

GAGGIA

MILANO



ENGLISH

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

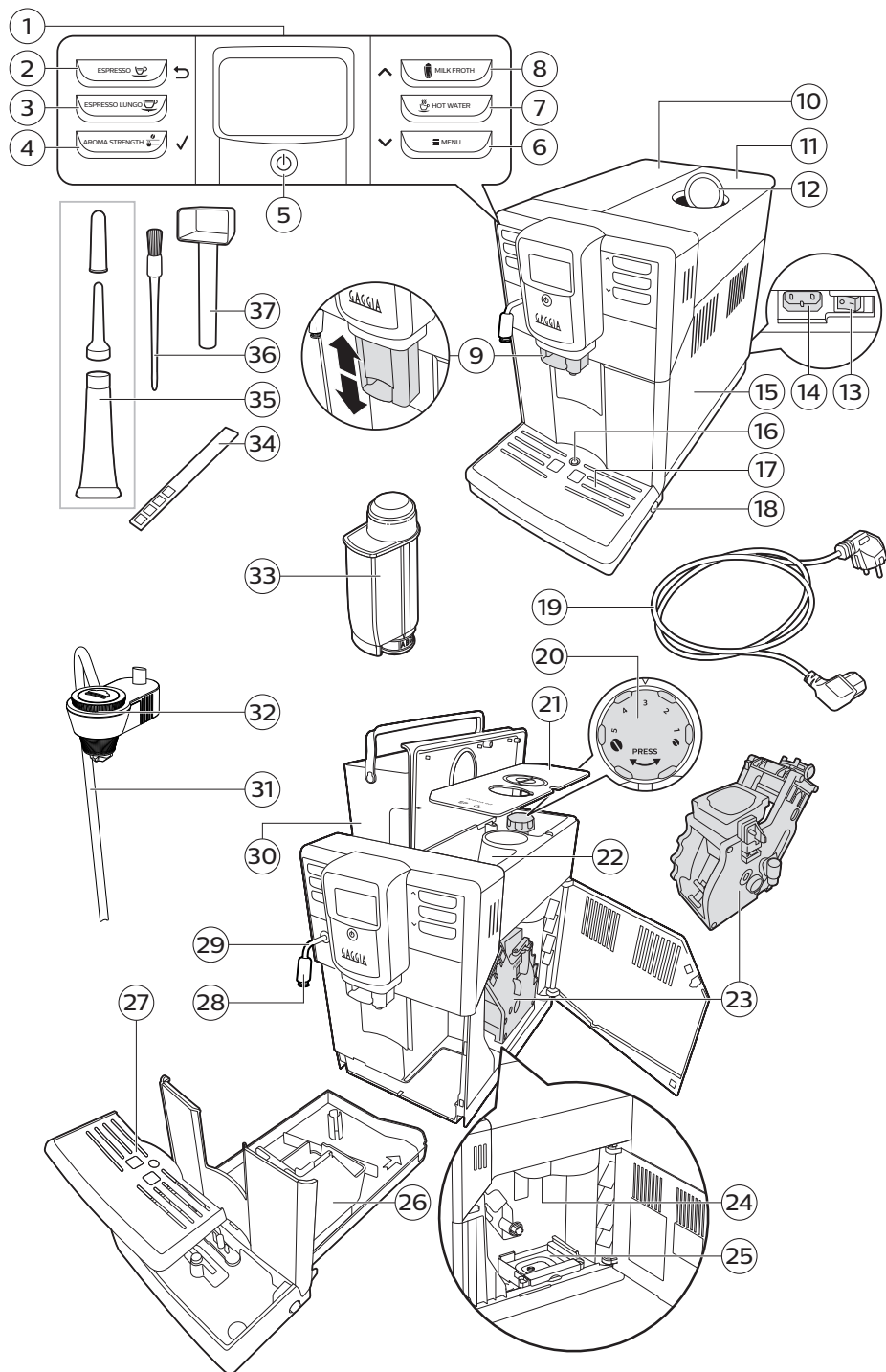
GAGGIA ANIMA

DELUXE

RI8761 (SUP 043P)

User manual
Manual de instrucciones
Manual de instruções





Contents

Overview of the machine	5
Introduction	5
Control panel and display	5
One touch beverage buttons	5
Navigation buttons	6
AROMA STRENGTH button	6
MENU button	6
First installation	7
Measuring the Water Hardness	9
"INTENZA+" Water Filter	9
"INTENZA+" Water Filter Installation	9
Replacing the "INTENZA+" Water Filter	10
Types of beverage	11
Brewing coffee	11
Brewing coffee with beans	11
Brewing coffee with pre-ground coffee	12
Frothing Milk	12
Dispensing Hot Water	13
Customization	14
Adjusting the amount of coffee and milk in the cup	14
Adjusting the Aroma Strength	14
Adjusting Grinding Settings	15
Cleaning and Maintenance	16
Cleaning table	16
Cleaning the brew group	17
Brew Group Cleaning under Running Water	17
Cleaning the brew group with the Coffee Clean tablets	17
Reinserting the Brew Group	18
Lubrication	19
Cleaning the cappuccinatore	20
Quick clean of the cappuccinatore	20
Daily Cleaning of the cappuccinatore	20
Monthly Cleaning of the cappuccinatore	21
Removing the cappuccinatore	22
Descaling procedure	23
What to do if the descaling procedure is interrupted	24
Warning icons and error codes	25
Attention Icons Meaning	25
Error Codes Meaning	26
Troubleshooting	27
Technical specifications	29

Overview of the machine

1	User interface	20	Grinder adjustment knob
2	ESPRESSO button	21	Aroma lid
3	LONG ESPRESSO button	22	Coffee bean container
4	AROMA STRENGTH button	23	Brew group
5	Standby button	24	Pre-ground coffee outlet duct
6	MENU button	25	Coffee residues drawer
7	HOT WATER button	26	Coffee pucks container
8	MILK FROTH button	27	Drip tray grill
9	Adjustable coffee dispensing spout	28	Chrome cover
10	Water tank lid	29	Hot water / steam dispensing spout
11	Coffee bean container lid	30	Water tank
12	Pre-ground coffee compartment lid	31	Suction tube for the Cappuccinatore
13	Power button	32	Cappuccinatore
14	Power cord socket	33	"INTENZA+" filter
15	Maintenance door	34	Water hardness tester
16	"Drip tray full" indicator	35	Lubricant tube
17	Drip tray	36	Cleaning brush (Optional)
18	Drip tray release buttons	37	Measuring scoop
19	Power cord		

Introduction

Congratulations on your purchase of a Gaggia fully automatic coffee machine!

This manual contains all necessary information to install, use, clean and descale your machine. Before using your machine for the first time, please read carefully the safety manual provided separately and store it for future use.

Control panel and display

This espresso machine has a self-explaining display for easy use. For a quick overview of the buttons, please read the following sections.

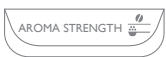
One touch beverage buttons

Press the beverage buttons only once (ESPRESSO, LONG ESPRESSO, MILK FROTH and HOT WATER) to quickly prepare one of the predefined beverages.

- Press the OK button to stop product brewing before the preset amount of coffee or milk has been dispensed/brewed.

Navigation buttons

Some of the one touch buttons for quick preparation of beverages have a double function, namely, they can also be used to navigate the menu:

		ESPRESSO button = ESC button : press this button to return to the main menu.			MILK FROTH button = UP button : press this button to scroll upwards in the display menu.
		AROMA STRENGTH button = OK button : press this button to select, confirm or stop a function.			MENU button = DOWN button : press this button to scroll downwards in the display menu.

AROMA STRENGTH button

Use the AROMA STRENGTH button to adjust the intensity of the coffee aroma (see "Adjusting the Aroma Strength") or to brew a coffee using pre-ground coffee (see "Brewing Coffee with Pre-ground Coffee").

MENU button

Use the MENU button to modify the following settings:

- Coffee temperature;
- Stand-by time: this is the period of time after which the machine enters stand-by mode;
- Display contrast;
- Water hardness: this adjusts the machine settings depending on the water hardness in your area;
- To activate the "INTENZA+" filter;
- To start descaling.
- To RESET the machine.

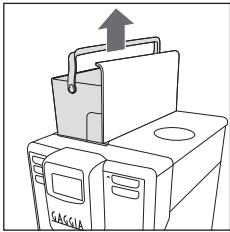
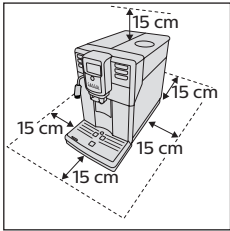
First installation

Note: This machine has been tested with coffee. Although properly cleaned, it may show residues of said substance. In any case, we can guarantee that the machine is brand new.

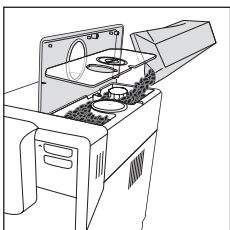
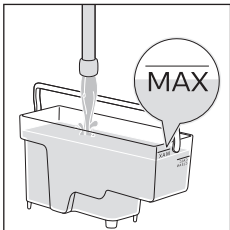
Remove the machine from the packaging.

For best use, it is recommended to:

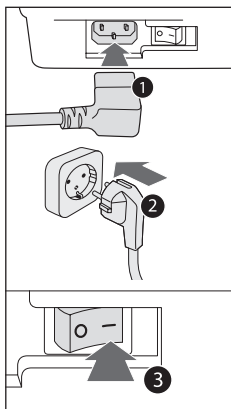
- choose a safe and level surface, where there will be no danger of overturning the machine or being injured;
- choose a location that is sufficiently lit, clean and near an easily reachable socket;
- allow for a minimum distance from the machine sides as shown in the figure.



Remove the water tank, rinse it and fill it with running water up to the MAX level. Make sure that the water tank is fully inserted into the compartment.

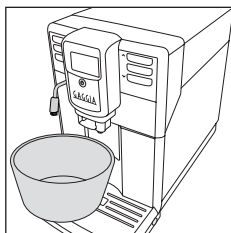


Lift the coffee bean container lid and the aroma lid.
Pour in the coffee beans and place back both lids.

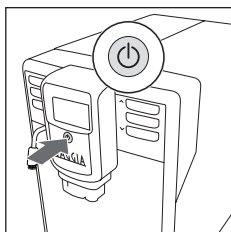


Insert the plug into the outlet located on the back of the machine and the other end of the power cord into a wall socket with suitable power voltage.

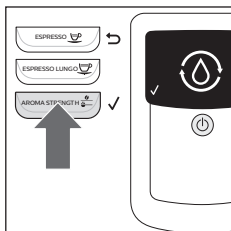
Switch the power button to "I".



Place a container under the coffee and the hot water/steam dispensing spouts.



The standby button will blink. Press the button to switch on the machine.



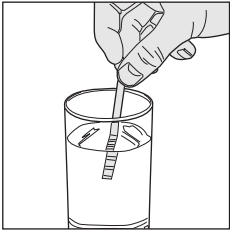
Press the OK button to start the circuit priming.

The machine will start dispensing hot water from the hot water/steam dispensing spout.

The bar under the icon shows the operation progress status. When the operation is complete, the machine stops dispensing automatically and starts warming up, starting an automatic rinse cycle.

Measuring the water hardness

Use the supplied strip for measuring the water hardness.

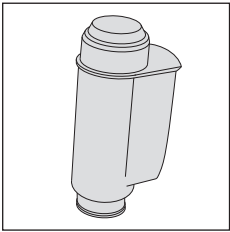


- 1 Immerse the provided strip into running water for 1 second.
- 2 Remove the strip from water and wait for 1 minute.
- 3 Count the number of small squares which have turned red and compare the result to the following table.

Number of red small squares	Value to set	Water hardness	INTENZA+
■ ■ ■ ■	1	very soft water	A
■ ■ ■ ■	2	soft water	A
■ ■ ■ ■	3	hard water	B
■ ■ ■ ■	4	very hard water	C

- 4 Press the MENU button and scroll until you select the water hardness. Select the preferred water hardness setting and press the OK button in order to confirm.

"INTENZA+" water filter



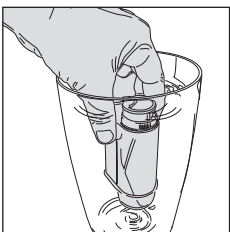
We recommend that you install the "INTENZA+" water filter as this prevents limescale build-up in your machine and grants a more intense aroma to your coffee.

The "INTENZA+" water filter can be purchased separately.

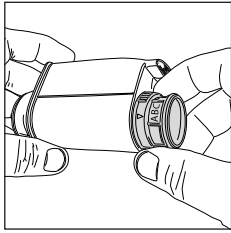
Water is a crucial part of every coffee, so it is very important to always have it professionally filtered.

Using the "INTENZA+" water filter will prevent mineral deposits from building up and improve your water quality.

"INTENZA+" water filter installation



Immerse the "INTENZA+" water filter vertically in cold water (with the opening in upward position) and gently press its sides to let the air bubbles out.

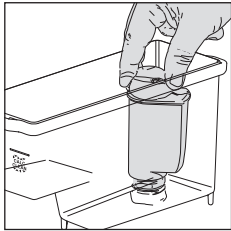


Set the "INTENZA+" water filter according to the measurements performed (see "Measuring the Water Hardness") and indicated on the base of the filter:

A = soft water – equals 1 or 2 small squares

B = hard water (standard) – equals 3 small squares

C = very hard water – equals 4 small squares



Insert the "INTENZA +" water filter in the empty water tank and push it down to the lowest point.

Fill the water tank with running water and put it back into the machine.

Dispense all the water in the water tank by using the hot water function (see the "Dispensing Hot Water" chapter).

Then, fill the tank again.

- 1 Press the MENU button, and scroll until selecting the water filter. Press the OK button.
- 2 Select ON, then press OK and exit the menu.



Replacing the "INTENZA+" water filter

When the "INTENZA+" water filter needs to be replaced, the filter icon is displayed.

Replace the water filter by scrolling the menu until selecting the water filter as described in the "INTENZA+ Filter Installation" chapter.



Select RESET and confirm with the OK button.

The machine is now programmed to manage a new "INTENZA+" water filter.



Types of beverage

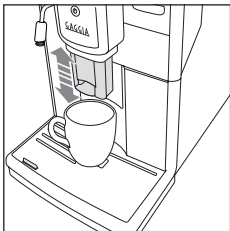
Name of beverage	Description	Selection mode
Espresso	Coffee with dense crema served in a small cup.	One touch beverage button on the control panel.
Long Espresso	Long Espresso with dense crema served in a medium-sized cup.	One touch beverage button on the control panel.
Milk Froth	Hot milk froth.	One touch beverage button on the control panel.
Hot water	Hot water for the preparation of water-based beverages.	One touch beverage button on the control panel.

Brewing coffee

Brewing coffee with beans

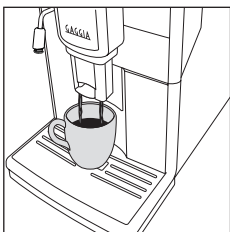
Warning: use only coffee beans for espresso preparation. Do not use ground coffee, unroasted coffee, freeze-dried coffee or instant coffee in the coffee bean container, as they may damage the machine.

Note: using the aroma lid helps keeping the beans fresh.



- 1 Place 1 or 2 cups under the coffee dispensing spout by manually lifting or lowering the coffee dispensing spout to adjust its height depending on the size of the cups.
- 2 To brew a coffee, press the espresso or the long espresso button.

Coffee dispensing stops automatically when the set level is reached; however, it is possible to stop it earlier by pressing the OK button.



Note: to prepare two cups of espresso or long espresso, press the button of the preferred beverage twice. The machine performs two consecutive grinding cycles automatically.

Brewing coffee with pre-ground coffee

To prepare coffee using pre-ground coffee, use the provided measuring scoop to insert the correct shot in the pre-ground coffee compartment.

- 1 Lift the pre-ground coffee compartment lid.
- 2 Add a measuring scoop of pre-ground coffee in its compartment and close the lid.

Warning: do not insert substances other than pre-ground coffee in the pre-ground coffee compartment, as they may damage the machine.

- 3 Place a cup under the coffee dispensing spout.
- 4 Press the AROMA STRENGTH button and select the pre-ground coffee function.
- 5 Press the button of the preferred beverage and the machine will start dispensing automatically.

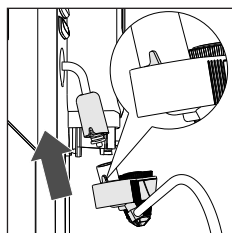
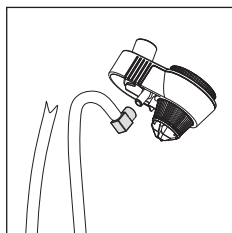
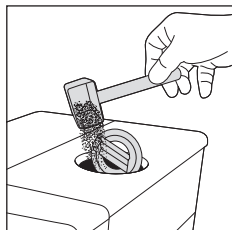
Note: with pre-ground coffee, it is possible to prepare just one cup of coffee at a time.

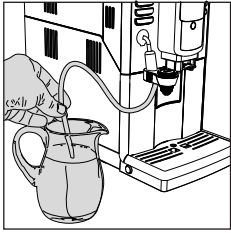
Frothing milk

Note: use cold milk (at a temperature of around 5 °C) with a protein content of at least 3% to ensure optimum results for the froth. You can use whole milk or partially skimmed milk. You can also use skimmed milk, soy milk or lactose-free milk.

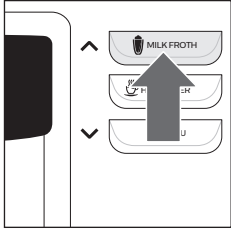
Warning: be careful, the hot water/steam dispensing spout and the chrome cover, could be hot if the machine has recently been used.

- 1 Insert the suction tube of the cappuccinatore.
- 2 Insert the cappuccinatore on the hot water/steam dispensing spout until it is locked in position.

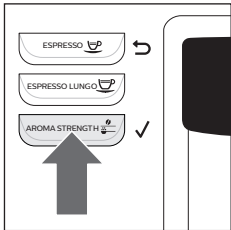




- 3 Insert the suction tube into a milk container.



