

GAGGIA

MILANO

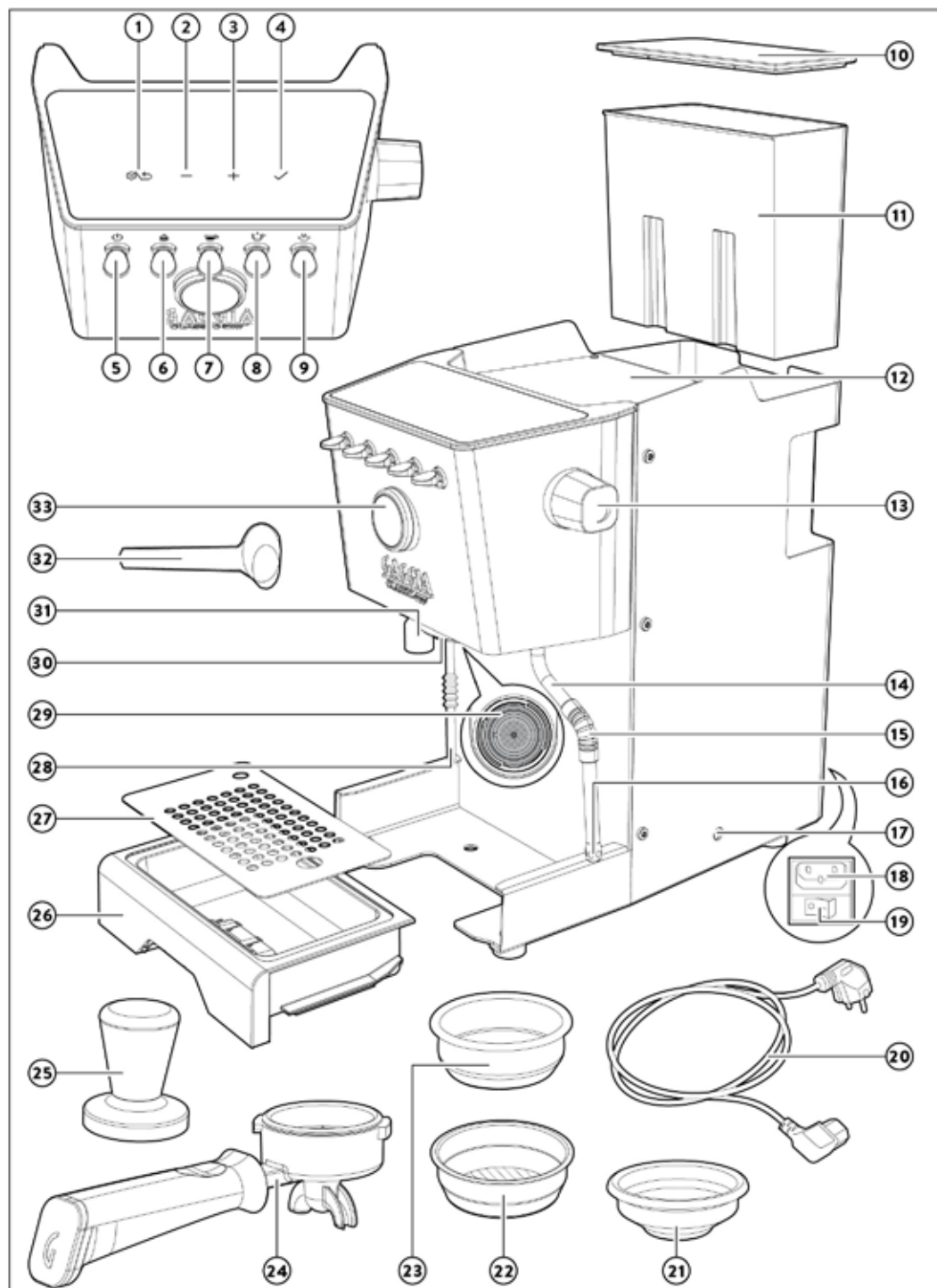


GAGGIA CLASSIC GT

EG3500 (SIN046)

Mode d'emploi

CE



Merci d'avoir choisi Gaggia Classic GT!

Conçue pour les baristas amateurs qui aspirent à plus, cette machine s'adresse à tous ceux qui exigent des performances de pointe chez eux.

