

# GAGGIA

## MILANO

FRANÇAIS



EG2115 (SIN045)

**ESPRESSO  
EVOLUTION**



EG2111 (SIN045)

**ESPRESSO  
DELUXE**

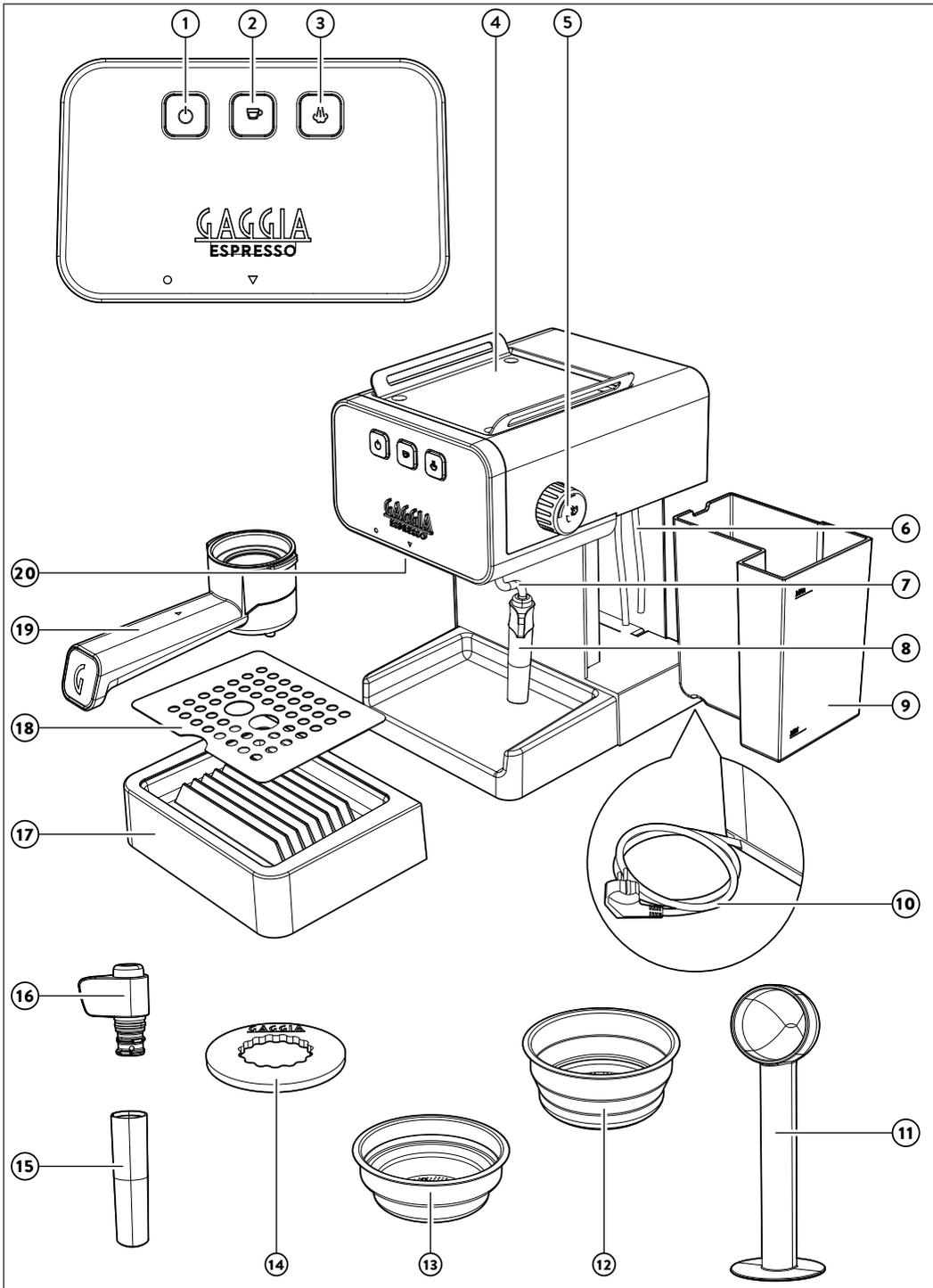


EG2111 (SIN045)