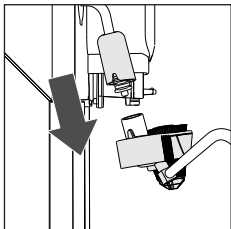
- 4 Place a cup under the cappuccinatore and push the MILK FROTH button.
 - The machine dispenses a predefined quantity of milk froth directly into the cup.



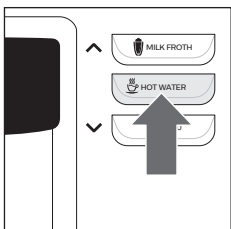
- 5 Press the OK button to stop milk dispensing.

Note: after preparing milk-based beverages, perform a quick clean of the milk circuit (see "Quick clean of the milk system").

Dispensing hot water



- 1 Remove the cappuccinatore from the hot water/steam dispensing spout.



- 2 Place a container under the hot water/steam dispensing spout and push the HOT WATER button.
 - The machine will start dispensing hot water automatically.
- 3 To stop hot water dispensing, press the OK button. Remove the container.

Customization

Adjusting the amount of coffee and milk in the cup

It is possible to adjust the amount of beverage according to your taste and to the size of the cups.



- 1 To adjust the amount of espresso, hold the ESPRESSO button until the display shows the MEMO icon.

The machine enters the programming stage and starts preparing the selected beverage.

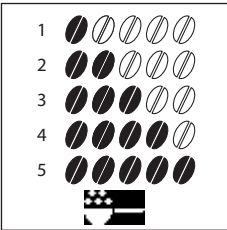
- 2 When the cup contains the desired amount of espresso, press the OK button.

The check mark on the display indicates that the desired espresso volume has been set.

Note: To set the amount of LONG ESPRESSO or MILK FROTH, follow the same procedure: hold the button corresponding to the chosen beverage until MEMO is shown on the display. When the cup contains the desired amount, press the OK button.

Adjusting the aroma strength

To modify the aroma strength, press the AROMA STRENGTH button. Every time you press the AROMA STRENGTH button, the aroma strength changes by one degree. The display shows the selected strength which will only be saved by preparing a cup of coffee.



- 1 Very light
- 2 Light
- 3 Normal
- 4 Strong
- 5 Very strong

Note: you can also use the AROMA STRENGTH button to prepare coffee with pre-ground coffee.

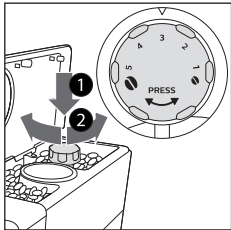
Adjusting grinding settings

You can adjust the grinding settings using the grinder adjustment knob in the coffee bean container. For every selected setting, the ceramic coffee grinder guarantees a perfect and even grinding for the preparation of every cup of coffee. The aroma is preserved and every cup ensures a perfect flavour.

Note: you can adjust the grinding settings only when the machine grinds the coffee beans. The difference in flavour will be perceived after 2-3 cups of coffee have been brewed.

Warning: to avoid damaging the coffee grinder, do not rotate the grinder adjustment knob more than one notch at a time.

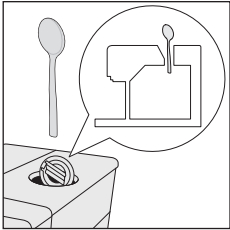
- 1 Place a cup under the coffee dispensing spout.
- 2 Open the coffee bean container lid and lift the aroma lid.
- 3 Press the ESPRESSO button.
- 4 When the coffee grinder starts working, press the grinder adjustment knob and simultaneously rotate it to the left or to the right. You can choose 5 different grinding settings. The lower the setting, the stronger the coffee aroma.



Cleaning and maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect conditions and ensure a perfect coffee flavour, a constant coffee flow and an excellent milk froth. Refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. For more detailed information, please read the relevant chapters.

Cleaning table

Part description	When to clean	How to clean
Brew group	Weekly	Remove the brew group and clean it under running water.
	Depending on the usage	Lubricate the brew group.
	Monthly	Clean the brew group with the GAGGIA coffee clean tablets.
Cappuccinatore	After every use	Perform the quick clean procedure of the milk system.
	Daily	Perform the daily cleaning procedure.
	Monthly	Perform the monthly cleaning procedure.
Full Drip tray	When the "Full drip tray" indicator emerges from the drip tray grill	Empty the drip tray and clean it under running water.
Coffee pucks container	Whenever the machine requires it	Empty the coffee pucks container and clean it under running water. Make sure that the machine is switched on while emptying and cleaning the coffee pucks container.
Water tank	Weekly	Clean it under running water.
Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct	Weekly	Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below. 

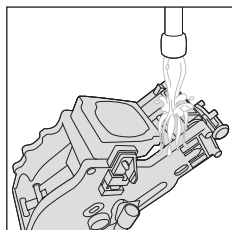
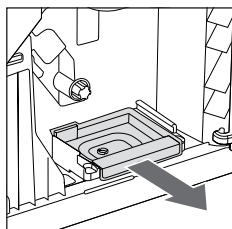
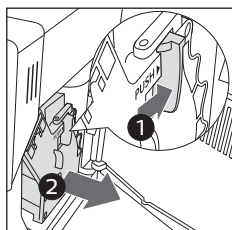
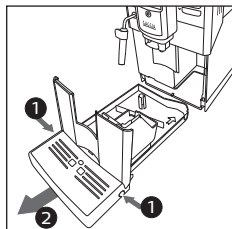
Cleaning the brew group

Warning: do not wash the brew group in the dishwasher and do not use dishwashing detergents, since they may cause the malfunctioning of the brew group and alter the coffee flavour.

Brew group cleaning under running water

- 1 Switch off the machine and unplug it.
- 2 Push the buttons on the sides of the drip tray (1) and remove it with the coffee grounds drawer (2).
- 3 Open the maintenance door.
- 4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group to remove it from the machine (2).
- 5 Remove the coffee residues drawer.
- 6 Thoroughly rinse the brew group using lukewarm water. Carefully wash the upper filter .
- 7 Let the brew group dry in the air.

Note: to avoid the build-up of fibres in its interior, do not dry the brew group with cloths.



Cleaning the brew group with the coffee clean tablets

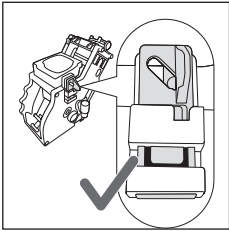
Warning: while cleaning the machine, only use Gaggia tablets for the removal of fat coffee residues since they do not perform a descaling action.

- 1 Place a container under the coffee dispensing spout.
- 2 Press the AROMA STRENGTH button and select pre-ground coffee.
- 3 Insert a tablet for the removal of fat coffee residues in the pre-ground coffee compartment.
- 4 Press the LONG ESPRESSO button. The machine dispenses water from the coffee dispensing spout.
- 5 When the progress bar is halfway, switch the power button located on the back of the machine to "0".
- 6 Let the solution for the removal of fat coffee residues act for about 15 minutes.
- 7 Switch the power button to "I". Press the Stand-by button.
- 8 Wait for the machine to perform an automatic rinse cycle.
- 9 Perform the "Brew Group Cleaning under Running Water" operation.
- 10 Remove the drip tray and the coffee pucks container. Empty them and insert them in the machine again.
- 11 Press the AROMA STRENGTH button and select pre-ground coffee.
- 12 Press the LONG ESPRESSO button. The machine dispenses water from the coffee dispensing spout.
- 13 Repeat steps 11 and 12 twice. Throw away the dispensed water.

Reinserting the brew group

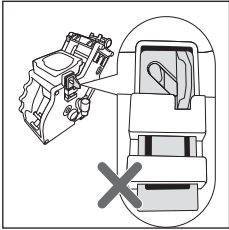
- 1 Before reinserting the brew group into the machine, make sure that the two reference indicators on the side coincide. If this is not the case, perform the following step:

Make sure that the lever is in contact with the brew group base.



2 Ensure that the yellow locking hook of the brew group is in the correct position.

To correctly position the hook, push it upwards to the highest possible position.



If the hook is still in a lower position, this means that it has not been correctly positioned.

3 Slide the brew group along the side guides into the machine until it locks in the right position with a click.

Warning: do not press the PUSH lever.

4 Close the maintenance door.

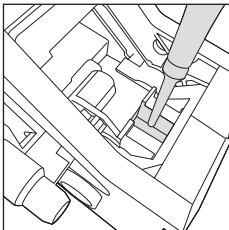
Lubrication

In order to ensure perfect performances of the machine, it is necessary to lubricate the brew group. Refer to the following table for the frequency of lubrication.

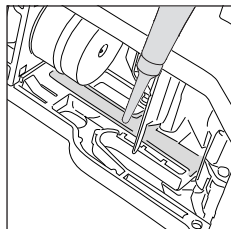
Frequency of use	Number of daily prepared beverages	Frequency of lubrication
Low	1-5	Every 4 months
Regular	6-10	Every 2 months
High	>10	Every month

1 Switch off the appliance and unplug it.

2 Remove the brew group and rinse it using lukewarm water (see "Brew Group Cleaning under Running Water").



3 Spread a thin layer of lubricant around the inserting pin in the lower part of the brew group.



- 4 Spread a thin layer of lubricant onto the guides on both sides (see figure).
- 5 Reinsert the brew group (see "Reinserting the Brew Group").

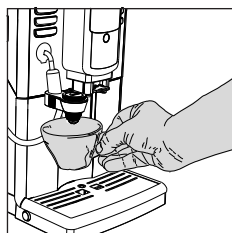
Note: you can use the lubricant tube multiple times.

Cleaning the cappuccinatore

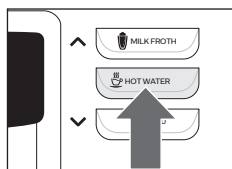
Quick clean of the cappuccinatore

Note: Perform a quick clean of the system after the preparation of milk-based beverages.

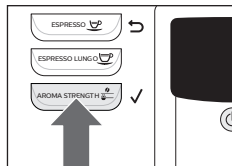
- 1 Place a cup under the cappuccinatore.



- 2 Push the HOT WATER button once.
- 3 Dispense hot water for 5 seconds.

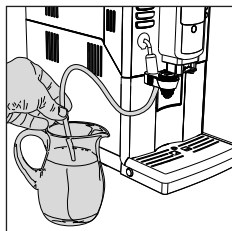


- 4 To stop hot water dispensing, press the OK button.



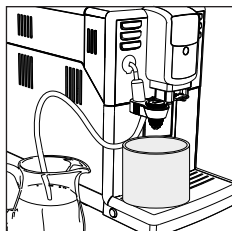
Daily cleaning of the cappuccinatore

- 1 Insert the suction tube in a water container.



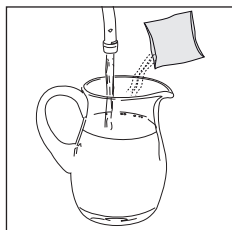
- 2 Place an empty container under the cappuccinatore. Press the MILK FROTH button.
- 3 When the water that comes out of the cappuccinatore is clean, press the ESC button to stop the water dispensing.

Note: if there are still some drops of milk in the suction tube after cleaning, remove it from the container and dispense steam for around 5 seconds.

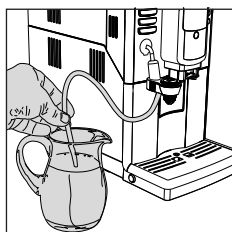


Monthly cleaning of the cappuccinatore

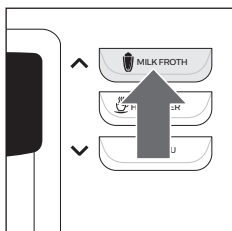
- 1 Pour a bag of Gaggia milk circuit cleaning product into a container. Add half a litre of water.

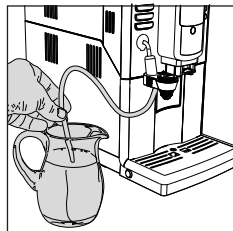


- 2 Insert the suction tube into the container.
- 3 Place a container under the cappuccinatore.

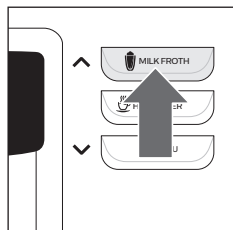


- 4 Press the MILK FROTH button.
- 5 You can press the OK button to stop the procedure or leave the dispensing to continue until the machine stops automatically.
- 6 Rinse the container with clean water and refill it with half a litre of water for the rinse cycle. Empty the container and put it back under the cappuccinatore.

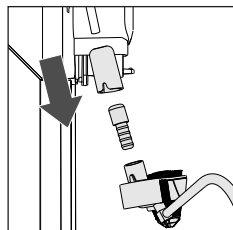




- 7 Insert the suction tube into the container.



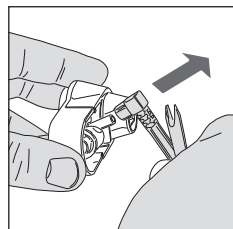
- 8 Press the MILK FROTH button.
- 9 You can press the OK button to stop the procedure or leave the dispensing to continue until the machine stops automatically.
- 10 Remove the cappuccinatore and rinse all parts in lukewarm water.



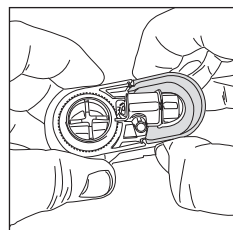
Removing the cappuccinatore

- 1 Remove the cappuccinatore, the chrome cover and the rubber handle from the hot water/steam dispensing spout. Remove the rubber handle from the chrome cover.

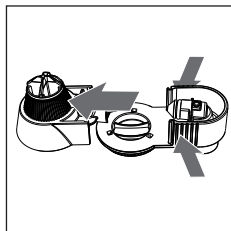
Warning: The steam dispensing spout may be hot after use.



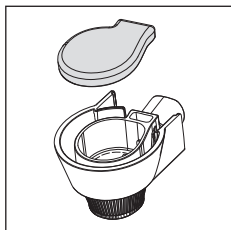
- 2 Remove the suction tube.



- 3 To disassemble the cappuccinatore:
- tighten the cappuccinatore on the highlighted sides;



- pull and pull out the left side as shown in the figure.



- 4 Remove the rubber lid.
- 5 After cleaning, reassemble the cappuccinatore by following the same procedure in reverse order.

Descaling procedure

When the display shows START CALC CLEAN, you have to descale the machine. If you do not descale the machine when the display shows this message, the machine will stop functioning correctly. In this case, any repairs are not covered by the guarantee.

Only use Gaggia descaling solution to remove scale from the machine. Gaggia descaling solution has been designed to ensure excellent machine performance. The use of other products may damage the machine and leave residues in the water.

The descaling procedure lasts for about 30 minutes and consists of a descaling cycle and a rinse cycle. You can pause the descaling cycle or the rinse cycle by pressing the ESC button (corresponding to the icon ). To continue the descaling cycle or the rinse cycle press the OK button.

Note: do not remove the brew group during the descaling procedure.

Warning: do not ingest the descaling solution or the water dispensed during descaling procedure.

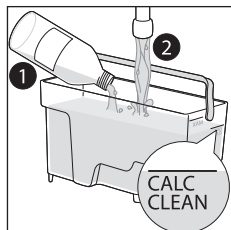
- 1 Remove the "INTENZA+" filter.
- 2 Remove the drip tray and the coffee pucks container, empty them, clean them and insert them into the machine again.
- 3 Remove the cappuccinatore, if present.
- 4 Place a large container (1.5 l) under the coffee dispensing spout and of the hot water / steam dispensing spout.





- 5 When the display shows START CALC CLEAN, press the OK button to start the descaling procedure.

Note: you can press ESC to postpone the descaling. If you wish to start the descaling procedure later, press the MENU button, select MENU, press OK and scroll until you select START CALC CLEAN. Press OK to confirm.



- 6 Pour the Gaggia descaling solution in the water tank. Fill the tank with clean water up to the CALC CLEAN level indication. Put the tank back in the machine. Press the OK button to confirm. The first stage of the descaling will start. The machine will start dispensing the descaling solution at regular intervals. The display will show the descaling icon and the progress of the procedure. The first stage lasts for 20 minutes.
- 7 Let the machine dispense the descaling solution until the water tank is empty.
- 8 Remove the water tank and rinse it.
- 9 Fill the tank with clean water up to the CALC CLEAN level indication. Put the tank back in the machine and press OK.
- 10 Remove the container, empty it and put it back under the coffee dispensing spout and of the hot water / steam dispenser. Press OK to confirm.
- 11 The second stage of the cleaning cycle will start: that is the rinse cycle. This stage lasts for 3 minutes. The display will show the rinse icon and the progress of the procedure.

Note: if the water tank is not filled up to CALC CLEAN level, it may be necessary to repeat the rinse cycle.

- 12 Wait until the machine does not dispense water anymore. The descaling procedure is complete when the display shows a tick.
- 13 To exit the descaling cycle, press the OK button. The machine starts warming up and performs an automatic rinse cycle.
- 14 Remove the container and empty it.
- 15 Clean the brew group as described in the "Brew Group Cleaning under Running Water" chapter.
- 16 Install a new "INTENZA+" filter into the water tank.

Note: the "INTENZA+" filter reduces the frequency of the descaling.

What to do if the descaling procedure is interrupted —

You can exit the descaling procedure pressing the STAND-BY button on the control panel. In case the descaling procedure stops before its completion, perform the following operations:

- 1 Empty the water tank and wash it thoroughly.
- 2 Fill the water tank with running water up to the CALC CLEAN level indication and switch on the machine again. The machine will warm up and perform an automatic rinse cycle.
- 3 Perform a manual rinse cycle before preparing any beverage. To perform a manual rinse cycle, dispense half a tank of hot water, then prepare 2 cups of pre-ground coffee without adding ground coffee.

Note: if this operation is not complete, it is necessary to perform another descaling procedure as soon as possible.

Warning icons and error codes

Attention Icons Meaning

Error codes are displayed in red. The list below reports the error codes that the display can show along with their meanings.