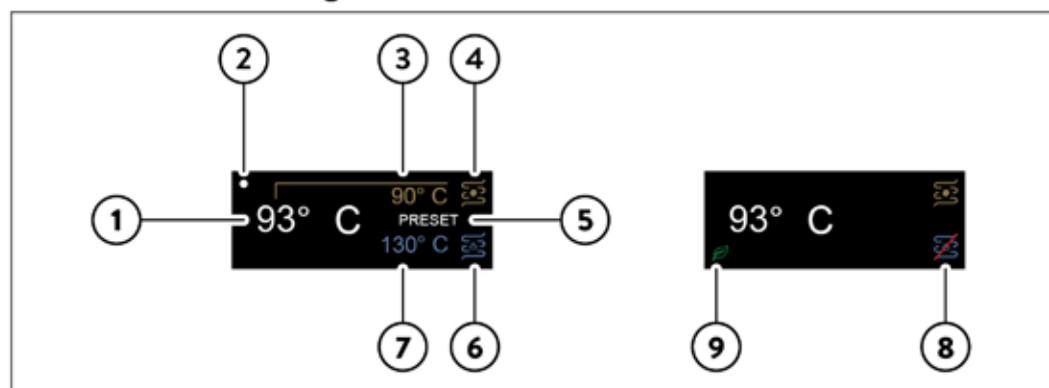
Gaggia Classic GT permet de créer une expérience de café sur mesure, de vivre des moments inoubliables et de définir ses propres rituels.

Avant de l'utiliser pour la première fois, lire attentivement ce manuel d'utilisation, y compris la section relative à la sécurité. Il contient toutes les informations nécessaires à l'installation, à l'utilisation et au nettoyage de la machine. Il convient de conserver ces instructions pour s'y référer ultérieurement.

Table des matières	
Icônes et affichage	24
Vue d'ensemble de la machine	25
Bandeau de commande	25
Touches multifonctions	25
Leviers du bandeau de commande	25
Filtres fournis	26
Filtre 2 tasses	26
Filtre 1 tasse	26
Filtre aveugle	26
Comment accrocher le porte-filtre	27
Réglage hauteur de la grille	27
Réglage pression de distribution	27
Première installation	28
Première utilisation ou après une période d'inutilisation de plus de 2 semaines	29
Préparation d'un café	30
Distribution de café	30
Distribution de café avec pré-infusion automatique	31
Distribution de café avec pré-infusion manuelle	32
Distribution du café avec la fonction PRESET	32
Comment activer et désactiver la fonction PRESET	32
Comment régler et mémoriser la quantité de votre café	33
Comment baisser la température de la chaudière à café et de la chaudière à vapeur/eau	33
Emulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino	34
Distribution d'eau chaude	34
Réglages de la machine	35
Pré-infusion automatique	35
Wake-up timer	35
Stand-by	35
Mode éco	35
Son des touches	36
Unité de mesure de la température	36
Température vapeur	36

Nettoyage et entretien	36
Tableau du nettoyage	36
Nettoyage de la lance vapeur	37
Nettoyage du groupe de distribution du café	37
Nettoyage filtre et porte-filtre	38
Nettoyage de la douchette	39
Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement	39
Nettoyage du réservoir à eau	39
Icônes d'attention	39
Code d'erreur	39
Dépannage	40
Données techniques	42

Icônes et affichage



1 Température de préparation du café réglée en usine

2 Heure de réveil activée

3 Température réelle

4 Chaudière à café

5 PRESET activé

6 Chaudière à vapeur/eau

7 Température de vapeur réglée en usine

8 Chaudière à vapeur/eau désactivée

9 Mode éco activé

Vue d'ensemble de la machine

1	Touche RÉGLAGES/ARRIÈRE	18	Prise câble d'alimentation
2	Touche (-) de navigation	19	Interrupteur principal
3	Touche (+) de navigation	20	Câble d'alimentation
4	Touche OK	21	Filtre 1 tasse
5	Levier ON/OFF	22	Filtre 2 tasses
6	Levier Pré-infusion	23	Filtre aveugle
7	Levier Café	24	Porte-filtre
8	Levier Eau	25	Pressecafé
9	Levier Vapeur	26	Bac d'égouttement
10	Couvercle du réservoir à eau	27	Grille du bac d'égouttement
11	Réservoir à eau	28	Tuyau de vidange télescopique
12	Chauffe-tasses	29	Douchette
13	Poignée vapeur	30	Groupe de distribution du café
14	Lance vapeur	31	Buse de distribution de l'eau
15	Protection lance vapeur	32	Mesure à café prémoulu
16	Buse de la lance vapeur	33	Manomètre
17	Vis de réglage de la pression de distribution		

Bandeau de commande

Touches multifonctions

1	Touche RÉGLAGES/ARRIÈRE 	Appuyez pour accéder au menu de la machine et pour revenir à la page-écran précédente.
2/3	Touches de navigation  et 	Appuyez pour naviguer dans le menu et pour 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

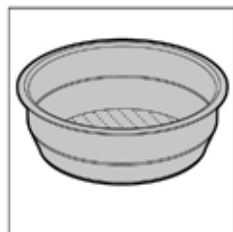
5	Levier ON/OFF 	Appuyez pour allumer ou éteindre la machine. <i>Le levier s'allume lorsque la machine est allumée.</i>
6	Levier Pré-infusion 	Appuyez pour activer la pré-infusion automatique. <i>Lorsque la pré-infusion est activée, le levier s'allume.</i> Appuyez sur le levier et maintenez-le pour activer la pré-infusion manuelle.

