



GAGGIA

MILANO



ITALIANO

ENGLISH

DEUTSCH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

NEDERLANDS

POLSKI

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

MAGYAR

ROMÂNĂ

CLASSIC

RI9480(SIN035UR)

Istruzioni per l'uso
Operating instructions
Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Instrucciones para el uso
Gebruiksaanwijzing
Instrukcje użytkowania
Οδηγίες χρήσης
Használati utasítás
Instrucțiuni de folosire





FIG.1

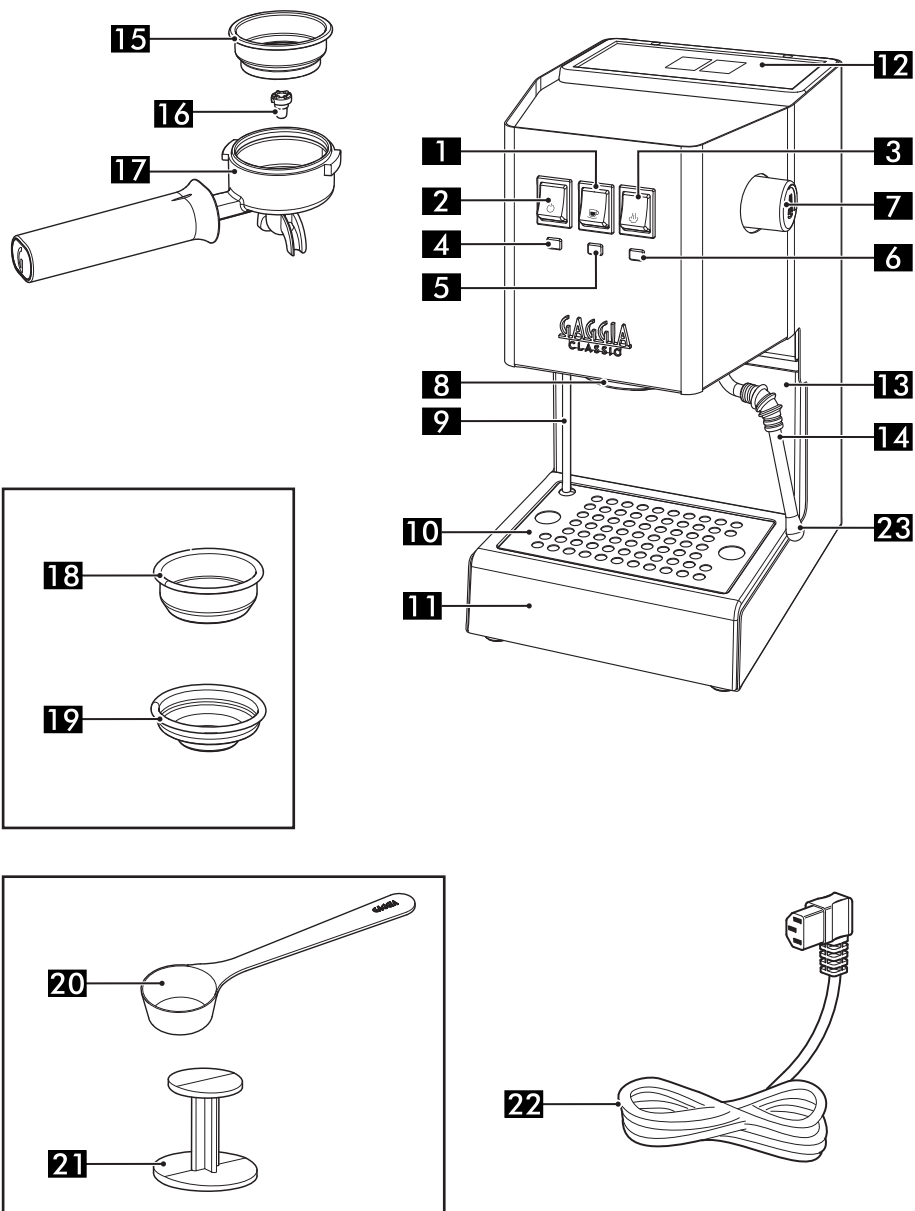




FIG.2

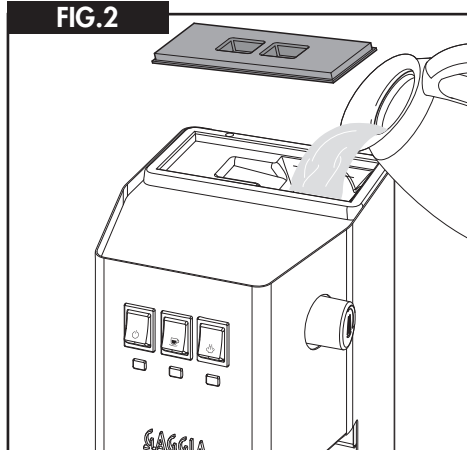


FIG.3

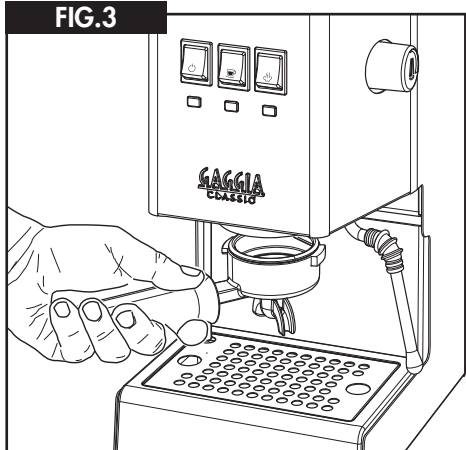


FIG.4

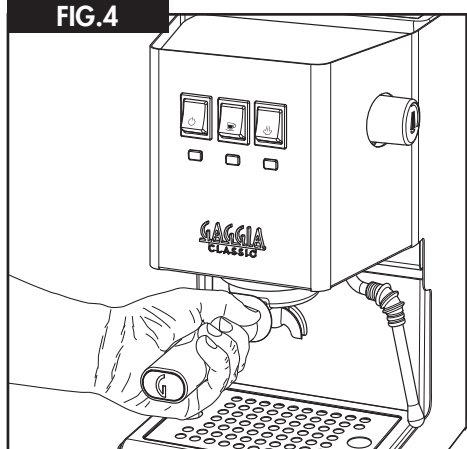


FIG.5

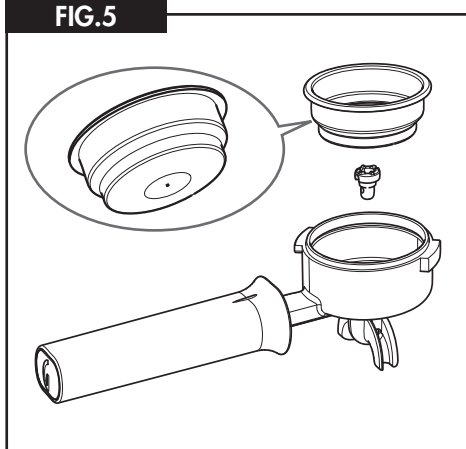


FIG.6

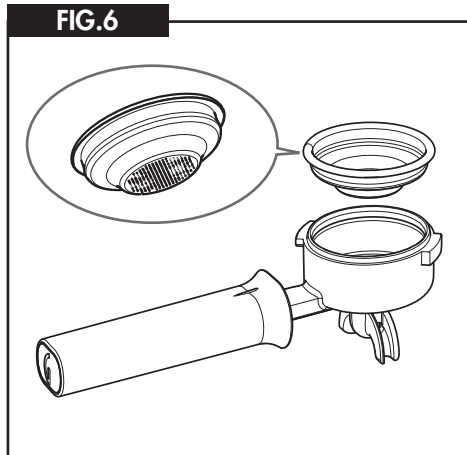


FIG.7

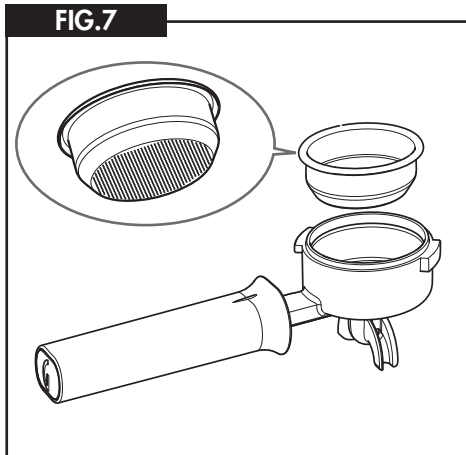




FIG.8

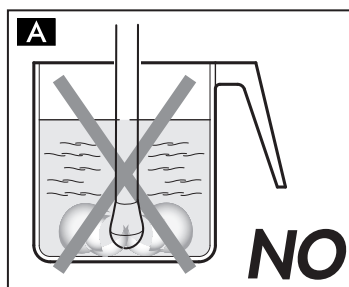
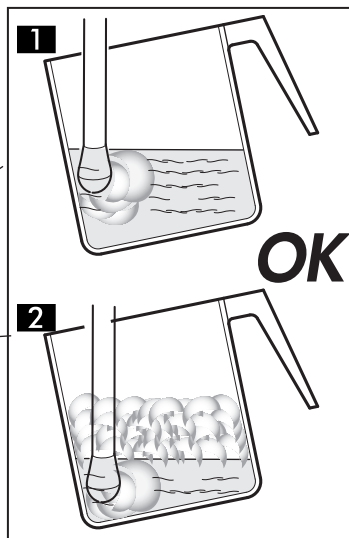
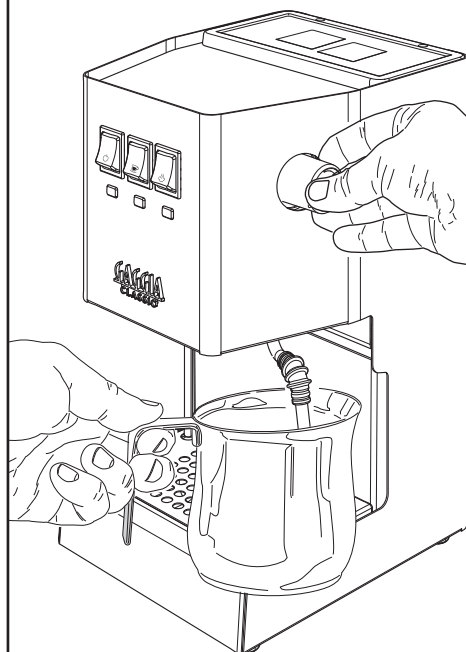


