

GAGGIA

MILANO



ITALIANO

FRANÇAIS

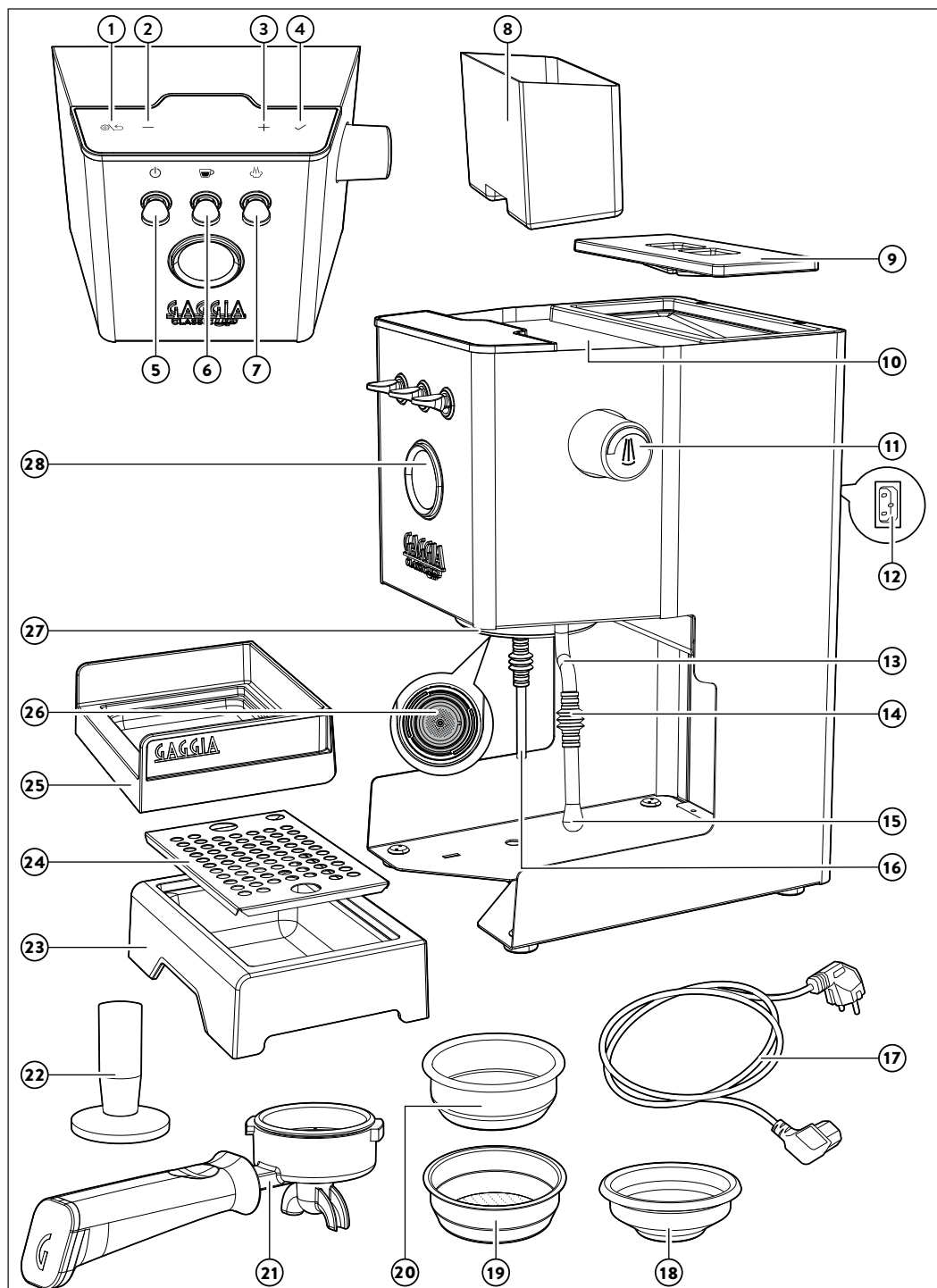
DEUTSCH

GAGGIA CLASSIC UP

EG2500 (SIN 047)

Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung

CE



ITALIANO

04

Grazie per aver scelto Gaggia Classic UP!