7	Lever Café ☕	Appuyez pour distribuer du café. <i>Le levier est allumé fixe lorsque la machine est prête à distribuer, il clignote lorsqu'il n'est pas à température.</i>
8	Lever Eau 🚰	Appuyez pour distribuer de l'eau. <i>Le levier est allumé fixe lorsque la machine est prête à distribuer, il clignote lorsqu'il n'est pas à température.</i>
9	Lever Vapeur 🌫️	Appuyez pour activer la fonction vapeur, la machine commence à chauffer. <i>Le levier s'allume dès que la machine est prête à distribuer la vapeur, il clignote lorsqu'il n'est pas à température.</i>

Filtres fournis

Filtre 2 tasses

Le filtre à deux tasses est déjà installé dans le porte-filtre et permet de distribuer deux tasses de café expresso à partir du café moulu.



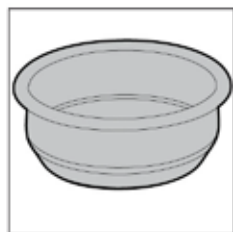
Filtre 1 tasse

Ce filtre peut être utilisé pour distribuer une tasse de café expresso à partir du café moulu.

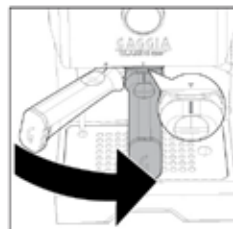


Filtre aveugle

Ce filtre peut être utilisé pour nettoyer le groupe de distribution du café ou pour régler la pression de la pompe à l'aide de la vis de réglage (17).



Comment accrocher le porte-filtre

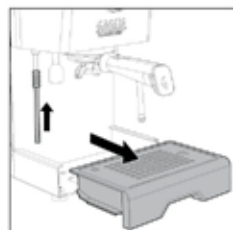


Accrochez le porte-filtre au groupe de distribution par le bas; alignez le repère sur la poignée du porte-filtre sur le symbole ● sur le châssis, tournez la poignée de gauche à droite jusqu'à ce que le porte-filtre s'arrête en position, c'est-à-dire lorsque le repère sur la poignée coïncide parfaitement avec le triangle ▼ sur le châssis ou est légèrement décalé vers la droite.

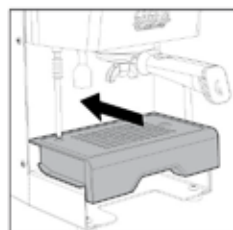
Réglage hauteur de la grille

Pour s'assurer que les tasses à espresso soient placées à une hauteur optimale:

- 1 Portez le tuyau de vidange télescopique dans sa position la plus courte.



- 2 Remontez le bac d'égouttement et insérez-le dans les guides comme indiqué dans l'image.



Réglage pression de distribution

La pression de distribution, qui est réglée à 9 bars en usine, peut être modifiée en tournant la vis de réglage (17).

Pour modifier la pression de distribution:

- 1 Désactivez le PRESET s'il est actif.
- 2 Accrochez le porte-filtre complet du filtre aveugle au groupe de distribution.
- 3 Appuyez sur le levier café et lisez la valeur en bars indiquée sur le manomètre (33).
- 4 À l'aide d'un tournevis plat, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (-) pour réduire la pression, dans le sens des aiguilles d'une montre (+) pour l'augmenter.
- 5 Arrêtez la distribution en appuyant de nouveau sur le levier café dès que le manomètre affiche la valeur en bars souhaitée.



- 6 Débranchez le porte-filtre et remplacez le filtre aveugle par le filtre 1 tasse ou le filtre 2 tasses.
- 7 La machine est de nouveau prête pour être utilisée.

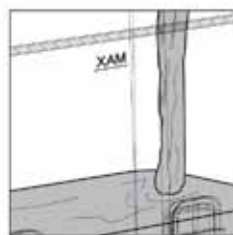
Remarque: n'effectuez pas le réglage avec les filtres à 1 tasse ou à 2 tasses installés, mais uniquement avec le filtre aveugle.

Remarque: pour éviter tout risque de brûlure, ne retirez pas le porte-filtre avant le point 5.

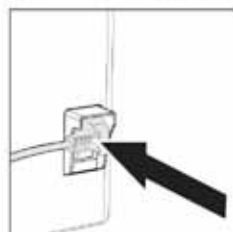
Remarque: la machine est équipée d'un système de protection qui fait que si vous activez la distribution du café avec le filtre aveugle inséré pendant une durée supérieure à 90 secondes, l'alarme E16 apparaît. C'est normal, il ne s'agit pas d'un défaut du produit.