FIG.9

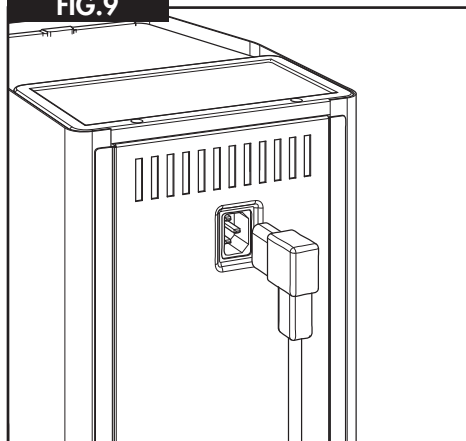


FIG.10

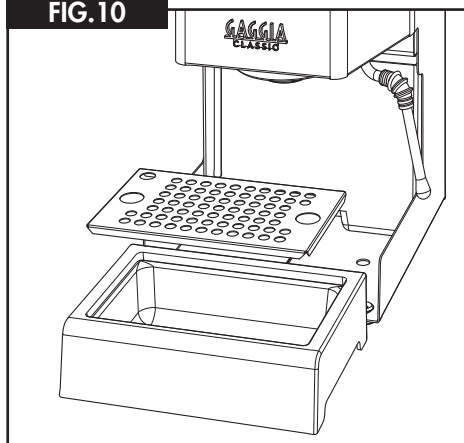




FIG.11

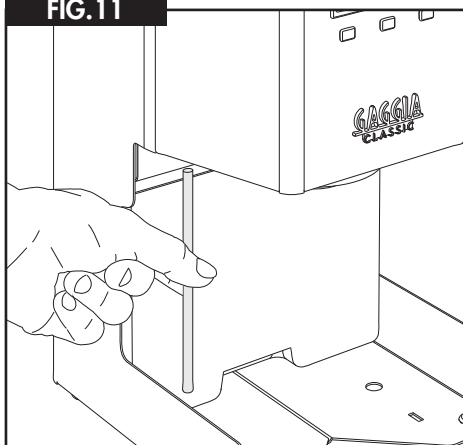


FIG.12

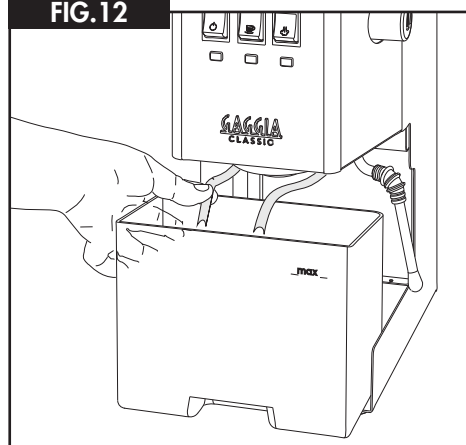


FIG.13

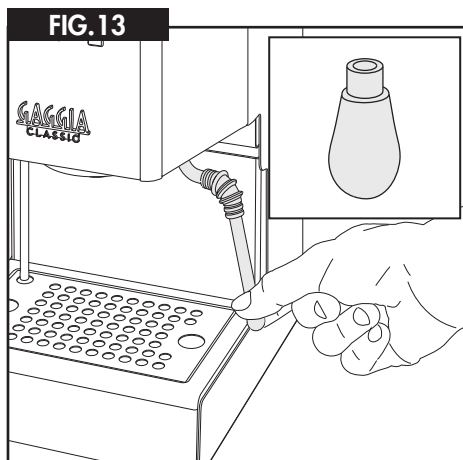


FIG.14

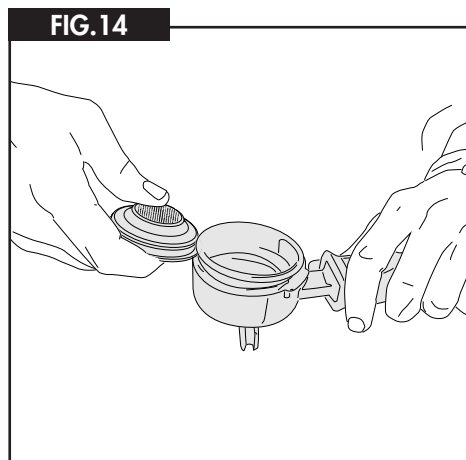


FIG.15

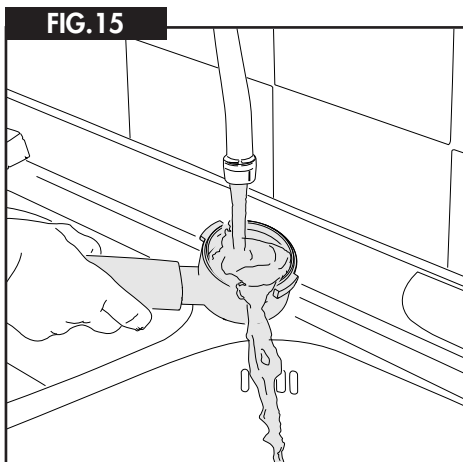
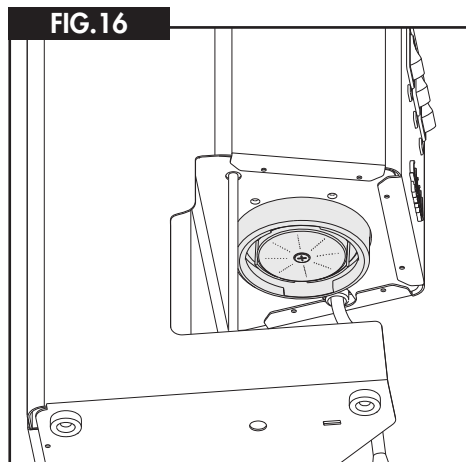


FIG.16





FRANÇAIS

NOUS VOUS FÉLICITONS POUR VOTRE CHOIX !

