

GAGGIA

MILANO



ESPAÑOL

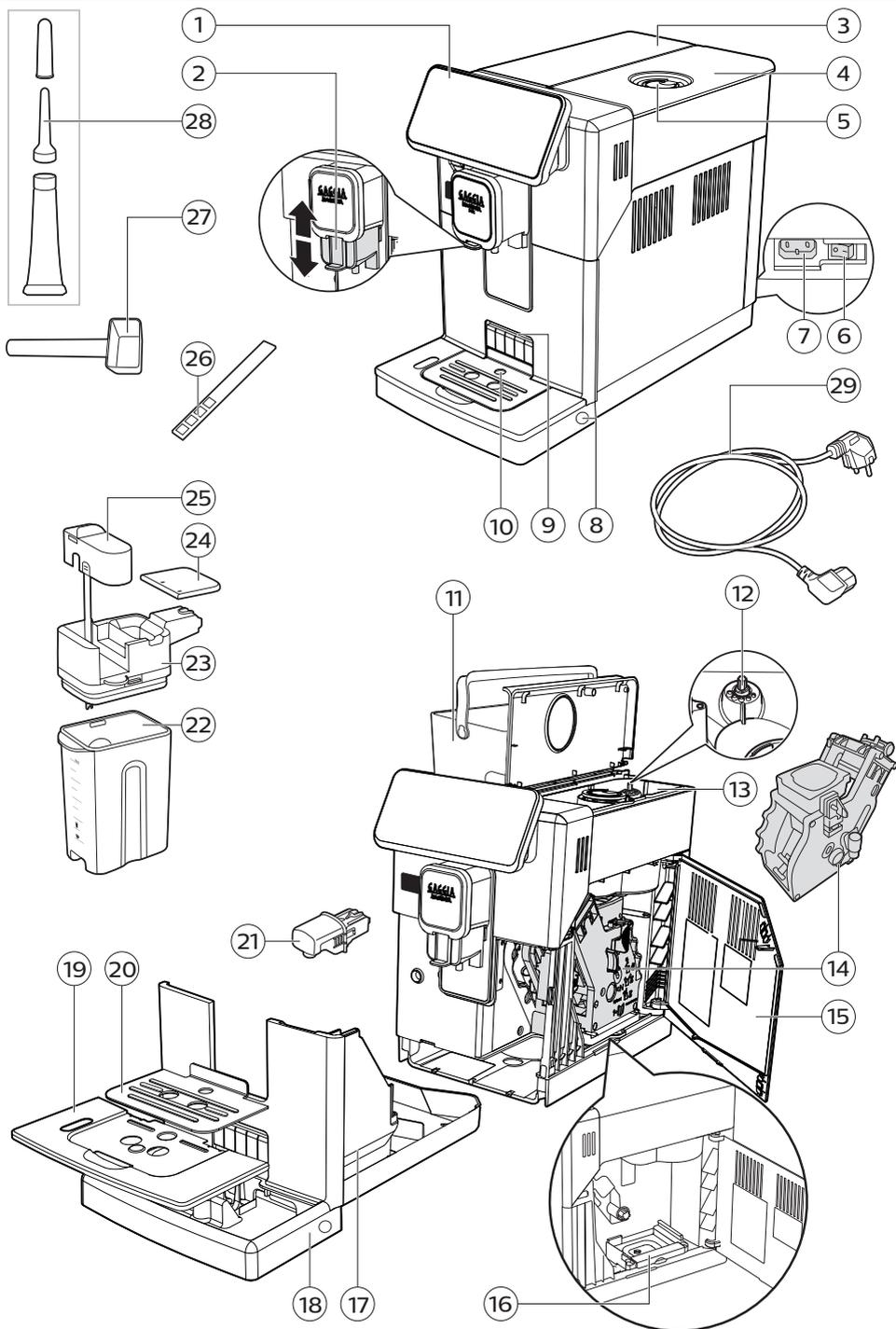
GAGGIA MAGENTA

PRESTIGE

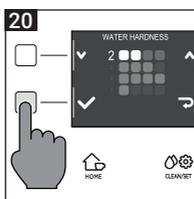
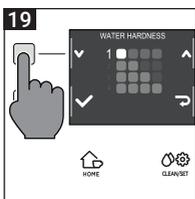
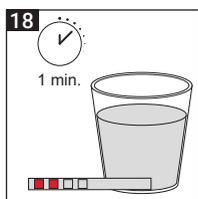
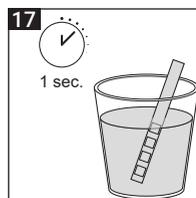
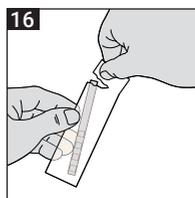
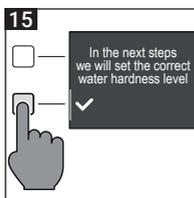
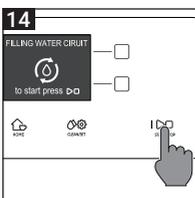
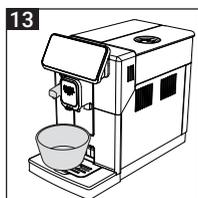
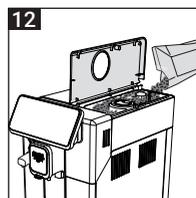
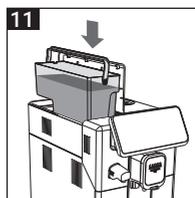
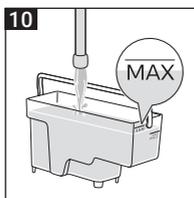
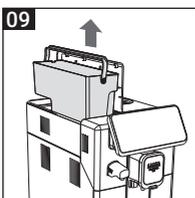
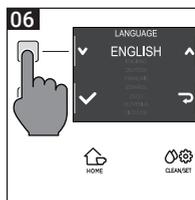
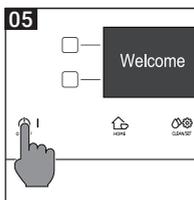
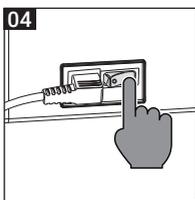
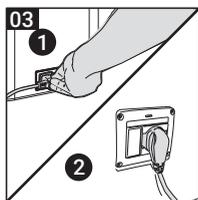
RI8702 (SUP 051U)

Instrucciones de uso

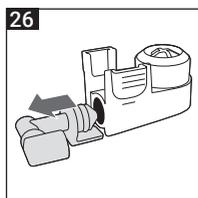
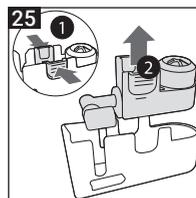
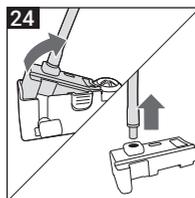
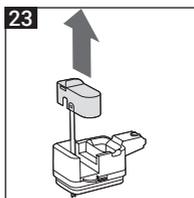
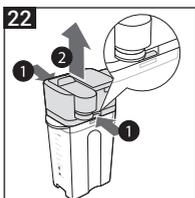
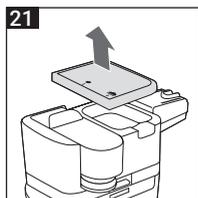
CE



Primera instalación



Jarra de leche



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

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

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIAS

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

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

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

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

Información de seguridad importante

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

Advertencia

General

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

Precaución

General

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

Cafeteras con jarra de leche

Advertencia

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

Precaución

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

Cafeteras con espumador de leche clásico

Advertencia

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

Precaución

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

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

Advertencia

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

Precaución

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

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Reciclaje



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

Garantía y asistencia

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

¡Felicidades por la compra de Gaggia Magenta Prestige!