Questa macchina manuale è ciò che hai sempre cercato per elevare il livello della tua esperienza caffè. Combinando caratteristiche tecniche d'eccellenza e un design inconfondibile, potrai creare ogni giorno rituali caffè personalizzati.

Questo manuale utente fornisce tutte le informazioni necessarie per installare, utilizzare e pulire la tua macchina. Al primo utilizzo, leggi attentamente le istruzioni, inclusa la sezione dedicata alla sicurezza, e conservale per il futuro.

FRANÇAIS

23

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.

DEUTSCH

42

Vielen Dank, dass Sie sich für Gaggia Classic UP entschieden haben!

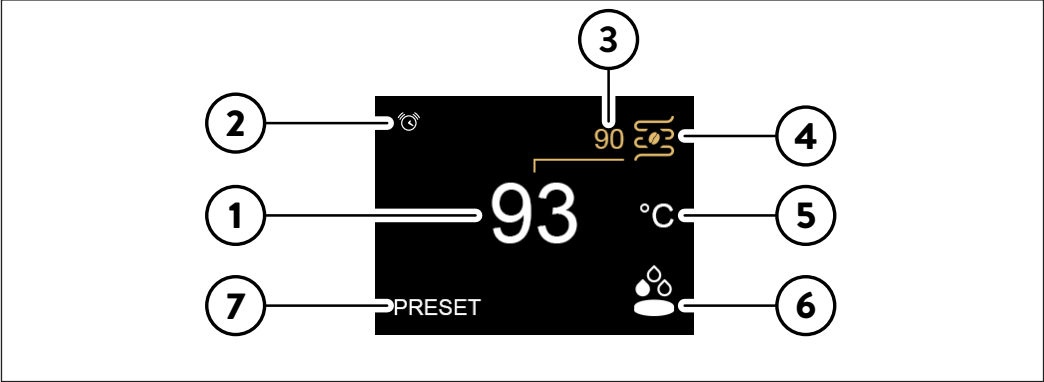
Diese manuelle Maschine ist genau das, was Sie schon immer gesucht haben, um Ihr Kaffeeerlebnis zu verbessern. Die Kombination aus herausragenden technischen Eigenschaften und unverwechselbarem Design ermöglicht es Ihnen, jeden Tag Ihre persönlichen Kaffeerituale zu kreieren.

In diesem Benutzerhandbuch finden Sie alles Wissenswerte über die Aufstellung, den Gebrauch und die Reinigung Ihrer Maschine. Lesen Sie bei der ersten Verwendung die Anweisungen, einschließlich des Abschnitts über die Sicherheit, aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Table des matières

Icônes de l'afficheur	23
Vue d'ensemble de la machine	23
Bandeau de commande	24
Touches multifonctions	24
Leviers du bandeau de commande	24
Filtres fournis	24
Filtre 2 tasses	24
Filtre 1 tasse	25
Filtre aveugle	25
Comment accrocher le porte-filtre	25
Bac d'égouttement	25
Première installation	26
Amorçage du circuit	27
Première utilisation ou après une période d'inactivité de plus de 2 semaines	27
Préparation d'un café	28
Distribution de café	28
Distribution de café avec pré-infusion automatique	29
Distribution du café avec la fonction PRESET	30
Comment activer et désactiver la fonction PRESET	30
Comment régler et mémoriser votre café	30
Comment baisser la température de la chaudière	31
Émulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino	31
Distribution d'eau chaude	32
Réglages de la machine	32
Pré-infusion automatique	32
Wake-up timer	33
Stand-by	33
Son des touches	33
Unité de mesure de la température	33
Preset	33
Nettoyage et entretien	34
Tableau de nettoyage	34
Nettoyage de la lance vapeur	34
Nettoyage du groupe de distribution du café	34
Nettoyage du filtre et du porte-filtre	35
Nettoyage de la douchette	36
Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement	36
Nettoyage du réservoir à eau	36
Détartrage	37
Signification des codes d'erreur	37
Dépannage	37
Consommation	39