**ESPRESSO  
STYLE**

Mode d'emploi

CE



1

2

3

4

5

GAGGIA  
ESPRESSO

6

7

8

9

10

11

20

19

18

17

16

15

14

13

12

# Informations de sécurité importantes

---

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

## Avertissement

---

### Informations d'ordre général

---

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

# Attention

---

## Informations d'ordre général

---

- Cette machine est uniquement destinée à un usage domestique normal. Elle ne peut être utilisée dans des environnements tels que des cuisines réservées aux employés dans les entreprises, magasins, fermes et autres environnements de travail.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable et plane. Maintenez-le en position verticale, également pendant le transport.
- Ne placez pas la machine sur une plaque chauffante ou directement à côté d'un four chaud, d'un appareil de chauffage ou d'une source similaire de chaleur.
- Veillez à placer uniquement des grains de café torréfiés dans le bac à grains. Placer du café moulu, du café soluble, des grains de café bruts ou toute autre substance dans le bac à grains risquerait d'endommager la machine.
- Laissez refroidir la machine avant d'insérer ou de retirer tout composant. Les surfaces de chauffe risquent de retenir la chaleur après leur utilisation.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau avec de l'eau chaude, tiède ou gazeuse car vous risqueriez de l'endommager ou d'endommager la machine.
- N'utilisez jamais des tampons à récurer, des produits abrasifs ou des détergents agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer la machine. Utilisez uniquement un chiffon doux humidifié avec de l'eau.
- Détartez votre machine régulièrement. La machine indiquera lorsqu'un détartrage sera nécessaire. Sans détartrage, votre appareil cessera de fonctionner correctement. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- Ne conservez pas la machine à une température inférieure à 0 °C. L'eau laissée dans le système de chauffe peut geler et provoquer des dommages.
- Veillez à ne pas laisser d'eau dans le réservoir lorsque la machine est inutilisée pendant une période prolongée. Il est possible que l'eau soit contaminée. Utilisez de l'eau fraîche à chaque utilisation de la machine.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Gaggia. Votre garantie n'est plus valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Un nettoyage et un entretien réguliers prolongent la durée de vie de votre machine et assurent la qualité et le goût de votre café.
- La machine est constamment exposée à de l'humidité, du café et du tartre. Il est donc très important de nettoyer et d'entretenir régulièrement la machine comme décrit dans le manuel d'utilisation et illustré sur le site Web. Si vous n'accomplissez pas ces opérations de nettoyage et d'entretien, il est possible que votre machine cesse de fonctionner. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- Ne nettoyez pas le groupe café dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas de liquide vaisselle ou de détergent pour le nettoyer. Cela peut causer un mauvais fonctionnement du groupe de percolation et avoir un effet nuisible sur le goût du café.
- Évitez de sécher le groupe de percolation avec un chiffon, afin d'empêcher que des fibres ne tombent dedans.
- Ne buvez jamais la solution versée pendant l'étape de détartrage.
- Placez uniquement du café prémoulu dans le compartiment du café prémoulu. D'autres substances et objets peuvent fortement endommager la machine. Dans ce cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie.
- La machine ne doit pas être placée dans une armoire pendant son utilisation.

# Machines avec mouseur à lait classique

---

## Avertissement

---

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

## Attention

---

- Après la production de mousse de lait, nettoyez rapidement le mouseur à lait classique en versant une petite quantité d'eau chaude dans un récipient. Retirez ensuite la partie extérieure du mouseur à lait classique et lavez-la à l'eau tiède.

## Champs électromagnétiques (CEM)

---

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

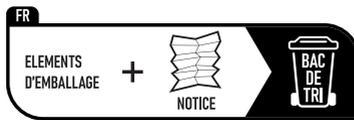
## Recyclage

---



- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être jetés avec les déchets ménagers (2012/19/ EU).

- Respectez les réglementations de votre pays concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut appropriée des piles permet de protéger l'environnement et la santé.



## Garantie et assistance

---

Si vous avez besoin d'assistance, contactez un point de vente local ou un centre d'assistance agréé.

Nos contacts sont indiqués dans le dépliant de garantie fourni séparément ou sur les sites [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) ou [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it).

## Signaux LED

## Légende

Blanc  
FixeBlanc  
ClignotantOrange  
FixeOrange  
Clignotant

Éteint

## Signal LED

## Message



Machine allumée



Vapeur Prête



Demande de détartrage



Réchauffage Vapeur

Réinitialisation procédure de  
détartrageRequête de refroidissement  
après vapeur

Machine prête

Alarme, fermer le bouton  
vapeur

Réchauffage café/eau chaude

Hors service (voir le chapitre  
« Dépannage »)

## Signal LED

## Message

Séquence d'activation et de  
mémorisation de la fonction MEMOSéquence de désactivation de la  
fonction MEMO

## Espresso Style



## Espresso Deluxe



## Espresso Evolution



Félicitations pour l'achat de Gaggia Espresso !

La préparation d'un bon café expresso est un art qui demande un peu de patience, une certaine précision et une bonne dose de pratique. À tous ceux qui ne sont pas des experts, mais qui souhaitent quand même déguster un bon café expresso chez eux, cette machine à café expresso va permettre d'apprendre les rituels que les professionnels du café accomplissent et les tous petits gestes dont ils se composent.

Dans ce manuel, vous allez trouver toutes les informations nécessaires pour installer, utiliser, nettoyer et détartrer votre machine. Avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez lire attentivement toutes les sections, y compris celle qui concerne la sécurité, et gardez-la pour toute référence ultérieure.