En achetant la nouvelle Gaggia Classic, vous avez choisi un modèle de machine qui vous permettra de devenir un vrai garçon de café à la maison et de redécouvrir, à chaque pause café, les gestes traditionnels des professionnels de l'expresso. L'utilisation de la machine Classic requiert une attention particulière à chaque détail, tout comme pour une machine à café professionnelle : la machine doit être bien chaude et le porte-filtre doit toujours être monté pour maintenir une température homogène dans tout le groupe de distribution ; la mouture du café doit être fine, mais pas trop ; il faut introduire la bonne quantité de café moulu dans le filtre et presser avec la juste intensité, ni trop peu pour éviter que le café ne sorte trop vite ni excessivement pour éviter que la distribution ne devienne très difficile. La nouvelle Classic est équipée d'un groupe porte-filtre et d'une lance vapeur qui s'inspirent de ceux des machines professionnelles.

SOMMAIRE

DESCRIPTION	31
CE QU'IL FAUT SAVOIR	31
INTRODUCTION	32
FILTRES FOURNIS	32
Filtre « crema perfetta » pour 1 ou 2 tasses (Fig. 5)	32
Filtre traditionnel 2 tasses (Fig. 7)	32
Filtre traditionnel 1 tasse / dosette unidose (Fig. 6)	32
PREMIÈRE INSTALLATION	32
Amorçage du circuit	32
À la première utilisation ou après une période d'inutilisation de plus de 2 semaines.	33
PRÉPARATION D'UN EXPRESSO AVEC DU CAFÉ MOULU	33
Procéder à la préparation de l'expresso :	33
PRÉPARATION D'UN EXPRESSO AVEC DES DOSETTES DE CAFÉ	34
PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO	34
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	35
COMMENT ABAISSER LA TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE	36
FONCTION D'ARRÊT AUTOMATIQUE	36
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	36
Nettoyage de la lance vapeur	36
Nettoyage du porte-filtre et des filtres	36
Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement	36
Nettoyage du réservoir à eau	36
Nettoyage de la douchette	37
Nettoyage après une période d'inutilisation	37
DÉTARTRAGE	37
EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT	39





DESCRIPTION

VUE D'ENSEMBLE DE LA MACHINE (FIG. 1)

- 1 Touche café
- 2 Touche allumage / arrêt
- 3 Touche vapeur
- 4 Voyant d'allumage
- 5 Voyant température café
- 6 Voyant température vapeur
- 7 Bouton vapeur / eau chaude
- 8 Groupe de distribution du café
- 9 Tuyau de vidange
- 10 Grille
- 11 Bac d'égouttement
- 12 Couvercle du réservoir
- 13 Réservoir à eau (amovible)
- 14 Lance vapeur / eau chaude avec soufflet de protection en caoutchouc
- 15 Filtre « crema perfetta » 1 et 2 tasses
À n'utiliser qu'avec le brise-jet mousseur (Fig. 1-16)
- 16 Brise-jet mousseur
- 17 Porte-filtre
- 18 Filtre traditionnel 2 tasses
- 19 Filtre traditionnel 1 tasse / dosettes
- 20 Mesure
- 21 Presse-café
- 22 Cordon d'alimentation et fiche
- 23 Buse vapeur

CE QU'IL FAUT SAVOIR

1. Le goût de l'expresso dépend de la quantité et du type de café utilisé.
2. Le goût particulier d'un grain de café dépend de plusieurs facteurs, mais son goût et son arôme sont le résultat du processus de torréfaction. Les grains de café torréfiés pendant plus longtemps et à des températures plus élevées ont une couleur plus foncée. Les grains plus foncés libèrent plus d'arôme que les grains clairs. Il existe différentes marques de café sur le marché. Chaque type de torréfaction est caractérisé par un mélange de grains torréfiés à une température particulière et avec un type particulier d'arôme.

Il existe des cafés décaféinés ne contenant que 2 % de caféine. Il convient d'essayer l'un des différents types de café dans le commerce avec la machine à café expresso, ceci afin de découvrir probablement un meilleur arôme que celui du mélange utilisé jusqu'à présent.
3. Les machines à café expresso à pompe requièrent un mélange finement moulu. Veiller à acheter le mélange désiré avec un degré de mouture adapté aux machines à café expresso. Il est préférable d'utiliser un moulin à café à meules plutôt qu'un moulin à café à lame parce que ce dernier libère trop de poudre de café et la mouture obtenue est irrégulière.
4. L'idéal serait de mouler le café juste avant de l'utiliser. Ne pas oublier qu'il doit être moulu pour une machine à café expresso à pompe.
5. Il est conseillé de conserver le café moulu, ou en grains, dans des boîtes hermétiques rangées dans le réfrigérateur. Le café moulu absorbe facilement les odeurs.
6. Le véritable expresso se reconnaît à sa couleur foncée, son goût riche et sa « crème naturelle » typique.
7. Le cappuccino est une combinaison spéciale de café expresso et de lait chaud émulsionné. Il peut être servi avec une pincée de cannelle, de noix muscade ou de cacao.
8. Servir le café expresso immédiatement après l'avoir préparé.
9. Servir le café expresso dans des tasses à café et le cappuccino dans des tasses pour le petit déjeuner.





FRANÇAIS

INTRODUCTION

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, lire attentivement le livret de sécurité fourni séparément et le conserver pour toute référence future.

FILTRES FOURNIS

Filtre « crema perfetta » pour 1 ou 2 tasses (Fig. 5)

Ce filtre est déjà monté sur le porte-filtre et il permet de préparer un expresso avec de la crème même lors des premières utilisations de la machine.

Remarque. Ce filtre **doit toujours être** combiné au brise-jet mousseur. (Fig. 1-16).

Filtre traditionnel 2 tasses (Fig. 7)

Filtre traditionnel 1 tasse / dosette unidose (Fig. 6)

Ces filtres sont identiques à ceux utilisés sur les machines à café professionnelles et ils requièrent de la dextérité et de l'expérience.

