

# GAGGIA

## MILANO

ESPAÑOL



EG2115 (SIN045)

**ESPRESSO  
EVOLUTION**



EG2111 (SIN045)

**ESPRESSO  
DELUXE**



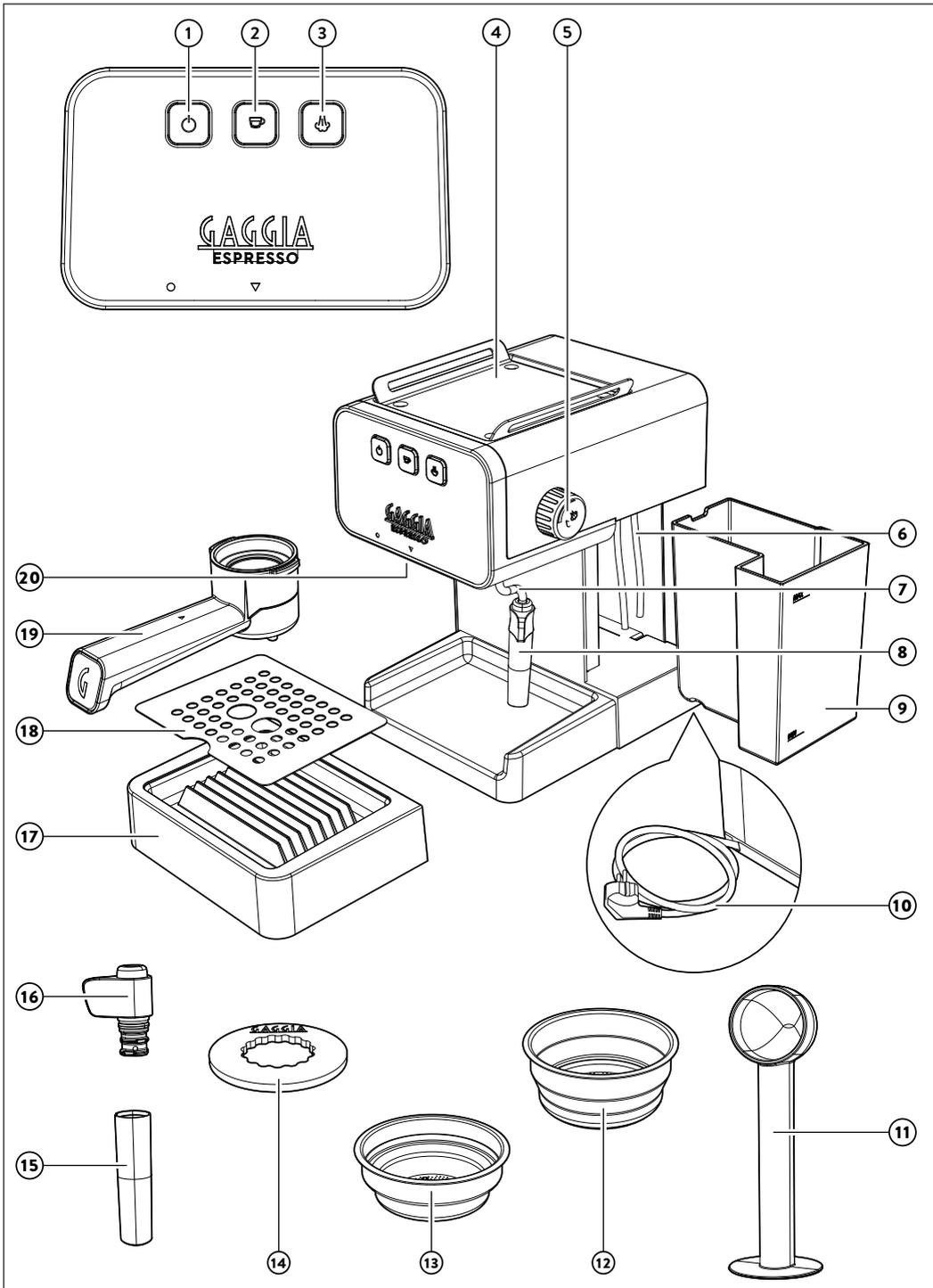
EG2111 (SIN045)

**ESPRESSO  
STYLE**

Manual de  
Instrucciones

CE





- 1
- 2
- 3

- 4
- 5

- 6
- 7
- 8
- 9

- 20
- 19
- 18
- 17

- 10

- 16
- 15

- 14
- 13
- 12
- 11



# Información de Seguridad Importante

---

Esta máquina está equipada con elementos de seguridad. No obstante, lea y siga atentamente las instrucciones de seguridad y utilice la máquina únicamente como se describe en estas instrucciones, para evitar lesiones accidentales o daños debidos a un uso inadecuado de la máquina.

Guarde este folleto de seguridad para consultarlo en el futuro.

## Advertencia

---

### General

---

- El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho en materia.
- Compruebe si el voltaje indicado en la máquina corresponde al voltaje de la red local antes de conectar el aparato.
- Conecte la máquina a una toma de corriente con toma a tierra.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera y no deje que toque superficies calientes.
- Manténgase alejado de los chorros de agua caliente que produce el aparato para evitar quemaduras en el cuerpo.
- Para evitar el peligro de descarga eléctrica, nunca sumerja la máquina, el enchufe o el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
- No vierta líquidos sobre el conector del cable de alimentación.
- Para evitar el peligro de quemaduras, mantenga las partes del cuerpo alejadas de los chorros de agua caliente producidos por la máquina.
- No tocar superficies calientes. Utilice manijas y pomos.
- Apague la máquina con el interruptor general situado en la parte trasera (si está presente) y retire el enchufe de la toma de corriente:
  - Si se produce una avería.
  - Si no va a utilizar el aparato durante un periodo prolongado.
  - Antes de limpiar la máquina.
- Tire del enchufe, no del cable de alimentación.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- No utilice la máquina si el enchufe, el cable de alimentación o la propia máquina están dañados.
- No realizar ninguna modificación en la máquina ni en su cable de alimentación.
- Hacer reparaciones únicamente en un centro de asistencia autorizado por Gaggia para evitar riesgos.
- La máquina no debe ser utilizada por niños menores de 8 años.
- Esta máquina puede ser utilizada por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso de la máquina de forma segura y si entienden los peligros involucrados.
- La limpieza y mantenimiento de usuario no podrá ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión de un adulto.
- Mantenga la máquina y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con la máquina.
- Tenga cuidado al dispensar agua caliente. La dispensación puede ir precedida de pequeños chorros de agua caliente. Espere hasta el final del ciclo de dispensación antes de retirar la boquilla dispensadora de agua caliente.
- Deje que la cafetera se enfríe antes de insertar o retirar cualquier pieza. Las superficies calentadoras pueden retener el calor residual después del uso.

# Precaución

---

## General

---

- Esta máquina está diseñada únicamente para uso doméstico. No está diseñada para su uso en entornos como cocinas de personal, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo.
- Coloque siempre la máquina sobre una superficie plana y estable. Manténgala en posición vertical, también durante el transporte.
- No coloque la máquina sobre una cocina o directamente al lado de un horno caliente, calentador o fuente de calor similar.
- Coloque únicamente café molido en el portafiltro. Poner granos de café, café instantáneo, café en grano sin tostar, café de cebada o cualquier otra sustancia en el portafiltro puede causar daños a la máquina. En este caso la reparación no está cubierta por la garantía.
- Deje que la máquina se enfríe antes de insertar o quitar cualquier pieza. Las superficies calefactoras pueden retener calor residual después de su uso.
- Nunca toque la manguera de desagüe de agua (si la hubiera) cuando utilice la máquina, ya que podría estar caliente. Déjela enfriar primero.
- Nunca llene el tanque de agua con agua tibia, caliente o con gas, ya que esto puede causar daños al tanque de agua y a la máquina.
- Nunca utilice esponjas para lavar, productos de limpieza abrasivos o líquidos agresivos como gasolina o acetona para limpiar la máquina. Simplemente utilice un paño suave humedecido con agua.
- Descalcifique su máquina periódicamente. No hacer esto hará que tu electrodoméstico deje de funcionar correctamente. En este caso la reparación no está cubierta por la garantía.
- No mantenga la máquina a temperaturas inferiores a 0°C/32°F. El agua que queda en el sistema de calefacción puede congelarse y causar daños.
- No deje agua en el depósito de agua cuando no vaya a utilizar la máquina durante un largo periodo de tiempo. El agua puede contaminarse. Utilice agua dulce cada vez que utilice la máquina.
- Nunca utilice accesorios o piezas de otros fabricantes o que Gaggia no recomiende específicamente. Si utiliza dichos accesorios o piezas, su garantía dejará de ser válida.
- La limpieza y el mantenimiento regulares prolongan la vida útil de su máquina y garantizan una calidad y sabor óptimos de su café.
- La máquina está expuesta continuamente a la humedad, al café y a las incrustaciones. Por lo tanto, es muy importante limpiar y mantener la máquina con regularidad como se describe en el manual del usuario y en el sitio web. Si no realiza estos procedimientos de limpieza y mantenimiento, su máquina eventualmente podría dejar de funcionar. En este caso la reparación no está cubierta por la garantía.
- No limpie el portafiltro en el lavavajillas ni utilice productos de limpieza para limpiarlo. Esto puede causar un mal funcionamiento del portafiltro y puede tener un efecto negativo en el sabor del café.
- No seque el grupo de preparación con un paño para evitar que se acumulen fibras dentro del grupo de preparación.
- Nunca beba la solución dispensada durante el proceso de descalcificación.
- No retire el portafiltro mientras prepara café. Es posible que se derramen gotas de agua caliente durante la fase de calentamiento del grupo de preparación.
- La máquina no deberá colocarse en un armario cuando esté en uso.

# Máquinas con pannarello clásico

---

## Advertencia

---

- Para evitar el peligro de quemaduras, tenga en cuenta que la erogación puede ir precedida de pequeños chorros de agua caliente.
- Nunca toque el pannarello clásico con las manos desnudas, ya que puede calentarse mucho. Utilice únicamente el mango protector adecuado.

## Precaución

---

- Después de espumar la leche, limpie rápidamente el pannarello vertiendo una pequeña cantidad de agua caliente en un recipiente. Luego retire la parte externa del pannarello y lávelo con agua tibia.

# Campos electromagnéticos (CEM)

---

Esta máquina cumple con todas las normas y reglamentos aplicables en materia de exposición a campos electromagnéticos..

## Reciclaje

---



- Este símbolo indica que el producto no se puede eliminar con la basura doméstica normal. (2012/19/UE).

- Hay dos situaciones en las que puede devolver su producto antiguo a un minorista de forma gratuita:

- 1 - Cuando compras un producto nuevo, puedes devolver un producto similar al minorista.
- 2 - Si no adquieres un producto nuevo, podrás devolver productos con dimensiones inferiores a 25 cm (largo, alto y ancho) a comercios con una superficie dedicada a la venta de productos eléctricos y electrónicos superior a 400 m<sup>2</sup>.

- En el resto de casos, respete la normativa de recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos vigente en su localidad: una correcta eliminación permite evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

# Indicadores LED

Leyenda				
				
Blanco Estable	Blanco Intermitente	Naranja Estable	Naranja Intermitente	Apagado

Indicador LED	Mensaje	Indicador LED	Mensaje
  	Máquina encendida	  	Vapor listo para usar
  	Es necesario descalcificar	  	Calentamiento del vapor
  	Restablecer descalcificación	  	Es necesario enfriar el vapor
  	Máquina lista para usar	  	Alarma "Cerrar el mando de vapor"
  	Calentamiento de café/ agua caliente	  	Fuera de servicio (ver capítulo "Solución de problemas")

Indicador LED	Mensaje
        	Secuencia de activación y almacenamiento exitoso del MEMO
        	Secuencia de desactivación exitosa del MEMO

## Espresso Style



## Espresso Deluxe



## Espresso Evolution



¡Felicitaciones por su compra de una Gaggia Espresso!

Preparar un espresso perfecto es un arte que requiere un poco de paciencia, cierta precisión y una buena dosis de práctica.

Esta cafetera espresso Gaggia es el primer paso para convertirse en barista en casa, para aquellos que no son expertos pero quieren disfrutar de un buen espresso aprendiendo de una forma sencilla los rituales del barista hechos de pequeños gestos.

Este manual de usuario proporciona toda la información necesaria para instalar, utilizar, limpiar y descalcificar su máquina. Antes de usarlo por primera vez, lea atentamente la sección de seguridad y consévela para consultarla en el futuro.



# Índice

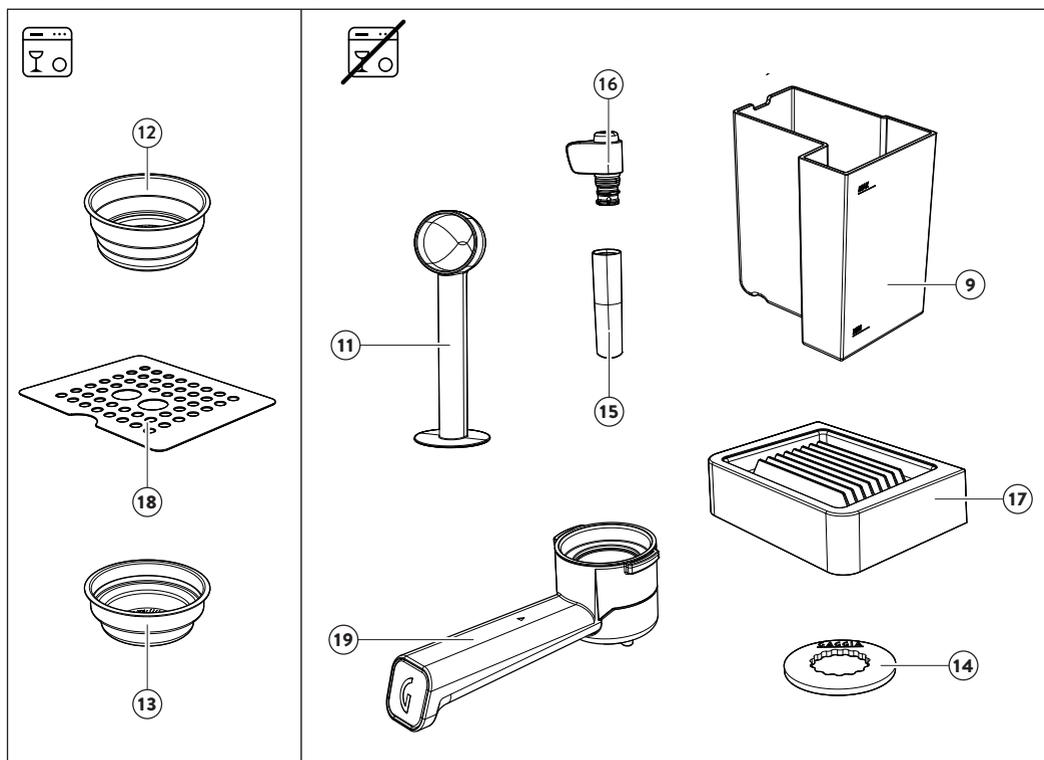
---

<b>Indicaciones LED</b>	<b>6</b>
<b>Descripción general de la máquina</b>	<b>9</b>
<b>Componentes aptos para lavavajillas</b>	<b>9</b>
<b>Introducción</b>	<b>10</b>
<b>Filtros incluidos</b>	<b>10</b>
Filtro crema perfecta 2 tazas	10
Filtro crema perfecta perfecta 1 taza y para monodosis + Sistema Pod	10
<b>Primera instalación</b>	<b>11</b>
<b>Carga del circuito</b>	<b>11</b>
<b>Cómo insertar y extraer el portafiltro</b>	<b>12</b>
<b>Primer uso o después de un período de inactividad superior a 2 semanas</b>	<b>12</b>
<b>Preparación de un café</b>	<b>13</b>
Con café premolido	13
Con monodosis o pod de café	13
<b>Función memo</b>	<b>14</b>
Cómo conservar tu espresso	14
Cómo desactivar la función de notas	14
<b>Emulsión de leche para la preparación de un capuccino</b>	<b>15</b>
<b>Cómo bajar la temperatura de la caldera</b>	<b>16</b>
<b>Suministro de agua caliente</b>	<b>17</b>
<b>Ahorro energético</b>	<b>17</b>
<b>Limpieza y mantenimiento</b>	<b>17</b>
Limpieza del pannarello	17
Limpieza del portafiltro, de los filtros y del sistema de pods	18
Limpieza de la ducha	19
Limpieza de la rejilla y la bandeja de goteo	19
Limpieza del tanque de agua	20
<b>Decalcificación</b>	<b>20</b>
<b>Solución de problemas</b>	<b>22</b>
<b>Accesorios GAGGIA</b>	<b>23</b>
<b>Datos técnicos</b>	<b>24</b>

## Descripción general de la máquina

1	Botón de encendido / apagado	11	Medidor de café/tamper de café
2	Botón de café	12	Filtro crema perfecta para 2 tazas
3	Bótón de vapor	13	Filtro crema para 1 taza / Monodosis
4	Calientatazas de acero <i>Espresso Deluxe y Espresso Evolución</i>	14	Sistema de cápsulas "Pod System"
5	Mando vapor/agua caliente	15	Parte inferior Pannarello clásico
6	Mangueras de silicona para tanques de agua.	16	Parte superior Pannarello clásico
7	Manguera de vapor/agua caliente	17	Bandeja de goteo
8	Pannarello clásico	18	Rejilla de bandeja de goteo <i>Espresso Deluxe y Espresso Evolution</i>
9	Depósito de agua	19	Portafiltro
10	Cable de alimentación	20	Grupo dispensador

## Componentes aptos para lavavajillas



## Introducción

---

Un espresso perfecto con la típica crema que lo caracteriza depende de muchos factores entre ellos:

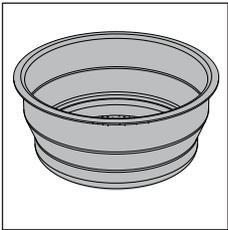
- **El tipo de café utilizado.** El mercado ofrece diferentes calidades de café, los granos más adecuados para un buen espresso son los de tueste más oscuro y que desprenden más aroma y tienen un sabor más intenso.
- **El tamaño del grano del café molido.** Asegúrese de comprar la mezcla deseada con un tamaño de molienda adecuado para usar con máquinas de café espreso. También puedes moler instantáneamente usando un molinillo de café marca Gaggia.
- **La cantidad.** Es importante utilizar la cantidad adecuada de café molido para evitar preparar un café demasiado aguado (poco café) o demasiado amargo y con sabor a quemado (demasiado café).
- **La presión ejercida para compactar la dosis de café.** Asegúrese de presionar el café de manera regular y uniforme. Mantenga la superficie paralela al borde del portafiltro para evitar espacios por donde pueda filtrarse el agua sin siquiera mojar toda la monodosis, sino extraerá parcialmente los aromas del café.
- **La pre-infusión.** La máquina dispone de una preinfusión configurada de fábrica que favorece una mejor extracción de los aromas del café. El agua caliente moja la tableta durante unos segundos antes de dispensarla.
- **La temperatura.** Se mantiene constante para garantizar siempre la mejor extracción.

## Filtros suministrados

---

### Filtro crema perfecta para 2 tazas

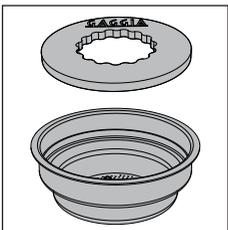
---



El filtro para dos tazas de crema perfectas ya está montado en el portafiltro y permite incluso a los principiantes preparar un excelente espresso con crema.

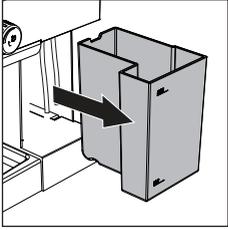
### Crema perfecta filtrante 1 taza y monodosis + "Pod System"

---



Este filtro se puede utilizar para preparar una taza de espresso con café premolido o para preparar monodosis utilizando el exclusivo "Pod system".

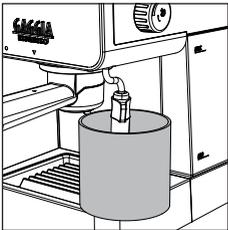
## Primera instalación



- 1 Retire el depósito de agua (9), enjuáguelo y llénelo con agua fría hasta el nivel MAX.
- 2 Inserte el enchufe del cable de alimentación en una toma de pared con voltaje adecuado.
- 3 Pulse el botón de encendido/apagado (1), que empezará a parpadear.
- 4 Coloque un recipiente debajo del espumador de leche Pannarello (8), gire el pomo de agua caliente/vapor (5) en el sentido contrario a las agujas del reloj y dispense agua hasta que los tres botones de encendido/apagado (1), café (2) y vapor (3) parpadeen simultáneamente para indicar cerrar el pomo.
- 5 El botón de encendido/apagado se iluminará de forma fija y el botón de café (2) comenzará a parpadear y se quedará fijo cuando alcance la temperatura configurada de fábrica.

## Carga del circuito

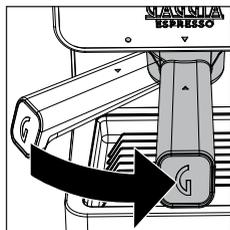
El circuito siempre debe cargarse en el primer uso o después de quedarse sin agua en el depósito:



- 1 Llene el tanque con agua fría hasta el nivel MAX.
- 2 Coloque un recipiente debajo del espumador de leche Pannarello.
- 3 Girar el mando de agua caliente/vapor (5) en el sentido contrario a las agujas del reloj y sacar agua del espumador de leche (8) hasta que salga un chorro regular.
- 4 Para finalizar el suministro, gire el mando de agua caliente/vapor en el sentido de las agujas del reloj y vacíe el recipiente.

**Nota:** la máquina no señala la falta de agua en el depósito, si la bomba hace mucho ruido es necesario llenar el depósito y cargar el circuito.

## Cómo insertar y extraer el portafiltro

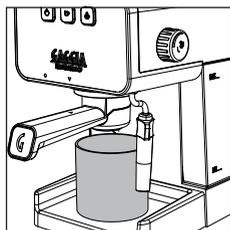


Inserte el portafiltro (19) en el grupo dispensador desde abajo, alineado al triángulo ▲ presente en el mango del portafiltro con el símbolo ● presente en la carcasa, girando de izquierda a derecha hasta que el triángulo del mango ▲ quede alineado con la carcasa ▼ o ligeramente movido hacia la derecha. Para retirar el portafiltro, gírelo en la dirección opuesta de derecha a izquierda.

## Primer uso o después de un período de inactividad superior a 2 semanas

**Nota:** El agua dispensada durante este proceso debe desecharse y no puede utilizarse como alimento. Si el recipiente se llena durante el ciclo, deje de dispensar y vacíelo antes de reanudar la operación.

- 1 Retire la bandeja de goteo (17) y coloque un recipiente debajo del espumador de leche Pannarello (8).
- 2 Retire el depósito de agua (9), enjuáguelo y llénelo con agua fría hasta el nivel MAX.
- 3 Gire el mando vapor/agua caliente (5) en el sentido contrario a las agujas del reloj y suministre agua caliente desde el espumador de leche Pannarello hasta alcanzar el nivel MIN del depósito de agua.
- 4 Para finalizar el suministro, gire el mando de agua caliente/vapor en el sentido de las agujas del reloj.
- 5 Llene el tanque de agua nuevamente hasta el nivel MAX.
- 6 Introducir el portafiltro (19) en el grupo erogador (20) girándolo de izquierda a derecha, como se describe en el párrafo correspondiente.
- 7 Coloque un recipiente adecuado debajo del portafiltro.



- 8 Pulse el botón de café (2) y dispensar agua hasta alcanzar el nivel MIN del depósito de agua.
- 9 Para finalizar el suministro, presione nuevamente el botón de café y vacíe el recipiente.
- 10 Vuelva a insertar la bandeja de goteo (17).
- 11 Retire el portafiltro girándolo de derecha a izquierda y enjuáguelo con agua corriente.

- 12 Llene el tanque de agua hasta el nivel MAX.
- 13 La máquina ya está lista para su uso.

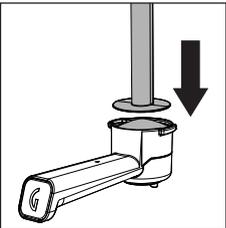
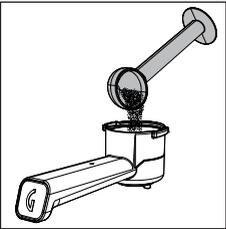
## Preparación de un café

### Con café premolido

El portafiltro monta el filtro para 1 (13) o 2 tazas (12).

Para preparar el primer café es necesario precalentar primero el portafiltro:

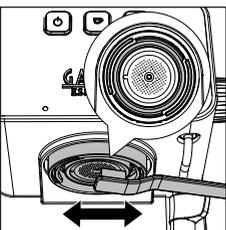
- 1 Inserte el portafiltro (19) con el filtro de 1 o 2 tazas en el grupo de preparación (20).
- 2 Coloque una taza debajo del portafiltro y presione el botón de café (2) cuando esté encendido fijo, dispensando una taza de agua (aproximadamente 150ml).
- 3 Retire el portafiltro, eliminando el agua residual.
- 4 Llene el portafiltro con 1 medida de café premolido para un café simple o con 2 medidas rasas para un café doble, golpeando ligeramente el portafiltro para igualar el café en polvo.



- 5 Presiona el café usando el prensador provisto. El prensado debe realizarse de manera uniforme y la superficie del café debe quedar bien nivelada y sin ranuras, paralela al borde del portafiltro.

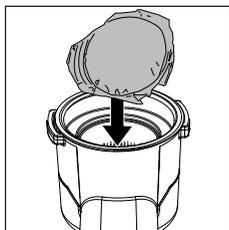
**Nota:** Las dimensiones y la forma del prensador han sido diseñadas específicamente para permitir un prensado óptimo tanto con el filtro de 1 taza como con el filtro de 2 tazas.

- 6 Limpie el borde del portafiltro de posibles residuos de café.
- 7 Insertar correctamente el portafiltro (*como se describe en el párrafo correspondiente*)
- 8 Coloque 1 o 2 tazas debajo del portafiltro.
- 9 Espere hasta que el botón de café se ilumine de forma fija antes de presionarlo para comenzar a dispensar.
- 10 Cuando alcance el volumen deseado, presione el botón de café para detener el suministro.
- 11 Al final de la erogación, quitar el portafiltro, quitar los posos del filtro y los posibles residuos de la junta y del rociador.

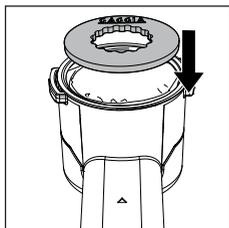


## Con monodosis de café

- 1 Para preparar café utilice el filtro adecuado para monodosis (13).
- 2 Inserte la cápsula en el filtro y asegúrese de que el papel de cápsula no se salga del portafiltro.



- 3 Coloque el sistema de pods "Pod System" (14) en el pod.



- 4 Sigue las instrucciones para preparar café con café premolido desde el paso 7.

**Nota:** Espere unos 10 segundos antes de retirar el portafiltro, retírelo lenta y cuidadosamente girándolo hacia la izquierda. Cuando utilice café premolido, tenga cuidado de no quemarse con el agua que quede en los posos del café.

**Nota:** En el portafiltro queda una pequeña cantidad de agua; Esto es normal y se debe a las características del portafiltro.

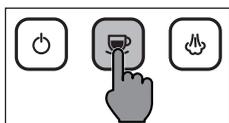
**Nota:** Un poco de agua sigue goteando una vez que se retira el portafiltro. Esto se debe a la presión del agua en el sistema.

## Función memo

Con esta función podrás memorizar el tiempo de preparación de tu café. Cada vez que se pulsa el botón de café, la máquina dispensará la cantidad de café en el tiempo previamente configurado.

## Cómo conservar su espresso en la memoria

- 1 Prepare el café como se indica en el capítulo "preparar un café con café premolido".
- 2 Mantenga presionado el botón de café cuando esté iluminado de manera constante. Después de unos segundos la máquina entrará en modo MEMO y comenzará a dispensar.



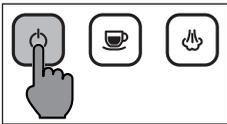
3 Una vez alcanzado el volumen deseado, suelte el botón de café, todos los botones se apagarán y el botón de encendido/apagado (1), el botón de café (2) y el botón de vapor (3) se iluminarán dos veces en secuencia para confirmar que la bebida se guardó.

4 Cada vez que se presiona el botón de café, la máquina dispensará la cantidad de café en el tiempo establecido.

5 Es posible modificar el tiempo de dispensación repitiendo el procedimiento descrito anteriormente que sobrescribirá el tiempo previamente almacenado.

## Cómo desactivar la función memo

Al desactivar la función memo, cada vez que se presione el botón de café, la máquina le pedirá que presione nuevamente el botón de café para dejar de dispensar.



1 Mantenga presionado el botón de encendido/apagado, después de unos segundos todos los botones se apagarán y en secuencia el botón de vapor (3), el botón de café (2) y el botón de encendido/apagado (1) se iluminarán dos veces para confirmar que la función memo ha sido desactivada.

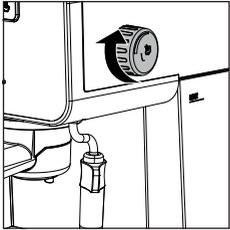
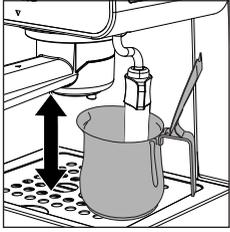
## Emulsión de leche para preparación de un cappuccino

Para garantizar un resultado óptimo recomendamos utilizar leche entera fría (a unos 5°C) con un contenido de proteínas de al menos un 3% y con al menos un 3,5% de grasa. Las proteínas incorporarán el aire a la emulsión, mientras que las grasas la harán densa y compacta. También se obtienen buenos resultados con la leche de vaca parcialmente desnatada, algunos tipos de leches sin lactosa, bebidas de soja, almendras y avena.

**Atención:** Es posible que se produzcan breves chorros de agua caliente al inicio del suministro. El tubo dispensador puede alcanzar altas temperaturas, evite tocarlo directamente con las manos.

**Atención:** Antes y después de dispensar vapor, es posible que salga agua caliente y/o vapor del grupo de café. Recomendamos mantener el portafiltro insertado para evitar quemaduras. Antes de retirarlo, presione el botón de vapor y enfríe la máquina.

- 1 Pulsa el botón de vapor (3), el botón de café se apagará y el botón de vapor empezará a parpadear.
- 2 Cuando el botón de vapor se ilumine de forma fija, la máquina estará lista para emitir vapor.
- 3 Antes de comenzar a espumar la leche, elimine la condensación del tubo de vapor abriendo el mando vapor/agua caliente durante unos segundos hasta que salga solo vapor, luego cierre el mando nuevamente..
- 4 Llene una jarra aproximadamente hasta 1/3 de su capacidad con leche fría.
- 5 Inserte el pannarello en la leche.



- 6 Gire el mando vapor/agua caliente en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta abrirlo por completo para empezar a emulsionar la leche.
- 7 Emulsionar la leche moviendo suavemente la jarra con movimientos circulares hacia arriba y hacia abajo.
- 8 Cuando alcance la emulsión deseada, cierre el mando vapor/agua caliente en el sentido de las agujas del reloj para detener la emulsión.
- 9 Una vez finalizada la emulsificación, se aconseja golpear ligeramente la jarra sobre una superficie y dejar reposar aprox. 30 segundos. La leche se vuelve así más homogénea.
- 10 Presione el botón de vapor para salir de la función.
- 11 Tanto el botón de vapor como el de café parpadean al mismo tiempo para indicar que la temperatura es demasiado alta para preparar café.
- 12 Limpiar el circuito abriendo el mando vapor/agua caliente en el sentido contrario a las agujas del reloj durante unos instantes para eliminar los restos de leche y volver a cerrar el mando.

Para bajar más rápidamente la temperatura de la caldera seguir las instrucciones indicadas en el párrafo correspondiente.

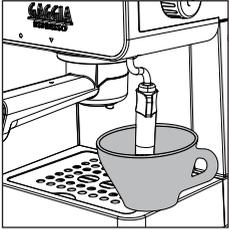
## Cómo bajar la temperatura de la caldera

---

- 1 Coloque un recipiente o una taza grande debajo del espumador de leche.
- 2 Abra la perilla de vapor/agua caliente girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj y dispense hasta que los tres botones de encendido/apagado, café y vapor parpadeen simultáneamente para indicar que se cierra la perilla.
- 3 Cierre el mando giratorio en el sentido de las agujas del reloj y el botón de café se iluminará de forma fija.
- 4 La máquina ya está lista para preparar un café.

## Suministro de agua caliente

**Atención:** Es posible que se produzcan breves chorros de agua caliente al inicio del suministro. El tubo dispensador puede alcanzar altas temperaturas, evite tocarlo directamente con las manos.



- 1 Coloque una taza o vaso de té debajo del espumador de leche.
- 2 Gire la perilla de vapor/agua caliente en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté completamente abierta para comenzar a dispensar agua caliente desde el espumador de leche.
- 3 Una vez obtenida la cantidad deseada, cierre el mando vapor/agua caliente girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

## Ahorro energético

La máquina está equipada con una función de apagado automático para ahorrar energía.

Para reiniciar la máquina simplemente presione el botón de encendido/apagado que se iluminará de forma fija y el botón de café parpadeará hasta alcanzar la temperatura establecida.

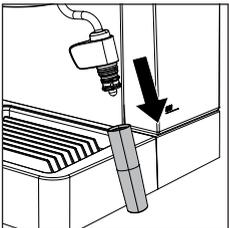
## Limpieza y mantenimiento

La limpieza y el mantenimiento periódicos mantienen la máquina en óptimas condiciones y garantizan un café de excelente sabor durante un largo período de tiempo, un flujo constante de café y una excelente espuma de leche.

### Limpieza del pannello

**A diario:**

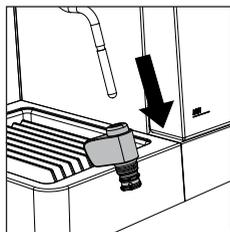
- 1 Retire la parte inferior del espumador de leche (15), enjuáguelo con agua corriente y vuelva a montarlo.



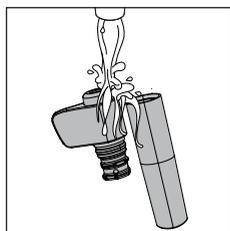
- 2 Abra el mando vapor/agua caliente en el sentido contrario a las agujas del reloj durante unos instantes para eliminar los posibles residuos de leche y vuelva a cerrar el mando.

**Semanalmente:**

- 1 Retire la parte inferior del pannarello (15) y retire la parte superior. (16).

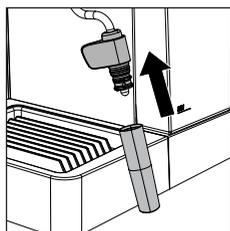


- 2 Enjuáguelos con agua corriente.



- 3 Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo.

- 4 Coloque la parte superior e inferior del marcador en el tubo de vapor.



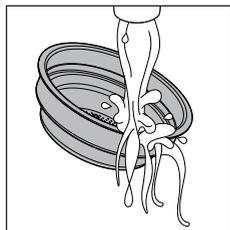
## Limpieza del portafiltros, filtros y sistema pod “Pod system”

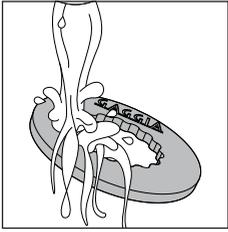
---

Los filtros deben mantenerse limpios para garantizar resultados perfectos.

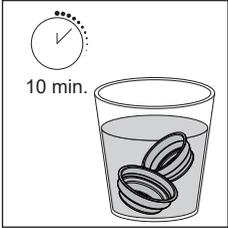
**Diariamente:**

- 1 Retire el filtro del portafiltro y lave ambos con agua tibia.





2 Si también utilizas el sistema pod, lava siempre con agua tibia.



3 Si nota un mal funcionamiento en el suministro de café, sumerja los filtros en agua hirviendo durante 10 minutos y luego enjuáguelos con agua corriente.



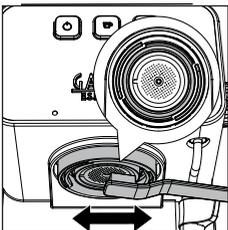
4 Para una mejor limpieza de los filtros, recomendamos adquirir pastillas de limpieza GAGGIA diseñadas específicamente para mantener su máquina en perfecto funcionamiento.

**Atención:** El filtro debe retirarse sólo cuando el portafiltro se haya enfriado completamente para evitar quemaduras.

## Limpeza de la ducha

**Después de cada preparación de café:**

- 1 Retire el portafiltro del grupo girándolo de derecha a izquierda.
- 2 Retire los restos de posos de café de la junta y del rociador con un cepillo.



3 Limpiar con agua caliente, presionando el botón de café y dispensando una taza de agua.

## Limpeza del calentatazas y la bandeja de goteo

Retire la bandeja de goteo (17) y el calentatazas si lo hay (18) y lávelas con agua corriente. No utilice productos abrasivos.

## Limpiar el tanque de agua

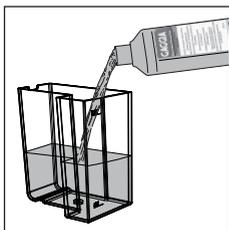
- 1 Retire el depósito de agua (9) y lávelo con agua corriente.
- 2 Introducir el depósito asegurándose de que los tubos de silicona (6) queden dentro del depósito y no estén torcidos ni bloqueados.

## Descalcificación

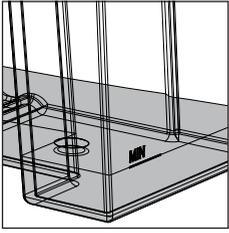
Cuando el botón de encendido/apagado se vuelve naranja, necesitas descalcificar. Utilice únicamente la solución descalcificadora Gaggia que ha sido diseñada para garantizar el rendimiento óptimo de la máquina. El uso de otros productos podría dañar la máquina y dejar residuos en el agua. No descalcificar la máquina anulará la garantía.



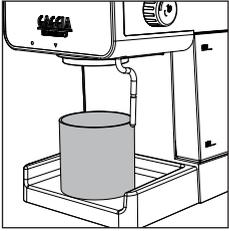
- 1 Desactive la función MEMO si está presente y retire el portafiltro del grupo de preparación (20).
- 2 Retire y vacíe el tanque de agua.
- 3 Vierta la MITAD del contenido de la botella de descalcificador concentrado Gaggia en el depósito de agua y llénelo con agua hasta el nivel MAX.



- 4 Retire el pannarello (8) si está instalado en la manguera de vapor.
- 5 Encienda la máquina presionando el botón On/Off.
- 6 Presione el botón de café y dispense 1 taza (aproximadamente 150 ml) de agua del grupo de preparación.
- 7 Abra el mando de vapor/agua caliente y dispense 1 taza de agua (unos 150 ml) también desde el tubo de vapor.
- 8 Apague la máquina presionando el botón On/Off.
- 9 Dejar actuar el descalcificador durante 15-20 minutos aproximadamente con la máquina apagada.
- 10 Vuelva a encender la máquina presionando el botón On/Off.
- 11 Dispense 1 taza (aproximadamente 150 ml) de agua del grupo dispensador y otra taza de agua (aproximadamente 150 ml) también del tubo de vapor.
- 12 Luego apague la máquina presionando el botón de encendido/apagado y déjela apagada durante 3 minutos.

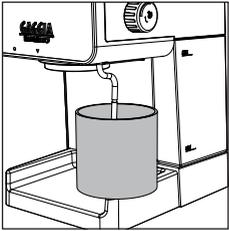


**13** Repetir las operaciones descritas desde el punto 10 hasta alcanzar el nivel MIN del depósito de agua.



**14** Enjuague el tanque con agua dulce y llénelo hasta el nivel MAX.

**15** Inserte un recipiente grande debajo del grupo dispensador.



**16** Encienda la máquina presionando el botón On/Off.

**17** Presione el botón de café y dispense agua del grupo de preparación hasta que el suministro se detenga automáticamente aproximadamente a la mitad del tanque de agua.

**18** Coloque un recipiente grande debajo del tubo de vapor.

**19** Abra el mando vapor/agua caliente girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y dispense el agua restante en el depósito desde el tubo de vapor hasta alcanzar el nivel MIN.

**20** Para detener el suministro, cierre el mando vapor/agua caliente girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

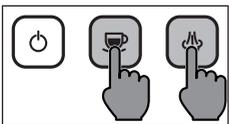
**21** Llene el depósito hasta el nivel MAX y dispense toda el agua del grupo dispensador hasta llegar al nivel MIN.

**22** Repetir la operación dispensando un depósito lleno también desde la lanza de vapor.

**23** De este modo concluye el ciclo de descalcificación.

**24** Inserte el portafiltro en el grupo dispensador después de enjuagarlo con agua corriente y vuelva a montar el pannello.

**25** Mantenga presionados los botones de café y vapor durante unos 5 segundos, el botón de encendido/apagado parpadeará por un instante y la máquina estará lista para preparar café nuevamente reiniciando el LED naranja.



**Nota:** si es necesario, cargar el circuito como se describe en el párrafo correspondiente.

## Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que puede encontrar con la máquina. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite el sitio web [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) o [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it). Para obtener una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de Atención al Cliente o con los distribuidores de su país.

Problema	Causa	Solución
La máquina no enciende.	La máquina no está conectada.	Compruebe que el cable de alimentación esté insertado correctamente.
La bomba hace mucho ruido.	No hay agua en el tanque.	Llenar el depósito y recargar el circuito como se describe en el capítulo correspondiente.
La leche no hace espuma.	El tipo de leche utilizada no es adecuada para producir espuma.	Dependiendo del tipo de leche, la cantidad y calidad de la espuma producida son diferentes. ( <i>Capítulo "Emulsión de leche para hacer cappuccino"</i> ).
	Espumador de leche sucia.	Limpie el pannarello ( <i>Capítulo "Limpieza del pannarello"</i> ).
	No hay agua en el tanque.	Llenar el depósito y recargar el circuito como se describe en el capítulo correspondiente.
No sale café después de presionar el botón de café.	Portafiltro bloqueado.	Presione nuevamente el botón de café. Apague la máquina y espere a que se enfríe (aproximadamente 1 hora). Luego retire y lave bien el portafiltro. Si el problema vuelve a ocurrir, comuníquese con el centro de asistencia.
El café está demasiado frío.	Portafiltro no insertado para precalentar.	Precalentar el portafiltro (Capítulo "Preparar un café").
	Tazas frías.	Precaliente las tazas con agua caliente.
El café sale demasiado rápido y no se forma crema.	Muy poco café en el portafiltro.	Agregue el café.
	Molido demasiado grueso.	Utilice una mezcla diferente.
	Prensado demasiado ligero y/o con ranuras.	Presione más el café en polvo con el prensador o tamber adecuado, teniendo cuidado de que no se formen ranuras.
	El café o los pods no están frescos.	Utilice una mezcla diferente u otro pod.
El café no sale o sale a gotas.	Falta de agua en el tanque.	Llenar el depósito y recargar el circuito como se describe en el capítulo correspondiente.
	Molido demasiado fino.	Utilice una mezcla diferente.
	Café demasiado prensado en el portafiltro.	Presione el café con menos fuerza.
	Demasiado café en el portafiltro.	Reduzca la cantidad de café en el portafiltro.
	Máquina calcificada.	Descalcificar la máquina como se describe en el capítulo correspondiente.
	Filtro bloqueado en el portafiltro.	Limpie el filtro ( <i>Capítulo "Limpieza del portafiltro, de los filtros y del "Pod system"</i> ).

Problema	Causa	Solución
El café se derrama por los bordes.	Portafiltro mal insertado en el grupo de preparación de café.	Insertar el portafiltro como se describe en el capítulo correspondiente.
	Borde superior del portafiltro sucio.	Limpiar el borde del portafiltro.
	Demasiado café en el portafiltro.	Reduzca la cantidad de café con la ayuda del vaso medidor.
	Junta de ducha sucia.	Limpiar la junta de ducha como se describe en el capítulo correspondiente.
El LED naranja del botón de encendido/apagado y los LED blancos de los botones de café y vapor parpadean simultáneamente.	Ocurrió un problema	Desenchufe y encienda la máquina. Si el problema persiste, comuníquese con un centro de servicio autorizado o distribuidor en su país.

## Accesorios GAGGIA

La cafetera y los accesorios están disponibles en centros autorizados (Italia) o distribuidores en su país.



Decalcificante



Pastillas desengrasantes



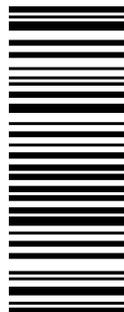
Gama de café disponible en grano y en polvo: 100% Arábica / Intenso / Decaf

## Datos técnicos

---

Tensión nominal - Potencia nominal - Fuente de alimentación	Ver la placa ubicada en el compartimento del depósito de agua.
Material del cuerpo	Termoplástico
Dimensiones	255 x 199 x 303 mm
Peso	3,7 kg
Longitud del cable	900 mm
Panel de control	Frontal
Altura de taza	Hasta 76 mm con bandeja de goteo insertada, sin 102 mm
Depósito de agua	1,2 litros - Extraíble
Presión de la bomba	15 bar
Caldera	Caldera de acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Fusible térmico - Válvula de máxima presión

**GAGGIA** S.p.a. se riserva el derecho de realizar los cambios que considere necesarios.



642001000629

COD.

- Rev.02 - 09/10/23

**GAGGIA** S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111

[www.gaggia.it](http://www.gaggia.it)

[www.gaggia.com](http://www.gaggia.com)

**GAGGIA**  
**MILANO**