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

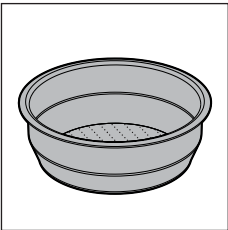
1	Touche RÉGLAGES/RETOUR 	Appuyez pour accéder au menu de la machine et revenir à l'écran précédent.
2/3	Touches de navigation  et 	Appuyez pour naviguer dans le menu et modifier la température de consigne à la sortie du groupe de distribution du café.
4	Touche OK 	Appuyez pour confirmer la fonction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

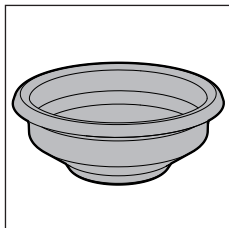
Filtre 2 tasses



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

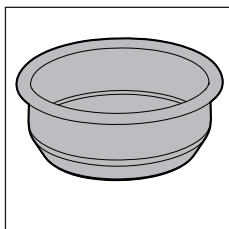
Filtre 1 tasse

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



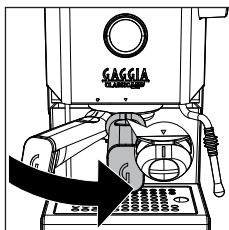
Filtre aveugle

Ce filtre peut être utilisé pour nettoyer le groupe café.



Comment accrocher le porte-filtre

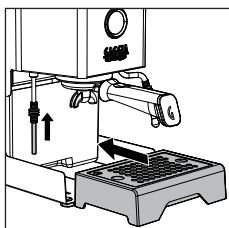
Insérez le porte-filtre dans le groupe distributeur par le bas, en alignant le repère sur le manche du porte-filtre avec le symbole ● sur la carrosserie, en le tournant de gauche à droite jusqu'à ce que le porte-filtre se bloque en position, c'est-à-dire lorsque le repère sur le manche et le triangle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



Bac d'égouttement

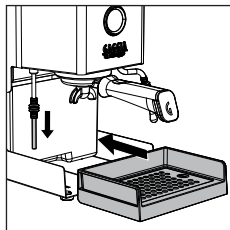
Pour garantir une hauteur optimale lors de l'utilisation de tasses à expresso:

- 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:

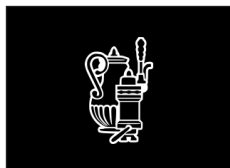
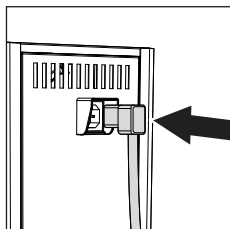
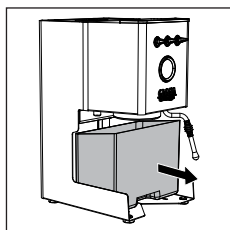
- 1 Utilisez le bac d'égouttement bas.
- 2 Positionnez le tuyau de vidange télescopique dans la position la plus longue.



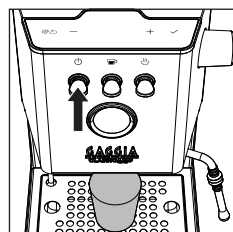
Première installation

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.

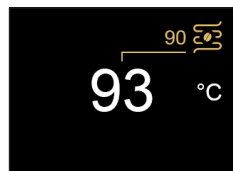
- 1 Retirez le réservoir à eau, rincez-le et remplissez-le d'eau froide jusqu'au niveau MAX. Il est recommandé de s'assurer que le réservoir est correctement inséré dans son logement.
- 2 Branchez la fiche du câble d'alimentation sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.
- 3 L'afficheur s'allumera et affichera le logo historique de Gaggia, puis s'éteindra et se mettra en veille.



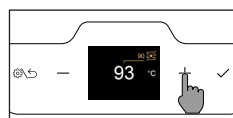
Amorçage du circuit



- 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 -.



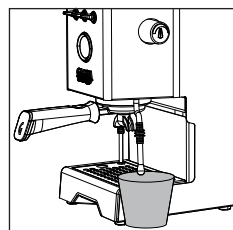
- 7 Une fois la température souhaitée atteinte, le voyant café s'allume en continu.
- 8 Avant la distribution, suivez les instructions indiquées dans le paragraphe Première Utilisation.