Première installation

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



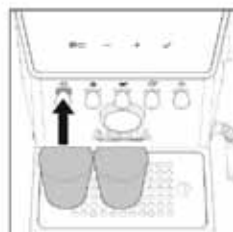
- 1 Retirez le réservoir à eau, rincez-le et remplissez-le avec de l'eau froide jusqu'au niveau MAX. Il est recommandé de vérifier que le réservoir d'eau est correctement inséré.



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



- 3 Appuyez sur la touche d'allumage/arrêt située à l'arrière de la machine.
- 4 L'afficheur s'allume et affiche le logo historique de Gaggia, ensuite il s'éteint et se met en veille.



- 5 Appuyez sur le levier ON/OFF pour démarrer la machine, la LED correspondante s'allume.
- 6 Placez un verre sous le groupe de distribution du café et un autre sous la buse de distribution de l'eau chaude, appuyez sur le bouton ✓ de navigation et suivez les instructions sur l'afficheur jusqu'à ce que l'installation est terminée.
- 7 L'afficheur montre la température à la sortie du groupe de distribution du café ainsi que sa valeur qui augmente jusqu'à la température réglée.
- 8 La température réglée peut être modifiée à l'aide des touches + et -.
- 9 Une fois que la température souhaitée est atteinte, les LEDs café et eau chaude s'allument fixe et la machine est prête pour la première distribution.
- 10 Avant l'infusion, suivez les instructions du chapitre «Première utilisation».



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

Remarque: les nouvelles machines à café peuvent dégager une odeur désagréable. C'est normal et il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veuillez suivre les instructions ci-dessous. L'eau distribuée pendant cette phase doit être jetée et ne peut pas être utilisée pour l'alimentation.

Remarque: afin de protéger la machine du calcaire, utilisez de l'eau pas trop dure. Si nécessaire, nous vous recommandons d'utiliser un adoucisseur d'eau.



- 1 Placez un récipient vaste sous la buse de distribution de l'eau chaude.
- 2 Retirez le réservoir à eau, rincez-le et remplissez-le jusqu'au niveau MAX.
- 3 Appuyez sur l'interrupteur à bascule d'eau chaude et distribuez un réservoir d'eau à partir du distributeur d'eau. Si la distribution d'eau s'arrête, appuyez simplement à nouveau sur l'interrupteur à bascule d'eau lorsque la LED est allumée fixe jusqu'à ce que l'alarme d'eau apparaisse sur l'écran. Vider tout le réservoir d'eau peut prendre quelques minutes.
- 4 Remplissez à nouveau le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.



- 5 Accrochez le porte-filtre au groupe de distribution du café et placez un récipient vaste sous le porte-filtre.
- 6 Appuyez sur le levier café et distribuez de l'eau du groupe café. Si la distribution d'eau s'arrête, appuyez simplement à nouveau sur l'interrupteur à bascule du café jusqu'à ce que l'alarme d'eau apparaisse sur l'écran..
- 7 Décrochez le porte-filtre et rincez-le sous l'eau courante.
- 8 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.
- 9 Appuyez sur l'interrupteur à bascule de la vapeur, lorsqu'il est allumé en continu, ouvrez le bouton de vapeur et distribuez de la vapeur pendant environ une minute.
- 10 Éteignez et rallumez la machine pour vous assurer que toutes les informations sont enregistrées. La machine est maintenant prête à l'emploi.

Préparation d'un café

Veillez à sélectionner un degré de mouture convenable pour la distribution de l'expresso.

Pour une bonne mouture, nous vous conseillons d'utiliser notre moulin à café MDF55.

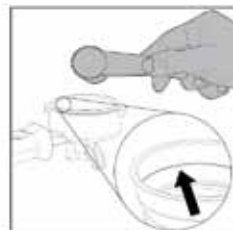
Remarque: si la température réglée est réduite alors que la machine est déjà chaude, pour accélérer le refroidissement suivez les instructions fournies au chapitre « Comment baisser la température de la chaudière à café et de la chaudière à vapeur/eau ».

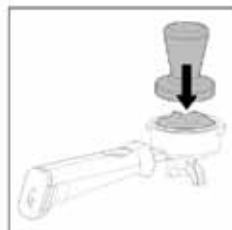
Distribution de café

Le porte-filtre est livré par l'usine avec le filtre à 2 tasses déjà installé.

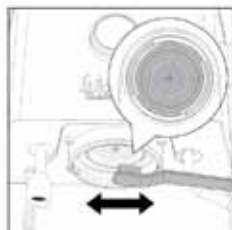
Avant de distribuer le premier café, il faut préchauffer le porte-filtre.

