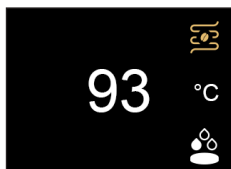
Remarque: une petite quantité d'eau pourrait rester dans le porte-filtre ; ceci est tout à fait normal et dû aux caractéristiques du porte-filtre.

Attention: si un café est distribué juste après avoir désactivé le levier vapeur ou lorsque celui-ci est actif, la machine pourrait distribuer un café brûlé, avec des risques d'éclaboussures pendant la distribution. Avant de distribuer un café, abaissez la température de la chaudière en suivant les instructions du paragraphe «Comment baisser la température de la chaudière».

Distribution de café avec pré-infusion automatique —

Il est possible d'activer la pré-infusion automatique depuis le menu de la machine.

- 1 L'afficheur montrera le symbole ☺ avec une, deux ou trois gouttes pleines selon le type de pré-infusion sélectionné.





- 2 Lorsque la distribution commence, après avoir appuyé sur le levier café, l'afficheur indique le niveau de pré-infusion réglé et le temps de distribution.
- 3 Dès que la quantité de café souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur le levier café pour arrêter la distribution.

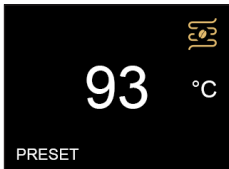
Remarque: si vous appuyez sur le levier café pendant la phase de pré-infusion, celle-ci s'arrête et la machine passe à la phase de distribution du café, en affichant les secondes de distribution à l'écran.

Distribution du café avec la fonction PRESET

En activant cette fonction, la machine arrêtera automatiquement la distribution lorsque le temps préréglé sera atteint.

Comment activer et désactiver la fonction PRESET

- 1 La fonction PRESET peut être activée ou désactivée via le menu de la machine.
- 2 Le mot PRESET s'affiche à l'écran lorsque la fonction est active.
- 3 Lorsque la fonction est active, la machine distribuera la quantité de café dans le temps programmé.



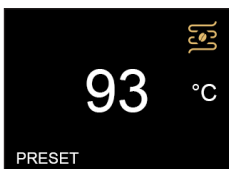
Comment régler et mémoriser votre café

La machine a un temps de distribution du café préréglé en usine.

Il est possible de le modifier en suivant la procédure décrite ci-dessous:

- 1 Maintenez le levier café appuyé pendant quelques secondes, puis relâchez-le lorsque la distribution commence. La minuterie s'affiche alors à l'écran et le mot PRESET clignote.
- 2 Appuyez à nouveau sur le levier café une fois le temps de distribution souhaité atteint.
- 3 Sur l'afficheur, une coche de confirmation apparaîtra pour indiquer que le nouveau volume a été mémorisé, écrasant celui précédemment réglé.
- 4 L'afficheur reviendra à l'écran principal, avec la fonction PRESET active.

Remarque: la fonction PRESET mémorise le temps et non le volume. Pour un même temps de distribution, le volume du café peut varier en fonction du type de café, de la quantité de café moulu, de la finesse de la mouture ou de la pression exercée avec le tasseur.



Comment baisser la température de la chaudière

- 1 Placez une tasse vide sous le groupe café sans le porte-filtre.
- 2 Appuyez sur le levier café et distribuez une tasse d'eau.
- 3 Appuyez à nouveau sur le levier café pour terminer la distribution.
- 4 Répétez l'opération si la machine n'a pas encore atteint la température souhaitée visible sur l'afficheur.

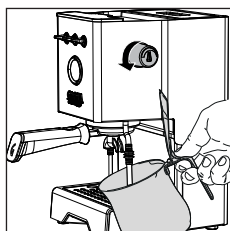
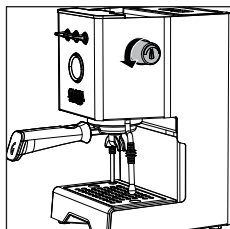
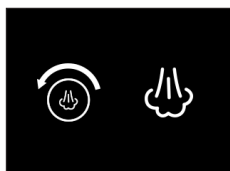
Émulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino

Pour un résultat optimal, nous vous conseillons d'utiliser du lait entier froid (*environ 5°C*) avec une teneur en protéines d'au moins 3% et d'au moins 3,5% de matières grasses. De bons résultats peuvent aussi être obtenus avec du lait de vache demi-écrémé, certains types de lait sans lactose, et des boissons à base de soja, d'amandes ou d'avoine.