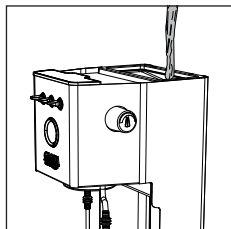


Première utilisation ou après une période d'inactivité de plus de 2 semaines

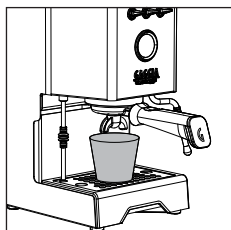
Remarque: il est recommandé de suivre les instructions ci-dessous. L'eau distribuée pendant ce processus doit être jetée et ne peut pas être utilisée à des fins alimentaires.

- 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.

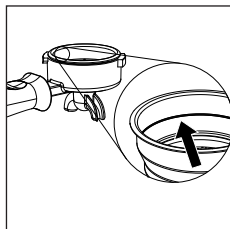
Remarque: Nous vous suggérons de garder le porte-filtre propre et monté sur la machine sans trop le serrer, pour garantir une température optimale de l'ensemble du groupe de distribution.

Distribution de café

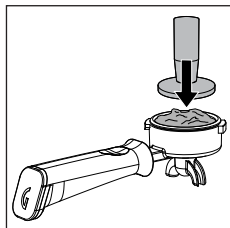
D'origine, la machine est fournie avec le porte-filtre pour 2 tasses.

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

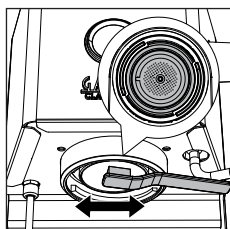
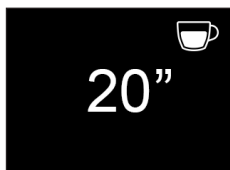
- 1 Insérez le porte-filtre avec le filtre 1 ou 2 tasses dans le groupe café.
- 2 Placez une tasse sous le porte-filtre et appuyez sur le levier café lorsque le voyant est allumé en continu, en distribuant une tasse d'eau (*env. 150 ml*).
- 3 Décrochez le porte-filtre et éliminez l'éventuelle eau résiduelle.



- 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.

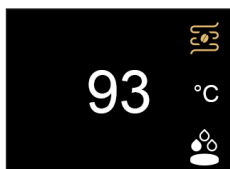
Remarque: une petite quantité d'eau pourrait rester dans le porte-filtre ; ceci est tout à fait normal et dû aux caractéristiques du porte-filtre.

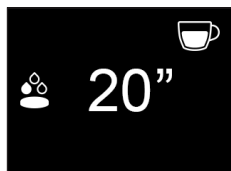
Attention: si un café est distribué juste après avoir désactivé le levier vapeur ou lorsque celui-ci est actif, la machine pourrait distribuer un café brûlé, avec des risques d'éclaboussures pendant la distribution. Avant de distribuer un café, abaissez la température de la chaudière en suivant les instructions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

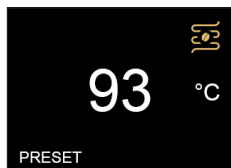
Distribution du café avec la fonction PRESET

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.

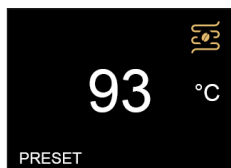
Comment régler et mémoriser votre café

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.

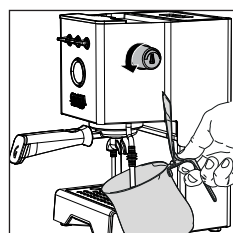
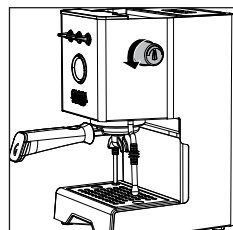
Comment baisser la température de la chaudière —

- 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 rouvrant 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.

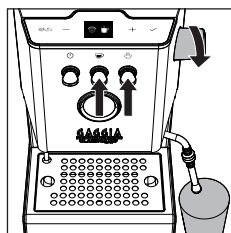
Attention: au début de la distribution, de brèves éclaboussures d'eau chaude peuvent se produire. Le tube de distribution peut atteindre des températures élevées, évitez de le toucher directement avec les mains.