Con esta máquina siempre obtendrá excelentes resultados de forma sencilla.

Gracias a su interfaz intuitiva, se puede elegir entre 13 bebidas y personalizarlas según las propias preferencias.

Antes de su embalaje, cada máquina se somete a rigurosas pruebas en nuestros laboratorios para asegurar su alta calidad y su funcionamiento correcto. Durante las pruebas también se utiliza café, por lo que puede haber quedado algún residuo. Esto no compromete la integridad del producto, se trata de una máquina completamente nueva.

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

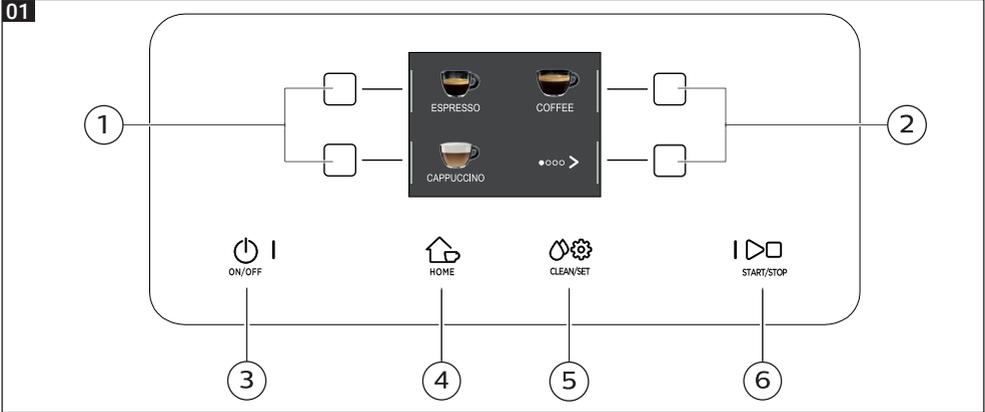
Índice

Vista general de la máquina (fig. 2)	12
Panel de control y pantalla	13
Vista general del panel de control (fig. 1)	13
Botones multifunción	13
Primera instalación	14
Ciclo de enjuague manual	14
Medición de la dureza del agua	15
Filtro de agua INTENZA+	15
Instalación del filtro de agua INTENZA+	16
Cambio del filtro de agua INTENZA+	16
Tipos de bebida	17
Espresso tray	18
Suministro del café	18
Suministro del café con café en grano	18
Suministro del café con café premolido	19
Suministro de café over ice	20
Preparación de bebidas a base de café y leche y de leche espumada	20
Llenado de la jarra de leche	20
Introducción de la jarra de leche	21
Extracción de la jarra de leche	21
Suministro de las bebidas a base de café y leche espumada	22
Suministro de agua caliente	23
Personalización de las bebidas y almacenamiento de la configuración (MEMO)	23
Personalización de las bebidas	23
Regulación del grado de molido	25
Limpieza y mantenimiento	25
Tabla de la limpieza	25
Limpieza de la jarra de leche	27
Limpieza del grupo de café	28
Lubricación del grupo de café	30
Descalcificación	31
Procedimiento de descalcificación	31
Qué hacer en caso de interrupción del proceso de descalcificación	32
Configuraciones varias	33
Idioma	33
Filtro de agua	33
Tiempo de espera	33
Unidad de medida	34
Dureza del agua	34
Contador de bebidas	34
Sonido de los botones	34
Configuración predeterminada	34
Significado de los códigos de error	35
Resolución de problemas	36
Accesorios GAGGIA	39
Datos técnicos	39

Vista general de la máquina (fig. 2)

1	Panel de control	16	Cajón de recogida de café
2	Boquilla de suministro de café ajustable	17	Cajón de recogida de posos
3	Tapa del depósito de agua	18	Bandeja de goteo
4	Tapa del contenedor de café en grano	19	Rejilla de la bandeja de goteo
5	Compartimento de café premolido	20	Espresso tray
6	Interruptor general	21	Boquilla de suministro de agua caliente
7	Toma del cable de alimentación	22	Contenedor de leche
8	Botones de liberación de la bandeja de goteo	23	Unidad de suministro de la leche
9	Ranura de inserción del Espresso tray	24	Tapa de la unidad de suministro de la leche
10	Indicador de bandeja de goteo llena	25	Boquilla de la jarra de leche
11	Depósito de agua	26	Multímetro para la medición de la dureza del agua
12	Mando de regulación del molinillo de café	27	Llave de ajuste del molinillo y cuchara dosificadora de café premolido
13	Contenedor de café en grano	28	Lubricante
14	Grupo de café	29	Cable de alimentación
15	Puerta de mantenimiento		

Panel de control y pantalla



Vista general del panel de control (fig. 1)

1/2	Botones MULTIFUNCIÓN	Para seleccionar la función indicada en la pantalla.
3	Botón ON/OFF	Para encender o apagar la máquina, manteniendo pulsado el botón durante algunos segundos.
4	Botón HOME	Para acceder al menú de las bebidas.
5	Botón CLEAN/SET	Para acceder al menú de limpieza y configuración.
6	Botón START/STOP	Para iniciar/detener el suministro de la bebida seleccionada, o iniciar/detener el procedimiento mostrado en la pantalla.

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

Botones multifunción

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

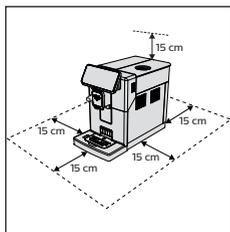


Nota: para facilitar la lectura de este manual, cuando aparezca <<pulsar el botón " >>, querrá decir <<pulsar el botón correspondiente a " >>.

Primera instalación

Antes de utilizar la máquina es esencial seguir algunos pasos sencillos que se describen claramente en la guía rápida, que aparece al principio de este manual de instrucciones, con dibujos explicativos.

Nota: para obtener un café más sabroso, recomendamos preparar inicialmente 5 tazas de café para que la máquina se autoajuste.