# Table des matières

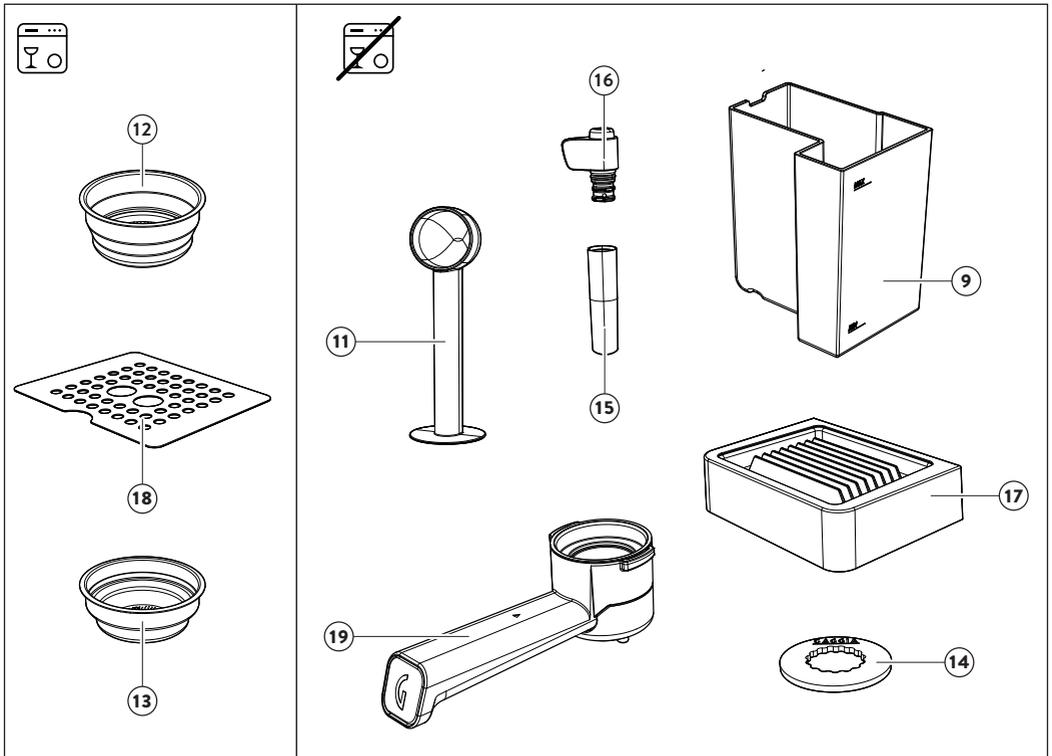
---

<b>Signaux LED</b>	<b>6</b>
<b>Vue d'ensemble de la machine</b>	<b>9</b>
<b>Composants lavables au lave-vaisselle</b>	<b>9</b>
<b>Introduction</b>	<b>10</b>
<b>Filtres fournis</b>	<b>10</b>
Filtre « crema perfetta » 2 tasses	10
Filtre « crema perfetta » 1 tasse et dosette unidose + «Pod System »	11
<b>Première installation</b>	<b>11</b>
<b>Amorçage du circuit</b>	<b>11</b>
<b>Comment insérer et retirer le porte-filtre</b>	<b>12</b>
<b>Première utilisation ou après une période d'inutilisation de plus de 2 semaines</b>	<b>12</b>
<b>Préparation d'un café</b>	<b>13</b>
Avec du café prémoulu	13
Avec du café en dosettes	14
<b>Fonction memo</b>	<b>15</b>
Comment mémoriser votre espresso	15
Comment désactiver la fonction memo	15
<b>Emulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino</b>	<b>15</b>
<b>Comment baisser la température de la chaudière</b>	<b>17</b>
<b>Distribution d'eau chaude</b>	<b>17</b>
<b>Économie d'énergie</b>	<b>17</b>
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>18</b>
Nettoyage du pannarello	18
Nettoyage du porte-filtre, des filtres et du système pour dosettes « Pod system »	19
Nettoyage de la douchette	20
Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement	20
Nettoyage du réservoir à eau	20
<b>Détartrage</b>	<b>20</b>
<b>Dépannage</b>	<b>22</b>
<b>Accessoires GAGGIA</b>	<b>24</b>
<b>Données techniques</b>	<b>24</b>

# Vue d'ensemble de la machine

1	Touche ON/OFF	11	Mesure de café/Pressecafé
2	Touche Café	12	Filtere « crema perfetta » 2 tasses
3	Touche VAPEUR	13	Filtere « crema perfetta » 1 tasse/Dosette unidose
4	Plaque repose tasses en acier <i>Espresso Deluxe et Espresso Evolution</i>	14	Système pour dosettes « Pod System »
5	Bouton vapeur/eau chaude	15	Partie inférieure du Pannarello classique
6	Tuyaux en silicone réservoir à eau	16	Partie supérieure du Pannarello classique
7	Buse de vapeur/eau chaude	17	Bac d'égouttement
8	Pannarello classique	18	Grille du bac d'égouttement <i>Espresso Deluxe et Espresso Evolution</i>
9	Réservoir à eau	19	Porte-filtre
10	Câble d'alimentation	20	Groupe de distribution

# Composants lavables au lave-vaisselle



## Introduction

---

Un café espresso parfait, avec sa crème caractéristique, est le résultat de la combinaison de nombreux facteurs, tels que :

- **le type de café utilisé.** Le marché offre différentes qualités de café, les grains qui conviennent le mieux pour la préparation d'un bon espresso sont issus des torréfactions plus foncées, qui dégagent plus d'arôme et ont un goût plus intense.
- **la granulométrie du café moulu.** Veillez à acheter le mélange désiré avec un degré de mouture adapté aux machines à café espresso. Vous pouvez également mouliner instantanément les grains avec un moulin à café de la marque Gaggia.
- **la quantité.** Il est important d'utiliser la bonne quantité de café moulu pour éviter de distribuer un café trop aqueux (*peu de café*) ou trop amer avec un goût de brûlé (*trop de café*).
- **la pression exercée pour compacter la dosette de café.** Assurez-vous de presser le café de manière régulière et uniforme, veillant à ce que la surface soit parallèle au bord du porte-filtre, pour ne pas créer des interstices permettant à l'eau de s'infiltrer, sans mouiller uniformément toute la dosette et en n'extrayant qu'une partie des arômes du café.
- **la préinfusion.** La machine dispose d'une fonction de préinfusion réglée en usine, qui favorise une meilleure extraction des arômes du café. L'eau chaude mouille la pastille pendant quelques secondes avant la distribution.
- **la température.** Elle est maintenue constante pour assurer à tout moment la meilleure extraction.

