

GAGGIA

MILANO



ESPAÑOL

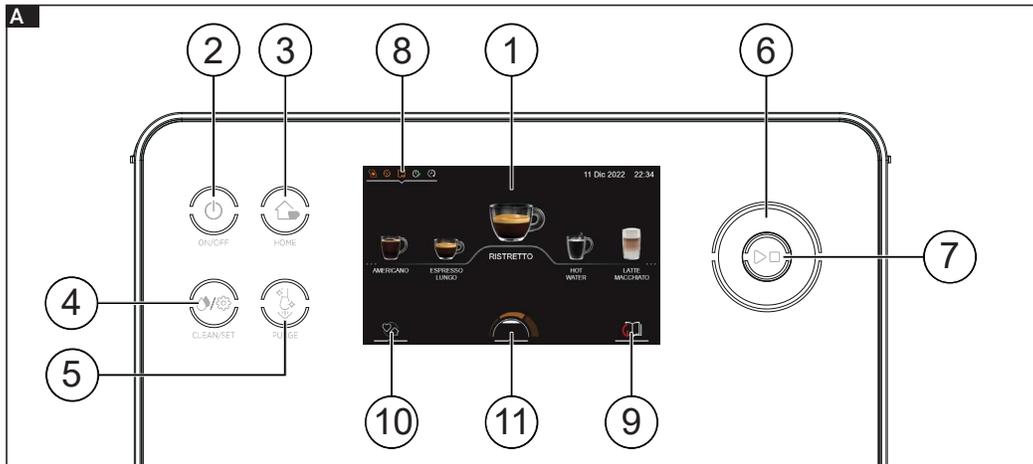
GAGGIA ACCADEMIA

RI9781 (SUP 052) RI9782 (SUP 052)

Instrucciones de uso

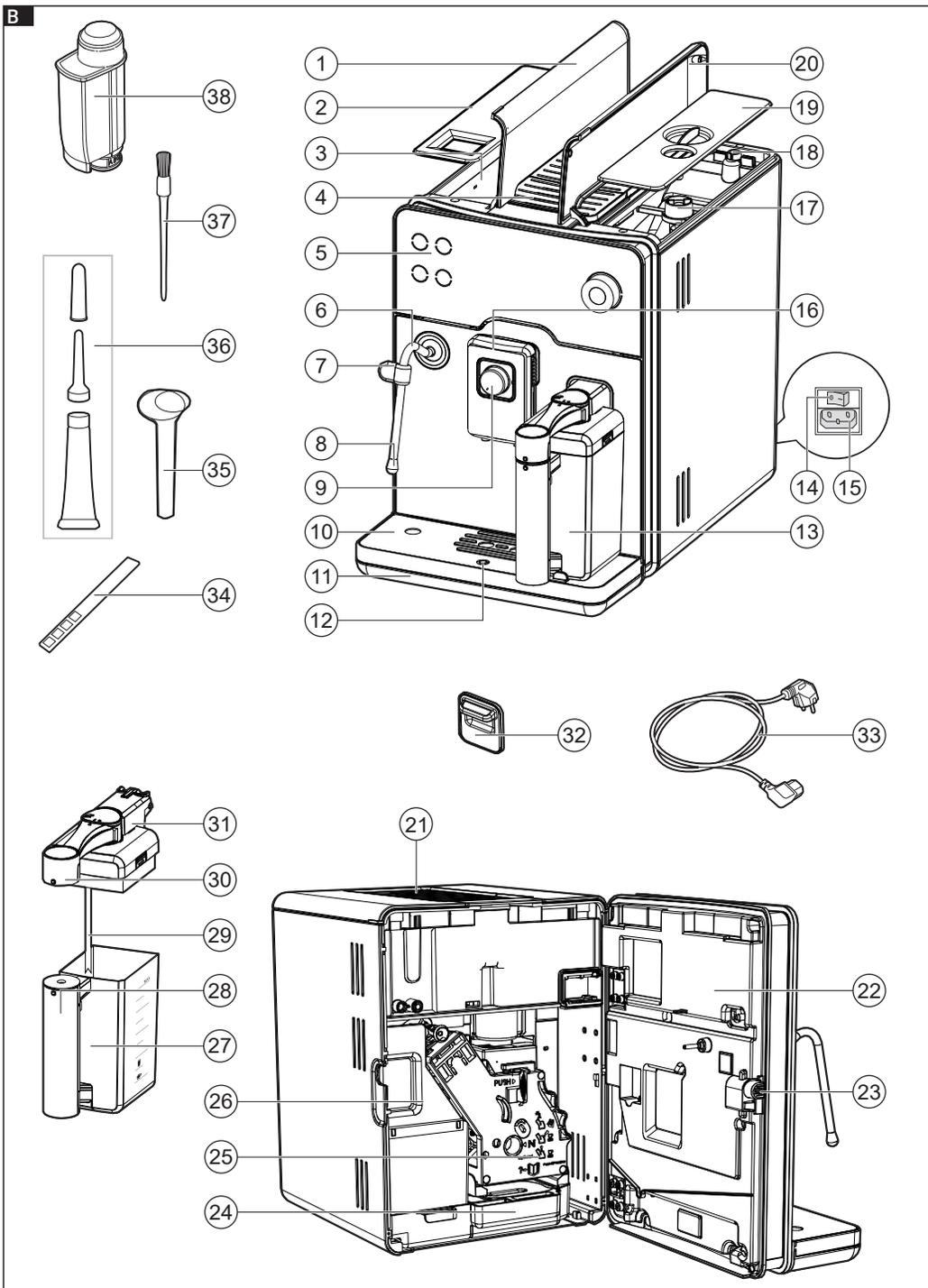
CE

Panel de control

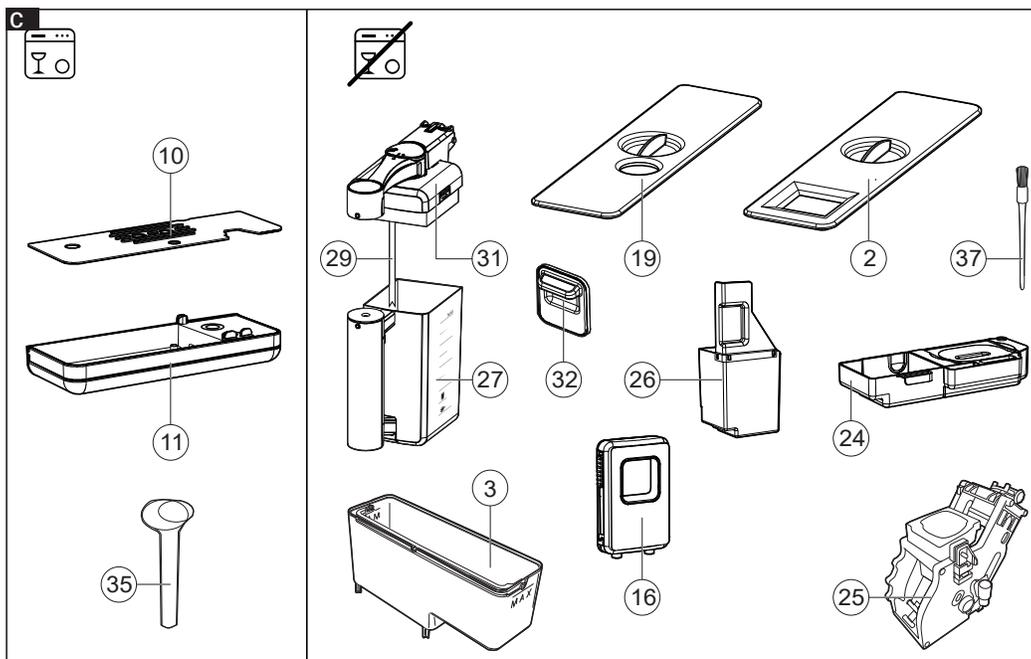


Menú de bebidas

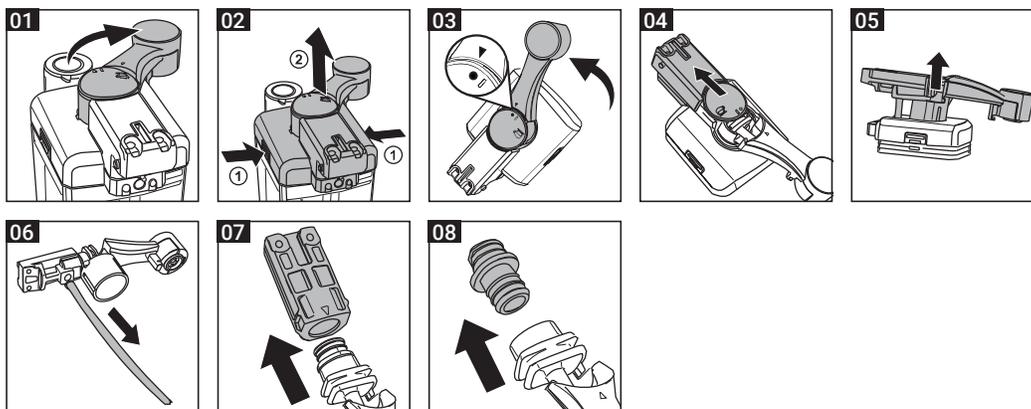




Componentes aptos para lavavajillas



Desmontaje de la jarra de leche



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

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

**CONSERVAR ESTAS
INSTRUCCIONES**

ADVERTENCIAS

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

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

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

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

Información de seguridad importante

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

Advertencia

General

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

Precaución

General

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

Cafeteras con jarra de leche

Advertencia

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

Precaución

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

Cafeteras con espumador de leche clásico / pannarello / tubo de vapor

Advertencia

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

Precaución

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

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Reciclaje



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

Garantía y asistencia

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

¡Felicidades por la compra de la nueva Gaggia Accademia!

Con esta máquina siempre obtendrá excelentes resultados de forma sencilla.

Gracias a la interfaz intuitiva, podrá elegir entre 19 bebidas, personalizarlas y memorizarlas en los 4 perfiles disponibles para poder acceder a ellas en cualquier momento.

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

En este manual aparece toda la información necesaria relativa a la instalación, el uso, la limpieza y la descalcificación de la máquina. Antes de utilizarlo por primera vez, lea el capítulo de seguridad cuidadosamente y guárdelo para referencia futura.

Contents

Vista general de la máquina (fig. B/C)	14
Panel de control y pantalla	15
Vista general del panel de control (fig. A)	15
Iconos principales de la pantalla (fig. A)	15
Funcionamiento de la pantalla táctil/del mando	15
Instalación	16
Antes de utilizar por primera vez	16
Ciclo de enjuague manual	17
Medición de la dureza del agua	18
Filtro de agua INTENZA+	18
Modo demo (si existe)	20
Calientatazas	20
Preparación de bebidas	20
Tipos de bebidas	20
Ajuste de la boquilla de suministro	22
Cómo usar la jarra	22
Función "On the fly"	24
Suministro de café	24
Suministro de bebidas a base de leche	26
Espumado con el tubo de vapor para latte art	27
Preparación de té	28
Suministro de agua caliente	28
Espresso Plus System (Flow control)	29
Regulación del grado de molido	29
Personalización de las bebidas	30
Función de ayuda presente en los ajustes de las bebidas	30
Ajustes de las bebidas	31
Perfiles	33
Escoger un perfil	33
Añadir o eliminar una bebida	34
Función MEMO	34
Ajustes de la máquina	35
Limpieza y mantenimiento	38
Tabla de limpieza	38
Limpieza de la jarra de leche	39
Limpieza del tubo de vapor	40
Limpieza del grupo de café	41
Extracción del grupo de café	41
Limpieza del grupo de café con agua corriente	41
Limpieza del grupo de café con pastillas para la eliminación de los residuos grasos del café	42
Reinstalación del grupo de café	42
Lubricación del grupo de café	43
Descalcificación	44

Español 13

Significado de los códigos de error _____	46
Resolución de problemas _____	47
Accesorios GAGGIA _____	50
Datos técnicos _____	51

Vista general de la máquina (fig. B/C)

1	Tapa del depósito de agua	20	Tapa del contenedor de café en grano
2	Tapa interna del depósito de agua	21	Calientatazas
3	Depósito de agua	22	Puerta de servicio
4	Compartimento de café premolido	23	Botón de apertura de la puerta delantera
5	Panel de control	24	Bandeja de goteo interna
6	Tubo de vapor	25	Grupo de café
7	Empuñadura del tubo de vapor	26	Cajón de recogida de posos de café
8	Boquilla del tubo de vapor	27	Contenedor de leche
9	Espresso Plus System (Flow control)	28	Mango de la jarra
10	Rejilla de la bandeja de goteo externa	29	Tubo de aspiración de la leche
11	Bandeja de goteo externa	30	Boquilla de suministro de la jarra
12	Indicador de bandeja de goteo llena	31	Unidad de suministro de la leche
13	Jarra de leche	32	Tapa del acoplamiento de la jarra
14	Interruptor general	33	Cable de alimentación
15	Toma del cable de alimentación	34	Tira de medición de la dureza del agua
16	Boquilla de suministro de café ajustable	35	Cuchara dosificadora para café premolido
17	Mando de regulación del molinillo de café	36	Lubricante
18	Contenedor de café en grano	37	Pincel de limpieza
19	Tapa de conservación del aroma	38	Filtro de agua

Panel de control y pantalla

Esta máquina de café posee una interfaz intuitiva y fácil de usar. Lea los siguientes apartados para una mejor comprensión.

Vista general del panel de control (fig. A)

1	Pantalla táctil	Para usar todas las funciones de la máquina mediante sencillos gestos, como tocar para seleccionar o arrastrar para navegar.
2	Botón ON/OFF 	Para encender y apagar la máquina.
3	Botón HOME 	Para acceder al menú de las bebidas o a la pantalla de inicio en caso de haberla configurado.
4	Botón CLEAN/SET 	Para acceder al menú de limpieza o a los ajustes de la máquina.
5	Botón PURGE 	Para iniciar la limpieza del interior del tubo de vapor.
6	Mando 	Cuando está activado, para navegar por los menús de la pantalla en vez de usar la pantalla táctil.
7	Botón START/STOP 	Para iniciar/detener el suministro de la bebida seleccionada, o iniciar/detener el procedimiento indicado en la pantalla.

Nota: Los botones **HOME**  y **CLEAN/SET**  también son botones de ESC. En cualquier momento fuera de un ciclo, es posible salir de la pantalla mostrada pulsando uno de estos botones, regresando al menú inicial.

Iconos principales de la pantalla (fig. A)

8	Notificaciones	Estos iconos indican el estado de la máquina. Se pueden abrir para una mejor comprensión; haciendo clic sobre una notificación abierta, es posible acceder directamente al ajuste en el área específica.
9	Manual de instrucciones	Haciendo clic sobre el icono, se muestra un código QR que, si se escanea, manda directamente a la página web con los manuales de instrucciones en formato digital.
10	Perfiles o Home	Haciendo clic sobre el icono, se abre una ventana para el acceso a los distintos perfiles o a la pantalla HOME.
11	Espresso Plus System (Flow control)	Este icono refleja de manera inmediata y clara el ajuste relativo a la intensidad y a la cremosidad del café al girar el mando situado en la boquilla de suministro de café.

Funcionamiento de la pantalla táctil/del mando

Todas las funciones de la pantalla pueden utilizarse mediante la pantalla táctil, pero hay funciones que también se pueden realizar con el mando.

En los momentos en que es posible utilizar el mando, los LED que lo rodean se encienden con luz fija.



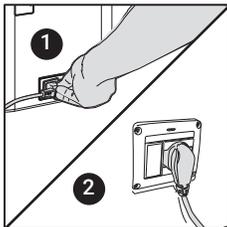
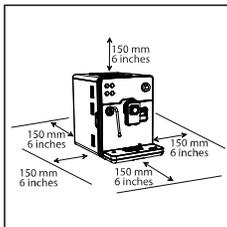
Nota: En el manual de instrucciones, para simplificar, utilizaremos el símbolo  para indicar que es posible utilizar tanto el mando como la pantalla táctil para una función específica.

Nota: Para cerrar una ventana, basta con hacer clic en la  o en cualquier parte oscura de la pantalla.

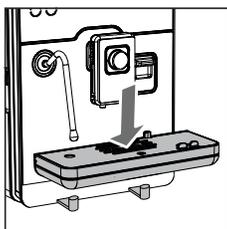
Instalación

Antes de utilizar por primera vez

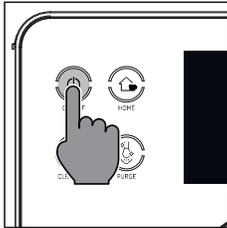
Antes de utilizar la máquina, es necesario realizar unas sencillas operaciones.



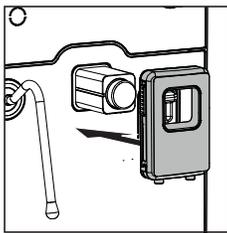
1 Conectar la clavija en la toma situada en la parte trasera de la máquina y el enchufe en una toma de corriente apropiada (consultar la placa de datos).



2 Colocar la bandeja de goteo externa.



- 3 La pantalla mostrará el logo histórico de Gaggia, tras lo cual se pondrá en stand-by. Pulsar el botón **ON/OFF**  para poner en marcha la máquina.



- 4 Instalar la boquilla de suministro de café según se muestra en la figura.
5 Seguir las indicaciones que aparecen en la pantalla hasta completar la primera instalación.

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

Ciclo de enjuague manual

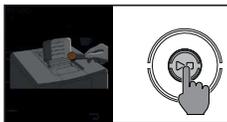
Durante la primera instalación o después de un largo período de inactividad de la máquina, se debe realizar un ciclo de enjuague manual.



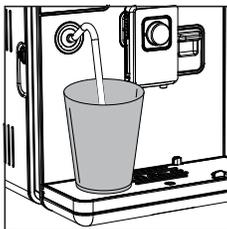
- 1 Colocar un contenedor debajo de la boquilla de suministro de café, desplazarse  por las distintas bebidas y hacer clic sobre el **ESPRESSO LUNGO** para entrar en los ajustes de la bebida.



- 2 Una vez en los ajustes de la bebida, hacer clic sobre el icono del **AROMA** y seleccionar , sin añadir café premolido.



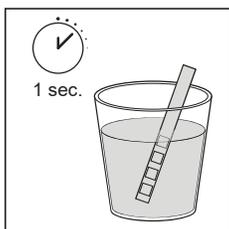
- 3 Pulsar el botón **START/STOP**  para dar inicio al suministro; la máquina suministrará agua caliente.



- 4 Vaciar el contenedor, colocarlo debajo del tubo de vapor y seleccionar  la bebida **AGUA CALIENTE** situándola sobre el pedestal.
5 Pulsar el botón **START/STOP**  para dar inicio al suministro.
6 Vaciar el contenedor y repetir los pasos de 4 a 6 hasta que el depósito de agua esté vacío.
7 Al finalizar, volver a llenar el depósito de agua hasta el nivel máximo **MAX**. La máquina ya está lista para su uso.

Medición de la dureza del agua

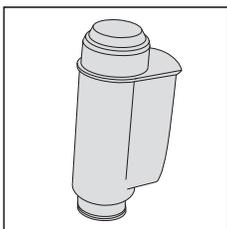
Durante la primera instalación, es necesario configurar la dureza del agua. Tomar la tira de medición de la dureza del agua contenida en el embalaje y seguir los pasos que se muestran en la pantalla durante la fase de instalación. Para modificar la dureza del agua en otro momento, pulsar el botón **CLEAN/SET**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



- 1 Sumergir la tira de medición de la dureza del agua en un vaso de agua durante 1 segundo. Sacar la tira del agua y esperar 1 minuto.
- 2 Comprobar cuántos cuadrados se han puesto rojos.
- 3 Seleccionar el valor correspondiente de la dureza y, a continuación, confirmar con el botón .

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

Filtro de agua INTENZA+

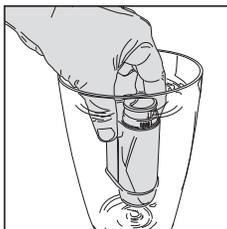


Recomendamos instalar el filtro de agua INTENZA+ para limitar la formación de cal. Este asegura una mayor vida útil de la máquina y un mejor aroma del café a lo largo del tiempo.

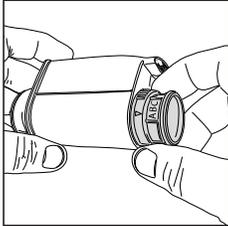
El agua es un elemento fundamental en la preparación del café, por eso es muy importante filtrarla siempre de forma profesional.

El filtro de agua INTENZA+ evita la formación de depósitos minerales, lo cual mejora la calidad del agua.

Instalación del filtro de agua INTENZA+



Sumergir el filtro de agua INTENZA+ en posición vertical (con la abertura hacia arriba) en agua fría, presionándolo suavemente en los lados para favorecer la salida de las burbujas de aire.



Extraer del agua el filtro de agua INTENZA+ y ajustarlo de acuerdo con la dureza del agua medida (consultar el capítulo «Medición de la dureza del agua») y las referencias presentes en la base del filtro:

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

Colocar el filtro INTENZA+ en el depósito de agua, asegurándose de que queda correctamente insertado. Llenar el depósito de agua y colocarlo en su compartimento.

Pulsar el botón **CLEAN/SET**  seleccionar AJUSTES  y, una vez en el menú de los ajustes, desplazarse  y seleccionar FILTRO AGUA.

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

Nota: El procedimiento de activación del filtro se puede poner en pausa pulsando el botón **START/STOP** . Para reanudar el procedimiento de activación del filtro, pulsar de nuevo el botón **START/STOP** .

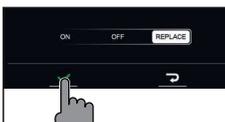
Cambio del filtro de agua INTENZA+ ---

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



- 1 Sustituirlo o desactivarlo por medio de las notificaciones o bien pulsando el botón **CLEAN/SET**  y seguidamente el icono AJUSTES .
- 2 Desplazarse  y seleccionar FILTRO AGUA.
- 3 Seleccionar CAMBIAR u OFF y confirmar con el icono .

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



Nota: Si no se realiza la sustitución del filtro, seleccionar OFF para desactivar el filtro y las relativas notificaciones.



Modo demo (si existe)

El modo DEMO es una función que presenta las características principales de la máquina, desactivando su funcionamiento normal. Es posible activar la función haciendo clic en el icono presente en la pantalla de Gaggia Milano y salir en cualquier momento haciendo clic en el icono DEMO exit.



Calientatazas

Esta función permite configurar el funcionamiento de la superficie calentatazas situada en la parte superior de la máquina.

La superficie, una vez encendida, necesita unos minutos para alcanzar la temperatura operativa.

Esta función se puede activar pulsando el botón **CLEAN/SET**  , seleccionando AJUSTES , a continuación, CALIENTATAZAS Y TIMER.

Una vez activada la función calentatazas, es posible elegir si activar un temporizador de encendido para activar la máquina y tener el calentatazas listo a la hora seleccionada.

Nota: Una vez activado un temporizador de encendido, el stand-by de la máquina pasa automáticamente a 60 min para permitir que el calentatazas caliente las tazas de manera adecuada, volviendo a continuación al tiempo de espera seleccionado.

Nota: A la hora ajustada mediante el temporizador, la máquina se encenderá mostrando la pantalla del calentatazas encendido y bastará con tocar la pantalla para ponerla en marcha.

Preparación de bebidas

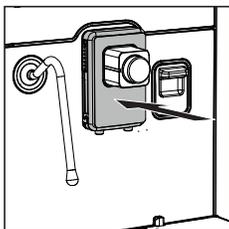
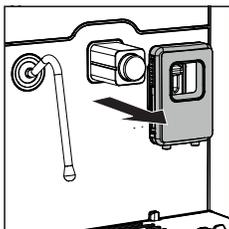
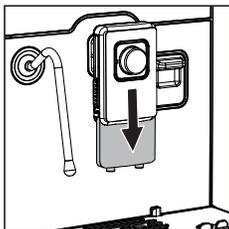
Tipos de bebidas

Bebida	Descripción
Ristretto  30 ml	El café ristretto, que se sirve en taza pequeña, es un café expreso con un tiempo de suministro reducido con respecto al café expreso clásico, por lo que se obtiene un café más corto y con menos cafeína.
Espresso  40 ml	El espresso (o café expreso) es reconocido en todo el mundo como el verdadero «café italiano». Se sirve en una taza pequeña, y sus características inconfundibles son un aroma pleno e intenso y una capa superior de crema natural compacta. El café que se obtiene en la taza es el resultado de un proceso de extracción a presión con agua caliente, inventado por Achille Gaggia en 1938.
Espresso lungo  80 ml	El espresso lungo es un café expreso con un tiempo de extracción superior. El resultado es un café más diluido, con una intensidad aromática diferente y un mayor contenido de cafeína. Se sirve en una taza mediana.
Café  120 ml	El café es una bebida preparada con una mayor cantidad de agua con respecto al café expreso. Tiene un aroma más suave y se sirve en una taza mediana-grande.

Americano	☕ 40 ml 💧 110 ml	El café americano es un café largo menos intenso, preparado con un café exprés al que se le añade agua caliente.
Café cortado	☕ 40 ml 💧 30 ml	El cortado es una bebida de origen argentino y es un café exprés al que se añade una pequeña cantidad de leche. Por lo general, se sirve en un vaso de vidrio pequeño y es popular en España y Portugal, así como en América Latina.
Macchiato	☕ 40 ml 💧 40 ml	El macchiato nació en Venecia. Se compone de un café exprés, leche y crema de leche en menor cantidad con respecto al cappuccino. Se sirve en una taza grande.
Melange	☕ 70 ml 💧 70 ml	El melange es una bebida compuesta por una parte de café y una parte de leche con espuma. Es similar al cappuccino, pero más ligero.
Cappuccino	☕ 40 ml 💧 120 ml	El cappuccino es uno de los productos clásicos italianos más apreciados en el mundo entero. Se prepara con café exprés, leche y crema de leche, que debe tener al menos 1 cm de grosor. Se sirve en una taza grande.
Flat White	☕ 40x2 ml 💧 80 ml	El flat white es una bebida de origen australiano entre cuyos ingredientes predomina el café. Está compuesto por un café exprés doble y leche con una ligera capa de crema densa.
Café au lait	☕ 90 ml 💧 90 ml	El café au lait es una bebida compuesta por partes iguales de café y leche. Hoy también se sirve con una ligera capa de crema de leche. Se sirve en una taza grande.
Caffèlatte	☕ 60 ml 💧 140 ml	El caffèlatte es una bebida que se bebe principalmente en el desayuno y está compuesta por un café exprés y una buena cantidad de leche caliente sin espuma. Se sirve en taza grande o en un vaso de cristal.
Cappuccino XL	☕ 70 ml 💧 180 ml	El cappuccino XL es un cappuccino preparado con una mayor cantidad de café exprés y leche.
Latte macchiato	☕ 40 ml 💧 240 ml	El latte macchiato es una bebida que se prepara con leche caliente, una parte de crema de leche y una pequeña cantidad de café exprés. Se sirve en un vaso de cristal alto y transparente que permite distinguir las tres capas diferentes que se forman.
Leche espumada	💧 180 ml	La leche espumada se utiliza para la preparación del cappuccino, el latte macchiato y muchas otras bebidas. El resultado es una capa compacta y homogénea de crema de leche.
Leche caliente	💧 180 ml	La leche caliente se puede degustar sola o aromatizada, y se puede usar para la preparación de numerosas bebidas, como el caffèlatte o el chocolate caliente.
Té verde	💧 150 ml	El té verde es una bebida milenaria con propiedades antioxidantes, contra el cansancio y la fatiga. La bebida se obtiene de la infusión de las hojas en agua caliente a unos 80 °C (175 °F).
Té negro	💧 150 ml	El té negro se distingue por su intenso sabor y a menudo se bebe añadiendo limón o leche. Se obtiene de la infusión de las hojas en agua caliente a unos 90 °C (195 °F).
Agua caliente	💧 150 ml	El agua caliente se puede usar para hacer té, infusiones y bebidas solubles.

Ajuste de la boquilla de suministro

La boquilla de suministro de café se puede ajustar en función de la taza utilizada. Si se quiere degustar un café exprés italiano tradicional, con una deliciosa capa de crema natural en la superficie, sugerimos ajustar la altura de la boquilla de suministro de modo que no quede demasiado lejos de la taza.

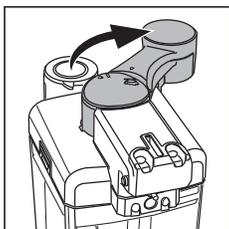


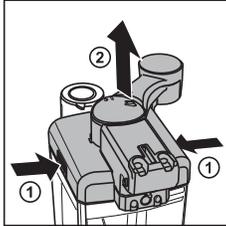
Si, por el contrario, se desea preparar bebidas que requieren el uso de vasos altos y grandes, retirar la boquilla de suministro de café o desplazarla hacia atrás.

Cómo usar la jarra

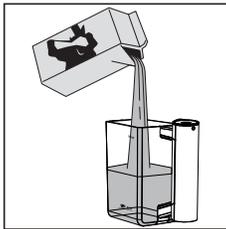
Nota: Antes de utilizar la jarra de leche, limpiarla cuidadosamente de acuerdo con lo descrito en el capítulo «Limpieza de la jarra de leche».

- 1 Girar la boquilla de suministro de la jarra en el sentido de las agujas del reloj.



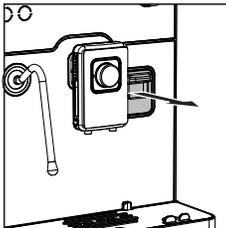


2 Presionar los pulsadores de desenganche para liberar la tapa.

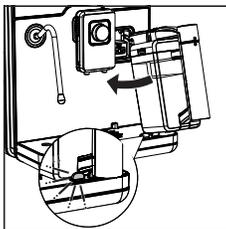


3 Verter la leche en la jarra: la leche debe encontrarse entre el nivel mínimo (MIN) y el nivel máximo (MAX) indicados en la jarra. Volver a colocar la tapa, comprobando que la boquilla de suministro de la jarra está en la posición central para garantizar un cierre perfecto.

Introducción de la jarra de leche



1 Si se encuentra instalada, retirar la tapa del acoplamiento de la jarra.

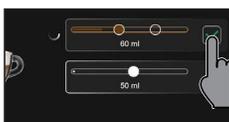
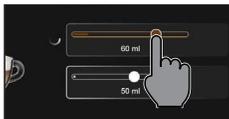


2 Inclinar la jarra ligeramente e introducirla completamente en las guías de la máquina, hasta que quede enganchada en la bandeja de goteo externa.

Nota: No introducir la jarra con fuerza.

Extracción de la jarra de leche

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



Función "On the fly"

La función "ON THE FLY" permite modificar las cantidades de las bebidas en tiempo real, durante el suministro.

- 1 Moviendo el cursor que indica la cantidad preconfigurada que se debe alcanzar durante el suministro, es posible modificar la cantidad que suministrar.

Nota: Al mover el cursor, la cantidad preconfigurada se indicará mediante un círculo blanco.

- 2 Una vez modificada la cantidad, confirmar con el icono ✓.

Nota: La modificación no se llevará a cabo hasta no haber confirmado mediante el icono ✓.

Nota: En caso de haber activado el coffee boost, no será posible modificar la cantidad tras el segundo molido.

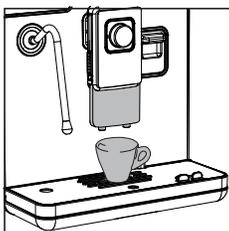
Nota: Si se modifica la cantidad de una bebida a base de leche, como consecuencia también podría cambiar el nivel de espuma de leche preconfigurado.

Suministro de café

Café en grano

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

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



- 1 Colocar una taza debajo de la boquilla de suministro de café y subir/bajar la boquilla de suministro de café o retirarla según el tamaño de la taza utilizada.
- 2 Desplazarse ● por las distintas bebidas para encontrar y seleccionar el café deseado situándolo sobre el pedestal.



- Una vez situada la bebida deseada sobre el pedestal, pulsar el botón **START/STOP** ▷□ para iniciar el suministro.

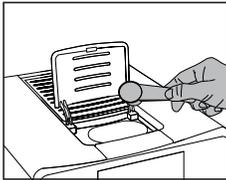
Nota: También se puede suministrar la bebida deseada haciendo clic en su icono, sin situarla sobre el pedestal, y pulsando después el botón **START/STOP** ▷□.

Nota: Se puede detener el suministro en cualquier momento pulsando el botón **START/STOP** ▷□ o modificar la cantidad mediante la función "ON THE FLY".

Si se quiere personalizar los ajustes de la bebida, es necesario consultar el capítulo «Personalización de las bebidas».

Café premolido

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



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

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

- Colocar una taza bajo la boquilla de suministro de café y seleccionar la bebida deseada haciendo clic en el icono de la bebida.

- Una vez en los ajustes de la bebida, hacer clic en el icono del AROMA.

- Pulsar el icono ☕ o seleccionarlo mediante el mando.

Nota: la función «café premolido» excluye la posibilidad de suministrar dos tazas de café simultáneamente.

Nota: Esta función no puede utilizarse para el FLAT WHITE.

- Pulsar el botón **START/STOP** ▷□ para dar inicio al suministro del café.

Nota: Se puede detener el suministro en cualquier momento pulsando el botón **START/STOP** ▷□ o modificar la cantidad mediante la función "ON THE FLY".

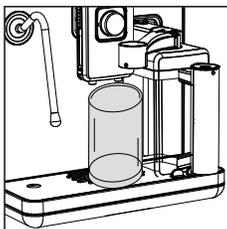
Si se quiere personalizar los ajustes de la bebida, es necesario consultar el capítulo «Personalización de las bebidas».



Suministro de bebidas a base de leche

Consejo: Para obtener un producto más caliente, precalentar las tazas con el calentatazas.

Consejo: Para garantizar un resultado óptimo, aconsejamos utilizar leche entera fría (a unos 5 °C) con un contenido de proteínas de al menos el 3 % y con al menos un 3,5 % de grasas. Las proteínas ayudan a la incorporación de aire en la emulsión, mientras que las grasas la hacen más densa y compacta. También se obtienen buenos resultados con leche de vaca semidesnatada y algunos tipos de leche sin lactosa, así como con bebidas de soja, de almendra y de avena.



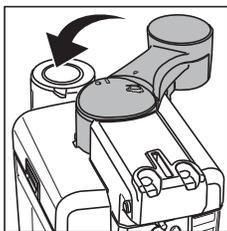
- 1 Pulsar el botón **HOME** y escoger una bebida del menú situándola sobre el pedestal.
 - Colocar una taza o un vaso de dimensiones adecuadas debajo de la boquilla de suministro de café y de la boquilla de suministro de la jarra.
 - Presionar el botón **START/STOP** para dar inicio al suministro de la bebida seleccionada.

Nota: También se puede suministrar la bebida deseada haciendo clic en su icono, sin situarla sobre el pedestal, y pulsando después el botón **START/STOP** .

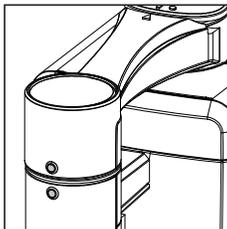
- 2 La máquina suministra en la taza o en el vaso una cantidad predefinida de leche y de café. En función de la bebida elegida, se suministrará primero el café o la leche.

Nota: Se puede detener el suministro en cualquier momento pulsando el botón **START/STOP** o modificar la cantidad mediante la función "ON THE FLY".

En caso de querer personalizar la bebida antes del suministro, consultar el capítulo «Personalización de las bebidas».



- 3 Inmediatamente después del suministro de la leche, la máquina emite un breve chorro de vapor para mantener el sistema siempre en buenas condiciones.
- 4 Cerrar la boquilla de suministro de la jarra para limpiar con vapor el circuito de la leche. No es necesario retirar la leche de la jarra.



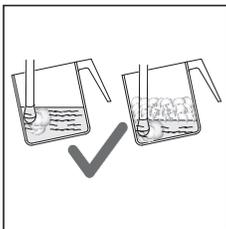
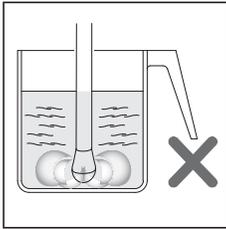
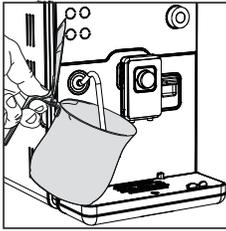
Atención: La boquilla de suministro de la jarra debe estar bien cerrada y alineada con el mango para evitar salpicaduras o chorros de agua/vapor.

La máquina permite realizar un ciclo de limpieza cada vez que se desee, entrando en el menú específico. Consultar el capítulo «Limpieza de la jarra de leche».

Espumado con el tubo de vapor para latte art

Con el tubo de vapor y un poco de práctica es posible obtener una microespuma dulce y cremosa ideal para el latte art.

Consejo: Antes de proceder al espumado de la leche, se recomienda enjuagar el interior del tubo de vapor durante unos segundos mediante el botón **PURGE**  para eliminar la posible condensación.



- 1 Llenar una jarra con leche fría hasta 1/3 aprox. de su capacidad.
- 2 Introducir la boquilla del tubo inmediatamente por debajo de la superficie de la leche; si está demasiado dentro, la leche no se monta; si está demasiado fuera, se producen grandes burbujas que desaparecen rápido.
- 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 **HOME**  para ir al menú de las bebidas. Seleccionar **«VAPOR»** y pulsar el botón **START/STOP**  para comenzar a espumar la leche.
- 5 Para un correcto espumado de la leche, la boquilla de vapor siempre debe estar en contacto con la leche y no con la espuma de leche. Así pues, a medida que la capa de espuma aumente, es necesario ir subiendo ligeramente la jarra, intentando mantener la boquilla en contacto con la leche, sin tocar el fondo de la jarra.
Una vez obtenida el espumado deseado, se debe sumergir más a fondo el tubo de vapor para calentar bien la leche.
- 6 Cuando la crema de leche alcance la consistencia deseada, pulsar el botón **START/STOP**  para detener el suministro de vapor. Antes de retirar la jarra, esperar a que el suministro de vapor se haya detenido por completo.

Nota: Se sugiere mantener siempre una mano en la parte curvada de la jarra para sentir el aumento de la temperatura de la parte de la leche no espumada.

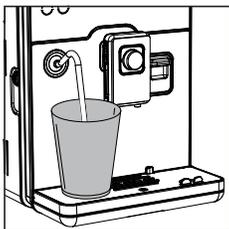
Nota: Para compactar la espuma de leche, se aconseja golpear ligeramente la jarra sobre una superficie y dejar reposar durante al menos 30 segundos. De este modo, la leche se vuelve más homogénea.

- 7 Tras haber espumado la leche, limpiar por dentro el tubo de vapor usando el botón **PURGE** .

Preparación de té

Atención: Al iniciarse la preparación, el tubo de vapor podría rociar vapor y agua caliente.

- 1 Verter el té a granel en un filtro para té o tomar una bolsita de té y colocarla en una taza.
- 2 Colocar la taza debajo del tubo de vapor.



- 3 Pulsar el botón **HOME** , desplazarse  y seleccionar el TÉ correspondiente situándola sobre el pedestal.
- 4 Pulsar el botón **START/STOP**  para dar inicio al suministro de agua caliente.

La temperatura del agua caliente suministrada dependerá del tipo de té escogido. A modo indicativo, 80 °C para el TÉ VERDE y 90 °C para el TÉ NEGRO.

Nota: También se puede suministrar el té deseado haciendo clic en su icono, sin situarlo sobre el pedestal, y pulsando después el botón **START/STOP** .

Nota: Se puede detener el suministro en cualquier momento pulsando el botón **START/STOP**  o modificar la cantidad mediante la función "ON THE FLY".

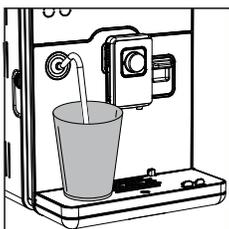
En caso de querer personalizar la cantidad de agua antes del suministro, consultar el capítulo «Personalización de las bebidas».

Consejo: Para una correcta preparación, recomendamos seguir siempre las indicaciones presentes en el envase del té.

Suministro de agua caliente

Atención: Al iniciarse la preparación, el tubo de vapor podría rociar vapor y agua caliente.

- 1 Colocar un contenedor debajo del tubo de vapor.



- 2 Pulsar el botón **HOME** , desplazarse  por las distintas bebidas y seleccionar AGUA CALIENTE.



- 3 Una vez situada la bebida deseada sobre el pedestal, pulsar el botón **START/STOP**  para dar inicio al suministro.

Nota: Se puede detener el suministro en cualquier momento pulsando el botón **START/STOP**  o modificar la cantidad mediante la función "ON THE FLY".

En caso de querer personalizar la cantidad de agua antes del suministro, consultar el capítulo «Personalización de las bebidas».

Espresso Plus System (Flow control)

El Espresso Plus System se ha estudiado específicamente para dar al café la densidad y la intensidad de sabor deseadas, de un sabor intenso con una rica crema a un sabor más delicado y ligero.

Basta con girar la rueda para notar cómo el café cambia de carácter, adaptándose a los gustos personales.

El ajuste también se puede realizar durante el suministro del café y tendrá un efecto inmediato en la bebida seleccionada.



Al girar la rueda, en la pantalla se activará el icono del Espresso Plus System.

Haciendo clic directamente sobre el icono del Espresso Plus System, se muestran 3 áreas distintas:

- sabor intenso, crema espesa;
- sabor y crema equilibrados;
- sabor delicado, crema ligera.

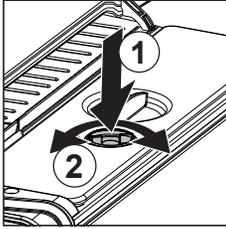
Regulación del grado de molido

Es posible regular el grado de molido usando el mando de regulación situado en el contenedor de café en grano.

Nota: Solo se puede regular el grado de molido mientras la máquina está moliendo café en grano. La diferencia de sabor se percibirá después del suministro de 2 o 3 tazas de café.

Atención: Para evitar dañar el molinillo de café, no girar el mando de selección del molido más de un paso cada vez.

- 1 Colocar una taza bajo la boquilla de suministro de café.
- 2 Abrir la tapa del contenedor de café en grano.
- 3 Preparar un espresso como se describe en el capítulo «Suministro de café con café en grano».



4 Mientras la máquina muele el café, presionar y girar el mando de regulación del molinillo de café hacia la derecha o la izquierda un paso cada vez.

5 Hay 8 grados diferentes de molido entre los que se puede elegir. Cuanto más pequeña sea la muesa, más fuerte y más denso será el café.

Nota:

- Molido grueso: sabor más suave, para mezclas de café con tueste oscuro (4-8);
- Molido fino: sabor más intenso, para mezclas de café con tueste claro (1-4).

Personalización de las bebidas

Esta máquina permite cambiar los ajustes de una bebida según las preferencias propias y guardar la bebida modificada en uno de los 4 perfiles disponibles.

Función de ayuda presente en los ajustes de las bebidas



Al entrar en los ajustes de una bebida, haciendo clic en el icono ⓘ situado arriba a la derecha, se muestra una breve explicación sobre los parámetros que se pueden modificar y sobre cómo pueden influir en el resultado final.



Una vez dentro de esta función, usar los iconos ◀ y ▶ para ver las distintas explicaciones. O bien hacer clic en el icono ✕ para cerrar la función de ayuda.

Ajustes de las bebidas

Pulsar el botón **HOME**  y seleccionar una bebida haciendo clic en su icono.

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

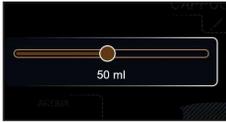
- la cantidad de café, de leche y/o de agua;
- la intensidad del aroma (solo cuando se usa café en grano);
- la función coffee boost;
- el uso de café premolido;
- la función de preinfusión;
- la regulación de la espuma de leche;
- el suministro de dos tazas a la vez;
- la temperatura del café;
- el renombramiento de la bebida;
- la función de guardar.



Cantidad

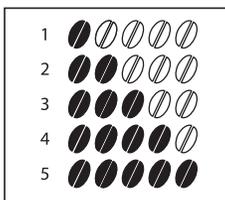
Tras haber hecho clic en el icono **CAFÉ** , **LECHE**  o **AGUA** , mover el cursor con el dedo en la pantalla táctil o con el mando para ajustar la cantidad deseada.

Cerrar la función haciendo clic en el icono **X** o en la parte oscura de la pantalla para poder modificar otro ajuste.



Aroma

Para modificar la intensidad del aroma, hacer clic en el icono . Se abrirá una ventana.; hacer clic las veces necesarias sobre el icono  o utilizar el mando hasta situarse sobre el aroma deseado. Con cada clic, la intensidad del aroma cambia un grado:



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

Coffee boost

Hacer clic en el icono  para abrir la función y seleccionar el icono  haciendo clic sobre el mismo o con el mando. La máquina realizará un doble molido para que el sabor del café sea más intenso. Esta función se puede usar para cantidades de café iguales o superiores a 50 ml.

Nota: En caso de activar la función coffee boost con una cantidad inferior a 50 ml, automáticamente se aumentará la cantidad a 50 ml. Si se vuelve a situar la cantidad por debajo de los 50 ml, automáticamente la función coffee boost se desactiva y el aroma se ajusta en la máxima intensidad.





Premolido

Hacer clic en el icono  para abrir la función y seleccionar el icono  para activar el uso de café premolido.

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

Preinfusión

Una preinfusión más o menos larga puede potenciar el sabor del café, en función del tipo de mezcla de café utilizada.

Hacer clic las veces necesarias en el icono PREINFUSIÓN  para seleccionar un tiempo de preinfusión:

-  preinfusión desactivada;
-  preinfusión baja;
-  preinfusión intermedia;
-  preinfusión larga.



Dos tazas

Hacer clic en el icono  para preparar dos tazas o en el icono  para preparar una sola taza. La imagen de la bebida en el centro de la pantalla indicará el número de tazas seleccionado.

Nota: la función DOS TAZAS  solo está disponible para algunas bebidas.



Espuma de leche

Hacer clic en el icono  y seleccionar el nivel deseado de espuma. Se pueden seleccionar 4 niveles, desde leche caliente, con una fina capa de espuma, hasta una espuma más abundante y homogénea:

- leche caliente, con una fina capa de espuma;
- espuma mínima;
- espuma intermedia;
- espuma abundante.



Temperatura

Hacer clic las veces necesarias en el icono TEMPERATURA  para cambiar la temperatura de la bebida entre las siguientes opciones:

- baja;
- intermedia;
- alta.





Renombrar la bebida

Haciendo clic en el icono , es posible modificar el nombre de una bebida para a continuación guardarla en un perfil específico. La misma bebida se puede guardar varias veces en el mismo perfil (p. ej.: café expreso A, café expreso B, café expreso fuerte, etc).

El teclado tiene distintas pantallas que permiten el uso de caracteres especiales. Hacer clic en el icono  del teclado para cambiar de pantalla.



Guardar una bebida en un perfil

1 Una vez personalizada la bebida, se puede guardar en un perfil haciendo clic en el icono .



2 Escoger el perfil en el que se desea guardar la bebida entre los 4 disponibles.



3 Si ya se habían guardado otras bebidas en el perfil, se puede escoger dónde posicionarla. Desplazarse por la lista de bebidas usando la pantalla táctil o el mando, situar la bebida sobre el pedestal en el lugar deseado y pulsar el icono  para confirmar.

Nota: Si no se desea guardar la bebida, basta con hacer clic en el icono .

Perfiles

La máquina permite cambiar los ajustes de una bebida y renombrarla según las preferencias personales, guardándola en uno de los 4 perfiles disponibles.

Escoger un perfil



1 Hacer clic en el icono .



2 Seleccionar el color del perfil deseado. El perfil se mostrará vacío si nunca antes se ha añadido una bebida con el pedestal de selección del color del perfil escogido.



3 Para volver a la pantalla HOME, hacer clic en el icono  y seleccionar el icono .



Añadir o eliminar una bebida

- 1 Pulsar el icono **+**.
- 2 Se mostrará la lista de bebidas. Desplazarse por las bebidas **○**, seleccionar la que se desea guardar en el perfil y personalizarla con arreglo a lo indicado en el capítulo «Ajustes de las bebidas».
- 3 Hacer clic en el icono **♥** para guardar la bebida. Si ya se habían guardado otras bebidas en el perfil, se puede escoger dónde posicionarla. Desplazarse **○** por la lista de bebidas, situar la bebida sobre el pedestal en el lugar deseado y pulsar el icono **✓** para confirmar.

Nota: Si no se desea guardar la bebida, basta con hacer clic en el icono **✕**.

- 4 La bebida guardada [aparecerá en el perfil y estará lista para ser suministrada mediante el texto **START/STOP** **▷□**.

Nota: Para salir, es posible usar los botones **HOME** **🏠** y **CLEAN/SET** **🔧** o hacer clic en el icono **🏠** y seleccionar el icono **🏠**.

Nota: Una vez utilizado, el icono del perfil **👤** se mostrará en el correspondiente color.

- 5 La bebida guardada en el perfil personal se puede modificar y volver a guardar sobrescribiendo los ajustes anteriores o eliminar mediante el icono **🗑️** tras haberla situado sobre el pedestal, para lo que es preciso realizar una doble confirmación.

Función MEMO

Si se suministra una bebida de los perfiles y se modifica la cantidad durante el suministro mediante la función "ON THE FLY", es posible guardar el nuevo ajuste sobrescribiendo el anterior. Al final del suministro, la máquina solicita si se desea guardar el nuevo ajuste.

Nota: La máquina no solicitará si se desea guardar el nuevo ajuste en caso de haber interrumpido el suministro mediante el botón **START/STOP** **▷□**.

Ajustes de la máquina

Pulsando el botón **CLEAN/SET**   y seleccionando **AJUSTES**  en la pantalla, se pueden restablecer o cambiar algunos parámetros de la máquina, como por ejemplo:

- Idioma
- Fecha y hora
- Unidad de medida
- Sonido botones
- Pantalla de inicio
- Calientatazas y timer
- Eco mode
- Restablecer ajustes de fábrica
- Contador de bebidas
- Dureza del agua
- Filtro de agua
- Tiempo de espera

Idioma

Seleccionar la opción **IDIOMA**, desplazarse  por la lista de idiomas disponibles, seleccionar el idioma deseado y confirmar:

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

Fecha y hora



- 1 Una vez seleccionado el parámetro **FECHA Y HORA**, es posible modificar la fecha desplazando el día, el mes y el año con el dedo en la pantalla táctil o haciendo clic en una de las opciones y seleccionando el valor mediante el mando.
- 2 Confirmar haciendo clic en el icono  para pasar a la pantalla siguiente que permite ajustar la hora siguiendo la misma lógica descrita en el caso de la fecha.



Unidad de medida

Seleccionando UNIDAD DE MEDIDA:

se puede configurar la unidad de medida en «ml» o bien en «oz».



Sonido botones

Seleccionando SONIDO BOTONES:

se puede encender y apagar el sonido de los botones.



Pantalla de inicio

Seleccionando PANTALLA DE INICIO:

se puede configurar el perfil personal como pantalla de inicio.

Tras haber seleccionado PANTALLA DE INICIO, seleccionar y confirmar con el icono ✓ el perfil deseado.

Al encender la máquina o al pulsar el botón **HOME** , se mostrará el perfil configurado.



Calientatazas y timer

Seleccionando CALIENTATAZAS Y TIMER:

se puede activar o desactivar el calientatazas.



Una vez activado el calientatazas, es posible configurar un temporizador de encendido de la máquina haciendo clic en ON.



Se pueden activar un máximo de 3 temporizadores, haciendo clic en el temporizador y ajustando la hora y el día de la semana.

Una vez confirmados la hora y el día mediante el icono ✓, dichos datos se actualizarán en el temporizador y un cuadrado verde indicará que el temporizador está activado.

Haciendo clic directamente sobre el cuadrado, se puede activar o desactivar el temporizador.



Confirmar todos los ajustes antes de salir de la función haciendo clic en el icono ✓.



Eco mode

La función ECO MODE permite ahorrar energía; al activarla, la máquina se configura automáticamente del siguiente modo:

- Calientatazas OFF;
- Iluminación de los botones OFF;
- Sonido botones OFF;
- Tiempo de espera 15 min;
- Baja luminosidad de la pantalla (mientras no se toca).



Restablecimiento de los ajustes de fábrica

La máquina se puede restablecer con los valores de fábrica. La máquina solicitará una doble confirmación antes de continuar. Se restablecerán todos los parámetros, excepto los relativos a los perfiles (**FAVORITOS**) y al contador de bebidas.



Contador de bebidas

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



Dureza del agua

Tras haber seleccionado DUREZA DEL AGUA, se puede seleccionar el valor relativo a la dureza del agua empleada; para conocer el valor correcto que es preciso configurar, seguir lo descrito en el capítulo «Medición de la dureza del agua».



Filtro de agua

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



Tiempo de espera

Tras haber seleccionado TIMER STAND-BY, es posible configurar el temporizador deslizando el dedo sobre la pantalla táctil o utilizando el mando.

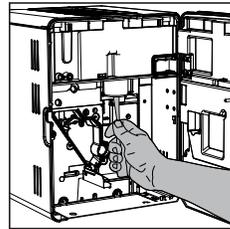
Limpieza y mantenimiento

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

Tabla de limpieza

Descripción del componente	Cuándo limpiar	Cómo limpiar
Jarra de leche.	Tras cada uso.	Tras la preparación de una bebida a base de leche, al cerrar la boquilla de suministro de la jarra la máquina realizará una limpieza con vapor del circuito de la leche. Si no se realiza inmediatamente después del suministro de la bebida, se efectuará igualmente de forma automática al cerrar la boquilla de suministro de la jarra. Es posible efectuar una limpieza rápida adicional en cualquier momento mediante la función LIMPIEZA RÁPIDA presente en el área específica.
	Semanalmente.	Desmontar la jarra de leche y limpiar todas las partes con agua corriente.
	Mensualmente.	Iniciar el ciclo de LIMPIEZA INTENSA siguiendo las instrucciones descritas en el capítulo «Limpieza intensa de la jarra de leche». Para este ciclo de limpieza, usar el producto para la limpieza de los circuitos de leche «Milk circuit cleaner», de Philips.
Tubo de vapor.	Tras cada uso.	Limpiar el exterior del tubo de vapor con un paño húmedo y el interior mediante el botón PURGE  .
Grupo de café.	Semanalmente.	Extraer el grupo de café y lavarlo con agua corriente.
	En función del tipo de uso.	Consultar el capítulo «Limpieza y lubricación del grupo de café».
	Mensualmente.	Limpiar el grupo de café con las pastillas desengrasantes Gaggia para la eliminación de los residuos grasos del café.
Bandeja de goteo externa llena.	Cuando el correspondiente indicador rojo sobresalga de la rejilla.	Vaciar la bandeja de goteo y limpiarla con agua corriente.
Bandeja de goteo interna llena.	Cuando la máquina lo solicite.	Vaciar la bandeja de goteo y limpiarla con agua corriente. Esta operación debe llevarse a cabo con la máquina encendida.

Descripción del componente	Cuándo limpiar	Cómo limpiar
Cajón de recogida de posos.	Cuando la máquina lo solicite.	Vaciar el cajón de recogida de posos y limpiarlo con agua corriente. Asegurarse de que la máquina está encendida durante esta operación; de lo contrario, el cajón de recogida de posos no se pondrá a cero.
Depósito de agua.	Semanalmente.	Lavarlo con agua corriente.
Compartimento de café premolido/ conducto de salida del café.	Semanalmente	Limpia la parte superior con el mango de una cuchara tal como se muestra a continuación.



Limpeza de la jarra de leche

Higiene del vapor



Al cerrar la boquilla de suministro de la jarra, la máquina efectúa automáticamente una limpieza; puede haber leche dentro de la jarra.

Limpeza rápida



El programa de limpieza rápida incluye la limpieza de la boquilla de la jarra de leche.

Durante el procedimiento de limpieza, se puede dejar leche en el interior de la jarra. El programa se selecciona mediante el botón **CLEAN/SET** (gotita y engranaje). Seleccionar LIMPIEZA (gotita), hacer clic en LIMPIEZA RÁPIDA LECHE y seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla.

Limpeza intensa



El programa de limpieza a fondo de la jarra de leche incluye una limpieza intensa de todo el circuito de la leche, utilizando el producto para la limpieza de los circuitos de leche de Philips «Milk Circuit Cleaner». El programa se selecciona mediante el botón **CLEAN/SET** (gotita y engranaje).

Seleccionar LIMPIEZA (gotita), hacer clic en LIMPIEZA LECHE y seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla.

Limpieza de los componentes de la jarra con agua corriente

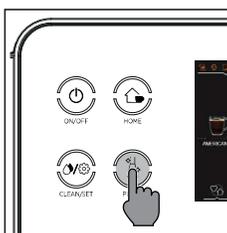
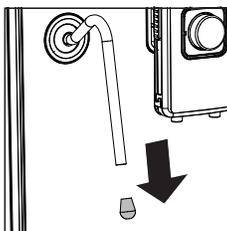
Para limpiar cuidadosamente la jarra de leche, es preciso desmontarla por completo y limpiarla con agua corriente, siguiendo estos pasos:

- 1 Girar la boquilla de suministro de la jarra en el sentido de las agujas del reloj hasta el símbolo ☕ (fig. 01).
- 2 Presionar los pulsadores de desenganche para liberar la tapa (fig. 02).
- 3 Girar la boquilla de suministro de la jarra en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo ● (fig. 03).
- 4 Extraer el conector que se inserta en la máquina (fig. 04).
- 5 Desmontar la boquilla de suministro de la jarra (fig. 05).
- 6 Extraer el tubo de aspiración de la leche (fig. 06).
- 7 Retirar el soporte externo tirando de él (fig. 07).
- 8 Retirar el soporte interno (fig. 08).
- 9 Limpiar todos los componentes con agua templada.
- 10 Ensamblar todos los componentes en orden inverso.

Limpieza del tubo de vapor

Tras cada espumado de leche:

- 1 Limpiar el tubo de vapor con un paño húmedo. Para una limpieza más profunda, desenroscar la boquilla y lavarla con agua corriente.
- 2 Pulsar el botón **PURGE**  y dejar salir el vapor para limpiar los posibles restos de leche presentes en el interior del tubo de vapor.

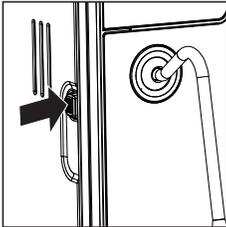


Limpieza del grupo de café

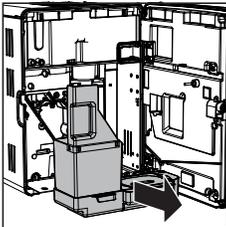
Atención: No lavar el grupo de café en el lavavajillas y no usar detergentes lavavajillas ni otros detergentes, ya que el grupo de café podría dejar de funcionar correctamente y el sabor del café podría verse alterado.

Extracción del grupo de café

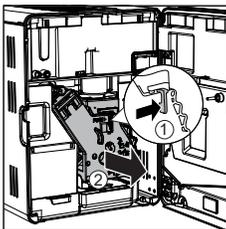
- 1 Apagar la máquina y desconectar el cable de alimentación.
- 2 Pulsar el botón situado en el lado izquierdo de la máquina y abrir la puerta de servicio.



- 3 Extraer la bandeja de goteo interna y el cajón de posos.

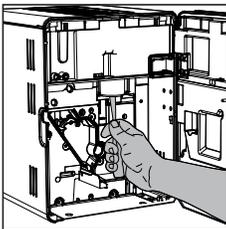


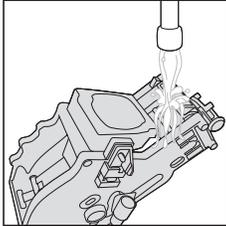
- 4 Presionar la palanca PUSH (1) y tirar de la empuñadura del grupo de café (2) para extraerlo de la máquina.



Limpieza del grupo de café con agua corriente

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





- 2 Enjuagar bien el grupo de suministro con agua corriente templada. Lavar con cuidado el filtro superior.
- 3 Dejar que el grupo de café se seque al aire.

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

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

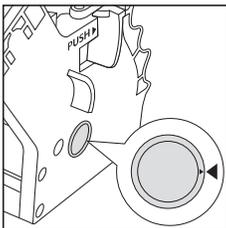


Atención: Usar solo pastillas Gaggia en la limpieza para eliminar los residuos grasos de café.

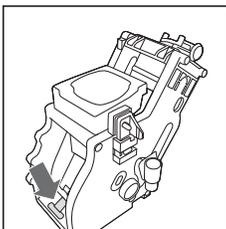
- 1 Colocar un recipiente debajo de la boquilla de suministro de café.
- 2 Pulsar el botón **CLEAN/SET** y seleccionar LIMPIEZA en la pantalla.
- 3 Seleccionar LIMPIEZA GRUPO y pulsar el botón **START/STOP** para iniciar el procedimiento de limpieza.
- 4 Seguir las instrucciones de la pantalla para limpiar el grupo de café correctamente.
- 5 El procedimiento durará aproximadamente 5 minutos y se puede utilizar el botón **START/STOP** para pausarlo y después reanudarlo.



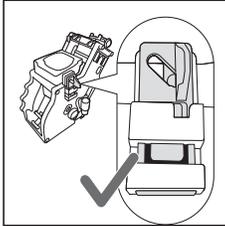
Reinstalación del grupo de café



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

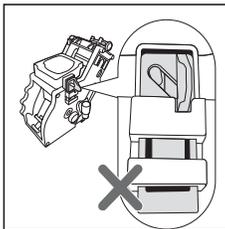


Comprobar que la palanca está en contacto con la base del grupo de café.



- 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 máxima que se pueda alcanzar.



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

- 3 Instalar 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.

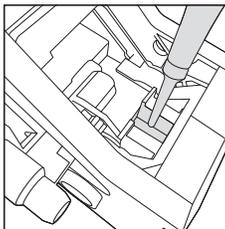
- 4 Introducir la bandeja de goteo interna y el cajón de posos.
5 Cerrar la puerta de servicio.

Lubricación del grupo de café

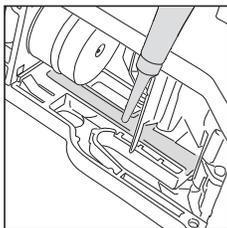
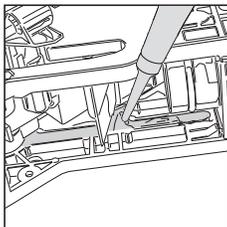
Para garantizar un rendimiento óptimo de la máquina, es necesario lubricar el grupo de café. Consultar la siguiente tabla para conocer la frecuencia de lubricación.

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 desconectar el cable de alimentación.
2 Extraer el grupo de café y enjuagarlo con agua corriente tibia (consultar el capítulo «Limpieza del grupo de café con agua corriente»).



- 3 Aplicar una capa delgada del lubricante suministrado 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 el capítulo «Reinstalación del grupo de café»).

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

Descalcificación

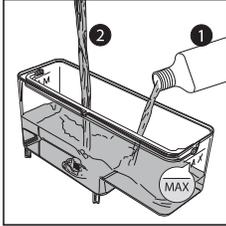
Procedimiento de descalcificación

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

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



- 1 Pulsar el botón **CLEAN/SET** y seleccionar LIMPIEZA en la pantalla o bien acceder mediante las notificaciones.
 - Pulsar el icono DESCALCIFICACIÓN y, a continuación, pulsar el botón **START/STOP** .
- 2 Extraer la bandeja de goteo interna y el cajón de recogida de posos, vaciarlos y volver a insertarlos de nuevo en la máquina.
- 3 Girar la rueda del Espresso Plus System en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el final.
- 4 Extraer el depósito de agua y vaciarlo. Seguidamente, quitar el filtro INTENZA+, si está presente.



- 5 Verter toda la botella de solución descalcificante Gaggia en el depósito de agua, llenarlo con agua hasta el nivel MAX y volver a colocarlo en la máquina.

- 6 Llenar la jarra de leche hasta la mitad con agua e instalarla en la máquina.
- 7 Seguir las instrucciones que aparecen en la pantalla para iniciar el procedimiento de descalcificación. Este procedimiento dura aproximadamente 25 minutos y consiste en un ciclo de descalcificación y un ciclo de enjuague, que se realizan con suministros a intervalos regulares.
- 8 Una vez completado el ciclo de descalcificación, se debe enjuagar el depósito, la jarra y el circuito de agua, siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.
- 9 Colocar el filtro INTENZA+ de nuevo en el depósito de agua.

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

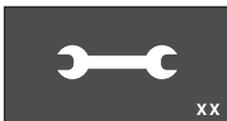
Atención: Cuando el procedimiento de descalcificación está activo, no es posible extraer el grupo de café. Esperar a que termine el proceso de descalcificación antes de extraer el grupo de café.

Qué hacer en caso de interrupción del proceso de descalcificación

Se puede salir del procedimiento de descalcificación pulsando el botón **ON/OFF** ⏻ en el panel de control. En caso de que el procedimiento de descalcificación se interrumpa antes de completarse, realizar lo siguiente:

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

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



Significado de los códigos de error —

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

Los datos de contacto aparecen en el sitio web www.gaggia.com o www.gaggia.it.

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

Resolución de problemas

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

Problema	Causa	Solución
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada.	Comprobar que el cable de alimentación está conectado correspondiente.
	El botón ON/OFF no se ha presionado lo suficiente.	Mantener el botón ON/OFF presionado durante unos segundos.
La bandeja de goteo interna 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 interna cuando la máquina lo solicite.
El indicador rojo de «bandeja de goteo llena» está bloqueado.	Es necesario limpiar la bandeja de goteo externa.	Limpia la bandeja de goteo externa y la parte situada debajo del indicador con agua corriente y un poco de detergente lavavajillas.
La alarma «Vaciar el cajón de recogida de posos» permanece encendida.	Se ha vaciado el cajón de recogida de posos con la máquina apagada o se ha vuelto a instalar demasiado rápidamente.	Vaciar el cajón de recogida de posos con la máquina encendida y esperar siempre unos 5 segundos antes de volver a colocarlo en su sitio. De este modo, el contador se pondrá a cero.
La máquina solicita que se vacíe el cajón de recogida de posos, pero el cajón no está lleno.	El cajón de recogida de posos se ha vuelto a colocar en su sitio demasiado rápido.	Vaciar el cajón de recogida de posos con la máquina encendida y esperar siempre unos 5 segundos antes de volver a colocarlo en su sitio. De este modo, el contador de posos de café se pondrá a cero y el número de posos de café se contará correctamente.
El cajón de recogida de posos está demasiado lleno, pero la alarma «Vaciar el cajón de recogida de posos» no ha aparecido en la pantalla.	Se ha extraído la bandeja de goteo interna sin vaciar también el cajón de recogida de posos.	Al extraer la bandeja de goteo interna, vaciar el cajón de recogida de posos, aunque esté casi vacío. Esto garantiza que el contador de posos de café se ponga a cero y que el número de posos de café se cuente correctamente.
	Se ha vaciado el cajón de recogida de posos con la máquina apagada.	Vaciar el cajón de recogida de posos con la máquina encendida.
No se puede extraer el grupo de café.	El grupo de café no está correctamente posicionado.	Para restablecer la máquina: cerrar la puerta de servicio, apagar y volver a encender la máquina y esperar a que la máquina esté lista para ser usada. Intentar de nuevo extraer el grupo de café.

Problema	Causa	Solución
Problemas para instalar el grupo de café.	El grupo de café no está correctamente posicionado.	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 el capítulo «Reinstalación del grupo de café». Para restablecer la máquina: colocar en su sitio el cajón de recogida de posos y la bandeja de goteo interna, sin instalar el grupo de café. Cerrar la puerta de servicio y desconectar el enchufe de la toma. Volver a conectar el enchufe, encender la máquina e intentar de nuevo 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.
	El Espresso Plus System no está en la posición correcta.	Utilizando la rueda, seleccionar la zona de la pantalla que indica un café más intenso y una crema más abundante.
	El conducto de salida del café está bloqueado.	Limpiar el conducto de salida del café con una cucharilla, tal como se describe en el capítulo «Limpieza del grupo de café con agua corriente».
El café no está lo suficientemente caliente.	La temperatura ajustada es demasiado baja. Comprobar los ajustes del menú.	Configurar la temperatura del menú en «MAX».
	La tazas no están calientes.	Calentar las tazas utilizando el calentatazas.
La máquina muele el café en grano, pero no se suministra el café.	El molinillo de café está configurado con un molido fino.	Ajustar el molinillo de café con un molido más grueso y lavar el grupo de café.
	La boquilla de suministro de café está obstruida.	Suministrar un café largo premolido, pero sin añadir café premolido.
	Las boquillas de suministro de café están obstruidas.	Limpiar las boquillas de suministro del café con una escobilla pequeña.
El café sale con lentitud o a gotas.	El molinillo de café está configurado con un molido demasiado fino.	Ajustar el molinillo de café con un molido más grueso y lavar el grupo de café.
	Las boquillas de suministro de café están obstruidas.	Limpiar las boquillas de suministro del café con una escobilla pequeña.
	El circuito de la máquina está bloqueado por la cal.	Realizar la descalcificación.
La alarma «Cerrar las tapas del contenedor de café en grano» permanece encendida.	No se ha colocado la tapa de conservación del aroma.	Antes de cerrar la tapa del contenedor de café en grano, colocar la tapa de conservación del aroma.

Problema	Causa	Solución
Las modificaciones realizadas en los ajustes de la máquina no se llevan a cabo.	Las modificaciones de los ajustes relativas al tiempo de espera, al calentatazas y timer y al sonido de los botones se han realizado con el ECO MODE activado.	Desactivar la función ECO MODE para que se implementen las modificaciones realizadas.
La leche no hace espuma.	La boquilla de suministro de la jarra está sucia, la jarra no está correctamente instalada o a la jarra le falta algún componente.	Limpiar la jarra siguiendo el capítulo «Limpieza intensa de la jarra de leche con agua corriente» y asegurarse de colocarla e insertarla correctamente. Asegurarse de que todos los componentes se encuentran montados correctamente.
	La boquilla del tubo de vapor está obstruida.	Lavar la boquilla con agua corriente y limpiar el circuito utilizando el botón PURGE  .
	El tipo de leche utilizado no es apto para ser espumado (p. ej., se está usando leche de arroz o de coco).	Dependiendo del tipo de leche, la cantidad y la calidad de la espuma producida son diferentes.
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.
	No está montada en el filtro «INTENZA+» la junta de goma.	Comprobar el envase y montar la junta en el filtro «INTENZA+».
No se puede activar el filtro «INTENZA+».	Ya hay un filtro activo.	La máquina indica el porcentaje utilizado del filtro. Si se quiere activar un nuevo filtro antes de que expire el que se está usando, este debe ser desactivado primero como se describe en el apartado «Sustitución del filtro de agua INTENZA+».
Hay agua bajo la máquina.	No está instalada la bandeja de goteo interna.	Instalar la bandeja de goteo.
La máquina no responde a los mandos y en la pantalla ha aparecido el mensaje DEMO.	Se ha entrado por error en el modo DEMO, reservado a los distribuidores, mediante una combinación de botones.	Salir mediante la combinación de botones (ON/OFF  - HOME  - CLEAN/SET   - PURGE  .
La máquina no solicita si se desea guardar el nuevo ajuste mediante la función MEMO.	Se está suministrando desde la pantalla HOME y no desde los PERFILES.	Para utilizar la función MEMO, es necesario suministrar desde los PERFILES.