- 1 Accrochez le porte-filtre équipé du filtre à 1 ou 2 tasses au groupe de distribution du café.
- 2 Placez une tasse sous le porte-filtre et appuyez sur le levier café quand il est allumé en continu, pour distribuer une tasse d'eau (150 ml environ).
- 3 Décrochez le porte-filtre et éliminez l'eau résiduelle éventuelle.
- 4 Remplissez le porte-filtre avec 1 mesure de café prémoulu pour un café simple ou avec 2 mesures pour un café double en prenant comme référence l'encoche interne du filtre. Tapez latéralement le porte-filtre pour répartir la poudre de café.





- 5 Pressez le café à l'aide du pressecafé livré avec la machine. Le café doit être pressé de manière uniforme et sa surface doit être bien nivelée, parallèle au bord du porte-filtre.
- 6 Nettoyez le bord du porte-filtre de tous résidus de café éventuels.
- 7 Accrochez correctement le porte-filtre, comme décrit à la section « Comment accrocher le porte-filtre ».
- 8 Placez 1 ou 2 tasses sous le porte-filtre.
- 9 Attendez que le levier café s'allume fixe avant d'y appuyer dessus pour commencer la distribution.
- 10 Pendant la distribution, l'afficheur montre les secondes de distribution.
- 11 Dès que la quantité souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur le levier café pour arrêter la distribution.



- 12 Une fois la distribution terminée, décrochez le porte-filtre, éliminez les marcs du filtre et les résidus éventuels de la douchette.
- 13 L'afficheur va montrer de nouveau la température à la sortie du groupe de distribution du café.

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

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

Distribution de café avec pré-infusion automatique —

Il est possible d'activer la pré-infusion automatique ; le temps de pré-infusion est réglé en usine et peut être modifié dans le menu de la machine.

- 1 Pour activer la pré-infusion automatique, appuyez sur le levier pré-infusion, qui va alors s'allumer.
- 2 Lorsque la distribution commence, après avoir appuyé sur le levier café, l'afficheur montre 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.



Distribution de café avec pré-infusion manuelle

Attention: pour ne pas risquer de se brûler, ne décrochez pas le porte-filtre après avoir relâché le levier pré-infusion, mais uniquement après avoir terminé la distribution du café.

Pendant la distribution avec pré-infusion manuelle, l'afficheur montre toutes les phases, l'une après l'autre: mouillage de la dosette de café avec l'eau - temps de repos - distribution proprement dite.



- 1 Maintenez le levier pré-infusion appuyé, la LED correspondante commence à clignoter.
- 2 L'afficheur montre le temps de mouillage de la dosette avec l'eau et le symbole ☉ correspondant.
- 3 Relâchez le levier dès que le temps de mouillage souhaité est atteint (*maximum 20 secondes*).
- 4 Les secondes continuent à s'écouler, en indiquant le temps de repos souhaité et le symbole ☉ correspondant.
- 5 Une fois que le temps de repos souhaité s'est écoulé (*maximum 15 secondes*), appuyez sur le levier café pour démarrer la distribution proprement dite à haute pression.
- 6 L'afficheur montre les secondes de distribution qui s'écoulent.
- 7 Dès que la quantité souhaitée est atteinte, appuyez de nouveau sur le levier café pour arrêter la distribution.

Remarque: le levier du café est invalidé pendant qu'on maintient le levier de la pré-infusion appuyé.

Remarque: une fois le temps maximum de repos écoulé, la machine annule la distribution.

Distribution du café avec la fonction PRESET

Si cette fonction est activée, la machine arrête automatiquement la distribution dès que la quantité de café préalablement réglée est atteinte.

Comment activer et désactiver la fonction PRESET



- 1 Pour activer ou désactiver cette fonction, appuyez simultanément sur les leviers pré-infusion et café et maintenez-les enfoncés pendant quelques secondes.
- 2 Le mot PRESET est affiché à l'écran lorsque la fonction est activée.
- 3 Lorsque la fonction est activée, la machine distribue la quantité de café réglée.
- 4 Si on désactive la fonction, on revient au mode manuel, et il faudra donc appuyer de nouveau sur le levier café pour arrêter la distribution.

Comment régler et mémoriser la quantité de votre café

La quantité de café à distribuer par la machine a déjà été préréglée en usine.

Il est toutefois possible de modifier la quantité préréglée en suivant la procédure décrite ci-après.

- 1 Maintenez le levier café appuyé pendant quelques secondes, relâchez-le lorsque la distribution commence et la minuterie s'affiche à l'écran avec le mot PRESET clignotant.
- 2 Appuyez de nouveau sur le levier café une fois que la quantité souhaitée est atteinte.
- 3 L'écran affiche alors le symbole de la coche, confirmant que la nouvelle quantité a été sauvegardée et que la valeur préalablement réglée a été écrasée.
- 4 L'afficheur revient à la page-écran principale, la fonction PRESET étant activée.