Remarque. Ces filtres **ne doivent pas être utilisés** avec le brise-jet mousseur. (Fig. 1-16).

Il est conseillé de commencer avec le filtre « crema perfetta » et après avoir acquis la dextérité et l'expérience nécessaires, de passer aux filtres traditionnels pour apprécier une utilisation digne d'un garçon de café.

PREMIÈRE INSTALLATION

1. Retirer le couvercle du réservoir à eau (Fig. 2) et le remplir avec de l'eau froide jusqu'au niveau MAX du réservoir (Fig. 1-13).
2. Introduire la fiche dans la prise de courant située à l'arrière de la machine (Fig. 9) et l'extrémité opposée du cordon d'alimentation dans une prise de courant murale ayant une tension appropriée.
Appuyer sur la touche d'allumage / arrêt (Fig. 1-2), le voyant d'allumage s'allume (Fig. 1-4).

Amorçage du circuit

Attention ! Ne pas appuyer sur la touche café sans avoir d'abord fait l'amorçage du circuit.

1. Placer une tasse vide sous le groupe de distribution (Fig. 1-8) sans insérer le porte-filtre et appuyer sur la touche café (Fig. 1-1).
La pompe émettra le son typique correspondant à sa mise en marche et après quelques secondes, l'eau commencera à descendre du groupe de distribution (Fig. 1-8).
2. Après avoir attendu que la tasse se remplisse (150 cm³ environ), appuyer à nouveau sur la touche café (Fig. 1-1).

Remarque. Il peut arriver que l'autoamorçage de la pompe ne fonctionne pas temporairement à cause d'une « bulle d'air ».

Si l'eau ne descend pas du groupe de distribution (Fig. 1-8), procéder de la façon suivante :

1. Placer une tasse sous la lance vapeur (Fig. 1-14).
2. Tourner le bouton (Fig. 1-7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir le robinet de distribution de vapeur / eau chaude.
3. Appuyer sur la touche café (Fig. 1-1) pour mettre la pompe en marche.
4. Après quelques secondes, de l'eau commencera à sortir de la lance vapeur.
Laisser se remplir une tasse d'eau environ.
5. Fermer le bouton de distribution de vapeur / eau chaude (Fig. 1-7).
6. Appuyer à nouveau sur la touche café (Fig. 1-1).

Remarque. après avoir amorcé le circuit et lorsque l'on distribue de l'eau chaude par la buse de vapeur, une petite quantité d'eau peut rester à l'intérieur. Pour la faire sortir, purger la lance en distribuant de la vapeur, pendant quelques secondes.





À la première utilisation ou après une période d'inutilisation de plus de 2 semaines.

Remarque L'eau distribuée lors de cette phase doit être jetée et ne peut pas être destinée à la consommation humaine. Si le récipient se remplit, pendant le cycle, arrêter la distribution et le vider avant de recommencer l'opération.

1. Rincer le réservoir à eau (Fig. 2) (voir la section « nettoyage du réservoir à eau ») et le remplir avec de l'eau fraîche potable.
2. Placer un récipient sous la lance vapeur (Fig. 1-14).
3. Ouvrir lentement le bouton vapeur / eau chaude (Fig. 1-7) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Appuyer sur la touche café (Fig. 1-1) et sur la touche vapeur (Fig. 1-3).
5. Distribuer tout le contenu du réservoir à eau à travers la lance vapeur.
6. Pour terminer la distribution, appuyer à nouveau sur la touche café (Fig. 1.1) et sur la touche vapeur (Fig. 1-3).
7. Fermer le bouton du robinet (Fig. 1-7) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
8. Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable (Fig. 2).
9. Introduire le porte-filtre par le bas (Fig. 3) dans le groupe de distribution et le tourner de gauche à droite jusqu'à ce qu'il soit bloqué (Fig. 4).
10. Placer un récipient approprié sous le porte-filtre.
11. Appuyer sur la touche café (Fig. 1-1) et distribuer toute l'eau contenue dans le réservoir.
12. Lorsque l'eau est terminée, arrêter la distribution en appuyant à nouveau sur la touche café (Fig. 1-1) et vider le récipient.
13. Enlever le porte-filtre du groupe en le tournant de droite à gauche et le rincer avec de l'eau potable fraîche.
14. La machine est prête à l'emploi.

PRÉPARATION D'UN EXPRESSO AVEC DU CAFÉ MOULU

Le porte-filtre fourni de série est équipé du filtre « crema perfetta » pour la préparation d'un café ou deux.

Attention ! Si le filtre « crema perfetta » est utilisé sans le brise-jet mousseur, la machine projette le café, ce qui comporte un risque de brûlures.

Remarque. Pour utiliser le filtre traditionnel (Fig. 6/7), retirer le filtre « crema perfetta » (Fig. 5) ainsi que le brise-jet mousseur (Fig. 1-16).

Pour distribuer le premier café, il est nécessaire de préchauffer d'abord le porte-filtre (Fig. 1-17) :

1. Introduire le porte-filtre (Fig. 1-17) dans le groupe de distribution (Fig. 1-8) avec un mouvement de 45° vers la gauche et, puis, le tourner vers la droite pour le bloquer en position. La poignée du porte-filtre devra être perpendiculaire à la machine ou un peu déplacée vers la droite.
2. Placer une grande tasse sous le porte-filtre (Fig. 1-17) et appuyer sur la touche café (Fig. 1-1)
3. Après avoir rempli la tasse avec de l'eau (150 cm3 environ), appuyer à nouveau sur la touche café et attendre pendant quelques minutes que la machine atteigne la température correcte avec le porte-filtre inséré.