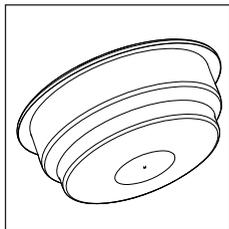
## Filtres fournis

---

### Filtre « crema perfetta » 2 tasses

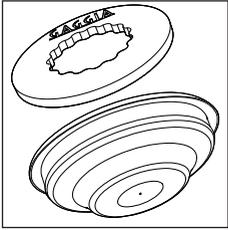
---

Le filtre pour deux tasses « crema perfetta » est déjà monté sur le porte-filtre et permet même aux débutants de préparer un excellent café espresso avec sa crème.



## Filtre « crema perfetta » 1 tasse et dosette unidose + « Pod System »

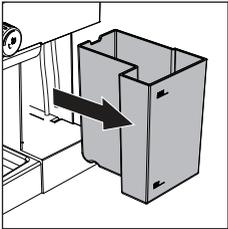
---



Ce filtre peut être utilisé pour distribuer une tasse de café expresso à partir du café prémoulu ou de dosettes unidose grâce au système exclusif « Pod system ».

## Première installation

---



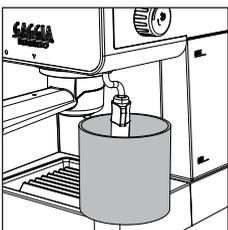
- 1 Retirez le réservoir à eau (9), rincez-le et remplissez-le avec de l'eau froide jusqu'au niveau MAX.
  
- 2 Branchez la fiche du câble d'alimentation sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.
- 3 Appuyez sur la touche allumage/arrêt (1), qui commence alors à clignoter.
- 4 Placez un récipient sous le pannarello (8), tournez le bouton eau chaude/vapeur (5) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et distribuez de l'eau jusqu'à ce que les trois touches allumage/arrêt (1), café (2) et vapeur (3) clignotent simultanément pour signaler qu'il faut fermer le bouton.
- 5 La touche allumage/arrêt s'allume fixe et la touche café (2) commence à clignoter, pour devenir fixe dès que la température réglée en usine est atteinte.

## Amorçage du circuit

---

Le circuit doit toujours être amorcé lors de la première utilisation ou après que l'eau dans le réservoir est terminée :

- 1 Remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau MAX.
- 2 Placez un récipient sous le pannarello.

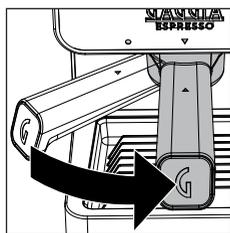


- 3 Tournez le bouton eau chaude/vapeur (5) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et distribuez de l'eau à travers le pannarello (8) jusqu'à ce que le jet devient régulier.
- 4 Pour arrêter la distribution, tournez le bouton eau chaude/vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et videz le récipient.

**Remarque :** la machine ne signale pas le manque d'eau dans le réservoir, si la pompe fait trop de bruit, il faut remplir le réservoir et amorcer de nouveau le circuit.

## Comment insérer et retirer le porte-filtre -

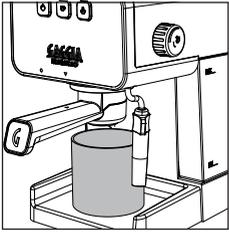
Insérez le porte-filtre (19) dans le groupe de distribution par le bas, en alignant le petit triangle ▲ sur la poignée du porte-filtre avec le symbole ● sur le châssis et en tournant de gauche à droite jusqu'à ce que le triangle sur la poignée ▲ est aligné avec le triangle sur le châssis ▼ ou légèrement décalé vers la droite. Pour retirer le porte-filtre, tournez-le dans le sens inverse, de droite à gauche.



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

**Remarque :** L'eau distribuée pendant cette phase doit être jetée et ne peut pas être utilisée pour l'alimentation. Si le récipient se remplit pendant le cycle, arrêtez la distribution et videz-le avant de redémarrer la distribution.

- 1 Retirez le bac d'égouttement (17) et placez un récipient sous le pannarello (8).
- 2 Retirez le réservoir à eau (9), rincez-le et remplissez-le avec de l'eau froide jusqu'au niveau MAX.
- 3 Tournez le bouton vapeur/eau chaude (5) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et distribuez de l'eau chaude à travers le pannarello jusqu'à ce que le niveau MIN du réservoir à eau soit atteint.
- 4 Pour arrêter la distribution, tournez le bouton eau chaude/vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 5 Remplissez de nouveau le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX.
- 6 Insérez le porte-filtre (19) dans le groupe de distribution (20) en le tournant de gauche à droite, comme décrit dans la section correspondante.