Remarque: la fonction PRESET enregistre le volume et non le temps. La minuterie affichée sur l'écran peut indiquer un temps différent pour un même volume de café, en fonction du type de café, de la quantité de café moulu ou de la finesse de la mouture.

Remarque: la fonction PRESET est désactivée automatiquement lorsqu'un café avec pré-infusion manuelle est demandé et elle se rétablit une fois la distribution terminée.

Comment baisser la température de la chaudière à café et de la chaudière à vapeur/eau

Chaudière à café

- 1 Placez une tasse vide sous le groupe de distribution du café sans que le porte-filtre soit accroché.
- 2 Appuyez sur le levier café et distribuez une tasse d'eau.
- 3 Appuyez de nouveau sur le levier café pour arrêter de distribuer de l'eau.
- 4 Répétez l'opération si la machine n'a pas encore atteint la température souhaitée visible sur l'écran.

Chaudière à vapeur/eau

- 1 Placez une tasse sous le distributeur d'eau.
- 2 Appuyez sur l'interrupteur à bascule de l'eau et distribuez une tasse d'eau.
- 3 Appuyez à nouveau sur l'interrupteur à bascule de l'eau pour arrêter la distribution d'eau.
- 4 Répétez l'opération si la machine n'a pas encore atteint la température souhaitée.



Emulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino

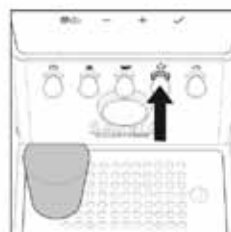
Pour un résultat optimal, nous vous conseillons d'utiliser du lait entier froid (environ 5 °C) avec une teneur en protéines d'au moins 3 % et au moins 3,5 % de graisses. De bons résultats peuvent aussi être obtenus avec du lait de vache demi-écrémé, certains types de lait sans lactose, avec une boisson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



- 1 Appuyez sur le levier vapeur, qui commence à clignoter jusqu'à ce que la machine ait atteint la température réglée, affichée à l'écran.
- 2 Dès que le levier s'allume fixe, la machine est prête pour distribuer de la vapeur.
- 3 Avant de commencer l'émulsion du lait, éliminez toute condensation résiduelle en ouvrant la poignée vapeur ; attendez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que de la vapeur qui sort.
- 4 Remplissez un pot de lait froid à environ 1/3 du niveau, introduisez la lance vapeur dans le lait et démarrez l'émulsion en ouvrant de nouveau la poignée.
- 5 Dès que l'émulsion souhaitée est obtenue, fermez la poignée pour arrêter la distribution de vapeur et retirez le pot.
- 6 Nettoyez le circuit en distribuant encore un peu de vapeur pour éliminer tous résidus de lait et nettoyez la lance avec un chiffon humide.
- 7 Appuyez sur le levier vapeur pour quitter la fonction ; la LED s'éteint.

Attention: il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse de distribution peut atteindre des températures élevées. Évitez tout contact direct avec les mains.

Distribution d'eau chaude



- 1 Placez une tasse ou un verre à thé sous la buse de distribution d'eau chaude.
- 2 Appuyez sur le levier eau chaude lorsqu'il est allumé fixe, et encore une fois lorsque la quantité souhaitée a été distribuée pour arrêter la distribution. Appuyez à nouveau si vous avez besoin de plus d'eau.

Remarque: l'eau peut être distribuée même si l'interrupteur à bascule est éteint ou clignote. Dans ce cas, la température de l'eau peut ne pas être optimale.

Attention: il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse de distribution peut atteindre des températures élevées. Évitez tout contact direct avec les mains.

Réglages de la machine

Si vous appuyez sur la touche  sur l'écran, vous avez accès aux réglages de la machine, où vous pouvez activer ou modifier certains paramètres à l'aide des touches de navigation ,  et de la touche de confirmation .

- Pré-infusion automatique 
- Wake-up timer 
- Stand-by 
- Mode éco 
- Son des touches 
- Unité de mesure de la température 
- Température vapeur 

Pré-infusion automatique

Il est possible de régler 3 niveaux de pré-infusion; pour ce faire, sélectionnez le symbole .

LGT Light roast - Torréfaction légère

MED Medium roast - Torréfaction moyenne

DRK Dark roast - Torréfaction foncée

Wake-up timer

Vous pouvez activer ou désactiver la fonction de réveil de la machine ; pour ce faire, sélectionnez le symbole .

