

Uputstvo za upotrebu (EN)

GAGGIA aparat za kafu Anima CMF Barista Plus

GAGGIA®



Cenoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://cenoteka.rs/p/gaggia-aparat-za-kafu-anima-cmf-barista-plus/>



GAGGIA

MILANO



ENGLISH

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

GAGGIA

ANIMA / ANIMA BARISTA PLUS

R18760 (SUP 043)

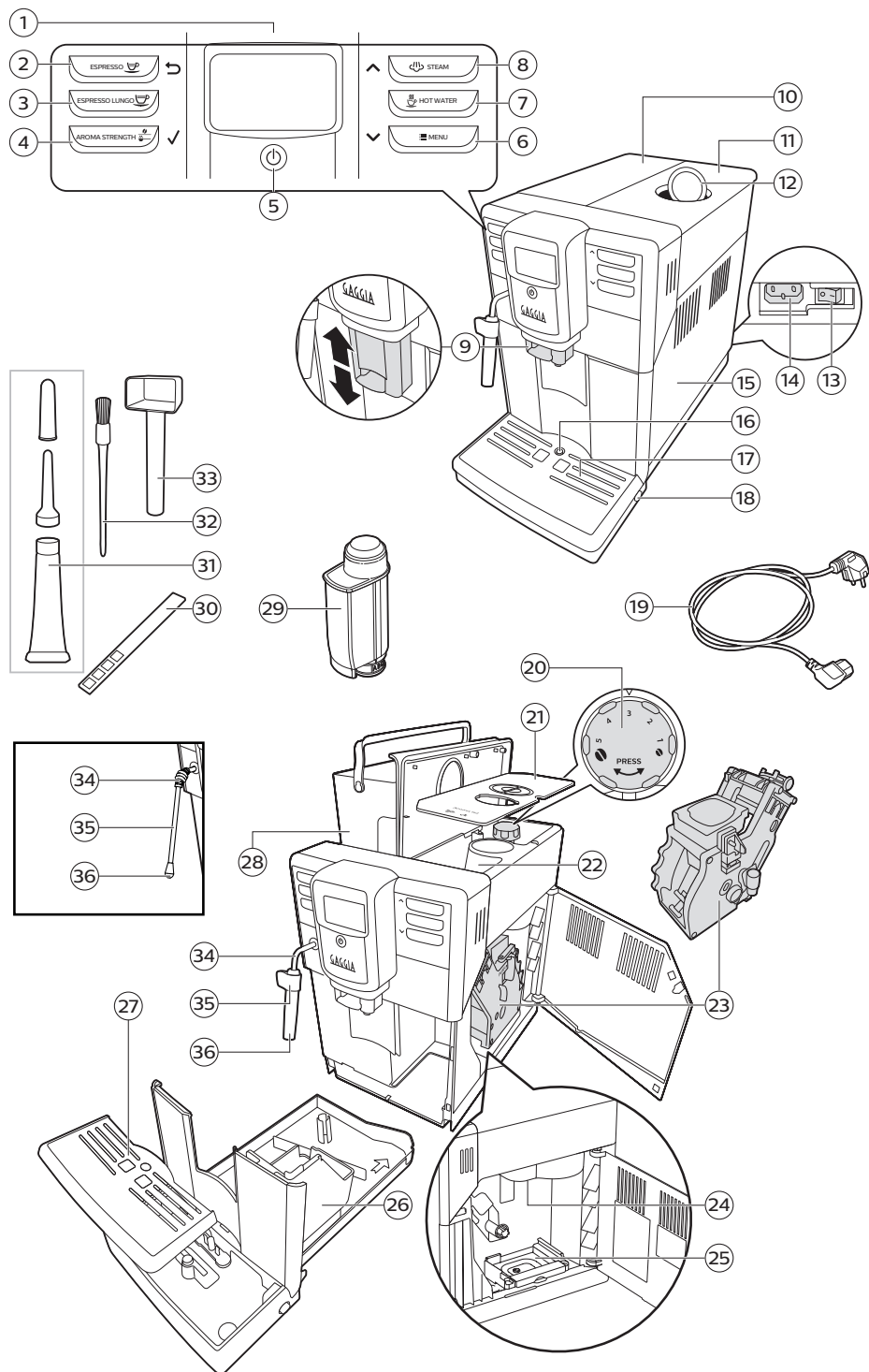
User manual

Manual de instrucciones

Manual de instruções









Contents

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





Overview of the machine

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

Classic pannarello version

34	Steam tube	36	Classic pannarello
35	Classic pannarello handle		

Steam wand version

34	Steam wand handle	36	Steam wand nozzle
35	Steam wand		





Introduction

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

In this user manual you will find all the information needed to install, use, clean and descale your machine. Before using your machine for the first time, please read carefully the safety manual provided separately and store it for future use.

Control panel and display

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

One touch beverage buttons

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

- Press the OK button to stop product brewing before the preset amount of coffee has been dispensed.
- Press the OK button to stop steam dispensing.

Navigation buttons

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

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

AROMA STRENGTH button

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





MENU button

You can use the MENU button to modify the following settings:

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

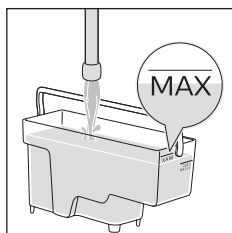
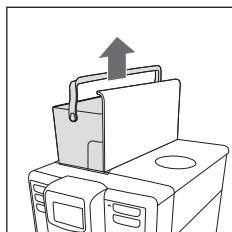
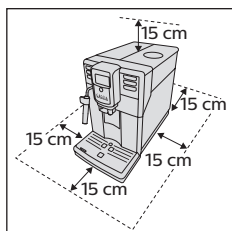
First installation

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

Remove the machine from the packaging.

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

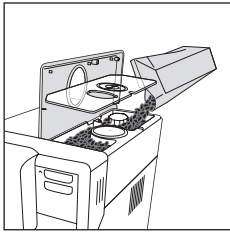


Remove the water tank, rinse it and fill it with running water up to the MAX level. Make sure that the water tank is fully inserted into the compartment.

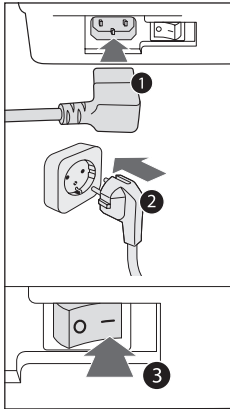




8 ENGLISH

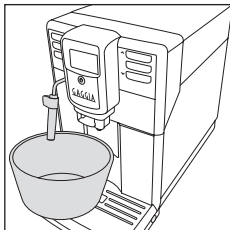


Lift the coffee bean container lid and the aroma lid.
Pour the coffee beans and place back both lids.

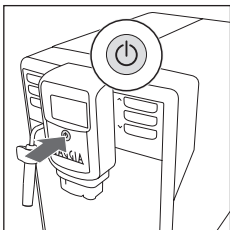


Insert the plug into the outlet located on the back of the machine and the other end of the power cord into a wall socket with suitable power voltage.

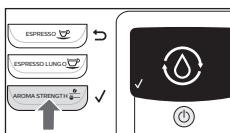
Switch the power button to "I".



Place a container under the coffee dispensing spout and the classic pannarello or steam wand (depending on the model).



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



Press the OK button to start the circuit priming.





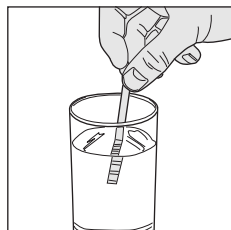
The machine will start dispensing hot water from the classic pannarello or steam wand (depending on the model).



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

Measuring water hardness

Use the supplied strip for measuring water hardness.

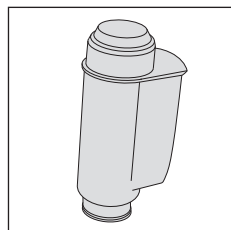


- 1 Immerse the provided strip into running water for 1 second.
- 2 Remove the strip from water and wait for 1 minute.
- 3 Count the number of small squares which have turned red and compare the result to the following table.

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

- 4 Press the MENU button, and scroll until 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 to your coffee.

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

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

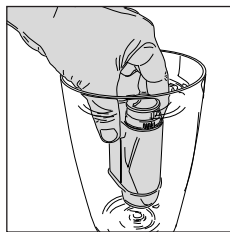
Using the "INTENZA+" water filter will prevent mineral deposits from building up and improve your water quality.





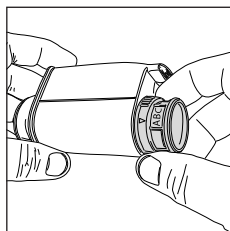
"INTENZA+" Water Filter Installation

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

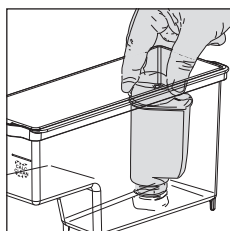


Set the "INTENZA+" water filter according to the measurements performed (see "Measuring the water hardness") and indicated on the base of the filter:

- A** = soft water – equals 1 or 2 small squares
- B** = hard water (standard) – equals 3 small squares
- C** = very hard water – equals 4 small squares



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



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

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

Then, fill the tank again.

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

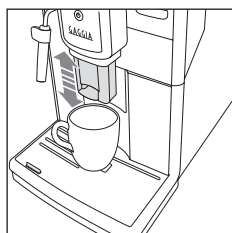
Name of beverage	Description	Selection mode
Espresso	Coffee with dense crema served in a small cup.	One touch beverage button on the control panel.
Long espresso	Long espresso with dense crema served in a medium-sized cup.	One touch beverage button on the control panel.
Steam	Steam for the preparation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

Brewing coffee

Brewing coffee with beans

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

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

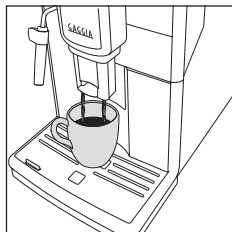


- 1 Place 1 or 2 cups under the coffee dispensing spout by manually lifting or lowering the coffee dispensing spout to adjust its height depending on the size of the cups.
- 2 To brew a coffee, press the espresso or the long espresso button.





12 ENGLISH

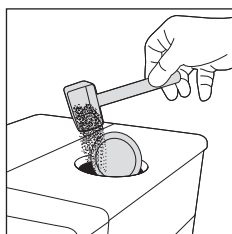


Coffee dispensing stops automatically when the set level is reached; however, it is possible to stop it earlier by pressing the OK button.

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

Brewing coffee with pre-ground coffee

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



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

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

- 3 Place a cup under the 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.



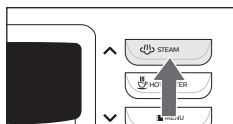


Frothing Milk

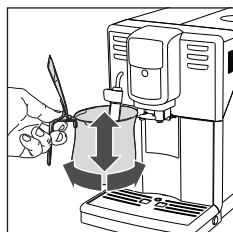
Note: Use cold ($\sim 5^{\circ}\text{C}$ / 41°F) milk with a protein content of at least 3% to ensure optimum results when preparing a cappuccino. Whole milk, skimmed milk, soy milk or lactose-free milk may be used depending on individual taste.

Note: we recommend rinsing the water circuit before use. Press the STEAM button to dispense steam for a few seconds.

Model with the classic pannarello

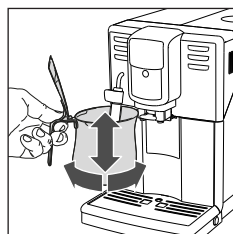


- 1 Fill 1/3 of a carafe with cold milk.
- 2 Insert the classic pannarello into the milk. Press the STEAM button.

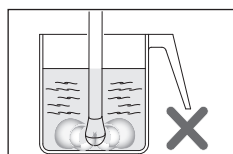


- 3 Froth the milk by gently swirling the carafe and moving it up and down.
- 4 Press the OK button to stop steam dispensing.

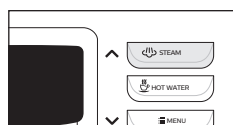
Model with the steam wand



- 1 Fill 1/3 of a jug with milk.
- 2 Place the steam nozzle just below the surface of the milk; if it has been inserted too deep, the milk will not be frothed; if it has not been inserted deep enough, big bubbles will be produced.



- 3 It is important to keep the nozzle not at the centre but close to the edge of the jug, with an appropriate angle to produce a stronger vortex.

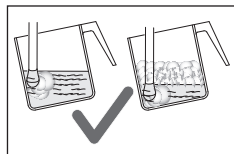


- 4 Press the STEAM button.





14 ENGLISH



- 5 To froth the milk correctly, the steam nozzle must always be in contact with the milk and not with the froth.
Therefore, as the layer of froth increases, the jug must be slightly raised trying to keep the nozzle in contact with the milk, without touching the bottom of the jug.
Once the desired frothing has been achieved, the steam nozzle must be pushed further to heat the milk well.
- 6 Press the OK button to stop steam dispensing.

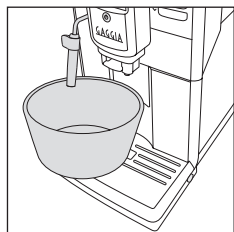
Note: It is advisable to always keep a hand on the rounded part of the jug to feel the temperature increase of the milk.

Note: After frothing the milk, to make the froth more compact, it is advisable to lightly tap the jug on a flat surface and leave it to rest for at least 30 seconds. The milk will become more homogeneous.

Note: After frothing milk, clean the circuit by dispensing a small quantity of steam.

Dispensing Hot Water

Warning: when the machine starts preparing hot water, the classic pannarello or steam wand (depending on the model) may spray steam and hot water.



- 1 Place a container under the classic pannarello or steam wand (depending on the model).
- 2 Press the HOT WATER button.
- 3 The machine will start dispensing hot water.
- 4 To stop hot water dispensing, press the OK button.

Customization

Adjusting the amount of coffee in the cup

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

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

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

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

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

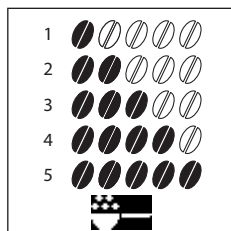
Note: To set the amount of LONG ESPRESSO, follow the same operation.





Adjusting the Aroma Strength

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



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

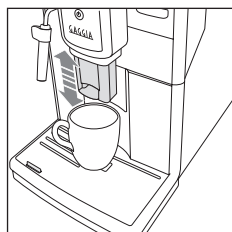
Note: you can also use the AROMA STRENGTH button to prepare coffee with pre-ground coffee.

Adjusting Grinding Settings

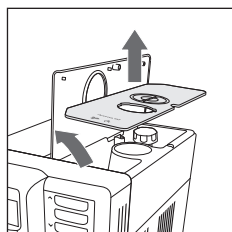
You can adjust the grinding settings using the grinder adjustment knob in the coffee bean container. For every selected setting, the ceramic coffee grinder guarantees a perfect and even grinding for the preparation of every cup of coffee. The aroma is preserved and every cup ensures a perfect flavour.

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

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



- 1 Place a cup under the coffee dispensing spout.



- 2 Open the coffee bean container lid and lift the aroma lid.

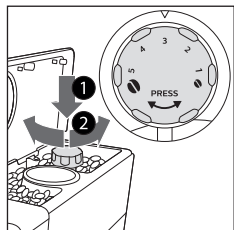




16 ENGLISH



3 Press the ESPRESSO button.



4 When the coffee grinder starts working, press the grinder adjustment knob and simultaneously rotate it to the left or to the right. You can choose between 5 different grinding settings. The lower the setting, the stronger the coffee aroma.

Cleaning and Maintenance

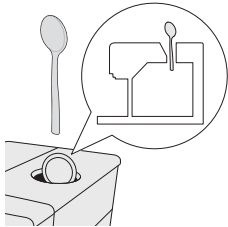
Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect conditions and ensure a perfect coffee flavour, a constant coffee flow and an excellent milk froth. Refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. For more detailed information, please read the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

Cleaning table

Part description	When to clean	How to clean
Brew group	Weekly	Remove the brew group and clean it under running water.
	Depending on the usage	Lubricate the brew group.
	Monthly	Clean the brew group with the GAGGIA coffee clean tablets.
Classic pannarello	After every use	Rinse with fresh water.
	Weekly	Disassemble the classic pannarello and clean all its parts under running water.
Steam wand	After use	Clean the steam wand with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the nozzle and wash it with running water.
Full Drip tray	When the "Full drip tray" indicator emerges from the drip tray grill	Empty the drip tray and clean it under running water.
Coffee pucks container	Whenever the machine requires it	Empty the coffee pucks container and clean it under running water. Make sure that the machine is switched on while emptying and cleaning the coffee pucks container.
Water tank	Weekly	Clean it under running water.





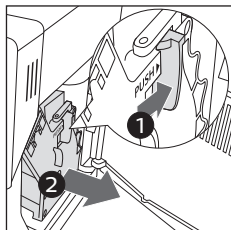
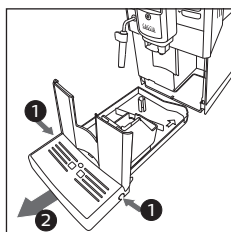
Part description	When to clean	How to clean
Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct	Check the coffee filling funnel weekly to make sure it is not clogged	Disconnect the machine and remove the brew group. Open the pre-ground coffee container lid and insert the handle of a spoon into the coffee filling funnel. Move the spoon up and down until the clogged ground coffee falls down, as shown below. 

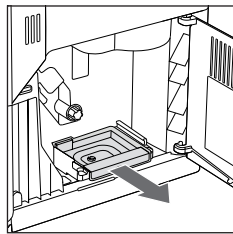
Cleaning the brew group

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

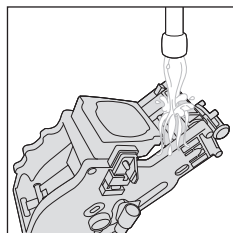
Brew Group Cleaning under Running Water

- 1 Switch off the machine and unplug it.
- 2 Push the buttons on the sides of the drip tray (1) and remove it with the coffee pucks container (2).
- 3 Open the maintenance door.
- 4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group to remove it from the machine (2).





- 5 Remove the residues drawer.
- 6 Thoroughly rinse the brew group using lukewarm water. Carefully wash the upper filter .



- 7 Let the brew group dry in the air.

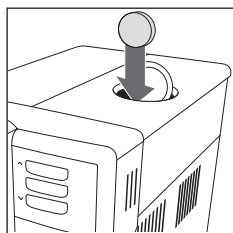
Note: to avoid the build-up of fibres in its interior, do not dry the brew group with cloths.

Cleaning the brew group with the Coffee Clean tablets

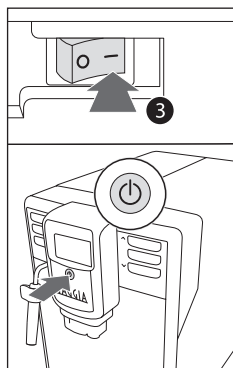
Warning: while cleaning the machine, only use Gaggia tablets for the removal of fat coffee residues since they do not perform a descaling action.



- 1 Place a container under the coffee dispensing spout.
- 2 Press the AROMA STRENGTH button and select pre-ground coffee.



- 3 Insert a Coffee Clean tablet into the pre-ground coffee compartment.
- 4 Press the LONG ESPRESSO button. The machine dispenses water from the coffee dispensing spout.
- 5 When the progress bar is halfway, switch the power button located on the back of the machine to "0".
- 6 Let the solution for the removal of fat coffee residues act for about 15 minutes.

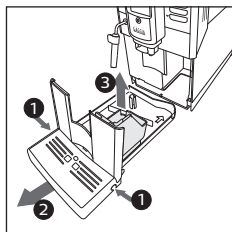


- 7 Switch the power button to "I". Press the Stand-by button.





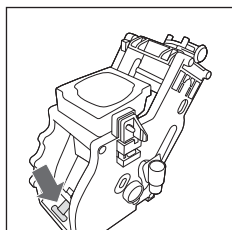
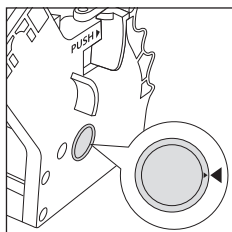
- 8 Wait for the machine to perform an automatic rinse cycle.
- 9 Perform the "Brew Group Cleaning under Running Water" operation.
- 10 Push the buttons on the sides of the drip tray (1) and remove it with the coffee pucks container (2). Empty them and insert them in the machine again.



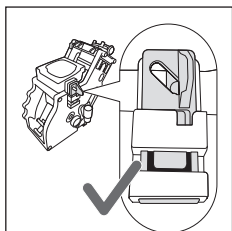
- 11 Press the AROMA STRENGTH button and select pre-ground coffee.
- 12 Press the LONG ESPRESSO button. The machine dispenses water from the coffee dispensing spout.
- 13 Repeat steps 11 and 12 twice. Throw away the dispensed water.

Reinserting the Brew Group

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



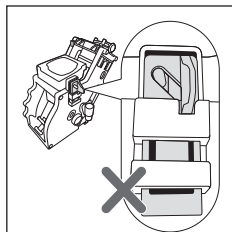
Make sure that the lever is in contact with the brew group base.



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

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





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



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

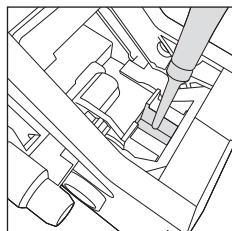
Warning: do not press the PUSH lever.

- Close the maintenance door.

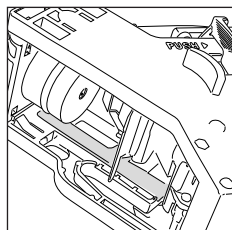
Lubricating the Brew Group

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 figure).
- Reinsert the brew group (see "Reinserting the Brew Group").

Note: you can use the lubricant tube multiple times.

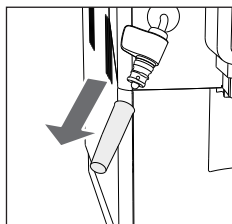




Cleaning the classic pannarello

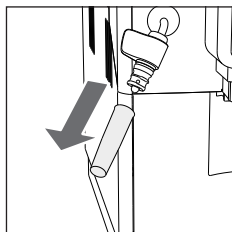
Daily Cleaning of the classic pannarello

Remove the lower part of the classic pannarello and rinse it with running water.

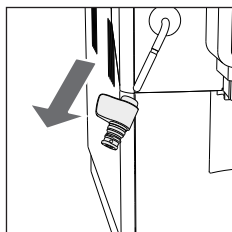


Weekly Cleaning of the classic pannarello and the Steam Dispensing Spout

1 Remove the lower part of the classic pannarello and rinse it with running water.

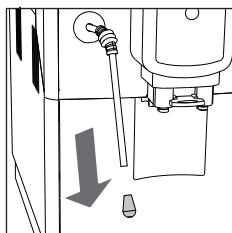


- 2 Remove the classic pannarello rubber protection from the steam dispensing spout and rinse it with running water.
- 3 Clean the steam dispensing spout with a damp cloth.
- 4 Reassemble the parts of the classic pannarello.



Cleaning the steam wand

- 1 Clean the steam wand with a damp cloth.
- 2 To clean it more thoroughly, you can unscrew the nozzle and wash it with running water.
- 3 Press the STEAM button.
- 4 Allowing the steam to escape for one or two seconds to clean the nozzle hole.





Descaling procedure

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

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

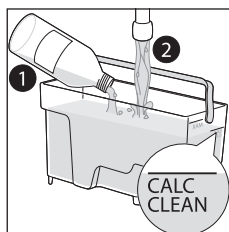
The descaling procedure lasts for about 30 minutes and consists of a descaling cycle and a rinse cycle. You can pause the descaling cycle or the rinse cycle by pressing the ESC button. To continue the descaling cycle or the rinse cycle press the OK button.

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

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

- 1 Remove the "INTENZA+" filter.
- 2 Remove the drip tray and the coffee pucks container, empty them, clean them and insert them into the machine again.
- 3 Remove the lower part of the classic pannarello if present.
- 4 Place a large container (1.5 l) under the coffee dispensing spout and the hot water/steam dispensing spout.
- 5 When the display shows **START CALC CLEAN**, press the OK button to start the descaling procedure.

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



- 6 Pour the Gaggia descaling solution in the water tank. Fill the tank with clean water up to the **CALC CLEAN** level indication. Put the tank back in the machine. Press the OK button to confirm. The first stage of the descaling will start. The machine will start dispensing the descaling solution at regular intervals. The display will show the descaling icon, stage and duration. The first stage lasts for 20 minutes.
- 7 Let the machine dispense the descaling solution until the water tank is empty.
- 8 Remove the water tank and rinse it.
- 9 Fill the tank with clean water up to the **CALC CLEAN** level indication. Put the tank back in the machine.
- 10 Remove the container, empty it and put it back under the coffee dispensing spout. Press OK to confirm.



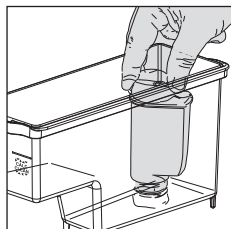


- 11 The second stage of the cleaning cycle starts, that is the rinse cycle. This stage lasts for 3 minutes. The display will show the rinse icon and the duration of this stage.

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

- 12 Wait until the machine does not dispense water anymore. The descaling procedure is complete when the display shows a tick.
- 13 Press the OK button to end the descaling procedure. The machine starts warming up and performs an automatic rinse cycle.
- 14 Remove the container and empty it.
- 15 Insert the Classic Pannarello (depending on the model).
- 16 Clean the brew group as described in the "Brew Group Cleaning under Running Water" chapter.
- 17 Install a new "INTENZA+" filter in the water tank.

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



What to do if the descaling procedure is interrupted —

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

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

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





Error Codes and attention icons

Attention Icons Meaning

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



The water tank is empty, fill the tank with running water up to the MAX level indication.



Insert the drip tray and close the maintenance door.



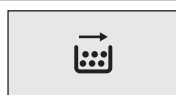
The coffee bean container is empty. Insert the coffee beans in the coffee bean container .



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.



Empty the coffee pucks container. Wait for about 5 seconds before reinserting it.



The coffee pucks container is full. Check that the machine is switched on. Remove the coffee pucks container and empty it.



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





Error Codes Meaning

The list below reports the error codes that the display can show, their meanings and how to solve the problem. If the indicated solutions are ineffective because the display keeps showing the error code icon and the machine does not function correctly, please contact the Gaggia customer service.

In case other error codes are shown, please take the machine to an authorized after-sale service centre.

The contacts are listed in the guarantee brochure or on the www.gaggia.com and www.gaggia.it websites.

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





Troubleshooting

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

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





Problem	Cause	Solution
The brew group cannot be inserted.	The brew group is not in its correct position.	The brew group has not been placed in its correct position before being put back. Ensure that the lever is in contact with the base of the brew group and that the hook of the brew group is in its correct position (see: "Reinserting the Brew Group"). To reset the machine: put the drip tray and the coffee pucks container back. Do not insert the brew group. Close the maintenance door, switch on the machine and switch it off again. Then try to reinsert the brew group.
Coffee does not have enough crema or it is watery.	The coffee grinder is set to a coarse grinding.	Adjust the coffee grinder to a finer setting.
	The coffee blend is not suitable.	Change the coffee blend.
	The machine is performing the self-adjustment.	Prepare some cups of coffee.
	The brew group is dirty or 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 milk could lower the coffee temperature to some extent.
The machine grinds coffee beans, but the coffee is not dispensed or is dispensed slowly.	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 and/or use a different coffee blend.
	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.
	The machine circuit is clogged by limescale.	Perform the descaling.
The milk froth is too cold.	The cups are cold.	Preheat the cups using hot water.





Problem	Cause	Solution
The milk does not foam.	The classic pannarello is dirty or not assembled correctly.	Clean the classic pannarello and check that it is assembled correctly.
	The type of milk used does not produce froth.	The amount and the quality of froth vary depending on the type of milk. We have tested the following types of milk and obtained satisfying results of froth: semi-skimmed or whole cow's milk, soy milk and lactose-free milk. We have not tested other types of milk because they may produce a scarce amount of froth.
	The steam wand nozzle is clogged. (model with steam wand)	Wash the steam nozzle with running water and clean the circuit by dispensing a small quantity of steam.
The "INTENZA+" filter icon is shown on the display after the filter has been replaced.	The RESET has not been confirmed through the machine menu.	Confirm the activation of the filter using the machine menu (see "Enabling the "INTENZA+" filter").
The "INTENZA+" filter cannot be inserted.	Remove air from the filter.	Let the 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.
	The rubber O-ring is not connected to the "INTENZA+" filter.	Check the O-ring packaging and connect it to the "INTENZA+" filter.
There is some water under the machine.	The drip tray is too full and has spilled over.	Empty the drip tray when the indicator appears though the tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure.
	The machine has not been placed on a horizontal surface.	Place the machine on a horizontal surface so as that the "drip tray full" indicator works correctly.





Technical specifications

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





Índice de contenidos

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





Vista general de la máquina

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

Versión con Pannarello clásico

34	Tubo de vapor	36	Pannarello classico
35	Empuñadura del Pannarello clásico		

Versión con varita de vapor

34	Empuñadura de la varita de vapor	36	Pannarello clásico
35	Varita de vapor		





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 la 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 (CAFÉ EXPRÉS, CAFÉ EXPRÉS LARGO, HOT WATER [agua caliente] y STEAM [vapor]) para preparar rápidamente una de las bebidas predefinidas.

- Para interrumpir el suministro de café antes de que la máquina haya terminado de suministrar la cantidad preestablecida, presionar el botón OK.
- Para interrumpir el suministro de vapor, pulsar el botón OK.

Botones de navegación

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

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

Botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma)

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





Botón MENÚ

Se puede usar el botón MENÚ para cambiar los siguientes ajustes:

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

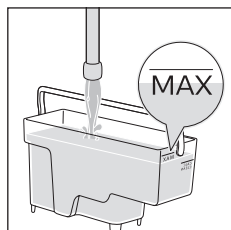
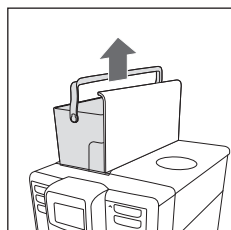
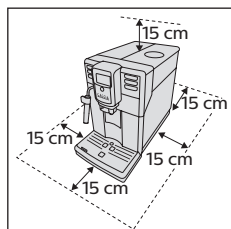
Primera instalación

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

Extraer la máquina del embalaje.

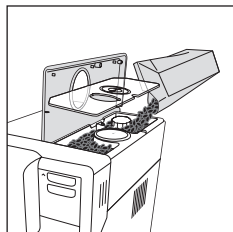
Para un uso óptimo se aconseja:

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



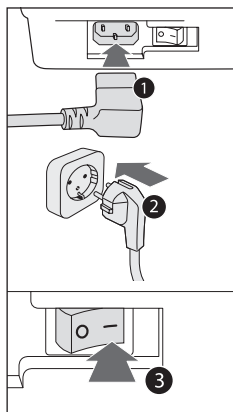
Extraer el depósito de agua, enjuagarlo y llenarlo con agua corriente hasta el nivel MAX. Al volver a colocar el depósito en su compartimento, asegurarse de que queda completamente insertado hasta el fondo.





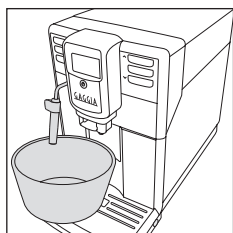
Levantar la tapa del contenedor de café en grano y la tapa de conservación del aroma.

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

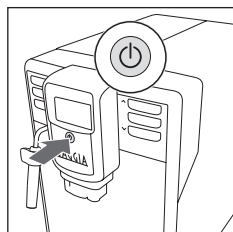


Insertar el enchufe en la toma de corriente situada en parte trasera de la máquina y conectar el extremo opuesto del cable de alimentación a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.

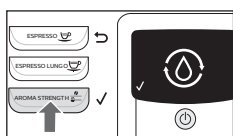
Poner el interruptor general en "I".



Colocar un recipiente bajo la salida de café y el pannarello clásico o de la varita de vapor (en base al modelo).



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



Iniciar la carga del circuito presionando el botón OK.

La máquina comienza a suministrar agua caliente a través del Pannarello clásico o de la varita de vapor (en base al modelo).

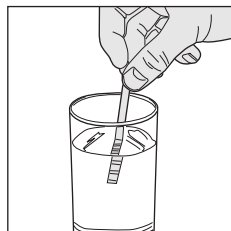




La barra situada bajo el símbolo indica el progreso de la operación. Una vez finalizado el proceso, la máquina detiene automáticamente el suministro y se calienta, realizando a continuación el ciclo de enjuague automático.

Medición de la dureza del agua

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

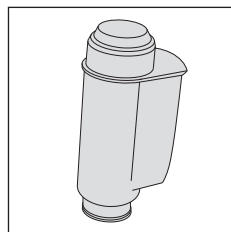


- 1 Sumergir la tira en agua corriente durante 1 segundo.
- 2 Sacarla del agua y esperar 1 minuto.
- 3 Contar el número de cuadrados que se han puesto rojos y comparar el resultado con la tabla siguiente.

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

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

Filtro de agua “INTENZA+”



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

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

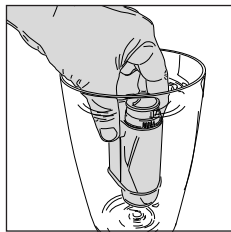
El agua es un elemento fundamental en la preparación de un café, por lo que es extremadamente importante filtrarla siempre de forma profesional.

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

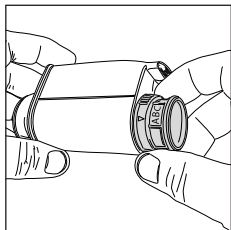




Instalación del filtro de agua "INTENZA+" _____



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

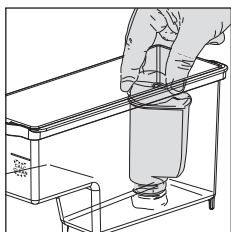


Configurar el filtro de agua "INTENZA+" de acuerdo con las mediciones efectuadas (ver "Medición de la dureza del agua") y las referencias de la base del filtro:

A = agua blanda – corresponde a 1 o 2 cuadrados

B = agua dura (estándar) – corresponde a 3 cuadrados

C = agua muy dura – corresponde a 4 cuadrados



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

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

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

Llenarlo de nuevo.

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





Sustitución del filtro de agua "INTENZA+"

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



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

Seleccionar RESET y confirmar con el botón OK.



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

Tipos de bebidas

Nombre de la bebida	Descripción	Cómo se selecciona
Café exprés	Café con crema densa servido en una taza pequeña.	Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.
Café exprés largo	Café exprés más largo con crema densa servido en una taza mediana.	Botón para la preparación rápida de bebidas en el panel de control.
Steam (vapor)	Vapor para la preparación de bebidas a base de leche.	Botón STEAM (vapor) del panel de control.
Agua caliente	Agua para la preparación de bebidas a base de agua.	Botón para la preparación rápida de agua caliente del panel de control.



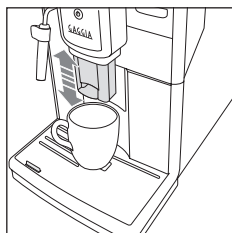


Preparación de café

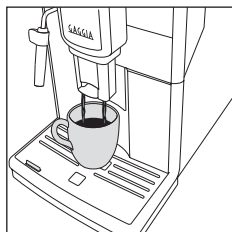
Preparación de café con café en grano

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

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



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

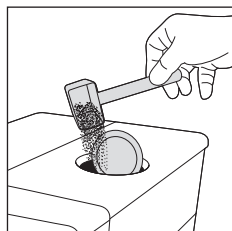


El suministro de café se detiene automáticamente al alcanzarse el nivel programado; no obstante, es posible interrumpirlo con antelación pulsando el botón OK.

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

Preparación de café con café premolido

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



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

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



- 3 Colocar una taza debajo de la boquilla de suministro de café.
- 4 Presionar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) y seleccionar la función de café premolido.





- 5 Presionar el botón de la bebida deseada; la máquina comenzará automáticamente el suministro.

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

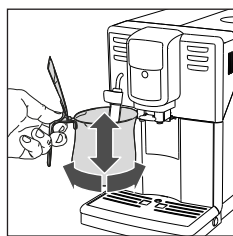
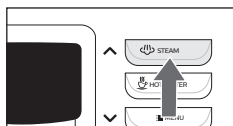
Cómo espumar la leche

Nota: Para obtener un capuchino de buena calidad, se aconseja utilizar leche fría (~5 °C/41 °F) con un contenido proteico de al menos el 3 %. Es posible utilizar leche entera, leche desnatada, leche de soja o leche sin lactosa, en función de los gustos personales.

Nota: es aconsejable enjuagar el circuito de agua antes del uso. Pulsar el botón STEAM (vapor) para suministrar vapor durante unos segundos.

Modelo con Pannarello clásico

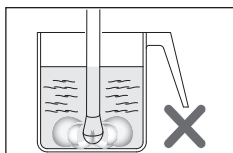
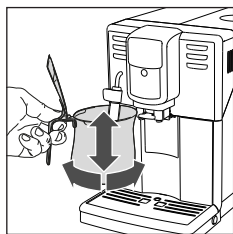
- 1 Llenar 1/3 de una jarra con leche fría.
- 2 Introducir el pannarello clásico en la leche. Pulsar el botón STEAM (vapor).

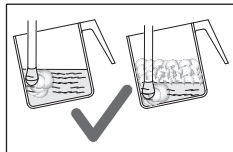
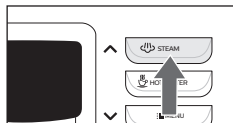


- 3 Montar la leche desplazando delicadamente la jarra con movimientos circulares y hacia arriba y abajo.
- 4 Pulsar el botón OK para interrumpir el suministro de vapor.

Modelo con varita de vapor

- 1 Llene 1/3 de una jarra con leche.
- 2 Coloque la boquilla de vapor ligeramente por debajo de la superficie de la leche;
si está demasiado sumergida, la leche no se montará;
si está demasiado fuera, se producirán grandes burbujas.
- 3 Es importante mantener la boquilla no en el centro, sino cerca del borde de la jarra, con un ángulo adecuado para producir un remolino consistente.





4 Pulsar el botón STEAM (vapor).

5 Para espumar la leche correctamente, la boquilla de vapor debe estar siempre en contacto con la leche y no con la espuma.
Por lo tanto, a medida que la capa de espuma aumenta, debe ir levantando ligeramente la jarra tratando de mantener la boquilla en contacto con la leche, sin tocar el fondo de la jarra.
Una vez que se ha obtenido el espumado deseado, hay que empujar un poco más la boquilla de vapor para calentar bien la leche.

6 Pulsar el botón OK para interrumpir el suministro de vapor.

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

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

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

Suministro de agua caliente

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



- 1 Colocar un recipiente bajo el Pannarello clásico o de la varita de vapor (en base al modelo).
- 2 Pulsar el botón HOT WATER (agua caliente).
- 3 La máquina comienza a suministrar agua caliente.
- 4 Para interrumpir el suministro de agua caliente, pulsar el botón OK.





Personalización de las bebidas

Ajuste de la cantidad de café en la taza

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



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

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

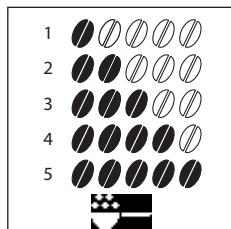
- 2 Cuando la taza contenga la cantidad deseada de café exprés, presionar el botón OK.

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 del CAFÉ EXPRÉS LARGO, seguir el mismo procedimiento.

Ajuste de la intensidad del café

Para cambiar la intensidad del café, pulsar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma). Cada vez que se presiona el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma), la intensidad del aroma cambia 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 (intensidad del aroma) para preparar café con café premolido.



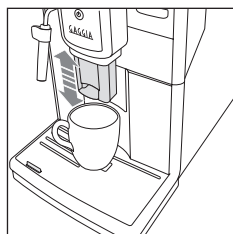


Modificación de los ajustes de molido

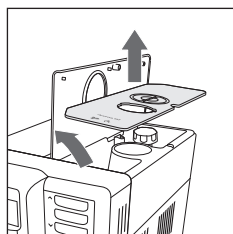
Es posible cambiar los ajustes de molido usando el mando de selección del molido situado en el contenedor de café en grano. Para cada ajuste seleccionado, el molinillo de café de cerámica garantiza un molido perfecto y homogéneo para la preparación de cada taza de café. El aroma se conserva y cada taza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

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

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



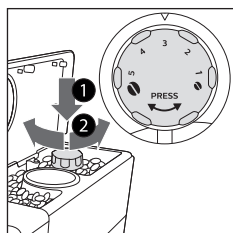
- 1 Colocar una taza debajo de la boquilla de suministro de café.



- 2 Abrir la tapa del contenedor de café en grano y levantar la tapa de conservación del aroma.



- 3 Pulsar el botón CAFÉ EXPRES.



- 4 Cuando el molinillo de café se ponga en funcionamiento, presionar el mando de selección del molido y, al mismo tiempo, girarlo hacia la izquierda o hacia la derecha. Es posible elegir entre 5 ajustes de molido diferentes. Cuanto menor sea el ajuste, más fuerte será el café.



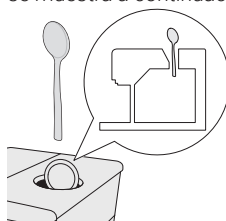


Limpieza y mantenimiento

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

Tabla de limpieza

Descripción componente	Cuándo limpiar	Cómo limpiar
Grupo de café	Semanalmente	Extraer el grupo de café y lavarlo con agua corriente.
	En función del tipo de uso	Lubricar el grupo de café.
	Mensualmente	Limpiar el grupo de café con la pastilla para la eliminación de los residuos grasos del café GAGGIA.
Pannarello clásico	Tras cada uso	Enjuagar con agua fresca.
	Semanalmente	Desmontar el pannarello clásico y limpiar todos los componentes con agua corriente.
Varita de vapor	Después del uso	Limpiar la varita de vapor con un paño húmedo. Para limpiarla más a fondo, puede desenroscar la boquilla y lavarla con agua corriente
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	Comprobar el embudo de llenado del café semanalmente para corroborar que no está obstruido	Desconectar la máquina y extraer el grupo de café. Abrir la tapa del compartimento de café premolido e introducir el mango de una cuchara en el embudo de llenado del café. Desplazar la cuchara arriba y abajo hasta que el café molido que causa la obstrucción se desprenda, tal como se muestra a continuación.



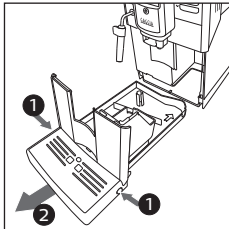


Limpieza del grupo de café

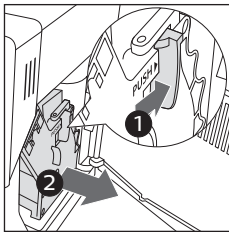
Atención: no lavar el grupo de café en el lavavajillas y no usar detergentes lavavajillas u otros detergentes, ya que podría causar un mal funcionamiento del grupo de café y el sabor del café podría verse afectado.

Limpieza del grupo de café con agua corriente

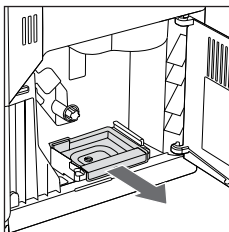
- 1 Apagar la máquina y desenchufarla.
- 2 Presionar los pulsadores situados a ambos lados de la bandeja de goteo (1) y extraerla junto con el cajón de recogida de posos (2).
- 3 Abrir la puerta de mantenimiento.



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

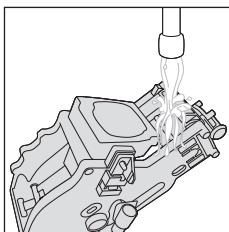


- 5 Extraer la cubeta de recogida de los residuos.
- 6 Enjuagar bien el grupo de café con agua tibia. Lavar con cuidado el filtro superior.



- 7 Dejar que el grupo de café se seque al aire.

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

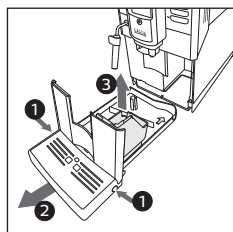
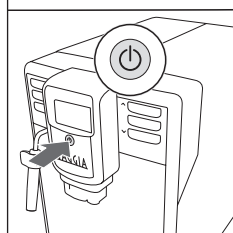
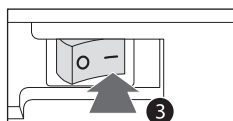
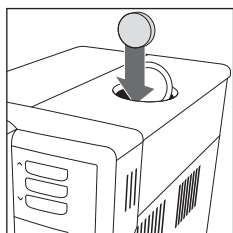




Limpieza del grupo de café con pastillas para la eliminación de los residuos grasos del café



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



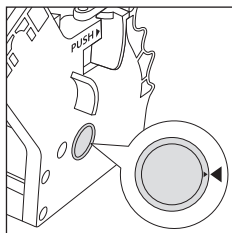
- 1 Colocar un recipiente debajo de la boquilla de suministro de café.
- 2 Presionar el botón AROMA STRENGTH (intensidad del aroma) y seleccionar café premolido.
- 3 Poner una pastilla para la eliminación de los residuos grasos del café en el compartimento de café premolido.
- 4 Pulsar el botón CAFÉ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



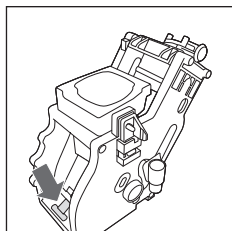


Reinstalación del grupo de café

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

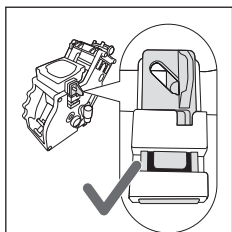


Comprobar que la palanca está en contacto con la base del grupo de café.

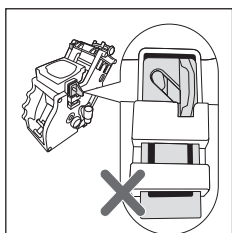


- 2 Asegurarse de que el gancho de bloqueo amarillo del grupo de café está en la posición correcta.

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



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



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

Atención: no presionar la palanca PUSH.

- 4 Cerrar la puerta de mantenimiento.



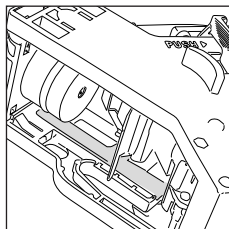
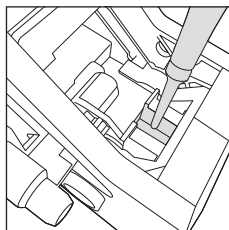


Lubricación del grupo de café

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

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

- 1 Apagar el aparato y desenchufarlo.
- 2 Extraer el grupo de café y enjuagarlo con agua tibia (consultar "Limpieza del grupo de café con agua corriente").
- 3 Aplicar una capa delgada de lubricante alrededor del perno de inserción situado en la parte inferior del grupo de café.
- 4 Aplicar una capa delgada de lubricante en las guías, en ambos lados (ver la figura).
- 5 Volver a instalar el grupo de café (consultar "Reinstalación del grupo de café").

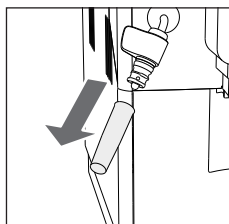


Nota: El tubo de lubricante puede reutilizarse varias veces.

Limpieza del pannarello clásico

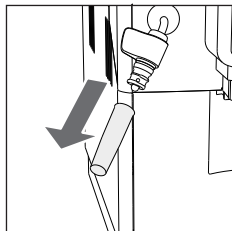
Limpieza diaria del pannarello clásico

Retirar la parte inferior del pannarello clásico y enjuagarla con agua corriente.

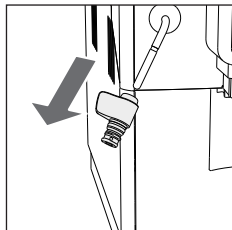




Limpieza semanal del pannarello clásico y de la salida de vapor

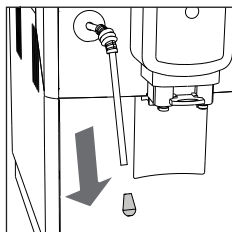


- 1 Retirar la parte inferior del pannarello clásico y enjuagarla con agua corriente.



- 2 Extraer la protección de goma del pannarello clásico de la salida de vapor y enjuagarla con agua corriente.
- 3 Limpiar la salida de vapor con un paño húmedo.
- 4 Volver a ensamblar los componentes del pannarello clásico.

Limpieza de la varita de vapor

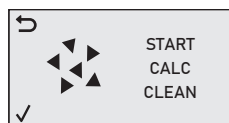


- 1 Limpie la varita de vapor con un paño húmedo.
- 2 Para limpiarla más a fondo, puede desenroscar la boquilla y lavarla con agua corriente.
- 3 Pulsar el botón STEAM (vapor).
- 4 Deje que el vapor salga durante uno o dos segundos para limpiar el agujero de la boquilla.





Procedimiento de eliminación de la cal –



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



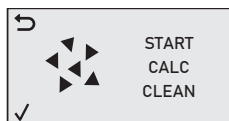
Usar solo la solución antical Gaggia para eliminar la cal de la máquina. La solución antical Gaggia ha sido diseñada para garantizar un rendimiento óptimo de la máquina. El uso de otros productos puede causar daños a la máquina y dejar residuos en el agua.

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

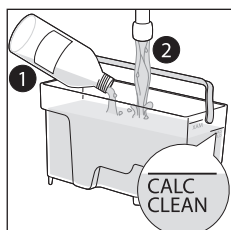
Nota: durante el procedimiento de eliminación de la cal, no extraer el grupo de café.

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 Retirar la parte inferior del Pannarello clásico si está presente.
- 4 Colocar un recipiente grande (1,5 l) debajo de la boquilla de suministro de café y el tubo de agua caliente/vapor.
- 5 Cuando la pantalla muestre **START CALC CLEAN** (iniciar CALC Clean), presionar el botón OK para iniciar el procedimiento de eliminación de la cal.



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



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



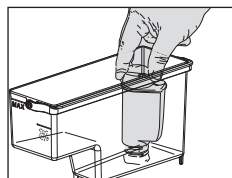


- 10 Retirar el recipiente, vaciarlo y volver a colocarlo debajo de la boquilla de suministro de café. Pulsar OK para confirmar.
- 11 Comienza la segunda fase del ciclo de limpieza antical, es decir, el ciclo de enjuague. Esta fase dura 3 minutos. La pantalla muestra el icono del enjuague y la duración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

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

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



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

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

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

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





Iconos de advertencia y códigos de error

Significado de los iconos de atención

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



El depósito de agua está vacío; llenar el depósito con agua corriente hasta la indicación del nivel MAX.



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



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



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



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



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



El cajón de recogida de posos está lleno. Asegurarse de que la máquina está encendida. Extraer y vaciar el cajón de recogida de posos.



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.





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





Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que 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" (I).
La máquina está en modo DEMO.	Se ha pulsado el botón Stand-by durante más de 8 segundos.	Apagar la máquina y volver a encenderla con el interruptor general situado en la parte posterior de la máquina.
La bandeja de goteo se llena rápidamente.	Este es un fenómeno completamente normal. La máquina usa agua para enjuagar el circuito interno y el grupo de café. Una parte del agua fluye a través del sistema interno directamente a la bandeja de goteo.	Vaciar la bandeja de goteo cuando aparezca el indicador a través de la rejilla de la bandeja de goteo. Colocar una taza debajo de la salida de café para recoger el agua de enjuague.
La pantalla muestra constantemente el icono de "cajón de recogida de posos lleno".	Se ha vaciado el cajón de recogida de posos con la máquina apagada.	Vaciar siempre el cajón de recogida de posos con la máquina encendida. Si el cajón de recogida de posos se vacía con la máquina apagada, el contador de ciclos de café no se pondrá a cero. De ser así, la pantalla mostrará el icono aunque el cajón no está lleno.
	El cajón de recogida de posos se ha vuelto a colocar en su sitio demasiado rápido.	Esperar siempre unos 5 segundos antes de volver a colocar en su sitio el cajón de recogida de posos. De este modo, el contador de posos de café se pondrá a cero.
El cajón de recogida de posos está demasiado lleno, pero no aparece el mensaje "Vaciar cajón de recogida de posos"	Se ha extraído la bandeja de goteo sin haber vaciado 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.
No se puede extraer el grupo de café.	El grupo de café no está en la posición correcta.	Cerrar la puerta de mantenimiento. Apagar y volver a encender la máquina. Esperar a que la pantalla muestre el mensaje que indica que la máquina está lista y luego extraer el grupo de café.





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





Problema	Causa	Solución
La leche no hace espuma.	El pannarello clásico está sucio o no está ensamblado correctamente.	Limpiar el pannarello clásico y comprobar que está ensamblado 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 soja y leche sin lactosa. Otros tipos de leche podrían producir escasas cantidades de espuma.
	La boquilla de la varita de vapor está obstruida. (modelo con varita de vapor)	Lave la boquilla de vapor con agua corriente y limpie el circuito, suministrando una pequeña cantidad de vapor.
El icono del filtro "INTENZA+" aparece en la pantalla después de sustituir el filtro.	No se ha confirmado el RESET a través del menú de la máquina.	Confirmar la activación del filtro utilizando el menú de la máquina (ver "Activación del filtro INTENZA+").
No se logra instalar el filtro "INTENZA+".	Hay que dejar que salga el aire del filtro.	Dejar que las burbujas de aire salgan del filtro.
	El depósito aún contiene agua.	Vaciar el depósito de agua antes de instalar el filtro.
	Se ha intentado instalar un filtro distinto del filtro "INTENZA+".	Solo el filtro "INTENZA+" es apto para ser instalado en la máquina.
	La junta tórica de goma no está fijada al filtro "INTENZA+".	Comprobar el envase de la junta tórica y fijarla al filtro "INTENZA+".
Hay agua bajo la máquina.	La bandeja de goteo está demasiado llena y se ha desbordado.	Vaciar la bandeja de goteo cuando el indicador aparezca a través de la bandeja. Vaciar siempre la bandeja de goteo antes de iniciar el procedimiento de eliminación de la cal.
	La máquina no se encuentra colocada sobre una superficie horizontal.	Colocar la máquina sobre una superficie horizontal para que el indicador de "bandeja de goteo llena" funcione correctamente.





Datos técnicos

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación	Ver la placa ubicada en el interior de la puerta de servicio
Estructura exterior	Termoplástico
Dimensiones (l x a x p)	221 x 340 x 430 mm
Peso	7,5 kg
Longitud del cable	1200 mm
Panel de mandos	Frontal
Depósito de agua	1,8 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café en grano	250 g
Capacidad del cajón de recogida de posos	15
Presión de la bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivo de seguridad	Termofusible





Índice

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





Panorâmica da máquina

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

Versão com lança de vapor

34	Pega da lança de vapor	36	Bico da lança de vapor
35	Lança de vapor		

Versione pannarello classico

34	Tubo de vapor	36	Pannarello clássico
35	Pega do Pannarello clássico		





Introdução

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

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

Painel de controlo e visor

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

Teclas para a preparação rápida de bebidas

Prima as teclas das bebidas uma única vez (EXPRESSO, EXPRESSO LONGO, HOT WATER (água quente) e STEAM (vapor)) para preparar rapidamente uma das bebidas predefinidas.

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

Teclas de navegação

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



Tecla EXPRESSO = **Tecla ESC:** prima esta tecla para regressar ao menu principal.



Tecla STEAM (vapor) = **Tecla PARA CIMA:** prima esta tecla para percorrer para cima o menu do visor.



Tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma) = **Tecla OK:** prima esta tecla para seleccionar, confirmar ou interromper uma função.



Tecla MENU = **Tecla PARA BAIXO:** prima esta tecla para percorrer para baixo o menu do visor.

Tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma)

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





Tecla MENU

Pode utilizar a tecla MENU para alterar as seguintes definições:

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

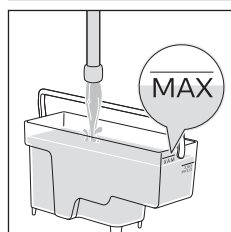
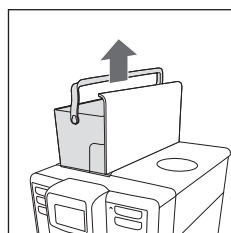
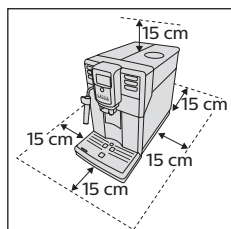
Primeira instalação

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

Retire a máquina da embalagem.

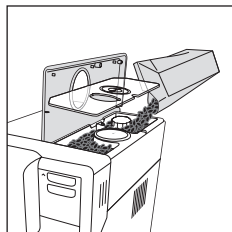
Para uma utilização ideal, é aconselhável:

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

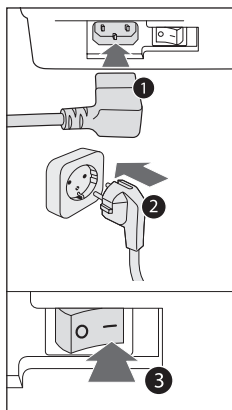


Retire o reservatório de água, enxague-o e volte a enchê-lo com água corrente até ao nível MÁX. Certifique-se de que o reservatório é introduzido completamente até ao fundo do compartimento.



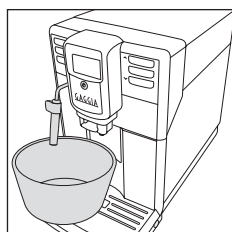


Levante a tampa do recipiente de café em grãos e a tampa de retenção de aroma.
Deite o café em grãos e volte a colocar ambas as tampas.

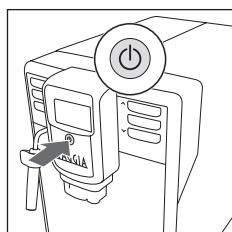


Introduza a ficha na tomada de corrente situada na parte de trás da máquina e a extremidade oposta do cabo de alimentação numa tomada de corrente de parede com a tensão adequada.

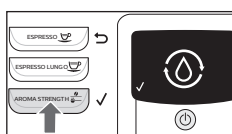
Coloque o interruptor geral na posição "I".



Coloque um recipiente por baixo do distribuidor de café e do pannarello clássico ou da lança de vapor (em função do modelo).



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



Inicie o carregamento do circuito premindo a tecla OK.

A máquina começa a distribuir água quente pelo pannarello clássico ou da lança de vapor (em função do modelo).

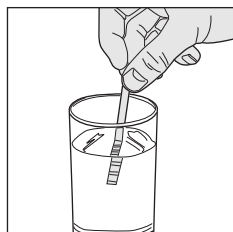




A barra por baixo do símbolo indica o estado de progresso da operação. No fim do processo, a máquina interrompe automaticamente a distribuição e aquece, efetuando o ciclo de enxaguamento automático.

Medição da dureza de água

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

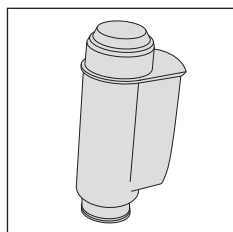


- 1 Mergulhe a tira correta em água corrente durante 1 segundo.
- 2 Retire-a da água e aguarde 1 minuto.
- 3 Conte o número de quadrados que ficam vermelhos e compare o resultado com a tabela apresentada em seguida.

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

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

Filtro de água "INTENZA+"



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

O filtro de água "INTENZA+" é vendido separadamente.

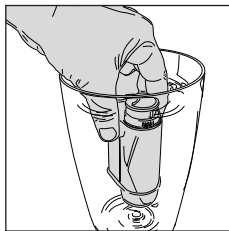
A água é um elemento fundamental na preparação de um café, por isso, é extremamente importante filtrá-la sempre de forma profissional.

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



Instalação do filtro de água "INTENZA+" _____

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

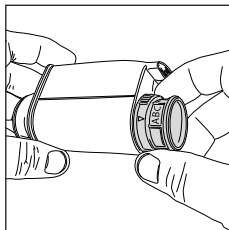


Configure o filtro de água "INTENZA+" de acordo com as medições efetuadas (consulte "Medição da dureza da água") e especificadas na base do filtro:

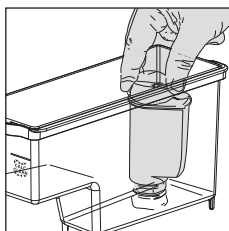
A = água mole – corresponde a 1 ou 2 quadrados

B = água dura (padrão) – corresponde a 3 quadrados

C = água muito dura – corresponde a 4 quadrados



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



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

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

E encha novamente.

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





Substituição do filtro de água “INTENZA+”

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

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

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

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



Tipos de bebidas

Nome da bebida	Descrição	Como se seleciona
Expresso	Café com espuma densa servido numa chávena pequena.	Tecla para a preparação rápida de bebidas no painel de controlo.
Expresso longo	Expresso mais longo com espuma densa servido numa chávena média.	Tecla para a preparação rápida de bebidas no painel de controlo.
Steam (vapor)	Vapor para a preparação de bebidas à base de leite.	Tecla STEAM (vapor) do painel de controlo.
Água quente	Água para a preparação de bebidas à base de água.	Tecla para a preparação rápida de água quente do painel de controlo.

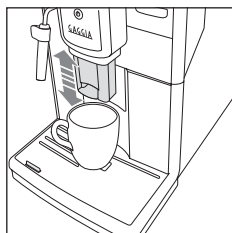


Preparação do café

Preparação do café com café em grãos

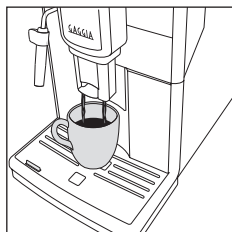
Atenção: utilize apenas café em grãos para expresso. Não utilize café moído, café não torrado ou café liofilizado ou solúvel no recipiente do café em grãos, pois podem danificar a máquina.

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



1 Posicione 1 ou 2 chávenas por baixo do distribuidor de café levantando ou baixando manualmente o bico de distribuição de café para regular a altura com base no formato de chávena utilizada.

2 Para preparar um café, prima a tecla Expresso ou Expresso longo.

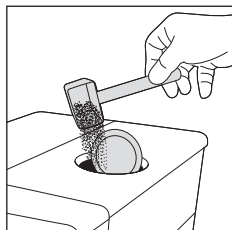


A distribuição do café interrompe-se automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café antecipadamente premindo a tecla OK.

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

Preparação do café com café pré-moído

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



1 Abra a tampa do compartimento de café pré-moído.

2 Adicione um medidor de café pré-moído no respetivo compartimento e feche a tampa.

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

3 Posicione uma chávena por baixo do bico de distribuição de café.

4 Prima a tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma) e selecione a função de café pré-moído.





- 5 Prima a tecla da bebida pretendida e a máquina começará automaticamente a distribuição.

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

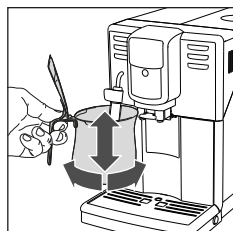
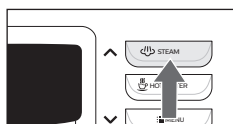
Como emulsionar o leite

Nota: para obter um cappuccino de boa qualidade, é aconselhável utilizar leite frio (~5°C/41°F) com teor de proteínas igual a, pelo menos, 3%. É possível utilizar leite gordo, leite meio-gordo, leite de soja e leite sem lactose, consoante os gostos pessoais.

Nota: é aconselhável enxaguar o circuito da água antes da utilização. Prima a tecla STEAM (vapor) para distribuir vapor durante alguns segundos.

Modelo com o Pannarello clássico

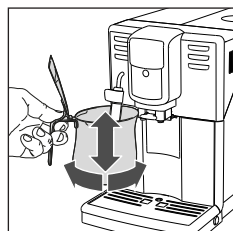
- 1 Encha 1/3 da jarra com leite frio.
- 2 Introduza o pannarello clássico no leite. Prima a tecla STEAM (vapor).

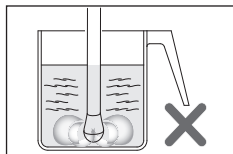


- 3 Bata o leite deslocando delicadamente a jarra com movimentos circulares e para cima e para baixo.
- 4 Prima a tecla OK para interromper a distribuição de vapor.

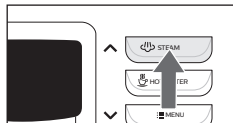
Modelo com a lança de vapor

- 1 Encha um bule com leite frio cerca de 1/3.
- 2 Introduza o bico da lança imediatamente abaixo da superfície do leite; se estiver demasiado para dentro, não se forma espuma de leite; se estiver demasiado para fora, são produzidas bolhas que depois se desfazem rapidamente.

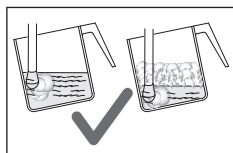




- 3 É importante manter o bico num local não central, mas próximo da borda do bule, com uma angulação adequada para produzir um vórtice consistente.



- 4 Prima a tecla STEAM (vapor).



- 5 Para uma emulsão correta do leite, o bico de vapor deve estar sempre em contacto com o leite e não com a emulsão de leite. Em seguida, à medida que a camada de emulsão aumenta, é necessário levantar ligeiramente o bule, fazendo com que o bico esteja em contacto com o leite, sem tocar no fundo do bule.
Depois de obtida a emulsão desejada, deve empurrar-se a lança de vapor mais a fundo para ferver bem o leite.

- 6 Prima a tecla OK para interromper a distribuição de vapor.

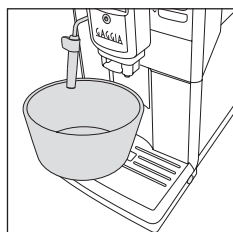
Obs.: Sugere-se que tenha sempre uma mão na parte convexa do bule para sentir o aumento da temperatura do leite não emulsionado.

Obs.: Para compactar a emulsão de leite, é aconselhável bater ligeiramente o bule numa superfície e deixar repousar pelo menos 30 segundos. Desta forma, o leite torna-se mais homogéneo.

Obs.: Depois de emulsionar o leite, limpe o circuito ao distribuir uma pequena quantidade de vapor.

Distribuição de água quente

Atenção: quando inicia a preparação, em função do modelo, o Pannarello clássico ou a lança de vapor poderá salpicar vapor e água quente.



- 1 Coloque um recipiente por baixo do pannarello clássico ou da lança de vapor (em função do modelo).
- 2 Prima a tecla HOT WATER (água quente).
- 3 A máquina começa a distribuir água quente.
- 4 Para interromper a distribuição de água quente, prima a tecla OK.





Personalização das bebidas

Regulação da quantidade de café na chávena

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



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

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

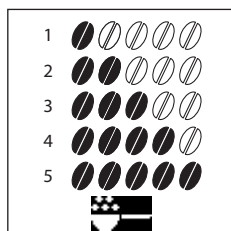
- 2 Quando a chávena contiver a quantidade de expresso pretendida, prima a tecla OK.

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

Nota: para configurar o volume de EXPRESSO LONGO, siga o mesmo procedimento.

Regulação da intensidade do café

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



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

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



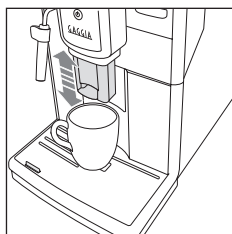


Regulação das definições de moagem

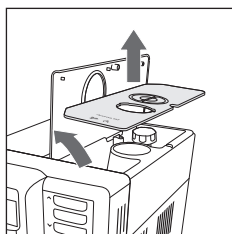
Pode regular as definições de moagem utilizando o manipulador de seleção da moagem no recipiente de café em grãos. Para cada definição selecionada, o moinho de café em cerâmica garante uma moagem perfeita e homogênea para a preparação de cada chávena de café. O aroma é preservado e cada chávena garante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

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

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



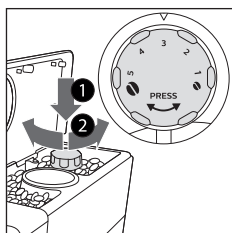
- 1 Posicione uma chávena por baixo do bico de distribuição de café.



- 2 Abra a tampa do recipiente de café em grãos e levante a tampa de retenção de aroma.



- 3 Prima a tecla EXPRESSO.



- 4 Quando o moinho de café entrar em funcionamento, prima o manipulador de seleção da moagem e rode-o para a esquerda ou direita. É possível escolher entre 5 definições de moagem diferentes. Quanto mais baixa for a definição, mais forte será o café.



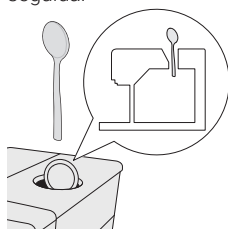


Limpeza e manutenção

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

Tabela de limpeza

Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar
Grupo de distribuição	Semanalmente	Remova o grupo de distribuição e lave-o sob água corrente.
	Com base no tipo de utilização	Lubrifique o grupo de distribuição.
	Mensalmente	Limpe o grupo de distribuição com a pastilha para a remoção dos resíduos de gordura do café GAGGIA.
Pannarello clássico	Após a utilização	Enxague com água fresca.
	Semanalmente	Desmonte o pannarello clássico e limpe todas as peças sob água corrente.
Lança de vapor	Após a utilização	Limpe a lança de vapor com um pano húmido. Para uma limpeza mais aprofundada, desaperte o bico e lave-o com água corrente.
Bandeja de limpeza cheia	Quando o respetivo indicador vermelho for visível na grelha da bandeja de limpeza	Esvazie a bandeja de limpeza e limpe-a sob água corrente.
Gaveta de recolha das borras de café	Quando a máquina o exigir	Esvazie a gaveta de recolha das borras de café e limpe-a sob água corrente. Certifique-se de que a máquina está ligada enquanto esvazia e limpa a gaveta de recolha das borras de café.
Reservatório de água	Semanalmente	Lave-o sob água corrente
Compartimento do café pré-moído/conduta de saída de café	Verifique o funil de enchimento do café todas as semanas para se certificar de que não está obstruído	Desligue a máquina e retire o grupo de distribuição. Abra a tampa do compartimento de café pré-moído e introduza o cabo da colher no funil de enchimento do café. Desloque a colher para cima e para baixo até que o café moído obstruído cai para baixo, conforme ilustrado de seguida.



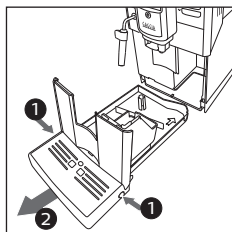


Limpeza do grupo de distribuição

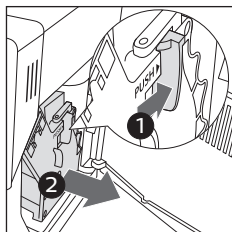
Atenção: não lave o grupo de distribuição na máquina de lavar loiça e não utilize detergentes, pois pode provocar o funcionamento incorreto do grupo de distribuição e o sabor do café pode ser afetado.

Limpeza do grupo de distribuição sob água corrente

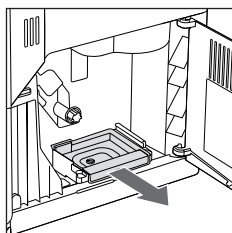
- 1 Desligue a máquina e retire a ficha.
- 2 Prima os botões dos lados da bandeja de limpeza (1) e retire-a com a gaveta de recolha das borras de café (2).
- 3 Abra a portinhola de manutenção.



- 4 Prima a patilha PUSH (empurrar) (1) e puxe a pega do grupo de distribuição para o remover da máquina (2).

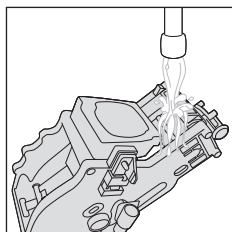


- 5 Retire a bandeja de recolha de resíduos.
- 6 Enxague bem o grupo de distribuição com água morna. Limpe cuidadosamente o filtro superior.



- 7 Deixe secar o grupo de distribuição ao ar.

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

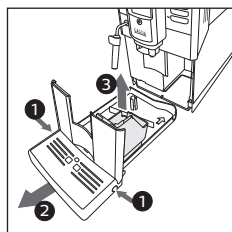
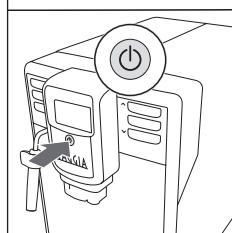
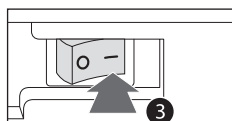
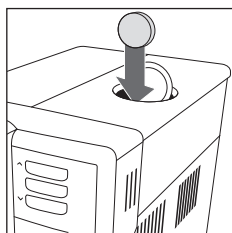




Limpeza do grupo de distribuição com pastilhas para a remoção dos resíduos de gordura do café



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

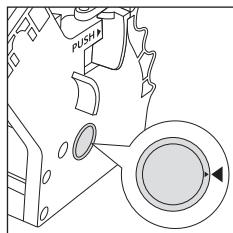


- 1 Posicione um recipiente por baixo do bico de distribuição de café.
- 2 Prima a tecla AROMA STRENGTH (intensidade do aroma) e selecione o café pré-moído.
- 3 Introduza uma pastilha para a remoção dos resíduos de gordura do café no compartimento de café pré-moído.
- 4 Prima a tecla EXPRESSO LONGO.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

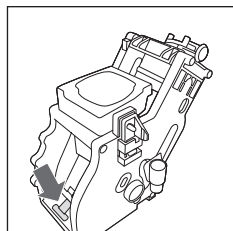




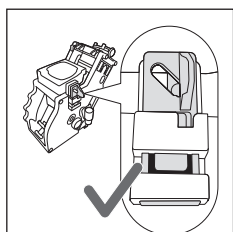
Reintrodução do grupo de distribuição



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

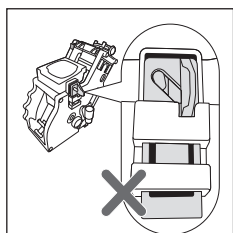


Certifique-se de que a alavanca está em contacto com a base do grupo de distribuição.



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

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



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



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

Atenção: não prima a patilha PUSH (empurrar).

- 4 Feche a portinhola de manutenção.

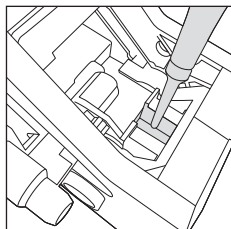




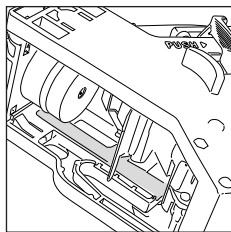
Lubrificação do grupo de distribuição

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

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



- 1 Desligue o aparelho e retire a ficha.
- 2 Remova o grupo de distribuição e enxague-o com água morna (consulte "Limpeza do grupo de distribuição sob água corrente").
- 3 Aplique uma camada ligeira de lubrificante em torno do pino de introdução na parte inferior do grupo de distribuição.



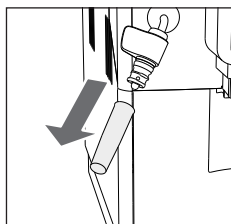
- 4 Aplique uma camada ligeira de lubrificante nas guias, em ambos os lados (consulte a figura).
- 5 Reintroduza o grupo de distribuição (consulte "Reintrodução do grupo de distribuição").

Nota: pode reutilizar o tubo de lubrificante várias vezes.

Limpeza do pannarello clássico

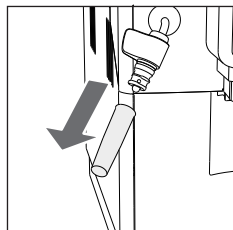
Limpeza diária do pannarello clássico

Retire a parte inferior do pannarello clássico e enxague com água corrente.

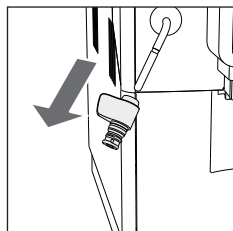




Limpeza semanal do pannarello clássico e do distribuidor de vapor

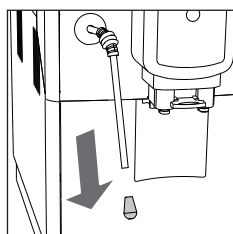


- 1 Retire a parte inferior do pannarello clássico e enxague com água corrente.



- 2 Retire a proteção de borracha do pannarello clássico do distribuidor de vapor e enxague-o com água corrente.
- 3 Limpe o distribuidor de vapor com um pano húmido.
- 4 Monte novamente as peças do pannarello clássico.

Limpeza da lança de vapor



- 1 Limpe a lança de vapor com um pano húmido.
- 2 Para uma limpeza mais aprofundada, desaperte o bico e lave-o com água corrente..
- 3 Prima a tecla STEAM (vapor).
- 4 Deixe sair o vapor durante um ou dois segundos para libertar o orifício do bico.





Procedimento de remoção do calcário —



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

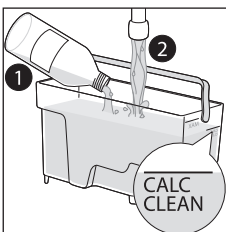
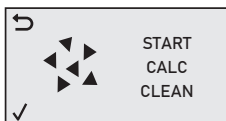
Utilize apenas a solução anticalcário Gaggia para remover o calcário da máquina. A solução anticalcário Gaggia foi concebida para garantir excelentes prestações da máquina. A utilização de outros produtos pode danificar a máquina e deixar resíduos na água.

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

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

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

- 1 Remova o filtro "INTENZA+".
- 2 Remova a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha de borras de café, esvazie-as, limpe-as e introduza-as novamente na máquina.
- 3 Retire a parte inferior do pannarello clássico, se presente.
- 4 Posicione um recipiente grande (1,5 l) por baixo do bico de distribuição de café e a distribuidor de água quente/vapor.
- 5 Quando o visor apresentar **START CALC CLEAN** (iniciar limpeza do calcário), prima a tecla OK para iniciar o procedimento de remoção do calcário.



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

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



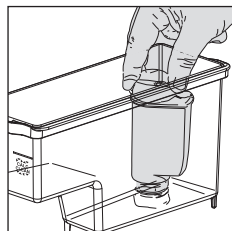


- 11 Inicia a segunda fase do ciclo de limpeza anticalcário, ou seja, o ciclo de enxaguamento. Esta fase dura 3 minutos. O visor apresenta o ícone de enxaguamento e a duração da fase.

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

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

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



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

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

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

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





Ícone de advertência e códigos de erro

Significado dos ícones de atenção

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



O reservatório de água está vazio; encha o reservatório de água corrente até à indicação do nível MÁX.



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



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



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



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



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



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



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.





Significado dos códigos de erro

São listados de seguida os códigos de erro que o visor pode apresentar, o respetivo significado e como resolver o problema. Se as soluções indicadas forem ineficazes enquanto o visor continua a apresentar o ícone do código de erro e a máquina não voltar a funcionar corretamente, contacte a linha direta Gaggia.

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

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

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





Resolução de problemas

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

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





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





82 PORTUGUÊS

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





Dados técnicos

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





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

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

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



421946509541

COD.

- Rev.00 - 01/04/22

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia
+39 0534 771111

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Gaggia, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Cenoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Cenoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Cenoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://cenoteka.rs/p/gaggia-aparat-za-kafu-anima-cmf-barista-plus/>