- 1 Appuyez sur le levier vapeur qui commencera à clignoter jusqu'à ce que la machine ait atteint la température réglée.
- 2 Lorsque le levier s'allumera en continu, la machine sera prête pour la distribution de vapeur.
- 3 Avant de commencer l'émulsion de lait, éliminez les éventuels résidus de condensation en ouvrant le bouton vapeur/eau chaude jusqu'à ce que seule de la vapeur ne s'échappe.
- 4 Remplissez un pot avec du lait froid à environ 1/3, insérez la lance vapeur dans le lait et commencez l'émulsion en ouvrant le bouton.
- 5 Dès que vous obtenez l'émulsion souhaitée, fermez le bouton pour arrêter la distribution de vapeur et retirez le pot.
- 6 Nettoyez le circuit en distribuant à nouveau un peu de vapeur pour éliminer les éventuels résidus de lait et nettoyez la lance avec un chiffon humide.
- 7 Appuyez à nouveau sur le levier vapeur pour quitter la fonction et le voyant s'éteindra.

Attention: au début de la distribution, de brèves éclaboussures d'eau chaude peuvent se produire. Le tube de distribution peut atteindre des températures élevées, évitez de le toucher directement avec les mains.

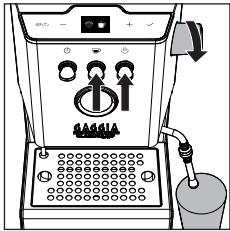
Remarque: Une émission de vapeur supérieure à 2 minutes, même si elle est répartie en plusieurs séquences, peut vider complètement la chaudière. Dans ce cas, procéder comme indiqué au paragraphe « Amorçage du circuit ».



Attention: Pour préparer un autre café immédiatement, abaissez d'abord la température de la chaudière en distribuant de l'eau chaude depuis le groupe café. Suivez les instructions du paragraphe « Comment baisser la température de la chaudière », sinon la distribution pourrait provoquer des éclaboussures avec un risque de brûlures et le goût du café pourrait ne pas être optimal.

Remarque: pour accéder au réglages de la machine, il est nécessaire de désactiver d'abord le levier de vapeur.

Distribution d'eau chaude












- 1 Placez une tasse ou un verre sous la lance vapeur.
- 2 Appuyez simultanément sur les leviers café et vapeur et ouvrez le bouton vapeur/eau chaude. Une fois la quantité souhaitée atteinte, appuyez à nouveau simultanément sur les leviers café et vapeur et fermez le bouton. Si vous souhaitez distribuer une plus grande quantité d'eau, répétez l'opération.

Remarque: il est possible de distribuer de l'eau soit lorsque la machine est prête pour le café (levier café allumé et température de l'eau plus basse), soit avec la fonction vapeur active (levier vapeur allumé et température de l'eau plus élevée).


Attention: au début de la distribution, de brèves éclaboussures d'eau chaude peuvent se produire. Le tube de distribution peut atteindre des températures élevées, évitez de le toucher directement avec les mains.

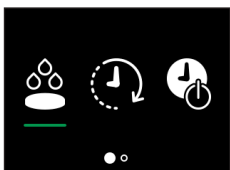
Réglages de la machine

En appuyant sur la touche  sur l'afficheur, on entre et on sort des réglages de la machine. En utilisant les touches de navigation ,  et la touche  de confirmation, il est possible d'activer ou de modifier certains paramètres:

- Pré-infusion automatique 
- Wake-up timer 
- Stand-by 
- Son des touches 
- Unité de mesure de la température 
- Preset


Pré-infusion automatique





En sélectionnant le symbole , il est possible de désactiver la pré-infusion automatique ou de régler 3 niveaux de pré-infusion.



- OFF
-  MIN
-  MED
-  MAX

Wake-up timer


Vous pouvez activer ou désactiver la fonction de réveil de la machine en sélectionnant le symbole .

Pour activer la fonction, sélectionnez ON et confirmez. Sélectionnez le symbole  pour régler l'heure en confirmant avec la touche  d'abord l'heure, puis les minutes. Sélectionnez ensuite le symbole  pour régler l'heure de réveil (*réglable par tranches de 15 minutes*). Sur l'afficheur, en haut à gauche, le symbole  s'affiche pour indiquer que la fonction est active.

Remarque: en cas de coupure de courant ou si le câble est débranché de la prise, la fonction de réveil de la machine se désactivera et devra être réactivée.