Pour activer la fonction, sélectionnez ON, confirmez, sélectionnez le symbole  pour régler l'heure et ensuite le symbole  pour régler l'heure de réveil (*réglable par intervalles de 15 minutes*). Un point blanc apparaît en haut à gauche de l'écran pour indiquer que la minuterie de réveil est activée.

Stand-by

La machine est pourvue en usine d'une fonction de mise en veille automatique après 30 minutes d'inactivité.

Sélectionnez le symbole  pour désactiver la fonction ou modifier le délai de stand-by.

Mode éco

Vous pouvez activer ou désactiver la fonction mode éco ; pour ce faire, sélectionnez le symbole .

Lorsque la fonction mode éco est activée, la chaudière à vapeur/eau chaude est éteinte. Il EST quand même possible de distribuer de la vapeur/eau chaude, mais il faudra attendre plus longtemps avant que la chaudière arrive à la température requise pour la distribution. Ce faisant, l'Ecomode est automatiquement désactivé. Il peut être réactivé via le menu de configuration.



Son des touches

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



Unité de mesure de la température

Il est possible de sélectionner l'unité de mesure de la température entre °C et °F ; pour ce faire, sélectionnez le symbole .



Température vapeur

Il est possible de modifier le réglage de la température de vapeur ; pour ce faire, sélectionnez le symbole .

Nettoyage et entretien

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

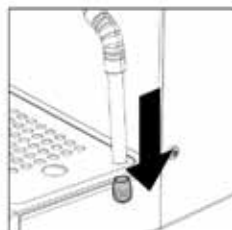
Tableau du nettoyage

Description de la pièce	Après l'utilisation	Quotidien	Hebdomadaire	Mensuel
Nettoyage lance vapeur	●			
Nettoyage du groupe de distribution du café				●
Nettoyage filtre et porte-filtre		●		
Nettoyage douchette	●			
Nettoyage grille et bac d'égouttement		●		
Nettoyage 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, nettoyez-la sous l'eau courante et remontez-la.
- 2 Ouvrez la poignée vapeur pendant quelques instants pour éliminer tous résidus éventuels de lait, puis refermez-la.



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 résidus huileux éventuels du café.

- 1 Assurez-vous que le tuyau de vidange (28) est inséré.
- 2 Insérez le filtre aveugle (23) dans le porte-filtre. Coupez une pastille de nettoyage Gaggia en 4 parties et mettez-la dans le filtre aveugle.
- 3 Accrochez le porte-filtre (24) au groupe de distribution du café (30)
- 4 Appuyez sur le levier du café pour activer la pompe et créer la pression nécessaire.
- 5 Attendez 5 secondes avant d'appuyer de nouveau sur le levier du café pour désactiver la pompe.
- 6 L'eau contenant le détergent s'écoule dans le bac d'égouttement à travers le tuyau de vidange. Attendez 30 secondes environ.
- 7 Répétez les étapes de 4 à 6 au moins 10 fois jusqu'à ce que de l'eau claire s'écoule du tuyau de vidange dans le bac d'égouttement.
- 8 Décrochez le porte-filtre avec le filtre aveugle et lavez-les soigneusement à l'eau chaude.
- 9 Accrochez de nouveau le porte-filtre complet du 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 Décrochez le porte-filtre et le filtre aveugle et nettoyez la douchette (29) 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 sous l'eau courante.
- 13 La machine est maintenant prête à l'emploi.

Remarque: la machine est équipée d'un système de protection qui fait que si vous activez la distribution du café avec le filtre aveugle inséré pendant une durée supérieure à 90 secondes, l'alarme E16 apparaît. C'est normal, il ne s'agit pas d'un défaut du produit.

Nettoyage filtre et porte-filtre

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

Une fois par jour:

- 1 Retirez le filtre du porte-filtre ainsi que le montre 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 et ensuite rincez-les sous l'eau courante.



- 4 Pour mieux nettoyer les filtres, il est conseillé d'acheter des pastilles de nettoyage GAGGIA spécialement conçues pour maintenir la machine en parfait état de fonctionnement.

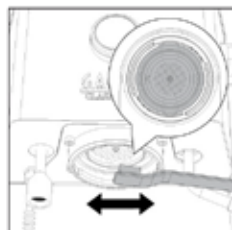


Attention: le filtre ne doit être remplacé que lorsque le porte-filtre est complètement froid, pour ne pas se brûler.

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 résidus éventuels de marc de café de la douchette.
- 3 Nettoyez 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, et lavez-les sous l'eau courante. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Nettoyage du réservoir à eau

- 1 Retirez le réservoir à eau et lavez-le sous l'eau courante.

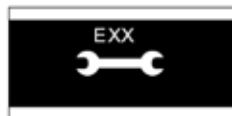
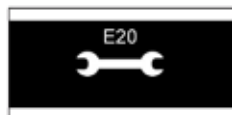
Icônes d'attention

Le réservoir à eau doit être rempli.