Remarque. Il pourrait y avoir un reste d'eau dans le porte-filtre. Cette eau doit être éliminée avant de remplir le filtre avec le café moulu.

Procéder à la préparation de l'expresso:

4. Enlever le porte-filtre (Fig. 1-17) et le remplir avec du café moulu en utilisant la mesure fournie avec la machine (Fig. 1-20).

Il faut compter une mesure par tasse de café.

Remarque. Il est conseillé de demander en phase de torréfaction ou d'acheter dans la grande distribution un café moulu finement, indiqué pour les machines à café.





FRANÇAIS

5. Presser à l'aide du presse-café (Fig. 1-21). Le pressage doit être uniforme pour obtenir une surface bien nivelée et plate.
6. Éliminer tout résidu éventuel de café du bord du porte-filtre (Fig. 1-17).
7. Introduire le porte-filtre (Fig. 1-17) dans le groupe de distribution (Fig. 1-8) avec un mouvement de 45° vers la gauche et, puis, le tourner vers la droite pour le bloquer en position. La poignée du porte-filtre devra être perpendiculaire à la machine ou un peu déplacée vers la droite.
8. Attendre que le voyant s'allume (Fig. 1-5).
9. Appuyer sur la touche café (Fig. 1-1).
10. Lorsque les tasses seront aux 3/4 pleines, appuyer à nouveau sur la touche café (Fig. 1-1).

Le café aura un goût plus ou moins intense en fonction de la quantité d'eau utilisée et s'il a été préparé en suivant la procédure correcte, il aura sa « crème naturelle » typique, couleur noisette / marron.

L'eau excédentaire sera évacuée par le tuyau de vidange, une fois la distribution terminée (fig. 11).

Pour préparer un autre expresso, enlever lentement et avec prudence le porte-filtre en le déplaçant vers la gauche. Faire attention à ne pas se brûler avec l'eau restée sur le marc de café. Quelques gouttes d'eau continueront à couler une fois le porte-filtre retiré. Cela est dû à la pression de l'eau dans le système. Retirer le marc de café du filtre et les résidus éventuels de la douchette (Fig. 16).

Remarque. Il est conseillé de laisser le porte-filtre propre monté sur la machine sans trop le serrer, pour garantir toujours une température optimale du groupe de distribution.

PRÉPARATION D'UN EXPRESSO AVEC DES DOSETTES DE CAFÉ

Remarque. Pour utiliser des dosettes, n'employer que le filtre 1 tasse traditionnel (Fig. 6).

Suivre les instructions pour la préparation d'un expresso avec du café moulu en utilisant la dosette de café prémoulu unidosé à la place du café moulu. Introduire la dosette dans le porte-filtre (Fig. 1-17) en veillant à ce que le papier de la dosette ne sorte pas du porte-filtre.

PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO

Pour préparer un cappuccino traditionnel, il est conseillé d'utiliser

- du lait frais, entier, à basse température, de préférence haute qualité. La densité du lait émulsionné dépend de la teneur en matière grasse du lait.
- des pichets de lait en acier inoxydable, circulaires, bombés, avec un rétrécissement sur le dessus et une buse, nécessaire pour préparer des cappuccino décorés.

La lance vapeur (Fig. 1-14) produira toute la vapeur nécessaire pour émulsionner le lait sans le faire bouillir. Après deux ou trois essais et quelques efforts, la préparation du cappuccino sera un jeu d'enfant.

Avant de commencer, il est important de déplacer légèrement la lance vapeur vers l'extérieur afin de placer le pichet directement sous la lance vapeur et de faciliter les mouvements nécessaires pour une émulsion correcte du lait. Ensuite procéder de la façon suivante :

1. Préparer l'expresso dans une grande tasse à cappuccino comme expliqué à la section « Préparation d'un expresso avec du café moulu ».
2. Appuyer sur la touche vapeur (Fig. 1-3).
3. Après 15-20 secondes et lorsque le voyant de température vapeur (Fig. 1-6) s'allume.
4. Tourner légèrement le bouton vapeur / eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éliminer la condensation de la lance et refermer le bouton.
5. Placer le pichet à moitié rempli de lait froid sous la lance vapeur.
6. Placer la buse de la lance juste en dessous de la surface du lait. Si elle est trop profonde, le lait ne monte pas, si elle ne l'est pas assez, elle produit de grosses bulles qui disparaissent immédiatement.
Il est important de garder la buse près du bord du pichet, et non au centre, avec un angle adapté pour produire un tourbillon considérable (Fig.8-1).
7. Tourner le bouton du robinet de distribution de vapeur (Fig. 1-7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire sortir la vapeur. Lors de cette phase, l'absorption d'air est maximale, le lait doit monter presque à froid.





Remarque. La pression de la vapeur augmente en tournant le bouton.

Remarque. Une distribution de 60 secondes maximum est conseillée.

Une distribution continue de vapeur pendant plus de 60 secondes risque de vider complètement la chaudière. Dans ce cas, procéder de la façon indiquée à la section « Amorçage du circuit ».

Remarque. Pour une émulsion correcte du lait, la buse vapeur (Fig. 1-23) doit toujours être en contact avec le lait et non avec l'émulsion de lait (Fig.8-2). Par conséquent, au fur et à mesure que la couche d'émulsion augmente, il faut soulever légèrement le pichet en essayant de maintenir la buse en contact avec le lait sans toucher le fond du pichet (Fig.8-A).

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

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

9. Après avoir obtenu le résultat souhaité, fermer le bouton vapeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter la distribution de vapeur, puis retirer le pichet.

Remarque. Après avoir fait monter le lait, pour compacter l'émulsion, il est conseillé de frapper légèrement le pichet contre une surface et de laisser reposer pendant 30 secondes au moins. Le lait devient plus homogène.