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

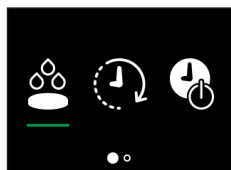
En appuyant sur la touche  sur l'afficheur, on entre et on sort des réglages de la machine. En utilisant les touches de navigation **+**, **-** et la touche  de confirmation, il est possible d'activer ou de modifier certains paramètres:

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

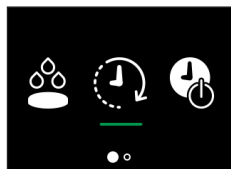
Pré-infusion automatique

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.

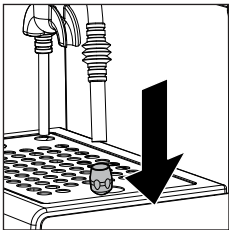
Tableau de nettoyage

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.

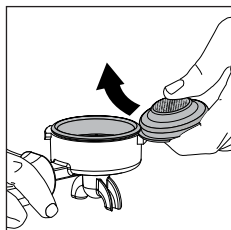
- 5 Attendez 5 secondes avant d'appuyer à nouveau sur le levier café pour désactiver la pompe.
- 6 L'eau et le détergent s'écoulent dans le bac d'égouttement à travers le tuyau de vidange. Attendez 30 secondes environ.
- 7 Répétez les étapes 4 à 6 au moins 10 fois jusqu'à ce que de l'eau propre s'écoule dans le bac d'égouttement depuis le tuyau de vidange.
- 8 Débranchez 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

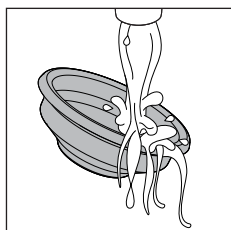
Les filtres doivent être maintenus propres afin de garantir un résultat parfait.

Une fois par jour:

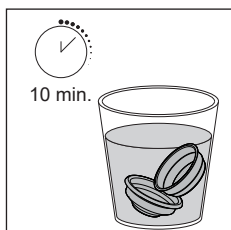
- 1 Retirez le filtre du porte-filtre comme indiqué sur la figure.



- 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.





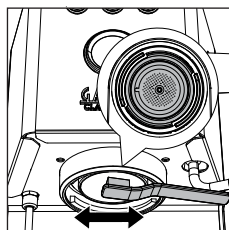
- 4 Pour un meilleur nettoyage des filtres, nous conseillons d'acheter les pastilles de nettoyage GAGGIA spécialement conçues pour maintenir la machine en parfait état de fonctionnement.

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 Débranchez 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

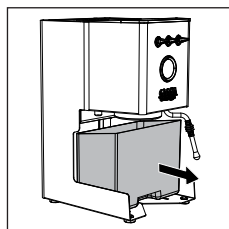
Retirez le bac d'égouttement et la grille, puis lavez-les à l'eau courante. N'utilisez pas de produits abrasifs.

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.

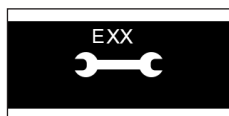


Détartrage

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



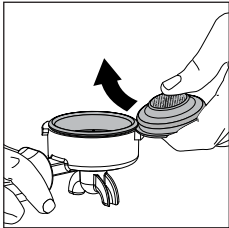
Éteignez et rallumez la machine en débranchant et rebranchant le câble d'alimentation de la prise électrique. S'il est inséré, ne retirez pas le porte-filtre avant d'éteindre la machine. Essayez de répéter l'opération deux ou trois fois après avoir laissé le temps à la machine de refroidir. Si l'erreur persiste, il est nécessaire de contacter un centre de service agréé ou les distributeurs de votre pays, en signalant le code d'erreur affiché à l'écran au-dessus du symbole. Les coordonnées sont indiquées sur le site 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 du 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.

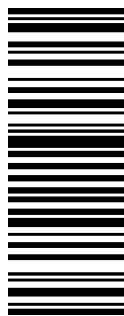
Consommation

Puissance nominale	230 V / 50 Hz	1250 W
Consommation en veille	0,29W	
Consommation OFF	--	

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 toutes les modifications jugées nécessaires.

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



642001029715

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