Stand-by

D'usine, la machine est équipée d'une fonction d'arrêt automatique après 30 minutes d'inactivité.


Sélectionnez le symbole  pour désactiver la fonction ou modifier le temps de veille.

⚡ Attention: La désactivation de cette fonction ou l'allongement de la durée de veille entraînent une augmentation de la consommation d'énergie. Pour réduire la consommation d'énergie, il est nécessaire d'éteindre la machine après utilisation.

Son des touches

Pour activer ou désactiver le son des touches, sélectionnez le symbole .

Unité de mesure de la température

Il est possible de choisir l'unité de mesure de la température entre °C et °F en sélectionnant le symbole .

Preset

En sélectionnant Preset, il sera possible d'activer ou de désactiver la fonction. En activant la fonction Preset, la machine arrêtera automatiquement la distribution au terme du temps programmé. Voir le chapitre «Comment régler et mémoriser votre café».

Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine dans des conditions optimales et garantissent un bon café pendant une longue période, un flux de café constant et une excellente émulsion de lait.

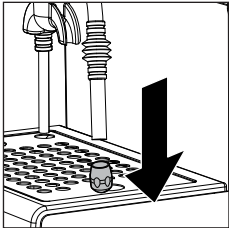
Tableau de nettoyage

Description de la pièce	Après l'utilisation	Quotidien	Hebdomadaire	Mensuel	Tous les 3 mois
Nettoyage de la lance vapeur	●				
Nettoyage du groupe de distribution du café				●	
Nettoyage du filtre et du porte-filtre		●			
Nettoyage de la douchette	●				
Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement		●			
Nettoyage du réservoir à eau			●		

Nettoyage de la lance vapeur

Après chaque émulsion de lait:

- 1 Nettoyez la lance vapeur avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus approfondi, dévissez la buse, lavez-la à l'eau courante et remontez-la.
- 2 Ouvrez le bouton vapeur pendant quelques instants pour éliminer les éventuels résidus de lait, puis refermez-le.



Nettoyage du groupe de distribution du café

Une fois par mois:

Nous recommandons de nettoyer le groupe de distribution du café avec les pastilles de nettoyage «Coffee oil remover» de Gaggia, pour éliminer les éventuels résidus huileux du café.

- 1 Assurez-vous que le tuyau de vidange est inséré (16).
- 2 Insérez le filtre aveugle (20) dans le porte-filtre. Coupez une pastille de nettoyage Gaggia en 4 et insérez-la dans le filtre aveugle.
- 3 Insérez le porte-filtre (21) dans le groupe de distribution du café (27)
- 4 Appuyez sur le levier du café pour activer la pompe et créer la pression nécessaire.

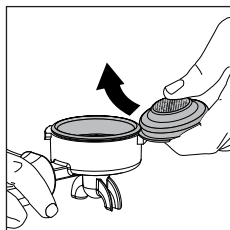
- 5 Attendez 5 secondes avant d'appuyer à nouveau sur le levier café pour désactiver la pompe.
- 6 L'eau et le détergent s'écoulent dans le bac d'égouttement à travers le tuyau de vidange. Attendez 30 secondes environ.
- 7 Répétez les étapes 4 à 6 au moins 10 fois jusqu'à ce que de l'eau propre s'écoule dans le bac d'égouttement depuis le tuyau de vidange.
- 8 Décrochez le porte-filtre avec le filtre aveugle et lavez-les soigneusement à l'eau chaude.
- 9 Accrochez de nouveau le porte-filtre avec le filtre aveugle au groupe de distribution du café et répétez les étapes 4 et 5 au moins 10 fois pour terminer la phase de rinçage.
- 10 Retirez le porte-filtre et le filtre aveugle et nettoyez la douchette (26) avec une petite brosse comme décrit dans le chapitre correspondant.
- 11 Appuyez sur le levier café et faites couler une tasse d'eau chaude (*env. 150 ml*) du groupe de distribution du café.
- 12 Retirez le bac d'égouttement et lavez-le à l'eau courante.
- 13 La machine est maintenant prête à l'emploi.

Nettoyage du filtre et du porte-filtre

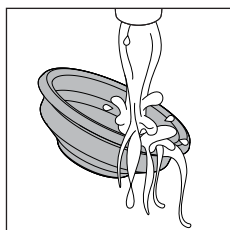
Les filtres doivent être maintenus propres afin de garantir un résultat parfait.

Une fois par jour:

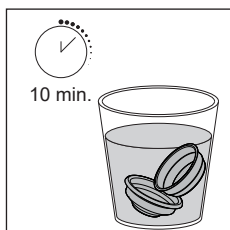
- 1 Retirez le filtre du porte-filtre comme indiqué sur la figure.



- 2 Nettoyez le porte-filtre à l'eau tiède.



- 3 En cas de dysfonctionnement dans la distribution du café, plongez les filtres dans l'eau bouillante pendant 10 minutes, puis rincez-les à l'eau courante.





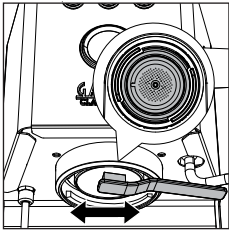
- 4 Pour un meilleur nettoyage des filtres, nous conseillons d'acheter les pastilles de nettoyage GAGGIA spécialement conçues pour maintenir la machine en parfait état de fonctionnement.

Attention: le remplacement du filtre ne doit être effectué qu'après le refroidissement complet du porte-filtre pour éviter les brûlures.

Nettoyage de la douchette

Après chaque distribution de café:

- 1 Décrochez le porte-filtre du groupe de distribution.
- 2 À l'aide d'une petite brosse, éliminez les éventuels résidus de marc de café de la douchette.
- 3 Effectuez un nettoyage à l'eau chaude en appuyant sur le levier café et en distribuant une tasse d'eau.



Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement

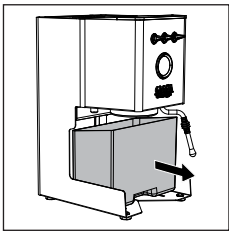
Retirez le bac d'égouttement et la grille, puis lavez-les à l'eau courante. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Nettoyage du réservoir à eau

- 1 Retirez le réservoir à eau et lavez-le à l'eau courante. Pour retirer le réservoir d'eau, enlevez d'abord le bac d'égouttement (23/25), puis retirez le tuyau de vidange (16) en le tirant vers le bas.

Attention: Le nettoyage du réservoir ne doit être effectué que lorsque la machine est éteinte pour éviter les brûlures. Pendant l'utilisation, le tuyau de vidange (16) peut atteindre des températures élevées.

Remarque: Lors de la réinsertion du réservoir, assurez-vous que les tubes en silicone se trouvent à l'intérieur du réservoir et ne sont ni tordus ni bloqués.

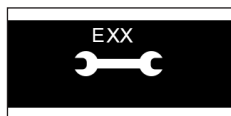


Détartrage

La formation de calcaire est une conséquence naturelle de l'utilisation de l'appareil. Avec le temps et l'usage quotidien, des dépôts de calcaire se forment à l'intérieur de la machine, en fonction de la fréquence d'utilisation et de la dureté de l'eau utilisée. Ces résidus peuvent compromettre la qualité du café et réduire la durée de vie de la machine.

Pour protéger la machine contre le calcaire, nous recommandons l'utilisation d'une eau pas trop dure et, si nécessaire, l'emploi d'un adoucisseur. Si ces mesures ne suffisent pas, un cycle de détartrage peut s'avérer nécessaire. Dans ce cas, veuillez vous adresser à un centre de service agréé ou aux distributeurs de votre pays. Les coordonnées sont disponibles sur le site www.gaggia.com.

Signification des codes d'erreur



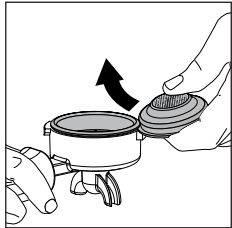
Apague y vuelva a encender la máquina desenchufando y volviendo a enchufar el cable de alimentación en la toma de corriente. Si está insertado, no retire el portafiltro antes de apagar la máquina. Pruebe a repetir la operación un par de veces después de haber dejado que la máquina se enfríe. En caso de que el error persista, es necesario contactar con un centro de asistencia autorizado o con los distribuidores de su país, indicando el código de error que aparece en la pantalla por encima del símbolo. Los datos de contacto se encuentran en el sitio web www.gaggia.com.

Dépannage

Ce chapitre résume les problèmes les plus courants que vous pourriez rencontrer avec la machine. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème avec les informations ci-dessous, visitez le site www.gaggia.com pour une liste de questions fréquentes ou contactez le Centre d'assistance client ou les distributeurs de votre pays.