Attention ! Il est important de ne faire monter que la quantité de lait nécessaire. Le lait chaud qui reste dans le pichet ne doit pas être réutilisé afin de ne pas détériorer la qualité de l'émulsion et surtout le goût du cappuccino. Il doit donc être destiné à d'autres fins.

10. Appuyer sur la touche vapeur (Fig. 1-3).

Verser le lait émulsionné dans le café. Garnir avec de la cannelle, du cacao ou de la noix muscade selon son goût.

Pour préparer immédiatement un autre café, abaisser la température de la chaudière en distribuant de l'eau chaude à travers le groupe de distribution du café (Fig. 1-8). Suivre les instructions figurant à la section « Comment abaisser la température ». Dans le cas contraire, le café risquerait d'avoir un goût de brûlé.

Attention ! La lance vapeur pourrait atteindre une température élevée pendant et après son utilisation. Pour éviter toute brûlure, ne la déplacer qu'en touchant le soufflet de protection en caoutchouc, monté sur la lance vapeur.

Attention ! Il existe un risque de brûlures si le café est distribué sans avoir abaissé la température en distribuant de l'eau !

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine et attendre quelques minutes que le voyant de température correcte du café (Fig. 1-5) s'allume.
2. Placer une tasse sous la lance professionnelle.
3. Tourner lentement le bouton vapeur (Fig. 1-7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyer simultanément sur la touche café (Fig. 1-1) et sur la touche vapeur (Fig. 1-3) pour permettre la distribution d'eau chaude.
4. Après avoir obtenu la quantité d'eau chaude souhaitée, arrêter la distribution en appuyant à nouveau simultanément sur la touche café (Fig. 1-1) et sur la touche vapeur (Fig. 1-3), puis tourner le bouton vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.

Remarque. après avoir amorcé le circuit et lorsque l'on distribue de l'eau chaude par la buse de vapeur, une petite quantité d'eau peut rester à l'intérieur. Pour la faire sortir, purger la lance en distribuant de la vapeur, pendant quelques secondes.

Pour préparer immédiatement un autre café, abaisser la température de la chaudière en distribuant de l'eau chaude à travers le groupe de distribution du café (Fig. 1-8). Suivre les instructions figurant à la section « Comment abaisser la température de la chaudière ». Dans le cas contraire, le café risquerait d'avoir un goût de brûlé.





FRANÇAIS

Remarque. Une distribution de 60 secondes maximum est conseillée.

Attention ! La lance vapeur pourrait atteindre une température élevée pendant et après son utilisation. Pour éviter toute brûlure, ne la déplacer qu'en touchant le soufflet de protection en caoutchouc, monté sur la lance vapeur.

COMMENT ABAISSER LA TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE

1. Ne pas insérer le porte-filtre.
2. Placer une tasse vide sur la grille.
3. Appuyer sur la touche café (Fig. 1-1) et remplir la tasse d'eau.
4. Appuyer à nouveau sur la touche café (Fig. 1-1).

La machine est à présent prête pour distribuer un autre café.

FONCTION D'ARRÊT AUTOMATIQUE

La machine est équipée d'une fonction d'économie d'énergie. Après 20 minutes d'inactivité, la machine s'éteint automatiquement. Pour la rallumer, appuyer sur la touche d'allumage / arrêt.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage et un entretien réguliers maintiennent la machine dans des conditions optimales et garantissent pendant longtemps un café au goût excellent, un débit constant de café et une excellente mousse de lait.

Nettoyage de la lance vapeur

Après chaque émulsion de lait :

1. Nettoyer la lance vapeur avec un chiffon humide. Pour un nettoyage plus approfondi, dévisser la buse (Fig. 1-13) et la nettoyer à l'eau courante.
2. Ouvrir le bouton vapeur et laisser sortir la vapeur pendant une seconde ou deux pour libérer le trou de la buse (Fig. 1-23).

Nettoyage du porte-filtre et des filtres

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

Attention ! Le filtre ne doit être remplacé que lorsque la coupe porte-filtre est complètement refroidie pour éviter toute brûlure.

Retirer quotidiennement le filtre du porte-filtre de la façon décrite sur la (Fig. 14) et le laver à l'eau tiède.

En cas de dysfonctionnement de la distribution du café, plonger les filtres dans l'eau bouillante pendant 10 minutes et puis les rincer à l'eau courante.

Pour une meilleure propreté des filtres, il est conseillé d'acheter des pastilles de nettoyage GAGGIA spécialement conçues pour maintenir la machine en parfait état de fonctionnement.



Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement

Retirer le bac d'égouttement et la grille (Fig. 1-10,11), puis les laver à l'eau. Ne pas utiliser d'abrasifs.

Nettoyage du réservoir à eau

Attention ! Pour éviter tout risque de brûlure, le nettoyage du réservoir doit être effectué, lorsque la machine est éteinte. Lors de l'utilisation, le tuyau de vidange (Fig. 11) peut atteindre des températures élevées.

Retirer le réservoir à eau (Fig. 1-13) et le laver à l'eau courante.

Pour retirer le réservoir à eau, retirer d'abord le bac d'égouttement (Fig. 1-11), puis extraire le tuyau de vidange (Fig. 11) en le tirant vers le bas.





Remarque. Au moment de remettre le réservoir en place, s'assurer que les tuyaux en silicone sont à l'intérieur du réservoir et qu'ils ne sont ni torsadés ni bloqués (Fig. 12).

Nettoyage de la douchette

Éliminer régulièrement les résidus de marc de café de la douchette (Fig. 16) à l'aide d'une brosse et effectuer un nettoyage à l'eau chaude en suivant les instructions figurant à la section « Comment abaisser la température ».

