



GAGGIA

MILANO



ESPAÑOL

GAGGIA CADORNA

MILK

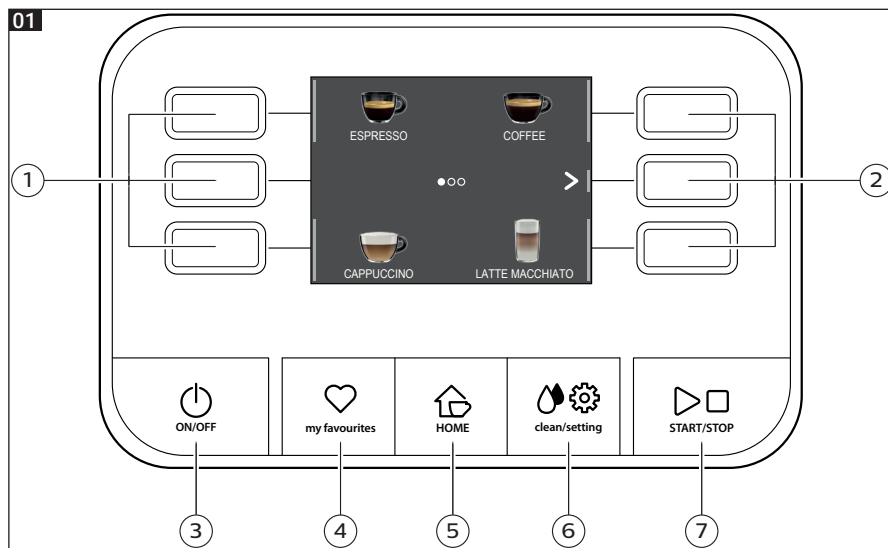
RI9603 (SUP 049EP)

Instrucciones de uso





Panel de mandos



Menú bebidas

Ristretto
Café 30 ml



Cappuccino
Leche 120 ml
Café 40 ml

Espresso
Café 40 ml



Café au lait
Café 90 ml
Leche 90 ml

Espresso lungo
Café 80 ml



Latte macchiato
Leche 240 ml
Café 40 ml

Coffee / Café
Café 120 ml



Frothed milk
Leche 180 ml

Americano
Café 40 ml
Agua 110 ml

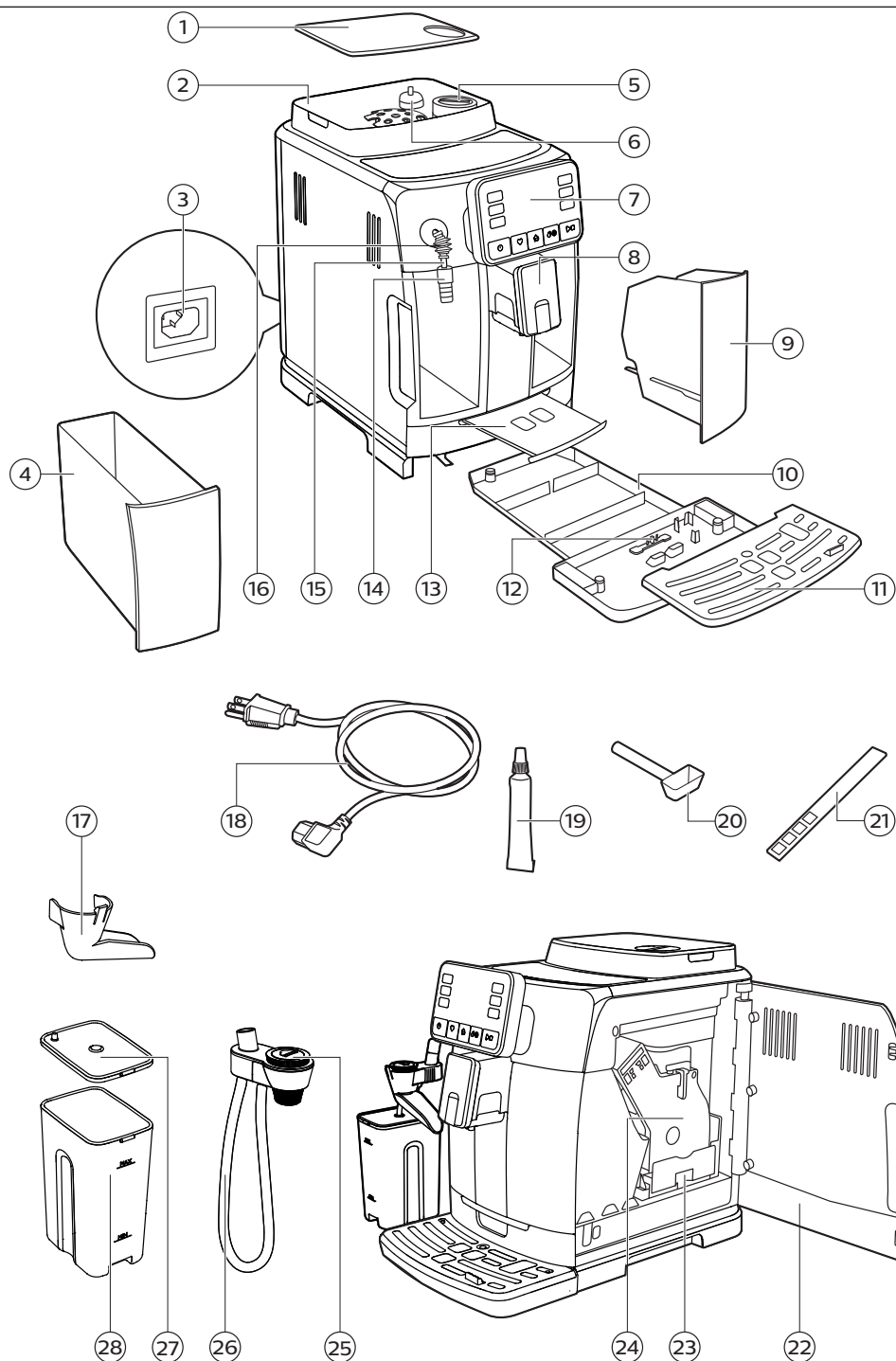


Hot water
Agua 150 ml



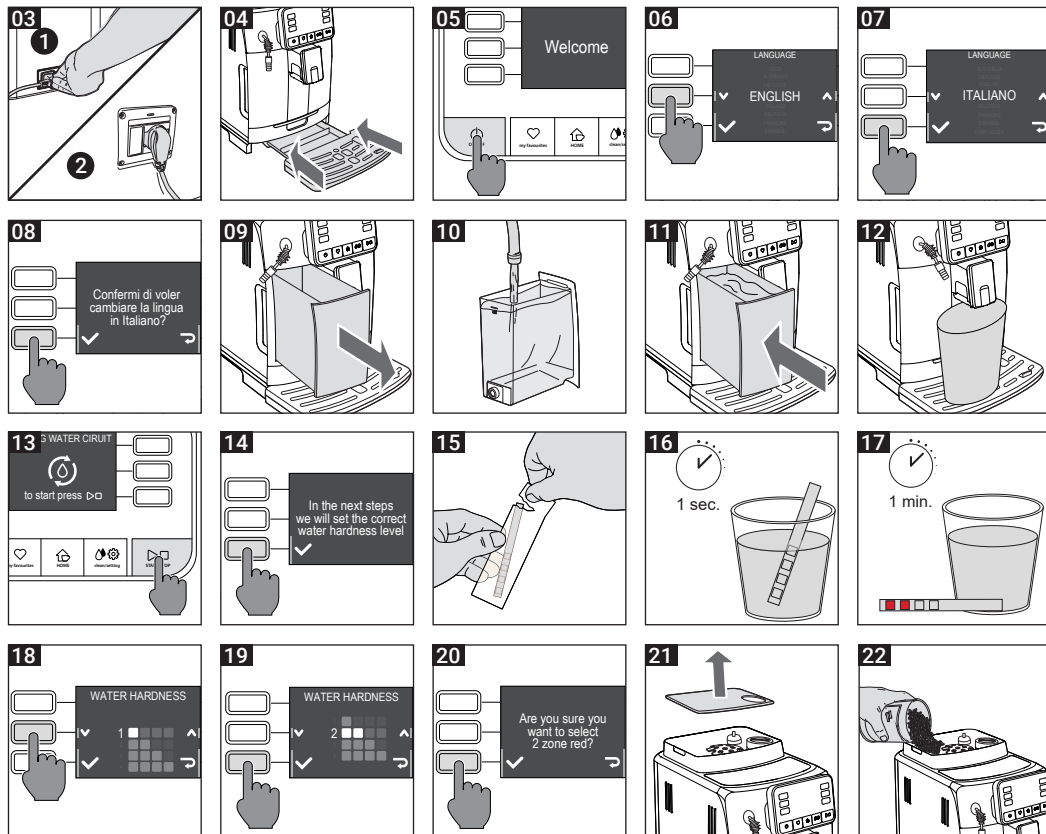


02

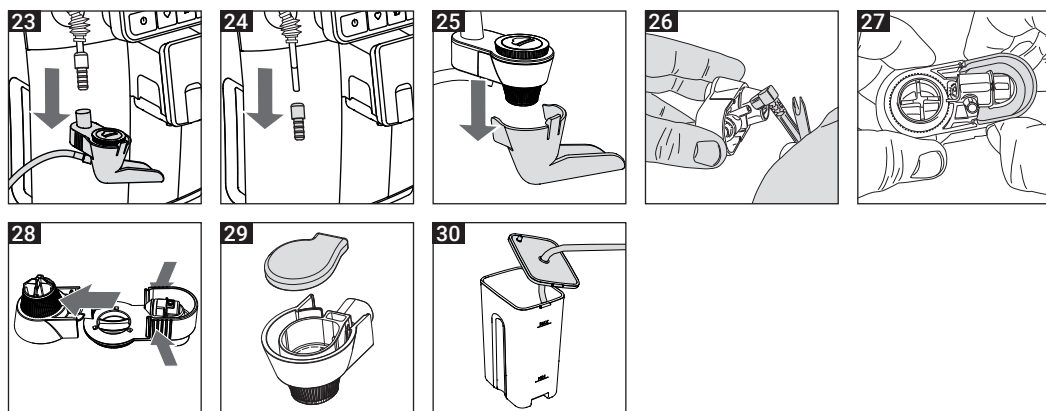




Primera instalación



Sistema Capp in Cup





Índice

Información importante de seguridad	8
Descripción general de la máquina (Fig.2)	12
Panel de mandos y pantalla	13
Descripción general del panel de mandos (Fig. 1)	13
Botones multifunción	13
Primera instalación	14
Ciclo de enjuague manual	14
Medición de la dureza del agua	15
Filtro de agua INTENZA+	15
Instalación del filtro de agua INTENZA+	16
Sustitución del filtro de agua INTENZA+	16
Tipos de bebidas	17
Bandeja de café exprés	17
Suministro de café	18
Suministro de café con granos de café enteros	18
Suministro de café utilizando café premolido	19
Preparación de bebidas a base de leche espumada y café	19
Cómo montar el sistema Capp in Cup	19
Suministro de bebidas a base de leche espumada y café	20
Suministro de agua caliente	21
Personalización de las bebidas y creación de perfiles	22
Personalización	22
Creación de un perfil	23
Grado de molido del café	24
Limpieza y mantenimiento	25
Tabla de limpieza	25
Limpieza del sistema Capp in Cup	27
Limpieza del grupo de café	28
Lubricación del grupo de café	30
Descalcificación	31
Proceso de descalcificación	31
¿Qué hacer si se interrumpe el procedimiento de descalcificación?	32
Ajustes varios	33
Idioma	33
Filtro de agua	33
Tiempo de espera del temporizador	33
Dureza del agua	34
Unidades de medida	34
Contador de bebidas	34
Restablecimiento de los ajustes de fábrica	34
Lista de códigos de error	35
Resolución de problemas	36
Accesorios GAGGIA	38
Especificaciones técnicas	39





ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

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

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES





ADVERTENCIAS

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

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

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

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





Información de seguridad importante

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

Advertencia

General

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





- No introduzca los dedos ni otros objetos en el molinillo de café.
- Tenga cuidado al dispensar agua caliente. La dispensación puede llegar precedida de pequeños chorros de agua caliente. Espere a que el ciclo haya finalizado antes de retirar la boquilla dispensadora de agua caliente.

Precaución

General

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





- Para evitar que se introduzcan fibras en el interior, no seque el grupo de preparación del café con un paño.
- No beba la solución que se dispensa durante el proceso de eliminación de los depósitos de cal.
- Añada solo café molido al compartimento de café molido. Otras sustancias y objetos podrían provocar daños graves en el aparato. En este caso, la garantía no cubre la reparación.
- No use la máquina dentro de un armario.

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

Advertencia

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

Precaución

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

Campos electromagnéticos (CEM)

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





Reciclaje

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

Garantía y asistencia

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





¡Enhorabuena por la compra de su Gaggia Cadorna Milk!

Esta máquina, fácil de usar, garantiza excelentes bebidas a base de café, todos los días. Gracias a su interfaz intuitiva, podrá elegir hasta 10 bebidas, personalizarlas y memorizarlas en los 4 perfiles disponibles, que podrá activar en el momento que lo desee.

Antes de empaquetar nuestras máquinas, cada una de ellas se somete a rigurosas pruebas en nuestros laboratorios para garantizar que funcione perfectamente.

Visto que durante las pruebas utilizamos café de verdad, podrían quedar algunos residuos. Esto no compromete la integridad del producto: se trata de una máquina totalmente nueva.

Le rogamos que lea atentamente todo el manual antes de instalar, utilizar o limpiar la máquina. Antes de utilizarla por primera vez, lea detenidamente el manual de seguridad que se suministra por separado y guárdelo para futuras consultas.

Descripción general de la máquina (Fig.2)

1	Tapa del contenedor de café en grano	15	Tubo de vapor
2	Contenedor de café en grano	16	Protección de la varita de vapor
3	Toma del cable de alimentación	17	Boquilla del sistema Capp in Cup
4	Depósito de agua	18	Cable de alimentación
5	Compartimento de café premolido	19	Lubricante
6	Mando de regulación del grado de molido del café	20	Cuchara dosificadora de café premolido
7	Panel de mandos	21	Tira de test de dureza del agua
8	Boquilla de suministro de café regulable	22	Puerta de servicio
9	Cajón de recogida de posos	23	Cajón de recogida de café
10	Bandeja de goteo	24	Grupo de café
11	Rejilla de la bandeja de goteo	25	Cuerpo principal del sistema Capp in Cup
12	Indicador «Bandeja de goteo llena»	26	Tubo de aspiración de la leche
13	Bandeja de café exprés	27	Tapa de la jarra de leche
14	Mango del sistema Capp in Cup	28	Jarra de leche











Panel de mandos y pantalla

Esta máquina de café tiene una pantalla fácil de usar y muy intuitiva. A continuación, se incluye una explicación detallada de cada botón.

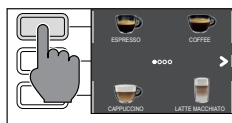
Vista general del panel de mandos (fig. 1)

1/2	Botones MULTIFUNCIÓN	Seleccionan la función que se muestra en la pantalla.
3	Interruptor ON/OFF 	Para encender y apagar la máquina.
4	Botón MY FAVOURITES 	Abre el menú de perfiles personales.
5	Botón HOME 	Abre el menú de bebidas.
6	Botón CLEAN/SETTING 	Abre el menú de limpieza y ajustes.
7	Botón START/STOP 	Inicia/detiene el suministro de la bebida seleccionada, o inicia/detiene el procedimiento indicado en la pantalla.

Nota: los botones **MY FAVOURITES** , **HOME** , **CLEAN/SETTING**  también son botones de tipo ESC. Pulsando uno de estos botones se puede salir de cualquier pantalla en cualquier momento y volver a su menú inicial.

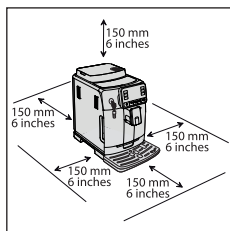
Botones multifunción

Utilice los botones multifunción de los lados de la pantalla para seleccionar la función o la bebida indicada en la pantalla.



Nota: Para facilitar la lectura de este manual, <<pulse el botón " ">> significa <<pulse el botón referente a " ">>.





Primera instalación

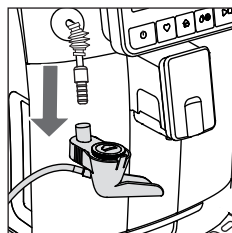
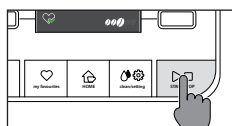
Antes de utilizar la máquina, es necesario seguir unos pasos muy sencillos, claramente descritos en los dibujos explicativos que se encuentran en la guía rápida, al principio de este manual de instrucciones.

Nota: Para hacer un café verdaderamente sabroso, al principio deberá preparar 5 cafés para que la máquina realice la regulación automática.

Advertencia: No utilice la protección de la varita de vapor como mango, utilice la debida empuñadura del Capp in Cup.

Ciclo de enjuague manual

En la primera instalación de la máquina o después de un largo período de inactividad de la misma, es necesario cargar el circuito hídrico mediante el ciclo de enjuague manual.





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

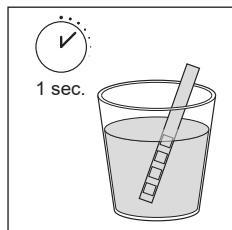














Medición de la dureza del agua

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

Saque la tira de medición de dureza del agua que encontrará en la caja y siga los pasos que se muestran en la pantalla durante la instalación. Para ajustar la dureza del agua en un segundo momento, pulse el botón **CLEAN/SETTING**  , seleccione « SETTINGS » y, luego, « WATER HARDNESS » del menú ajustes.



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

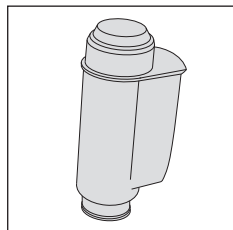
Cuadrados rojos	Valor que se debe establecer	Dureza del agua	INTENZA+
 	1	agua muy blanda	A
 	2	agua blanda	A
 	3	agua dura	B
	4	agua muy dura	C

Filtro de agua INTENZA+

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

El agua es un elemento esencial en la preparación del café: por lo tanto, es muy importante garantizar que siempre se filtre adecuadamente.

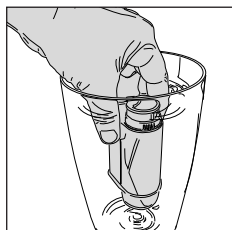
El filtro de agua INTENZA+ evita la formación de depósitos minerales y mejora la calidad del agua.



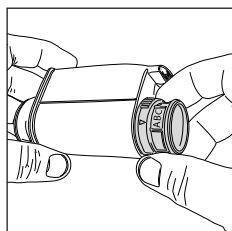


Instalación del filtro de agua INTENZA+

Extraiga el filtro blanco del depósito de agua y guárdelo en un lugar seco.



Sumerja el filtro de agua INTENZA+ verticalmente (con la apertura hacia arriba) en agua fría y presione suavemente los lados del mismo para que salgan las burbujas de aire.




Saque el filtro de agua INTENZA+ del agua. Ajuste la máquina en función de la dureza detectada del agua (véase el capítulo «Medición de la dureza del agua») y de las letras que se encuentran en la base del filtro:

A = agua blanda – 1 o 2 cuadrados



B = agua dura (estándar) – 3 cuadrados

C = agua muy dura – 4 cuadrados

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

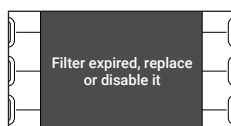
Pulse el botón **CLEAN/SETTING** , seleccione «SETTINGS» y, luego, «WATER HARDNESS» del menú ajustes.



Siga las instrucciones de la pantalla para activar el filtro.

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

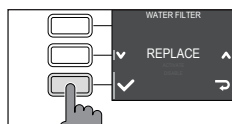
Sustitución del filtro de agua INTENZA+

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



- 1 Sustituya o desactive el filtro pulsando el botón **CLEAN/SETTING** , luego, el botón «SETTINGS».
- 2 Seleccione el botón «WATER FILTER».
- 3 Seleccione «REPLACE» para cambiar el filtro o «DISABLE» si no tiene intención de utilizar el filtro. Confirme con el botón .

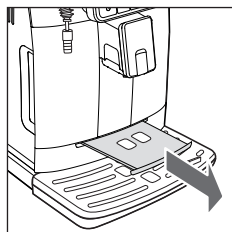
Siga las instrucciones de la pantalla para activar el filtro correctamente.





Tipos de bebidas

Nombre de la bebida	Descripción
Ristretto	El ristretto se sirve en taza pequeña; es un café exprés cuyo tiempo de preparación es más corto que el de un café exprés normal. Por lo que un ristretto es un café exprés más corto y con menos cafeína.
Espresso	El espresso o café exprés es conocido en todo el mundo como el verdadero «café italiano». Se sirve en una taza pequeña, sus características inconfundibles son un aroma pleno e intenso y una capa de crema compacta y natural. Es el resultado del proceso de extracción por agua caliente a presión, que inventó Achille Gaggia en 1938.
Espresso lungo	Un espresso lungo es una dosis de café exprés con un mayor tiempo de extracción. Está más diluido, tiene una intensidad aromática diferente y un mayor contenido de cafeína. Se sirve en taza mediana.
Coffee	El Coffee o café es una bebida preparada con una mayor cantidad de agua que un café exprés. Tiene un aroma más ligero y se sirve en taza mediana.
Americano	Un Americano es un café largo, menos intenso, que se prepara combinando agua caliente y café exprés.
Cappuccino	El cappuccino es un clásico italiano, uno de los más apreciados en todo el mundo. Se prepara con café exprés, leche y crema de leche, que debe tener un espesor mínimo de 1 cm. Se sirve en taza grande.
Café au lait	El café au lait o café con leche es una bebida compuesta a partes iguales de café y leche. Se puede enriquecer con una capa fina de crema de leche. Se sirve en taza grande.
Latte macchiato	El latte macchiato o leche manchada se prepara con leche caliente, una parte de crema de leche y una pequeña cantidad de café exprés. Se sirve en un vaso alto y transparente para que se vea la separación de las tres capas.
Frothed milk	La frothed milk o leche espumada se utiliza para preparar capuchinos, leche manchada y muchas otras bebidas. El resultado es una capa compacta y homogénea de crema de leche.
Hot water	El agua caliente se puede utilizar para preparar té, infusiones y bebidas solubles calientes.



Bandeja de café exprés

Esta máquina ha sido diseñada para garantizar un resultado perfecto, ya se trate de un café exprés tradicional o de cualquier otra bebida. Si desea probar un café exprés tradicional italiano, con una deliciosa capa de crema natural en la superficie, le recomendamos utilizar la «Bandeja de café exprés», que ha sido expresamente diseñada para integrarla en esta máquina. Esta bandeja permite utilizar las tazas de café exprés tradicionales, ya que garantiza una distancia perfecta hasta la boquilla para obtener una crema homogénea y un suministro sin salpicaduras.

Consejo: También es práctico cuando se prepara un capuchino en una taza tradicional.



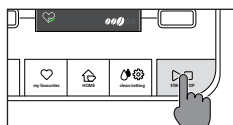
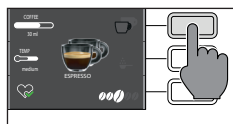
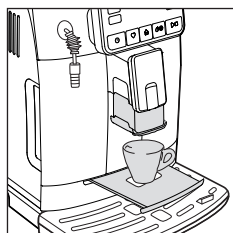



Suministro de café

Suministro de café con granos de café enteros


Advertencia: Cuando prepare un café exprés, utilice siempre granos de café enteros. No ponga café premolido, sin tostar, liofilizado o soluble en el contenedor de café en grano, ya que se podría dañar la máquina.

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




- 1 Extraiga la bandeja de café exprés, coloque una taza de café exprés debajo de la boquilla de suministro de café, y súbala o bájela en función de la taza que esté utilizando.
Pulse el botón **HOME**  para abrir el menú de bebidas.

- 2 Desplácese por las varias páginas hasta encontrar y seleccionar la bebida que desee.

- 3 Cuando haya seleccionado la bebida, puede preparar dos tazas a la vez utilizando el botón «», excepto en el caso del café AMERICANO.

- 4 Por último, vuelva a pulsar el botón **START/STOP**  para iniciar el suministro del café.

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

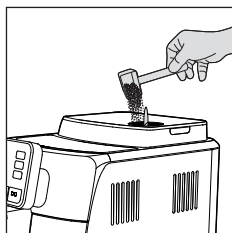
Si desea personalizar los ajustes de una bebida en concreto, consulte el capítulo «Personalización de las bebidas».





Suministro de café utilizando café premolido

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



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

Advertencia: En el compartimento de café premolido solamente se debe introducir café premolido; de lo contrario, la máquina podría dañarse.

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

- 3 Pulse el botón «☕».

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

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

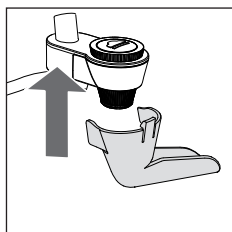
Si desea personalizar los ajustes de una bebida en concreto, consulte el capítulo «Personalización de las bebidas».

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

Preparación de bebidas a base de leche espumada y café

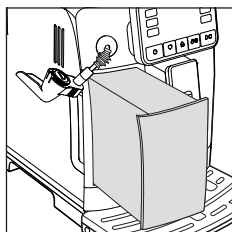
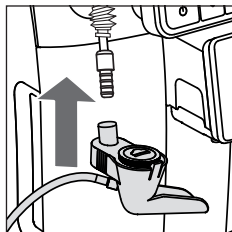
Cómo montar el sistema Capp in Cup

Nota: Antes de preparar cualquier bebida a base de leche, asegúrese de que el sistema Capp in Cup esté instalado correctamente en la máquina.



- 1 Fije la boquilla al cuerpo principal del sistema Capp in Cup.



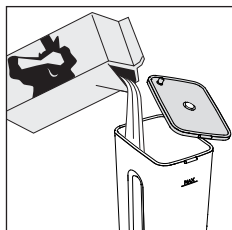


- 2 Introduzca el sistema Capp in Cup en la empuñadura de goma de la varita de vapor hasta que quede bloqueado en su posición.

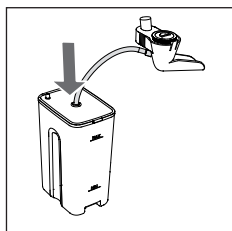
Consejo: Si necesita llenar el depósito de agua sin quitar el sistema Capp in Cup system, coloque el sistema como se muestra para evitar salpicaduras en la encimera.

Suministro de bebidas a base de leche espumada y café

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

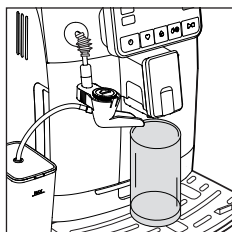




- 1 Levante la tapa de la jarra y vierta la leche: el nivel de leche debe estar comprendido entre los indicadores de nivel mínimo (MIN) y máximo (MAX) que están marcados en la jarra.



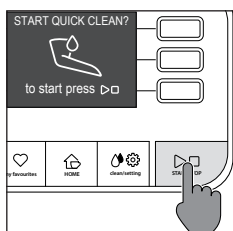
- 2 Introduzca el tubo de aspiración del cuerpo principal del sistema Capp in Cup en la jarra de la leche hasta que llegue al fondo de la jarra.






- 3 Coloque una taza o un vaso debajo de la boquilla de suministro de café y del sistema Capp in Cup.
- 4 Pulse el botón **HOME**  y seleccione la bebida que desee del menú.
 - Pulse el botón correspondiente a la bebida que desee.
 - Pulse el botón **START/STOP**  para suministrar la bebida seleccionada.
- 5 La máquina suministra una cantidad predefinida de leche espumada y café en la taza o en el vaso. Dependiendo de la bebida seleccionada, se suministrará el café o la leche espumada en primer lugar.

Si desea personalizar los ajustes de una bebida específica, consulte el capítulo «Personalización de las bebidas».



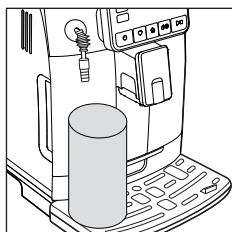
- 6 Después de suministrar las bebidas a base de leche espumada y café, lo mejor es realizar el procedimiento de limpieza rápida del circuito de leche en 10 segundos. Aunque, esta operación se puede realizar en un segundo momento abriendo el menú de limpieza con el botón **CLEAN/SETTING** . Pulse el botón «CLEAN» y seleccione el botón «QUICK CLEAN»; luego, siga las instrucciones que se muestran en la pantalla.




Nota: Realice una limpieza rápida al menos una vez al día y lave el sistema Capp in Cup con agua corriente.

Pulse el botón **START/STOP**  para confirmar, o «» para realizar el procedimiento en un segundo momento.

Suministro de agua caliente

Advertencia: Cuando la máquina empieza a preparar agua caliente, la salida de agua caliente puede soltar vapor y agua caliente.

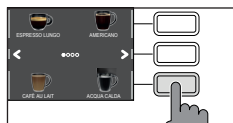


- 1 Extraiga el sistema Capp in Cup y coloque un contenedor debajo de la varita de vapor.
- 2 Pulse el botón **HOME** , utilice los botones verdes «» y «» para desplazarse por las ventanas visualizadas hasta que encuentre el símbolo del agua caliente.





22 Español



- 3 Pulse el botón «HOT WATER». Por último, pulse el botón **START/STOP** ▷□ para iniciar el suministro.






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

Si desea personalizar los ajustes, consulte el capítulo «Personalización».

Personalización de las bebidas y creación de perfiles

Esta máquina permite modificar los ajustes de una bebida según sus gustos y guardarla en uno de los cuatro perfiles disponibles.

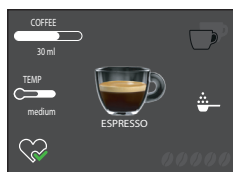
Personalización

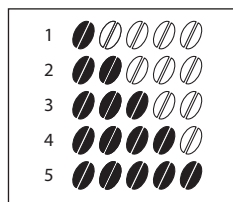
- 1 Pulse el botón **HOME** 🏠.
- 2 Seleccione la bebida.
- 3 En la pantalla se muestran todos los ajustes que se pueden regular y/o seleccionar. Dependiendo del tipo de bebida, podrá ajustar y/o seleccionar:
 - la cantidad de café y leche;
 - la temperatura del café;
 - el suministro de dos tazas al mismo tiempo;
 - el uso de café premolido;
 - la intensidad del aroma (solamente cuando se utiliza café en grano);
- 4 Una vez que haya pulsado el botón «COFFEE » o «MILK », utilice los botones verdes «+» y «-» para seleccionar la cantidad que desee. Pulse «✓» para confirmar y volver a la pantalla principal, donde se mostrará la nueva cantidad.
- 5 Pulse varias veces el botón «TEMP » para ajustar la temperatura de la bebida a una de estas opciones:
 - low (baja);
 - medium (media);
 - high (alta);
- 6 Pulse «» para preparar dos tazas, o «» para preparar una. La imagen de la bebida, que se muestra en el centro de la pantalla, indica el número de tazas seleccionado.

Nota: Esta función no está disponible para bebidas con leche, café AMERICANO ni HOT WATER.

- 7 Pulse el botón «» para activar el uso del café premolido.

Nota: Esta función solo permite suministrar un café a la vez.

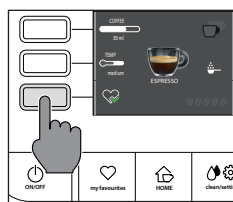




- 8 Para ajustar la intensidad del aroma, pulse «●●●●●». Cada vez que pulsa el botón, la intensidad del aroma cambia en un grado. La pantalla muestra la intensidad seleccionada.

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



Nota: Esta función no está disponible para el café premolido.

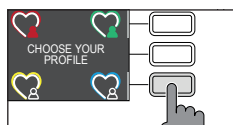



- 9 Cuando haya terminado de personalizar la bebida, puede guardarla en un perfil específico pulsando el botón «♥».
- 10 Seleccione uno de los 4 perfiles disponibles para guardar la bebida.

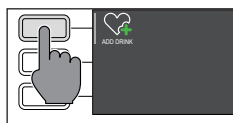
Creación de un perfil


Hay dos formas de crear un perfil:

- Utilizando el botón **HOME** , como se describe en el capítulo «Personalización de las bebidas», puntos 9 y 10;
- Utilizando el botón **MY FAVOURITES** , como se indica a continuación:






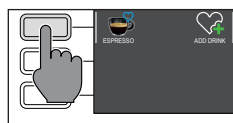
- 1 Pulse el botón **MY FAVOURITES** .
- 2 Seleccione el color de perfil que prefiera.



- 3 Pulse el botón «ADD DRINK .
- 4 Se mostrarán las pantallas de bebidas. Seleccione la bebida que desee guardar en su perfil y personalícela siguiendo los pasos del 3 al 8 del capítulo «Personalización de las bebidas».

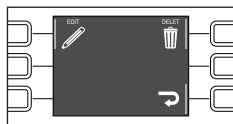
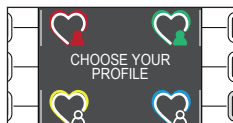



- 5 Pulse «♥» para guardar la bebida personalizada en su perfil. Ahora, puede suministrar la bebida o salir del menú pulsando uno de los botones tipo ESC (**HOME** , **MY FAVOURITES** , **CLEAN/SETTING** ).







La bebida memorizada ya se encuentra en su lista de preferencias y aparece marcada con un pequeño corazón del mismo color que el perfil seleccionado.





Nota: Una vez utilizado, el símbolo de perfil «» cambia de color.

- 6 La bebida guardada en el perfil se puede modificar utilizando el botón «EDIT » o borrar utilizando el botón «DELETE ».

Nota: No se puede guardar la bebida desde el menú **HOME** mediante el botón **MY FAVOURITES** . En vez de ello, utilice el botón «»; de lo contrario, se perderán los ajustes que acaba de realizar.

Grado de molido del café

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

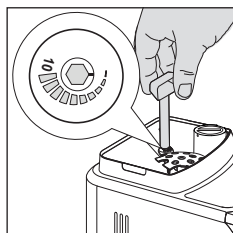
Nota: Solo puede regular el ajuste de molido mientras la máquina está moliendo los granos de café. La diferencia en el sabor se apreciará después de haber preparado 2-3 tazas de café.

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

- 1 Coloque una taza debajo de la boquilla de suministro de café.
- 2 Quite la tapa del contenedor de café en grano.
- 3 Prepare un café expreso como se describe en el capítulo «Suministro de café con café en grano».
- 4 Mientras la máquina está moliendo el café, coloque el extremo de la empuñadura de la cuchara dosificadora de café premolido en el mando de regulación del grado de molido, situado en el contenedor de café en grano. Utilice la empuñadura de la cuchara dosificadora para presionar y girar el mando a la izquierda o a la derecha, un nivel a la vez.
- 5 Puede seleccionar entre 10 grados de molido, desde fino a grueso. Cuanto más pequeño sea el nivel, más fuerte y sabroso será el café.

Nota:

- Molido grueso: sabor más suave, para mezclas de café de tueste oscuro (5-10);
- Molido fino: sabor más fuerte, para mezclas de café de tueste ligero (1-5);

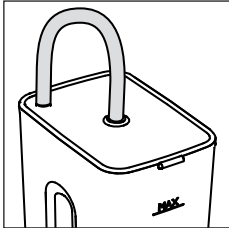




Limpieza y Mantenimiento

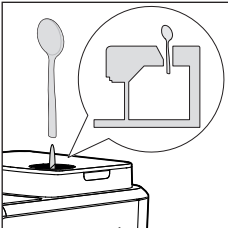
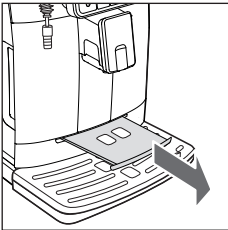
Con una limpieza y un mantenimiento periódicos, la máquina se mantiene en perfectas condiciones y garantiza un sabor perfecto del café, un flujo constante del mismo y una crema de leche excelente. Consulte la tabla siguiente para saber cuándo y cómo limpiar las piezas extraíbles de la máquina. Para una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

Tabla de limpieza

Descripción del componente	Cuándo limpiar	Cómo limpiar
Sistema Capp in Cup	Después del uso	Inicie el proceso de limpieza rápida « QUICK CLEAN » siguiendo las instrucciones de la pantalla. Desmonte y lave la boquilla del sistema Capp in Cup con agua corriente.
	Diariamente	Lave la jarra de leche o guárdela en el frigorífico poniendo el tubo de aspiración de la leche como se muestra en la figura. 
	Mensualmente	Inicie el proceso de limpieza profunda «DEEP CLEANING» siguiendo las instrucciones descritas en el capítulo «Limpieza del sistema Capp in Cup con el limpiador del circuito de la leche Philips». Extraiga el sistema Capp in Cup y lave todos los componentes con agua corriente.
Grupo de café	Semanalmente	Extraiga el grupo de café y límpielo con agua corriente.
	Según su uso	Véase el capítulo «Limpieza y lubricación del grupo de café».
	Mensualmente	Limpie el grupo de café con las pastillas desengrasantes Gaggia para eliminar los residuos de grasas del café
Bandeja de goteo llena	Cuando aparece el indicador rojo en la rejilla de la bandeja de goteo	Vacíe la bandeja de goteo y límpiela con agua corriente.






Descripción del componente	Cuándo limpiar	Cómo limpiar
Cajón de recogida de posos	Cada vez que la máquina lo requiera	Vacíe el cajón de recogida de posos y límpielo con agua corriente. Asegúrese de que la máquina esté encendida durante este proceso, o el cajón de recogida de posos de café no se reiniciará.
Depósito de agua	Semanalmente	Limpie con agua corriente.
Compartimento de café premolido/ Conducto de salida de café	Semanalmente	Limpie la parte superior utilizando el mango de una cuchara, como se muestra abajo. 
Bandeja de café exprés	Según su uso	Extraiga la bandeja de café exprés, y límpiela con agua corriente. También se puede lavar en la bandeja superior del lavavajillas. 





Limpieza del sistema Capp in Cup

Programas de limpieza del sistema Capp in Cup

La máquina tiene dos programas de limpieza del sistema Capp in Cup: limpieza rápida y limpieza profunda. Ambos programas se pueden seleccionar utilizando el botón **CLEAN/SETTING**  y pulsando luego el botón «CLEAN».

La limpieza rápida también se propone después de suministrar una bebida a base de leche. En ambos programas, deberá seguir las instrucciones de la pantalla

- Programa de limpieza rápida

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

- Programa de limpieza profunda

El programa de limpieza profunda del sistema Capp in Cup incluye la limpieza minuciosa de todo el circuito de leche, utilizando el «Limpiador del circuito de la leche» Philips.

Limpieza minuciosa del sistema Capp in Cup con agua corriente

Advertencia: La varita de vapor puede estar caliente después del uso.

- 1 Extraiga el sistema Capp in Cup de la varita de vapor (fig. 23).
- 2 Extraiga la empuñadura de goma de la varita de vapor. (fig. 24).
- 3 Extraiga la boquilla del sistema Capp in Cup (fig. 25).
- 4 Extraiga el tubo de aspiración del cuerpo principal del sistema Capp in Cup (fig. 26).
- 5 Para desmontar el cuerpo principal:
 - sujételo bien por los lados como se muestra en la figura (fig. 27);
 - tire y extraiga la parte izquierda como se muestra (fig. 28);
- 6 Extraiga la tapa de goma (fig. 29).
- 7 Extraiga la jarra de leche (fig. 30).
- 8 Lave todos los componentes con agua corriente.
- 9 Después de la limpieza, vuelva a montar todos los componentes siguiendo el mismo procedimiento en orden inverso.



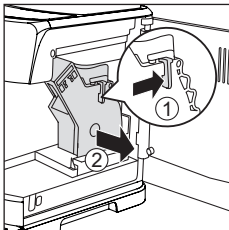
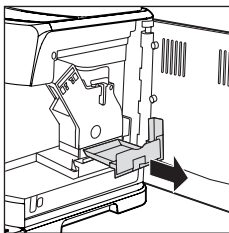


Limpieza del grupo de café

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

Extracción del grupo de café

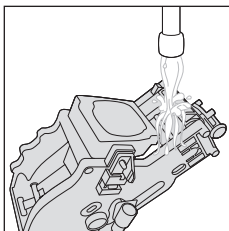
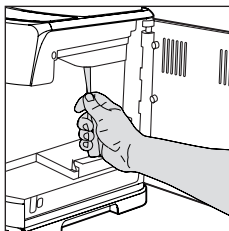
- 1 Apague la máquina y desconecte el cable de alimentación.
- 2 Extraiga el cajón de recogida de posos y abra la puerta de servicio.
- 3 Extraiga el cajón de recogida de café.



- 4 Pulse la palanca (1) y tire de la empuñadura del grupo de café (2) para extraerlo de la máquina.

Limpieza del grupo de café con agua corriente

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



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

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






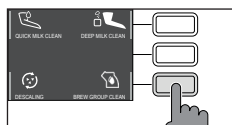


Limpieza del grupo de café con pastillas de limpieza –



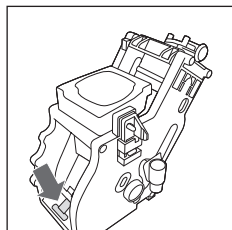
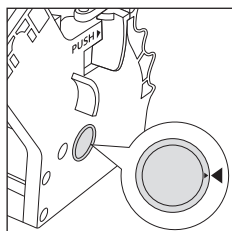
Advertencia: Utilice exclusivamente pastillas Gaggia para eliminar los residuos de grasas del café.

- 1 Coloque un contenedor debajo de la boquilla de suministro de café.
- 2 Pulse el botón **CLEAN/SETTING**  y seleccione el botón « CLEAN » que se muestra en la pantalla.
- 3 Seleccione « BREW GROUP CLEANING » y pulse el botón **START/STOP**  para iniciar el procedimiento de limpieza.
- 4 Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla para limpiar correctamente el grupo de café.
- 5 Este proceso tardará unos 5 minutos. Puede utilizar el botón **START/STOP**  para interrumpir y, luego, reanudar, el proceso.

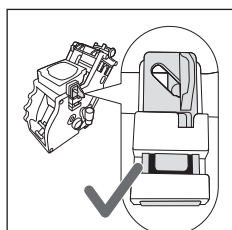


Introducción del grupo de café

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



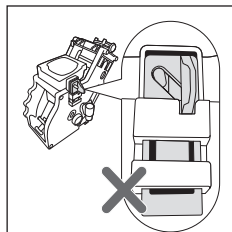
Asegúrese de que la palanca está en contacto con la base del grupo de café.



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

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





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

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

Advertencia: No presione la palanca.

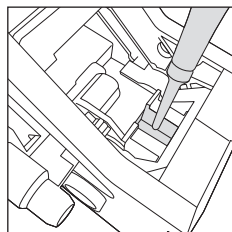
- 4 Cierre la puerta de servicio.

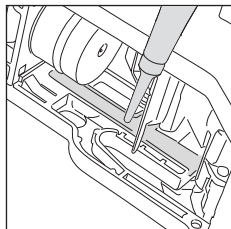
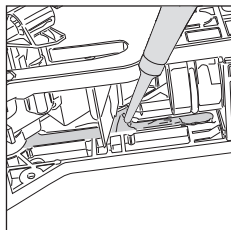
Lubricación del grupo de café

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

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

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





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

Nota: Puede utilizar el tubo lubricante varias veces.



Descalcificación

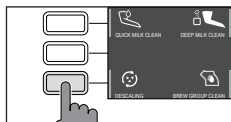
Procedimiento de descalcificación

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

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

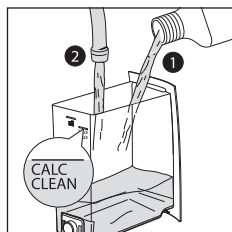


- 1 Extraiga el sistema Capp in Cup, si está montado en la máquina.
- 2 Pulse el botón **CLEAN/SETTING**  y seleccione el botón «CLEAN» que aparece en la pantalla.
- Pulse el botón «DESCALING» y, luego, el botón **START/STOP** .



- 3 Extraiga la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos, vacíelos y vuelva a introducirlos en la máquina.
- 4 Extraiga el depósito de agua y vacíelo. Extraiga el filtro INTENZA+, si lo hubiera.





- 5 Vierta toda la botella de solución descalcificante Gaggia en el depósito de agua y llene el depósito de agua hasta la marca CALC CLEAN. Vuelva a introducirlo en la máquina.
- 6 Coloque un contenedor grande (1.5l) debajo del tubo de vapor y de la boquilla del café.
- 7 Siga las instrucciones de la pantalla para iniciar el procedimiento de descalcificación. Esta operación dura unos 25 minutos y consiste en un ciclo de descalcificación y un ciclo de enjuague, que se realizan con una dosificación a intervalos regulares.
- 8 Cuando termine el ciclo de descalcificación, enjuague el depósito de agua y el circuito hídrico, siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 9 Vuelva a colocar el filtro INTENZA+ en el depósito de agua.

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

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

¿Qué hacer si se interrumpe el proceso de descalcificación?

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

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

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





Ajustes varios

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

- Idioma
- Filtro de agua
- Tiempo de espera del temporizador
- Dureza del agua
- Unidades de medida
- Contador de bebidas
- Restablecimiento de los ajustes de fábrica

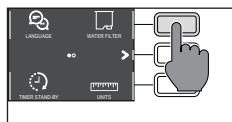
Idioma

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

Idiomas disponibles		
ITALIANO	HOLANDÉS	HÚNGARO
INGLÉS	DANÉS	BÚLGARO
ALEMÁN	GRIEGO	CHECO
FRANCÉS	POLACO	ESLOVACO
ESPAÑOL	RUSO	LITUANO
PORTUGUÉS	RUMANO	

Filtro de agua

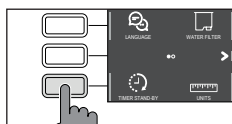
Si está seleccionado «WATER FILTER» (filtro de agua), siga las instrucciones de la pantalla y las descritas en los capítulos «Instalación del filtro de agua INTENZA+» y «Sustitución del filtro de agua INTENZA+».



Tiempo de espera del temporizador

Si está seleccionado «TIMER STAND-BY» (Tiempo de espera del temporizador), el temporizador se puede poner a:

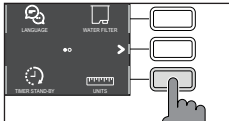
- 15 min
- 30 min
- 60 min
- 180 min





Dureza del agua

Si está seleccionada «WATER HARDNESS» (Dureza del agua), siga las instrucciones de la pantalla y las que se describen en el capítulo «Medición de la dureza del agua».



Unidades de medida


Seleccionando «MEASUREMENT UNITS»:

se pueden configurar las unidades de medida en «ml» u «oz».

Contador de bebidas

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

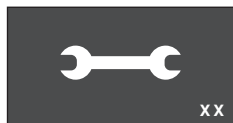
Restablecimiento de los ajustes de fábrica

Se pueden restablecer los ajustes predefinidos de fábrica de la máquina. La máquina solicitará una segunda confirmación antes de proceder. Se resetearán todos los parámetros exceptuando los relativos a los perfiles de (MY FAVOURITES ) y al contador de bebidas.





Lista de códigos de error



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

Consulte la información de contacto en www.gaggia.com y www.gaggia.it.

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





Resolución de problemas

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

Problema	Causa	Solución
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada.	Compruebe que el cable de alimentación esté bien conectado.
La bandeja de goteo se llena rápidamente.	Es normal. La máquina utiliza agua para enjuagar el circuito interno y el grupo de café. Parte del agua fluye por el sistema interno y cae directamente en la bandeja de goteo.	Vacíe la bandeja de goteo cuando aparezca el indicador rojo de la rejilla de la bandeja de goteo. Consejo: Coloque una taza debajo de la boquilla de suministro para recoger el agua de enjuague.
La pantalla muestra continuamente el símbolo «cajón de recogida de posos lleno».	Se ha vaciado el cajón de recogida de posos cuando la máquina estaba apagada.	Vacíe siempre el cajón de recogida de posos cuando la máquina esté encendida. Si vacía el cajón de recogida de posos con la máquina apagada, el contador del ciclo de café no se resetea. En este caso, esta pantalla muestra el símbolo incluso cuando el cajón no está lleno.
	El cajón de recogida de posos se ha vuelto a colocar demasiado rápido.	Espere siempre 5 segundos antes de volver a colocar el cajón de recogida de posos. De esta forma, el contador se pondrá a cero.
La máquina dice que hay que vaciar el cajón de recogida de posos, aunque el cajón no esté lleno.	La máquina no ha reseteado el contador la última vez que se vació el cajón de recogida de posos.	Espere siempre 5 segundos antes de volver a colocar el cajón de recogida de posos. De esta forma, el contador de posos del café se pondrá a cero.
		Vacíe siempre el cajón de recogida de posos cuando la máquina esté encendida. Si vacía el cajón de recogida de posos con la máquina apagada, el contador del ciclo de café no se resetea.
Imposible extraer el grupo de café.	El grupo de café no está en la posición correcta.	Cierre la puerta de servicio. Apague la máquina y vuelva a encenderla. Espere a que aparezca en la pantalla el mensaje de que está lista y, luego, extraiga el grupo de café.
	El cajón de recogida de posos no se ha extraído.	Extraiga el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo de café.





Problema	Causa	Solución
El grupo de café no se puede introducir.	El grupo de café no está en la posición correcta.	<p>El grupo de café no se ha posicionado correctamente antes de volver a colocarlo. Compruebe que la palanca esté en contacto con la base del grupo de café y que el gancho del grupo de café esté en la posición correcta. Véase el capítulo «Introducción del grupo de café».</p> <p>Para resetear la máquina: ponga el cajón de recogida de posos en su sitio. No introduzca el grupo de café. Cierre la puerta de servicio con el cajón de recogida de posos introducido, luego desenchufe y enchufe el cable de alimentación. A continuación, intente volver a introducir el grupo de café y encienda la máquina.</p>
El café exprés no tiene suficiente crema o está aguado.	El molinillo de café está ajustado con un molido grueso.	Ajuste el molinillo de café con un molido más fino.
	La máquina está realizando el ciclo de regulación automática.	Suministre varias tazas de café para que la máquina se regule automáticamente.
	El conducto de salida de café está obstruido.	Limpie el conducto de salida de café con una cuchara, como se describe en el capítulo «Limpieza del grupo de café con agua corriente».
El café suministrado no está suficientemente caliente.	La temperatura ajustada es demasiado baja. Compruebe los ajustes del menú.	Ajuste la temperatura del menú al «MAX»
La máquina muele los granos de café, pero no suministra el café.	El molinillo de café está ajustado con un molido demasiado fino.	Ajuste el molinillo de café con un molido más grueso.
	La boquilla de suministro de café está bloqueada.	Suministre un café largo con café premolido, pero sin añadir el café premolido en concreto.
	Las boquillas de la boquilla de suministro de café están bloqueadas.	Limpie las boquillas con una escobilla pequeña.
El café se suministra lentamente o gota a gota.	El molinillo de café está ajustado con un molido demasiado fino.	Ajuste el molinillo de café con un molido más grueso.
	Las boquillas de la boquilla de suministro de café están bloqueadas.	Limpie las boquillas con una escobilla pequeña.
	El circuito de la máquina está obstruido por la cal.	Descalcifique la máquina.



Problema	Causa	Solución
La leche no se espuma.	El sistema Capp in Cup está sucio o no está correctamente introducido o no se han instalado correctamente todos los componentes del sistema.	Limpie el sistema Capp in Cup, como se indica el capítulo "Limpieza profunda", con agua corriente y vuelva a instalarlo correctamente. Asegúrese de que todos los componentes estén correctamente montados.
	El tipo de leche utilizado no es apto para el espumado.	La cantidad y la calidad de la espuma varían en función del tipo de leche.
El filtro «INTENZA+» no se puede introducir.	Elimine el aire del filtro.	Elimine las burbujas de aire del filtro.
	El depósito aún contiene agua.	Vacíe el depósito de agua antes de instalar el filtro.
	La junta de goma no está introducida en el filtro «INTENZA+».	Compruebe el embalaje e introduzca la junta en el filtro «INTENZA+».
Hay agua debajo de la máquina.	La bandeja de goteo está demasiado llena y se ha derramado.	Vacíe la bandeja de goteo cuando aparezca el indicador rojo de la rejilla de la bandeja de goteo. Vacíe siempre la bandeja de goteo antes de empezar el proceso de descalcificación.

Accesorios GAGGIA

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



Producto
descalcificante



Filtro de agua
INTENZA+



Pastillas
desengrasantes



Limpiador del circuito
de la leche (Philips)



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



Especificaciones técnicas

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación eléctrica	Véase la placa de datos en el interior de la puerta de servicio
Material del cuerpo de la máquina	Termoplástico
Medidas	260 x 380 x 440 mm
Peso	9 kg
Longitud del cable de alimentación	1200 mm
Panel de mandos	Panel frontal
Tamaño de las tazas	Hasta 150 mm
Depósito de agua	1,8 litros - extraíble
Capacidad del contenedor de café en grano	250 g
Capacidad del cajón de recogida de posos	10
Presión de la bomba	15 bar
Caldera	Caldera de acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Termofusible





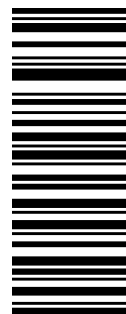
Blank lined area for text or drawing.







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



421946501571

COD.

- Rev.01 - 09/10/20

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Sede Legale/Registered Office

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milano - Italia

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

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

Part. IVA : IT-13054780153

GAGGIA
MILANO

www.gaggia.it

www.gaggia.com