Ciclo de enjuague manual

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

1 Colocar un recipiente debajo de la boquilla de suministro de café, desplazar las diferentes páginas y seleccionar un "ESPRESSO LUNGO".

2 Pulsar el botón "☕" hasta seleccionar "☕", sin añadir el café premolido.

3 Presionar el botón **START/STOP** ▷□ para empezar el suministro, la máquina suministra agua caliente.

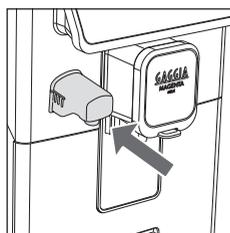
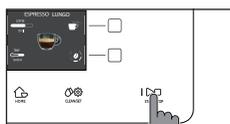
4 Vaciar el contenedor y asegurarse de que la salida de agua caliente esté instalada.

5 Colocar el recipiente bajo la salida de agua caliente y seleccionar la bebida "AGUA CALIENTE".

6 Presionar el botón **START/STOP** ▷□ para empezar el suministro.

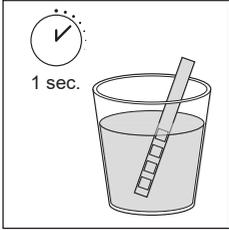
7 Vaciar el contenedor y repetir los pasos de 5 a 7 hasta que el depósito de agua no esté vacío.

8 Al finalizar, rellenar el depósito de agua hasta el nivel máximo (MAX). La máquina ya está lista para su uso.



Medición de la dureza del agua

Durante la primera instalación, es necesario configurar la dureza del agua. Tomar la tira de medición de la dureza del agua contenida en el embalaje y seguir los pasos que se muestran en la pantalla durante la fase de instalación. Para cambiar la dureza del agua en otro momento, pulsar el botón **CLEAN/SET**  , seleccionar "CONFIGURACIÓN", y una vez en el menú de configuración, seleccionar "DUREZA DEL AGUA".



- 1 Sumergir la tira de medición de la dureza del agua en un vaso de agua durante 1 segundo. Sacar la tira del agua y esperar 1 minuto.
- 2 Comprobar cuántos cuadrados se han puesto rojos.
- 3 Utilizar los botones verdes "▼" y "▲" para seleccionar el valor de la dureza que hay que establecer de acuerdo con la tabla de abajo, luego confirmar con "✓".

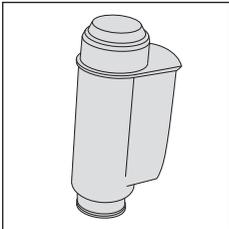
Número de cuadrados rojos	Valor que hay que configurar	Dureza del agua	INTENZA+
	1	agua muy blanda	A
	2	agua blanda	A
	3	agua dura	B
	4	agua muy dura	C

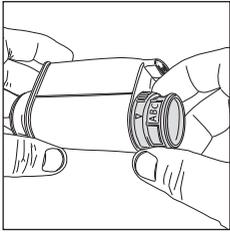
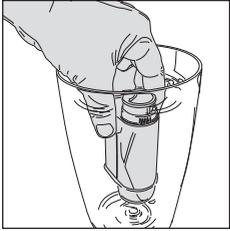
Filtro de agua INTENZA+

Recomendamos instalar el filtro de agua INTENZA+ para limitar la formación de cal. Este asegura una mayor vida útil de la máquina y un mejor aroma del café a lo largo del tiempo.

El agua es un elemento fundamental en la preparación del café, por eso es muy importante filtrarla siempre de forma profesional.

El filtro de agua INTENZA+ evita la formación de depósitos minerales, lo cual mejora 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, presionándolo suavemente hacia los lados para favorecer la salida de burbujas de aire.

Quitar el filtro de agua INTENZA+ y configurarlo según la dureza del agua medida (consultar el capítulo "Medición de la dureza del agua") y especificar en 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

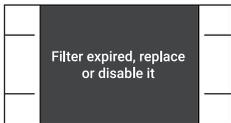
Colocar el filtro INTENZA+ en el depósito de agua, asegurándose de que se introduzca correctamente. Volver a llenar el depósito de agua y colocarlo de nuevo en su compartimento.

- 1 Presionar el botón **CLEAN/SET**  y seguidamente el botón "CONFIGURACIÓN".
- 2 Seleccionar "FILTRO DE AGUA" y presionar el botón "✓".
- 3 Seleccionar "ACTIVAR" y seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla para activar el filtro correctamente.

Nota: se puede pausar el procedimiento de activación del filtro presionando el botón **START/STOP** . Para reiniciar el procedimiento de activación del filtro presionar el botón **START/STOP** .

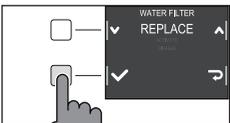
Cambio del filtro de agua INTENZA+

Cuando el filtro de agua INTENZA+ se agota, en la pantalla aparece el mensaje de advertencia.



- 1 Reemplazar o desactivar presionando el botón **CLEAN/SET**  y seguidamente el botón "CONFIGURACIÓN".
- 2 Seleccionar "FILTRO DE AGUA" y presionar el botón "✓".
- 3 Seleccionar "CAMBIAR" para cambiar el filtro o "DESACTIVAR" si no se quiere usar el filtro. Confirmar con el botón "✓".

Seguir las instrucciones de la pantalla para activar el filtro correctamente.



Tipos de bebida

Receta original			Descripción
	Café	30 ml	El café ristretto, que se sirve en taza pequeña, es un café exprés con un tiempo de suministro reducido con respecto al café exprés clásico, por lo que se obtiene un café más corto y con menos cafeína.
	Café	40 ml	El Espresso es reconocido en todo el mundo como el verdadero "café italiano". Se sirve en una taza pequeña, y sus características inconfundibles son un aroma pleno e intenso y una capa superior de crema natural compacta. El café que se obtiene en la taza es el resultado de un proceso de extracción a presión con agua caliente, inventado por Achille Gaggia en 1938.
	Café	80 ml	El Espresso lungo es un café exprés con un tiempo de extracción superior. El resultado es un café más diluido, con una intensidad aromática diferente y un mayor contenido de cafeína. Se sirve en una taza mediana.
	Café	120 ml	El café es una bebida preparada con una mayor cantidad de agua con respecto al café exprés. Tiene un aroma más suave y se sirve en una taza medio-grande.
	Café Agua	40 ml 110 ml	ElAmericano es un café largo menos intenso, preparado con un café exprés al que se le añade agua caliente.
	Café	90 ml	Es un café que se prepara a una temperatura más baja y con un flujo de extracción más lento y que se sirve en un vaso o en una taza con cubitos de hielo. El resultado es un sabor fresco, más delicado y dulce.
	Leche Café	120 ml 40 ml	El Cappuccino es uno de los productos clásicos italianos más apreciados en el mundo entero. Se prepara con café exprés, leche y crema de leche, que debe tener al menos 1 cm de grosor. Se sirve en una taza grande.
	Leche Café	240 ml 40 ml	El Latte macchiato es una bebida que se prepara con leche caliente, una parte de crema de leche y una pequeña cantidad de café exprés. Se sirve en un vaso de cristal alto y transparente que permite distinguir las tres capas diferentes que se forman.
	Café Leche	90 ml 90 ml	El Café au lait es una bebida compuesta por partes iguales de café y leche. Hoy también se sirve con una ligera capa de crema de leche. Se sirve en una taza grande.
	Café Leche	40 ml 30 ml	El cortado es una bebida de origen argentino, y es un café exprés al que se añade una pequeña cantidad de leche. Por lo general, se sirve en un vaso de vidrio pequeño y es popular en España y Portugal, así como en América Latina.
	Café Leche	40 x 2 ml 80 ml	El Flat White es una bebida de origen australiano entre cuyos ingredientes predomina el café. Está compuesto por un café exprés doble y leche con una ligera capa de crema densa.