Problème	Cause	Solution
Le lait n'est pas émulsionné.	Le type de lait utilisé ne convient pas pour faire de la mousse.	La quantité et la qualité de la mousse produite varient selon le type de lait (<i>Chapitre «Émulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino»</i>).
Aucun café ne coule après avoir appuyé sur le levier café.	Le porte-filtre est bouché.	Appuyez de nouveau sur le levier café. Éteignez la machine et attendez qu'elle refroidisse (<i>1 heure environ</i>). Ensuite, décrochez et lavez soigneusement le porte-filtre. Si le problème persiste, contactez le centre d'assistance.
La pompe fait beaucoup de bruit.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX et amorcez le circuit comme décrit dans le chapitre «Amorçage du circuit».

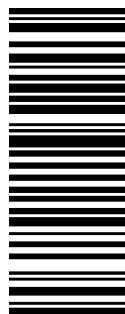
Problème	Cause	Solution
Le café est trop froid.	Le porte-filtre n'est pas accroché pour le préchauffage.	Préchauffez le porte-filtre (<i>Chapitre «Distribution du café»</i>).
	Les tasses sont froides.	Reposez les tasses sur le chauffe-tasses ou chauffez-les avec de l'eau chaude.
	La machine n'est pas à température.	Attendez que le voyant du levier du café s'allume en continu.
Le café est trop chaud même après avoir baissé la température sur l'afficheur.	Toutes les parties de la machine sont chaudes.	Pour accélérer le refroidissement de la chaudière, suivez les instructions du chapitre «Comment baisser la température de la chaudière».
Le café coule trop rapidement, la crème ne se forme pas.	Trop peu de café dans le porte-filtre.	Ajoutez du café.
	Mouture trop grosse.	Utilisez une mouture plus fine.
	Tassage trop léger et/ou non uniforme.	Tassez plus fort la poudre de café à l'aide du tasseur prévu à cet effet, en veillant à ce que la surface soit uniforme.
	Le café n'est pas frais.	Utilisez un mélange de café différent.
Le café ne coule pas ou seulement goutte à goutte.	Mouture trop fine.	Utilisez une mouture plus grosse.
	Café trop tassé dans le porte-filtre.	Tassez le café avec moins de force.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Diminuez la quantité de café dans le porte-filtre.
	Le filtre dans le porte-filtre est bouché.	Nettoyez le filtre (<i>Chapitre «Nettoyage du filtre et du porte-filtre»</i>).
Le café coule par les bords.	Le porte-filtre est mal accroché au groupe de distribution du café.	Accrochez le porte-filtre comme décrit dans le chapitre correspondant.
	Le bord supérieur du porte-filtre est sale.	Nettoyez le bord porte-filtre.
	Trop de café dans le porte-filtre.	Diminuez la quantité de café.
	Le joint de la douchette est sale.	Nettoyez le joint de la douchette comme décrit dans le chapitre correspondant.
La pastille de café est trop humide.	Mouture du café trop grosse.	Utilisez une mouture plus fine.
	Peu de café dans le porte-filtre.	Augmentez la quantité de café dans le porte-filtre.

Problème	Cause	Solution
Il est difficile de retirer le filtre du porte-filtre.	Ceci est typique des porte-filtres professionnels.	Utilisez un autre filtre fourni, retourné, comme levier (<i>Chapitre «Nettoyage du filtre et du porte-filtre»</i>).
		
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée.	Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché.
La machine ne distribue pas d'eau.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau.
Le flux est irrégulier et éclabousse; le café est brûlé.	La machine est en surchauffe, un café a été distribué alors que le levier vapeur était activé ou venait d'être désactivé.	Baissez la température de la chaudière comme indiqué dans le paragraphe correspondant.
La machine est bloquée et les leviers ne fonctionnent pas.	Le système de protection s'est activé et nécessite le refroidissement de la machine.	Laissez refroidir la machine pendant environ 10 minutes, puis essayez à nouveau de distribuer.
Même si la température du café est augmentée, l'écran n'affiche pas la température réelle du café mesurée.	La machine est en phase de chauffage rapide et a déjà atteint la température requise.	La machine est prête et il est possible de préparer un café.

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

GAGGIA S.p.a. se réserve le droit d'apporter toutes les modifications jugées nécessaires.

GAGGIA S.p.a. se reserva el derecho a realizar los cambios que considere necesarios.



642001029723

COD.

- Rev.03 - 28/01/26

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO