



# GAGGIA

## MILANO



ESPAÑOL

# GAGGIA MAGENTA PLUS

RI8699 (SUP 051) RI8700 (SUP 051W)

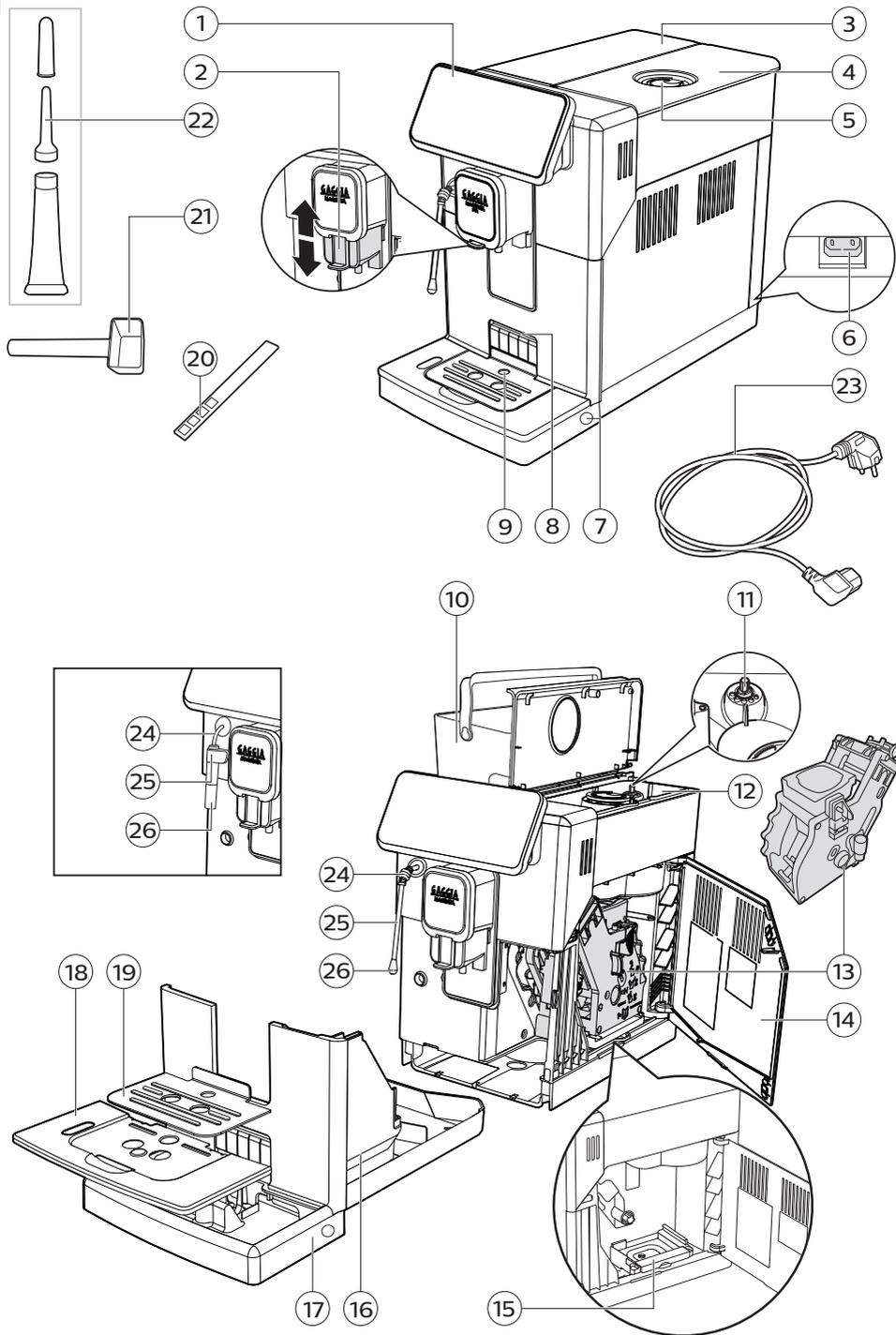
Instrucciones de uso

CE

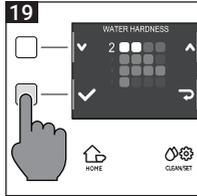
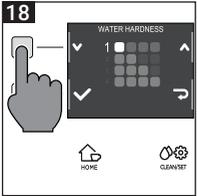
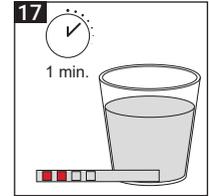
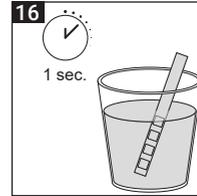
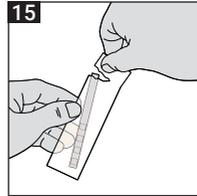
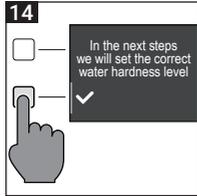
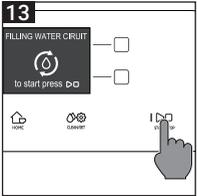
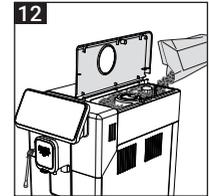
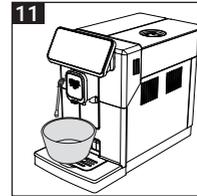
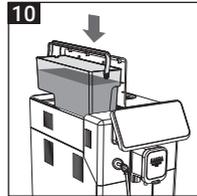
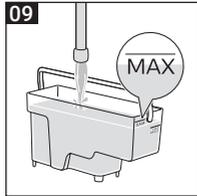
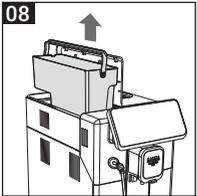
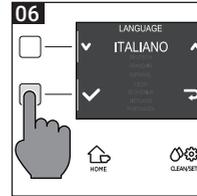
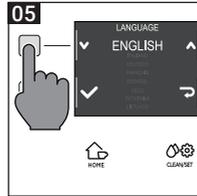
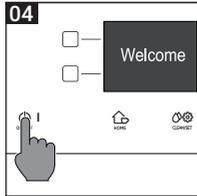
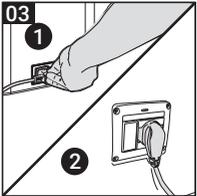




02



# Primera instalación





# ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Durante el uso de electrodomésticos, se aconseja tomar algunas precauciones de base:

1. Leer integralmente las instrucciones.
2. No tocar las superficies calientes. Usar los asideros o los mandos.
3. No sumergir el cable, los enchufes ni la estructura de la máquina en agua u otro líquido para evitar incendios, descargas eléctricas o accidentes.
4. Prestar una atención especial a la utilización de la máquina en presencia de niños.
5. Desconectar la máquina de la toma de corriente si no se usa y antes de cualquier tarea de limpieza. Dejar enfriar la máquina antes de introducir o extraer cualquiera de sus componentes y antes de proceder a su limpieza.
6. No poner en funcionamiento la máquina si el cable o el enchufe están dañados, si se producen mal funcionamientos o si el aparato ha sido dañado. Llevar a controlar, reparar o ajustar el aparato al centro de asistencia técnica autorizado más cercano.
7. El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante del aparato podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. No utilizar al aire libre.
9. Evitar que el cable de alimentación cuelgue de la mesa o de la superficie de trabajo o que toque superficies calientes.
10. No colocar la máquina sobre o cerca de hornillos de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente.
11. En cualquier caso, conectar antes el enchufe al aparato y luego el cable de alimentación a la toma de corriente de pared. Para desconectar la máquina, poner todos los mandos en "off", luego retirar el enchufe de la toma de corriente de pared.
12. No utilizar el aparato con fines distintos a los previstos.
13. Conservar estas instrucciones.

## CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES





# ADVERTENCIAS

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. Cualquier asistencia, excepto las operaciones de limpieza y habitual mantenimiento efectuadas por el usuario, deberá llevarse a cabo por un centro de asistencia técnica autorizado. No sumergir la máquina en agua. Para limitar el riesgo de incendios o descargas eléctricas, no desmontar la máquina. En el interior de la máquina no hay partes cuyo mantenimiento puede ser llevado a cabo por el usuario. Las reparaciones necesarias las debe efectuar únicamente el servicio de asistencia autorizado.

1. Comprobar que la tensión indicada en la placa de datos corresponda a la tensión de la instalación.
2. No llenar el depósito con agua caliente o hirviendo. Utilizar sólo agua fría.
3. Mantener las manos y el cable de alimentación lejos de las partes calientes de la máquina durante su funcionamiento.
4. No utilizar para la limpieza polvos abrasivos o detergentes agresivos. Es suficiente con utilizar un paño suave humedecido con agua.
5. Para obtener un café con un sabor excelente, utilizar agua depurada o embotellada. Se aconseja de todos modos una descalcificación periódica cada 2 o 3 meses.
6. No utilizar granos de café caramelizados o aromatizados.

## INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- A. Utilizar un cable de alimentación corto (o un cable extraíble) para evitar engancharse o tropezar sobre un cable más largo.
- B. Es posible utilizar cables extraíbles más largos o alargadores a condición de que se preste especial atención durante el uso.
- C. Si se utiliza un cable de alimentación largo extraíble o un alargador:
  1. Comprobar que la potencia eléctrica del cable de alimentación extraíble o del alargador sea al menos igual a la del aparato.
  2. Si el aparato tiene puesta a tierra, comprobar que el alargador tenga tres hilos y esté provisto de puesta a tierra.
  3. Colocar el cable de modo que no cuelgue de la superficie de trabajo o de la mesa para evitar que los niños se enganchen y tropiecen.



## Información de seguridad importante

Este aparato dispone de funciones de seguridad. No obstante, lea atentamente y siga las instrucciones de seguridad. Utilice la cafetera solamente como se describe en estas instrucciones con el fin de evitar lesiones o daños accidentales debidos al uso inadecuado del aparato. Conserve este folleto de seguridad para consultarlo en el futuro.

## Advertencia

### General

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la cafetera se corresponde con el voltaje de red local.
- Conecte el aparato a un enchufe de pared con toma de tierra.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de una mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Para evitar el peligro de descarga eléctrica, no sumerja en agua, ni en ningún otro líquido, el aparato, el enchufe ni el cable de red.
- No vierta líquidos en el conector del cable de alimentación.
- Manténgase alejado de los chorros de agua caliente que produce el aparato para evitar quemaduras en el cuerpo.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones.
- Apague el aparato con el interruptor principal situado en la parte posterior (si existe) y desenchúfelo de la toma de corriente en las situaciones siguientes:
  - Si se produce una avería.
  - Si no va a utilizar la cafetera durante un tiempo prolongado.
  - Antes de limpiar la cafetera.
- Tire de la clavija, no del cable de alimentación.
- No toque la clavija de alimentación con las manos húmedas.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados
- No haga ninguna modificación en el aparato ni en el cable de alimentación.
- Repare el aparato solamente en un centro de servicio autorizado Gaggia para evitar riesgos
- El aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años de edad.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas cuya capacidad física, psíquica o sensorial esté reducida o no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si cuentan con supervisión o formación sobre el uso seguro del aparato y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso.
- Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar tareas de mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y cuenten con supervisión.
- Mantenga la cafetera y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No introduzca los dedos ni otros objetos en el molinillo de café.
- Tenga cuidado al dispensar agua caliente. La dispensación puede llegar precedida de pequeños chorros de agua caliente. Espere a que el ciclo haya finalizado antes de retirar la boquilla dispensadora de agua caliente.



# Precaución

## General

- Este aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico normal. No se ha diseñado para usarlo en entornos como cocinas para empleados de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y estable. Manténgalo en posición vertical, incluso durante el transporte.
- No coloque el aparato sobre una placa caliente, justo al lado de un horno caliente, un calefactor u otra fuente de calor similar.
- Ponga solamente granos de café tostados en la tolva de granos. Si pone café molido, café instantáneo, granos de café crudos o cualquier otra sustancia en la tolva de granos de café, puede provocar daños en el aparato.
- Deje que la cafetera se enfríe antes de insertar o retirar cualquier pieza. Las superficies calentadoras pueden retener calor residual después del uso.
- No llene nunca el depósito de agua con agua templada, caliente o con gas, ya que esto puede provocar daños en el depósito de agua y en la cafetera.
- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato. Utilice simplemente un paño suave humedecido con agua.
- Elimine los depósitos de cal del aparato periódicamente. El aparato indica cuándo es necesaria la descalcificación. Si no se realiza, el aparato dejará de funcionar correctamente. En este caso, la garantía no cubre la reparación.
- No guarde la cafetera a temperaturas inferiores a 0 °C. El agua que queda en el sistema de calentamiento podría congelarse y provocar daños.
- No deje agua en el depósito de agua cuando no vaya a utilizar la cafetera durante un largo período de tiempo. El agua puede contaminarse. Utilice agua limpia cada vez que utilice el aparato.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Gaggia no recomiende específicamente. Si utiliza este tipo de accesorios o piezas, la garantía quedará anulada.
- Una limpieza y un mantenimiento regulares prolongan la vida de la cafetera y garantizan una calidad óptima y el sabor perfecto para su café.
- La cafetera está expuesta de forma continuada a humedad, café y cal. Por eso, es muy importante limpiar y mantener la cafetera con regularidad según se describe en el manual de usuario y en el sitio web. Si no sigue estos procedimientos, la cafetera podría dejar de funcionar. En este caso, la garantía no cubre la reparación.
- No lave el grupo de preparación del café en el lavavajillas y no utilice detergente líquido ni ningún otro limpiador para lavarlo. Puede provocar que el grupo de preparación del café se averíe y afectar al sabor del café.
- Para evitar que se introduzcan fibras en el interior, no seque el grupo de preparación del café con un paño.
- No beba la solución que se dispensa durante el proceso de eliminación de los depósitos de cal.
- Añada solo café molido al compartimento de café molido. Otras sustancias y objetos podrían provocar daños graves en el aparato. En este caso, la garantía no cubre la reparación.
- No use la máquina dentro de un armario.





## Cafeteras con jarra de leche

### Advertencia

- Para evitar quemaduras, tenga en cuenta que antes de la dispensación pueden salir chorros de leche y vapor. Espere a que el ciclo haya finalizado antes de retirar la jarra de leche.

### Precaución

- Asegúrese de que la jarra de leche esté instalada y de que la boquilla dispensadora de leche esté abierta antes de seleccionar una bebida de café con leche o espuma de leche.
- Añada solo leche o agua (para limpiar) en la jarra de leche.
- No limpie la jarra de leche en el lavavajillas.

## Cafeteras con espumador de leche clásico

### Advertencia

- Para evitar quemaduras, tenga en cuenta que antes de la dispensación pueden salir pequeños chorros de agua caliente.
- No toque el espumador de leche clásico con las manos descubiertas porque podría estar muy caliente. Utilice solo el asa protectora adecuada.

### Precaución

- Después de hacer espuma de leche, limpie enseguida el espumador de leche clásico mediante la dispensación de una pequeña cantidad de agua caliente en un recipiente. Después, quite la parte externa del espumador de leche clásico y lávela bajo el grifo con agua tibia.

## Máquinas con sistema de montador de leche automático / cappuccinatore / sistema Capp in Cup

### Advertencia

- Para evitar quemaduras, tenga en cuenta que antes de la dispensación de vapor o agua caliente pueden salir pequeños chorros de agua caliente. No toque la boquilla dispensadora de agua caliente/vapor con las manos descubiertas porque podría estar muy caliente. Utilice solo el asa protectora adecuada.
- Durante el suministro, asegúrese de que la boquilla del sistema "Capp in Cup", si está presente, no esté orientada hacia Ud. sino hacia la taza.
- No beba nunca la solución que se dispensa durante el proceso de limpieza mensual del espumador de leche automático.





## Precaución

- Por motivos de higiene, asegúrese de que la superficie exterior de la boquilla dispensadora de agua caliente/vapor está limpia.
- Después de hacer espuma de leche, limpie enseguida el espumador de leche automático mediante la dispensación de una pequeña cantidad de agua caliente. Siga las instrucciones que se indican en el manual de usuario.
- Tenga cuidado porque la boquilla dispensadora de agua caliente/vapor podría estar caliente si se acaba de usar la cafetera.
- No empuje demasiado el adaptador de goma en la boquilla dispensadora de agua caliente/vapor cuando lo inserte. Si lo hace, puede que el espumador de leche automático no funcione correctamente porque no pueda aspirar leche.

## Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

## Reciclaje



- Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE).
- Siga la normativa de su país para la recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos. El desecho correcto ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

## Garantía y asistencia

Si necesita asistencia, contacte con su distribuidor local o con un centro de asistencia autorizado. Los datos de contacto se indican en el libro de garantía entregado por separado; también puede visitar [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) o [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it).





¡Enhorabuena por la compra de Gaggia Magenta!

Esta máquina, fácil de usar, garantiza excelentes resultados cada día.

Gracias a su interfaz intuitiva, podrá elegir hasta 5 bebidas y personalizarlas de acuerdo a sus preferencias.

Antes de empaquetar nuestras máquinas, cada una de ellas se somete a rigurosas pruebas en nuestros laboratorios para garantizar su funcionamiento correcto.

Visto que durante las pruebas utilizamos café de verdad, podrían quedar algunos residuos. Sin embargo, esto no compromete la integridad del producto, le aseguramos que se trata de una máquina totalmente nueva.

En este manual encontrará toda la información que necesita para instalar, utilizar, limpiar y descalcificar la máquina. Antes de utilizarla por primera vez, lea detenidamente el manual de seguridad que se suministra por separado y guárdelo para futuras consultas.



# Índice

Predisposición de la máquina (Fig. 2)	12
Versión con varita de vapor	12
Versión con Pannarello clásico	12
Panel de mandos y pantalla	13
Vista general del panel de mandos (Fig. 1)	13
Botones multifunción	13
Primera instalación	14
Ciclo de enjuague manual	14
Medición de la dureza del agua	15
Filtro de agua INTENZA+	15
Instalación del filtro de agua INTENZA+	16
Sustitución del filtro de agua INTENZA+	16
Tipos de bebidas	17
Espresso tray	18
Suministro de café	18
Suministro de café con café en grano	18
Suministro de café utilizando café premolido	19
Cómo espumar la leche	20
Modelo con Pannarello clásico	20
Modelo con varita de vapor	20
Suministro de agua caliente	21
Personalización de bebidas y memorización de configuración (MEMO)	22
Personalización de bebidas	22
Configuración del grado de molido	23
Limpieza y mantenimiento	24
Tabla de limpieza	24
Limpieza del sistema de vapor	25
Limpieza del grupo de café	26
Lubricación del grupo de café	28
Descalcificación	29
Proceso de descalcificación	29
¿Qué hacer si se interrumpe el proceso de descalcificación?	30
Otras configuraciones	31
Idioma	31
Filtro de agua	31
Tiempo de espera	31
Unidades	32
Dureza del agua	32
Contador de bebidas	32
Sonido de los botones	32
Configuración de fábrica	32
Lista de códigos de error	33
Resolución de problemas	34
Accesorios GAGGIA	37
Especificaciones técnicas	37

## Predisposición de la máquina (Fig. 2)

1	Panel de mandos	13	Grupo de café
2	Boquilla de suministro de café ajustable	14	Puerta de servicio
3	Tapa del depósito de agua	15	Cajón de recogida de café
4	Tapa del contenedor de café en grano	16	Cajón de recogida de posos
5	Compartimento de café premolido	17	Bandeja de goteo
6	Toma del cable de alimentación	18	Rejilla de la bandeja de goteo
7	Botones de liberación de la bandeja de goteo	19	Espresso tray
8	Ranura de inserción de la «Espresso tray»	20	Tira de test de dureza del agua
9	Indicador de bandeja de goteo llena	21	Llave de ajuste del molinillo y cuchara dosificadora de café premolido
10	Depósito de agua	22	Lubricante
11	Mando de regulación del grado de molido	23	Cable de alimentación
12	Contenedor de café en grano		

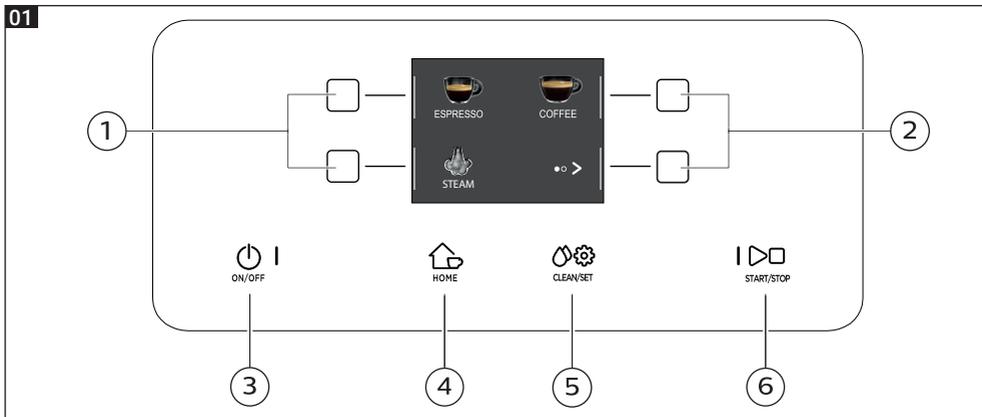
## Versión con varita de vapor

24	Empuñadura de la varita de vapor	26	Boquilla de la varita de vapor
25	Varita de vapor		

## Versión con Pannarello clásico

24	Tubo de vapor	26	Pannarello clásico
25	Empuñadura del Pannarello clásico		

## Panel de mandos y pantalla



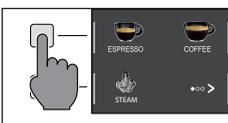
### Vista general del panel de mandos (Fig. 1)

1/2	<b>Botones MULTIFUNCIÓN</b>	Seleccionan la función que se muestra en la pantalla.
3	<b>Botón ON/OFF</b>	Para encender o apagar la máquina, manteniendo pulsado el botón durante algunos segundos.
4	<b>Botón HOME</b>	Abre el menú bebida.
5	<b>Botón CLEAN/SET</b>	Abre el menú de limpieza y configuración.
6	<b>Botón START/STOP</b>	Inicia/detiene el suministro de la bebida seleccionada, o inicia/detiene el procedimiento indicado en la pantalla.

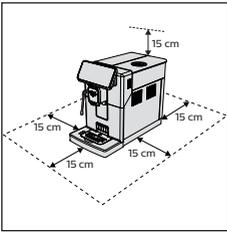
**Nota:** los botones **HOME** y **CLEAN/SET** , son también botones de ESC. Se puede salir de las pantallas pulsando uno de estos dos botones que vuelven al menú de inicio, excepto cuando se está dentro de una función o programa.

### Botones multifunción

Los botones multifunción de los lados de la pantalla se utilizan para seleccionar la función o la bebida a la que se refieren en ese momento.



**Nota:** para facilitar la lectura de este manual, <<pulse el botón « >>> significa <<pulse el botón referente a « >>>.



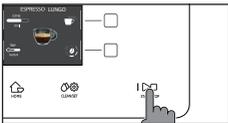
## Primera instalación

Antes de utilizar la máquina, es necesario seguir unos pasos muy sencillos, descritos claramente en los dibujos explicativos que se encuentran al principio de este manual de instrucciones.

**Nota:** para un café aún más sabroso, le recomendamos que prepare inicialmente 5 tazas de café, para que la máquina se configure automáticamente.

## Ciclo de enjuague manual

Durante la primera instalación o después de un largo período de inactividad de la máquina, se debe realizar un ciclo de enjuague manual.

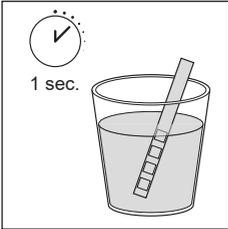


- 1 Coloque un contenedor debajo de la boquilla de suministro de café, pase las páginas y seleccione «ESPRESSO LUNGO».
- 2 Pulse el botón «» hasta seleccionar «» sin añadir café premolido.
- 3 Pulse el botón **START/STOP** para iniciar el suministro, la máquina suministrará agua caliente.
- 4 Vacíe el contenedor y, si está presente, extraiga el Pannarello clásico del tubo de vapor.
- 5 Coloque el contenedor debajo de la varita de vapor y seleccione la bebida «AGUA CALIENTE».
- 6 Pulse el botón **START/STOP** para comenzar el suministro.
- 7 Vacíe el contenedor y repita los pasos de 5 a 7, hasta que el depósito de agua esté vacío.
- 8 Al final de esta operación, vuelva a llenar el depósito de agua hasta el nivel MAX. La máquina ya está lista para el uso.

## Medición de la dureza del agua

Cuando instale la máquina por primera vez, deberá establecer el grado de dureza del agua.

Saque la tira de medición de dureza del agua que encontrará en el embalaje y siga los pasos que se muestran en la pantalla durante la instalación. Para modificar la dureza del agua en un segundo momento, pulse el botón **CLEAN/SET**  , seleccione «CONFIGURACIÓN» y, luego, «DUREZA DEL AGUA» del menú configuración.



- 1 Sumerja la tira de medición de la dureza del agua en un vaso de agua durante 1 segundo. Extraiga la tira del agua y espere 1 minuto.
- 2 Observe cuántos cuadrados se ponen en rojo.
- 3 Utilice los botones verdes «» y «» para seleccionar la dureza del agua según la tabla siguiente. Confirme la configuración pulsando «».

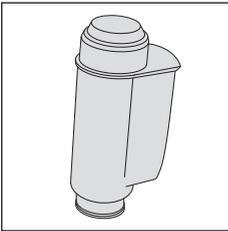
Cuadrados rojos	Valor que se debe configurar	Dureza del agua	INTENZA+
	1	agua muy blanda	A
	2	agua blanda	A
	3	agua dura	B
	4	agua muy dura	C

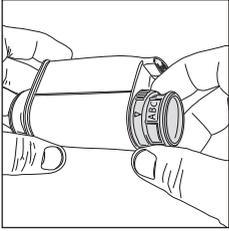
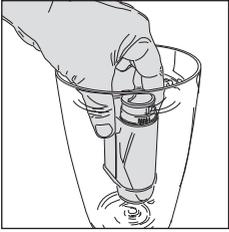
## Filtro de agua INTENZA+

Recomendamos el uso del filtro de agua INTENZA+ para limitar la formación de cal. De este modo, la máquina durará más tiempo y el aroma de su café será mejor.

El agua es un elemento esencial en el suministro de café, por lo tanto, es muy importante garantizar que siempre se filtre adecuadamente.

El filtro de agua INTENZA+ evita la formación de depósitos minerales y mejora la calidad del agua.





## Instalación del filtro de agua INTENZA+

Sumerja el filtro de agua INTENZA+ verticalmente en agua fría con la apertura hacia arriba; presione suavemente a los lados para que salgan las burbujas de aire.

Saque el filtro de agua INTENZA+ del agua; configure la máquina en función de la dureza detectada del agua (véase el capítulo «Medición de la dureza del agua»); en la base del filtro ajuste lo siguiente:

- A = agua blanda – 1 o 2 dos cuadrados
- B = agua dura (estándar) – 3 cuadrados
- C = agua muy dura – 4 cuadrados

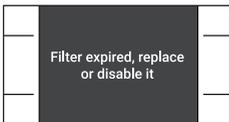
Coloque el filtro INTENZA+ en el depósito de agua, asegurándose de que esté bien colocado; llene el depósito de agua y colóquelo en su compartimento.

- 1 Pulse el botón **CLEAN/SET** y seguidamente el botón «CONFIGURACIÓN».
- 2 Seleccione «FILTRO DE AGUA» y pulse el botón «✓».
- 3 Seleccione «ACTIVAR» y siga las indicaciones mostradas en la pantalla para activar el filtro correctamente.

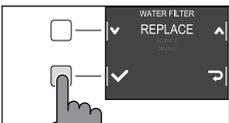
**Nota:** puede detener el procedimiento de activación del filtro pulsando el botón **START/STOP** . Para reanudar el procedimiento de activación del filtro, vuelva a pulsar el botón **START/STOP** .

## Sustitución del filtro de agua INTENZA+

Cuando el filtro de agua INTENZA+ se agota, la pantalla muestra un mensaje de advertencia.



- 1 La sustitución o desactivación del filtro se puede realizar pulsando el botón **CLEAN/SET** y, luego el botón «**CONFIGURACIÓN**».
- 2 Seleccione el botón «FILTRO DE AGUA», y luego el botón «✓».
- 3 Seleccione «**SUSTITUIR**» para cambiar el filtro o «**DESHABILITAR**» si no tiene intención de utilizar el filtro. Confirme con el botón «✓».



Siga las instrucciones de la pantalla para activar el filtro.

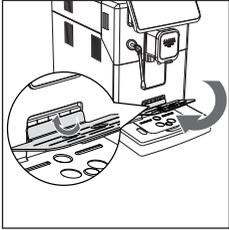
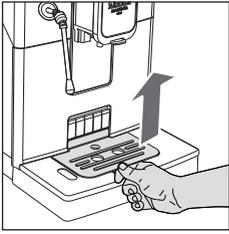


## Tipos de bebidas

Receta original		Descripción
Espresso		El espresso es conocido en todo el mundo como el verdadero café italiano. Se sirve en una taza pequeña, sus características inconfundibles son un aroma pleno e intenso y una capa de «crema» compacta y natural. Es el resultado del proceso de extracción por agua caliente a presión que inventó Achille Gaggia en 1938.
	Café 40 ml	
Espresso lungo		Un espresso lungo es una dosis de espresso con un mayor tiempo de extracción. Está más diluido, tiene una intensidad aromática diferente y un mayor contenido de cafeína. Se sirve en taza mediana.
	Café 80 ml	
Café		El café es una bebida preparada con una mayor cantidad de agua que un espresso. Tiene un aroma más ligero y se sirve en taza mediana.
	Café 120 ml	
Americano		El Americano es un café largo menos intenso, preparado con un espresso al que se le añade agua caliente.
	Café 40 ml	
	Agua 110 ml	
Agua caliente		El agua caliente se puede utilizar para preparar té, infusiones y bebidas solubles calientes.
	Agua 150 ml	

**Nota:** en las recetas originales, las bebidas están ajustadas a una temperatura e intensidad del aroma promedio.





## Espresso tray

Esta máquina ha sido diseñada para garantizar un resultado perfecto, ya se trate de un espresso tradicional o de cualquier otra bebida. Si desea saborear un espresso tradicional italiano, con su tradicional capa de crema natural en la superficie, le recomendamos utilizar la «Espresso tray», que ha sido expresamente diseñada para tal propósito. Esta bandeja permite utilizar las tazas de espresso tradicionales, ya que garantiza una distancia perfecta hasta la boquilla para obtener una crema homogénea y un suministro sin salpicaduras.

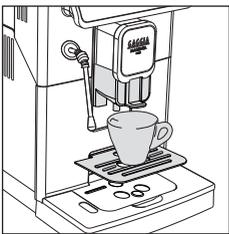
Levante la «Espresso tray» de la rejilla de la bandeja de goteo y colóquela en la ranura correspondiente, como se muestra en el dibujo.

## Suministro de café

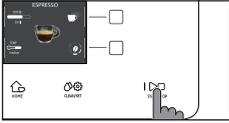
### Suministro de café con café en grano

**Atención:** cuando prepare un espresso, utilice solo café en grano. No ponga café premolido, sin tostar, liofilizado o soluble en el contenedor de café en grano, ya que se podría dañar la máquina.

**Consejo:** caliente las tazas con agua caliente para disfrutar de un café aún más caliente.



- Coloque la «Espresso tray», coloque una taza de espresso debajo de la boquilla de suministro de café, y súbala o bájela en función de la taza que esté utilizando.  
Pulse el botón **HOME**  para abrir el menú bebida.
- Examine las varias páginas hasta encontrar y seleccionar el café que desee.
- Cuando haya seleccionado el café que desee, puede preparar dos tazas a la vez utilizando el botón «», con excepción del AMERICANO.



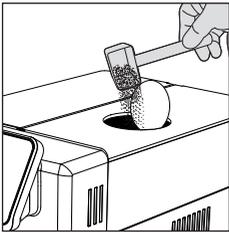
- 4 Por último, pulse el botón **START/STOP** ▷□ para empezar el suministro.

**Nota:** puede interrumpir el suministro cuando lo desee pulsando el botón **START/STOP** ▷□.

Si desea personalizar la configuración de una bebida en concreto, consulte el capítulo «Personalización de bebidas».

## Suministro de café utilizando café premolido

Utilice la cuchara dosificadora incluida para introducir la dosis correcta en el compartimento de café premolido.



- 1 Levante la tapa del compartimento de café premolido y añada poco menos de una cuchara dosificadora de café premolido.

**Atención:** solamente se debe introducir café premolido, de lo contrario, la máquina podría dañarse.

- 2 Coloque una taza debajo de la boquilla de suministro de café y seleccione la bebida que desee.

- 3 Pulse el botón «☉» hasta seleccionar «☉».

**Nota:** la función «café premolido» no puede suministrar dos tazas de café al mismo tiempo, y deshabilita la configuración de aroma; ambas funciones solamente están disponibles con el café en grano.

- 4 Pulse el botón **START/STOP** ▷□ para iniciar el suministro de café.

Si desea personalizar la configuración de una bebida en concreto, consulte el capítulo «Personalización de bebidas».

**Nota:** puede interrumpir el suministro cuando lo desee pulsando el botón **START/STOP** ▷□.

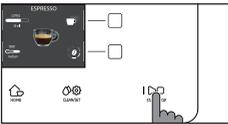
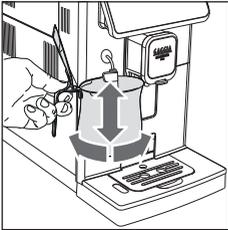
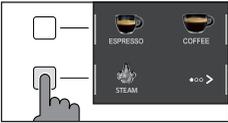


## Cómo espumar la leche

**Consejo:** utilice leche fría (a una temperatura de unos 5 °C) con un contenido de proteínas mínimo del 3 % para garantizar una buena espuma. Puede utilizar leche entera o semidesnatada. También puede utilizar leche desnatada, leche de soja o leche sin lactosa.

### Modelo con Pannarello clásico

- 1 Llene 1/3 de una jarra con leche
- 2 Pulse el botón **HOME**  para abrir el menú bebida.
- 3 Introduzca el Pannarello clásico en la leche. En el menú de bebidas, seleccione «VAPOR» y pulse el botón **START/STOP**  para empezar a espumar la leche.

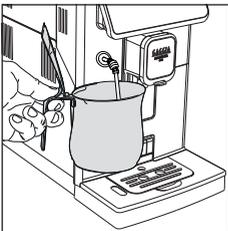


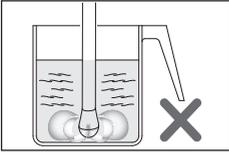
- 4 Monte la leche desplazando delicadamente la jarra con movimientos circulares y hacia arriba y abajo.
- 5 Cuando la crema de leche tenga la consistencia deseada, pulse el botón **START/STOP**  para detener el suministro de vapor. Espere a que el suministro se detenga completamente antes de desmontar la jarra.

**Nota:** después de espumar la leche, limpie el circuito, suministrando una pequeña cantidad de agua caliente.

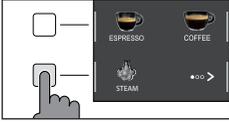
### Modelo con varita de vapor

- 1 Llene 1/3 de una jarra con leche.
- 2 Coloque la boquilla de vapor ligeramente por debajo de la superficie de la leche; si está demasiado sumergida, la leche no se montará; si está demasiado fuera, se producirán grandes burbujas.

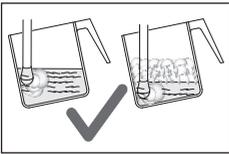




- 3 Es importante mantener la boquilla no en el centro, sino cerca del borde de la jarra, con un ángulo adecuado para producir un remolino consistente.



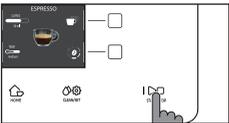
- 4 Pulse el botón **HOME**  para abrir el menú bebida. Seleccione «VAPOR» y pulse el botón **START/STOP**  para empezar a espumar



- 5 Para espumar la leche correctamente, la boquilla de vapor debe estar siempre en contacto con la leche y no con la espuma.

Por lo tanto, a medida que la capa de espuma aumenta, debe ir levantando ligeramente la jarra tratando de mantener la boquilla en contacto con la leche, sin tocar el fondo de la jarra.

Una vez que se ha obtenido el espumado deseado, hay que empujar un poco más la boquilla de vapor para calentar bien la leche.



- 6 Cuando la crema de leche tenga la consistencia deseada, pulse el botón **START/STOP**  para detener el suministro de vapor. Espere a que el suministro finalice para desmontar la jarra.

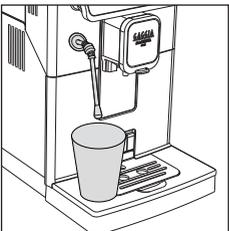
**Nota:** es aconsejable mantener siempre una mano en la parte redondeada de la jarra para notar como aumenta la temperatura de la leche.

**Nota:** después de espumar la leche, para hacer que la espuma sea más compacta, se recomienda dar unos golpecitos con la jarra en una superficie plana y dejarla reposar al menos 30 segundos. La leche estará más homogénea.

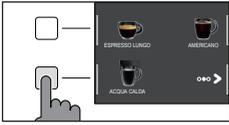
**Nota:** después de espumar la leche, limpie el circuito, suministrando una pequeña cantidad de agua caliente. Preste atención, ya que puede haber agua caliente o vapor.

## Suministro de agua caliente

**Atención:** cuando la máquina empieza a preparar agua caliente, el Pannarello clásico o varita de vapor (en base al modelo) pueden rociar vapor y agua caliente.



- 1 Coloque un contenedor debajo del Pannarello clásico o de la varita de vapor (en base al modelo).



- 2 Pulse el botón **HOME**  y desplácese por las diferentes páginas con los botones «».
- 3 Pulse el botón «AGUA CALIENTE». Por último, pulse el botón **START/STOP**  para iniciar el suministro.

**Nota:** puede interrumpir el suministro cuando lo desee pulsando el botón **START/STOP** .

Si desea personalizar la configuración de una bebida en concreto, consulte el capítulo «Personalización de bebidas».

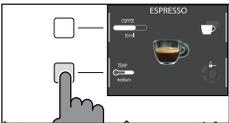
## Personalización de bebidas y memorización de configuración (MEMO)

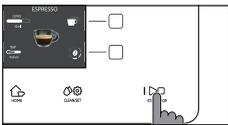
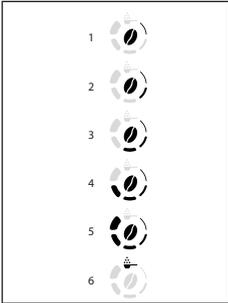
Esta máquina permite modificar la configuración de una bebida según sus gustos y guardarla (MEMO) sobrescribiendo la configuración anterior.

### Personalización de bebidas

- 1 Pulse el botón **HOME** .
- 2 Seleccione la bebida.
- 3 En la pantalla se muestran todas las configuraciones que se pueden regular y/o seleccionar. Dependiendo del tipo de bebida, podrá ajustar y/o seleccionar:
  - cantidad de café;
  - temperatura del café;
  - suministro de dos tazas a la vez;
  - uso de café premolido;
  - la intensidad del aroma (solamente con café en grano);
- 4 Una vez que haya pulsado el botón «CAFÉ », utilice los botones verdes «» y «» para seleccionar la cantidad que desee. Pulse «» para confirmar y volver a la pantalla principal, donde se mostrará la nueva cantidad.
- 5 Pulse varias veces el botón «TEMPERATURA » para ajustar la temperatura de la bebida con una de estas opciones:
  - baja;
  - intermedia;
  - alta;
- 6 Pulse «» para suministrar dos tazas o «» para preparar una sola taza. La imagen de la bebida, que se muestra en el centro de la pantalla, indica el número de tazas seleccionado.

**Nota:** esta función no está disponible para bebidas con leche, AMERICANO ni AGUA CALIENTE.





8 Para cambiar la intensidad del aroma o seleccionar el premolido, pulse el botón «☉». Puede elegir entre 5 grados de intensidad diferentes. Cada vez que presione el botón «☉», la intensidad del aroma cambia de un grado. En la pantalla aparece la intensidad seleccionada o la selección del premolido.

- 1 Muy ligera
- 2 Ligera
- 3 Normal
- 4 Fuerte
- 5 Muy fuerte
- 6 Premolido.

**Nota:** la función premolido permite el suministro de un solo café a la vez.

9 Tras personalizar la bebida según sus preferencias, puede proceder al suministro pulsando el botón **START/STOP** ▶□.

10 Si ha cambiado alguno de los parámetros mencionados anteriormente, se le preguntará al final del suministro si desea guardar la receta con los cambios realizados.

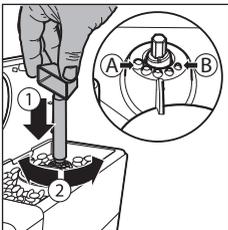
**Nota:** la nueva configuración guardada sobrescribirá la de la receta anterior.

**Nota:** para volver a la configuración de fábrica de las recetas, es necesario volver a introducir y guardar la configuración en la sección «Tipo de bebida».

## Configuración del grado de molido

Puede ajustar el grado de molido utilizando el mando de regulación del grado de molido del contenedor de café en grano. El molinillo de café de cerámica garantiza un molido perfecto y uniforme para la preparación de cada taza de café. El aroma se conserva, garantizando un sabor perfecto en todo momento.

**Atención:** para evitar que se dañe el molinillo de café, no gire el mando de regulación del grado de molido más de un nivel a la vez.



- 1 Abra la tapa del contenedor de café en grano.
- 2 Presione y gire el mando de regulación del grado de molido que se encuentra dentro del contenedor de café en grano un nivel a la vez. Utilice la llave de regulación del molinillo. Las marcas de referencia presentes en el interior del contenedor de café indican la configuración del grado de molido.
- 3 Es posible elegir entre 5 configuraciones de molido diferentes. Cuanto más pequeño sea el nivel, más fuerte y sabroso será el café. .

**Nota:**

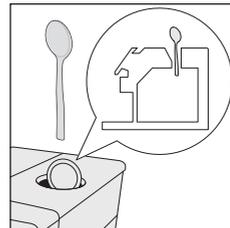
- Molido grueso: sabor más suave, para mezclas de café de tueste oscuro (3-5);
- Molido fino: sabor más fuerte, para mezclas de café de tueste ligero (1-3);

## Limpeza y mantenimiento

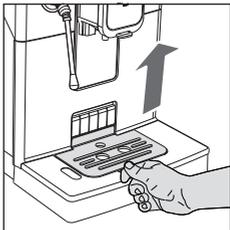
Con una limpieza y un mantenimiento periódicos, la máquina se mantiene en perfectas condiciones y garantiza un sabor perfecto del café, un flujo constante del mismo y una crema de leche excelente. Consulte la tabla siguiente para saber cuándo y cómo limpiar las piezas extraíbles de la máquina. Para una información más detallada, consulte los capítulos correspondientes.

### Tabla de limpieza

Descripción del componente	Cuándo limpiar	Cómo limpiar
Pannarello clásico	Después del uso	Desmonte el Pannarello clásico y enjuáguelo con agua corriente.
	Semanalmente	Desmonte el Pannarello clásico y su empuñadura de goma. Lávelos con agua corriente.
Varita de vapor	Después del uso	Limpie la varita de vapor con un paño húmedo. Para limpiarla más a fondo, puede desenroscar la boquilla y lavarla con agua corriente.
Grupo de café	Semanalmente	Extraiga el grupo de café y límpielo con agua corriente.
	Según su uso	Ver el capítulo «Limpeza y lubricación del grupo de café».
	Mensualmente	Limpie el grupo de café con las pastillas desengrasantes Gaggia para eliminar los residuos de grasas del café
Bandeja de goteo llena	Cuando aparece el indicador rojo en la rejilla de la bandeja de goteo.	Vacíe la bandeja de goteo y límpiela con agua corriente.
Cajón de recogida de posos	Cada vez que la máquina lo requiera	Vacíe el cajón de recogida de posos y límpielo con agua corriente. Asegúrese de que la máquina esté encendida durante este proceso, o el cajón de recogida de posos de café no se reiniciará.
Depósito de agua	Semanalmente	Limpie con agua corriente.
Compartimento de café premolido/ Conducto de salida de café	Semanalmente	Limpie la parte superior utilizando el mango de una cuchara, como se muestra abajo.

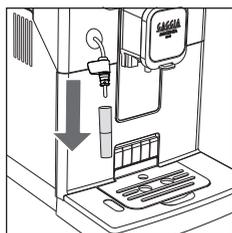




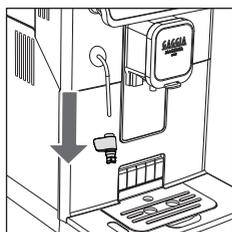
Descripción del componente	Cuándo limpiar	Cómo limpiar
Espresso tray	Según su uso	Extraiga la «Espresso tray» y límpiela con agua corriente. También se puede lavar en la bandeja superior del lavavajillas. 

## Limpieza del sistema de vapor

### Limpieza del Pannarello clásico



- 1 Extraiga el Pannarello clásico y la empuñadura de goma del tubo de vapor y enjuáguelos con agua corriente.



- 2 Limpie el tubo de vapor con un paño húmedo.
- 3 Vuelva a montar las piezas.

### Limpieza de la varita de vapor

- 1 Limpie la varita de vapor con un paño húmedo. Para limpiarla más a fondo, puede desenroscar la boquilla y lavarla con agua corriente.
- 2 Pulse el botón **HOME** . Seleccione «VAPOR» y pulse el botón **START/STOP** .  
Deje que el vapor salga durante uno o dos segundos para limpiar el agujero de la boquilla.

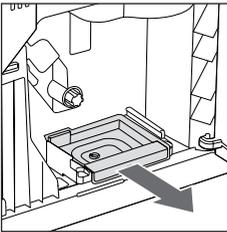
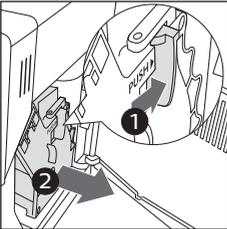


## Limpieza del grupo de café

**Atención:** no lave el grupo de café en el lavavajillas y no utilice detergentes para platos, ya que pueden causar un mal funcionamiento del grupo de café y alterar el sabor del café.

### Extracción del grupo de café

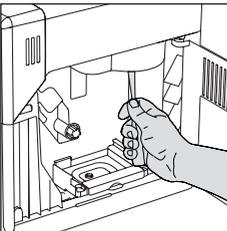
- 1 Apague la máquina y desconecte el cable de alimentación.
- 2 Extraiga la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos.
- 3 Abra la puerta de servicio.
- 4 Pulse la palanca PUSH (1) y tire de la empuñadura del grupo de café (2) para extraerlo de la máquina.



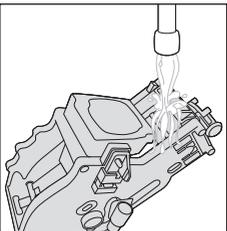
- 5 Extraiga el cajón de recogida de café.

### Limpieza del grupo de café con agua corriente

- 1 Limpie bien el conducto de salida de café con el mango de una cuchara o con otro utensilio de cocina de punta redonda.



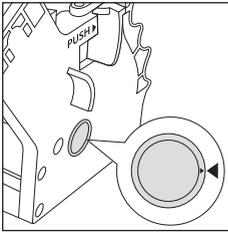
- 2 Enjuague bien el grupo de café y el cajón de recogida de café con agua tibia. Lave cuidadosamente el filtro superior.
- 3 Deje secar el grupo de café al aire.



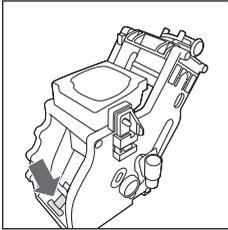
**Nota:** Para evitar la acumulación de fibras en su interior, no seque el grupo de café con paños.



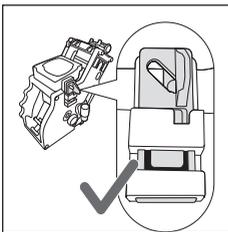
## Reinstalación del grupo de café



- 1 Antes de volver a introducir el grupo de café en la máquina, asegúrese de que coincidan las dos marcas de referencia amarillas de los lados. De lo contrario, realice esta operación:

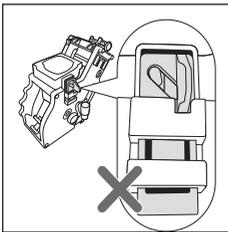


Asegúrese de que la palanca esté en contacto con la base del grupo de café.



- 2 Asegúrese de que el gancho de bloqueo amarillo del grupo de café esté en la posición correcta.

Para colocar correctamente el gancho, empújelo hacia arriba, hasta la posición más alta posible.



Si el gancho todavía está en la posición baja, significa que no se ha colocado correctamente.

- 3 Vuelva a introducir el cajón de recogida de café.
- 4 Vuelva a introducir el grupo de café en las guías laterales de la máquina, hasta que se quede bloqueado en la posición correcta; se oirá un clic.

**Atención:** No presione la palanca PUSH.

- 5 Cierre la puerta de servicio.





## Limpeza del grupo de café con pastillas para la limpieza para eliminar los residuos de grasas del café

**Atención:** utilice exclusivamente pastillas para la limpieza de Gaggia para eliminar los residuos de grasas del café.

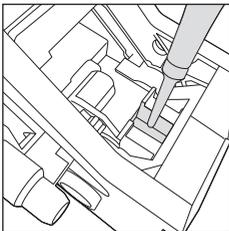
- 1 Coloque un contenedor debajo de la boquilla de suministro de café.
- 2 Pulse el botón **CLEAN/SET**  y seleccione el botón «CLEAN» que se muestra en la pantalla.
- 3 Seleccione «LIMPIEZA DEL GRUPO DE CAFÉ» y pulse el botón «✓» y seguidamente **START/STOP**  para iniciar el procedimiento de limpieza.
- 4 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla para limpiar correctamente el grupo de café.
- 5 Este proceso tardará unos 5 minutos. El botón **START/STOP**  se puede utilizar para interrumpir y reanudar el proceso.

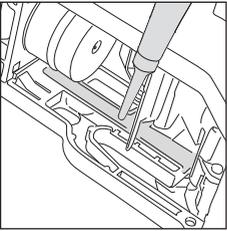
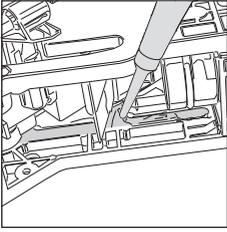
## Lubricación del grupo de café

Para garantizar el perfecto funcionamiento de la máquina, es necesario lubricar el grupo de café. Consulte la tabla siguiente para saber la frecuencia de lubricación.

Frecuencia de uso	Número de bebidas preparadas diariamente	Frecuencia de lubricación
Baja	1-5	Cada 4 meses
Normal	6-10	Cada 2 meses
Alta	>10	Cada mes

- 1 Apague el aparato y desconecte el cable de alimentación.
- 2 Extraiga el grupo de café y enjuáguelo utilizando agua tibia (véase el capítulo «Limpeza del Grupo de café con agua corriente»).
- 3 Aplique una capa fina del lubricante suministrado alrededor del pasador de introducción, en la parte inferior del grupo de café.





- 4 Aplique una capa fina de lubricante en las guías, por ambos lados (véase la figura).
- 5 Vuelva a introducir el grupo de café (véase el capítulo «Reinstalación del grupo de café»).

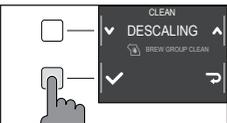
**Nota:** puede utilizar el tubo lubricante varias veces.

## Descalcificación

### Proceso de descalcificación

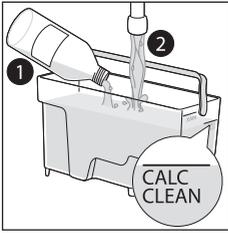
El proceso de descalcificación hay que realizarlo cuando la máquina lo indique.

Utilice solamente la solución descalcificante Gaggia diseñada para garantizar el perfecto funcionamiento de la máquina. El uso de otros productos puede dañar la máquina y dejar residuos en el agua. La falta de descalcificación de la máquina comportará la anulación de la garantía.



- 1 Quite el Pannarello clásico, si está presente.
- 2 Pulse el botón **CLEAN/SET**  y seleccione el botón «CLEAN» que aparece en la pantalla.
  - Seleccione «DESCALCIFICACIÓN» y después de confirmar con «✓», presione el botón **START/STOP**  para comenzar.
- 3 Extraiga la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos, vacíelos y vuelva a introducirlos en la máquina.
- 4 Extraiga el depósito de agua y vacíelo. Extraiga el filtro INTENZA+, si lo hubiera.





5 Vierta toda la botella de solución descalcificante Gaggia en el depósito de agua y llene el depósito de agua hasta la marca CALC CLEAN. Vuelva a introducirlo en la máquina.

- 6 Coloque un recipiente grande (1.5 L) debajo del tubo de vapor y de la boquilla de suministro de café.
- 7 Siga las instrucciones de la pantalla para iniciar el proceso de descalcificación. Esta operación dura unos 25 minutos y consiste en un ciclo de descalcificación y un ciclo de enjuague, que se realizan con una dosificación a intervalos regulares.
- 8 Cuando termine el ciclo de descalcificación, enjuague el depósito de agua y el circuito de agua, siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 9 Vuelva a colocar el filtro INTENZA+ en el depósito de agua.

**Nota:** se puede interrumpir y reanudar el procedimiento en cualquier momento pulsando el botón **START/STOP** ▷◻.

**Atención:** cuando el proceso de descalcificación está activo, el grupo de café no se puede extraer. Espere a que el proceso de descalcificación termine y, luego, extraiga el grupo de café.

## ¿Qué hacer si se interrumpe el proceso de descalcificación?

Puede salir del proceso de descalcificación, pulsando durante algunos segundos el interruptor **ON/OFF** (⏻) del panel de mandos. Si el proceso de descalcificación se interrumpe antes de que acabe, proceda de la manera siguiente:

- 1 Vacíe el depósito de agua y lávelo bien.
- 2 Llene el depósito de agua con agua corriente hasta la marca CALC CLEAN y vuelva a encender la máquina. La máquina se calentará y realizará un ciclo de enjuague automático.
- 3 Antes de preparar las bebidas, realice un ciclo de enjuague manual como se describe en el capítulo dedicado.

**Nota:** si el procedimiento no ha terminado, es necesario realizar otro proceso de descalcificación lo antes posible.

## Otras configuraciones

Pulsando el botón **CLEAN/SET**   y seleccionando «CONFIGURACIÓN» en la pantalla, se pueden restablecer o modificar varios parámetros de la máquina, entre ellos:

- Idioma
- Filtro de agua
- Tiempo de espera
- Unidades
- Dureza del agua
- Contador de bebidas
- Sonido de los botones
- Configuración de fábrica

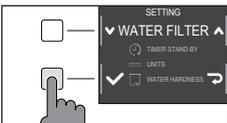
### Idioma

Cuando está seleccionado el símbolo de configuración del idioma, se visualizará la lista de idiomas disponibles.

#### Idiomas disponibles

ITALIANO	DANÉS	CHECO
INGLÉS	GRIEGO	ESLOVACO
ALEMÁN	POLACO	LITUANO
FRANCÉS	RUSO	JAPONÉS
ESPAÑOL	RUMANO	COREANO
PORTUGUÉS	HÚNGARO	CHINO (TRADICIONAL)
HOLANDÉS	BÚLGARO	CHINO (SIMPLIFICADO)

### Filtro de agua

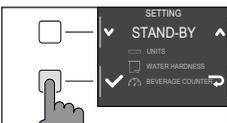


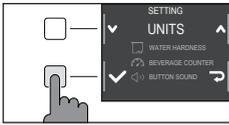
Si está seleccionado «FILTRO DE AGUA», siga las indicaciones mostradas en la pantalla y las descritas en los capítulos «Instalación del filtro de agua INTENZA+» y «Sustitución del filtro de agua INTENZA+».

### Tiempo de espera

Si está seleccionado «TIEMPO DE ESPERA», el temporizador se puede poner a:

- 15 min
- 30 min
- 60 min
- 180 min





## Unidades

Al seleccionar «UNIDADES»:

se puede configurar la unidad de medida en «ml» u «oz».

## Dureza del agua

Si está seleccionada «DUREZA DEL AGUA», siga las indicaciones mostradas en la pantalla y las que se describen en el capítulo «Medición de la dureza del agua».

## Contador de bebidas

Se puede visualizar el número de tazas que se han suministrado de cada bebida desde la primera puesta en funcionamiento de la máquina. Estos datos no se pueden poner a cero.

## Sonido de los botones

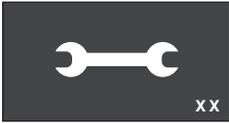
Se puede desactivar el sonido de los botones seleccionando «OFF», de esta manera no se escucharán sonidos que pueden ser molestos.

## Configuración de fábrica

La máquina se puede restablecer con los valores de fábrica predefinidos. La máquina solicitará una doble confirmación antes de continuar.



## Lista de códigos de error



La lista siguiente muestra los códigos de error que pueden aparecer en la pantalla, su significado y cómo resolver el problema. Si las soluciones indicadas no dan resultado, porque la pantalla continúa mostrando el mismo símbolo de código de error y la máquina no funciona correctamente, o muestra otros códigos de error, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado o un distribuidor de su país.

Consulte la información de contacto en [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) y [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it).

Código de error	Problema	Causa	Solución posible
01	El molinillo de café está obstruido.	El conducto de salida de café está bloqueado.	Extraiga el cable de alimentación y extraiga el grupo de café. Limpie bien el conducto de salida de café con el mango de una cuchara. Vuelva a encender el aparato.
03 - 04	Ha ocurrido un problema en el grupo de café.	El grupo de café está sucio o no está bien lubricado.	Apague la máquina. Extraiga el grupo de café y límpielo bien. Consulte el capítulo «Limpieza del grupo de café».
		El grupo de café no está correctamente colocado.	Apague la máquina. Extraiga el grupo de café y vuelva a introducirlo. Compruebe que el grupo de café esté en la posición correcta antes de introducirlo. Consulte el capítulo «Reinstalación del grupo de café».
05	Hay un problema en el circuito de agua.	Hay aire en el circuito de agua.	Extraiga y vuelva a introducir el depósito de agua en la máquina un par de veces. Compruebe que el depósito de agua esté bien colocado en la máquina y que su compartimento esté limpio.  Si utiliza un filtro «INTENZA+»: extraiga el filtro del depósito de agua y agítelo para eliminar todo el aire del filtro. A continuación, vuelva a colocar el filtro «INTENZA+» en el depósito de agua.
14	Máquina en sobretemperatura.	Puede deberse a varias causas.	Apague la máquina y vuelva a encenderla después de 30 minutos. Realice esta operación 2 o 3 veces.

## Resolución de problemas

En este capítulo se describen los problemas más comunes que pueden surgir cuando se utiliza la máquina. Si no consigue resolver el problema utilizando esta información, consulte las secciones de preguntas más frecuentes de [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) o [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it), o póngase en contacto con el Servicio de asistencia al cliente o los distribuidores de su país.

Problema	Causa	Solución
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada.	Compruebe que el cable de alimentación esté bien conectado.
	El botón ON/OFF no se ha presionado lo suficiente	Mantenga el botón ON/OFF presionado durante algunos segundos.
La bandeja de goteo se llena rápidamente.	Es una situación normal. La máquina utiliza agua para enjuagar el circuito interno y el grupo de café. Parte del agua fluye por el sistema interno y cae directamente en la bandeja de goteo.	Vacíe la bandeja de goteo cuando aparezca el indicador rojo de la rejilla de la bandeja de goteo. Le recomendamos colocar una taza debajo de la boquilla de suministro para recoger el agua de enjuague.
La pantalla muestra continuamente el símbolo «cajón de recogida de posos lleno».	Se ha vaciado el cajón de recogida de posos cuando la máquina estaba apagada.	Vacíe siempre el cajón de recogida de posos cuando la máquina esté encendida. Si vacía el cajón de recogida de posos con la máquina apagada, el contador del ciclo de café no se restablece. En este caso, esta pantalla muestra el símbolo incluso cuando el cajón no está lleno.
	El cajón de recogida de posos se ha vuelto a colocar demasiado rápido.	Espere siempre 5 segundos antes de volver a colocar el cajón de recogida de posos. De esta forma, el contador se pondrá a cero.
La máquina requiere que se vacíe el cajón de recogida de posos, aunque el cajón no esté lleno.	La máquina no ha restablecido el contador la última vez que se ha vaciado el cajón de recogida de posos.	Espere siempre 5 segundos antes de volver a colocar el cajón de recogida de posos. De esta forma, el contador de posos del café se pondrá a cero.
		Vacíe siempre el cajón de recogida de posos cuando la máquina esté encendida. Si vacía el cajón de recogida de posos con la máquina apagada, el contador del ciclo de café no se restablece.
El cajón de recogida de posos está demasiado lleno y el icono del «cajón de recogida de posos lleno» no aparece en la pantalla.	Se ha extraído la bandeja de goteo sin vaciar el cajón de recogida de posos.	Al extraer la bandeja de goteo, vacíe también el cajón de recogida de posos, aunque esté casi vacío. De esta forma, el contador de posos de café se pondrá a cero y comenzará a contar de nuevo los posos de café correctamente.
Imposible extraer el grupo de café.	El grupo de café no está en la posición correcta.	Cierre la puerta de servicio. Apague la máquina y vuelva a encenderla. Espere a que la pantalla muestre el mensaje que indica que la máquina está lista y luego extraiga el grupo de café.

Problema	Causa	Solución
El grupo de café no se puede introducir.	El grupo de café no está en la posición correcta.	El grupo de café no se ha posicionado correctamente antes de volver a colocarlo. Compruebe que la palanca esté en contacto con la base del grupo de café y que el gancho del grupo de café esté en la posición correcta. Véase el capítulo «Reinstalación del grupo de café».
		Para restablecer la máquina, ponga la bandeja de goteo con el cajón de recogida de posos en su sitio. No introduzca el grupo de café. Cierre la puerta de servicio, luego desenchufe y enchufe el cable de alimentación. A continuación, intente volver a introducir el grupo de café y encienda la máquina.
El café no está lo suficientemente cremoso o está aguado.	El molinillo de café está configurado con un molido grueso.	Configure el molinillo de café con un molido más fino.
	La máquina está realizando su ciclo de regulación automática.	Suministre varias tazas de café para que la máquina se configure automáticamente.
	El conducto de salida de café está bloqueado.	Limpie el conducto de salida de café con una cuchara, como se describe en el capítulo «Limpieza del grupo de café con agua corriente».
El café suministrado no está lo suficientemente caliente.	La temperatura configurada es demasiado baja. Compruebe la configuración del menú.	Configure la temperatura del menú en «MAX».
La máquina muele los granos de café, pero no sale café.	El molinillo de café está configurado con un molido fino.	Configure el molinillo de café con un molido más grueso.
	La boquilla de suministro de café está bloqueada.	Suministre un café largo con café premolido, pero sin añadir el café premolido en concreto.
	Las boquillas de la salida de café están bloqueadas.	Limpie las boquillas de la salida de café con una escobilla pequeña.
El café sale con lentitud o en gotas.	El molinillo de café está configurado con un molido fino.	Configure el molinillo de café con un molido más grueso.
	Las boquillas de la salida de café están bloqueadas.	Limpie las boquillas de la salida de café con una escobilla pequeña.
	El circuito de la máquina está obstruido por la cal.	Realice la descalcificación.

Problema	Causa	Solución
La leche no se espuma.	El Pannarello clásico puede estar sucio. (modelo con Pannarello clásico)	Limpie el Pannarello clásico como se describe en el capítulo «Limpieza del Pannarello clásico».
	La boquilla de la varita de vapor está obstruida. (modelo con varita de vapor)	Lave la boquilla de vapor con agua corriente y limpie el circuito, suministrando una pequeña cantidad de agua caliente.
	El tipo de leche utilizado no es apto para el espumado.	La cantidad y la calidad de la espuma varían en función del tipo de leche.
El filtro «INTENZA+» no se puede introducir.	Elimine el aire del filtro.	Elimine las burbujas de aire del filtro.
	El depósito aún contiene agua.	Vacíe el depósito de agua antes de instalar el filtro.
	La junta de goma no está introducida en el filtro «INTENZA+».	Compruebe el embalaje e introduzca la junta en el filtro «INTENZA+».
No puede activar el filtro «INTENZA+».	Ya hay un filtro activo	La máquina indica el uso del filtro en porcentaje. De cualquier manera, si se quiere activar un nuevo filtro, antes de que expire el que se está usando, este debe ser desactivado primero, como se describe en el apartado «Sustitución del filtro de agua INTENZA+»
Hay agua debajo de la máquina.	La bandeja de goteo está demasiado llena y se ha derramado.	Vacíe la bandeja de goteo cuando aparezca la marca de la bandeja. Vacíe siempre la bandeja de goteo antes de empezar el proceso de descalcificación.
La máquina está en modo DEMO.	Al encender la máquina, se ha pulsado una combinación de botones (HOME  - CLEAN/SET   - HOME  - CLEAN/SET   ).	Apague y vuelva a encender la máquina con el botón <b>ON/OFF</b>  del panel de control.

## Accesorios GAGGIA

Los diferentes tipos de café y los accesorios están disponibles en los centros autorizados (Italia), o distribuidores de su país.



Producto  
descalcificante



Filtro de agua  
INTENZA+



Pastillas  
desengrasantes



Gama de cafés disponibles en granos y en polvo: 100 % Arábica / Intenso / Descafeinado

## Especificaciones técnicas

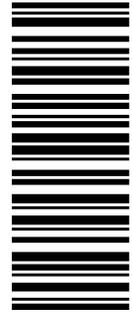
Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación eléctrica	Véase la placa de datos en el interior de la puerta de servicio
Material del cuerpo de la máquina	Termoplástico
Medidas	224 x 357 x 435 mm
Peso	7,6 kg
Longitud del cable de alimentación	1200 mm
Panel de mandos	Panel frontal
Depósito de agua	1,8 litros - extraíble
Capacidad del contenedor de café en grano	250 g
Capacidad del cajón de recogida de posos	15
Presión de la bomba	15 bar
Caldera	Caldera de acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Termofusible







**GAGGIA** S.p.A. se reserva el derecho a realizar toda modificación que considere necesaria.



421946502831

COD.

- Rev.02 - 16/04/21

**GAGGIA** S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

REA MI1387376 - R.I. Cod.Fisc. 02069680367

Part. IVA : IT-13054780153

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

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

**GAGGIA**  
**MILANO**