Nettoyage après une période d'inutilisation

Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant une période prolongée (plus de deux semaines), suivre les instructions fournies à la section « À la première utilisation ou après une période d'inutilisation de plus de 2 semaines ».

DÉTARTRAGE

La formation de calcaire est une conséquence naturelle de l'utilisation de l'appareil. N'utiliser que le produit détartrant GAGGIA, spécialement conçu pour garantir le rendement et le fonctionnement de la machine pendant toute sa durée de vie et pour éviter toute altération du produit distribué s'il est utilisé correctement. Ne jamais utiliser de vinaigre ou d'autres produits anticalcaire.



Le détartrage doit être effectué tous les 2 mois d'utilisation de la machine.

Attention ! Ne pas boire la solution détartrante ni les produits distribués jusqu'à ce que le cycle ne soit complètement terminé.

1. Introduire le porte-filtre par le bas dans le groupe de distribution (Fig. 1-8) et le tourner de gauche à droite jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
2. Retirer et vider le réservoir à eau (voir chapitre « Nettoyage du réservoir à eau »).

3. Verser la MOITIÉ du contenu de la bouteille de détartrant GAGGIA dans le réservoir à eau et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau MAX.

4. Allumer la machine en appuyant sur la touche d'allumage (Fig. 1-2).

Distribuer 2 tasses d'eau (environ 150 ml chacune) à travers la lance vapeur (voir chapitre « Préparation d'eau chaude »), puis éteindre la machine en appuyant sur la touche d'allumage (Fig. 1-2).

5. Laisser agir le détartrant pendant 20 minutes environ avec la machine éteinte.

6. Allumer la machine en appuyant sur la touche d'allumage (Fig. 1-2).

Distribuer 2 tasses d'eau (environ 150 ml chacune) à travers la lance vapeur, puis éteindre la machine en appuyant sur la touche d'allumage (Fig. 1-2) et la laisser éteinte pendant 3 minutes.

7. Répéter la distribution d'eau de la façon décrite au point 6 jusqu'à ce que le réservoir à eau soit complètement vide.

8. Rincer le réservoir et le remplir avec de l'eau fraîche potable.

9. Placer un récipient sous la lance vapeur. Ouvrir lentement le bouton vapeur / eau chaude (Fig. 1-7) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Appuyer sur la touche café (Fig. 1-1) et sur la touche vapeur (Fig. 1-3).

10. Distribuer tout le contenu du réservoir à eau à travers la lance vapeur. Pour terminer la distribution, appuyer à nouveau sur la touche café (Fig. 1-1) et sur la touche vapeur (Fig. 1-3), puis fermer le bouton du robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

11. Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.

12. Placer un récipient approprié sous le porte-filtre.

13. Appuyer sur la touche café (Fig. 1-1) et distribuer toute l'eau contenue dans le réservoir. Lorsque l'eau est terminée, arrêter la distribution en appuyant à nouveau sur la touche café (Fig. 1-1) et sur la touche vapeur (Fig. 1-3). À la fin, vider le récipient.

14. Enlever le porte-filtre du groupe en le tournant de droite à gauche et le rincer avec de l'eau potable fraîche.





FRANÇAIS

- 15.** Répéter encore une fois les opérations à partir du point 8, et ce pour un total de 4 réservoirs. Ensuite, la machine est prête à l'emploi.
- 16.** Le cycle de détartrage est à présent terminé.
- 17.** Remplir à nouveau le réservoir avec de l'eau fraîche.
Le cas échéant, réamorcer le circuit de la façon décrite au chapitre « Amorçage du circuit ».





EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

Problème :	Contrôler :
Absence de distribution de café.	<i>Qu'il y a de l'eau dans le réservoir. Que le filtre n'est pas bouché parce que le mélange est trop fin ou le café trop pressé. Que la douchette est propre.</i>
La distribution du café est trop rapide (moins de 20 secondes).	<i>Que le café n'a pas été moulu trop grossièrement. Que le café a été pressé avec le presse-café.</i>
La pompe est trop bruyante.	<i>Qu'il y a de l'eau dans le réservoir. Que la pompe est en marche (voir amorçage du circuit). Que la quantité de café est suffisante.</i>
Perte excessive d'eau au niveau du porte-filtre.	<i>Que le porte-filtre a été inséré correctement (Fig. 1-17). Que le joint n'est pas sale (Fig. 16). Qu'il n'y a pas de résidus de café sur le bord du porte-filtre.</i>
L'expresso ne mousse pas.	<i>Que le café n'a pas été moulu trop grossièrement. Que le café a été pressé avec le presse-café. Que le café n'est pas trop vieux ou trop sec. Que le filtre traditionnel a été utilisé avec le brise-jet mousser (Fig. 1-16).</i>
Le café est trop froid.	<i>Que la machine a été chauffée. Que le café n'a pas été moulu trop grossièrement. Que le café n'a pas été distribué dans des tasses froides. Il est conseillé de toujours distribuer le café dans des tasses chaudes. Que le porte-filtre a été préchauffé (seulement pour le 1er café).</i>
Le lait n'est pas suffisamment émulsionné.	<i>Que la buse vapeur n'est pas bouchée. Que la buse vapeur n'est pas trop profonde dans le pichet. Que le lait n'est pas trop chaud.</i>
La machine projette du café par le porte-filtre.	<i>Que le brise-jet mousser a été monté avec le filtre « crema perfetta ».</i>
Le châssis de la machine et le tuyau de vidange sont très chauds.	<i>Que la touche vapeur soit éteinte.</i>