	Lack of water, fill the tank with running water up to the MAX level indication.		The coffee bean container is empty. Insert the coffee beans in the coffee bean container.
	Empty the coffee grounds container. Wait for about 5 seconds before reinserting it.		The coffee grounds container is full. Check that the machine is switched on. Remove the coffee pucks container and empty it.
	The brew group is not in the machine or it has not been inserted correctly. Insert the brew group.		The brew group is clogged. Clean the brew group.
 10 xx	If an error is shown on the display, refer to the “Error Code Meaning” section to check the meaning of the code shown and how to proceed. You cannot use the machine when the display shows this icon.		Insert the drip tray and close the maintenance door.
			

Error Codes Meaning

The list below reports the error codes that the display can show, their meanings and how to solve the problem. If the indicated solutions are ineffective because the display keeps showing the error code icon and the machine does not function correctly, please contact the Gaggia customer service.
In case other error codes are shown, please take the machine to an authorized after-sale service centre.
The contacts are listed in the guarantee brochure or on the www.gaggia.com and www.gaggia.it websites.

Error code	Problem	Cause	Possible solution
01	The coffee grinder is clogged.	The coffee outlet duct is clogged.	Switch off the machine using the power button and remove the brew group. Clean the coffee outlet duct thoroughly using the handle of the measuring scoop or the handle of a spoon. Switch on the appliance again.
03 - 04	A problem occurred in the brew group.	The brew group is dirty or it is not well lubricated.	Switch off the machine using the power button. Remove the brew group and clean it thoroughly. (Refer to the "Cleaning the Brew Group" chapter)
		The brew group is not positioned correctly.	Switch off the machine using the power button. Remove the brew group and reinsert it. Make sure that the brew group is in its right position before inserting it. Refer to the "Reinserting the Brew Group" chapter.
05	A problem occurred in the water circuit.	There is air in the water circuit.	Remove and reinsert the tank in the machine twice. Make sure you insert the tank correctly in the machine. Check that the water tank seat is clean. If you use an "INTENZA+" filter: pull out the filter from the water tank and shake it to remove all air from the filter. Reinsert the "INTENZA+" filter into the water tank.
14	The machine is overheated.	There may be multiple causes.	Switch off the machine and switch it on again after 30 minutes. Perform this operation 2 or 3 times.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you may encounter while using the machine. If you are not able to solve the problem following the information below, visit the www.gaggia.com or www.gaggia.it websites for FAQs or contact the Customer Service Centre in your country.

Problem	Cause	Solution
The machine does not switch on.	The machine is not plugged in or the power button is in the "off" (0) position.	Check that the power cord has been correctly inserted.
		Ensure the power button is in the "on" (I) position.
The machine is in DEMO mode.	You have pressed the Standby button for more than 8 seconds.	Switch off the machine and switch it on again using the power button located on the back part of the machine.
The drip tray fills quickly.	It is a normal phenomenon. The machine uses water to rinse the internal circuit and the brew group. Part of the water flows through the internal system directly into the drip tray.	Empty the drip tray when the indicator is shown through the drip tray grate.
		Place a cup under the dispensing spout to gather rinse water.
The display continuously shows the "coffee pucks container full" icon.	The coffee pucks container has been emptied when the machine was off.	Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset. In this case, the display shows the icon even if the container is not full.
	The coffee pucks container has been put back too quickly.	Always wait for about 5 seconds when you put back the coffee pucks container. This way, the coffee pucks container will reset to zero.
The coffee pucks container is too full and the "Empty the coffee pucks container" message is not shown.	The drip tray has been removed without emptying the coffee pucks container.	When removing the drip tray, empty the coffee pucks container completely, even if it is almost empty. This way, the coffee pucks container will reset to zero and it will start to count the coffee grounds correctly again.
The machine requests to empty the coffee pucks container even if the container is not full.	The machine has not reset the counter last time the coffee pucks container has been emptied.	Always wait for about 5 seconds when you put back the coffee pucks container. This way, the coffee pucks container will reset to zero.
		Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset.
It is not possible to remove the brew group.	The brew group is not in its correct position.	Close the maintenance door. Switch off the machine and switch it on again. Wait for the display to show the ready message, then remove the brew group.

Problem	Cause	Solution
The brew group cannot be inserted.	The brew group is not in its correct position.	The brew group has not been placed in its correct position before being put back. Ensure that the lever is in contact with the base of the brew group and that the hook of the brew group is in the correct position (see: "Reinserting the Brew Group").
		To reset the machine: put the drip tray and the coffee pucks container back. Do not insert the brew group. Close the maintenance door, switch off the machine and switch it on again. Then try to reinsert the brew group.
Coffee does not have enough crema or it is watery.	The coffee grinder is set to a coarse grinding.	Adjust the coffee grinder to a finer setting.
	The coffee blend is not suitable.	Change the coffee blend.
	The machine is performing the self-adjustment.	Prepare some cups of coffee.
	The brew group is dirty or needs lubrication.	Clean the brew group.
Coffee drops leak from the dispensing spout.	The coffee dispensing spout is clogged.	Clean the coffee dispensing spout and its holes with a bottlebrush.
	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct.
Coffee is not hot enough.	The cups that have been used are cold.	Pre-heat the cups washing them under hot water.
	The set temperature is too low. Check the menu settings.	Set the menu temperature to "MAX".
	You have added milk.	Adding milk could lower the coffee temperature to some extent.
The machine grinds coffee beans, but the coffee is not dispensed.	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct using the handle of the measuring scoop or the handle of a spoon. Switch off the appliance and switch it on again.
	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Set the coffee grinder to a coarser grinding.
	The brew group is dirty.	Clean the brew group.
	The coffee dispensing spout is dirty.	Clean the coffee dispensing spout and its holes with a bottlebrush.
Coffee is dispensed slowly.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Use a different coffee blend or adjust the coffee grinder.
	The brew group is dirty.	Clean the brew group.
	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct using the handle of the measuring scoop or the handle of a spoon.
	The machine circuit is clogged by limescale.	Perform the descaling.
The milk froth is cold.	The cups are cold.	Preheat the cups using hot water.

Problem	Cause	Solution
The milk does not contain froth.	The cappuccinatore is dirty or is not assembled or installed correctly.	Clean the cappuccinatore and check that it is assembled and installed correctly.
	The type of milk used does not produce froth.	The amount and the quality of froth vary depending on the type of milk. We have tested the following types of milk and obtained satisfying results of froth: semi-skimmed or whole cow's milk, soy milk and lactose-free milk. We have not tested other types of milk that may produce a scarce amount of froth.
The "INTENZA+" filter icon is shown on the display after the filter has been replaced.	The RESET has not been confirmed through the machine menu.	Confirm the activation of the filter using the machine menu (see "Enabling the "INTENZA+" filter").
The "INTENZA+" filter cannot be inserted.	Remove the air from the filter.	Let air bubbles flow out from the filter.
	The tank still contains some water.	Empty the water tank before installing the filter.
	You have tried to install a filter other than the "INTENZA+" filter.	The "INTENZA+" filter is the only one that can be inserted into the machine.
	The rubber O-ring is not connected to the "INTENZA+" filter.	Check the O-ring packaging and connect it to the "INTENZA+" filter.
There is some water under the machine.	The drip tray is too full and has spilled over.	Empty the drip tray when the indicator appears though the tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure.
	The machine has not been placed on a horizontal surface.	Place the machine on a horizontal surface so that the "drip tray full" indicator works correctly.

Technical specifications

Nominal voltage - Power rating - Power supply	See data plate on the inside of the service door
Housing material	Thermoplastic type
Size	221 x 340 x 430 mm
Weight	7.5 kg
Power cord length	800 - 1200 mm
Control panel	Front panel
Cup size	Up to 152 mm
Water tank	1.8 litres - Removable type
Coffee bean container capacity	250 g
Coffee pucks container capacity	15
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel boiler
Safety devices	Thermal Fuse

Índice de contenidos

Vista general de la máquina	31
Introducción	31
Panel de control y pantalla	31
Botones para la preparación rápida de bebidas	31
Botones de navegación	32
Botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma)	32
Botón MENÚ	32
Primera instalación	33
Medición de la dureza del agua	35
Filtro de agua "INTENZA+"	35
Instalación del filtro de agua "INTENZA+"	35
Sustitución del filtro de agua "INTENZA+"	36
Tipos de bebida	37
Preparación de café	37
Preparación de café con café en grano	37
Preparación de café con café premolido	38
Cómo espumar leche	38
Suministro de agua caliente	39
Personalización de las bebidas	40
Ajuste de las cantidades de café y leche en la taza	40
Ajuste de la intensidad del café	40
Modificación de los ajustes de molido	41
Limpieza y mantenimiento	42
Tabla de limpieza	42
Limpieza del grupo de café	43
Limpieza del grupo de café con agua corriente	43
Limpieza del grupo de café con pastillas para la eliminación de los residuos grasos del café	43
Reinstalación del grupo de café	44
Lubricación	45
Limpieza del cappuccinatore	46
Limpieza rápida del cappuccinatore	46
Limpieza diaria del cappuccinatore	46
Limpieza mensual del cappuccinatore	47
Desmontaje del cappuccinatore	48
Procedimiento de eliminación de la cal	49
Qué hacer en caso de interrupción del procedimiento de eliminación de la cal	50
Iconos de advertencia y códigos de error	51
Significado de los iconos de atención	51
Significado de los códigos de error	52
Resolución de problemas	53
Datos técnicos	56

Vista general de la máquina

1	Interfaz de usuario	20	Mando de selección del molido
2	Botón CAFÉ EXPRÉS	21	Tapa de conservación del aroma
3	Botón CAFÉ EXPRÉS LARGO	22	Contenedor de café en grano
4	Botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma)	23	Grupo de café
5	Botón Stand-by	24	Conducto de salida del café molido
6	Botón MENÚ	25	Cajón de restos de café
7	Botón HOT WATER (agua caliente)	26	Cajón de recogida de posos
8	Botón MILK FROTH (leche espumada)	27	Rejilla de la bandeja de goteo
9	Boquilla de suministro de café ajustable	28	Recubrimiento cromado
10	Tapa del depósito de agua	29	Salida de agua caliente/vapor
11	Tapa del contenedor de café en grano	30	Depósito de agua
12	Tapa del compartimento de café premolido	31	Tubo de aspiración del cappuccinatore
13	Interruptor general	32	Cappuccinatore
14	Toma del cable de alimentación	33	Filtro "INTENZA+"
15	Puerta de mantenimiento	34	Tira de medición de la dureza del agua
16	Indicador de bandeja de goteo llena	35	Tubo de lubricante
17	Bandeja de goteo	36	Cepillo de limpieza (Opcional)
18	Botones de desenganche de la bandeja de goteo	37	Cuchara dosificadora
19	Cable de alimentación		

Introducción

¡Felicidades por la compra de la máquina de café superautomática Gaggia!

En este manual encontrará toda la información necesaria relativa a la instalación, el uso, la limpieza y la descalcificación de la máquina. Antes de usar la máquina por primera vez, lea cuidadosamente el folleto de seguridad entregado aparte y consérvelo para futuras consultas.

Panel de control y pantalla

Esta máquina de café expreso tiene una pantalla intuitiva para un uso fácil. Para una explicación rápida de los botones, lea las siguientes secciones.

Botones para la preparación rápida de bebidas

Presionar los botones de bebida una sola vez (CAFÉ EXPRÉS, CAFÉ EXPRÉS LARGO, MILK FROTH [leche espumada] y HOT WATER [agua caliente]) para preparar rápidamente una de las bebidas predefinidas.

- Para detener el suministro antes de que la máquina haya terminado de suministrar la cantidad de café o leche preestablecida, presionar el botón OK.

Botones de navegación

Algunos botones para la preparación rápida de bebidas tienen una doble función, lo que significa que pueden usarse para desplazarse por el menú:

		Botón CAFÉ EXPRÉS = Botón ESC: presionar este botón para regresar al menú principal.			Botón MILK FROTH (leche espumada) = Botón ARRIBA: presionar este botón para desplazarse hacia arriba por el menú de la pantalla.
		Botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) = Botón OK: presionar este botón para seleccionar, confirmar o detener una función.			Botón MENÚ = Botón ABAJO: presionar este botón para desplazarse hacia abajo por el menú de la pantalla.

Botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) —

Usar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) para ajustar la intensidad del café (consultar “Ajuste de la intensidad del café”) o para preparar café con café molido (consultar “Preparación de café con café premolido”).

Botón MENÚ

Utilizar el botón MENÚ para cambiar los siguientes ajustes:

- Temperatura del café;
- Tiempo de Stand-by: este es el período de tiempo después del cual la máquina entra en el modo de Stand-by;
- Contraste de la pantalla;
- Dureza del agua: para poder cambiar los ajustes de la máquina según el agua de su zona;
- Para activar el filtro “INTENZA+”;
- Para iniciar el proceso de eliminación de la cal.
- Para realizar el RESET de la máquina.

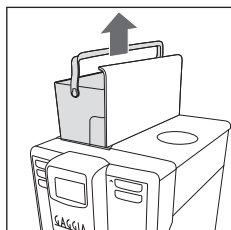
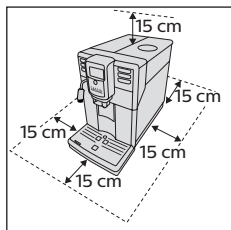
Primera instalación

Nota: Esta máquina ha sido probada con café. Si bien se ha limpiado cuidadosamente, puede presentar restos de dicha sustancia. En cualquier caso, garantizamos que la máquina es absolutamente nueva.

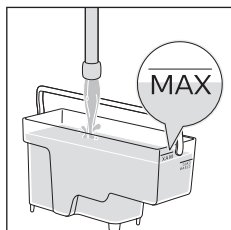
Extraer la máquina del embalaje.

Para un uso óptimo se aconseja:

- elegir una superficie de apoyo segura y bien nivelada, donde nadie pueda volcar la máquina o resultar herido;
- elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico, y en el que la toma de corriente sea de fácil acceso;
- dejar una distancia mínima entre la máquina y la pared, tal como muestra la figura.

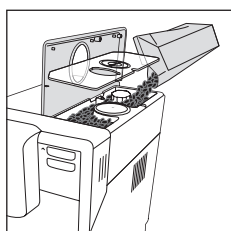


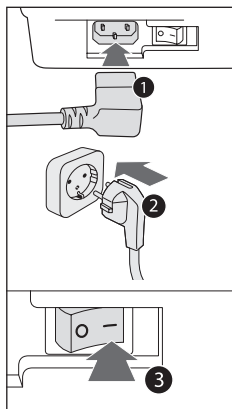
Extraer el depósito de agua, enjuagarlo y llenarlo con agua corriente hasta el nivel MAX. Al volver a colocar el depósito en su compartimento, asegurarse de que queda completamente insertado hasta el fondo.



Levantar la tapa del contenedor de café en grano y la tapa de conservación del aroma.

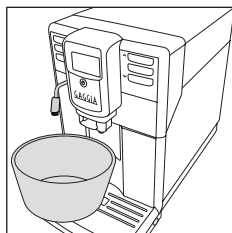
Verter el café en grano y volver a colocar ambas tapas.



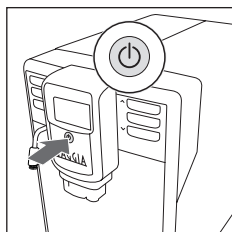


Insertar el enchufe en la toma de corriente situada en parte trasera de la máquina y conectar el extremo opuesto del cable de alimentación a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.

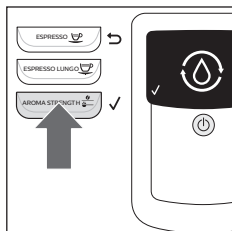
Poner el interruptor general en "I".



Colocar un recipiente bajo la salida de café y el tubo de vapor.



El botón Stand-by parpadea; presionarlo para encender la máquina.



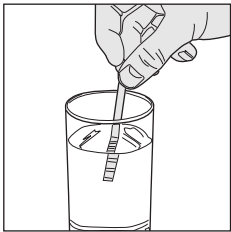
Iniciar la carga del circuito presionando el botón OK.

La máquina comienza a suministrar agua caliente a través del tubo de vapor.

La barra situada bajo el símbolo indica el progreso de la operación. Una vez finalizado el proceso, la máquina detiene automáticamente el suministro y se calienta, realizando un ciclo automático de enjuague.

Medición de la dureza del agua

Usar la tira para la medición de la dureza del agua suministrada.

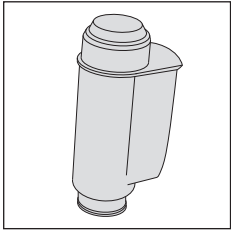


- 1 Sumergir la tira en agua corriente durante 1 segundo.
- 2 Sacarla del agua y esperar 1 minuto.
- 3 Contar el número de cuadrados que se han puesto rojos y comparar el resultado con la tabla siguiente.

Número de cuadrados rojos	Valor que configurar	Dureza del agua	INTENZA+
■ ■ ■ ■	1	agua muy blanda	A
■ ■ ■ ■	2	agua blanda	A
■ ■ ■ ■	3	agua dura	B
■ ■ ■ ■	4	agua muy dura	C

- 4 Presionar el botón MENÚ y desplazarse hasta seleccionar la dureza del agua. Seleccionar el ajuste de dureza del agua preferido y presionar el botón OK para confirmar.

Filtro de agua “INTENZA+”



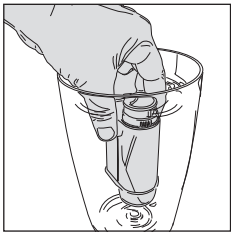
Se aconseja instalar el filtro de agua “INTENZA+”, ya que limita la formación de cal en el interior de la máquina y proporciona un aroma más intenso al café.

El filtro de agua “INTENZA+” se vende por separado.

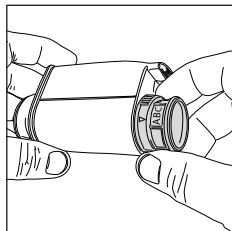
El agua es un elemento fundamental en la preparación de un café, por lo que es extremadamente importante filtrarla siempre de forma profesional.