Leche espumada



Leche 180 ml

La leche espumada se utiliza para la preparación de Cappuccino, Latte macchiato y muchas otras bebidas. El resultado es una capa compacta y homogénea de crema de leche.

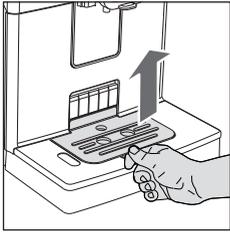
Agua caliente



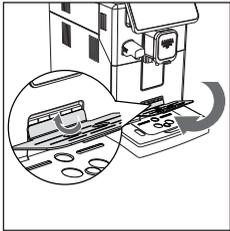
Agua 150 ml

El agua caliente se puede usar para hacer té, infusiones y bebidas solubles.

Espresso tray



Esta máquina ha sido diseñada para garantizar un resultado impecable en taza, desde el tradicional café exprés hasta muchas otras bebidas disponibles. Si se quiere saborear un café exprés italiano tradicional, con una deliciosa capa de crema natural en la superficie, sugerimos utilizar el "Espresso tray", especialmente diseñada para esto. Esta balda permite el uso de las tradicionales tazas de café exprés, asegurando la altura perfecta para obtener una crema compacta y homogénea y un suministro sin salpicaduras.



Levantar el Espresso tray de la rejilla de la bandeja de goteo e introducirla en la ranura como se muestra en el dibujo.

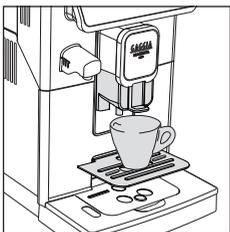
Suministro del café

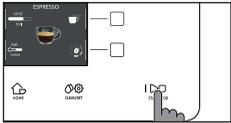
Suministro del café con café en grano

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

Consejo: para obtener un café más caliente, precalentar las tazas con agua caliente.

- 1 Colocar el Espresso tray, colocar una taza debajo de la boquilla de suministro de café, subir o bajar la boquilla de suministro de café según el tamaño de la taza utilizada.
Presionar el botón **HOME**  para acceder al menú de las bebidas.





2 Desplazar las diferentes páginas para encontrar y seleccionar el café deseado.

3 Una vez seleccionado el café que se quiere, se pueden preparar dos tazas simultáneamente usando el botón “☕”, con excepción de AMERICANO.

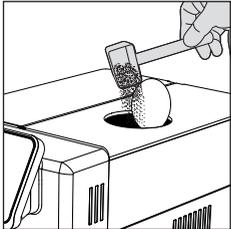
4 Por último, presionar el botón **START/STOP** ▷□ para empezar el suministro.

Nota: se puede detener el suministro en cualquier momento presionando el botón **START/STOP** ▷□.

Si se quiere personalizar la configuración de las bebidas, es necesario consultar el capítulo “Personalización de las bebidas”.

Suministro del café con café premolido

Utilizando la cuchara dosificadora suministrada, introducir la dosis correcta en el compartimento de café premolido.



1 Abrir la tapa del compartimento del café premolido y añadir una cucharada rasa de café premolido.

Atención: no introducir ninguna sustancia que no sea café premolido para no dañar la máquina.

2 Colocar una taza bajo la boquilla de suministro de café y seleccionar la bebida deseada.

3 Presionar el botón “☕”, hasta seleccionar “☕☕”.

Nota: la función “café premolido” excluye la posibilidad de suministrar dos tazas de café simultáneamente, así como la configuración del aroma, que solo son posibles con el café en grano.

4 Presionar el botón **START/STOP** ▷□ para comenzar el suministro del café.

Si se quiere personalizar la configuración de las bebidas, es necesario consultar el capítulo “Personalización de las bebidas”.

Nota: se puede detener el suministro en cualquier momento presionando el botón **START/STOP** ▷□.



Suministro de café over ice

Nota: El café se suministra a una temperatura más baja; para un resultado óptimo, verterlo sobre cubitos de hielo.

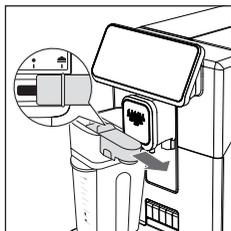
- 1 Llenar el vaso con hielo hasta la mitad (unos 6 cubitos para una bebida estándar).
- 2 Colocar el vaso debajo de la boquilla de suministro de café.
- 3 Seleccionar la bebida OVER ICE.
Recomendamos utilizar el aroma 5 o la función boost para obtener un café más intenso.
- 4 Presionar el botón **START/STOP**   para iniciar el suministro del café.

Nota: seleccionando el coffee boost o el café premolido, no es posible suministrar dos tazas simultáneamente.

Nota: después de dispensar una bebida caliente o vapor, es posible que la máquina dispense a una temperatura ligeramente más alta. Recomendamos preparar primero un café over ice seleccionando el café premolido sin añadir café.

Preparación de bebidas a base de café y leche y de leche espumada

Atención: antes de seleccionar una bebida a base de café y leche o leche espumada, asegurarse de que la jarra de leche esté instalada y de que la boquilla de la jarra de leche esté abierta. Si la jarra de leche no está instalada correctamente, la boquilla de la jarra de leche podría rociar vapor o leche caliente.

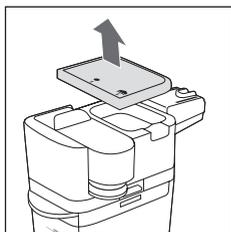


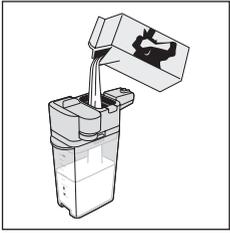
Llenado de la jarra de leche

Nota: Antes de utilizar la jarra de leche, limpiarla cuidadosamente de acuerdo con lo descrito en el capítulo "Limpieza de la jarra de leche".

La jarra de leche puede llenarse antes o durante el uso

- 1 Levantar la tapa de la unidad de suministro de la leche.



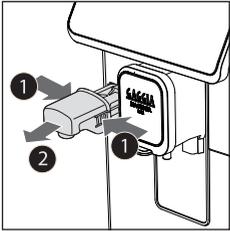


- 2 Verter la leche en la jarra: la leche debe encontrarse entre el nivel mínimo (☕) y el nivel máximo (MAX) indicados en la jarra. Volver a colocar la tapa.

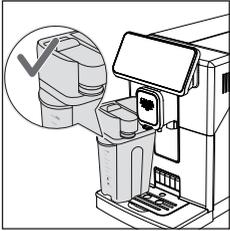
Introducción de la jarra de leche

Si está instalada, quitar la salida de agua:

- 1 Presionar los dos botones laterales para desbloquear la boquilla de suministro de café y levantarla ligeramente;
- 2 Tirar de la salida de agua para extraerla.

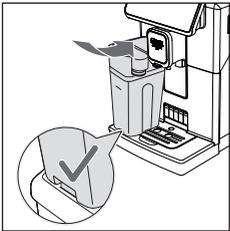


- 3 Asegúrese de que la parte superior de la jarra esté colocada correctamente. La lengüeta transparente y las líneas graduadas deben estar hacia afuera.



- 4 Inclinarse ligeramente la jarra de leche. Introducirla completamente en las guías de la máquina.
- 5 Presionar y girar la jarra hacia abajo hasta que quede fijada a la bandeja de goteo.

Nota: No introducir la jarra con fuerza.

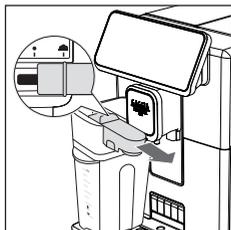


Extracción de la jarra de leche

Girar la jarra hacia arriba hasta su desenganche natural del inserto ubicado en la bandeja de goteo. Extraerla.

Suministro de las bebidas a base de café y leche espumada

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



- 1 Extraer la boquilla de la jarra de leche hacia la derecha hasta el símbolo.

Nota: si no se extrae completamente la boquilla de la jarra de leche, es posible que la leche no se espume correctamente.

- 2 Una vez abierta la boquilla de la jarra de leche, colocar una taza debajo.

- 3 Presionar el botón **HOME**  y elegir la propia bebida en del menú.
 - Presionar el botón de la bebida deseada.
 - Presionar el botón **START/STOP**  para empezar a suministrar la bebida seleccionada.

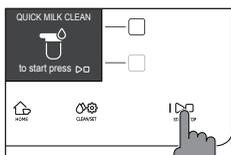
- 4 La máquina suministra en la taza o en el vaso un volumen predefinido de leche espumada y café. En función de la bebida elegida, se suministrará primero el café o la leche espumada.

Si se quiere personalizar la configuración de las bebidas, es necesario consultar el capítulo "Personalización de las bebidas".

- 5 Después de cada preparación de bebidas a base de café y leche espumada, se podrá realizar el procedimiento de limpieza rápida del circuito de leche en 10 segundos. Sin embargo, el procedimiento se puede realizar en otro momento, entrando en el menú de limpieza, con el botón **CLEAN/SET** . Presionar el botón "LIMPIEZA", seleccionar la función "LIMPIEZA RÁPIDA" y presionar el botón "✓". A continuación, seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla.

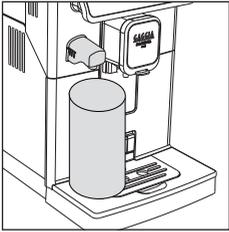
Nota: realizar el procedimiento de limpieza rápida al menos una vez al día.

Presionar el botón **START/STOP**  para confirmar, o el botón "↶" para ejecutarlo en otro momento.

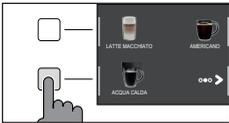


Suministro de agua caliente

Atención: al iniciarse la preparación, la salida de agua caliente podría rociar vapor y agua caliente. Antes de retirar la salida de agua caliente, esperar a que la preparación termine.



1 Instalar la salida de agua caliente.



2 Presionar el botón **HOME** , desplazar las diferentes pantallas con el botón verde "➤", y seleccionar el agua caliente.

3 Presionar el botón del "AGUA CALIENTE". Seguidamente, presionar el botón **START/STOP**  para empezar el suministro.

Nota: se puede detener el suministro en cualquier momento presionando el botón **START/STOP** .

Si se quiere personalizar la configuración de las bebidas, es necesario consultar el capítulo "Personalización de las bebidas".

Personalización de las bebidas y almacenamiento de la configuración (MEMO)

Esta máquina permite cambiar la configuración de una bebida según las preferencias propias y guardarla (MEMO), sobrescribiendo la configuración anterior.

Personalización de las bebidas

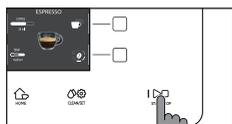
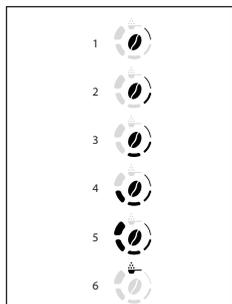
1 Presionar el botón **HOME** .

2 Seleccionar la bebida.

3 La pantalla muestra todas las configuraciones que se pueden ajustar y/o seleccionar según las preferencias propias. En función del tipo de bebida, se puede ajustar y/o seleccionar:

- el volumen de café y de leche;
- la temperatura del café;
- el suministro de dos tazas a la vez;
- el uso de café premolido;
- la intensidad del aroma (solo cuando se usa café en grano);
- la función coffee boost (solo para el café over ice);





4 Tras presionar el botón “CAFÉ  ” o el botón “LECHE  ”, usar los botones verdes “+” y “-” para configurar el volumen deseado. Seguidamente, presionar el botón “✓” para confirmar y volver a la pantalla anterior, donde se mostrará la nueva cantidad configurada.

5 Presionar varias veces el botón “TEMP  ” para cambiar la temperatura de la bebida entre las siguientes opciones:

- baja;
- intermedia;
- alta;

6 Presionar el botón “ ” para preparar dos tazas, o el botón “ ” para preparar una taza. La imagen de la bebida en el centro de la pantalla indicará el número de tazas seleccionadas.

Nota: esta función no se puede usar para AMERICANO, AGUA CALIENTE y las bebidas con leche.

7 Para cambiar la intensidad del aroma o seleccionar el premolido, presionar el botón “ ”. Se puede elegir entre 5 grados diferentes de intensidad. Cada vez que se pulsa el botón “ ”, la intensidad cambia un grado. En la pantalla se visualiza la intensidad seleccionada o la selección del premolido.

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

Nota: mediante la función premolido es posible suministrar un solo café a la vez.

8 Con el café over ice es posible seleccionar la función coffee boost “ ”. La máquina realizará un doble molido para que el sabor del café sea más intenso.

Nota: esta función permite suministrar un solo café a la vez. No se puede utilizar con el café premolido y no permite modificar la intensidad del aroma.

9 Una vez personalizada la bebida según el gusto propio, se puede suministrar con el **START/STOP**  .

10 Si se ha cambiado cualquiera de los parámetros antes mencionados, al final del suministro se preguntará si se quiere guardar la receta con los cambios realizados.

Atención: la nueva configuración guardada sobrescribirá la de la receta anterior.

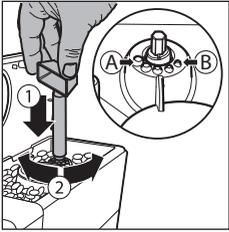
Nota: hay dos opciones para volver a la configuración de fábrica de las recetas:

- volver a introducir manualmente para cada bebida las configuraciones indicadas en el apartado “Tipo de bebida” y guardarlas;
- restablecer todas las bebidas a través de la “Configuración predeterminada” del menú “CONFIGURACIÓN”;

Regulación del grado de molido

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

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



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

Nota:

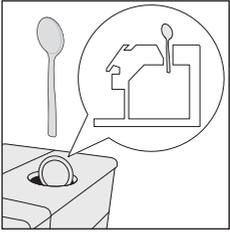
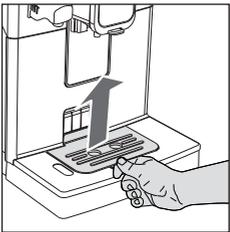
Molido grueso: sabor más suave, para mezclas de café de tueste oscuro (3-5);
Molido fino: sabor más fuerte, para mezclas de café de tueste ligero (1-3);

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 y una excelente crema de leche. Consultar la tabla que aparece 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 la limpieza

Descripción del componente	Cuándo limpiar	Cómo limpiar
Jarra de leche	Tras cada uso	Poner en marcha el ciclo de "LIMPIEZA RÁPIDA" siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.
	Diariamente	Limpiar la jarra de leche a fondo.
	Semanalmente	Desmontar la jarra de leche y limpiar todos los componentes con agua corriente.
	Mensualmente	Poner en marcha el ciclo de "LIMPIEZA A FONDO" siguiendo las instrucciones descritas en el capítulo "Limpieza de la jarra de leche", para este ciclo de limpieza utilizar el producto para la limpieza del circuito de la leche de Philips "Milk Circuit Cleaner". Desmontar la jarra de leche y limpiar todos los componentes con agua corriente.

Descripción del 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.	Consultar el capítulo "Limpieza y lubricación del grupo de café".
	Mensualmente	Limpiar el grupo de café con las pastillas desengrasantes Gaggia para la eliminación de los residuos grasos del café
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.
Rejilla de la bandeja de goteo	En función del tipo de uso	Limpiarlo con agua corriente. No lavar en el lavavajillas.
Cajón de recogida de posos	Cuando la máquina lo solicite	Vaciar el cajón de recogida de posos y limpiarlo con agua corriente. Asegurarse de que la máquina esté encendida durante esta operación, de lo contrario el cajón de recogida de posos no se pondrá a cero.
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. 
Espresso tray	En función del tipo de uso.	Quitar el Espresso tray, limpiarlo con agua corriente. También se puede lavar en la cesta superior del lavavajillas. 

Limpieza de la jarra de leche

Programas de limpieza de la jarra de leche

La máquina tiene dos programas para limpiar la jarra de leche, limpieza rápida y limpieza a fondo. Ambos programas se pueden seleccionar con el botón **CLEAN/SET**  presionando seguidamente el botón "LIMPIEZA".

La limpieza rápida también se propone al final del suministro de bebidas a base de leche. Seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla para ambos programas.

- Programa de limpieza rápida

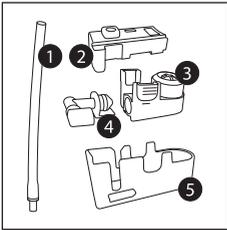
El programa de limpieza rápida incluye la limpieza del circuito de la leche con agua caliente.

- Programa de limpieza a fondo

El programa de limpieza a fondo de la jarra de leche incluye una limpieza a fondo de todo el circuito de la leche, utilizando el producto para la limpieza de los circuitos de leche de Philips "Milk Circuit Cleaner".

Limpieza de la jarra de leche debajo del agua corriente

La boquilla de la jarra de leche consta de 5 componentes. También es posible lavar todos los componentes (excepto el contenedor de leche) en el lavavajillas.



- 1 Tubo de la leche
- 2 Soporte de goma
- 3 Pannarello
- 4 Unión del Pannarello
- 5 Soporte de la boquilla de la jarra de leche

Las referencias de las imágenes que aparecen a continuación se pueden consultar en la página 3.

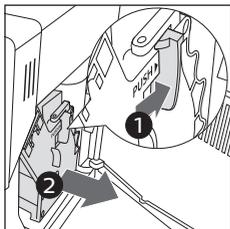
- 1 Quitar la tapa de la unidad de suministro de la leche (fig. 21).
- 2 Presionar los botones de desenganche situados a ambos lados de la parte superior de la unidad de suministro de la leche (1) y extraer la parte superior del contenedor de la leche (2) (fig. 22).
- 3 Extraer la boquilla de la jarra de leche de la relativa unidad de suministro (fig. 23).
- 4 Para desmontar la boquilla de suministro de café:
 - dar la vuelta a la unidad de suministro de la leche y sostenerla firmemente en la mano. Extraer el tubo de la leche del soporte (fig. 24);
 - presionar los botones de liberación situados en el Pannarello y extraer el Pannarello del soporte de goma (fig. 25);
 - extraer la unión del Pannarello (fig. 26);
- 5 Lavar todos los componentes bajo el agua corriente.
- 6 Tras haber efectuado la limpieza, volver a montar todos los componentes siguiendo el mismo procedimiento en orden inverso.

Limpeza del grupo de café

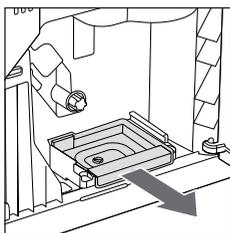
Atención: no lavar el grupo de café en el lavavajillas y no usar detergentes lavavajillas u otros detergentes, ya que podría causar un mal funcionamiento del grupo de café y el sabor del café podría verse afectado.

Extracción del grupo de café

- 1 Apagar la máquina y desconectar el cable de alimentación.
- 2 Extraer la bandeja de goteo junto con el cajón de recogida de posos.
- 3 Abrir la puerta de mantenimiento.
- 4 Presionar la palanca PUSH (1) y tirar de la empuñadura del grupo de café (2) para extraerlo de la máquina.

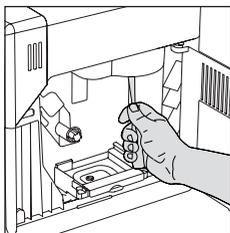


- 5 Extraer el cajón de restos de café.



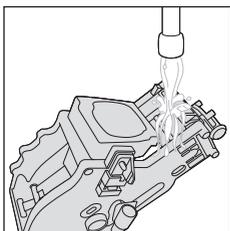
Limpeza del grupo de café con agua corriente

- 1 Limpiar a fondo el conducto de salida de café con el mango de una cucharilla o con otro utensilio de cocina redondeado.



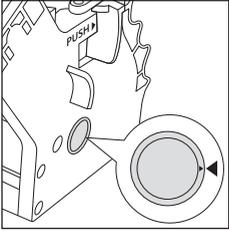
- 2 Enjuagar a fondo el grupo de café y el cajón de restos de café con agua tibia. Lavar con cuidado el filtro superior.
- 3 Dejar que el grupo de café se seque al aire.

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

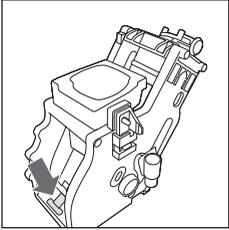


Reinstalación del grupo de café

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

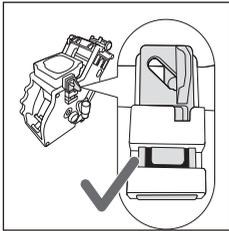


Comprobar que la palanca está en contacto con la base del grupo de café.

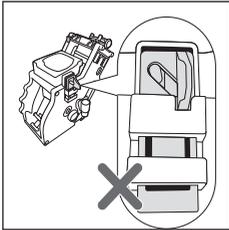


- 2 Asegurarse de que el gancho de bloqueo amarillo del grupo de café esté en la posición correcta.

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



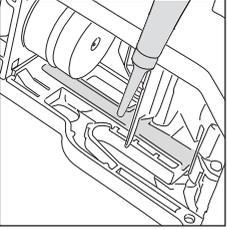
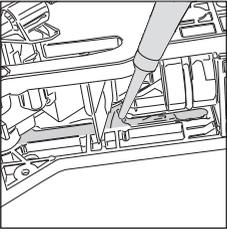
Si el gancho aún está en la posición inferior, significa que no está colocado correctamente.



- 3 Volver a colocar el cajón de restos de café.
- 4 Colocar nuevamente el grupo de café en la máquina deslizando por las guías laterales hasta que quede bloqueado con un clic.

Atención: no presionar la palanca PUSH.

- 5 Cerrar la puerta de mantenimiento.



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

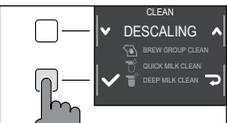
Nota: el tubo de lubricante se puede reutilizar varias veces.

Descalcificación

Procedimiento de descalcificación

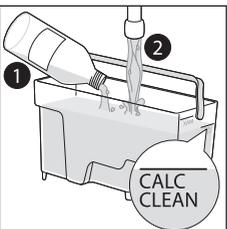
Cuando la máquina lo solicita, es necesario realizar la descalcificación.

Utilizar solo solución descalcificante Gaggia que ha sido diseñada para garantizar las óptimas prestaciones de la máquina. El uso de otros productos puede causar daños a la máquina y dejar residuos en el agua. La garantía quedará anulada en caso de no realizar la descalcificación de la máquina.



- 1 Presionar el botón **CLEAN/SET**  y seleccionar el botón "LIMPIEZA" que aparece en la pantalla.
 - Seleccionar "DESCALCIFICACIÓN" y después de confirmar con el botón "✓" presionar el botón **START/STOP**  para comenzar.

- 2 Extraer la bandeja de goteo con el cajón de recogida de posos, vaciarlos, y volver a insertarlos de nuevo en la máquina.
- 3 Quitar el depósito de agua y vaciarlo. Seguidamente, quitar el filtro INTENZA+, si está presente.
- 4 Verter toda la botella de solución descalcificante Gaggia en el depósito de agua y luego llenarlo con agua hasta llegar al nivel de **CALC CLEAN**. Seguidamente, volver a colocarlo en la máquina.



- 5 Llenar la jarra de leche hasta la mitad con agua y colocarla en la máquina.
- 6 Colocar un recipiente grande (1,5 L) debajo de la boquilla de la jarra de leche y de la boquilla de suministro de café.
- 7 Seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla para poner en marcha el procedimiento de descalcificación. Este procedimiento dura aproximadamente 25 minutos y consiste en un ciclo de descalcificación y un ciclo de enjuague, que se realizan con suministros en intervalos regulares.
- 8 Una vez completado el ciclo de descalcificación, se debe enjuagar el depósito, la jarra de leche y el circuito de agua, siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 9 Colocar el filtro INTENZA+ de nuevo en el depósito de agua.

Nota: se puede pausar y volver a poner en marcha el procedimiento en cualquier momento presionando el botón **START/STOP** ▷◻.

Atención: Cuando el proceso de descalcificación está activo, no es posible extraer el grupo de café. Esperar a que termine el proceso de descalcificación antes de extraer el grupo de café.

Qué hacer en caso de interrupción del proceso de descalcificación

Se puede salir del proceso de descalcificación manteniendo pulsado durante algunos segundos el botón **ON/OFF** ⏻ en el panel de control. En caso de que el proceso de descalcificación se interrumpa antes de completarse, realizar lo siguiente:

- 1 Vaciar del depósito de agua y lavarlo a fondo.
- 2 Llenar el depósito de agua con agua corriente hasta que se indique el nivel de CALC CLEAN y encender la máquina de nuevo. La máquina se calentará y ejecutará un ciclo de enjuague automático.
- 3 Antes de preparar cualquier bebida, realizar un ciclo de enjuague manual, como se describe en el capítulo específico.

Nota: si el procedimiento no se ha completado, es necesario realizar otro proceso de descalcificación tan pronto como sea posible.

Configuraciones varias

Al presionar el botón **CLEAN/SET**  , y seleccionar "CONFIGURACIÓN" en la pantalla, se pueden restablecer o cambiar algunos parámetros de la máquina, como por ejemplo:

- Idioma.
- Filtro de agua.
- Tiempo de espera.
- Unidad de medida.
- Dureza del agua.
- Contador de bebidas.
- Sonido de los botones.
- Configuración predeterminada.

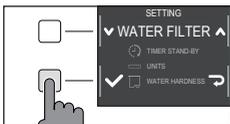
Idioma

Una vez seleccionado el icono de configuración del idioma, se abrirá la lista de los idiomas disponibles.

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

Filtro de agua

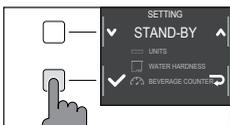
Una vez que se haya seleccionado "FILTRO DE AGUA", seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla y lo que se describe en el capítulo "Instalación del filtro de agua INTENZA+" y en el capítulo "Sustitución del filtro de agua INTENZA+".