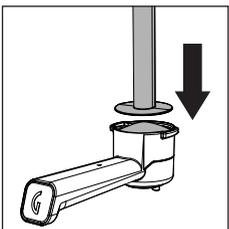
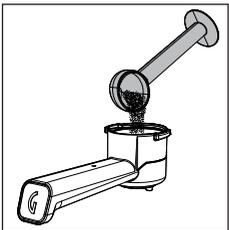
- 7 Placez un récipient approprié sous le porte-filtre.
- 8 Appuyez sur la touche café (2) et distribuez de l'eau jusqu'à ce que le niveau MIN du réservoir à eau soit atteint.
- 9 Pour arrêter la distribution, appuyez de nouveau sur la touche café et videz le récipient.
- 10 Réinsérez le bac d'égouttement (17).
- 11 Retirez le porte-filtre en le tournant de droite à gauche et rincez-le sous l'eau courante.
- 12 Remplissez le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX.
- 13 La machine est maintenant prête à l'emploi.

## Préparation d'un café

### Avec du café prémoulu

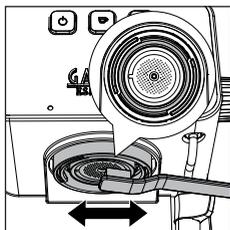
Le porte-filtre accepte le filtre pour 1 (13) aussi bien que pour 2 tasses (12).  
 Pour distribuer le premier café, il faut d'abord préchauffer le porte-filtre :

- 1 Insérez le porte-filtre (19) avec le filtre pour 1 ou 2 tasses dans le groupe de distribution (20).
- 2 Placez une tasse sous le porte-filtre, appuyez sur la touche café (2) dès qu'elle s'allume fixe et distribuez une tasse d'eau (*environ 150 ml*).
- 3 Retirez 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 rases pour un café double, et tapez légèrement 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, sans rainures, parallèle au bord du porte-filtre.



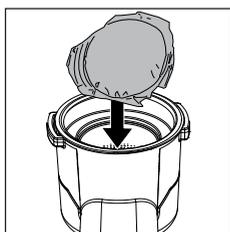
**Remarque :** les dimensions et la forme du pressecafé ont été spécialement conçues pour permettre un pressage optimal avec le filtre pour 1 tasse aussi bien qu'avec le filtre pour 2 tasses.

- 6 Nettoyez le bord du porte-filtre de tous résidus de café éventuels.
- 7 Insérez correctement le porte-filtre (comme décrit dans la section correspondante).
- 8 Placez 1 ou 2 tasses sous le porte-filtre.
- 9 Attendez que la touche café s'allume fixe avant d'y appuyer dessus pour commencer la distribution.
- 10 Dès que le volume souhaité est atteint, appuyez de nouveau sur la touche café pour arrêter la distribution.
- 11 Une fois la distribution terminée, retirez le porte-filtre, éliminez les marcs du filtre et les résidus éventuels du joint et de la douchette.

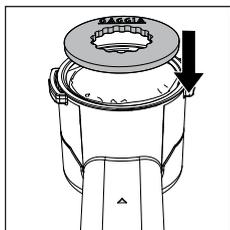


## Avec du café en dosettes

- 1 Pour préparer le café, utilisez le filtre spécial pour dosettes (13).
- 2 Insérez la dosette dans le filtre en veillant à ce que le bord en papier de la dosette ne dépasse pas le bord du porte-filtre.



- 3 Placez le système pour dosettes « Pod System » (14) sur la dosette.



- 4 Suivez les instructions pour la préparation d'un café avec du café prémoulu à partir du point 7.

**Remarque :** Attendez environ 10 secondes avant de retirer le porte-filtre, retirez-le lentement et avec précaution en le tournant vers la gauche. Si vous avez utilisé du café prémoulu, faites attention à ne pas vous brûler avec l'eau qui serait éventuellement restée sur le marc de café.

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

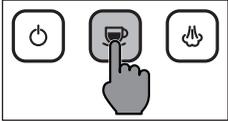
**Remarque :** Un tout petit peu d'eau va continuer à s'écouler, une fois le porte-filtre retiré. Cela est dû à la pression de l'eau dans le système.

## Fonction memo

Cette fonction vous permet de mémoriser le temps de distribution de votre café. Chaque fois que vous appuyez sur la touche café, la machine va distribuer la quantité de café pendant le temps réglé au préalable.

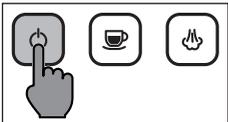
### Comment mémoriser votre expresso

- 1 Préparez le café comme décrit au chapitre « Préparation d'un café avec du café prémoulu ».
- 2 Dès que la touche café s'allume fixe, pressez-la et gardez-la pressée. Après quelques secondes, la machine passe en mode MEMO et commence à distribuer.
- 3 Dès que le volume souhaité est atteint, relâchez la touche café, toutes les touches s'éteignent et la touche allumage/arrêt (1), la touche café (2) et la touche vapeur (3) s'allument deux fois de suite pour confirmer que la boisson a été correctement sauvegardée.
- 4 À partir de ce moment, chaque fois que vous appuyez sur la touche café, la machine va distribuer la quantité de café pendant le temps réglé.
- 5 Le temps de distribution peut être modifié en répétant le processus décrit ci-dessus, ce qui écrasera le temps sauvegardé au préalable.



### Comment désactiver la fonction memo

À partir du moment où vous désactivez la fonction memo, chaque fois que vous appuyez sur la touche café la machine vous demandera d'appuyer de nouveau sur la même touche pour arrêter la distribution.



- 1 Gardez la touche allumage/arrêt pressée, après quelques secondes toutes les touches vont s'éteindre, après quoi la touche vapeur (3), la touche café (2) et la touche allumage/arrêt (1) s'allument deux fois de suite pour confirmer que la fonction mémo a été correctement désactivée.

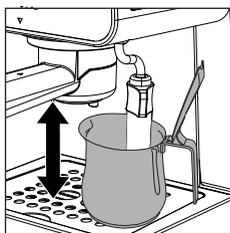
## Emulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino

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. Les protéines vont incorporer l'air dans l'émulsion, tandis que les graisses vont la rendre épaisse et compacte. 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.

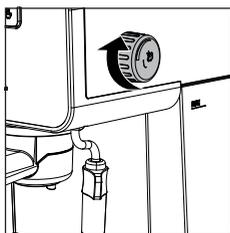
**Attention :** Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse de distribution peut atteindre des températures élevées. Éviter tout contact direct avec les mains.

**Attention :** De l'eau chaude et/ou de la vapeur pourraient s'échapper du groupe de distribution du café avant et après la distribution de vapeur. Nous recommandons de laisser le porte-filtre en place pour éviter de se brûler. Avant de le retirer, appuyez sur la touche vapeur et laissez refroidir la machine.

- 1 Appuyez sur la touche vapeur **(3)**, la touche café s'éteint et la touche vapeur commence à clignoter.
- 2 Dès que la touche vapeur s'allume fixe, la machine est prête pour distribuer de la vapeur.
- 3 Avant de commencer à émulsionner le lait, éliminez toute condensation de la buse de vapeur en ouvrant le bouton vapeur/eau chaude pendant quelques secondes jusqu'à ce que seule de la vapeur sorte, puis refermez le bouton.
- 4 Remplissez un pichet avec du lait froid à environ 1/3.
- 5 Introduisez le pannarello dans le lait.
- 6 Tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement ouvert pour commencer à émulsionner le lait.
- 7 Émulsionnez le lait en déplaçant délicatement le pichet par mouvements circulaires vers le haut et le bas.



- 8 Dès que vous obtenez l'émulsion souhaitée, tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer et arrêter ainsi l'émulsion.



- 9 Une fois l'émulsion terminée, il est recommandé de taper légèrement le pichet sur un plan et de le laisser reposer pendant environ 30 secondes. Le lait devient ainsi plus homogène.
- 10 Appuyez sur la touche vapeur pour quitter la fonction.
- 11 Les deux touches vapeur et café clignotent simultanément pour indiquer que la température est trop élevée pour distribuer du café.
- 12 Nettoyez le circuit en tournant le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant quelques instants pour éliminer tous résidus éventuels de lait, puis refermez le bouton.

Pour baisser plus rapidement la température de la chaudière, suivez les instructions données à la section correspondante.

## Comment baisser la température de la chaudière

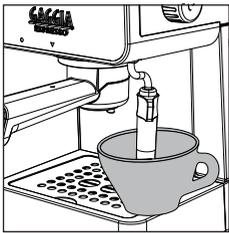
---

- 1 Placez un récipient ou une grande tasse sous le pannarello.
- 2 Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et distribuez jusqu'à ce que les trois touches allumage/arrêt, café et vapeur clignotent simultanément indiquant qu'il faut fermer le bouton.
- 3 Fermez le bouton en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre : la touche café s'allume fixe.
- 4 Maintenant, la machine est prête pour distribuer un café.

## Distribution d'eau chaude

---

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



- 1 Placez une tasse ou un verre à thé sous le pannarello.
- 2 Tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement ouvert pour commencer à distribuer de l'eau chaude à travers le pannarello.
- 3 Dès que vous avez obtenu la quantité souhaitée, fermez le bouton vapeur/eau chaude en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

## Économie d'énergie

---

La machine est équipée d'une fonction d'arrêt automatique pour économiser l'énergie.

Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche allumage/arrêt, qui s'allume fixe, alors que la touche café clignote jusqu'à ce que la température réglée est atteinte.

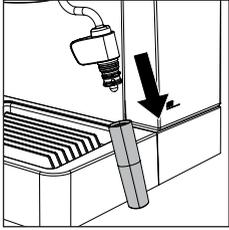
## Nettoyage et entretien

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 du pannarello

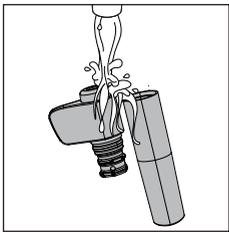
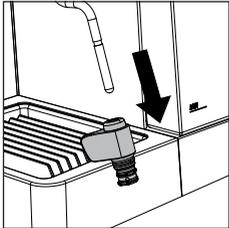
#### Une fois par jour :

- 1 Retirez la partie inférieure du pannarello (15), rincez-le sous l'eau courante et remontez-le.
- 2 Tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant quelques instants pour éliminer tous résidus éventuels de lait, puis refermez le bouton.

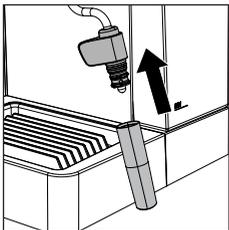


#### Une fois par semaine :

- 1 Retirez la partie inférieure du pannarello (15) et enlevez la partie supérieure (16).
- 2 Rincez-les sous l'eau courante.



- 3 Nettoyez la buse de vapeur avec un chiffon humide.
- 4 Remontez les parties supérieure et inférieure du pannarello sur la buse de vapeur.

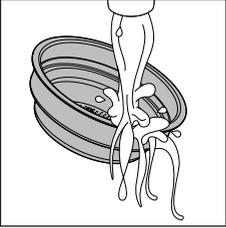


## Nettoyage du porte-filtre, des filtres et du système pour dosettes « Pod system »

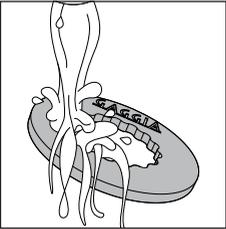
Les filtres doivent être toujours propres afin de garantir un résultat parfait.

### Une fois par jour :

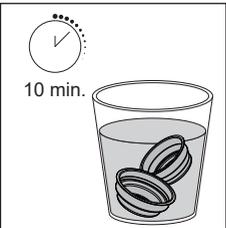
- 1 Retirez le filtre du porte-filtre et lavez les deux pièces à l'eau tiède.



- 2 Lavez à l'eau tiède le système pour dosettes « pod system », si vous l'avez utilisé.



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

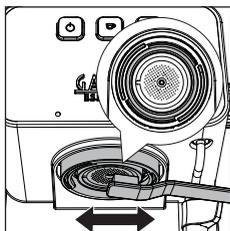


**Attention :** Le filtre ne doit être retiré que lorsque le porte-filtre est complètement froid, pour éviter toutes brûlures.

## Nettoyage de la douchette

### Après chaque distribution de café :

- 1 Enlevez le porte-filtre du groupe en le tournant de droite à gauche.
- 2 Éliminez les résidus éventuels de marc de café du joint et de la douchette à l'aide d'une petite brosse.
- 3 Nettoyez à l'eau chaude en appuyant sur la touche café et en distribuant une tasse d'eau.



## Nettoyage de la grille et du bac d'égouttement

Retirez le bac d'égouttement (17) et la grille (18), si disponible, et lavez-les sous l'eau courante. N'utilisez pas de produits abrasifs.

## Nettoyage du réservoir à eau

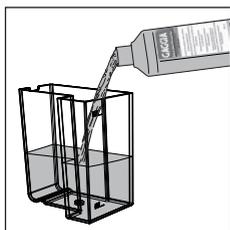
- 1 Retirez le réservoir à eau (9) et lavez-le sous l'eau courante.
- 2 Remettez le réservoir en place, en veillant à ce que les tuyaux en silicone (6) se trouvent à l'intérieur du réservoir et qu'ils ne soient ni enroulés ni bloqués.

## Détartrage

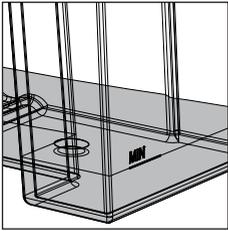
Lorsque la touche allumage/arrêt devient orange, il est nécessaire d'effectuer un cycle de détartrage. Utilisez uniquement la solution détartrante Gaggia, qui a été conçue pour garantir le rendement optimal de la machine. L'utilisation d'autres produits pourrait endommager la machine et laisser des résidus dans l'eau. Si aucun détartrage de la machine n'est effectué, la garantie sera invalidée.



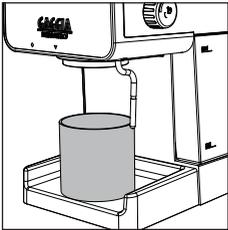
- 1 Désactivez la fonction MEMO, au cas où elle aurait été activée, et retirez le porte-filtre du groupe de distribution (20).
- 2 Retirez et videz le réservoir à eau.
- 3 Versez la MOITIÉ du contenu de la bouteille de détartrant concentré Gaggia dans le réservoir à eau et remplissez-le avec de l'eau jusqu'au niveau MAX.



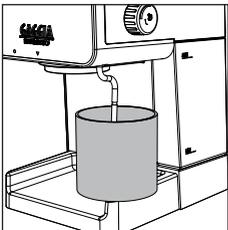
- 4 Retirez le pannarello (8) éventuellement installé sur la buse de vapeur.
- 5 Appuyez sur la touche allumage/arrêt pour allumer la machine.
- 6 Appuyez sur la touche café et distribuez 1 tasse (*environ 150 ml*) d'eau à travers le groupe de distribution.
- 7 Ouvrez le bouton vapeur/eau chaude et distribuez 1 tasse d'eau (*environ 150 ml*) également à travers la buse de vapeur.
- 8 Appuyez sur la touche allumage/arrêt pour éteindre la machine.
- 9 Laissez agir le détartreur pendant 15-20 minutes environ, la machine étant éteinte.
- 10 Appuyez sur la touche allumage/arrêt pour rallumer la machine.
- 11 Distribuez 1 tasse (*environ 150 ml*) d'eau à travers le groupe de distribution et une autre tasse d'eau (*environ 150 ml*) à travers la buse de vapeur.
- 12 Appuyez ensuite sur la touche allumage/arrêt pour éteindre la machine, et laissez-la éteinte pendant 3 minutes.
- 13 Répétez les opérations décrites à partir du point 10 jusqu'à ce que le niveau MIN du réservoir à eau soit atteint.



- 14 Rincez le réservoir à l'eau fraîche et remplissez-le jusqu'au niveau MAX.
- 15 Placez un grand récipient sous le groupe de distribution.

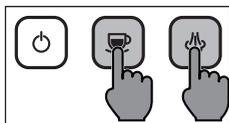


- 16 Appuyez sur la touche allumage/arrêt pour allumer la machine.
- 17 Appuyez sur la touche café et distribuez de l'eau à travers le groupe de distribution, jusqu'à ce que la distribution s'arrête automatiquement à la moitié environ du réservoir à eau.
- 18 Placez un grand récipient sous la buse de vapeur.



- 19 Tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et, à travers la buse de vapeur, distribuez l'eau qui est restée dans le réservoir jusqu'à ce que le niveau MIN soit atteint.

- 20 Pour arrêter la distribution, tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 21 Remplissez le réservoir jusqu'au niveau MAX et distribuez toute l'eau à travers le groupe de distribution jusqu'à ce que le niveau MIN soit atteint.
- 22 Répétez l'opération en distribuant un réservoir complet également à travers la buse de vapeur.
- 23 Le cycle de détartrage est ainsi terminé.
- 24 Insérez le porte-filtre dans le groupe de distribution après l'avoir rincé sous l'eau courante et réinstallez le pannarello.
- 25 Gardez les touches café et vapeur pressées pendant 5 secondes environ, la touche allumage/arrêt va clignoter pendant quelques instants et la machine sera de nouveau prête pour distribuer du café dès que la LED orange est réinitialisée.



**Remarque :** le cas échéant, amorcez le circuit comme décrit dans la section correspondante.

## 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](http://www.gaggia.com) ou [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it), 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 machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée.	Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché.
La pompe fait beaucoup de bruit.	Manque d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir et réamorcez le circuit comme décrit dans le chapitre correspondant.
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 varient en fonction du type de lait ( <i>Chapitre « Émulsion du lait pour la préparation d'un cappuccino »</i> ).
	Pannarello sale.	Nettoyez le pannarello ( <i>Chapitre « Nettoyage du pannarello »</i> ).
	Manque d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir et réamorcez le circuit comme décrit dans le chapitre correspondant.
Après avoir appuyé sur la touche café, la machine ne distribue pas de café.	Le porte-filtre est bouché.	Appuyez de nouveau sur la touche café. Éteignez la machine et attendez qu'elle refroidisse ( <i>1 heure environ</i> ). Ensuite, retirez et lavez soigneusement le porte-filtre. Si le problème persiste, contactez le centre d'assistance.

Problème	Cause	Solution
Le café est trop froid.	Le porte-filtre n'est pas inséré pour le préchauffage.	Préchauffez le porte-filtre ( <i>Chapitre « Préparation d'un café »</i> ).
	Les tasses sont froides.	Préchauffez les tasses à l'eau chaude.
Le café coule trop rapidement, la crème ne se forme pas.	Trop peu de café dans le porte-filtre.	Ajoutez du café.
	Mouture trop grossière.	Utilisez un mélange différent.
	Pressage trop léger et/ou avec des rainures.	Pressez davantage la poudre de café avec le pressecafé, en veillant à ne pas créer des rainures.
	Le café ou les dosettes ne sont pas frais.	Utilisez un mélange différent ou une autre dosette.
Le café ne coule pas ou coule goutte à goutte.	Manque d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir et réamorcer le circuit comme décrit dans le chapitre correspondant.
	Mouture trop fine.	Utilisez un mélange différent.
	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.
	Machine entartrée.	Détartrez la machine comme décrit dans le chapitre correspondant.
	Le filtre dans le porte-filtre est bouché.	Nettoyez le filtre ( <i>Chapitre « Nettoyage du porte-filtre, des filtres et du système pour dosettes « Pod system »</i> ).
Le café coule par les bords.	Le porte-filtre n'est pas correctement inséré dans le groupe de distribution du café.	Insérez 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 LED orange de la touche on/off et les LED blanches des touches café et vapeur clignotent simultanément.	Une erreur s'est produite	Débranchez la fiche et rallumez la machine. Si le problème persiste, contactez un centre d'assistance agréé ou les distributeurs de votre Pays.

## Accessoires GAGGIA

Le café et les accessoires sont disponibles auprès des centres agréés (*Italie*) ou chez les revendeurs de votre Pays.



Détartrant



Tablettes de dégraissage



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

## Données techniques

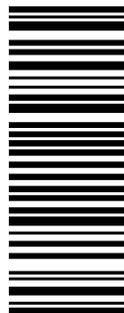
Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette située dans le logement du réservoir à eau
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions	255 x 199 x 303 mm
Poids	3,7 kg
Longueur du câble	900 mm
Bandeau de commande	En façade
Dimensions des tasses	Jusqu'à 76 mm avec bac d'égouttement inséré, 102 mm sans bac
Réservoir à eau	1,2 litres - Amovible
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Chaudière Inox
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique - Soupape de surpression







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



642001023027

COD.

- Rev.00 - 05/12/24

**GAGGIA** S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111

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

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

**GAGGIA**  
**MILANO**