El filtro de agua “INTENZA+” previene la formación de depósitos minerales, mejorando la calidad del agua.

Instalación del filtro de agua “INTENZA+”

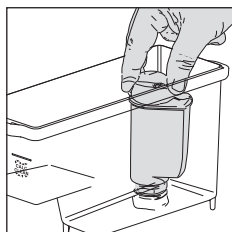


Sumergir el filtro de agua “INTENZA+” en posición vertical (con la abertura hacia arriba) en agua fría, apretando suavemente en los lados para que salgan las burbujas de aire.



Configurar el filtro de agua "INTENZA+" de acuerdo con las mediciones efectuadas (ver "Medición de la dureza del agua") y las referencias de la base del filtro:

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



Insertar el filtro de agua "INTENZA+" en el depósito de agua vacío, empujándolo hasta el punto más bajo posible.

Llenar el depósito de agua con agua corriente y volver a introducirlo en la máquina.

Suministrar toda el agua contenida en el depósito mediante la función de agua caliente (ver "Suministro de agua caliente").

Llenarlo de nuevo.

- 1 Presionar el botón MENÚ y desplazarse hasta seleccionar el filtro de agua. Pulsar el botón OK.
- 2 Seleccionar ON, presionar OK y salir del menú.



Sustitución del filtro de agua "INTENZA+" _____

Cuando sea necesario sustituir el filtro de agua "INTENZA+" se visualizará el filtro en la pantalla.

Realizar el procedimiento de sustitución desplazándose por el menú hasta seleccionar el filtro de agua tal como se describe en el capítulo "Instalación del filtro INTENZA+".

Seleccionar RESET y confirmar con el botón OK.

La máquina ya está programada para gestionar un nuevo filtro de agua "INTENZA+".



Tipos de bebida

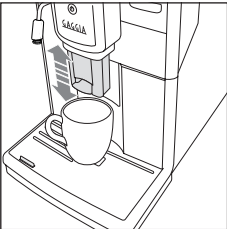
Nombre de la bebida	Descripción	Cómo se selecciona
Café exprés	Café con crema densa servido en una taza pequeña.	Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.
Café exprés largo	Café exprés más largo con crema densa servido en una taza mediana.	Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.
Leche espumada	Leche caliente con espuma.	Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.
Agua caliente	Agua caliente para la preparación de bebidas a base de agua.	Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.

Preparación de café

Preparación de café con café en grano

Atención: usar solo café en grano para café exprés. No usar café molido, café sin tostar ni café liofilizado o soluble en el contenedor de café en grano ya que podrían dañar la máquina.

Nota: el uso de la tapa de conservación del aroma permite mantener los granos frescos.



- 1 Colocar 1 o 2 tazas debajo de la salida de café levantando o bajando manualmente la boquilla de suministro de café para ajustar su altura de acuerdo con el tamaño de la taza utilizada.
- 2 Para preparar un café, presionar el botón café exprés o café exprés largo.

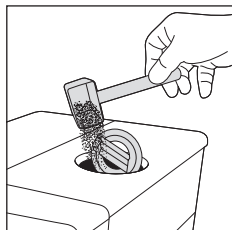
El suministro de café se detiene automáticamente al alcanzarse el nivel programado; no obstante, es posible interrumpirlo con antelación pulsando el botón OK.



Nota: Para preparar dos tazas de café exprés o café exprés largo, presionar el botón de la bebida deseada dos veces. La máquina realiza automáticamente dos ciclos de molido seguidos.

Preparación de café con café premolido

Para preparar café con café premolido, usar la cuchara dosificadora suministrada para poner la dosis correcta en el compartimento de café premolido.



- 1 Abrir la tapa del compartimento de café premolido.
- 2 Utilizando la cuchara dosificadora, agregar una cucharada de café premolido en el correspondiente compartimento y cerrar la tapa.

Atención: no poner otras sustancias que no sean café premolido en el compartimento de café premolido, ya que la máquina podría dañarse.

- 3 Colocar una taza debajo de la boquilla de suministro de café.
- 4 Presionar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) y seleccionar la función de café premolido.
- 5 Presionar el botón de la bebida deseada; la máquina comenzará automáticamente el suministro.

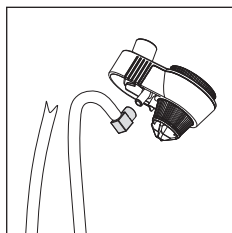
Nota: solo se puede preparar un café a la vez con café premolido.



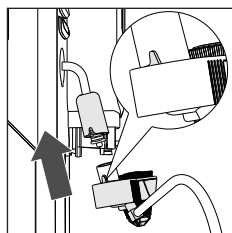
Cómo espumar leche

Nota: utilizar leche fría (a una temperatura de unos 5 °C) con un contenido proteico de al menos el 3 % para obtener una mejor espuma. Es posible usar leche tanto entera como semidesnatada. También se puede usar leche desnatada, leche de soja o leche sin lactosa.

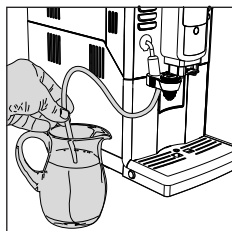
Atención: tenga cuidado porque la boquilla dispensadora de agua caliente/vapor y el recubrimiento cromado podría estar caliente si se acaba de usar la cafetera.



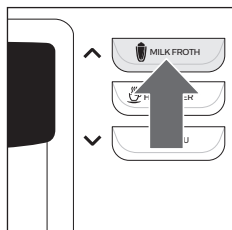
- 1 Acoplar el tubo de aspiración del cappuccinatore.



- 2 Insertar el cappuccinatore en el tubo de vapor hasta que se queda bloqueado.

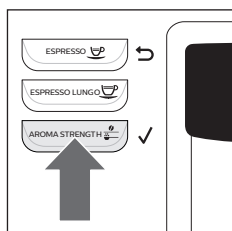


- 3 Introducir el tubo de aspiración en un recipiente con leche.



- 4 Colocar una taza bajo el cappuccinatore y pulsar el botón MILK FROTH (leche espumada).

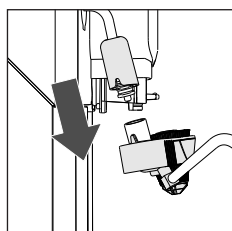
- La máquina suministra directamente en la taza una cantidad predefinida de leche espumada.



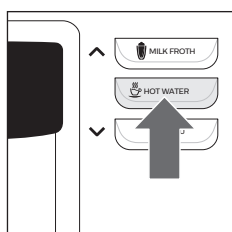
- 5 Pulsar el botón OK para interrumpir el suministro de leche.

Nota: tras la preparación de bebidas a base de leche, realizar una limpieza rápida del circuito de la leche (consultar "Limpieza rápida del sistema de la leche").

Suministro de agua caliente



- 1 Retirar el cappuccinatore del tubo de vapor.



- 2 Colocar un recipiente bajo el tubo de vapor y pulsar el botón HOT WATER (agua caliente).

- La máquina comienza a suministrar agua caliente automáticamente.

- 3 Para interrumpir el suministro de agua caliente, pulsar el botón OK. Retirar el recipiente.

Personalización de las bebidas

Ajuste de las cantidades de café y leche en la taza

Es posible ajustar el volumen de la bebida preparada según el gusto personal y el tamaño de las tazas.



- 1 Para ajustar el volumen del café exprés, mantener presionado el botón CAFÉ EXPRÉS hasta que la pantalla muestre el icono MEMO.

La máquina entra en la fase de programación y comienza a preparar la bebida seleccionada.

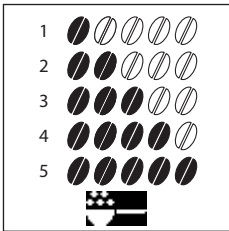
- 2 Cuando la taza contiene la cantidad deseada de café exprés, presionar el botón OK.

La marca de verificación en la pantalla indica que se ha establecido el volumen de espresso deseado.

Nota: Para ajustar el volumen de CAFÉ EXPRÉS LARGO o MILK FROTH (leche espumada), realizar el mismo procedimiento: mantener pulsado el botón correspondiente a la bebida elegida hasta que la pantalla muestre MEMO. Cuando la taza contenga la cantidad deseada, presionar el botón OK.

Ajuste de la intensidad del café

Para cambiar la intensidad del café, pulsar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma). Cada vez que se presiona el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma), la intensidad del aroma cambia un grado. La pantalla muestra la intensidad elegida, que solo se guardará durante la preparación de una taza de café.



- 1 Muy suave
- 2 Suave
- 3 Normal
- 4 Fuerte
- 5 Muy fuerte

Nota: también es posible usar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) para preparar café con café premolido.

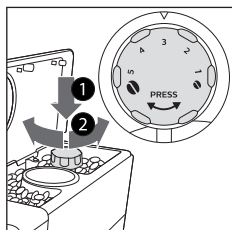
Modificación de los ajustes de molido

Es posible cambiar los ajustes de molido usando el mando de selección del molido situado en el contenedor de café en grano. Para cada ajuste seleccionado, el molinillo de café de cerámica garantiza un molido perfecto y homogéneo para la preparación de cada taza de café. El aroma se conserva y cada taza garantiza un sabor perfecto.

Nota: solo es posible cambiar los ajustes de molido mientras la máquina muele los granos de café. La diferencia de sabor se percibirá tras el suministro de 2-3 tazas de café.

Atención: no girar el mando de selección del molido más de un nivel a la vez para evitar dañar el molinillo de café.

- 1 Colocar una taza debajo de la boquilla de suministro de café.
- 2 Abrir la tapa del contenedor de café en grano y levantar la tapa de conservación del aroma.
- 3 Pulsar el botón CAFÉ EXPRES.
- 4 Cuando el molinillo de café se ponga en funcionamiento, presionar el mando de selección del molido y, al mismo tiempo, girarlo hacia la izquierda o hacia la derecha. Es posible elegir entre 5 ajustes de molido diferentes. Cuanto menor sea el ajuste, más fuerte será el café.



Limpieza y mantenimiento

Una limpieza y un mantenimiento regulares mantienen la máquina en óptimas condiciones y garantizan un café con un exquisito sabor, un flujo constante de café y una excelente crema de leche. Consultar la tabla incluida a continuación para saber cuándo y cómo limpiar todos los componentes extraíbles de la máquina. Para obtener información más detallada, leer los capítulos correspondientes.

Tabla de limpieza

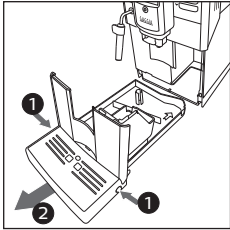
Descripción componente	Cuándo limpiar	Cómo limpiar
Grupo de café	Semanalmente	Extraer el grupo de café y lavarlo con agua corriente.
	En función del tipo de uso	Lubricar el grupo de café.
	Mensualmente	Limpiar el grupo de café con la pastilla para la eliminación de los residuos grasos del café GAGGIA.
Cappuccinatore	Tras cada uso	Realizar el procedimiento de limpieza rápida del sistema de la leche.
	Diariamente	Realizar el procedimiento de limpieza diaria.
	Mensualmente	Realizar el procedimiento de limpieza mensual.
Bandeja de goteo llena	Cuando el correspondiente indicador rojo sobresalga de la rejilla de la bandeja de goteo	Vaciar la bandeja de goteo y limpiarla con agua corriente.
Cajón de recogida de posos	Cuando la máquina lo solicite	Vaciar el cajón de recogida de posos y limpiarlo con agua corriente. La máquina debe permanecer encendida mientras se vacía y limpia el cajón de recogida de posos.
Depósito de agua	Semanalmente	Lavarlo con agua corriente
Compartimento de café premolido/ conducto de salida del café	Semanalmente	Limpiar la parte superior con el mango de una cuchara tal como se muestra a continuación.

Limpieza del grupo de café

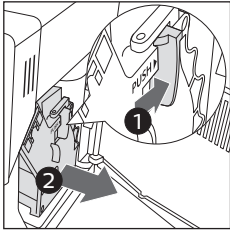
Atención: no lavar el grupo de infusión en el lavavajillas y no usar detergentes lavavajillas u otros detergentes, ya que podría causar un mal funcionamiento del grupo de infusión y el sabor del café podría verse afectado.

Limpieza del grupo de café con agua corriente

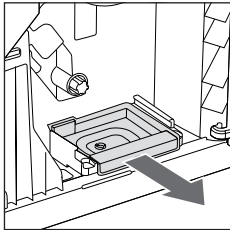
- 1 Apagar la máquina y desenchufarla.
- 2 Presionar los pulsadores situados a ambos lados de la bandeja de goteo (1) y extraerla junto con el cajón de recogida de posos (2).
- 3 Abrir la puerta de mantenimiento.



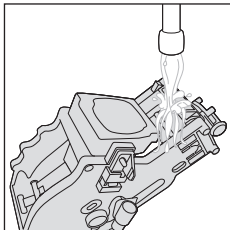
- 4 Presionar la palanca PUSH (1) y tirar del asidero del grupo de café para extraerlo de la máquina (2).



- 5 Extraer el cajón de restos de café.

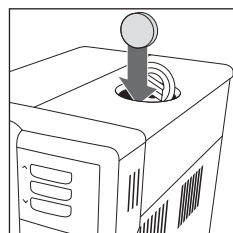


- 6 Enjuagar bien el grupo de café con agua tibia. Lavar con cuidado el filtro superior.
- 7 Dejar que el grupo de café se seque al aire.



Nota: no secar el grupo de infusión con paños para evitar la acumulación de fibras en el interior.

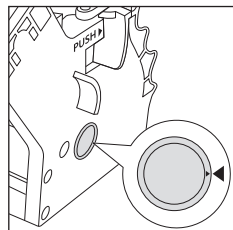
Limpieza del grupo de café con pastillas para la eliminación de los residuos grasos del café



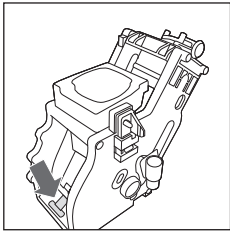
Atención: para la limpieza, usar solo pastillas para la eliminación de los residuos grasos del café Gaggia, ya que no realizan una acción antical.

- 1 Colocar un recipiente debajo de la boquilla de suministro de café.
- 2 Presionar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) y seleccionar café premolido.
- 3 Poner una pastilla para la eliminación de los residuos grasos del café en el compartimento de café premolido.
- 4 Pulsar el botón CAFÉ EXPRÉS LARGO. La máquina suministra agua a través de la boquilla de suministro de café.
- 5 Cuando la barra de progreso esté a la mitad, situar el interruptor general ubicado en la parte trasera de la máquina en "0".
- 6 Dejar que la solución para la eliminación de los residuos grasos del café actúe durante unos 15 minutos.
- 7 Situar el interruptor general en "I". Pulsar el botón Stand-by.
- 8 Esperar a que la máquina realice un ciclo de enjuague automático.
- 9 Realizar el procedimiento "Limpieza del grupo de café con agua corriente".
- 10 Extraer la bandeja de goteo junto con el cajón de recogida de posos. Vaciarlos y volver a insertarlos en la máquina.
- 11 Presionar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) y seleccionar café premolido.
- 12 Pulsar el botón CAFÉ EXPRÉS LARGO. La máquina suministra agua a través de la boquilla de suministro de café.
- 13 Repetir los pasos 11 y 12 dos veces. Desechar el agua suministrada.

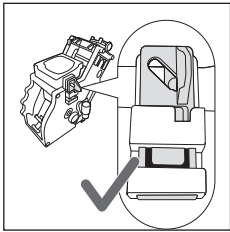
Reinstalación del grupo de café



- 1 Antes de volver a instalar el grupo de café en la máquina, asegurarse de que las dos marcas de referencia del lateral coinciden. Si así no fuese, seguir el siguiente paso:

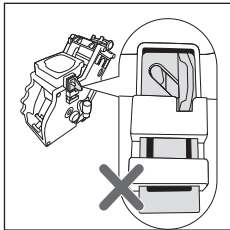


Comprobar que la palanca está en contacto con la base del grupo de café.



2 Asegurarse de que el gancho de bloqueo amarillo del grupo de café está en la posición correcta.

Para colocar el gancho correctamente, empujarlo hacia arriba hasta la posición más alta que se pueda alcanzar.



Si el gancho aún está en la posición inferior, significa que no está colocado correctamente.

3 Instalar nuevamente el grupo de café en la máquina deslizándolo por las guías laterales hasta que quede bloqueado con un clic.

Atención: no presionar la palanca PUSH.

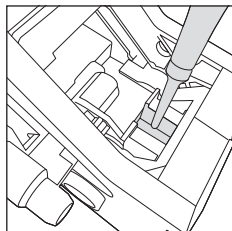
4 Cerrar la puerta de mantenimiento.

Lubricación

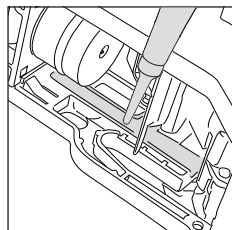
Para garantizar un rendimiento óptimo de la máquina, es necesario lubricar el grupo de café. Consultar la siguiente tabla para conocer la frecuencia de lubricación.

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

- 1 Apagar el aparato y desenchufarlo.
- 2 Extraer el grupo de café y enjuagarlo con agua tibia (consultar "Limpieza del grupo de café con agua corriente").



- 3 Aplicar una capa delgada de lubricante alrededor del perno de inserción situado en la parte inferior del grupo de café.



- 4 Aplicar una capa delgada de lubricante en las guías, en ambos lados (ver la figura).
- 5 Volver a instalar el grupo (consultar "Reinstalación del grupo de café").

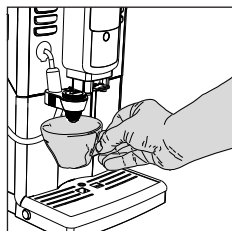
Nota: el tubo de lubricante se puede reutilizar varias veces.