Code d'erreur

Ouvrez le bouton de vapeur et laissez-le ouvert jusqu'à ce que le débit de vapeur soit presque terminé (*environ 2 minutes*). Fermez le bouton de vapeur. Éteignez et rallumez la machine à l'aide de l'interrupteur principal. Si l'erreur persiste, vous devez contacter un centre de service agréé.



Éteignez et rallumez la machine à l'aide de l'interrupteur principal. Si le porte-filtre est inséré, ne le retirez pas avant d'avoir éteint la machine. Essayez de répéter l'opération plusieurs fois. Si l'erreur persiste, vous devez contacter un centre de service agréé ou les distributeurs de votre pays, en signalant le code d'erreur affiché sur l'écran au-dessus du symbole. Les coordonnées sont disponibles sur le site www.gaggia.com.

Dépannage

Ce chapitre résume les problèmes les plus courants susceptibles de se produire sur la machine. Si les informations ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez consulter le site www.gaggia.com, où vous trouverez une liste des questions fréquentes, ou contactez le Centre d'assistance après-vente ou les revendeurs de votre Pays.

Problème	Cause	Solution
La mousse ne se forme pas dans le lait.	Le type de lait utilisé ne convient pas pour former de la mousse.	La quantité et la qualité de la mousse produite diffèrent selon le type de lait (<i>Chapitre « Emulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino »</i>).
Après avoir appuyé sur le levier café, la machine ne distribue pas de café.	Le porte-filtre est bouché.	Appuyez de nouveau sur le levier café. Éteignez la machine et attendez qu'elle refroidisse (1 heure environ). Ensuite, décrochez et lavez soigneusement le porte-filtre. Si le problème persiste, contactez le centre d'assistance.
L'écran affiche l'alarme d'eau même si l'eau.	C'est un comportement normal de la machine nécessitant une réserve d'eau pour éviter d'éventuels dysfonctionnements.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.
Le café est trop froid.	Le porte-filtre n'est pas accroché pour le préchauffage.	Préchauffez le porte-filtre (<i>Chapitre « Distribution café »</i>).
	Les tasses sont froides.	Placez les tasses sur le chauffe-tasses.
	La machine n'est pas à température.	Attendez que la LED du levier du café s'allume fixe.
Le café est trop chaud même après avoir baissé la température affichée à l'écran.	Tous les éléments de la machine sont chauds.	Pour accélérer le refroidissement de la chaudière, suivez les instructions données dans le chapitre "Comment baisser la température de la chaudière à café et de la chaudière à vapeur/eau".
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.
	Pressage trop léger et/ou avec des rainures.	Pressez davantage la poudre de café avec le pressecafé, en veillant à ne pas créer de rainures.
	Le café n'est pas frais.	Utilisez un mélange différent.
Le café ne coule pas ou coule goutte à goutte.	Mouture trop fine.	Utilisez une mouture plus grosse.
	Café trop pressé dans le porte-filtre.	Pressez le café moins fort.
	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 filtre et du porte-filtre »</i>).

Problème	Cause	Solution
Le café coule par les bords.	Le porte-filtre n'est pas correctement 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 en utilisant la mesure.
	Le joint de la douchette est sale.	Nettoyez le joint de la douchette comme décrit dans le chapitre correspondant.
La dosette de café est trop mouillée.	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.
Il est difficile de retirer le filtre du porte-filtre.	Ceci est typique des porte-filtres professionnels, pour éviter qu'ils ne soient trop lâches.	Utilisez un autre filtre fourni à l'envers comme levier (<i>Chapitre «Nettoyage 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 vient d'être éteinte en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt et il faut quelques secondes pour terminer la procédure.	Attendez quelques secondes avant de le rallumer.
La machine ne distribue pas d'eau.	L'eau dans la chaudière n'a pas encore atteint la température minimale pour être distribuée.	Attendez que le voyant d'eau reste allumé en continu.
	Alarme d'eau active.	Remplissez le réservoir d'eau.

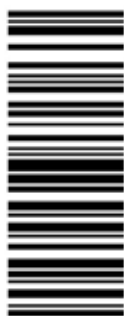
Données techniques

Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette située dans le logement du réservoir à eau
Matériau du corps	Acier
Dimensions (L x H x P)	260 x 423 x 416 mm
Poids	17,6 kg
Longueur du câble	1200 mm
Bandeau de commande	En façade
Réservoir à eau	2 litres - Amovible
Pression de la pompe café	15 bars
Chaudière à café	Laiton 120 ml
Pression de la pompe vapeur	15 bars
Chaudière à vapeur	Acier inox 900 ml
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique - Soupape de surpression

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.



421946600731

COD.

- Rev.01 - 12/02/25

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO