

GAGGIA

MILANO



ENGLISH

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

GAGGIA ANIMA PRESTIGE /CLASS

Sup 037RG

Operating instructions
Instrucciones de uso
Instruções de utilização

CE

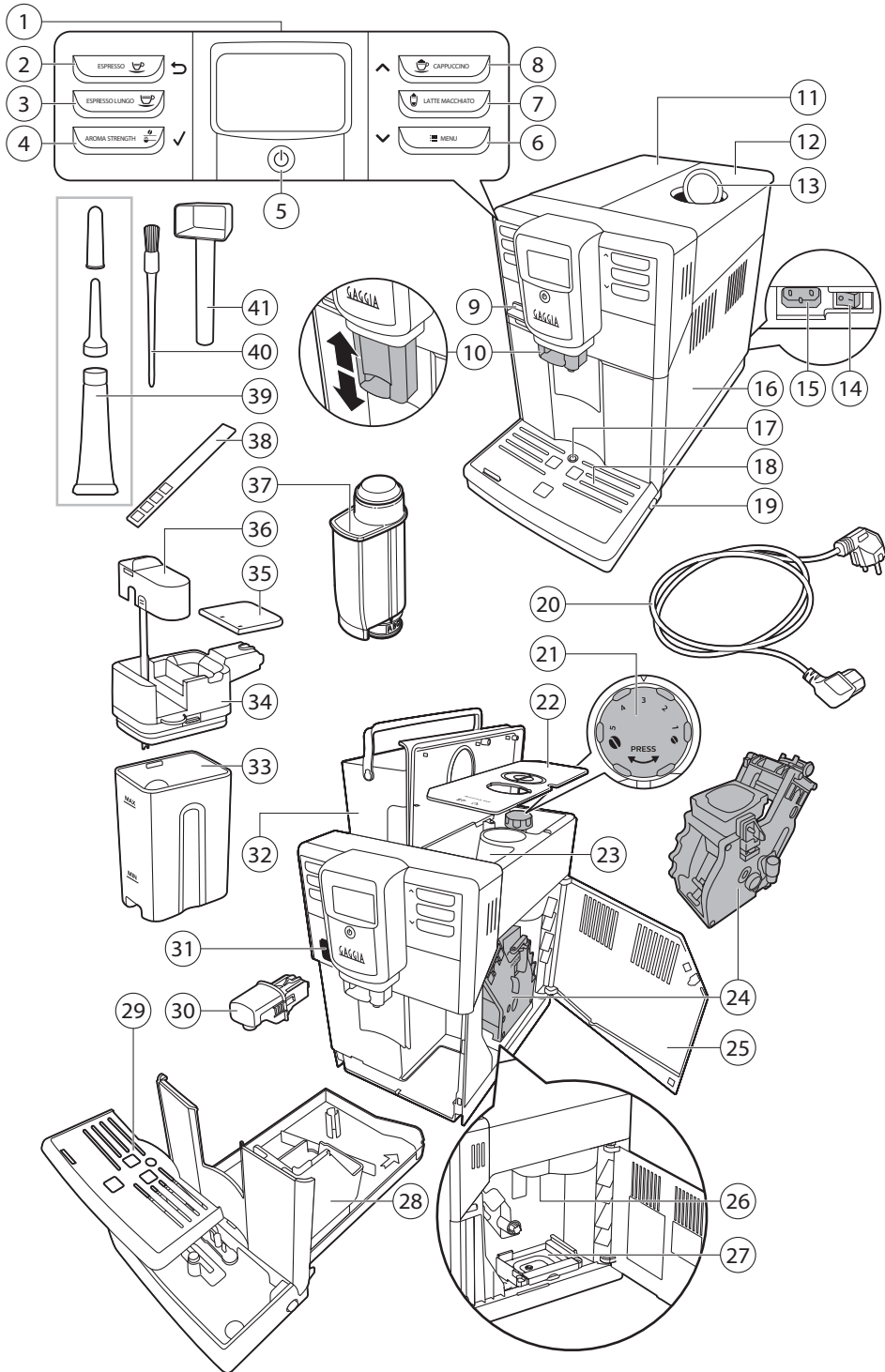


Table of Contents

Overview of the machine	4
Introduction	4
Control panel and display	5
Buttons for quickly preparation of beverages.....	5
Navigation buttons	5
AROMA STRENGTH button	5
MENU button	6
First installation	6
Measuring the water hardness	8
"INTENZA+" Water Filter	9
"INTENZA+" Water Filter Installation.....	9
Replacing the "INTENZA+" Water Filter	10
Types of beverage	10
Types of beverages	10
Coffee Preparation	11
Coffee Preparation Using Coffee Beans.....	11
Coffee Preparation Using Pre-Ground Coffee	11
Preparation of Coffee and Milk-based and Frothed Milk-based Beverages	12
Filling the Milk Carafe.....	12
Inserting the Milk Carafe.....	13
Removing the Milk Carafe	13
Dispensing Milk-based Beverages.....	13
Special Beverages and Hot Water	14
How to Select Special Beverages	14
Dispensing Hot Water	14
Beverage Customization	15
Adjusting Coffee and Milk Amount.....	15
Adjusting the Aroma Strength of Coffee	15
Adjusting Grinding Settings	16
Cleaning and Maintenance	16
Cleaning table	16
Brew Group Cleaning	18
Brew Group Cleaning under Running Water	18
Cleaning of the Brew Group Using Tablets for Removal of Fat Coffee Residues.....	18
Reinserting the Brew Group	19
Lubrication	20
Cleaning the Milk Carafe	21
Quick Clean of the Carafe	21
Thorough Cleaning of the Milk Carafe	21
Weekly Cleaning of the Milk Carafe	22
Monthly Cleaning of the Milk Carafe.....	23
Limescale Removal Operation	24
What to do in case of Interruption of the Limescale Removal	25
Warning Icons and Error Codes	26
Meaning of the Warning Icons.....	26
Meaning of the Error Codes	27
Troubleshooting	28
Technical specifications	31

4 English

Overview of the machine

1	User interface	22	Aroma-preserving cap
2	ESPRESSO button	23	Coffee bean hopper
3	ESPRESSO LUNGO button	24	Brew group
4	AROMA STRENGTH button (aroma intensity)	25	Maintenance door interior
5	Standby button	26	Coffee outlet duct
6	MENU button	27	Coffee residues tray
7	LATTE MACCHIATO button	28	Coffee grounds drawer
8	CAPPUCCINO button	29	Drip tray grill
9	Protection cover	30	Hot water dispensing spout
10	Adjustable coffee dispensing spout	31	Opening for the hot water dispensing spout
11	Water tank lid	32	Water tank
12	Coffee bean hopper lid	33	Milk container
13	Pre-ground coffee container lid	34	Milk dispensing unit
14	Main power button	35	Milk dispensing unit lid
15	Power cord socket	36	Milk dispensing spout
16	Maintenance door	37	"INTENZA+" filter
17	Full drip tray indicator	38	Water hardness tester
18	Drip tray	39	Tube of lubricant
19	Drip tray release buttons	40	Cleaning brush
20	Power cord	41	Measuring scoop
21	Knob for choosing the grinding		

Introduction

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

In this user manual you will find all the information needed for installing, using, cleaning and descaling 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 coffee machine features an intuitive display for easy use. For a quick overview of the buttons, please read the following sections.





Buttons for quickly preparation of beverages

Press the beverage buttons only once (**ESPRESSO**, **ESPRESSO LUNGO**, **CAPPUCCINO** and **LATTE MACCHIATO**) to quickly make one of the predefined beverages.

- Ensure that the carafe is in position and ready to use when you select the **CAPPUCCINO** or **LATTE MACCHIATO** options.
- To stop the dispensing before the machine has finished dispensing the amount of preset coffee or milk, simply press the **OK** button.
- After the preparation of a milk-based beverage, the display will request you whether you wish to perform a quick clean of the carafe.

Navigation buttons

Some of the buttons for quick preparation of beverages feature a dual-function. Namely, they can also be used to navigate the menu:

	↩ ESPRESSO button = ESC button : press this button to return to the main menu.		^ CAPPUCCINO 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.		v MENU button = DOWN button : press this button to scroll downwards in the display menu.

AROMA STRENGTH button

Use the **AROMA STRENGTH** button to regulate the intensity of the coffee aroma (see “Regulating the Coffee Aroma Intensity”) or to prepare a coffee using ground coffee (see “Preparing Pre-ground Coffee”).

6 English

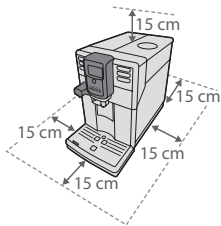
MENU button

Use the MENU button to prepare other beverages, such as hot water or frothed milk. You can also 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 strength in your area;
- To enable the "INTENZA+" filter;
- To start removal of limescale.

First installation

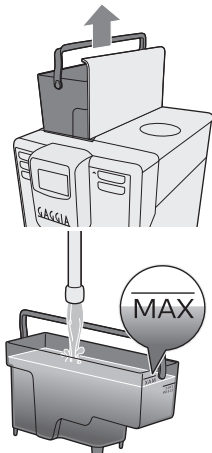
Note: This machine has been tested with coffee. Although properly cleaned, it may show residues of said substance. In any case, we can guarantee that the machine is brand new.



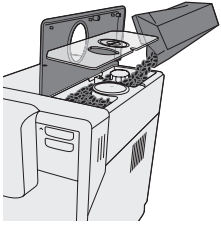
Remove the machine from the packaging.

For best use, we recommend 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 well-lit, clean and near an easily reachable socket;
- allow for a minimum distance from the machine sides as shown in the figure.

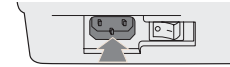


Remove the water tank, rinse it and fill it with running water up to the MAX level. Make sure that the water tank is fully inserted into the compartment.

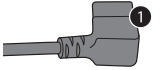


Lift the coffee bean hopper lid and the aroma-preserving cap.

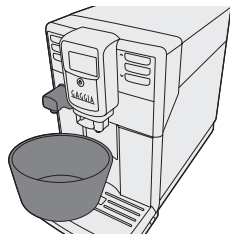
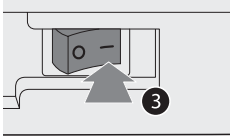
Pour the coffee beans and reposition both the lid and the cap.



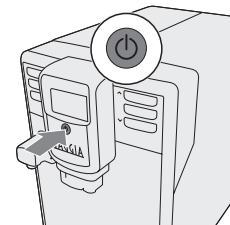
Insert the plug into the socket the back of the machine and the other end of the power cord into a wall socket with suitable power voltage.



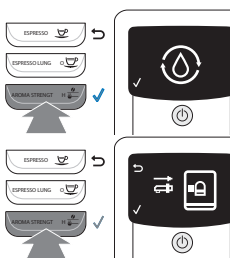
Switch the main power button to "I".



Place a container under the coffee dispensing spout and under the water dispensing spout.



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



Press the **OK** button to start the circuit priming.

The machine indicates to install the water dispensing spout. Press the **OK** button to confirm.

8 English

The machine will start dispensing hot water.

The bar under the icon shows the operation progress. When the operation is complete, the machine stops dispensing automatically and starts warming up.

Measuring the water hardness



Use the supplied stripe for measuring the water hardness.

- 1 Immerse the stripe provided into running water for 1 second.
- 2 Remove the stripe 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** and the **OK** buttons, select the menu and scroll until selecting 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 preserves a more intense aroma of your coffee.

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

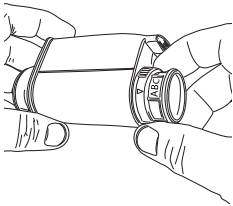
Water is a crucial part of every coffee, so it is very important to always have it professionally filtered. Using the "INTENZA+" water filter will prevent mineral deposits from building up and improve your water quality.

"INTENZA+" Water Filter Installation



Remove the small white filter from the water tank and store it in a dry place.

Immerse the "INTENZA+" water filter vertically in cold water (with the opening positioned upwards) 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** and the **OK** buttons to confirm. Scroll until selecting the water filter. Press the **OK** button.

2 Select **ON**, then press **OK** and finally exit from 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

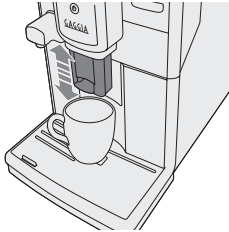
Types of beverages

Name of the beverage	Description	Selection mode
Espresso	Coffee with dense crema served in a small cup.	Button for quick preparation of beverages on the control panel.
Espresso lungo	Longer espresso with dense crema served in a middle cup.	Button for quick preparation of beverages on the control panel.
Cappuccino	1/3 espresso, 1/3 hot milk and 1/3 milk froth served in a big cup.	Button for quick preparation of beverages on the control panel.
Latte Macchiato	Long dose of hot milk froth with a dose of espresso served in a tumbler.	Button for quick preparation of beverages on the control panel.
Frothed milk	Hot milk froth.	MENU/DRINKS
Hot water		MENU/DRINKS

Coffee Preparation

Coffee Preparation Using Coffee Beans

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



Note: using the aroma-preserving cap keeps 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 prepare a coffee, press the espresso or the long espresso button.

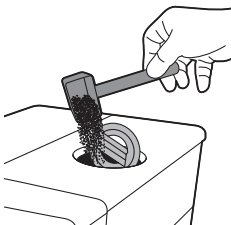
Coffee dispensing stops automatically when the set level is reached; however, it is possible to stop it earlier by pressing the **OK** button.



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.

Coffee Preparation Using Pre-Ground Coffee

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

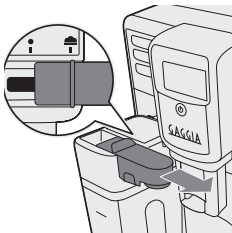
- 3 Place a cup under the dispensing coffee spout.
- 4 Press the **AROMA STRENGTH** button and select the pre-ground coffee function.



- 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.

Preparation of Coffee and Milk-based and Frothed Milk-based Beverages



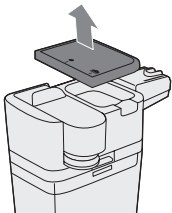
Warning: before selecting a coffee and milk-based or a frothed milk-based beverage, ensure the milk carafe is installed and the milk dispensing spout is open. If the milk carafe is not correctly installed, the milk dispensing spout may spray steam or hot milk.

Filling the Milk Carafe

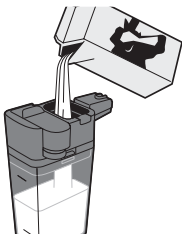
Before using the milk carafe, clean it thoroughly as described in the "Cleaning and Maintenance" chapter.

The milk carafe can be filled before or during use.

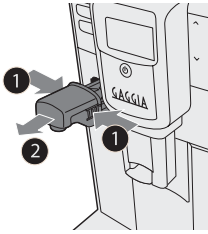
- 1 Lift the lid of the milk dispensing unit.



- 2 Pour the milk into the milk carafe: the milk level must be between the minimum (MIN) and the maximum (MAX) level indicators shown on the carafe. Put the lid back on.

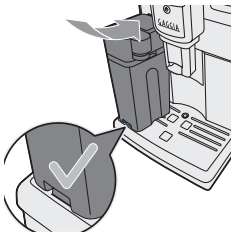


Inserting the Milk Carafe



If installed, remove the water dispensing spout:

- 1 Press the two side buttons to unlock the dispensing spout and lift it slightly.
- 2 Pull the water dispensing spout to remove it.



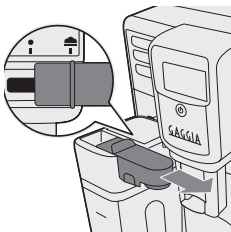
- 3 Slightly tilt the milk carafe. Insert it all the way into the guides of the machine.
- 4 Push the carafe downwards while rotating it at the same time until it is locked onto the drip tray.

Do not force the carafe while inserting it.

Removing the Milk Carafe

Rotate the carafe upwards until it is naturally released from the insert in the drip tray. Then, remove the carafe.

Dispensing Milk-based Beverages



- 1 Pull out the milk dispensing spout to the right up to the  icon.

Note: if the carafe dispensing spout has not been pulled all the way out, milk may not be properly frothed.

- 2 Place a cup under the open milk dispensing spout.
- 3 Choose your milk-based beverage.
 - Press the **CAPPUCCINO** or the **LATTE MACCHIATO** buttons just once to prepare immediately one of these two milk-based beverages.
 - Press the **MENU** button, select **DRINKS**, confirm with **OK**, scroll until selecting **MILK FROTH** and press the **OK** button again in order to dispense frothed milk.

The machine will remind you to install the milk carafe and open the milk dispensing spout.

- The machine pours in the cup or in the tumbler a preset amount of milk froth first and then a preset amount of coffee.

Note: press the **OK** button to interrupt milk or coffee dispensing.



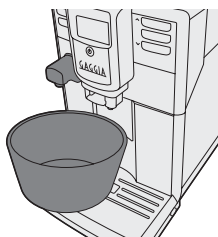
- After the preparation of coffee and milk-based beverages, the display requests you whether you wish to perform a quick clean of the milk carafe. This operation can be enabled within 10 seconds (see “Quick Clean of the Carafe”). This operation can be performed with the carafe containing milk. It is recommended to perform the quick clean at least once a day. Press the **OK** button to confirm or the **ESC** button to perform the quick clean later.

Special Beverages and Hot Water

How to Select Special Beverages

- Press the **MENU** button and select **DRINKS**.
- Press the **OK** button to confirm.
- Scroll through the menu and select the preferred beverage.

Dispensing Hot Water



Warning: when the preparation of hot water starts, the hot water dispensing spout may spray steam and hot water. Before removing the hot water dispensing spout, wait until the end of the preparation.

- Insert the hot water dispensing spout.
- Press the **MENU** button, select **DRINKS**, confirm and scroll through the menu to select “**HOT WATER**”.

Warning: select **HOT WATER** in the menu just when the hot water dispensing spout is installed.

- Press the **OK** button to confirm. The display reminds you to insert the hot water dispensing spout: press the **OK** button to confirm. The machine will start dispensing hot water.
- To stop hot water dispensing, press the **OK** button.

Beverage Customization

Adjusting Coffee and Milk Amount

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



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

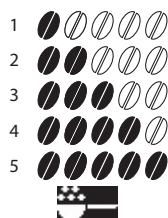
The machine enters the programming stage and starts preparing the selected beverage.

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

The tick on the display indicates that at every pressing the machine will prepare the set amount of espresso.

Note: to set the amount of **ESPRESSO LUNGO**, **CAPPUCCINO** and **LATTE MACCHIATO**, follow the same operation: hold the button which corresponds to the selected beverage and press the **OK** button when the cup contains the desired amount. To adjust the amount of the coffee and milk-based beverages, insert the milk carafe and save the amount of milk first and then the amount of coffee.

Adjusting the Aroma Strength of Coffee



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

- 1 Very mild
- 2 Mild
- 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 knob for choosing the grinding in the coffee bean hopper. 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.

Warning: do not rotate the knob for choosing the grinding more than one level at a time, so as to avoid to damage the coffee grinder.

- 1 Place a cup under the coffee dispensing spout.
- 2 Open the coffee bean hopper lid and lift the aroma-preserving cap.
- 3 Press the **ESPRESSO** button.
- 4 When the coffee grinder starts working, press the knob for choosing the grinding and rotate it leftwards or rightwards. You can choose 5 different grinding settings. The lower the setting, the stronger the aroma of the coffee.

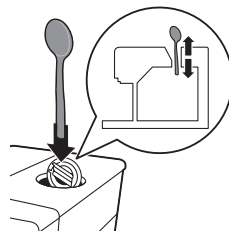
Cleaning and Maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect conditions and ensure a perfect coffee flavour, a constant coffee flux 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 wash it under running water.
	Depending to the type of use.	Lubricate the brew group.
	Monthly.	Clean the brew group using the tablet for removal of fat coffee residues.

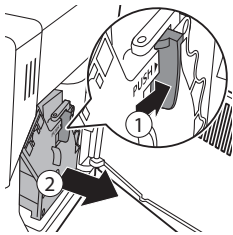
Part description	When to clean	How to clean
Milk carafe.	After every use.	After preparing a milk-based beverage, start the QUICK CLEAN operation according to indications of the machine.
	Daily.	Clean the milk carafe thoroughly.
	Weekly.	Disassemble the milk carafe and clean all its parts under running water.
	Monthly.	For this cleaning cycle, use a product for the cleaning of milk circuits.
Full Drip tray.	When the red indicator emerges from the drip tray grate.	Empty the drip tray and clean it under running water.
Coffee grounds drawer.	At machine's request.	Empty the coffee grounds drawer and wash it under running water. Ensure the machine is switched on while you empty and clean the coffee grounds drawer.
Water tank.	Weekly.	Wash 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.



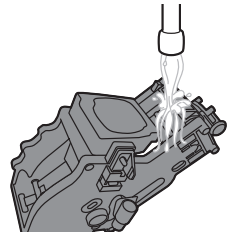
Brew Group Cleaning

Warning: do not wash the brew group in the dishwasher and do not use washing-up liquids, since they may cause the malfunctioning of the brew group and alter the coffee flavour.

Brew Group Cleaning under Running Water



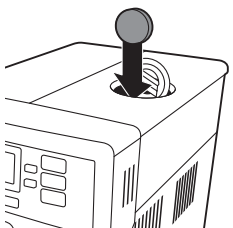
- 1 Switch off the machine and unplug it.
- 2 Remove the drip tray and the coffee grounds drawer.
- 3 Open the maintenance door.
- 4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group to remove it from the machine (2).



- 5 Rinse the coffee grounds drawer thoroughly using lukewarm water. Wash the upper filter thoroughly.
- 6 Let the brew group dry in the air.

Note: do not dry the brew group with clothes in order to avoid the build-up of fibres in the interior.

Cleaning of the Brew Group Using Tablets for Removal of Fat Coffee Residues

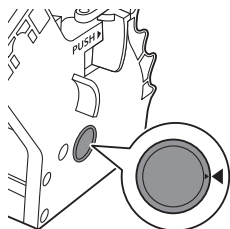


Warning: use Gaggia tablets for the removal of fat coffee residues, since they do not perform a descaling action.

- 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 compartment of pre-ground coffee.
- 4 Press the **ESPRESSO LUNGO** button. The machine dispenses water from the coffee dispensing spout.
- 5 When the progress bar is halfway, switch the main power button on the back of the machine to "0".
- 6 Let the solution for the removal of fat coffee residues act for about 15 minutes.

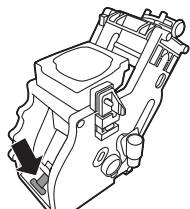
- 7 Switch the main power button to "1". Press the Stand-by button.
- 8 Wait for the machine to perform an automatic rinse cycle.
- 9 Perform the "Brew Group Cleaning under Running Water" operation.
- 10 Remove the drip tray and the coffee grounds drawer. Empty them and insert them in the machine again.
- 11 Press the **AROMA STRENGTH** button and select pre-ground coffee.
- 12 Press the **ESPRESSO LUNGO** button. The machine dispenses water from the coffee dispensing spout.
- 13 Repeat steps 11 and 12 twice. Throw away dispensed water.

Reinserting the Brew Group



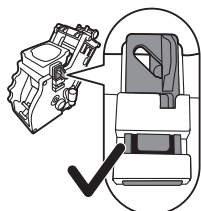
- 1 Before reinserting the brew group into the machine, ensure the two yellow reference indicators on the side coincide. If this is not the case, perform the following step:

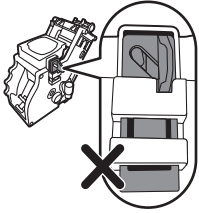
Ensure that the lever is in contact with the brew group base.



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

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





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

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

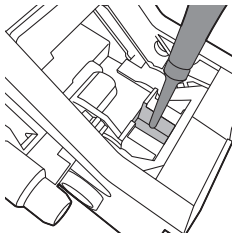
Warning: do not press the PUSH lever.

- Close the maintenance door.

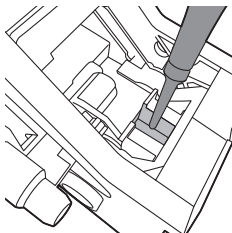
Lubrication

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



- Switch off the appliance and unplug it.
- Remove the brew group and rinse it using lukewarm water (see "Brew Group Cleaning under Running Water").
- Spread a thin layer of lubricant around the inserting pin in the lower part of the brew group.



- Spread a thin layer of lubricant onto the guides on both sides (see the figure).
- Reinsert the brew group (see "Reinserting the Brew Group").
You can use the tube of lubricant many times.

Cleaning the Milk Carafe

Quick Clean of the Carafe



After preparing a milk-based beverage, the display shows the icon for the cleaning of the carafe.

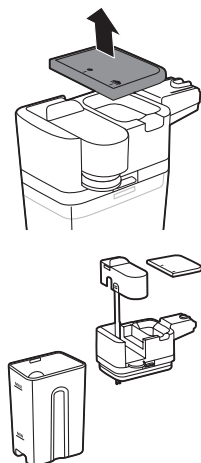
- 1 When the display shows the icon for the cleaning of the carafe, press the **OK** button if you wish to perform a cleaning cycle. The cycle can be enabled within 10 seconds.
- 2 Remove the cup with the beverage and place a container under the milk dispensing spout.

Note: ensure that the milk dispensing spout has been removed.

- 3 Press the **OK** button to start dispensing hot water.

Thorough Cleaning of the Milk Carafe

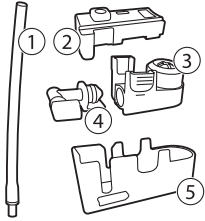
To clean the milk carafe thoroughly, you have to perform these operations regularly:



- 1 Remove the lid from the milk dispensing unit.
- 2 Remove the milk dispensing spout from its dispensing unit.
- 3 Remove the milk tube from the dispensing spout.
- 4 Rinse the milk tube and its dispensing spout thoroughly using lukewarm water.

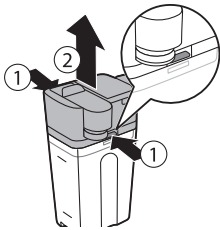
Weekly Cleaning of the Milk Carafe

The milk dispensing spout is composed by 5 components. Remove all components once a week and wash them under the tap. You can also wash all components in the dish washer, apart from the milk container.

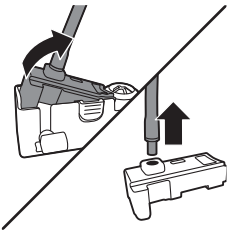


- 1 Milk tube
- 2 Rubber holder
- 3 Pannarello
- 4 Pannarello Mount
- 5 Milk Dispensing Spout Housing

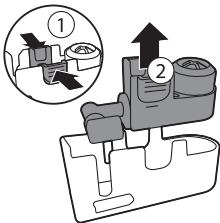
Disassembling the Milk Dispensing Spout



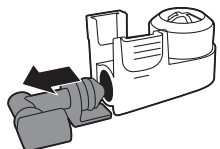
- 1 Press the releasing buttons on both sides of the upper part of the milk dispensing unit (1) and pull out the upper part of the milk container (2).



- 2 Overturn the milk dispensing unit and hold it firmly in the hand. Pull out the milk tube from the holder.

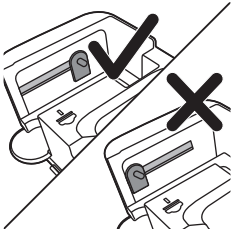


- 3 Press the release buttons on the Pannarello and remove the Pannarello from the rubber holder.



- 4 Pull out the mount from the Pannarello.
- 5 Wash all the components with lukewarm water.

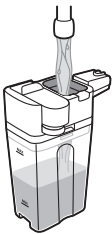
Reassembling the Milk Carafe



- 1 To reassemble the milk dispensing spout, follow the steps from 2 to 4 in "Disassembling the Milk Dispensing Spout" the opposite way.
- 2 Put the milk dispensing spout back in the upper part of the milk carafe.
- 3 Put the upper part of the milk carafe back in the same carafe.

Note: before putting the milk dispensing spout back in the upper part of the milk carafe, place the pin inside the upper part in its right position. If the pin is not in its right position, you cannot put the milk dispensing spout back in the upper part of the milk carafe.

Monthly Cleaning of the Milk Carafe



For this cleaning cycle, use a product for the cleaning of milk circuits.

- 1 Pour a bag of milk circuit cleaning product in the milk carafe. Fill the milk carafe using water up to the MAX level indication.
- 2 Insert the milk carafe in the machine and place a container under the milk dispensing spout.
- 3 Press the **MENU** button, select **DRINKS**, confirm with the **OK** button and scroll down to **MILK FROTH**. Press the **OK** button to start dispensing the cleaning solution.
- 4 Repeat step 3 until emptying the milk carafe.
- 5 When the carafe is empty, remove the container and the milk carafe from the machine.
- 6 Wash the milk carafe thoroughly and fill it using running water up to the MAX level indication.
- 7 Insert the milk carafe into the machine.
- 8 Place the container under the milk dispensing spout.
- 9 Press the **MENU** button and select **MILK FROTH** in the **DRINKS** menu to start the rinse cycle of the carafe.
- 10 Repeat step 9 until emptying the milk carafe.

Note: never ingest the solution dispensed at this stage.

- 11 Repeat steps from 6 to 10.
- 12 When the machine does not dispense water anymore, the cleaning cycle is over.
- 13 Disassemble all components and wash them using running water. The machine is ready for use.

Limescale Removal Operation



When the display shows **START CALC CLEAN**, you have to perform the cleaning of the machine. If you do not perform the cleaning of the machine when the display shows this message, the machine will stop functioning correctly. In this case, any repair is not covered by the guarantee.

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

The operation of limescale removal lasts for about 30 minutes and consists of a descaling cleaning cycle and a rinse cycle. You can pause the descaling cleaning cycle or the rinse cycle by pressing the **ESC** button. To continue the descaling cleaning cycle or the rinse cycle press the **OK** button.

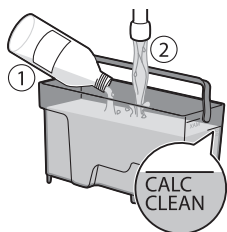
Note: during limescale removal, do not remove the brew group.

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

- 1 Remove "INTENZA+" filter.
- 2 Remove the drip tray and the coffee grounds drawer, empty, clean and insert them into the machine again.
- 3 Place a large container (1.5 l) under the coffee dispensing spout.
- 4 When the display shows **START CALC CLEAN**, press the **OK** button to start the limescale removal operation. Remove the hot water dispensing spout, if any.
 - The display indicates to insert the carafe.
 - The display indicates to open the milk dispensing spout.



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



- 4 Pour the Gaggia descaling solution in the water tank. Fill the tank using 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 clean starts. The machine will start dispensing the descaling solution at regular intervals. The display shows the descaling clean icon, stage and duration. The first stage lasts for 20 minutes.
- 5 Let the machine dispense the descaling solution until the water tank is empty.
- 6 Remove the water tank and rinse it.
- 7 Fill the tank using clean water up to the **CALC CLEAN** level indication. Put the tank back in the machine and press **OK**.
- 8 Remove the milk carafe and wash it. Fill the milk carafe with water up to the MIN level indication. Insert the milk carafe into the machine and open the milk dispensing spout.
- 9 Remove the container, empty it and put it back under the coffee dispensing spout. Press **OK** to confirm.
- 10 The second stage of the cleaning cycle starts, that is the rinse cycle. This stage lasts for 3 minutes. The display shows the rinse icon and the duration of this stage.

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

- 11 Wait until the machine does not dispense water anymore. The limescale removal is over when the display shows a tick.
- 12 To exit the descaling cleaning cycle, press the **OK** button. The machine starts warming up and performs an automatic rinse cycle.
- 13 Remove the container and empty it.
- 14 Perform the "Weekly Cleaning of the Milk Carafe" operation to clean the carafe after the descaling clean.
- 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.

Tip: the "INTENZA+" filter reduces the frequency of the descaling clean.

What to do in case of Interruption of the Limescale Removal

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

- 1 Empty the water tank and wash it thoroughly.
- 2 Fill the water tank using 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 Before preparing any beverage, perform a manual rinse cycle. 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 limescale removal as soon as possible.

Warning Icons and Error Codes

Meaning of the Warning Icons

Warning icons are red. The list below reports the warning icons that the display can show along with their meanings.



Fill the tank using running water up to the MAX level indication.



The milk carafe is not installed. Insert the milk carafe into the machine.



The coffee bean hopper is empty. Insert the coffee beans in the coffee bean hopper.



The coffee grounds drawer is full. Check that the machine is on. Remove the coffee grounds drawer 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 by coffee powder. Clean the brew group.



The hot water dispensing spout is not installed. Insert the hot water dispensing spout.



Insert the drip tray and close the maintenance door.



If an error is shown on the display, refer to the "Meaning of the Warning Icons" section to check the meaning of the code shown and how to proceed. You cannot use the machine when the display shows this icon.



Empty the coffee grounds drawer. Wait about 5 seconds before reinserting it.

Meaning of the Error Codes

The list below reports the warning icons that the display can show, their meanings and how to solve the problem. If the indicated solutions are ineffective because the display keeps on 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 codes	Problem	Cause	Possible solution
01	The coffee grinder is clogged.	The coffee outlet duct is clogged.	Switch off the machine using the main 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 main power button. Remove the brew group and clean it thoroughly. (refer to the "Cleaning the Brew Group" chapter).
		The brew group is not correctly positioned.	Switch off the machine using the main power button. Remove the brew group and reinsert it again. Ensure 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. Ensure to insert the tank correctly in the machine. Check that space of the water tank is clean.
			If you use a "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 over-heated.	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 main power button is in the "off" (0) position.	Check that the power cord has been correctly inserted. Ensure the main 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 main power button 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 "full coffee grounds drawer" icon.	The coffee grounds drawer has been emptied when the machine was off.	Always empty the coffee grounds drawer when the machine is on. If you empty the coffee grounds drawer 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 grounds drawer has been put back too quickly.	Always wait about 5 seconds when you put back the coffee grounds drawer. So doing, the coffee ground counter will reset to zero.
The coffee grounds drawer is too full and the "Empty the coffee grounds drawer" message is not shown.	The drip tray has been removed without emptying the coffee grounds drawer.	When removing the drip tray, empty the coffee grounds drawer completely, even if it is almost empty. So doing, the coffee ground counter will reset to zero and start to count the coffee grounds correctly again.
The machine requests to empty coffee grounds drawer even if the drawer is not empty.	The machine has not reset the counter last time the coffee grounds drawer has been emptied.	Always wait about 5 seconds when you put back the coffee grounds drawer. So doing, the coffee ground counter will reset to zero. Always empty the coffee grounds drawer when the machine is on. If you empty the coffee grounds drawer when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset.
Impossible 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.
	The coffee grounds drawer has not been removed.	Remove the coffee grounds drawer before removing 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 right position before being put back. Ensure that the lever is in contact with the base of the brew group and the hook of the brew group is in its right position (see: "Reinserting the Brew Group").
		To reset the machine: put the drip tray and the coffee grounds drawer back. Do not inset the brew group. Close the maintenance door, switch off the machine and switch it on again. Try to reinsert the brew group.
	The machine is still performing the descaling cleaning cycle.	When the limescale removal is enabled, the brew group cannot be removed. Wait for the limescale removal to end, then remove 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 grinding.
	The coffee blend is not suitable.	Change the coffee blend.
	The machine is performing the autoregulation operation.	Prepare some cups of coffee.
	The brew group is dirty or it 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 hot or cold milk always lowers 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 clean.

Problem	Cause	Solution
Frothed milk is cold.	The cups are cold.	Preheat the cups using hot water.
The milk does not contain froth.	The milk carafe is dirty or it has not been inserted correctly.	Clean the carafe and ensure to place and insert it correctly.
	The milk dispensing spout is completely open.	Check that the milk dispensing spout is in its right position.
	The milk carafe has not been mounted with all its parts.	Ensure that all components (especially the milk tube) have been correctly mounted.
	The type of milk 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 because they 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.
The "INTENZA+" filter cannot be inserted.	Remove air from the filter.	Let air bubble 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 "INTENZA+" filter.	"INTENZA+" filter is the only one that can be inserted into the machine.
There some water under 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.
	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 limescale removal.
	The machine has not been placed on a horizontal surface.	Place the machine on a horizontal surface so as that the "drip tray full" indicator works correctly.

Technical specifications

HOUSING MATERIAL	THERMOPLASTIC MATERIAL
SIZE	221 x 340 x 430 mm
WEIGHT	7.5 kg
POWER CORD LENGTH	1200 mm
CONTROL PANEL	FRONT PANEL
CUP SIZE	UP TO 152 mm
WATER TANK	1.8 litres - Removable type
COFFEE BEAN HOPPER CAPACITY	250 g
COFFEE GROUNDS DRAWER CAPACITY	15
PUMP PRESSURE	15 bar
BOILER	Inox Boiler
SAFETY DEVICES	Thermal Fuse

Índice

Vista general de la máquina	34
Introducción	34
Panel de control y pantalla	35
Botones para la preparación rápida de bebidas.....	35
Botones de navegación.....	35
Botón AROMA STRENGTH	35
Botón MENU	36
Primera instalación	36
Medición de la dureza del agua.....	38
Filtro de agua "INTENZA+"	39
Instalación del filtro de agua "INTENZA+"	39
Sustitución del filtro de agua "INTENZA+"	40
Tipos de bebida	40
Tipos de bebidas.....	40
Preparación de café	41
Preparación de café con café en grano.....	41
Preparación de café con café premolido.....	41
Preparación de bebidas a base de café y leche y de leche espumada.....	42
Llenado de la jarra de leche	42
Introducción de la jarra de leche	43
Extracción de la jarra de leche	43
Suministro de bebidas a base de leche	43
Bebidas especiales y agua caliente	44
Cómo seleccionar las bebidas especiales	44
Suministro de agua caliente	44
Personalización de las bebidas	45
Ajuste del volumen de café y leche	45
Ajuste de la intensidad del café.....	45
Modificación de los ajustes de molido	46
Limpieza y mantenimiento	46
Tabla de limpieza	46
Limpieza del grupo de infusión.....	48
Limpieza del grupo de infusión con agua corriente	48
Limpieza del grupo de infusión con pastillas para la eliminación de los residuos grasos del café ..48	
Reinstalación del grupo de infusión	49
Lubricación	50
Limpieza de la jarra de leche	51
Limpieza rápida de la jarra	51
Limpieza profunda de la jarra de leche	51
Limpieza semanal de la jarra de leche	52
Limpieza mensual de la jarra de leche.....	53
Procedimiento de eliminación de la cal	54
Qué hacer en caso de interrupción del procedimiento de eliminación de la cal.....	55
Iconos de advertencia y códigos de error	56
Significado de los iconos de atención.....	56
Significado de los códigos de error.....	57
Resolución de problemas.....	58
Datos técnicos.....	61

Vista general de la máquina

1	Interfaz usuario	22	Tapa de conservación del aroma
2	Botón ESPRESSO	23	Contenedor de café en grano
3	Botón ESPRESSO LUNGO	24	Grupo de infusión
4	Botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma)	25	Interior de la puerta de mantenimiento
5	Botón Stand-by	26	Conducto de salida del café
6	Botón MENU	27	Cajón de restos de café
7	Botón LATTE MACCHIATO	28	Cajón de recogida de posos
8	Botón CAPPUCCINO	29	Rejilla de la bandeja de goteo
9	Tapa de protección	30	Salida de agua caliente
10	Boquilla de suministro de café ajustable	31	Apertura para la salida de agua caliente
11	Tapa del depósito de agua	32	Depósito de agua
12	Tapa del contenedor de café en grano	33	Contenedor de leche
13	Tapa del compartimento de café premolido	34	Unidad de suministro de la leche
14	Interruptor general	35	Tapa de la unidad de suministro de la leche
15	Toma del cable de alimentación	36	Boquilla de la jarra de leche
16	Puerta de mantenimiento	37	Filtro "INTENZA+"
17	Indicador de bandeja de goteo llena	38	Multímetro para la medición de la dureza del agua
18	Bandeja de goteo	39	Tubo de lubricante
19	Botón de desenganche de la bandeja de goteo	40	Cepillo de limpieza
20	Cable de alimentación	41	Cuchara dosificadora
21	Mando de selección del molido		

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 exprés 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 (**ESPRESSO**, **ESPRESSO LUNGO**, **CAPPUCCINO** y **LATTE MACCHIATO**) para preparar rápidamente una de las bebidas predefinidas.

- Asegurarse de que la jarra de leche está en su lugar y lista para usar antes de seleccionar las opciones **CAPPUCCINO** o **LATTE MACCHIATO**.
- Para detener el suministro antes de que la máquina haya terminado de suministrar la cantidad de café o leche preestablecida, presionar el botón **OK**.
- Después de preparar una bebida a base de leche, la pantalla pregunta si se desea llevar a cabo el procedimiento de limpieza rápida de la jarra (Quick Clean).

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 ESPRESSO = Botón ESC : presionar este botón para regresar al menú principal.		Botón CAPPUCCINO = Botón ARRIBA : presionar este botón para desplazarse hacia arriba por el menú de la pantalla.
	Botón AROMA STRENGTH = Botón OK : presionar este botón para seleccionar, confirmar o detener una función.		Botón MENU = Botón ABAJO : presionar este botón para desplazarse hacia abajo por el menú de la pantalla.

Botón AROMA STRENGTH

Usar el botón **AROMA STRENGTH** 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").

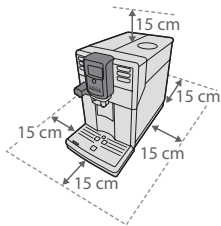
Botón MENU

Usar el botón MENU para preparar otras bebidas, como agua caliente y leche espumada. También se puede usar el botón MENU 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.

Primera instalación

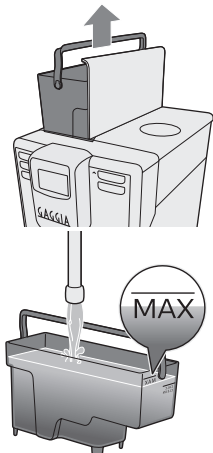
Nota: Esta máquina ha sido probada con café. Si bien se ha limpiado cuidadosamente, puede presentar restos de dicha sustancia. En cualquier caso, garantizamos que la máquina es absolutamente nueva.



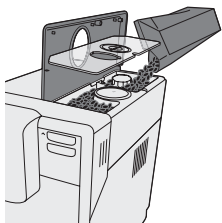
Extraer la máquina del embalaje.

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.

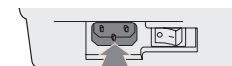


Extraer el depósito de agua, enjuagarlo y llenarlo con agua corriente hasta el nivel MAX. Al volver a colocar el depósito en su compartimento, asegurarse de que queda completamente insertado hasta el fondo.

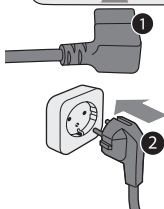


Levantando la tapa del contenedor de café en grano y la tapa de conservación del aroma.

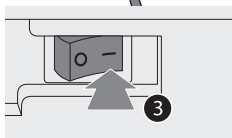
Verter el café en grano y volver a colocar ambas tapas.



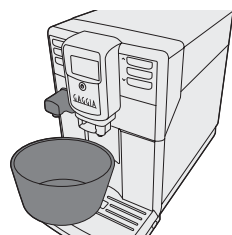
Insertar el enchufe en la toma de corriente situada en parte trasera de la máquina y conectar el extremo opuesto del cable de alimentación a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.



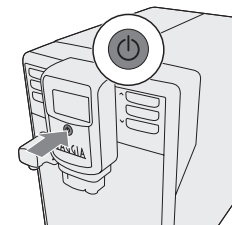
Poner el interruptor general en "I".



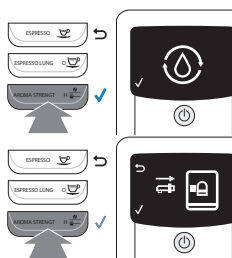
Colocar un recipiente bajo la salida de café y la salida de agua.



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



Iniciar la carga del circuito presionando el botón **OK**.



La máquina indica que se instale la salida de agua. Pulsar el botón **OK** para confirmar.

La máquina comienza a suministrar agua caliente.

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.

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 **MENU** y el botón **OK**, seleccionar el 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+"

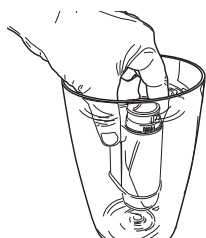


Se aconseja instalar el filtro de agua "INTENZA+", ya que limita la formación de cal en el interior de la máquina y proporciona un aroma más intenso al café.

El filtro de agua "INTENZA+" se vende por separado.

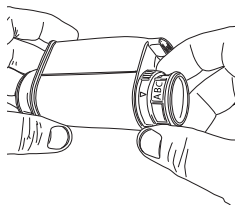
El agua es un elemento fundamental en la preparación de un café, por lo que es extremadamente importante filtrarla siempre de forma profesional. El filtro de agua "INTENZA+" previene la formación de depósitos minerales, mejorando la calidad del agua.

Instalación del filtro de agua "INTENZA+"



Quitar el filtro blanco presente en el depósito de agua y guardarlo en un lugar seco.

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.



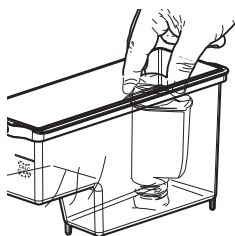
Configurar el filtro de agua "INTENZA+" de acuerdo con las mediciones efectuadas (ver "Medición de la dureza del agua") y las referencias de la base del filtro:

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 **MENU** y el botón **OK** para confirmar. 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**Tipos de bebidas**

Nombre de la bebida	Descripción	Cómo se selecciona
Espresso	Café con crema densa servido en una taza pequeña.	Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.
Espresso lungo	Café expés más largo con crema densa servido en una taza mediana.	Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.
Cappuccino	1/3 de café expés, 1/3 de leche caliente y 1/3 de crema de leche servidos en una taza grande.	Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.
Latte macchiato	Dosis larga de leche caliente con espuma y una dosis de café expés servidas en un vaso alto.	Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.
Leche espumada	Leche caliente con espuma.	MENU/DRINKS
Agua caliente		MENU/DRINKS

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 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.

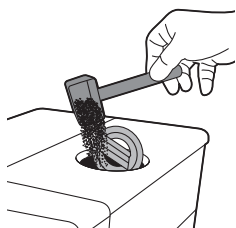
El suministro de café se detiene automáticamente al alcanzarse el nivel programado; no obstante, es posible interrumpirlo con antelación pulsando el botón **OK**.



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.

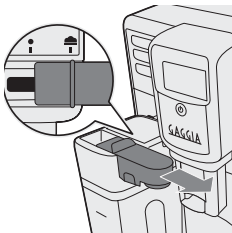
- 3 Colocar una taza debajo de la boquilla de suministro de café.
- 4 Presionar el botón **AROMA STRENGTH** y seleccionar la función de café premolido.



- 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.

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

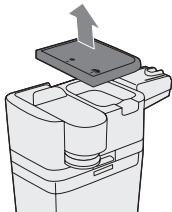


Atención: antes de seleccionar una bebida a base de café y leche o leche espumada, asegurarse de que la jarra de leche está instalada y de que la boquilla de la jarra de leche está abierta. Si la jarra de leche no está instalada correctamente, la boquilla de la jarra de leche podría rociar vapor o leche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

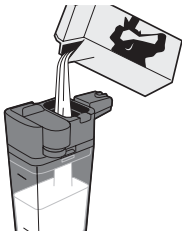
Llenado de la jarra de leche

Antes de utilizar la jarra de leche, limpiarla cuidadosamente de acuerdo con lo descrito en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

La jarra de leche puede llenarse antes o durante el uso.

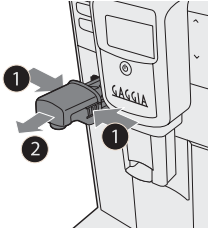


- 1 Levantar la tapa de la unidad de suministro de leche.



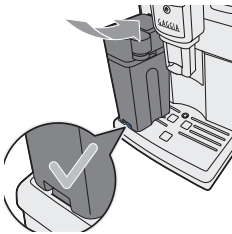
- 2 Verter la leche en la jarra: la leche debe encontrarse entre el nivel mínimo (MIN) y el nivel máximo (MAX) indicados en la jarra. Volver a colocar la tapa.

Introducción de la jarra de leche



Si está instalada, quitar la salida de agua:

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



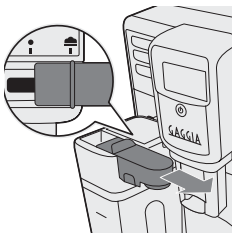
- 3 Inclinarse ligeramente la jarra de leche. Introducir la completamente en las guías de la máquina.
- 4 Presionar y girar la jarra hacia abajo hasta que quede fijada a la bandeja de goteo.

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 bebidas a base de leche



- 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 Elegir la bebida a base de leche deseada.
 - Presionar el botón **CAPPUCCINO** o **LATTE MACCHIATO** una sola vez para preparar inmediatamente una de estas bebidas a base de leche.
 - Presionar el botón **MENU**, seleccionar **DRINKS**, confirmar con **OK**, desplazarse hasta **MILK FROTH** y presionar nuevamente el botón **OK** para suministrar una leche espumada.

La máquina recuerda que es necesario instalar la jarra de leche y abrir la boquilla de la jarra de leche.

- 3 La máquina primero vierte un volumen predefinido de leche con espuma en la taza o el vaso y luego un volumen de café predefinido.

Nota: para interrumpir el suministro de leche o café, pulsar el botón **OK**.



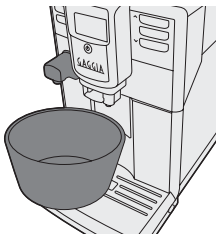
- 4 Tras la preparación de bebidas a base de café y leche, la pantalla pregunta si se desea realizar el procedimiento de limpieza rápida de la jarra de leche. Se dispone de 10 segundos para activar el procedimiento (ver "Limpieza rápida de la jarra"). Se puede realizar con leche dentro de la jarra. Es aconsejable realizar el procedimiento de limpieza rápida al menos una vez al día. Presionar el botón **OK** para confirmar o el botón **ESC** para realizar el procedimiento de limpieza rápida en otro momento.

Bebidas especiales y agua caliente

Cómo seleccionar las bebidas especiales

- 1 Presionar el botón **MENU** y seleccionar **DRINKS**.
- 2 Pulsar el botón **OK** para confirmar.
- 3 Desplazarse por el menú y seleccionar la bebida deseada.

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 **MENU**, seleccione **DRINKS**, confirmar y desplazarse por el menú para seleccionar "**HOT WATER**".

Atención: seleccionar **HOT WATER** en el menú solo cuando la salida de agua caliente esté instalado.

- 3 Pulsar el botón **OK** para confirmar. La pantalla recuerda que la salida de agua caliente debe estar instalada; presionar el botón **OK** para confirmar. La máquina comienza a suministrar agua caliente.
- 4 Para interrumpir el suministro de agua caliente, pulsar el botón **OK**.

Personalización de las bebidas

Ajuste del volumen de café y leche

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 **ESPRESSO** hasta que la pantalla muestre el icono **MEMO**.

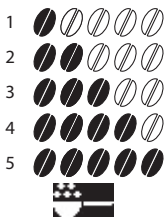
La máquina entra en la fase de programación y comienza a preparar la bebida seleccionada.

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

La marca de verificación en la pantalla indica que cada vez que se pulse este botón la máquina preparará el volumen de café exprés configurado.

Nota: Para ajustar el volumen de **ESPRESSO LUNGO**, **CAPPUCCINO** y **LATTE MACCHIATO**, seguir el mismo procedimiento: mantener presionado el botón correspondiente a la bebida elegida y presionar el botón **OK** cuando la taza contenga la cantidad deseada. Para ajustar el volumen de las bebidas a base de café y leche, instalar primero la jarra de leche y guardar en primer lugar el volumen de leche y a continuación el de café.

Ajuste de la intensidad del café



Para cambiar la intensidad del café, pulsar el botón **AROMA STRENGTH**.

Cada vez que se presiona el botón **AROMA STRENGTH**, la intensidad del aroma cambia en 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** 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.

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 **ESPRESSO**.
- 4 Cuando el molinillo de café se ponga en funcionamiento, presionar el mando de selección del molido y 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.

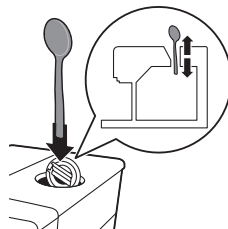
Limpieza y mantenimiento

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 infusión.	Semanalmente.	Extraer el grupo de infusión y lavarlo con agua corriente.
	En función del tipo de uso.	Lubricar el grupo de infusión.
	Mensualmente.	Limpiar el grupo de infusión con la pastilla para la eliminación de los residuos grasos del café.

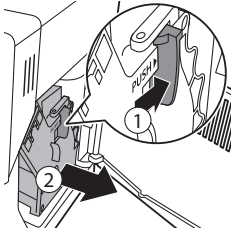
Descripción componente	Cuándo limpiar	Cómo limpiar
Jarra de leche.	Tras cada uso.	Después de preparar una bebida a base de leche, iniciar el procedimiento de QUICK CLEAN (limpieza rápida) siguiendo las instrucciones proporcionadas por la máquina.
	Diariamente.	Limpiar la jarra de leche a fondo.
	Semanalmente.	Desmontar la jarra de leche y limpiar todas las partes con agua corriente.
	Mensualmente.	Para este ciclo de limpieza, usar un producto para la limpieza de los circuitos de leche.
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.



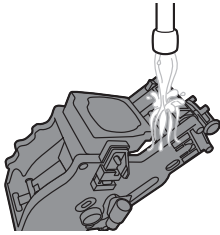
Limpieza del grupo de infusión

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 infusión con agua corriente



- 1 Apagar la máquina y desenchufarla.
- 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 (presionar) (1) y tirar del asidero del grupo de infusión para extraerlo de la máquina (2).

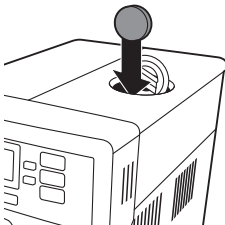


- 5 Enjuagar bien el grupo de infusión con agua tibia. Lavar con cuidado el filtro superior.
- 6 Dejar que el grupo de infusión se seque al aire.

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

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

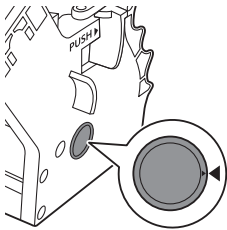
Atención: para la limpieza, usar solo pastillas para la eliminación de los residuos grasos del café Gaggia, ya que no realizan una acción antical.



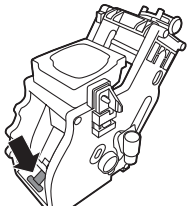
- 1 Colocar un recipiente debajo de la boquilla de suministro de café.
- 2 Presionar el botón **AROMA STRENGTH** (intensidad del aroma) y seleccionar café premolido.
- 3 Poner una pastilla para la eliminación de los residuos grasos del café en el compartimento de café premolido.
- 4 Pulsar el botón **ESPRESSO LUNGO**. 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 Poner el interruptor general en "1". 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 infusión 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 **ESPRESSO LUNGO**. 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 infusión

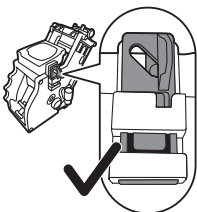


- 1 Antes de volver a instalar el grupo de infusión en la máquina, asegurarse de que las dos marcas de referencia amarillas del lateral coincidan. Si así no fuese, seguir el siguiente paso:

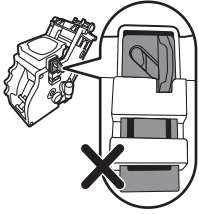


Comprobar que la palanca está en contacto con la base del grupo de infusión.

- 2 Asegurarse de que el gancho de bloqueo amarillo del grupo de infusión 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 infusión en la máquina deslizándolo por las guías laterales hasta que quede bloqueado con un clic.

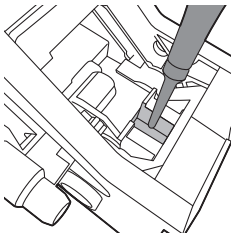
Atención: no presionar la palanca PUSH.

- 4 Cerrar la puerta de mantenimiento.

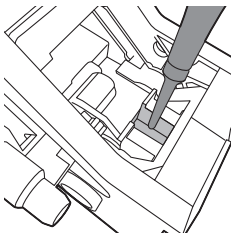
Lubricación

Para garantizar un rendimiento óptimo de la máquina, es necesario lubricar el grupo de infusión. 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 Retirar el grupo de infusión y enjuagarlo con agua tibia (consultar "Limpieza del grupo de infusión con agua corriente").
- 3 Aplicar una capa delgada de lubricante alrededor del perno de inserción situado en la parte inferior del grupo de infusión.



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

El tubo de lubricante puede reutilizarse varias veces.

Limpieza de la jarra de leche

Limpieza rápida de la jarra



Después de preparar una bebida a base de leche, la pantalla muestra el icono de limpieza de la jarra.

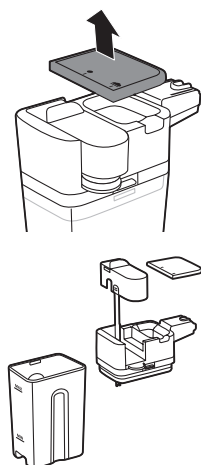
- 1 Cuando la pantalla muestre el icono de limpieza de la jarra, presionar el botón **OK** si se desea realizar un ciclo de limpieza. Se dispone de 10 segundos para activar el ciclo.
- 2 Retirar la taza con la bebida y colocar un recipiente debajo de la boquilla de la jarra de leche.

Nota: asegurarse de que la boquilla de la jarra de leche está extraída.

- 3 Pulsar el botón **OK** para iniciar el suministro de agua caliente.

Limpieza profunda de la jarra de leche

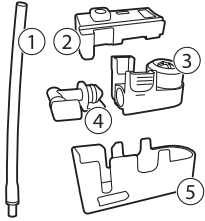
Para limpiar en profundidad la jarra de leche, seguir las siguientes operaciones regularmente:



- 1 Retirar la tapa de la unidad de suministro de la leche.
- 2 Extraer la boquilla de la jarra de leche de la relativa unidad de suministro.
- 3 Desacoplar el tubo de la leche de la boquilla de la jarra.
- 4 Enjuagar bien el tubo de la leche y la boquilla de la jarra con agua tibia.

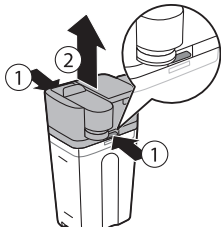
Limpieza semanal de la jarra de leche

La boquilla de la jarra de leche consta de 5 componentes. Desmontar todos los componentes una vez a la semana y limpiarlos debajo del grifo. También es posible lavar todos los componentes (excepto el contenedor de leche) en el lavavajillas.

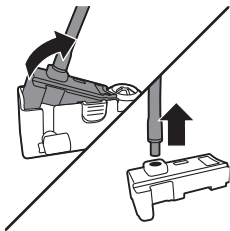


- 1 Tubo de la leche
- 2 Soporte de goma
- 3 Pannarello
- 4 Unión del Pannarello
- 5 Soporte de la boquilla de la jarra de leche

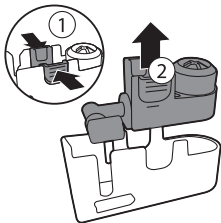
Desmontaje de la boquilla de la jarra de leche



- 1 Presionar los pulsadores de liberación 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).



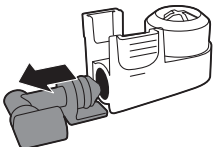
- 2 Dar la vuelta a la unidad de suministro de la leche y sostenerla firmemente en la mano. Extraer el tubo de la leche del soporte.



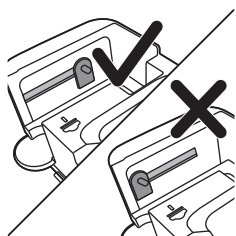
- 3 Presionar los pulsadores de liberación situados en el Pannarello y extraer el Pannarello del soporte de goma.

- 4 Extraer la unión del Pannarello.

- 5 Enjuagar todos los componentes con agua tibia.



Remontaje de la jarra de leche



- 1 Para volver a montar la boquilla de la jarra de leche, seguir los pasos de 2 a 4 del apartado "Desmontaje de la boquilla de la jarra de leche" en orden inverso.
- 2 Volver a colocar la boquilla de la jarra de leche en la parte superior de la jarra de leche.
- 3 Volver a colocar la parte superior de la jarra de leche en la jarra.

Nota: antes de volver a colocar la boquilla de la jarra de leche en la parte superior de la jarra de leche, situar el perno ubicado en el interior de la parte superior en la posición correcta. Si el perno no está en la posición correcta, no será posible volver a colocar la boquilla de la jarra de leche en la parte superior de la jarra de leche.

Limpieza mensual de la jarra de leche



Para este ciclo de limpieza, usar un producto para la limpieza de los circuitos de leche.

- 1 Verter el contenido de un sobre del producto de limpieza del circuito de la leche en la jarra de leche. Llenar de agua la jarra de leche hasta la indicación del nivel MAX.
- 2 Introducir la jarra de leche en la máquina y colocar un recipiente bajo la boquilla de la jarra de leche.
- 3 Presionar el botón **MENU**, seleccionar **DRINKS**, confirmar con el botón **OK** y desplazarse hasta **MILK FROTH**. Presionar el botón **OK** para iniciar el suministro de la solución de limpieza.
- 4 Repetir el paso 3 hasta que la jarra de leche se quede vacía.
- 5 Cuando la jarra esté vacía, retirar el recipiente y la jarra de leche de la máquina.
- 6 Enjuagar bien la jarra de leche y llenarla con agua corriente hasta la indicación del nivel MAX.
- 7 Instalar la jarra de leche en la máquina.
- 8 Colocar el recipiente debajo de la boquilla de la jarra de leche.
- 9 Presionar el botón **MENU** y seleccionar **MILK FROTH** en el menú **DRINKS** para iniciar el ciclo de enjuague de la jarra.
- 10 Repetir el paso 9 hasta que la jarra de leche se quede vacía.

Nota: no ingerir en ningún caso la solución suministrada durante esta fase.

- 11 Repetir los pasos de 6 a 10.
- 12 Cuando la máquina no suministre más agua, el ciclo de limpieza ha terminado.
- 13 Desmontar todos los componentes y enjuagarlos con agua tibia. La máquina está lista para ser utilizada.

Procedimiento de eliminación de la cal



Cuando la pantalla muestre **START CALC CLEAN**, se debe realizar la limpieza de la máquina. Si no se realiza la limpieza 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**. Para reanudar el ciclo de limpieza antical o de enjuague, presionar el botón **OK**.

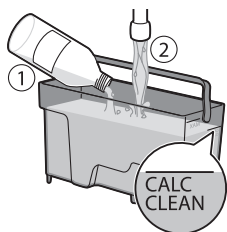
Nota: durante el procedimiento de eliminación de la cal, no extraer el grupo de infusión.

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 Colocar un recipiente grande (1,5 l) debajo de la boquilla de suministro de café.
- 4 Cuando la pantalla muestre **START CALC CLEAN**, presionar el botón **OK** para iniciar el procedimiento de eliminación de la cal. Quitar la salida de agua caliente, en caso de estar instalada.
 - La pantalla indica que se instale la jarra.
 - La pantalla indica que se abra la boquilla de la jarra de leche.



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 **MENU**, seleccionar **MENU**, pulsar **OK** y desplazarse para seleccionar **START CALC CLEAN**. Pulsar **OK** para confirmar.



- 4 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, la fase y la duración. La primera fase dura 20 minutos.
- 5 Dejar que la máquina suministre la solución antical hasta que el depósito de agua se quede vacío.
- 6 Extraer el depósito de agua y enjuagarlo.
- 7 Llenar el depósito con agua limpia hasta la indicación del nivel **CALC CLEAN**. Volver a colocar el depósito en la máquina y pulsar **OK**.
- 8 Extraer la jarra de leche y enjuagarla. Llenar la jarra de leche con agua hasta la indicación del nivel MAX. Instalar la jarra de leche en la máquina y abrir la boquilla de la jarra de leche.
- 9 Retirar el recipiente, vaciarlo y volver a colocarlo debajo de la boquilla de suministro de café. Pulsar **OK** para confirmar.
- 10 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 la duración de la fase.

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

- 11 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.
- 12 Para salir del ciclo de limpieza antical, pulsar el botón **OK**. La máquina comienza a calentarse y realiza un ciclo de enjuague automático.
- 13 Retirar el contenedor y vaciarlo.
- 14 Realizar el procedimiento "Limpieza semanal de la jarra de leche" para limpiar la jarra después de la limpieza antical.
- 15 Limpiar el grupo de infusión tal como se describe en el capítulo "Limpieza del grupo de infusión con agua corriente".
- 16 Instalar un nuevo filtro "INTENZA+" en el depósito de agua.

Consejo: 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.



Llenar el depósito con agua corriente hasta la indicación del nivel MAX.



La jarra de leche no está instalada. Instalar la jarra de leche en la máquina.



El contenedor de café en grano está vacío. Agregar granos de café al contenedor de café en grano.



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 infusión no está en la máquina o no está correctamente instalado. Instalar el grupo de infusión.



El grupo de infusión está bloqueado por polvo de café. Limpiar el grupo de infusión.



La salida de agua caliente no está instalada. Instalar la salida de agua caliente.



Instalar la bandeja de goteo y cerrar la puerta de mantenimiento.



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.



Vaciar el cajón de recogida de posos. Esperar unos 5 segundos antes de volver a instalarlo.



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 continúa 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 infusión. 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 infusión.	El grupo de infusión está sucio o no está bien lubricado.	Apagar la máquina mediante el interruptor general. Extraer el grupo de infusión y limpiarlo cuidadosamente. (Consultar el capítulo "Limpieza del grupo de infusión")
		El grupo de infusión no está colocado correctamente.	Apagar la máquina mediante el interruptor general. Extraer el grupo de infusión y volver a insertarlo. Asegurarse de que el grupo de infusión está en la posición correcta antes de insertarlo. Consultar el capítulo "Reinstalación del grupo de infusión".
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 puede presentar la máquina. 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" (1).
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 infusión. 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. El cajón de recogida de posos se ha vuelto a colocar en su sitio demasiado rápido.	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. 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 infusión.	El grupo de infusión 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 infusión.
	No se ha extraído el cajón de recogida de posos.	Extraer el cajón de recogida de posos antes de retirar el grupo de infusión.
Problemas para instalar el grupo de infusión.	El grupo de infusión no está en la posición correcta.	No se ha ajustado el grupo de infusión antes de volver a instalarlo. Asegurarse de que la palanca está en contacto con la base del grupo de infusión y de que el gancho del grupo de infusión está en la posición correcta (ver: "Reinstalación del grupo de infusión")
		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 infusión. Cerrar la puerta de mantenimiento y encender y apagar la máquina. Intentar volver a instalar el grupo de infusión.
	La máquina aún está en el ciclo de limpieza antical.	Cuando el procedimiento de eliminación de la cal está activo, no es posible extraer el grupo de infusión. Esperar a que termine el proceso de eliminación de la cal antes de extraer el grupo de infusión.
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 infusión está sucio o debe lubricarse.	Limpiar el grupo de infusión.
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, caliente o fría, siempre baja la temperatura del café en cierta medida.

Problema	Causa	Solución
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 infusión está sucio.	Limpiar el grupo de infusión.
El café sale con lentitud.	La boquilla de suministro de café está sucia.	Limpiar la boquilla de suministro de café y los orificios con una escobilla.
	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 infusión está sucio.	Limpiar el grupo de infusión.
	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.	Precalear las tazas con agua caliente.
La leche no hace espuma.	La jarra de leche está sucia o no está correctamente instalada.	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 está en la posición correcta.
	Falta algún componente en la jarra de leche.	Asegurarse de que todos los componentes (especialmente el tubo de la leche) se encuentran montados 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+".

Problema	Causa	Solución
Hay café 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

ESTRUCTURA EXTERIOR	TERMOPLÁSTICO
DIMENSIONES	221 x 340 x 430 mm
PESO	7,5 kg
LONGITUD DEL CABLE	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	64
Introdução	64
Painel de controlo e visor	65
Teclas para a preparação de bebidas.....	65
Teclas de navegação.....	65
Tecla AROMA STRENGTH	65
Tecla MENU	66
Primeira instalação	66
Medição da dureza de água	68
Filtro de água “INTENZA+”	69
Instalação do filtro de água “INTENZA+”	69
Substituição do filtro de água “INTENZA+”	70
Tipos de bebida	70
Tipos de bebidas.....	70
Preparação do café	71
Preparação do café com café em grãos.....	71
Preparação do café com café pré-moído.....	71
Preparação de bebidas à base de café e leite e de leite batido	72
Enchimento da jarra de leite.....	72
Introdução da jarra de leite.....	73
Remoção da jarra de leite.....	73
Distribuição das bebidas à base de leite.....	73
Bebidas especiais e água quente	74
Como se seleccionam as bebidas especiais.....	74
Distribuição de água quente.....	74
Personalização das bebidas	75
Regulação do volume de café e leite.....	75
Regulação da intensidade do café	75
Regulação das definições de moagem	76
Limpeza e manutenção	76
Tabela de limpeza	76
Limpeza do grupo infusor	78
Limpeza do grupo infusor debaixo de água corrente.....	78
Limpeza do grupo infusor com pastilhas para a remoção dos resíduos de gordura do café.....	78
Reintrodução do grupo infusor	79
Lubrificação	80
Limpeza da jarra de leite	81
Limpeza rápida da jarra.....	81
Limpeza cuidadosa da jarra de leite	81
Limpeza semanal da jarra de leite.....	82
Limpeza mensal da jarra de leite	83
Procedimento de remoção do calcário	84
O que fazer em caso de interrupção do procedimento de remoção do calcário.....	85
Ícone de advertência e códigos de erro	86
Significado dos ícones de atenção	86
Significado dos códigos de erro.....	87
Resolução de problemas	88
Dados técnicos	91

Panorâmica da máquina

1	Interface utilizador	22	Tampa de retenção de aroma
2	Tecla ESPRESSO	23	Recipiente de café em grãos
3	Tecla ESPRESSO LUNGO	24	Grupo infusor
4	Tecla AROMA STRENGTH (Intensidade do aroma)	25	Dentro da portinhola de manutenção
5	Tecla standby	26	Condução de saída do café
6	Tecla MENU	27	Gaveta de resíduos de café
7	Tecla LATTE MACCHIATO	28	Gaveta de recolha das borras de café
8	Tecla CAPPUCCINO	29	Grelha da bandeja de limpeza
9	Tampa de protecção	30	Distribuidor de água quente
10	Bico de distribuição de café ajustável	31	Abertura para o distribuidor de água quente
11	Tampa do reservatório de água	32	Reservatório de água
12	Tampa do recipiente de café em grãos	33	Recipiente de leite
13	Tampa do compartimento de café pré-moído	34	Unidade de distribuição de leite
14	Interruptor principal	35	Tampa da unidade de distribuição de leite
15	Tomada do cabo de alimentação	36	Distribuidor de leite
16	Portinhola de manutenção	37	Filtro "INTENZA+"
17	Indicador de bandeja de limpeza cheia	38	Tester da dureza da água
18	Bandeja de limpeza	39	Tubo de lubrificante
19	Teclas de desengate da bandeja de limpeza	40	Pincel de limpeza
20	Cabo de alimentação	41	Medidor
21	Manípulo de selecção da moagem		

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 atentamente o opúsculo sobre a segurança fornecido em separado e guarde-o para eventuais referências 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 de bebidas

Pressione as teclas de bebidas uma única vez (**ESPRESSO**, **ESPRESSO LUNGO**, **CAPPUCCINO** e **LATTE MACCHIATO**) para preparar rapidamente uma das bebidas predefinidas.

- Certifique-se de que a jarra de leite está na posição e pronta para ser utilizada quando seleccionar as opções **CAPPUCCINO** ou **LATTE MACCHIATO**.
- Para interromper a distribuição antes que a máquina termine a distribuição da quantidade de café ou leite predefinida, pressione a tecla **OK**.
- Após a preparação de uma bebida à base de leite, o visor pergunta se deseja efectuar o procedimento de limpeza rápida da jarra (Quick clean).

Teclas de navegação

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

	 Tecla ESPRESSO = Tecla ESC : pressione esta tecla para regressar ao menu principal.	 	Tecla CAPPUCCINO = Tecla PARA CIMA : pressione esta tecla para percorrer para cima o menu do visor.
	 Tecla AROMA STRENGTH = Tecla OK : pressione esta tecla para seleccionar, confirmar ou interromper uma função.	 	Tecla MENU = Tecla PARA BAIXO : pressione esta tecla para percorrer para baixo o menu do visor.

Tecla AROMA STRENGTH

Utilize a tecla **AROMA STRENGTH** 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”).

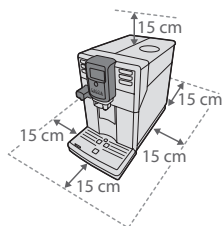
Tecla MENU

Utilize a tecla MENU para preparar outras bebidas, como água quente e leite batido. Pode ainda utilizar a tecla MENU para modificar as seguintes definições:

- Temperatura do café;
- Tempo de stand-by: trata-se do período de tempo após o qual a máquina entra na modalidade de stand-by;
- 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.

Primeira instalação

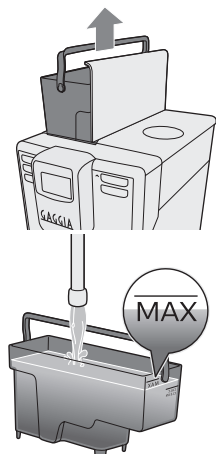
Obs.: Esta máquina foi testada com café. Mesmo que esteja devidamente limpa, poderá apresentar resíduos dessa substância. Em qualquer caso, garantimos que a máquina é absolutamente nova.



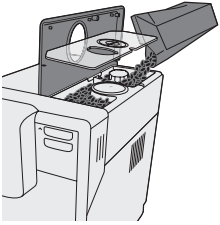
Extraia a máquina da embalagem.

Para uma utilização ideal aconselha-se que:

- 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 como indicado na figura.

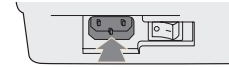


Extraia o reservatório de água, enxagúe-o e volte a enchê-lo com água corrente até ao nível MÁX. Verifique que o reservatório é introduzido completamente até ao fundo no compartimento.

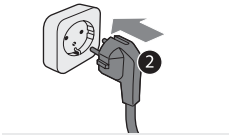


Levante a tampa do recipiente de café em grãos e extraia a tampa de retenção de aroma.

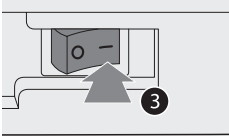
Verta o café em grãos e volte a colocar ambas as tampas.



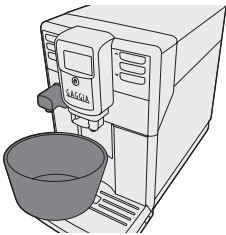
Introduza a ficha na tomada de corrente situada na parte de trás da máquina e a extremidade oposta do cabo de alimentação numa tomada de corrente de parede com a tensão adequada.



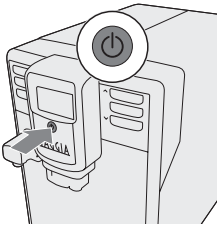
Coloque o interruptor geral na posição "I".



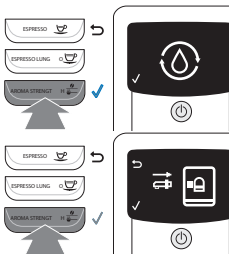
Coloque um recipiente debaixo do distribuidor de café e distribuidor de água.



A tecla standby pisca; pressione-a para ligar a máquina.



Inicie o carregamento do circuito ao pressionar a tecla **OK**.



A máquina indica que deve instalar o distribuidor de água. Pressione a tecla **OK** para confirmar.

A máquina começa a distribuir água quente.

A barra debaixo do símbolo indica o estado de progresso da operação. No final do processo, a máquina interrompe a distribuição automaticamente e aquece.

Medição da dureza de água



Utilize a tira para a medição da dureza de água fornecida.

- 1 Mergulhe a tira correcta em água corrente durante 1 segundo.
- 2 Extraia 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 Pressione a tecla **MENU** e a tecla **OK**, seleccione o menu e percorra até seleccionar a dureza da água. Seleccione a definição de dureza da água preferida e pressione 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.

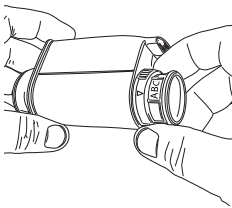
A água é um elemento fundamental na preparação de um café, por isso é extremamente importante filtrá-la sempre de forma profissional. O filtro de água "INTENZA+" pode prevenir a formação de depósitos minerais, melhorando a qualidade da água.

Instalação do filtro de água "INTENZA+"



Retire o pequeno filtro branco presente no reservatório de água e guarde-o num lugar seco.

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



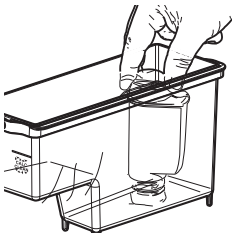
Programa o filtro de água "INTENZA+" de acordo com as medições efectuadas (consulte "medição da dureza da água") e especificadas na base do filtro:

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 Pressione a tecla **MENU** e a tecla **OK** para confirmar. Percorra até seleccionar o filtro de água. Pressione a tecla **OK**.

2 Seccione **ON** e pressione **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 ao percorrer o menu até seleccionar o filtro de água conforme descrito no capítulo “Instalação do filtro INTENZA+”.

Selecione **RESET** e confirme com a tecla **OK**.



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

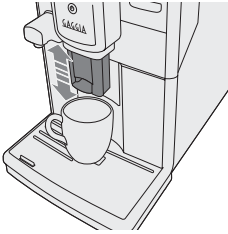
Tipos de bebida**Tipos de bebidas**

Nome da bebida	Descrição	Como se selecciona
Espresso	Café com creme denso servido numa chávena pequena.	Tecla para a preparação rápida de bebidas no painel de controlo.
Espresso lungo	Espresso mais longo com creme denso servido numa chávena média.	Tecla para a preparação rápida de bebidas no painel de controlo.
Cappuccino	1/3 espresso, 1/3 leite quente e 1/3 espuma de leite servido numa chávena grande.	Tecla para a preparação rápida de bebidas no painel de controlo.
Latte macchiato	Dose longa de leite quente com espuma com uma dose de espresso servido num copo alto.	Tecla para a preparação rápida de bebidas no painel de controlo.
Leite batido	Leite quente com espuma.	MENU/DRINKS
Água quente		MENU/DRINKS

Preparação do café

Preparação do café com café em grãos

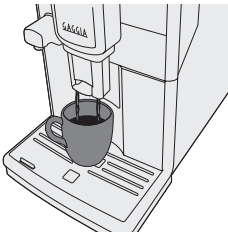
Atenção: utilize apenas café em grãos para expresso. Não utilize café moído, café não torrado ou café liofilizado ou solúvel no recipiente do café em grãos, pois poderão danificar a máquina.



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

- 1 Posicione 1 ou 2 chávenas debaixo do distribuidor de café ao levantar ou baixar manualmente o bico de distribuição de café para regular a altura com base no formato de chávena utilizada.
- 2 Para preparar um café, pressione a tecla Expresso ou Expresso longo.

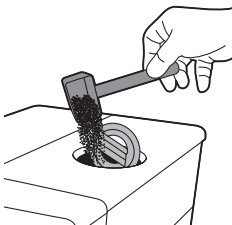
A distribuição do café interrompe-se automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café antecipadamente pressionando a tecla **OK**.



Obs.: Para preparar duas chávenas de expresso ou expresso longo, pressione a tecla da bebida desejada duas vezes. A máquina efectua 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 correcta 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 poderá danificar a máquina.

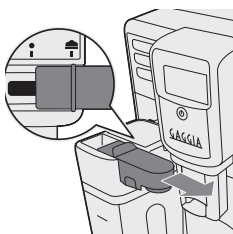
- 3 Posicione uma chávena por baixo do bico de distribuição de café.
- 4 Pressione a tecla **AROMA STRENGTH** e seleccione a função de café pré-moído.



- 5 Pressione a tecla da bebida desejada e a máquina começará automaticamente a distribuição.

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

Preparação de bebidas à base de café e leite e de leite batido



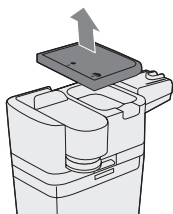
Atenção: antes de seleccionar uma bebida à base de café e leite ou leite batido, certifique-se de que a jarra do leite está instalada e que o distribuidor do leite está aberto. Se a jarra de leite não estiver instalada correctamente, o distribuidor de leite poderá pulverizar vapor ou leite quente.

Enchimento da jarra de leite

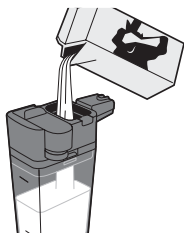
Antes de utilizar a jarra de leite, proceda a uma cuidadosa limpeza conforme descrito no capítulo “Limpeza e manutenção”.

A jarra de leite pode ser cheia antes ou durante a utilização.

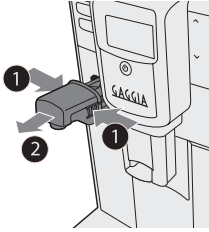
- 1 Levante a tampa da unidade de distribuição de leite.



- 2 Deite o leite na jarra: o leite deve estar entre o nível mínimo (MÍN) e o nível máximo (MÁX) indicado na jarra. Coloque novamente a tampa.

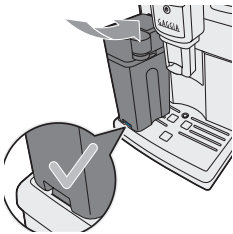


Introdução da jarra de leite



Se estiver instalado, remova o distribuidor de água:

- 1 Pressione as duas teclas laterais para desbloquear o distribuidor e levante-o ligeiramente;
- 2 Puxe o distribuidor da água para o remover.



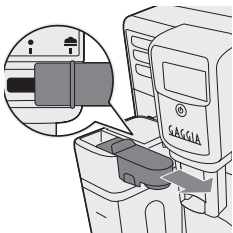
- 3 Incline ligeiramente a jarra de leite. Introduza-a completamente nas guias da máquina.
- 4 Pressione e rode a jarra em direcção à parte inferior até a engatar na bandeja de limpeza.

Não introduza a jarra com força.

Remoção da jarra de leite

Vire a jarra para cima até ao natural desengate do inserto localizado na bandeja de limpeza. Em seguida, remova-a.

Distribuição das bebidas à base de leite



- 1 Extraia o distribuidor de leite em direcção ao lado direito até ao símbolo

Obs.: se o distribuidor de leite não for extraído completamente, é possível que o leite não seja emulsionado correctamente.

- 2 Coloque uma chávena por baixo do distribuidor de leite aberto.
- 3 Escolha a sua bebida à base de leite.
 - Pressione a tecla **CAPPUCCINO** ou **LATTE MACCHIATO** uma única vez para preparar imediatamente uma destas bebidas à base de leite.
 - Pressione a tecla **MENU**, seleccione **DRINKS**, confirme com **OK**, percorra até **MILK FROTH** e pressione novamente a tecla **OK** para distribuir um leite batido.

A máquina lembra-o que deve instalar a jarra de leite e abrir o distribuidor de leite.

- 3 A máquina deita na chávena ou no copo um volume predefinido de leite com espuma e depois um volume predefinida de café.

Obs.: para interromper a distribuição de leite ou café, pressione a tecla **OK**.



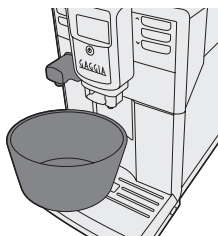
- 4 Após a preparação de bebidas à base de café e leite, o visor pergunta se deseja efectuar o procedimento de limpeza rápida da jarra de leite. Tem 10 segundos para activar o procedimento (consulte "Limpeza rápida da jarra"). Pode efectuá-la com o leite dentro da jarra. É aconselhável efectuar o procedimento de limpeza rápida, pelo menos, uma vez por dia. Pressione a tecla **OK** para confirmar ou a tecla **ESC** para efectuar o procedimento de limpeza rápida posteriormente.

Bebidas especiais e água quente

Como se seleccionam as bebidas especiais

- 1 Pressione a tecla **MENU** e seleccione **DRINKS**.
- 2 Pressione a tecla **OK** para confirmar.
- 3 Percorra o menu e seleccione a bebida desejada.

Distribuição de água quente



Atenção: quando inicia a preparação, o distribuidor de água quente poderá pulverizar vapor e água quente. Antes de remover o distribuidor de água quente, aguarde o final da preparação.

- 1 Introduza o distribuidor de água quente.
- 2 Pressione a tecla **MENU**, seleccione **DRINKS**, confirme e percorra o menu para seleccionar "**HOT WATER**".

Atenção: seleccione **HOT WATER** no menu apenas quando estiver instalado o distribuidor de água quente.

- 3 Pressione a tecla **OK** para confirmar. O visor recorda que deve introduzir o distribuidor de água quente, pressione a tecla **OK** para confirmar. A máquina começa a distribuir água quente.
- 4 Para interromper a distribuição de água quente, pressione a tecla **OK**.

Personalização das bebidas

Regulação do volume de café e leite

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



- 1 Para regular o volume de expresso, mantenha pressionada a tecla **ESPRESSO** até o visor apresentar o ícone **MEMO**.

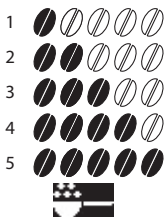
A máquina entra na fase de programação e inicia a preparar a bebida selecionada.

- 2 Quando a chávena contém a quantidade de expresso desejada, pressione a tecla **OK**.

O visto no visor indica que a cada pressão, a máquina prepara o volume definido de expresso.

Obs.: Para definir o volume de **ESPRESSO LUNGO**, **CAPPUCCINO** e **LATTE MACCHIATO**, siga o mesmo procedimento: mantenha pressionada a tecla correspondente à bebida escolhida e pressione a tecla **OK** quando a chávena incluir a quantidade desejada. Para regular o volume das bebidas à base de café e leite, antes de mais, introduza a jarra de leite e guarde o volume de leite e, em seguida, o de café.

Regulação da intensidade do café



Para modificar a intensidade de café, pressione a tecla **AROMA STRENGTH**. Sempre que pressionar a tecla **AROMA STRENGTH**, 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

Obs.: pode ainda utilizar a tecla **AROMA STRENGTH** para preparar café com café pré-moído.

Regulação das definições de moagem

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

Obs.: pode regular as definições de moagem apenas quando a máquina mói os grãos de café.

Atenção: não rode o manípulo de selecção 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 Pressione a tecla **ESPRESSO**.
- 4 Quando o moinho de café entrar em funcionamento, pressione o manípulo de selecção da moagem e rode-a 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.

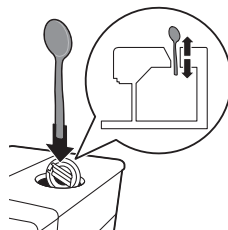
Limpeza e manutenção

Uma limpeza e manutenção regulares mantêm a máquina em excelentes condições e garantem um café com um óptimo 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 infusor.	Semanalmente.	Remova o grupo infusor e lave-o debaixo e água corrente.
	Com base no tipo de utilização.	Lubrifique o grupo infusor.
	Mensalmente.	Limpe o grupo infusor com a pastilha para a remoção dos resíduos de gordura do café.

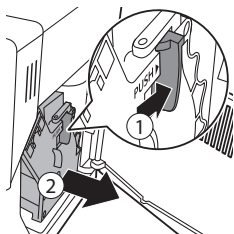
Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar
Jarra de leite.	Após a utilização.	Após a preparação de uma bebida à base de leite, inicie o procedimento QUICK CLEAN (limpeza rápida) com base no indicado pela máquina.
	Diariamente.	Limpe bem a jarra de leite.
	Semanalmente.	Desmonte a jarra de leite e limpe todas as peças debaixo de água corrente.
	Mensalmente.	Para este ciclo de limpeza, utilize um produto para a limpeza dos circuitos de leite.
Bandeja de limpeza cheia.	Quando o respectivo indicador vermelho é visível na grelha da bandeja de limpeza.	Esvazie a bandeja de limpeza e limpe-a debaixo de 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-o debaixo de 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 debaixo de água corrente
Compartimento do café pré-moído/ conduta de saída de café.	Semanalmente.	Limpe a parte superior com a pega de uma colher conforme ilustrado em seguida.



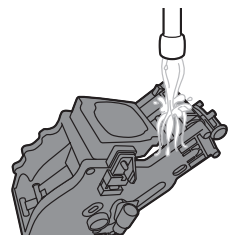
Limpeza do grupo infusor

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

Limpeza do grupo infusor debaixo de água corrente



- 1 Desligue a máquina e retire a ficha.
- 2 Remova a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras de café.
- 3 Abra a portinhola de manutenção.
- 4 Pressione a alavanca PUSH (empurrar) (1) e puxe a pega do grupo infusor para o remover da máquina (2).



- 5 Enxagúe bem o grupo infusor com água morna. Limpe cuidadosamente o filtro superior.
- 6 Deixe secar o grupo infusor ao ar.

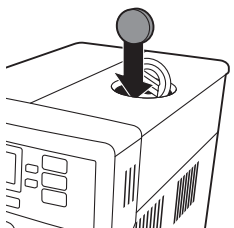
Obs.: não seque o grupo infusor com panos para evitar a acumulação de fibras no seu interior.

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



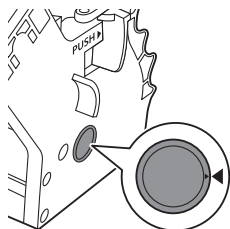
Atenção: para a limpeza, utilize apenas pastilhas para a remoção dos resíduos de gordura do café Gaggia, pois não desenvolvem uma ação anti-calcário.

- 1 Posicione um recipiente por baixo do bico de distribuição de café.
- 2 Pressione 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 Pressione a tecla **ESPRESSO LUNGO**. A máquina distribui água pelo bico de distribuição de café.
- 5 Quando a barra de progresso está 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.



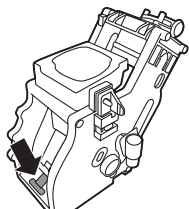
- 7 Coloque o interruptor principal em "1". Pressione a tecla Stand-by.
- 8 Aguarde que a máquina efectue um ciclo de enxaguamento automático.
- 9 Efectue o procedimento "Limpeza do grupo infusor debaixo de água corrente".
- 10 Remova a bandeja de limpeza com a gaveta de recolha das borras de café. Esvazie-os e introduza-os novamente na máquina.
- 11 Pressione a tecla **AROMA STRENGTH** (Intensidade do aroma) e selecione o café pré-moído.
- 12 Pressione a tecla **ESPRESSO LUNGO**. 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 infusor



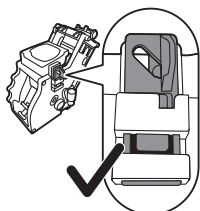
- 1 Antes de percorrer novamente o grupo infusor na máquina, certifique-se de que as duas marcas de referência amarelas na parte lateral coincidem. Caso contrário, efectue o passo seguinte:

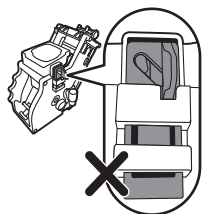
Certifique-se de que a alavanca está em contacto com a base do grupo infusor.



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

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





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

- 3 Percorra novamente o grupo infusor na máquina ao longo das guias nas partes laterais até ficar bloqueado na posição com um clique.

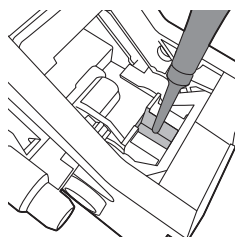
Atenção: não pressione a alavanca PUSH.

- 4 Feche a portinhola de manutenção.

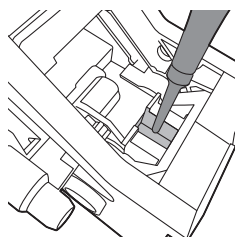
Lubrificação

Para garantir óptimas prestações da máquina, é necessário lubrificar o grupo infusor. Consulte a tabela seguinte para as frequências de lubrificação.

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



- 1 Desligue o aparelho e retire a ficha.
- 2 Remova o grupo infusor e enxagúe-lo com água morna (consulte "Limpeza do grupo infusor debaixo de água corrente").
- 3 Aplique uma camada ligeira de lubrificante em à volta do pino de introdução na parte inferior do grupo infusor.



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

Limpeza da jarra de leite

Limpeza rápida da jarra



Após a preparação de uma bebida à base de leite, o visor apresenta o ícone de limpeza da jarra.

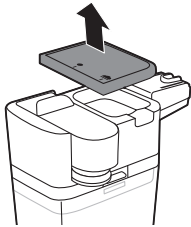
- 1 Quando o visor apresenta o ícone de limpeza da jarra, pressione a tecla **OK** se desejar efectuar um ciclo de limpeza. Tem 10 segundos para activar o ciclo.
- 2 Remova a chávena com a bebida e coloque um recipiente por baixo do distribuidor de leite.

Obs.: certifique-se de que o distribuidor de leite foi extraído.

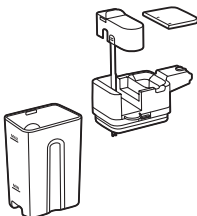
- 3 Pressione a tecla **OK** para iniciar a distribuição de água quente.

Limpeza cuidadosa da jarra de leite

Para limpar cuidadosamente a jarra de leite, deve efectuar regularmente as seguintes operações:



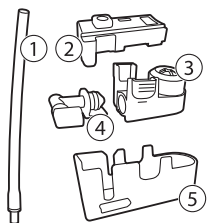
- 1 Remova a tampa da unidade de distribuição de leite.



- 2 Extraia o distribuidor de leite da respectiva unidade de distribuição.
- 3 Remova o tubo de leite do distribuidor.
- 4 Enxágue abundantemente o tubo de leite e o respectivo distribuidor com água morna.

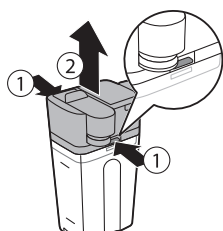
Limpeza semanal da jarra de leite

O distribuidor de leite é composto por 5 componentes. Desmonte todos os componentes uma vez por semana e limpe-os por baixo da torneira. Pode ainda lavar todos os componentes (excepto o recipiente de leite) na máquina de lavar loiça.

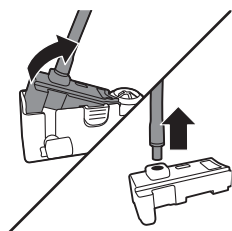


- 1 Tubo de leite
- 2 Suporte de borracha
- 3 Pannarello
- 4 Engate do Pannarello
- 5 Alojamento do distribuidor de leite

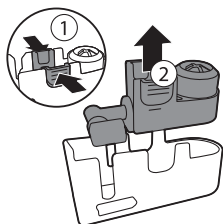
Desmontagem do distribuidor de leite



- 1 Pressione as teclas de desengate em ambos os lados da parte superior da unidade de distribuição de leite (1) e extraia a parte superior do recipiente de leite (2).



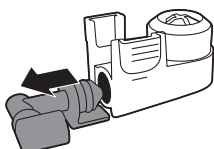
- 2 Vire ao contrário a unidade de distribuição do leite e segure-a bem. Extraia o tubo de leite do suporte.



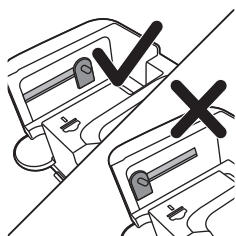
- 3 Pressione as teclas de desengate no Pannarello e remova-o do suporte de borracha.

- 4 Extraia o engate do Pannarello.

- 5 Lave todos os componentes com água morna.



Remontagem da jarra de leite



- 1 Para voltar a montar o distribuidor de leite, siga os passos de 2 a 4 em "Desmontagem do distribuidor de leite" pela ordem inversa.
- 2 Volte a posicionar o distribuidor de leite na parte superior da jarra de leite.
- 3 Volte a posicionar a parte superior da jarra de leite na própria jarra.

Obs.: antes de voltar a posicionar o distribuidor de leite na parte superior da jarra de leite, coloque o perno dentro da parte superior da posição correcta. Se o perno não se encontrar na posição correcta, não pode voltar a posicionar o distribuidor de leite na parte superior da jarra de leite.

Limpeza mensal da jarra de leite



Para este ciclo de limpeza, utilize um produto para a limpeza dos circuitos de leite.

- 1 Verta o conteúdo de uma saqueta de produto de limpeza do circuito de leite na jarra de leite. Encha de água a jarra de leite até à indicação do nível MÁX.
- 2 Introduza a jarra de leite na máquina e posicione um recipiente debaixo do distribuidor de leite.
- 3 Pressione a tecla **MENU**, seleccione **DRINKS**, confirme com a tecla **OK** e percorra até **MILK FROTH**. Pressione a tecla **OK** para iniciar a distribuição da solução detergente.
- 4 Repita o passo 3 até ao esvaziamento da jarra de leite.
- 5 Quando a jarra estiver vazia, remova o recipiente e a jarra de leite da máquina.
- 6 Enxágue bem a jarra de leite e enche-a com água corrente até à indicação do nível MÁX.
- 7 Introduza a jarra de leite na máquina.
- 8 Posicione o recipiente debaixo do distribuidor de leite.
- 9 Pressione a tecla **MENU** e seleccione **MILK FROTH** no menu **DRINKS** para iniciar o ciclo de enxaguamento da jarra.
- 10 Repita o passo 9 até ao esvaziamento da jarra de leite.

Obs.: nunca consuma a solução distribuída durante esta fase.

- 11 Repita os passos do 6 ao 10.
- 12 Quando a máquina parar de distribuir água, o ciclo de limpeza está concluído.
- 13 Desmonte todos os componentes e lave-os com água morna. A máquina está pronta para o uso.

Procedimento de remoção do calcário



Quando o visor apresentar **START CALC CLEAN**, deverá efectuar a limpeza da máquina. Se não efectuar a limpeza da máquina quando o visor apresentar esta mensagem, no final, a máquina deixará de funcionar correctamente. Nesse caso, as eventuais reparações não estão cobertas pela garantia.

Utilize apenas a solução anti-calcário Gaggia para remover o calcário da máquina. A solução anti-calcário Gaggia foi projectada 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 anti-calcário e um ciclo de enxaguamento. Pode colocar em pausa o ciclo de limpeza anti-calcário ou de enxaguamento ao pressionar a tecla **ESC**. Para continuar o ciclo de limpeza anti-calcário ou de enxaguamento, pressione a tecla **OK**.

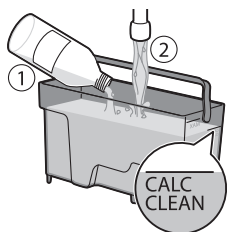
Obs.: durante o procedimento de remoção do calcário, não remova o grupo infusor.

Atenção: não consuma a solução anti-calcário 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-os, limpe-os e introduza-os novamente na máquina.
- 3 Posicione um recipiente grande (1,5 l) por baixo do bico de distribuição de café.
- 4 Quando o visor apresentar **START CALC CLEAN**, pressione a tecla **OK** para iniciar o procedimento de remoção do calcário. Remova o distribuidor de água quente, se presente.
 - O visor indica que deve inserir a jarra.
 - O visor indica que deve abrir o distribuidor de leite.



Obs.: pode pressionar **ESC** para retomar a limpeza anti-calcário. Se desejar iniciar o procedimento de remoção do calcário posteriormente, pressione a tecla **MENU**, seleccione **MENU**, pressione **OK** e percorra para seleccionar **START CALC CLEAN**. Pressione **OK** para confirmar.



- 4 Verta a solução anti-calcário Gaggia no reservatório de água. Encha o reservatório de água limpa até à indicação do nível **CALC CLEAN**. Introduza novamente o reservatório na máquina. Pressione a tecla **OK** para confirmar. Inicia a primeira fase do procedimento de limpeza anti-calcário. A máquina começa a distribuir a solução anti-calcário em intervalos regulares. O visor apresenta o ícone da limpeza anti-calcário, a fase e a duração. A primeira fase dura 20 minutos.
- 5 Deixe que a máquina distribua a solução anti-calcário até à esvaziamento do reservatório de água.
- 6 Remova o reservatório de água e enxagúe-o.
- 7 Encha o reservatório de água limpa até à indicação do nível **CALC CLEAN**. Introduza novamente o reservatório na máquina e pressione **OK**.
- 8 Remova a jarra de leite e enxagúe-a. Encha a jarra de leite com água até à indicação do nível **MÍN**. Introduza a jarra de leite na máquina e abra o distribuidor do leite.
- 9 Remova o recipiente, esvazie-o e volte a colocá-lo por baixo do bico de distribuição de café. Pressione **OK** para confirmar.
- 10 Inicia a segunda fase do ciclo de limpeza anti-calcário, ou seja, o ciclo de enxaguamento. Esta fase dura 3 minutos. O visor apresenta o ícone de enxaguamento e a duração da fase.

Obs.: se o reservatório de água não tiver sido enchido até ao nível **CALC CLEAN**, poderá ser necessário outro ciclo de enxaguamento.

- 11 Espere que a máquina deixe de distribuir água. O procedimento de remoção do calcário está concluído quando o visor apresenta um visto.
- 12 Para sair do ciclo de limpeza anti-calcário, pressione a tecla **OK**. A máquina começa a aquecer e efectua um ciclo de enxaguamento automático.
- 13 Remova o recipiente e esvazie-o.
- 14 Efectue o procedimento "Limpeza semanal da jarra de leite" para limpar a jarra após a limpeza anti-calcário.
- 15 Limpe o grupo infusor conforme descrito no capítulo "Limpeza do grupo infusor debaixo de água corrente".
- 16 Instale um novo filtro "INTENZA+" no reservatório de água.

Conselho: com o filtro "INTENZA+", reduz-se a frequência da limpeza anti-calcário.

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

Pode sair do procedimento de remoção do calcário ao pressionar a tecla **STAND-BY** no painel de controlo. Caso o procedimento de remoção do calcário seja interrompido antes de ser concluído, efectue 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** e volte a ligar a máquina. A máquina aquece e efectua um ciclo de enxaguamento automático.

- 3 Antes de preparar qualquer bebida, efectue um ciclo de enxaguamento manual. Para efectuar 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.

Obs.: se o procedimento não tiver sido concluído, assim que possível, será necessário efectuar 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 respectivo significado.



Encha o reservatório de água corrente até à indicação do nível MÁX.



A jarra de leite não está instalada. Introduza a jarra de leite na máquina.



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



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



O grupo infusor não está na máquina ou não está inserido correctamente. Introduza o grupo infusor.



O grupo infusor está bloqueado com pó de café. Limpe o grupo infusor.



O distribuidor de água quente não está instalado. Introduza o distribuidor de água quente.



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



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.



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



Significado dos códigos de erro

Em seguida, são listados 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 correctamente, contacte a linha directa Gaggia.

Caso sejam visualizados outros códigos de erro, leve a máquina a um centro de assistência autorizado.

Os contactos são apresentados no opúsculo 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 infusor. Limpe bem a conduta de saída do café com o cabo do medidor ou com a pega de uma colher. Volte a ligar novamente o aparelho.
03 - 04	Verificou-se um problema com o grupo infusor.	O grupo infusor está sujo ou não está bem lubrificado.	Desligue a máquina com o interruptor principal. Remova o grupo infusor e limpe-o bem. (Consulte o capítulo "Limpeza do grupo infusor")
		O grupo infusor não está posicionado correctamente.	Desligue a máquina com o interruptor principal. Remova o grupo infusor e volte a introduzi-lo. Certifique-se de que o grupo infusor está na posição correcta antes de o inserir. Consulte o capítulo "reintrodução do grupo infusor".
05	Está presente um problema no circuito de água.	Está presente ar no circuito de água.	Remova e reintroduza o reservatório na máquina algumas vezes. Certifique-se de que o introduz correctamente na máquina. Verifique que 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. Efectue esta operação 2 ou 3 vezes.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode encontrar com a máquina. Se não conseguir resolver o problema com as informações apresentadas abaixo, visite o sítio web www.gaggia.com ou www.gaggia.it para 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 correctamente. Certifique-se de que o interruptor principal está na posição "on" (I).
A máquina está no modo DEMO.	Mantenha pressionada a tecla Standby 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 infusor. Uma parte da água circula através do sistema interno directamente para a bandeja de limpeza.	Esvazie a bandeja de limpeza quando aparece o indicador através da grelha da bandeja de limpeza. Posicione uma chávena debaixo 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 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 quando se reposiciona a gaveta de recolha das borras de café. Desta forma, o contador das borras de café é repostos 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 esvazie a gaveta de recolha das borras de café.	Quando se remove 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 correctamente as borras de café.
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 se esvaziou a gaveta de recolha das borras de café.	Aguarde sempre cerca de 5 segundos quando se reposiciona a gaveta de recolha das borras de café. Desta forma, o contador das borras de café é repostos a zero.

Problema	Causa	Solução
		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 é reposto a zero.
É impossível remover o grupo infusor.	O grupo infusor não se encontra na posição correcta.	Feche a portinhola de manutenção. Desligue e volte a ligar novamente a máquina. Aguarde que o visor apresente a mensagem de pronto e, em seguida, remova o grupo infusor.
	A gaveta de recolha das borras de café não foi removida.	Remova a gaveta de recolha das borras de café antes de remover o grupo infusor.
É impossível introduzir o grupo infusor.	O grupo infusor não se encontra na posição correcta.	O grupo infusor não foi colocado na posição antes de ser reposicionado. Certifique-se de que a alavanca está em contacto com a base do grupo infusor e que o gancho do grupo infusor está na posição correcta. (consulte: "Reintrodução do grupo infusor")
		Para reconfigurar a máquina: reposicione a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras de café. Não introduza o grupo infusor. Feche a portinhola de manutenção e ligue e desligue a máquina. Em seguida, tente reintroduzir o grupo infusor.
	A máquina ainda se encontra no ciclo de limpeza anti-calcário.	Enquanto o procedimento de remoção do calcário estiver activo, não é possível remover o grupo infusor. Aguarde que o processo de remoção do calcário termine e, em seguida, remova o grupo infusor.
O café tem pouco creme 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 efectuar o procedimento de regulação automática.	Prepare algumas chávenas de café.
	O grupo infusor está sujo ou deve ser lubrificado.	Limpe o grupo infusor.
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".

Problema	Causa	Solução
	Adicionou leite.	A adição de leite, quente ou frio, diminui sempre até certo ponto a temperatura do café.
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 a pega de uma colher. Desligue e volte a ligar novamente 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 infusor está sujo.	Limpe o grupo infusor.
	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 infusor está sujo.	Limpe o grupo infusor.
	A conduta de saída do café está bloqueada.	Limpe a conduta de saída do café com o cabo do medidor ou com a pega de uma colher.
	O circuito da máquina está bloqueado pelo calcário.	Efectue a limpeza anti-calcário.
O leite emulsionado está frio.	As chávenas estão frias.	Pré-aqueça as chávenas com água quente.
O leite não cria espuma.	A jarra de leite está suja ou foi introduzida incorrectamente.	Limpe a jarra e certifique-se de que a posiciona e introduz correctamente.
	O distribuidor de leite não está completamente aberto.	Verifique se o distribuidor de leite está na posição correcta.
	A jarra de leite não foi montada com todas as suas peças.	Certifique-se de que todos os componentes (especialmente o tubo de leite) esta montados correctamente.
	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 ao obter resultados satisfatórios em termos de espuma produzida: leite de vaca parcialmente 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.	O RESET não foi confirmado através do menu da máquina.	Confirme a activação do filtro através do menu (consulte 'Activação 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+".

Problema	Causa	Solução
Por baixo da máquina está presente água.	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 de forma a que o indicador “drip tray full” funcione correctamente.

Dados técnicos

MATERIAL DO CORPO	TERMOPLÁSTICO
DIMENSÕES	221 x 340 x 430 mm
PESO	7,5 kg
COMPRIMENTO DO CABO	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 Inox
DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA	Termofusível

GAGGIA S.p.A.

Società soggetta a direzione e
coordinamento di Philips Saeco S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia
+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Sede Legale/Registered Office

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milano - Italia

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.
REA MI1387376 - R.I. Cod.Fisc. 020069680367
Part. IVA : IT-13054780153

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA

MILANO



421946045931

COD.

- Rev00 - 15/05/18