Limpeza del cappuccinatore

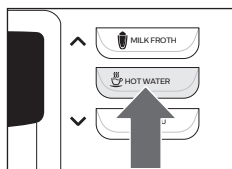
Limpeza rápida del sistema del cappuccinatore

Nota: Realizar una limpieza rápida del sistema tras la preparación de bebidas a base de leche.

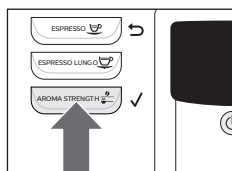
- 1 Colocar una taza bajo el cappuccinatore.



- 2 Pulsar una vez el botón HOT WATER (agua caliente).
- 3 Suministrar agua caliente durante 5 segundos.

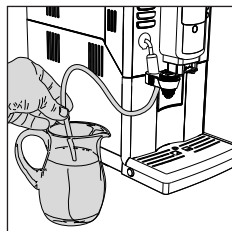


- 4 Para interrumpir el suministro de agua caliente, pulsar el botón OK.

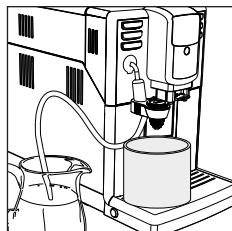


Limpeza diaria del cappuccinatore

- 1 Introducir el tubo de aspiración en un recipiente con agua.



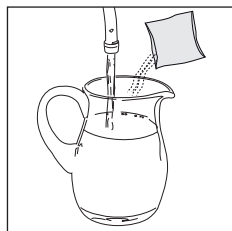
- 2 Colocar un recipiente vacío bajo el cappuccinatore. Pulsar el botón MILK FROTH (leche espumada).
- 3 Cuando por el cappuccinatore salga agua limpia, pulsar el botón ESC para interrumpir el suministro de agua.



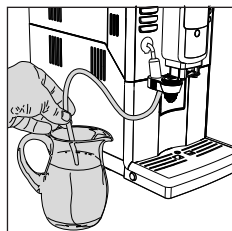
Nota: si aún quedan gotas de leche en el tubo de aspiración tras la limpieza, retirar el tubo del recipiente y suministrar vapor durante unos 5 segundos.

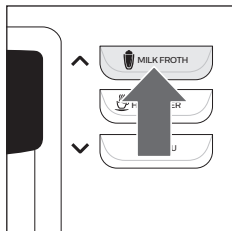
Limpeza mensual del cappuccinatore

- 1 Verter el contenido de un sobre del producto de limpieza del circuito de la leche Gaggia en un recipiente. Añadir medio litro de agua.

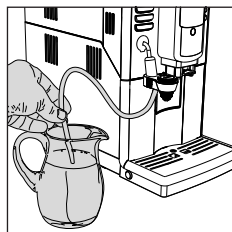


- 2 Introducir el tubo de aspiración en el recipiente.
- 3 Colocar un recipiente bajo el cappuccinatore.

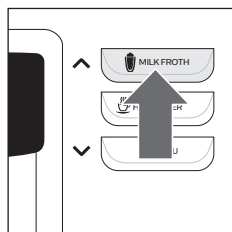




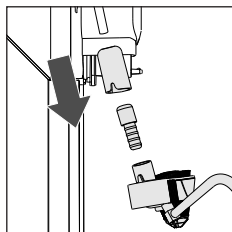
- 4 Pulsar el botón MILK FROTH (leche espumada).
- 5 Se puede pulsar el botón OK para interrumpir el procedimiento o dejar que prosiga el suministro hasta que la máquina se detenga automáticamente.
- 6 Enjuagar el recipiente con agua limpia y volver a llenarlo con medio litro de agua para el ciclo de enjuague. Vaciar el recipiente y volver a colocarlo bajo el cappuccinatore.



- 7 Introducir el tubo de aspiración en el recipiente.



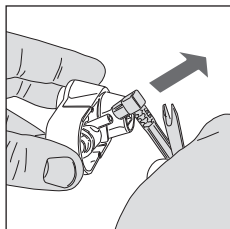
- 8 Pulsar el botón MILK FROTH (leche espumada).
- 9 Se puede pulsar el botón OK para interrumpir el procedimiento o dejar que prosiga el suministro hasta que la máquina se detenga automáticamente.
- 10 Desmontar el cappuccinatore y enjuagar todos los componentes con agua templada.



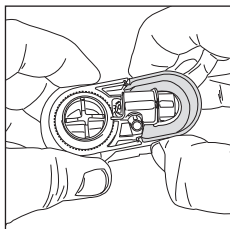
Desmontaje del cappuccinatore

- 1 Retirar el cappuccinatore, el recubrimiento cromado y la empuñadura de goma de la salida de agua caliente/vapor. Extraer la empuñadura de goma del recubrimiento cromado.

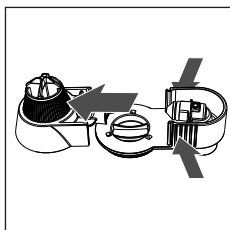
Atención: La salida de vapor podría estar caliente tras el uso.



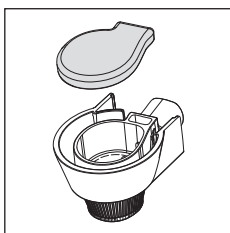
2 Quitar el tubo de aspiración.



3 Para desmontar el cappuccinatore:
- apretar el cappuccinatore en los lados resaltados;



- tire y saque el lado izquierdo como se muestra en la figura.



4 Retirar la tapa de goma.

5 Tras haber efectuado la limpieza, volver a montar el cappuccinatore siguiendo el mismo procedimiento en orden inverso.

Procedimiento de eliminación de la cal –

Cuando la pantalla muestre START CALC CLEAN (iniciar CALC Clean), es preciso descalcificar la máquina. Si no se realiza la descalcificación de la máquina cuando la pantalla muestre este mensaje, la máquina acabará por dejar de funcionar correctamente. En este caso, las posibles reparaciones no están cubiertas por la garantía.

Usar solo la solución antical Gaggia para eliminar la cal de la máquina. La solución antical Gaggia ha sido diseñada para garantizar un rendimiento óptimo de la máquina. El uso de otros productos puede causar daños a la máquina y dejar residuos en el agua.

El procedimiento de eliminación de la cal dura unos 30 minutos y consiste en un ciclo de limpieza antical y en un ciclo de enjuague. Es posible poner en pausa el ciclo de limpieza antical o de enjuague presionando el botón ESC (correspondiente al icono ). Para reanudar el ciclo de limpieza antical o de enjuague, presionar el botón OK.

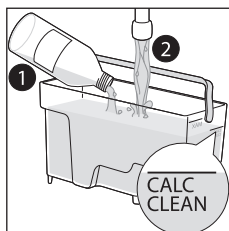
Nota: durante el procedimiento de eliminación de la cal, no extraer el grupo de infusión.

Atención: no ingerir la solución antical o el agua suministrada durante el procedimiento de eliminación de la cal.

- 1 Retirar el filtro "INTENZA+".
- 2 Extraer la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos, vaciarlos, limpiarlos y volver a insertarlos de nuevo en la máquina.
- 3 Quitar el cappuccinatore, en caso de estar instalada.
- 4 Colocar un recipiente grande (1,5 l) debajo de la boquilla de suministro de café y del dispensador de agua caliente / vapor.
- 5 Cuando la pantalla muestre START CALC CLEAN (iniciar CALC Clean), presionar el botón OK para iniciar el procedimiento de eliminación de la cal.

Nota: es posible presionar ESC para posponer la limpieza antical. Si se desea realizar el procedimiento de eliminación de la cal más adelante, presionar el botón MENÚ, seleccionar MENÚ, pulsar OK y desplazarse para seleccionar START CALC CLEAN (iniciar CALC Clean). Pulsar OK para confirmar.

- 6 Verter la solución antical Gaggia en el depósito de agua. Llenar el depósito con agua limpia hasta la indicación del nivel CALC CLEAN. Volver a colocar el depósito en la máquina. Pulsar el botón OK para confirmar. Comienza la primera fase del procedimiento de limpieza antical. La máquina comienza a suministrar la solución antical a intervalos regulares. La pantalla muestra el icono de la limpieza antical y el progreso del procedimiento. La primera fase dura 20 minutos.
- 7 Dejar que la máquina suministre la solución antical hasta que el depósito de agua se quede vacío.
- 8 Extraer el depósito de agua y enjuagarlo.
- 9 Llenar el depósito con agua limpia hasta la indicación del nivel CALC CLEAN. Volver a colocar el depósito en la máquina y pulsar OK.



- 10 Retirar el recipiente, vaciarlo y volver a colocarlo debajo de la boquilla de suministro de café y del dispensador de agua caliente / vapor. Pulsar OK para confirmar.
- 11 Comienza la segunda fase del ciclo de limpieza antical, es decir, el ciclo de enjuague. Esta fase dura 3 minutos. La pantalla muestra el icono del enjuague y el progreso del procedimiento.

Nota: si no se ha llenado el depósito de agua hasta el nivel CALC CLEAN, podría ser necesario otro ciclo de enjuague.

- 12 Esperar hasta que la máquina deje de suministrar agua. El procedimiento de eliminación de la cal habrá terminado cuando la pantalla muestre una marca de verificación.
- 13 Para salir del ciclo de limpieza antical, pulsar el botón OK. La máquina comienza a calentarse y realiza un ciclo de enjuague automático.
- 14 Retirar el contenedor y vaciarlo.
- 15 Limpiar el grupo de café tal como se describe en el capítulo "Limpieza del grupo de café con agua corriente".
- 16 Instalar un nuevo filtro "INTENZA+" en el depósito de agua.

Nota: con el filtro "INTENZA+" se reduce la frecuencia de la limpieza antical.

Qué hacer en caso de interrupción del procedimiento de eliminación de la cal

Es posible salir del procedimiento de eliminación de la cal pulsando el botón STAND-BY del panel de control. En caso de que el procedimiento de eliminación de la cal haya sido interrumpido antes de completarse, realizar lo siguiente:

- 1 Vaciar el depósito de agua y lavarlo bien.
- 2 Llenar el depósito de agua con agua corriente hasta la indicación del nivel CALC CLEAN y volver a encender la máquina. La máquina se calentará y realizará un ciclo de enjuague automático.
- 3 Antes de preparar cualquier bebida, realizar un ciclo de enjuague manual. Para realizar un ciclo de enjuague manual, suministrar primero medio depósito de agua caliente y luego preparar 2 tazas de café premolido sin añadir café molido.

Nota: si el procedimiento no se ha completado, es necesario llevar a cabo otro procedimiento de eliminación de la cal tan pronto como sea posible.

Iconos de advertencia y códigos de error

Significado de los iconos de atención

Los iconos de atención se muestran en rojo. A continuación se incluyen los iconos de atención que la pantalla puede mostrar y su significado.

	Falta de agua, llenar el depósito con agua corriente hasta la indicación del nivel MAX.		El contenedor de café en grano está vacío. Agregar granos de café al contenedor de café en grano.
	Vaciar el cajón de recogida de posos. Esperar unos 5 segundos antes de volver a instalarlo.		El cajón de recogida de posos está lleno. Asegurarse de que la máquina está encendida. Extraer y vaciar el cajón de recogida de posos.
	El grupo de café no está en la máquina o no está correctamente instalado. Instalar el grupo de café.		El grupo de café está bloqueado. Limpiar el grupo de café.
 10 XX	Si aparece un error en la pantalla, consultar la sección "Significado de los códigos de error" para comprobar qué indica el código mostrado y cómo proceder. No se puede utilizar la máquina cuando la pantalla muestra este icono.		Instalar la bandeja de goteo y cerrar la puerta de mantenimiento.
			

Significado de los códigos de error

A continuación se muestran los códigos de error que la pantalla puede mostrar, su significado y cómo resolver el problema. Si las soluciones indicadas son ineficaces porque la pantalla sigue mostrando el icono del código de error y la máquina no vuelve a funcionar correctamente, ponerse en contacto con la línea directa de atención al cliente de Gaggia.

Si se muestran otros códigos de error, llevar la máquina a un centro de asistencia técnica autorizado.

Los datos de contacto se indican en el folleto de la garantía y también pueden consultarse en www.gaggia.com o www.gaggia.it.

Código de error	Problema	Causa	Posible solución
01	El molinillo de café está bloqueado	El conducto de salida del café está bloqueado.	Apagar la máquina con el interruptor general y retirar el grupo de café. Limpiar a fondo el conducto de salida del café con la empuñadura de la cuchara dosificadora o con el mango de una cuchara. Encender de nuevo el aparato.
03 - 04	Hay un problema con el grupo de café.	El grupo de café está sucio o no está bien lubricado.	Apagar la máquina mediante el interruptor general. Extraer el grupo de café y limpiarlo cuidadosamente. (Consultar el capítulo "Limpieza del grupo de café")
		El grupo de café no está colocado correctamente.	Apagar la máquina mediante el interruptor general. Extraer el grupo de café y volver a insertarlo. Asegurarse de que el grupo de café está en la posición correcta antes de insertarlo. Consultar el capítulo "Reinstalación del grupo de café".
05	Hay un problema en el circuito de agua.	Hay aire en el circuito de agua.	Extraer y volver a instalar el depósito en la máquina un par de veces. Asegurarse de insertarlo correctamente en la máquina. Comprobar que el compartimento del depósito de agua está limpio. Si se usa un filtro "INTENZA+": extraer el filtro del depósito de agua y agitarlo para eliminar todo el aire del filtro. Volver a instalar el filtro "INTENZA+" en el depósito de agua.
14	La máquina está sobrecalentada.	Las causas pueden ser múltiples.	Apagar la máquina y volver a encenderla después de 30 minutos. Realizar esta operación 2 o 3 veces.

Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que la máquina puede presentar. Si no se logra resolver el problema con la información indicada a continuación, visitar www.gaggia.com o www.gaggia.it y consultar la lista de preguntas frecuentes o contactar con el centro de asistencia al cliente del correspondiente país.

Problema	Causa	Solución
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada o el interruptor general está en la posición "OFF" (0).	Comprobar que el cable de alimentación está correctamente conectado.
		Asegurarse de que el interruptor general está en la posición "ON" (I).
La máquina está en modo DEMO.	Se ha pulsado el botón Stand-by durante más de 8 segundos.	Apagar la máquina y volver a encenderla con el interruptor general situado en la parte posterior de la máquina.
La bandeja de goteo se llena rápidamente.	Este es un fenómeno completamente normal. La máquina usa agua para enjuagar el circuito interno y el grupo de café. Una parte del agua fluye a través del sistema interno directamente a la bandeja de goteo.	Vaciar la bandeja de goteo cuando aparezca el indicador a través de la rejilla de la bandeja de goteo.
		Colocar una taza debajo de la salida de café para recoger el agua de enjuague.
La pantalla muestra constantemente el icono de "cajón de recogida de posos lleno".	Se ha vaciado el cajón de recogida de posos con la máquina apagada.	Vaciar siempre el cajón de recogida de posos con la máquina encendida. Si el cajón de recogida de posos se vacía con la máquina apagada, el contador de ciclos de café no se pondrá a cero. De ser así, la pantalla mostrará el icono aunque el cajón no está lleno.
	El cajón de recogida de posos se ha vuelto a colocar en su sitio demasiado rápido.	Esperar siempre unos 5 segundos antes de volver a colocar en su sitio el cajón de recogida de posos. De este modo, el contador de posos de café se pondrá a cero.
El cajón de recogida de posos está demasiado lleno, pero no aparece el mensaje "Vaciar cajón de recogida de posos"	Se ha extraído la bandeja de goteo sin vaciar el cajón de recogida de posos.	Al extraer la bandeja de goteo, vaciar 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.
La máquina solicita que se vacíe el cajón de recogida de posos, pero el cajón no está lleno.	La máquina no puso a cero el contador la última vez que se vació el cajón de recogida de posos.	Esperar siempre unos 5 segundos antes de volver a colocar en su sitio el cajón de recogida de posos. De este modo, el contador de posos de café se pondrá a cero.
		Vaciar siempre el cajón de recogida de posos con la máquina encendida. Si el cajón de recogida de posos se vacía con la máquina apagada, el contador de ciclos de café no se pondrá a cero.

Problema	Causa	Solución
No se puede extraer el grupo de café.	El grupo de café no está en la posición correcta.	Cerrar la puerta de mantenimiento. Apagar y volver a encender la máquina. Esperar a que la pantalla muestre el mensaje que indica que la máquina está lista y luego extraer el grupo de café.
Problemas para instalar el grupo de café.	El grupo de café no está en la posición correcta.	No se ha ajustado el grupo de café antes de volver a instalarlo. Asegurarse de que la palanca está en contacto con la base del grupo de café y de que el gancho del grupo de café está en la posición correcta (consultar: "Reinstalación del grupo de café") Para restablecer la máquina: volver a colocar en su sitio la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos. No instalar el grupo de café. Cerrar la puerta de mantenimiento y encender y apagar la máquina. Intentar volver a instalar el grupo de café.
El café tiene poca crema o está acuoso.	El molinillo de café está configurado con un molido grueso.	Ajustar el molinillo de café con un molido más fino.
	La mezcla de café utilizada no es adecuada.	Cambiar la mezcla de café.
	La máquina está realizando el procedimiento de autorregulación.	Preparar algunas tazas de café.
	El grupo de café está sucio o debe lubricarse.	Limpiar el grupo de café.
Salen gotas de café por la boquilla de suministro.	La boquilla de suministro de café está obstruida.	Limpiar la boquilla de suministro de café y los orificios con una escobilla.
	El conducto de salida del café está bloqueado.	Limpiar el conducto de salida del café.
El café no está lo suficientemente caliente.	Las tazas utilizadas están frías.	Precalentar las tazas poniéndolas bajo agua caliente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja. Comprobar los ajustes del menú.	Ajustar la temperatura del menú en "MAX".
	Se ha añadido leche.	Añadir leche puede bajar en cierta medida la temperatura del café.
La máquina muele el café en grano, pero no se suministra el café.	El conducto de salida del café está bloqueado.	Limpiar el conducto de salida del café con la empuñadura de la cuchara dosificadora o con el mango de una cuchara. Apagar y volver a encender el aparato.
	El molinillo de café está configurado con un molido fino.	Ajustar el molinillo de café con un molido más grueso.
	El grupo de café está sucio.	Limpiar el grupo de café.
	La boquilla de suministro de café está sucia.	Limpiar la boquilla de suministro de café y los orificios con una escobilla.

Problema	Causa	Solución
El café sale con lentitud.	El molinillo de café está configurado con un molido fino.	Usar una mezcla de café diferente o ajustar el molinillo de café.
	El grupo de café está sucio.	Limpiar el grupo de café.
	El conducto de salida del café está bloqueado.	Limpiar el conducto de salida del café con la empuñadura de la cuchara dosificadora o con el mango de una cuchara.
	El circuito de la máquina está bloqueado por la cal.	Realizar la limpieza antical.
La leche espumada está fría.	Las tazas están frías.	Precalentar las tazas con agua caliente.
La leche no hace espuma.	El cappuccinatore está sucio o no está ensamblado o instalado correctamente.	Limpiar el cappuccinatore y comprobar que está ensamblado e instalado correctamente.
	El tipo de leche utilizado no es adecuado para producir espuma.	Dependiendo del tipo de leche, la cantidad y la calidad de la espuma producida son diferentes. Hemos probado los siguientes tipos de leche obteniendo resultados satisfactorios en términos de espuma producida: leche de vaca semidesnatada o entera, leche de soya y leche sin lactosa. Otros tipos de leche podrían producir escasas cantidades de espuma.
El icono del filtro "INTENZA+" aparece en la pantalla después de sustituir el filtro.	No se ha confirmado el RESET a través del menú de la máquina.	Confirmar la activación del filtro utilizando el menú de la máquina (ver "Activación del filtro INTENZA+").
No se logra instalar el filtro "INTENZA+".	Hay que dejar que salga el aire del filtro.	Dejar que las burbujas de aire salgan del filtro.
	El depósito aún contiene agua.	Vaciar el depósito de agua antes de instalar el filtro.
	Se ha intentado instalar un filtro distinto del filtro "INTENZA+".	Solo el filtro "INTENZA+" es apto para ser instalado en la máquina.
	La junta tórica de goma no está fijada al filtro "INTENZA+".	Comprobar el envase de la junta tórica y fijarla al filtro "INTENZA+".
Hay agua bajo la máquina.	La bandeja de goteo está demasiado llena y se ha desbordado.	Vaciar la bandeja de goteo cuando el indicador aparezca a través de la bandeja. Vaciar siempre la bandeja de goteo antes de iniciar el procedimiento de eliminación de la cal.
	La máquina no se encuentra colocada sobre una superficie horizontal.	Colocar la máquina sobre una superficie horizontal para que el indicador de "bandeja de goteo llena" funcione correctamente.

Datos técnicos

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación	Ver la placa ubicada en el interior de la puerta de servicio
Estructura exterior	Termoplástico
Dimensiones	221 x 340 x 430 mm
Peso	7,5 kg
Longitud del cable	800 - 1200 mm
Panel de mandos	Frontal
Tamaño de las tazas	Hasta 152 mm
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	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Termofusible

Índice

Panorâmica da máquina	58
Introdução	58
Painel de controlo e visor	58
Teclas para a preparação rápida de bebidas	58
Teclas de navegação	59
Tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma)	59
Tecla MENU	59
Primeira instalação	60
Medição da dureza de água	62
Filtro de água "INTENZA+"	62
Instalação do filtro de água "INTENZA+"	62
Substituição do filtro de água "INTENZA+"	63
Tipos de bebida	64
Preparação do café	64
Preparação do café com café em grãos	64
Preparação do café com café pré-moído	65
Como emulsionar o leite	65
Distribuição de água quente	66
Personalização das bebidas	67
Regulação da quantidade de café e de leite na chávena	67
Regulação da intensidade do café	67
Regulação das definições de moagem	68
Limpeza e manutenção	69
Tabela de limpeza	69
Limpeza do grupo de distribuição	70
Limpeza do grupo de distribuição sob água corrente	70
Limpeza do grupo de distribuição com pastilhas para a remoção dos resíduos de gordura do café	70
Reintrodução do grupo de distribuição	71
Lubrificação	72
Limpeza do cappuccinatore	73
Limpeza rápida do cappuccinatore	73
Limpeza diária do cappuccinatore	73
Limpeza mensal do cappuccinatore	74
Desmontagem do cappuccinatore	75
Procedimento de remoção do calcário	76
O que fazer em caso de interrupção do procedimento de remoção do calcário	77
Ícone de advertência e códigos de erro	78
Significado dos ícones de atenção	78
Significado dos códigos de erro	79
Resolução de problemas	80
Dados técnicos	83

Panorâmica da máquina

1	Interface do utilizador	20	Manípulo de seleção da moagem
2	Tecla EXPRESSO	21	Tampa de retenção de aroma
3	Tecla EXPRESSO LONGO	22	Recipiente de café em grãos
4	Tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma)	23	Grupo de distribuição
5	Tecla de espera	24	Conduta de saída do café moído
6	Tecla MENU	25	Gaveta de resíduos de café
7	Tecla HOT WATER (água quente)	26	Gaveta de recolha das borras de café
8	Tecla MILK FROTH (espuma de leite)	27	Grelha da bandeja de limpeza
9	Bico de distribuição de café ajustável	28	Cobertura cromada
10	Tampa do reservatório de água	29	Distribuidor de água quente/vapor
11	Tampa do recipiente de café em grãos	30	Reservatório de água
12	Tampa do compartimento de café pré-moído	31	Tubo de aspiração do cappuccinatore
13	Interruptor principal	32	Cappuccinatore
14	Tomada do cabo de alimentação	33	Filtro "INTENZA+"
15	Portinhola de manutenção	34	Tester da dureza da água
16	Indicador de bandeja de limpeza cheia	35	Tubo de lubrificante
17	Bandeja de limpeza	36	Pincel de limpeza (Opcional)
18	Teclas de desengate da bandeja de limpeza	37	Medidor
19	Cabo de alimentação		

Introdução

Parabéns pela aquisição da máquina de café super-automática Gaggia!

Neste manual, encontrará todas as informações necessárias para instalar, utilizar, limpar e descalcificar a sua máquina. Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, leia com atenção o folheto sobre a segurança fornecido em separado e guarde-o para eventuais consultas no futuro.

Painel de controlo e visor

Esta máquina de café expresso dispõe de um visor intuitivo para uma utilização fácil. Para uma explicação rápida das teclas, leia as secções seguintes.

Teclas para a preparação rápida de bebidas

Prima as teclas das bebidas uma única vez (EXPRESSO, EXPRESSO LONGO, MILK FROTH (espuma de leite) e HOT WATER (água quente)) para preparar rapidamente uma das bebidas predefinidas.

- Para interromper a distribuição antes que a máquina termine a distribuição da quantidade de café ou leite predefinida, prima a tecla OK.

Teclas de navegação

Algumas teclas para a preparação rápida das bebidas dispõem de uma dupla função, ou seja, pode utilizá-las para se deslocar no menu:

	 Tecla EXPRESSO = Tecla ESC: prima esta tecla para regressar ao menu principal.		Tecla MILK FROTH (espuma de leite) = Tecla PARA CIMA: prima esta tecla para percorrer para cima o menu do visor.
	 Tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma) = Tecla OK: prima esta tecla para selecionar, confirmar ou interromper uma função.		Tecla MENU = Tecla PARA BAIXO: prima esta tecla para percorrer para baixo o menu do visor.

Tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma) —

Utilize a tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma) para regular a intensidade do café (consulte "Regulação da intensidade do café") ou para preparar café com café moído (consulte "Preparação de café com café pré-moído").

Tecla MENU

Utilize a tecla MENU para alterar as seguintes definições:

- Temperatura do café;
- Tempo de espera: trata-se do período de tempo após o qual a máquina entra no modo de espera;
- Contraste do visor;
- Dureza da água: para poder regular as definições da máquina segundo a água da sua zona;
- Para ativar o filtro "INTENZA +";
- Para iniciar a remoção do calcário.
- Para efetuar a REINICIALIZAÇÃO da máquina.

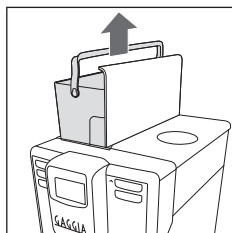
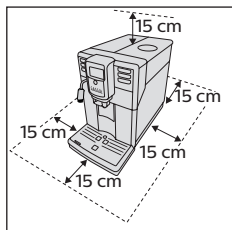
Primeira instalação

Nota: esta máquina foi testada com café. Mesmo que esteja devidamente limpa, pode apresentar resíduos dessa substância. De qualquer modo, garantimos que a máquina é absolutamente nova.

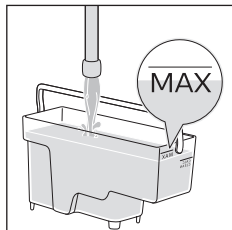
Retire a máquina da embalagem.

Para uma utilização ideal, é aconselhável:

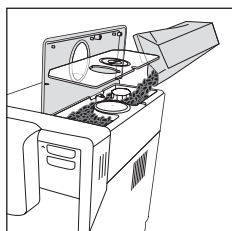
- escolher uma base de apoio segura e bem nivelada, onde ninguém possa derrubar a máquina ou ficar ferido;
- escolher um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com uma tomada de corrente facilmente alcançável;
- prever uma distância mínima das paredes da máquina conforme indicado na figura.

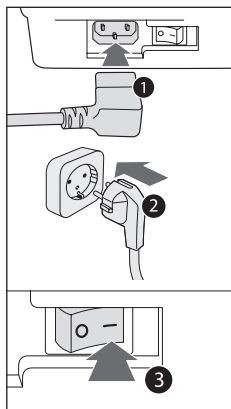


Retire o reservatório de água, enxague-o e volte a enchê-lo com água corrente até ao nível MÁX. Certifique-se de que o reservatório é introduzido completamente até ao fundo do compartimento.



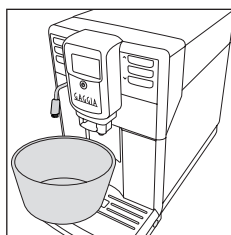
Levante a tampa do recipiente de café em grãos e a tampa de retenção de aroma. Deite o café em grãos e volte a colocar ambas as tampas.



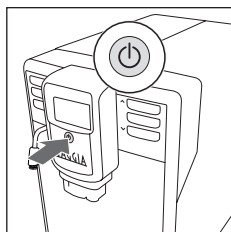


Introduza a ficha na tomada de corrente situada na parte de trás da máquina e a extremidade oposta do cabo de alimentação numa tomada de corrente de parede com a tensão adequada.

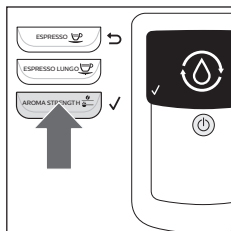
Coloque o interruptor geral na posição "I".



Coloque um recipiente por baixo do distribuidor de café e distribuidor de água quente/vapor.



A tecla de espera pisca; prima-a para ligar a máquina.



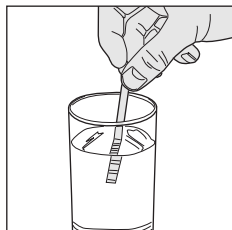
Inicie o carregamento do circuito premindo a tecla OK.

A máquina começa a distribuir água quente pelo distribuidor de água quente/vapor.

A barra por baixo do símbolo indica o estado de progresso da operação. No final do processo, a máquina interrompe a distribuição automaticamente e aquece, efetuando um ciclo automático de enxaguamento.

Medição da dureza de água

Utilize a tira fornecida para medir a dureza da água.

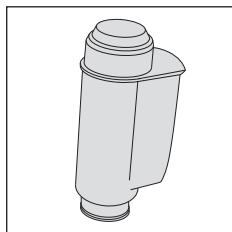


- 1 Mergulhe a tira correta em água corrente durante 1 segundo.
- 2 Retire-a da água e aguarde 1 minuto.
- 3 Conte o número de quadrados que ficam vermelhos e compare o resultado com a tabela apresentada em seguida.

Número de quadrados vermelhos	Valor a definir	Dureza da água	INTENZA+
■ □ □ □ □	1	água muito mole	A
■ ■ □ □ □	2	água mole	A
■ ■ ■ □ □	3	água dura	B
■ ■ ■ ■ □	4	água muito dura	C

- 4 Prima a tecla MENU e percorra a até selecionar dureza da água. Selecione a definição de dureza da água preferida e prima a tecla OK para confirmar.

Filtro de água “INTENZA+”



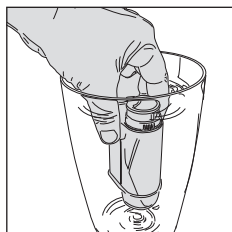
É recomendável instalar o filtro de água “INTENZA+”, que limita a formação de calcário no interior da máquina e dá um aroma mais intenso ao seu café.

O filtro de água “INTENZA+” é vendido separadamente.

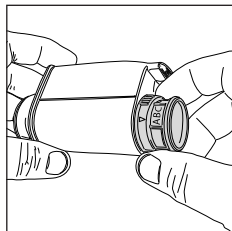
A água é um elemento fundamental na preparação de um café, por isso, é extremamente importante filtrá-la sempre de forma profissional.

O filtro de água “INTENZA+” pode prevenir a formação de depósitos minerais, melhorando a qualidade da água.

Instalação do filtro de água “INTENZA+”

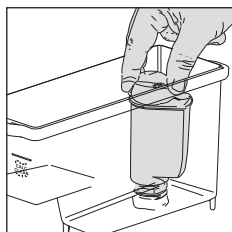


Mergulhe o filtro de água “INTENZA+” em água fria na posição vertical (com a abertura para cima) e prima delicadamente os lados para que saiam as bolhas de ar.



Configure o filtro de água "INTENZA+" de acordo com as medições efetuadas (consulte "Medição da dureza da água") e especificadas na base do filtro:

- A** = água mole – corresponde a 1 ou 2 quadrados
- B** = água dura (padrão) – corresponde a 3 quadrados
- C** = água muito dura – corresponde a 4 quadrados



Introduza o filtro de água "INTENZA +" no reservatório vazio de água empurrando-o até ao ponto mais baixo possível.

Encha o reservatório de água com água corrente e reintroduza-o na máquina.

Distribua toda a água contida no reservatório por meio da função água quente (consulte "Distribuição de água quente").

E encha novamente.

- 1 Prima a tecla MENU e percorra a até selecionar o filtro de água. Prima a tecla OK.
- 2 Selecione ON, prima OK e saia do menu.



Substituição do filtro de água "INTENZA+" _____

Quando for necessário substituir o filtro de água "INTENZA+", é visualizado o filtro no visor.



Proceda à substituição percorrendo o menu até selecionar o filtro de água conforme descrito no capítulo "Instalação do filtro INTENZA+".

Selecione RESET (reiniciar) e confirme com a tecla OK.

A máquina está agora programada para gerir um novo filtro de água "INTENZA+".



Tipos de bebida

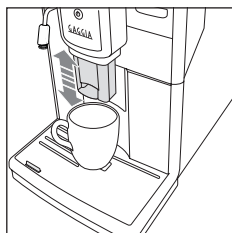
Nome da bebida	Descrição	Como se seleciona
Expresso	Café com espuma densa servido numa chávena pequena.	Tecla para a preparação rápida de bebidas no painel de controlo.
Expresso longo	Expresso mais longo com espuma densa servido numa chávena média.	Tecla para a preparação rápida de bebidas no painel de controlo.
Leite emulsionado	Leite quente com espuma.	Tecla para a preparação rápida de bebidas no painel de controlo.
Água quente	Água quente para a preparação de bebidas à base de água.	Tecla para a preparação rápida de bebidas no painel de controlo.

Preparação do café

Preparação do café com café em grãos

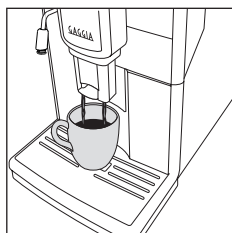
Atenção: utilize apenas café em grãos para expresso. Não utilize café moído, café não torrado ou café liofilizado ou solúvel no recipiente do café em grãos, pois podem danificar a máquina.

Nota: a utilização da tampa de retenção de aroma permite manter os grãos frescos.



- 1 Posicione 1 ou 2 chávenas por baixo do distribuidor de café levantando ou baixando manualmente o bico de distribuição de café para regular a altura com base no formato de chávena utilizada.
- 2 Para preparar um café, prima a tecla Expresso ou Expresso longo.

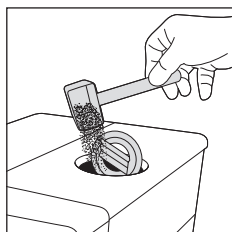
A distribuição do café interrompe-se automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café antecipadamente premindo a tecla OK.



Nota: para preparar duas chávenas de expresso ou expresso longo, prima a tecla da bebida pretendida duas vezes. A máquina efetua automaticamente dois ciclos de moagem de seguida.

Preparação do café com café pré-moído

Para preparar o café com café pré-moído, utilize o medidor fornecido para introduzir a dose correta no compartimento do café pré-moído.



- 1 Abra a tampa do compartimento de café pré-moído.
- 2 Adicione um medidor de café pré-moído no respectivo compartimento e feche a tampa.

Atenção: no compartimento de café pré-moído, não introduza substâncias diferentes de café pré-moído, pois pode danificar a máquina.



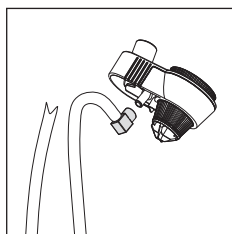
- 3 Posicione uma chávena por baixo do bico de distribuição de café.
- 4 Prima a tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma) e selecione a função de café pré-moído.
- 5 Prima a tecla da bebida pretendida e a máquina começará automaticamente a distribuição.

Nota: com o café pré-moído, é possível preparar apenas um café de cada vez.

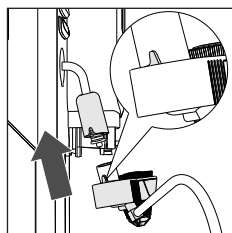
Como emulsionar o leite

Nota: utilize leite frio (a uma temperatura de aproximadamente 5 °C) com um teor de proteínas de, pelo menos, 3% para garantir um resultado ótimo na espuma. Pode utilizar leite gordo ou meio gordo. Pode além disso utilizar leite magro, leite de soja e leite sem lactose.

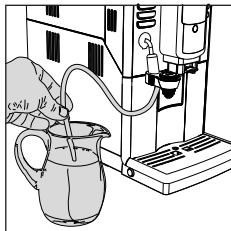
Atenção: tenha cuidado, o bico de distribuição de água quente/vapor e a cobertura cromada podem estar quentes se a máquina tiver sido utilizada recentemente.



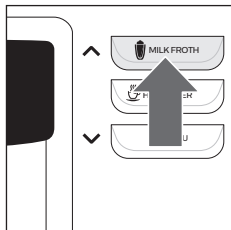
- 1 Introduza o tubo de aspiração do cappuccinatore.



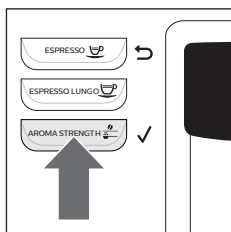
- 2 Introduza o cappuccinatore no tubo de vapor até bloquear na respetiva posição.



- 3 Introduza o tubo de aspiração num recipiente de leite.



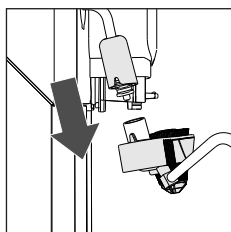
- 4 Coloque uma chávena por baixo do cappuccinatore e prima a tecla MILK FROTH (espuma de leite).
- A máquina serve diretamente na chávena uma quantidade predefinida de leite emulsionado.



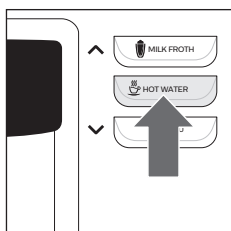
- 5 Prima a tecla OK para interromper a distribuição de leite.

Nota: após a preparação de bebidas à base de leite, efetue uma limpeza rápida do circuito de leite (consulte "Limpeza rápida do sistema do leite").

Distribuição de água quente



- 1 Retire o cappuccinatore do distribuidor de água quente/vapor.



- 2 Posicione um recipiente por baixo do distribuidor de água quente/vapor e prima o botão HOT WATER (água quente).
- A máquina começa a distribuir automaticamente água quente.
- 3 Para interromper a distribuição de água quente, prima a tecla OK. Remova o recipiente.

Personalização das bebidas

Regulação da quantidade de café e de leite na chávena

Pode regular o volume da bebida preparada segundo o seu gosto e o formato das chávenas.



- 1 Para regular o volume de expresso, mantenha premida a tecla EXPRESSO até o visor apresentar o ícone MEMO.

A máquina entra na fase de programação e inicia a preparação da bebida selecionada.

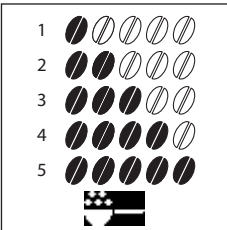
- 2 Quando a chávena contiver a quantidade de expresso pretendida, prima a tecla OK.

A marca de verificação no visor indica que o volume do café expresso desejado foi definido.

Nota: para configurar o volume de EXPRESSO LONGO OU MILK FROTH (espuma de leite), siga o mesmo procedimento: mantenha premida a tecla correspondente à bebida escolhida até que o visor apresente a indicação MEMO. Quando a chávena contiver a quantidade pretendida, prima a tecla OK.

Regulação da intensidade do café

Para modificar a intensidade do café, prima a tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma). Sempre que premir a tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma), a intensidade do aroma muda um grau. O visor apresenta a intensidade escolhida, que será guardada apenas com a preparação de uma chávena de café.



- 1 Muito suave
- 2 Suave
- 3 Normal
- 4 Forte
- 5 Muito forte

Nota: pode ainda utilizar a tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma) para preparar café com café pré-moído.

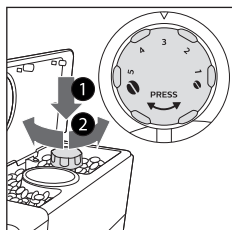
Regulação das definições de moagem

Pode regular as definições de moagem utilizando o manípulo de seleção da moagem no recipiente de café em grãos. Para cada definição selecionada, o moinho de café em cerâmica garante uma moagem perfeita e homogênea para a preparação de cada chávena de café. O aroma é preservado e cada chávena garante um sabor perfeito.

Nota.: pode regular as definições de moagem apenas quando a máquina mói os grãos de café. A diferença de sabor será percebida após a distribuição de 2-3 chávenas de café.

Atenção: não rode o manípulo de seleção da moagem mais de um nível de cada vez para evitar danificar o moinho de café.

- 1 Posicione uma chávena por baixo do bico de distribuição de café.
- 2 Abra a tampa do recipiente de café em grãos e levante a tampa de retenção de aroma.
- 3 Prima a tecla EXPRESSO.
- 4 Quando o moinho de café entrar em funcionamento, prima o manípulo de seleção da moagem e rode-o para a esquerda ou direita. É possível escolher entre 5 definições de moagem diferentes. Quanto mais baixa for a definição, mais forte será o café.

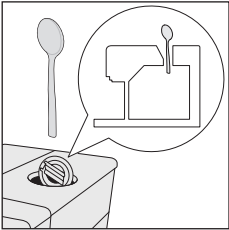


Limpeza e manutenção

Uma limpeza e manutenção regulares mantêm a máquina em excelentes condições e garantem um café com um ótimo sabor, um fluxo constante de café e uma espuma de leite excelente. Consulte a tabela apresentada em seguida para saber quando e como limpar todas as peças amovíveis da máquina. Para obter informações mais detalhadas, leia os capítulos correspondentes.

Tabela de limpeza

Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar
Grupo de distribuição	Semanalmente	Remova o grupo de distribuição e lave-o sob água corrente.
	Com base no tipo de utilização	Lubrifique o grupo de distribuição.
	Mensalmente	Limpe o grupo de distribuição com a pastilha para a remoção dos resíduos de gordura do café GAGGIA.
Cappuccinatore	Após a utilização	Efetue o procedimento de limpeza rápida do sistema do leite.
	Diariamente	Efetue o procedimento de limpeza diária.
	Mensalmente.	Efetue o procedimento de limpeza mensal.
Bandeja de limpeza cheia	Quando o respectivo indicador vermelho for visível na grelha da bandeja de limpeza	Esvazie a bandeja de limpeza e limpe-a sob água corrente.
Gaveta de recolha das borras de café	Quando a máquina o exigir	Esvazie a gaveta de recolha das borras de café e limpe-a sob água corrente. Certifique-se de que a máquina está ligada enquanto esvazia e limpa a gaveta de recolha das borras de café.
Reservatório de água	Semanalmente	Lave-o sob água corrente
Compartimento do café pré-moído/ conduta de saída de café	Semanalmente	Limpe a parte superior com o cabo de uma colher conforme ilustrado em seguida.



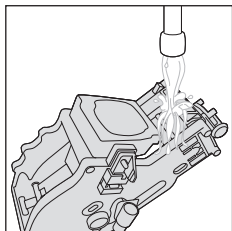
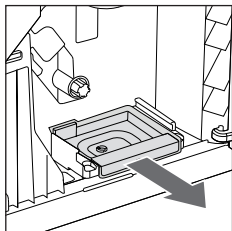
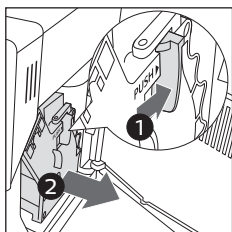
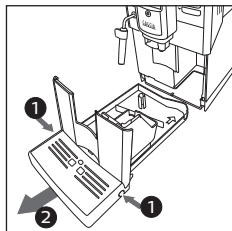
Limpeza do grupo de distribuição

Atenção: não lave o grupo infusor na máquina de lavar loiça e não utilize detergentes, pois pode provocar o funcionamento incorreto do grupo infusor e o sabor do café pode ser afetado.

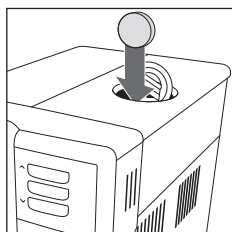
Limpeza do grupo de distribuição sob água corrente

- 1 Desligue a máquina e retire a ficha.
- 2 Prima os botões dos lados da bandeja de limpeza (1) e retire-a com a gaveta de recolha das borras de café (2).
- 3 Abra a portinhola de manutenção.
- 4 Prima a patilha PUSH (empurrar) (1) e puxe a pega do grupo de distribuição para o remover da máquina (2).
- 5 Retire a gaveta de resíduos de café.
- 6 Enxague bem o grupo de distribuição com água morna. Limpe cuidadosamente o filtro superior.
- 7 Deixe secar o grupo de distribuição ao ar.

Nota: não seque o grupo infusor com panos para evitar a acumulação de fibras no seu interior.



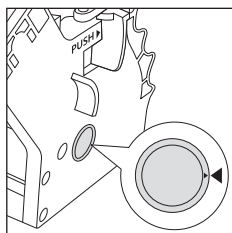
Limpeza do grupo de distribuição com pastilhas para a remoção dos resíduos de gordura do café



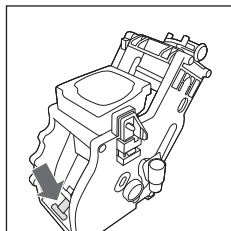
Atenção: para a limpeza, utilize apenas pastilhas para a remoção dos resíduos de gordura do café Gaggia, pois não desenvolvem uma ação anticalcário.

- 1 Posicione um recipiente por baixo do bico de distribuição de café.
- 2 Prima a tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma) e selecione o café pré-moído.
- 3 Introduza uma pastilha para a remoção dos resíduos de gordura do café no compartimento de café pré-moído.
- 4 Prima a tecla EXPRESSO LONGO. A máquina distribui água pelo bico de distribuição de café.
- 5 Quando a barra de progresso estiver a meio, coloque o interruptor principal na parte traseira da máquina em "0".
- 6 Deixe agir a solução para a remoção dos resíduos de gordura de café durante cerca de 15 minutos.
- 7 Coloque o interruptor principal em "I". Prima a tecla de espera.
- 8 Aguarde que a máquina efetue um ciclo de enxaguamento automático.
- 9 Efetue o procedimento "Limpeza do grupo de distribuição sob água corrente".
- 10 Remova a bandeja de limpeza com a gaveta de recolha das borras de café. Esvazie-as e introduza-as novamente na máquina.
- 11 Prima a tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma) e selecione o café pré-moído.
- 12 Prima a tecla EXPRESSO LONGO. A máquina distribui água pelo bico de distribuição de café.
- 13 Repita os passos 11 e 12 duas vezes. Deite fora a água distribuída.

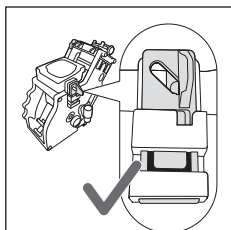
Reintrodução do grupo de distribuição



- 1 Antes de fazer deslizar novamente o grupo de distribuição na máquina, certifique-se de que as duas marcas de referência da parte lateral coincidem. Caso contrário, efetue o passo seguinte:

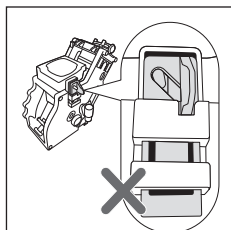


Certifique-se de que a alavanca está em contacto com a base do grupo de distribuição.



- 2 Certifique-se de que o gancho de bloqueio amarelo do grupo de distribuição está na posição correta.

Para posicionar o gancho corretamente, empurre-o para cima para a posição mais alta alcançável.



Se o gancho ainda estiver na posição inferior, significa que não está posicionado corretamente.

- 3 Faça deslizar novamente o grupo de distribuição na máquina ao longo das guias das partes laterais até ficar bloqueado na posição com um clique.

Atenção: não prima a patilha PUSH.

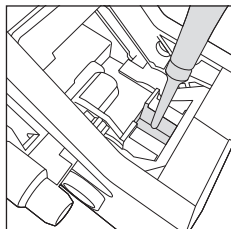
- 4 Feche a portinhola de manutenção.

Lubrificação

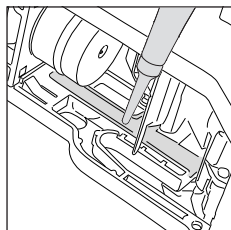
Para garantir um ótimo desempenho da máquina, é necessário lubrificar o grupo de distribuição. Consulte a tabela seguinte para obter as frequências de lubrificação.

Frequência de utilização	Número de bebidas preparadas diariamente	Frequência de lubrificação
Baixa	1-5	Todos os 4 meses
Normal	6-10	Todos os 2 meses
Elevada	>10	Mensalmente

- 1 Desligue o aparelho e retire a ficha.
- 2 Remova o grupo de distribuição e enxague-o com água morna (consulte "Limpeza do grupo de distribuição sob água corrente").



- 3 Aplique uma camada ligeira de lubrificante em torno do pino de introdução na parte inferior do grupo de distribuição.



- 4 Aplique uma camada ligeira de lubrificante nas guias, em ambos os lados (consulte a figura).
- 5 Reintroduza o grupo de distribuição (consulte "Reintrodução do grupo de distribuição").

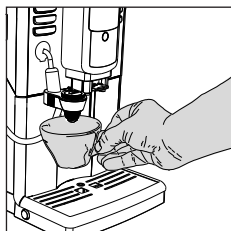
Nota: pode reutilizar o tubo de lubrificante várias vezes.

Limpeza do cappuccinatore

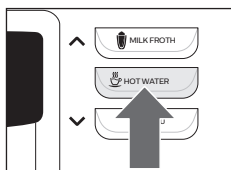
Limpeza rápida do sistema do cappuccinatore

Nota: efetue uma limpeza rápida do sistema após a preparação de bebidas à base de leite.

- 1 Posicione uma chávena por baixo do cappuccinatore.



- 2 Prima uma vez o botão HOT WATER (água quente).
- 3 Distribua água quente durante 5 segundos.

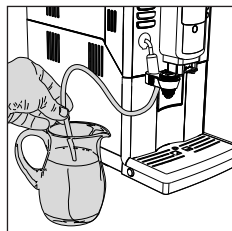


- 4 Para interromper a distribuição de água quente, prima o botão OK.

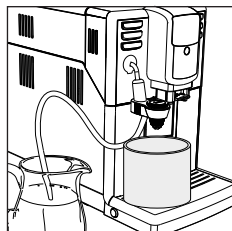


Limpeza diária do cappuccinatore

- 1 Introduza o tubo de aspiração num recipiente de água.



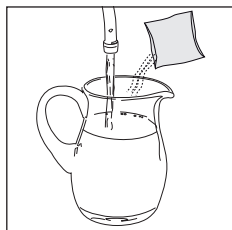
- 2 Posicione um recipiente vazio por baixo do cappuccinatore. Prima a tecla MILK FROTH (espuma de leite).
- 3 Quando água que sai do cappuccinatore estiver limpa, prima a tecla ESC para interromper a distribuição da água.



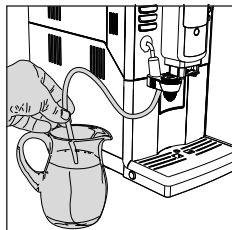
Nota: se ainda existirem gotas de leite no tubo de aspiração após a limpeza, retire-o do recipiente e distribua vapor durante cerca de 5 segundos.

Limpeza mensal do cappuccinatore

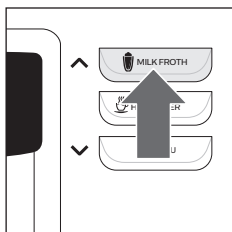
- 1 Deite o conteúdo de uma saqueta de produto de limpeza do circuito de leite Gaggia num recipiente. Adicione meio litro de água.

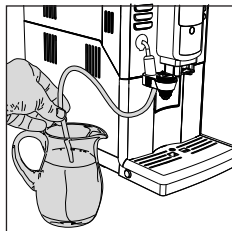


- 2 Introduza o tubo de aspiração no recipiente.
- 3 Posicione um recipiente por baixo do cappuccinatore.

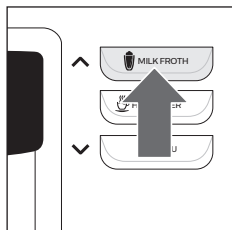


- 4 Prima a tecla MILK FROTH (espuma de leite).
- 5 Pode premir a tecla OK para interromper o procedimento ou deixar continuar a distribuição até que a máquina pare automaticamente.
- 6 Enxague o recipiente com água limpa e encha novamente com meio litro de água para o ciclo de enxaguamento. Esvazie o recipiente e reposicione-o por baixo do cappuccinatore.





7 Introduza o tubo de aspiração no recipiente.



8 Prima a tecla MILK FROTH (espuma de leite).

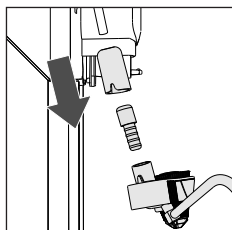
9 Pode premir a tecla OK para interromper o procedimento ou deixar continuar a distribuição até que a máquina pare automaticamente.

10 Desmonte o cappuccinatore e enxague todas as peças em água morna.

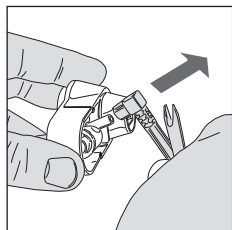
Desmontagem do cappuccinatore

1 Retire o cappuccinatore, a cobertura cromada, a pega de borracha do distribuidor de água quente/vapor. Extraia a pega de borracha da cobertura cromada.

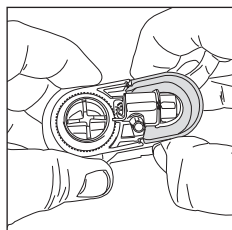
Atenção: o distribuidor de vapor pode ficar quente após a utilização.

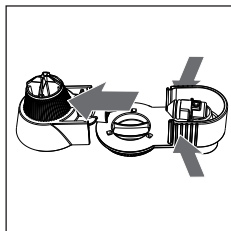


2 Remova o tubo de aspiração.

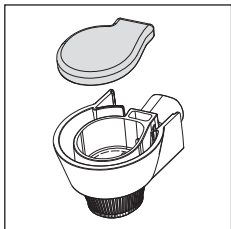


3 Para desmontar o cappuccinatore:
- aperte o cappuccinatore nos lados destacados;



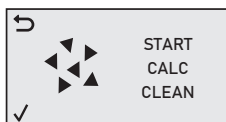


- puxe e puxe o lado esquerdo como mostrado na figura.



- 4 Retire a tampa de borracha.
- 5 No fim da limpeza, monte novamente o cappuccinatore efetuando o mesmo procedimento na ordem inversa.

Procedimento de remoção do calcário —



Quando o visor apresentar START CALC CLEAN (iniciar limpeza do calcário), deve descalcificar a máquina. Se não descalcificar a máquina quando o visor apresentar esta mensagem, no final, a máquina deixará de funcionar corretamente. Nesse caso, as eventuais reparações não estão cobertas pela garantia.



Utilize apenas a solução anticalcário Gaggia para remover o calcário da máquina. A solução anticalcário Gaggia foi projetada para garantir excelentes prestações da máquina. A utilização de outros produtos pode danificar a máquina e deixar resíduos na água.

O procedimento de remoção do calcário dura cerca de 30 minutos e consiste num ciclo de limpeza anticalcário e um ciclo de enxaguamento. Pode colocar em pausa o ciclo de limpeza anticalcário ou de enxaguamento premindo a tecla ESC (correspondendo ao ícone **ESC**). Para continuar o ciclo de limpeza anticalcário ou de enxaguamento, prima a tecla OK.

Nota: durante o procedimento de remoção do calcário, não remova o grupo infusor.

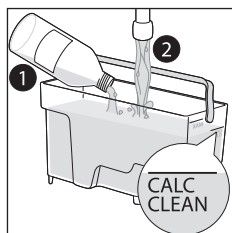
Atenção: não ingira a solução anticalcário ou a água distribuída durante o procedimento de remoção do calcário.

- 1 Remova o filtro "INTENZA+".
- 2 Remova a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha de borras de café, esvazie-as, limpe-as e introduza-as novamente na máquina.
- 3 Remova cappuccinatore, se presente.
- 4 Posicione um recipiente grande (1,5 l) por baixo do bico de distribuição de café e do distribuidor de água quente / vapor.



- 5 Quando o visor apresentar START CALC CLEAN (iniciar limpeza do calcário), prima a tecla OK para iniciar o procedimento de remoção do calcário.

Nota: pode premir ESC para retomar a limpeza anticalcário. Se desejar iniciar o procedimento de remoção do calcário posteriormente, prima a tecla MENU, selecione MENU, prima OK e percorra para selecionar START CALC CLEAN (iniciar limpeza do calcário). Prima OK para confirmar.



- 6 Deite a solução anticalcário Gaggia no reservatório de água. Encha o reservatório de água limpa até à indicação do nível CALC CLEAN (limpeza do calcário). Introduza novamente o reservatório na máquina. Prima a tecla OK para confirmar. Inicia a primeira fase do procedimento de limpeza anticalcário. A máquina começa a distribuir a solução anticalcário em intervalos regulares. O visor apresenta o ícone da limpeza anticalcário e o progresso do procedimento. A primeira fase dura 20 minutos.
- 7 Deixe que a máquina distribua a solução anticalcário até ao esvaziamento do reservatório de água.
- 8 Remova o reservatório de água e enxague-o.
- 9 Encha o reservatório de água limpa até à indicação do nível CALC CLEAN (limpeza do calcário). Introduza novamente o reservatório na máquina e prima OK.
- 10 Remova o recipiente, esvazie-o e volte a colocá-lo por baixo do bico de distribuição de café e do distribuidor de água quente / vapor. Prima OK para confirmar.
- 11 Inicia a segunda fase do ciclo de limpeza anticalcário, ou seja, o ciclo de enxaguamento. Esta fase dura 3 minutos. O visor apresenta o ícone de enxaguamento e o progresso do procedimento.

Nota: se o reservatório de água não tiver sido enchido até ao nível CALC CLEAN (limpeza do calcário), poderá ser necessário outro ciclo de enxaguamento.

- 12 Aguarde que a máquina deixe de distribuir água. O procedimento de remoção do calcário está concluído quando o visor apresenta um visto.
- 13 Para sair do ciclo de limpeza anticalcário, prima a tecla OK. A máquina começa a aquecer e efetua um ciclo de enxaguamento automático.
- 14 Remova o recipiente e esvazie-o.
- 15 Limpe o grupo de distribuição conforme descrito no capítulo "Limpeza do grupo de distribuição sob água corrente".
- 16 Instale um novo filtro "INTENZA+" no reservatório de água.

Nota: com o filtro "INTENZA+", reduz-se a frequência da limpeza anticalcário.

O que fazer em caso de interrupção do procedimento de remoção do calcário

Pode sair do procedimento de remoção do calcário premindo a tecla de ESPERA no painel de controlo. Caso o procedimento de remoção do calcário seja interrompido antes de ser concluído, efetue o seguinte:

- 1 Esvazie o reservatório de água e lave-o bem.
- 2 Encha o reservatório de água com água corrente até à indicação de nível CALC CLEAN (limpeza do calcário) e volte a ligar a máquina. A máquina aquece e efetua um ciclo de enxaguamento automático.
- 3 Antes de preparar qualquer bebida, efetue um ciclo de enxaguamento manual. Para efetuar um ciclo de enxaguamento manual, em primeiro lugar, distribua meio reservatório de água quente e, em seguida, prepare 2 chávenas de café pré-moído sem adicionar café moído.

Nota: se o procedimento não tiver sido concluído, assim que possível, será necessário efetuar outro procedimento de remoção do calcário.

Ícone de advertência e códigos de erro

Significado dos ícones de atenção

Os ícones de atenção são apresentados a vermelho. Em seguida, são listados os ícones de atenção que o visor pode apresentar e o respetivo significado.



Falta de água, encha o reservatório de água corrente até à indicação do nível MÁX.



O recipiente de café em grãos está vazio. Introduza grãos de café no recipiente de café em grãos.



Esvazie a gaveta de recolha das borras de café. Aguarde cerca de 5 segundos antes de reintroduzir.



A gaveta de recolha das borras de café está cheia. Certifique-se de que a máquina está ligada. Remova e esvazie a gaveta de recolha das borras de café.



O grupo de distribuição não está na máquina ou não está corretamente introduzido. Introduza o grupo de distribuição.



O grupo de distribuição está bloqueado. Limpe o grupo de distribuição.



Se for visualizado um erro no visor, consulte a secção "Significado dos códigos de erro" para verificar o que indica o código visualizado e como proceder. Não pode utilizar a máquina quando o visor apresenta este ícone.



Introduza a bandeja de limpeza e feche a portinhola de manutenção.



Significado dos códigos de erro

São listados de seguida os códigos de erro que o visor pode apresentar, o respectivo significado e como resolver o problema. Se as soluções indicadas forem ineficazes enquanto o visor continua a apresentar o ícone do código de erro e a máquina não voltar a funcionar corretamente, contacte a linha direta Gaggia. Caso sejam visualizados outros códigos de erro, leve a máquina a um centro de assistência autorizado.

Os contactos são apresentados no folheto da garantia ou no sítio web www.gaggia.com ou www.gaggia.it.

Código de erro	Problema	Causa	Possível solução
01	O moinho de café está bloqueado	A conduta de saída do café está bloqueada.	Desligue a máquina com o interruptor principal e remova o grupo de distribuição. Limpe bem a conduta de saída do café com o cabo do medidor ou com o cabo de uma colher. Ligue novamente o aparelho.
03 - 04	Verificou-se um problema com o grupo de distribuição.	O grupo de distribuição está sujo ou não está bem lubrificado.	Desligue a máquina com o interruptor principal. Remova o grupo de distribuição e limpe-o bem. (Consulte o capítulo "Limpeza do grupo de distribuição")
		O grupo de distribuição não está posicionado corretamente.	Desligue a máquina com o interruptor principal. Remova o grupo de distribuição e volte a introduzi-lo. Certifique-se de que o grupo de distribuição está na posição correta antes de o introduzir. Consulte o capítulo "Reintrodução do grupo de distribuição".
05	Ocorreu um problema no circuito de água.	Existe ar no circuito de água.	Remova e reintroduza o reservatório na máquina algumas vezes. Certifique-se de que o introduz corretamente na máquina. Verifique se o compartimento do reservatório de água está limpo. Se utilizar um filtro "INTENZA+": extraia o filtro do reservatório de água e agite-o para remover todo o ar do filtro. Em seguida, volte a introduzir o filtro "INTENZA+" no reservatório de água.
14	A máquina está sobreaquecida.	As causas podem ser variadas.	Desligue a máquina e volte a ligá-la após 30 minutos. Efetue esta operação 2 ou 3 vezes.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode encontrar na máquina. Se não conseguir resolver o problema com as informações apresentadas abaixo, visite o sítio web www.gaggia.com ou www.gaggia.it para obter uma lista de perguntas frequentes ou contacte o centro de assistência aos clientes do seu país.

Problema	Causa	Solução
A máquina não liga.	A máquina não está ligada ou o interruptor principal está na posição "off" (0).	Verifique se o cabo de alimentação está inserido corretamente. Certifique-se de que o interruptor principal está na posição "on" (I).
A máquina está no modo DEMO.	Mantenha premida a tecla de espera durante mais de 8 segundos.	Desligue e volte a ligar a máquina com o interruptor principal na parte traseira da própria máquina.
A bandeja de limpeza enche-se rapidamente.	Trata-se de um fenómeno completamente normal. A máquina utiliza água para enxaguar o circuito interno e o grupo de distribuição. Uma parte da água circula através do sistema interno diretamente para a bandeja de limpeza.	Esvazie a bandeja de limpeza quando aparece o indicador através da grelha da bandeja de limpeza. Posicione uma chávena por baixo do distribuidor para recolher a água de enxaguamento.
O visor apresenta constantemente o ícone "gaveta de recolha das borras de café cheia".	A gaveta de recolha das borras de café foi esvaziada com a máquina desligada.	Esvazie sempre a gaveta de recolha das borras de café com a máquina ligada. Se a gaveta de recolha das borras de café for esvaziada com a máquina desligada, o contador dos ciclos de café não é reposto a zero. Neste caso, o visor apresenta o ícone mesmo que a gaveta não esteja cheia.
	A gaveta de recolha das borras de café foi reposicionada de forma demasiado rápida.	Aguarde sempre cerca de 5 segundos para reposicionar a gaveta de recolha das borras de café. Desta forma, o contador das borras de café é reposto a zero.
A gaveta de recolha das borras de café está demasiado cheia e não é visualizada a mensagem "Esvazie a gaveta de recolha das borras de café"	Foi removida a bandeja de limpeza sem esvaziar a gaveta de recolha das borras de café.	Quando remover a bandeja de limpeza, esvazie também a gaveta de recolha das borras de café, mesmo que esteja quase vazia. Desta forma, o contador das borras de café é reposto a zero e recomeçará a contar corretamente as borras de café.

Problema	Causa	Solução
A máquina solicita que esvazie a gaveta de recolha das borras de café, mesmo que a gaveta não esteja cheia.	A máquina não repôs a zero o contador na última vez que esvaziou a gaveta de recolha das borras de café.	Aguarde sempre cerca de 5 segundos para reposicionar a gaveta de recolha das borras de café. Desta forma, o contador das borras de café é reposto a zero.
		Esvazie sempre a gaveta de recolha das borras de café com a máquina ligada. Se a gaveta de recolha das borras de café for esvaziada com a máquina desligada, o contador dos ciclos de café não é reposto a zero.
É impossível remover o grupo de distribuição.	O grupo de distribuição não se encontra na posição correta.	Feche a portinhola de manutenção. Desligue e volte a ligar a máquina. Aguarde que o visor apresente a mensagem de pronto e, em seguida, remova o grupo de distribuição.
É impossível introduzir o grupo de distribuição.	O grupo de distribuição não se encontra na posição correta.	O grupo de distribuição não foi colocado na posição antes de ser reposicionado. Certifique-se de que a alavanca está em contacto com a base do grupo de distribuição e que o gancho do grupo de distribuição está na posição correta. (Consulte: "Reintrodução do grupo de distribuição")
		Para reconfigurar a máquina: reposicione a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras de café. Não introduza o grupo de distribuição. Feche a portinhola de manutenção e ligue e desligue a máquina. Em seguida, tente reintroduzir o grupo de distribuição.
O café tem pouca espuma ou está aquoso.	O moinho de café está programado para uma moagem grossa.	Regule o moinho de café para uma moagem mais fina.
	A mistura de café utilizada não é adequada.	Troque a mistura de café.
	A máquina está a efetuar o procedimento de regulação automática.	Prepare algumas chávenas de café.
	O grupo de distribuição está sujo ou deve ser lubrificado.	Limpe o grupo de distribuição.
Saem gotas de café pelo bico de distribuição.	O bico de distribuição de café está obstruído.	Limpe o bico de distribuição de café e os respectivos orifícios com uma escova.
	A conduta de saída do café está bloqueada.	Limpe a conduta de saída do café.
O café não está suficientemente quente.	As chávenas utilizadas estão frias.	Pré-aqueça as chávenas passando-as por água quente.
	A temperatura definida é demasiado baixa. Verifique as definições do menu.	Defina a temperatura do menu para "MÁX".
	Adicionou leite.	A adição de leite pode reduzir em certa medida a temperatura do café.

Problema	Causa	Solução
A máquina mói o café em grãos, mas o café não é distribuído.	A conduta de saída do café está bloqueada.	Limpe a conduta de saída do café com o cabo do medidor ou com o cabo de uma colher. Desligue e volte a ligar o aparelho.
	O moinho de café está programado para uma moagem demasiado fina.	Regule o moinho de café para uma moagem mais grossa.
	O grupo de distribuição está sujo.	Limpe o grupo de distribuição.
	O bico de distribuição de café está sujo.	Limpe o bico de distribuição de café e os respectivos orifícios com uma escova.
O café sai lentamente.	O moinho de café está programado para uma moagem demasiado fina.	Utilize uma mistura de café ou regule o moinho de café.
	O grupo de distribuição está sujo.	Limpe o grupo de distribuição.
	A conduta de saída do café está bloqueada.	Limpe a conduta de saída do café com o cabo do medidor ou com o cabo de uma colher.
	O circuito da máquina está bloqueado pelo calcário.	Efetue a limpeza anticalcário.
O leite emulsionado está frio.	As chávénas estão frias.	Pré-aqueça as chávénas com água quente.
O leite não cria espuma.	O cappuccinatore está sujo ou não foi montado ou instalado corretamente.	Limpe o cappuccinatore e certifique-se de que está bem montado e instalado.
	O tipo de leite utilizado não é adequado para criar espuma.	Segundo o tipo de leite, a quantidade e qualidade de espuma produzidas são diferentes. Testámos os seguintes tipos de leite obtendo resultados satisfatórios em termos de espuma produzida: leite de vaca meio-gordo ou gordo, leite de soja e leite sem lactose. Não testámos outros tipos de leite que poderão produzir poucas quantidades de espuma.
O ícone do filtro "INTENZA+" é visualizado no visor após a substituição do filtro.	A REINICIALIZAÇÃO não foi confirmada através do menu da máquina.	Confirme a ativação do filtro através do menu (consulte "Ativação do filtro "INTENZA+" da máquina.
O filtro "INTENZA+" não se insere.	Deve provocar a saída de ar do filtro.	Deixe sair as bolhas de ar do filtro.
	O reservatório ainda contém água.	Esvazie o reservatório de água antes de instalar o filtro.
	Tentou instalar um filtro diferente do filtro "INTENZA+".	Apenas o filtro "INTENZA+" é inserido na máquina.
	O anel O-ring de borracha não está ligado ao filtro "INTENZA+".	Verifique a embalagem do anel O-ring e ligue-o ao filtro "INTENZA+".
Existe água por baixo da máquina.	A bandeja de limpeza está demasiado cheia e transbordou.	Esvazie a bandeja de limpeza quando aparece o indicador através da bandeja. Esvazie sempre a bandeja de limpeza antes de iniciar o procedimento de remoção de calcário.
	A máquina não foi colocada numa superfície horizontal.	Coloque a máquina numa superfície horizontal para que o indicador "drip tray full" (bandeja de limpeza cheia) funcione corretamente.

Dados técnicos

Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação	Consulte a placa situada no interior da portinhola de serviço
Material do corpo	Termoplástico
Dimensões	221 x 340 x 430 mm
Peso	7,5 kg
Comprimento do cabo	800 - 1200 mm
Painel de comando	Frontal
Dimensões das chávenas	Até 152 mm
Reservatório de água	1,8 litros - extraível
Capacidade do recipiente de café em grãos	250 g
Capacidade da gaveta de recolha das borras	15
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Caldeira de aço inoxidável
Dispositivos de segurança	Termofusível

[illegible]

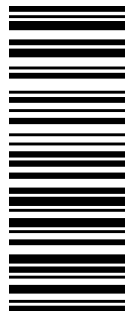
[illegible]

[illegible]

GAGGIA S.p.A. reserves the right to make any necessary modification.

GAGGIA S.p.a. se reserva el derecho a realizar todas las modificaciones que considere necesarias.

GAGGIA S.p.a. reserva-se o direito de efectuar todas as modificações consideradas necessárias.



421945010471

COD.

- Rev.01 - 08/07/21

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

GAGGIA
MILANO

www.gaggia.it

www.gaggia.com