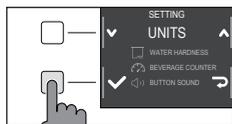


Tiempo de espera

Una vez seleccionado "TIEMPO DE ESPERA", se puede configurar el temporizador en:

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





Unidad de medida _____

Al seleccionar "UNIDAD DE MEDIDA":

se puede configurar la unidad de medida en "ml" u "onzas".

Dureza del agua _____

Tras seleccionar "DUREZA DEL AGUA", seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla y lo que se describe en el capítulo "Medición de la dureza del agua".

Contador de bebidas _____

Se puede visualizar para cada bebida el número de tazas que se han suministrado desde el primer funcionamiento de la máquina. Estos datos no se pueden restablecer.

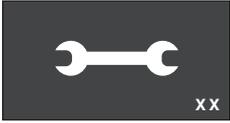
Sonido de los botones _____

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

Configuración predeterminada _____

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

Significado de los códigos de error



A continuación se reproducen algunos códigos de error que la pantalla puede mostrar, su significado y cómo resolver el problema. Si las soluciones indicadas no son eficaces porque la pantalla sigue mostrando el icono del código de error y la máquina no vuelve a funcionar correctamente, o si aparecen otros códigos de error, es necesario ponerse en contacto con un centro de asistencia autorizado o con los distribuidores del país correspondiente.

Los datos de contacto aparecen en el sitio web 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.	Extraer el cable de alimentación y el grupo de café. Limpiar a fondo el conducto de salida del café 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. Extraer el grupo de café y limpiarlo cuidadosamente. (Consultar el capítulo "Limpieza del grupo de café")
		El grupo de café no está correctamente colocado.	Apagar la máquina. Extraer el grupo de café y volver a insertarlo. Asegurarse de que el grupo de café esté 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 esté 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 o los distribuidores del país correspondiente.

Problema	Causa	Solución
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada.	Comprobar que el cable de alimentación esté conectado correspondiente.
	El botón ON/OFF no se ha presionado lo suficiente	Mantener el botón ON/OFF presionado durante algunos segundos
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 rojo a través de la rejilla. Recomendamos colocar una taza debajo de la boquilla de suministro 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 esté lleno.
	El cajón de recogida de posos se ha vuelto a colocar en su sitio demasiado rápido.	Esperar siempre aproximadamente 5 segundos antes de volver a colocar en su sitio el cajón de recogida de posos. De este modo, el contador se pondrá a cero.
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 aproximadamente 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.
El cajón de recogida de posos está demasiado lleno, pero no aparece el icono "cajón de recogida de posos lleno"	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.
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.

Problema	Causa	Solución
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 esté en contacto con la base del grupo de café y de que el gancho del grupo de café esté en la posición correcta. Consultar el capítulo "Reinstalación del grupo de café". Para restablecer la máquina: volver a colocar en su sitio la bandeja de goteo con el cajón de recogida de posos. No instalar el grupo de café. Cerrar la puerta de mantenimiento, desconectar el cable de alimentación y volver a insertarlo. Intentar volver a introducir el grupo de café y encender de nuevo la máquina.
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 máquina está realizando el procedimiento de autorregulación.	Suministrar algunas tazas de café para que la máquina se ajuste automáticamente.
	El conducto de salida del café está bloqueado.	Limpiar el conducto de salida del café con una cucharilla, tal como se describe en el capítulo "Limpieza del grupo de café con agua corriente".
El café no está lo suficientemente caliente.	La temperatura configurada es demasiado baja. Comprobar los ajustes del menú.	Configurar la temperatura del menú en "MAX".
La máquina muele el café en grano, pero no suministra café.	El molinillo de café está configurado con un molido demasiado fino.	Ajustar el molinillo de café con un molido más grueso.
	La boquilla de suministro de café está obstruida.	Hacer un café largo premolido, sin añadir el café premolido.
	Las boquillas de suministro de café están obstruidas.	Limpiar las boquillas de suministro de café con una escobilla pequeña.
El café sale con lentitud o en gotas.	El molinillo de café está configurado con un molido demasiado fino.	Ajustar el molinillo de café con un molido más grueso.
	Las boquillas de suministro de café están obstruidas.	Limpiar las boquillas de suministro de café con una escobilla pequeña.
	El circuito de la máquina está bloqueado por la cal.	Realizar la descalcificación.

Problema	Causa	Solución
La leche no hace espuma.	La jarra de leche está sucia o no está instalada correctamente.	Limpiar la jarra y asegurarse de colocarla e insertarla correctamente.
	La boquilla de la jarra de leche no está completamente abierta.	Comprobar que la boquilla de la jarra de leche esté en la posición correcta.
	Falta algún componente en la jarra de leche	Asegurarse de que todos los componentes (especialmente el tubo de la leche) estén montados correctamente
	El tipo de leche utilizado no es adecuado para producir crema	Dependiendo del tipo de leche, la cantidad y la calidad de la crema producida son diferentes.
La jarra de leche no encaja.	La parte superior de la jarra se ha colocado del lado contrario.	Asegúrese de que la lengüeta transparente y las líneas graduadas del recipiente de la leche estén hacia afuera.
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.
	La junta de goma no está insertada en el filtro "INTENZA+".	Comprobar el envase de la junta y fijarla al filtro "INTENZA+".
No se puede activar el filtro "INTENZA+"	Ya hay un filtro activo	La máquina indica el porcentaje utilizado del filtro. Si se quiere activar un nuevo filtro, antes de que expire el que se está usando, este debe ser desactivado primero, como se describe en el apartado "Sustitución del filtro de agua INTENZA+".
Hay agua 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 proceso de descalcificación.
La máquina está en modo DEMO.	Al encender la máquina, se ha pulsado una combinación de botones (HOME  - CLEAN/SET   - HOME  - CLEAN/SET  ).	Apagar y volver a encender la máquina con el botón ON/OFF  del panel de control.

Accesorios GAGGIA

El café y los accesorios están disponibles en los centros autorizados (Italia), o los distribuidores del país correspondientes.



Solución descalcificante



Filtro de agua
INTENZA+



Pastillas
desengrasantes



Milk circuit cleaner
(Philips)

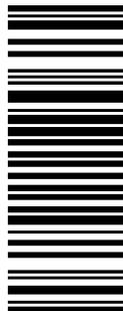


Gama de café disponible en grano y en polvo: 100 % Arábica / Intenso / Descafeinado

Datos técnicos

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación	Ver la placa colocada dentro de la puerta de mantenimiento
Estructura exterior	Termoplástico
Dimensiones	224 x 357 x 435 mm
Peso	7,7 kg
Longitud del cable	1200 mm
Panel de mandos	Frontal
Depósito de agua	1,8 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café en grano	250 g
Capacidad del cajón de recogida de posos	15
Presión de la bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Termofusible

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



642001015385

COD.

- Rev.00 - 18/09/24

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO