

GAGGIA

MILANO



FRENCH

SPANISH

PORTUGUESE

GAGGIA ANIMA DELUXE

Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Manual de instruções



GAGGIA

MILANO



FRANÇAIS

GAGGIA ANIMA DELUXE

Mode d'emploi

CE

Sommaire

1. Introduction au manuel	1
2. Présentation du produit	1
2.1 Le produit	1
2.2 Accessoires	1
2.3 Principaux composants	2
2.4 Principales parties amovibles	2
2.5 Touches de commande et afficheur	2
3. Sécurité	3
3.1 Consignes de sécurité	3
4. Opérations préliminaires	5
4.1 Positionnement	5
4.2 Remplissage du réservoir à eau	5
4.3 Remplissage du réservoir à café en grains	5
4.4 Branchement et démarrage	5
5. Activation et désactivation	6
5.1 Utilisation des touches de sélection	6
5.2 Première mise en marche	6
5.2.1 Amorçage du circuit hydraulique	6
5.2.2 Cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage	6
5.2.3 Cycle de rinçage manuel	6
5.3 Réglages	7
5.3.1 Mesure et réglage de la dureté de l'eau	7
5.3.2 Réglage de l'intensité de l'arôme	7
5.3.3 Réglage du moulin à café en céramique	7
5.3.4 Réglage de la température d'infusion	8
5.3.5 Réglage de la buse de distribution du café	8
5.4 Désactivation et réactivation	8
6. Utilisation	8
6.1 Préparations à base de café	8
6.1.1 Utilisation de café prémoulu (une seule spécialité)	8
6.1.2 Distribution d'un produit avec une touche	9
6.1.3 Distribution de deux produits avec une touche (possible seulement en utilisant du café en grains)	9
6.1.4 Réglage de la longueur du café dans la tasse pendant la préparation	9
6.2 Mousseur à lait	9
6.3 Préparations à base de café et de lait	10
6.3.1 Distribution d'un produit à base de lait	10
6.4 Préparations à base d'eau chaude	11
6.4.1 Distribution d'eau chaude	11
7. Nettoyage et entretien	11
7.1 Nettoyage de la machine	11
7.1.1 Nettoyage de la machine en cas de besoin	11
7.1.2 Nettoyage hebdomadaire de la machine	12
7.2 Nettoyage du groupe de distribution	12

7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution	12
7.2.2 Lubrification mensuelle du groupe de distribution (un cycle de nettoyage en utilisant un lubrifiant)	13
7.2.3 Dégraissage mensuel du groupe de distribution (un cycle de nettoyage en utilisant un dégraissant)	13
7.3 Nettoyage des contenants	14
7.3.1 Nettoyage du réservoir à eau	14
7.3.2 Nettoyage mensuel des logements à café	14
7.4 Nettoyage du mousseur à lait	14
7.4.1 Cycle de nettoyage du mousseur à lait	14
7.4.2 Nettoyage mensuel des composants du mousseur à lait	14
7.5 Cycle de détartrage	15
7.5.1 Interruption du cycle de détartrage	16

8. Réglages par défaut	16
8.1 Liste des réglages par défaut	16
8.2 Changement des réglages par défaut	17
8.3 Réinitialisation des réglages par défaut	17

9. Résolution des problèmes	17
9.1 Résumé des voyants d'alarme : afficheur rouge	17
9.2 Résumé des voyants d'avertissement	18
9.3 La machine est hors service	18
9.4 Tableau de résolution des problèmes	19

10. Accessoires et produits pour l'entretien	20
10.1 Produits pour l'entretien	20
10.2 Filtre à eau INTENZA+	20
10.2.1 Installation INTENZA+	20
10.2.2 Remplacement INTENZA+	21

11. Caractéristiques techniques	21
--	-----------

12. Transport et élimination	22
-------------------------------------	-----------

13. Garantie et assistance	22
13.1 Comment contacter Gaggia	22

Symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans certaines parties du manuel :



indique des actions qui ne doivent être effectuées sous aucun prétexte.



indique des actions qui requièrent de la prudence.

> requiert l'action spécifiée.

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

- 1. Lire toutes les instructions.*
- 2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.*
- 3. Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.*
- 4. Il est nécessaire de contrôler attentivement lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.*
- 5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.*
- 6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation et réglage.*
- 7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.*
- 8. Ne pas utiliser à l'extérieur.*
- 9. Ne pas laisser les cordons pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher les surfaces chaudes.*
- 10. Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.*
- 11. Toujours brancher le cordon d'alimentation à la machine d'abord et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toute commande en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.*
- 12. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.*
- 13. Garder ces instructions.*

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

La machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'utilisateur, doit être fait par un service après-vente autorisé.

Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

- 1. Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.*
- 2. Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir ; mais toujours de l'eau froide.*
- 3. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.*
- 4. Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine.*
- 5. Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Il sera toutefois nécessaire de procéder au détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.*
- 6. Ne pas utiliser du café au préparation à base de sucre (ex : caramel) ou mélangé avec toute autre recette.*

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

- A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.*
- B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.*
- C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,*
 - 1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.*
 - 2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et*
 - 3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.*

1. Introduction au manuel

Avant-propos

Merci d'avoir acheté cette machine à café super-automatique Gaggia Anima Deluxe ! Dans ce manuel, vous trouverez toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine.

- Dans le chapitre « 2. Présentation du produit », vous prendrez connaissance des différentes touches et des composants de la machine.
- Le chapitre « 3. Sécurité » doit être lu avec attention pour éviter tout risque dû à un usage incorrect ou erroné de la machine.
- Les chapitres « 4. Opérations préliminaires » et « 5. Activation et désactivation » offrent une description étape par étape du placement de la machine et de sa préparation à l'emploi.
- Le chapitre « 6. Utilisation » décrit comment la machine doit être utilisée, avec une liste de toutes les boissons qu'elle peut préparer.
- Le chapitre « 7. Nettoyage et entretien » permet de conserver votre machine dans des conditions d'utilisation optimales.
- Pour tout problème d'utilisation, veuillez vous référer au chapitre « 9. Résolution des problèmes ».
- Les chapitres restants fournissent une aide pour une utilisation rapide.

Remarques

- ▲ Ce document fait partie intégrante de votre machine et doit être conservé avec soin en vue d'une consultation future. Ce document est protégé par copyright.

2. Présentation du produit

2.1 Le produit

Cette machine est destinée à la préparation de café avec des grains de café entiers et elle est équipée d'un moussEUR à lait automatique pour préparer rapidement et facilement un cappuccino de bonne qualité. Elle peut également distribuer de la vapeur et de l'eau chaude. Voici les caractéristiques particulières de la machine :

Gaggia Adapting System

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent varier selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine est pourvue d'un système d'autoréglaGE qui lui permet de valoriser votre café en grains préféré. Elle se règle automatiquement après la distribution de plusieurs cafés.

Réglage de l'intensité du café

Vous pouvez choisir votre mélange de café préféré et régler la quantité de café à moudre en fonction de vos goûts personnels. Il est possible d'utiliser du café prémoulu.

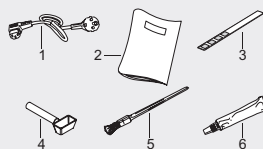
Moulin à café en céramique

Les moulins à café en céramique garantissent toujours un degré de mouture parfait, et vous permettent un réglage qui satisfera parfaitement vos goûts. Cette technologie offre une conservation totale de l'arôme tout en garantissant le véritable goût italien de chaque tasse de café.

Fonction économie d'énergie

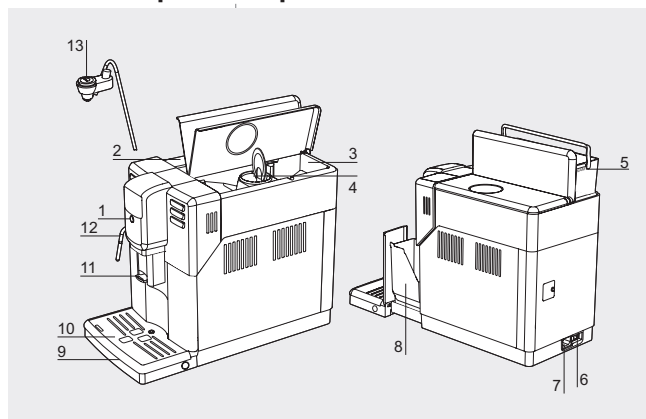
La machine à café expresso super-automatique Gaggia est conçue pour assurer des économies d'énergie, comme cela est prouvé par l'étiquette-énergie de Classe A. Après un laps de temps présélectionné, la machine passe automatiquement en mode stand-by.

2.2 Accessoires



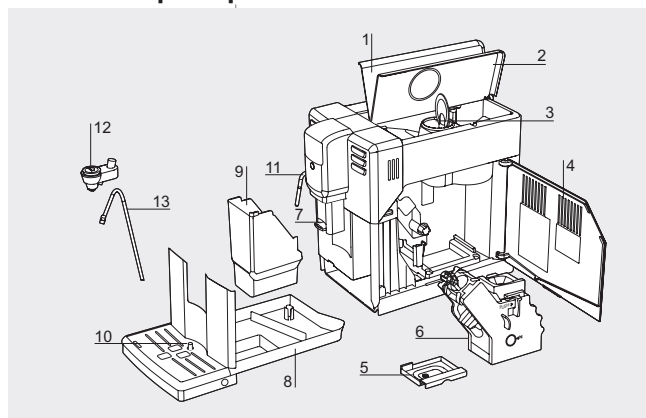
1. Câble d'alimentation
2. Mode d'emploi
3. Bande de test de dureté de l'eau
4. Outil multifonction
 - Clé de réglage du moulin à café
 - Outil de nettoyage de la conduite de sortie du café
 - Mesure pour café prémoulu
5. Pinceau de nettoyage (en option)
6. Graisse pour le groupe de distribution (en option)

2.3 Principaux composants



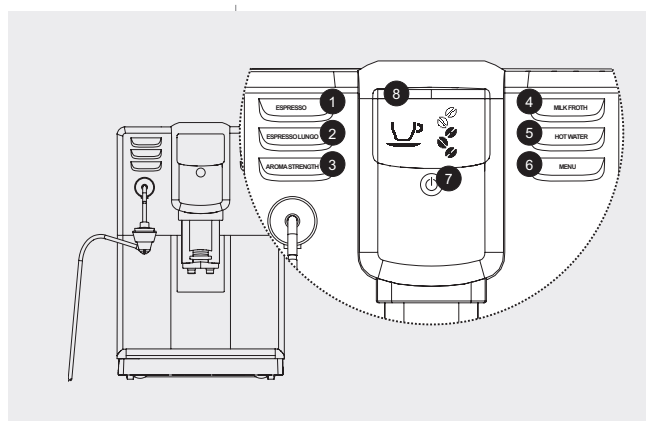
1. Touche STAND-BY
2. Logement du réservoir à eau
3. Réservoir à café en grains
4. Compartiment à café prémoulu
5. Réservoir à eau amovible
6. Interrupteur général
 - I. ON
 - O. OFF
7. Prise du câble d'alimentation
8. Tiroir à marc
9. Bac d'égouttement
10. Grille du bac d'égouttement
11. Buse de distribution du café
12. Buse de vapeur / eau chaude
13. Mousseur à lait automatique

2.4 Principales parties amovibles



1. Couverture du réservoir à eau
2. Couverture du réservoir à café en grains
3. Couverture du compartiment à café prémoulu
4. Porte de service
5. Tiroir à café
6. Groupe de distribution
7. Buse de distribution du café
8. Bac d'égouttement
9. Tiroir à marc
10. Voyant 'Bac d'égouttement plein'
11. Buse de vapeur / eau chaude
 - Buse de vapeur (fixe)
 - Protecteur en caoutchouc
12. Haut du mousseur à lait automatique
13. Tuyau d'aspiration du mousseur à lait

2.5 Touches de commande et afficheur



1. ☕ Touche ESPRESSO
 2. ↶ Touche ESC
 3. ☕ Touche ESPRESSO LUNGO
 4. ☕ Touche AROMA STRENGTH
 5. ✓ Touche OK
 6. ☕ Touche MILK FROTH
 7. ↗ Touche UP
 8. ☕ Touche HOT WATER
 9. ☕ Touche MENU
 10. ↘ Touche DOWN
 11. ⏻ Touche STAND-BY
 12. Afficheur
- Sur l'exemple :
Menu principal ; prêt pour la distribution

3. Sécurité

Cette machine est dotée de dispositifs de sécurité. Il est toutefois nécessaire de lire et de suivre attentivement le chapitre « 3.1 Consignes de sécurité » et d'utiliser la machine en se conformant aux instructions contenues dans ce mode d'emploi afin d'éviter toute blessure ou dommage accidentel causés par un mauvais emploi de la machine. Conserver ce mode d'emploi pour toute référence à venir.

3.1 Consignes de sécurité

- La section « Attention » met en garde l'utilisateur sur des blessures graves éventuelles, un danger pour la vie et / ou des dommages sur la machine.
 - La section « Avertissements » met en garde l'utilisateur sur des blessures légères éventuelles et / ou des dommages sur la machine.
- ▲ Il est nécessaire de lire avec attention ce manuel avant d'effectuer toute opération ou maintenance.

Attention

- ▲ Brancher la machine à une prise murale dont la tension correspond aux données techniques de la machine.
- ▲ Brancher la machine à une prise murale pourvue de mise à la terre.
- ⊖ Le câble d'alimentation ne doit pas pendre de la table ou du plan de travail et ne doit pas être en contact avec des surfaces chaudes.
- ⊖ Ne pas plonger la machine, la prise de courant ou le câble d'alimentation dans l'eau (danger de choc électrique !).
- ⊖ Ne pas verser de liquides sur le connecteur du câble d'alimentation.
- ⊖ Ne jamais diriger le jet d'eau chaude vers des parties du corps : danger de brûlures !
- ⊖ Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- ▲ Éteindre la machine à partir de l'interrupteur général avant de débrancher la fiche de la prise murale :
 - En cas d'anomalies.
 - Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période.
 - Avant de nettoyer la machine.
- ▲ Tirer la fiche et non le câble d'alimentation.
- ⊖ Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- ▲ Ne pas utiliser la machine si la fiche, le câble d'alimentation ou la machine sont endommagés.
- ⊖ N'effectuer aucune modification sur la machine ou le câble d'alimentation.
- ▲ Toutes les réparations doivent être effectuées par un centre d'assistance agréé par Gaggia pour éviter tout danger.
- ▲ La machine n'est pas conçue pour être utilisée par les enfants de moins de 8 ans.

- ▲ La machine peut être utilisée par les enfants à partir de 8 ans, si on leur a appris à utiliser correctement la machine et s'ils sont conscients des risques potentiels, ou bien s'ils sont sous la supervision d'un adulte.
- ▲ Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être exécutées par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et agissent sous la supervision d'un adulte.
- ▲ Garder la machine ainsi que son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▲ La machine peut être utilisée par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou ayant une expérience et / ou des compétences insuffisantes, si on leur a appris à utiliser correctement la machine et si elles sont conscientes des risques potentiels, ou bien si elles sont sous la supervision d'une personne adulte.
- ▲ Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine.
- Ne pas insérer les doigts ou d'autres objets dans le moulin à café.

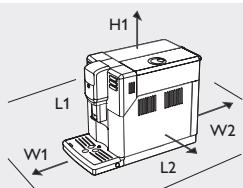
Avertissements

- ▲ Cette machine est uniquement destinée à un usage domestique. Elle n'est pas indiquée pour une utilisation dans des cantines, dans les espaces cuisine de magasins, bureaux, usines ou d'autres environnements de travail.
- ▲ Toujours poser la machine sur une surface plane et stable.
- Ne pas placer la machine sur des surfaces chaudes, proches de fours chauds, de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- ▲ Ne verser que du café torréfié en grains dans le réservoir. Si du café en poudre, soluble, du café vert ou d'autres objets sont insérés dans le réservoir à café en grains, cela peut endommager la machine.
- ▲ Laisser refroidir la machine avant d'insérer ou d'en retirer des parties. Les surfaces chauffantes pourraient retenir de la chaleur résiduelle après utilisation.
- Ne pas remplir le réservoir avec de l'eau chaude ou bouillante. Utiliser uniquement de l'eau froide potable non pétillante.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits abrasifs ou de détergents agressifs. Un chiffon doux et imbibé d'eau est suffisant.
- ▲ Effectuer régulièrement le détartrage de la machine. La machine indique lorsqu'il est nécessaire d'effectuer le détartrage. Si cette opération n'est pas effectuée, l'appareil cesse de fonctionner correctement. En pareil cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie !
- Éviter de garder la machine à une température inférieure à 0° C. L'eau résiduelle à l'intérieur du système de chauffage peut geler et endommager la machine.
- Ne pas laisser d'eau dans le réservoir si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période. L'eau pourrait être contaminée. Utiliser de l'eau fraîche à chaque utilisation de la machine.

4. Opérations préliminaires

▲ S'assurer de lire le chapitre « 3. Sécurité » .

4.1 Positionnement



Pour une utilisation optimale, il est recommandé de placer la machine dans un endroit qui laisse assez d'espace autour d'elle pour fonctionner:

Espace pour le fonctionnement

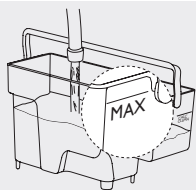
L1	L2	W1	W2	H1
150 mm	221 mm	430 mm	150 mm	340 mm

Déballage et placement

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison ; il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

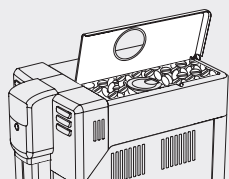
- > Enlever la machine de son emballage.
- > Choisir une surface d'appui sûre et bien nivelée loin de toute source de chaleur ; à l'intérieur ; dans un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible.
- > Mettre la machine dans une position qui laisse assez d'espace autour pour fonctionner.

4.2 Remplissage du réservoir à eau



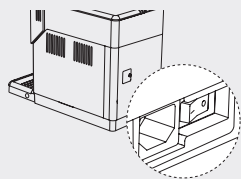
- > Soulever le couvercle du réservoir à eau.
- > Prendre le réservoir par la poignée.
- > Rincer le réservoir avec de l'eau froide.
- Ne pas remplir le réservoir avec de l'eau chaude, bouillante, gazeuse ou d'autres liquides qui pourraient endommager le réservoir et la machine. Utiliser de l'eau fraîche à chaque utilisation de la machine.
- > Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche froide jusqu'au niveau MAX.
- > Réintroduire le réservoir dans la machine et vérifier qu'il est bien mis en place.

4.3 Remplissage du réservoir à café en grains



- > Soulever le couvercle du réservoir à café en grains.
- Ne pas verser trop de grains de café dans le réservoir pour ne pas réduire la qualité de mouture de la machine.
- ▲ Ne pas verser de café en poudre, soluble, de café vert ou d'autres substances dans le réservoir ; cela peut endommager la machine. Ne remplir le réservoir qu'avec du café torréfié en grains. Ne pas le remplir avec des grains de café vert, caramélisés ou aromatisés.
- > Verser doucement le café en grains dans le réservoir à café et replacer le couvercle.

4.4 Branchement et démarrage



- > Brancher la fiche sur la prise de courant placée au dos de l'appareil.
- > Brancher la fiche à l'extrémité opposée du câble d'alimentation sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée, comme indiqué sur l'étiquette à l'intérieur de la porte de service.
- > Mettre l'interrupteur général sur ON pour allumer la machine.
- > ⏻ La touche STAND-BY clignote. Appuyer sur la touche pour allumer la machine. L'afficheur indique qu'il est nécessaire d'amorcer le circuit : procéder comme indiqué dans le chapitre « 5.2 Première mise en marche » .
- ▲ Si la touche STAND-BY est appuyée pendant plus de 8 secondes, la fonction DEMO MODE se met en marche. Pour sortir du mode démonstration, éteindre et allumer la machine en utilisant l'interrupteur général.

5. Activation et désactivation

▲ S'assurer de lire le chapitre « 3. Sécurité ».

5.1 Utilisation des touches de sélection

Certaines touches de fonction peuvent être utilisées pour naviguer à l'intérieur des fonctions / menus :

- ✓ La touche OK est utilisée pour sélectionner / confirmer / arrêter la fonction.
- ↶ La touche ESC est utilisée pour retourner au menu principal, d'un niveau à la fois.
- ↶ La touche UP est utilisée pour se déplacer vers le haut.
- ✓ La touche DOWN est utilisée pour se déplacer vers le bas.

5.2 Première mise en marche

Il faut effectuer les opérations suivantes avant la première utilisation :

- Amorçage du circuit hydraulique.
- Un cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage.
- Un cycle de rinçage manuel.

5.2.1 Amorçage du circuit hydraulique

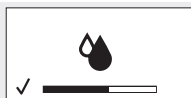
Au cours de ce processus, de l'eau fraîche coule dans le circuit interne et la machine se réchauffe. L'opération demande quelques minutes.

- > Vérifier que la buse de distribution du mousser à lait automatique n'est pas installée.
- > Mettre un récipient sous la buse de vapeur.
- > ✓ Appuyer sur la touche OK pour commencer le cycle d'amorçage du circuit hydraulique. La machine commence la distribution d'eau chaude par le biais de la buse de vapeur. La barre de progression sur l'afficheur indique l'état d'avancement de l'opération. La machine arrête automatiquement la distribution de l'eau. L'afficheur indique que la machine chauffe. À la fin de la phase de chauffage, la machine lance un cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage des circuits internes.



5.2.2 Cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage

- > Mettre un récipient sous la buse de distribution du café.
- ▲ Risque de brûlures ! Attention aux projections d'eau chaude ou de vapeur.
- L'opération dure moins d'une minute. Attendre que le cycle se termine automatiquement.
- ✓ Si nécessaire, le cycle peut être interrompu en appuyant sur la touche OK.
- > Vider le récipient. La machine retourne au menu principal.
- Il est maintenant possible de lancer le cycle de rinçage manuel.



5.2.3 Cycle de rinçage manuel

Le cycle de rinçage manuel complet comprend deux phases consécutives :

- Une « Phase de rinçage du circuit de distribution du café », à répéter deux fois.
- Une « Phase de rinçage du circuit de distribution de l'eau chaude ».

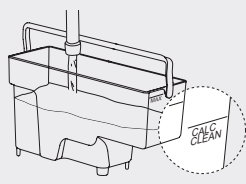
Phase de rinçage du circuit de distribution du café

Au cours de cette phase, le cycle de distribution du café démarre.

- > Mettre un récipient sous la buse de distribution du café.
- > ☕ Appuyer sur la touche ESPRESSO LUNGO. La machine commence à distribuer du café.
- Répéter les opérations précédentes, puis continuer.
- > Après distribution du produit, vider le récipient.
- ✓ Si nécessaire, le cycle peut être interrompu en appuyant sur la touche OK.

Phase de rinçage du circuit de distribution de l'eau chaude

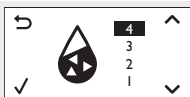
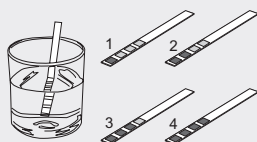
- > Suivre les instructions du chapitre « 4.2 Remplissage du réservoir à eau » et remplir le réservoir jusqu'au niveau CALC CLEAN.





5.3 Réglages

5.3.1 Mesure et réglage de la dureté de l'eau



- > Suivre les instructions du chapitre « 6.4.1 Distribution d'eau chaude » et distribuer de l'eau jusqu'à l'affichage du symbole 'réservoir à eau vide'. Vider le récipient.
- > Suivre les instructions du chapitre « 4.2 Remplissage du réservoir à eau » et remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX. La machine est prête pour la distribution.

La machine est fournie avec des réglages de distribution par défaut. Pour améliorer la qualité et le goût du café, il est recommandé d'adapter les réglages. Notamment, pour obtenir un goût plus fort, régler la température d'infusion, l'arôme et la finesse de mouture à l'échelon le plus élevé.

- La mesure de la dureté de l'eau est très importante afin de :
 - Déterminer la fréquence de démarrage de la machine.
 - Utiliser correctement le filtre à eau INTENZA+. Veuillez vous reporter au chapitre « 10.2 Filtre à eau INTENZA+ ».
- > Immerger dans l'eau la bande de test de dureté de l'eau (fournie avec la machine) pendant 1 seconde.
- > Enlever la bande et attendre pendant 1 minute.
- > Vérifier combien de carrés changent de couleur, puis consulter le tableau.

nombre de carrés rouges	valeur à régler	dureté de l'eau
1	1	eau très douce
2	2	eau douce
3	3	eau dure
4	4	eau très dure

Se reporter au chapitre « 8.2 Changement des réglages par défaut » pour changer la dureté de l'eau par défaut.

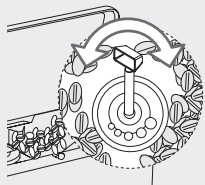
5.3.2 Réglage de l'intensité de l'arôme



- > À chaque fois que la touche AROMA STRENGTH est appuyée, l'arôme de votre café change d'un degré. L'arôme choisi apparaît sur l'afficheur.

000000	arôme extra léger	La machine dosera automatiquement la bonne quantité de café.
000000	arôme léger	
000000	arôme moyen	
000000	arôme fort	
000000	arôme extra fort	
☕	café prémoulu	La bonne quantité de café sera dosée en utilisant la mesure fournie avec la machine.

5.3.3 Réglage du moulin à café en céramique



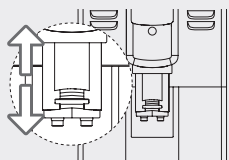
- ⚠ Les réglages doivent exclusivement être effectués lorsque la machine est en train de moudre du café en grains.
- > Soulever le couvercle du réservoir à café en grains.
- > Identifier le bouton de réglage de la mouture. Les marques repère placées autour du bouton montrent les réglages de la mouture. Il est possible de régler la machine sur un des cinq niveaux de finesse de mouture : de la position la plus à gauche, pour une mouture grosse et goût plus léger (réglage minimum) à celle la plus à droite, pour une mouture fine et un goût plus fort (réglage maximum).
- > Mettre une petite tasse sous la buse de distribution du café.
- > Appuyer sur la touche ESPRESSO.
- > Pendant que la machine est en train de moudre, appuyer et tourner le bouton d'un cran à la fois. Utiliser la clé de réglage du moulin à café prévue à cet effet et fournie avec la machine. La différence de goût sera perceptible après la distribution de 2-3 tasses de café.

5.3.4 Réglage de la température d'infusion



Se reporter au chapitre « 8.2 Changement des réglages par défaut » pour changer la température d'infusion par défaut.

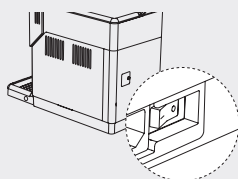
5.3.5 Réglage de la buse de distribution du café



La buse de distribution du café peut être réglée en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous souhaitez utiliser.

- > Pour effectuer ce réglage, soulever ou baisser la buse de distribution du café avec les doigts.

5.4 Désactivation et réactivation



Après 15 minutes en mode repos, le machine passe automatiquement en mode stand-by. Le temps de départ du mode stand-by peut être changé. Pour savoir comment, lire le chapitre « 8. Réglages par défaut ».

- ⏻ Pendant cette phase, la touche STAND-BY clignote.

Il se peut que la machine lance un cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage, comme décrit dans le chapitre « 5.2.2 Cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage ».

Arrêt

- > Pour éteindre complètement la machine, l'interrupteur général qui se trouve au dos de la machine doit se trouver sur OFF.

Réactivation

- > L'interrupteur général qui se trouve au dos de la machine doit se trouver sur ON.
 - > ⏻ Pour remettre en marche la machine, appuyer sur la touche STAND-BY.
- Il se peut que la machine ait besoin d'un « 5.2.1 Amorçage du circuit hydraulique » ou qu'elle lance un cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage, comme décrit dans le chapitre « 5.2.2 Cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage ».

6. Utilisation

▲ S'assurer de lire le chapitre « 3. Sécurité ».

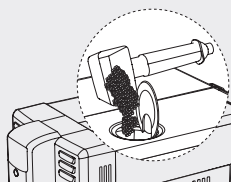
Pour préserver la qualité du produit, à chaque allumage de la machine, le « 5.2.2 Cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage » se lance. Lorsque la machine est allumée après être restée inutilisée pendant une longue période, il est recommandé d'effectuer un « 5.2.3 Cycle de rinçage manuel ».

6.1 Préparations à base de café

La quantité de produit distribuée dans la tasse est réglée par défaut. Pour changer cette quantité, se référer au chapitre « 6.1.4 Réglage de la longueur du café dans la tasse pendant la préparation ».

La machine peut distribuer une ou deux boissons à base de café.

6.1.1 Utilisation de café prémoulu (une seule spécialité)



Il est possible de sélectionner la fonction qui utilise du café prémoulu. Elle ne distribue qu'un seul produit.

- ▲ Utiliser autre chose que du café prémoulu peut sérieusement endommager la machine. Ces dommages ne sont PAS pris en charge par la garantie.
- ▲ Utiliser seulement la mesure fournie avec la machine. Si la dose est supérieure à une mesure, ou excessive, la machine ne distribue pas le produit et le café sera déchargé dans le tiroir à marc.
- > Soulever le couvercle du compartiment et ajouter une mesure de café prémoulu. Si aucune dose n'est ajoutée, la machine distribuera uniquement de l'eau.
- > Fermer le couvercle du compartiment à café prémoulu.



- >  Appuyer à plusieurs reprises sur la touche AROMA STRENGTH pour sélectionner la fonction de distribution de café prémoulu. Continuer de suivre les instructions de préparation de la spécialité désirée.

6.1.2 Distribution d'un produit avec une touche



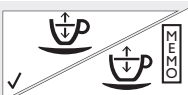
- > Mettre une tasse sous la buse de distribution du café.
- Un expresso / un café allongé**
- >  Pour distribuer un expresso, appuyer sur la touche ESPRESSO.
- >  Sinon, pour distribuer un café allongé, appuyer sur la touche ESPRESSO LUNGO. Après le cycle de pré-infusion, le café commence à couler de la buse de distribution du café.
- ✓ Le café sera distribué jusqu'à un niveau pré-réglé ; cependant, il est possible d'en arrêter la distribution avant que le niveau soit atteint en appuyant sur le bouton OK. Après distribution du produit, la machine retourne au menu principal.

6.1.3 Distribution de deux produits avec une touche (possible seulement en utilisant du café en grains)



- > Mettre deux tasses sous la buse de distribution du café.
- Deux expressos / deux cafés allongés**
- >  Pour distribuer deux expressos, appuyer deux fois sur la touche ESPRESSO.
- >  Sinon, pour distribuer deux cafés allongés, appuyer deux fois sur la touche ESPRESSO LUNGO. Après le cycle de pré-infusion, le café commence à couler de la buse de distribution du café. La machine effectue deux cycles de mouture à la suite.
- ✓ Le café sera distribué jusqu'à un niveau pré-réglé ; cependant, il est possible d'en arrêter la distribution avant que le niveau soit atteint en appuyant sur le bouton OK. Après distribution du produit, la machine retourne au menu principal.

6.1.4 Réglage de la longueur du café dans la tasse pendant la préparation



Il est possible de régler la quantité de produit distribué en fonction de ses goûts et de la taille des tasses. Cette fonction permet de changer le réglage par défaut de la quantité de produit distribuée dans la tasse. Pour un goût plus fort, réduire la quantité distribuée. Préparer la machine pour un expresso / café allongé et mettre une tasse sous la buse de distribution du café.

Longueur expresso / café allongé

- >  Pour régler la longueur de l'expresso, garder la touche ESPRESSO appuyée jusqu'à ce que le symbole MEMO s'affiche, puis relâcher la touche.
- >  Sinon, pour régler la longueur du café allongé, garder la touche ESPRESSO LUNGO appuyée jusqu'à ce que le symbole MEMO s'affiche, puis relâcher la touche. La machine en est à l'étape de programmation et commence à distribuer le produit sélectionné.
- > ✓ Appuyer sur la touche OK dès que la quantité désirée est atteinte. La touche est maintenant programmée : à chaque fois qu'elle sera appuyée, la machine distribuera la quantité de produit qui vient d'être réglée. Après distribution du produit, la machine retourne au menu principal.

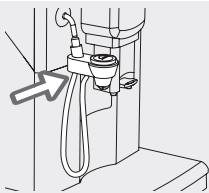
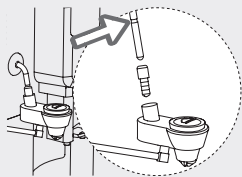
6.2 Mousseur à lait

Ce chapitre explique comment utiliser le mousseur à lait pour préparer du lait émulsionné. Lors de la première utilisation de la machine, la nettoyer avec soin comme indiqué dans le chapitre « 7.4.1 Cycle de nettoyage du mousseur à lait ».

- ⚠ Risque de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur au début de la distribution. Le mousseur à lait peut atteindre une température élevée. Ne jamais le toucher directement avec les mains. Utiliser uniquement la poignée protectrice adaptée.

Nettoyage du circuit hydraulique

- > Vérifier que la buse de distribution du mousseur à lait automatique n'est pas installée.
- >  Appuyer sur la touche MILK FROTH pour distribuer de la vapeur pendant quelques secondes.
- > ✓ Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche OK.



Phase d'insertion

- > Si nécessaire, insérer le tuyau d'aspiration dans le mousseur à lait.
- > Insérer le mousseur à lait dans le logement de la buse de vapeur jusqu'à ce qu'il soit fixé.
- ▲ Risque de brûlures ! Si la machine a été utilisée récemment, la buse de vapeur peut être encore chaude.
- ▲ Le protecteur en caoutchouc doit être correctement inséré sur la buse de vapeur sans dépasser de sa place, sinon, le mousseur à lait ne fonctionne pas correctement et le lait n'est pas aspiré.
- > Insérer le tuyau d'aspiration dans le réservoir à lait.

Phase d'attente

Il est possible de mettre en attente le tuyau d'aspiration sur le mousseur à lait.

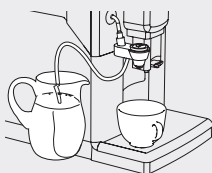
Phase de retrait

- > Tirer sur le mousseur à lait pour l'enlever de la buse de vapeur.

6.3 Préparations à base de café et de lait

Pour préparer un bon cappuccino, utiliser du lait froid (~5°C / 41°F) avec une teneur en protéines au moins égale à 3%. Il est possible d'utiliser du lait entier, du lait écrémé, du lait de soja ou du lait sans lactose, selon les goûts personnels.

6.3.1 Distribution d'un produit à base de lait



- > Remplir 1/3 du réservoir avec du lait froid.
- > Mettre une tasse sous le mousseur à lait.
- ▲ Risque de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures de lait ou de vapeur au début de la distribution.
- ▲ Le mousseur à lait doit être installé et le tuyau d'aspiration doit être inséré dans le réservoir à lait.

Un lait émulsionné

- > ☹ Appuyer sur la touche MILK FROTH pour commencer à distribuer le lait. Attendre le temps de préchauffage nécessaire à la machine. La machine distribue le lait émulsionné dans la tasse.
- > ✓ Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche OK. Il faudra attendre quelques secondes avant que la machine interrompe complètement la distribution de vapeur. La distribution de vapeur s'interrompt automatiquement après 3 minutes si aucune touche n'a été appuyée.
- ▲ Il est possible de passer immédiatement à la distribution d'un café ou d'eau chaude.
- > Pour préparer un cappuccino, distribuer un espresso ou un café allongé, comme indiqué dans le chapitre « 6.1 Préparations à base de café ».
- ▲ Une fois terminé, il faut distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un récipient, comme indiqué dans le chapitre « 7.4.1 Cycle de nettoyage du mousseur à lait ».



6.4 Préparations à base d'eau chaude

6.4.1 Distribution d'eau chaude



- > Vérifier que la buse de distribution du mousseur à lait automatique n'est pas installée.
- > Mettre un récipient sous la buse de vapeur.
 - ⚠ Risque de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur au début de la distribution. La buse de vapeur peut atteindre une température élevée. Ne jamais toucher la buse de vapeur directement avec les mains. Utiliser la poignée protectrice adaptée.
- > ☕ Appuyer sur la touche HOT WATER pour distribuer l'eau chaude. Attendre le temps de préchauffage nécessaire à la machine. La machine commence la distribution d'eau chaude. Distribuer la quantité d'eau chaude désirée.
- > ✓ Pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche OK. Après distribution du produit, la machine retourne au menu principal.

7. Nettoyage et entretien

Le nettoyage et l'entretien réguliers de la machine sont fondamentaux pour en prolonger la durée de vie. Dans le cas contraire, la machine cesse de fonctionner correctement. Ce chapitre décrit de manière détaillée les opérations à effectuer et leur fréquence.

⚠ S'assurer de lire le chapitre « 3. Sécurité » .

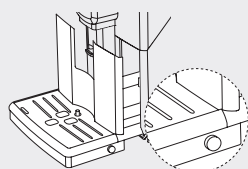
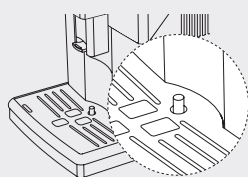
- ⚠ Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées quand la machine a refroidi.
- ⚠ Pour nettoyer la machine, utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau : ne pas utiliser d'alcool, de solvants et / ou d'objets abrasifs. Seule la grille repose tasses et les parties du mousseur à lait mentionnées dans la section « 7.4.2 Nettoyage mensuel des composants du mousseur à lait » peuvent être lavées au lave-vaisselle. Tous les autres composants doivent être lavés à l'eau tiède.
- ⚠ Les dommages ou l'utilisation impropre causés lors du nettoyage et de l'entretien ne sont PAS couverts par la garantie.

Tableau d'entretien	Machine	Réservoir à eau	Logements à café	Groupe de distribution	Mousseur à lait
En cas de besoin chapitre n°	7.1.1 ; 7.5	7.3.1			7.4.1
Hebdomadaire chapitre n°	7.1.2			7.2.1	
Mensuel chapitre n°			7.3.2	7.2.2 ; 7.2.3	7.4.2

7.1 Nettoyage de la machine

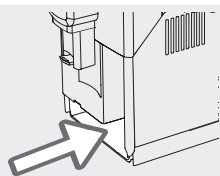
7.1.1 Nettoyage de la machine en cas de besoin

afficheur
rouge



- ⚠ Lorsque le symbole 'tiroir à marc rempli' s'affiche, procéder comme suit.
- ⚠ Risque de brûlures ! Avant de nettoyer la machine, vérifier que la machine, le marc et l'eau dans le réservoir aient refroidi.
- ⚠ Ces procédures doivent être effectuées à chaque fois que le voyant 'bac d'égouttement plein' apparaît. Si le voyant est complètement rempli, cela signifie que le bac d'égouttement est plein : faites attention lorsque vous l'enlevez.
Si la machine est allumée, vider et nettoyer le tiroir à marc et le bac d'égouttement.
- ⚠ Si la machine est éteinte, le voyant 'tiroir à marc rempli' est toujours présent à l'allumage. Veuillez vous reporter au chapitre « 9.4 Tableau de résolution des problèmes » .
- > Appuyer sur les boutons situés sur les côtés.
- > Enlever le bac d'égouttement.
- > Enlever le tiroir à marc et le vider.
- > Vider et laver le bac d'égouttement.
- > Mettre le tiroir à marc dans le bac d'égouttement et remettre ce dernier dans la machine.
- ⚠ De plus amples opérations d'entretien peuvent être exécutées uniquement si la machine est éteinte et débranchée de l'alimentation électrique.

7.1.2 Nettoyage hebdomadaire de la machine



- > Suivre une à une les instructions du chapitre « 7.1.1 Nettoyage de la machine en cas de besoin » jusqu'à atteindre le logement du bac d'égouttement. Nettoyer maintenant le logement du bac d'égouttement.
- > Remettre les composants en place.

7.2 Nettoyage du groupe de distribution

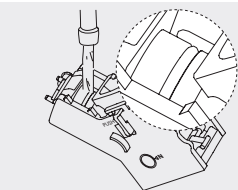
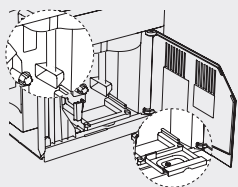
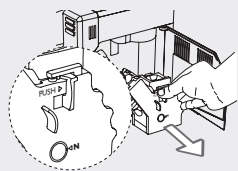
7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution

Le groupe de distribution doit être lavé au moins une fois par semaine.

Le nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution consiste en un cycle de nettoyage à l'eau (rinçage minutieux).

Phase de désassemblage et de nettoyage

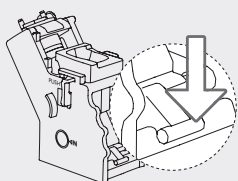
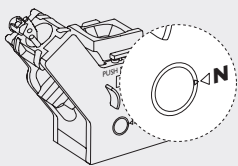
- >  Éteindre la machine avec la touche STAND-BY. Attendre que la touche STAND-BY commence à clignoter et débrancher le câble d'alimentation.
- > Appuyer sur les boutons situés sur les côtés.
- > Enlever le bac d'égouttement.
- > Ouvrir la porte de service.
- > Pour enlever le groupe de distribution :
 - Placer le pouce sur le bouton PUSH et les autres doigts sur la poignée.
 - Appuyer sur le bouton PUSH et tirer la poignée.
- > Sortir le groupe horizontalement sans le faire tourner.
- > Nettoyer minutieusement la conduite de sortie du café avec l'outil de nettoyage adapté, fourni avec la machine.
- > Enlever le tiroir à café et le laver minutieusement.

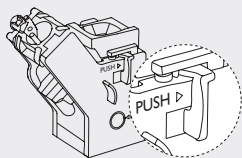


- > Laver soigneusement le groupe de distribution à l'eau tiède et nettoyer soigneusement le filtre du haut.
- Ne pas utiliser de détergents ou de savon pour nettoyer le groupe de distribution.
- > Laisser le groupe de distribution complètement sécher à l'air libre.
- > Nettoyer soigneusement la partie interne de la machine avec un chiffon doux imbibé d'eau.

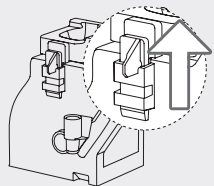
Phase de réassemblage

- > Insérer le tiroir à café dans son logement et vérifier qu'il est placé correctement.
- ▲ Si le tiroir à café n'est pas placé correctement, il est possible de ne pas pouvoir placer le groupe de distribution dans la machine.
- > S'assurer que le groupe de distribution est dans la bonne position : les deux marques repère sur le côté du groupe de distribution doivent correspondre.
- > Si elles ne correspondent pas, appuyer légèrement le levier vers le bas jusqu'à ce qu'il touche la base du groupe de distribution pour que les deux marques repère correspondent.





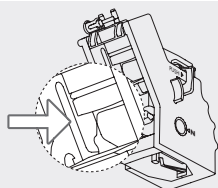
- > Appuyer fort sur le bouton PUSH.



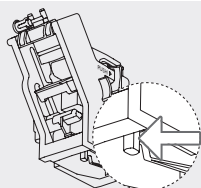
- > S'assurer que le groupe de distribution soit fixé dans la bonne position.
- > S'il est toujours trop bas, le remonter jusqu'à ce qu'il se fixe à sa place.
- > Remettre le groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché sans appuyer sur le bouton PUSH.
- > Remettre le tiroir à marc et le bac d'égouttement dans la machine et fermer la porte de service.

7.2.2 Lubrification mensuelle du groupe de distribution (un cycle de nettoyage en utilisant un lubrifiant)

Lubrifier le groupe de distribution après 500 tasses environ ou au moins une fois par mois. La graisse lubrifiante pour le groupe de distribution peut être achetée séparément. Pour de plus amples détails, veuillez vous reporter au chapitre « 10.1 Produits pour l'entretien ». Réaliser la procédure de la « Phase de désassemblage et de nettoyage » du « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution ».

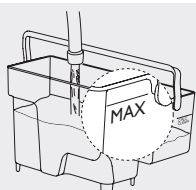


- > Appliquer la graisse uniformément sur les deux convoyeurs latéraux.



- > Lubrifier également l'arbre.
Réaliser la procédure de la « Phase de réassemblage » du « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution ».

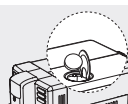
7.2.3 Dégraissage mensuel du groupe de distribution (un cycle de nettoyage en utilisant un dégraissant)



Lancer un cycle de nettoyage avec des tablettes de dégraissage après la distribution de 500 tasses environ ou au moins une fois par mois. Cette opération complète le processus d'entretien du groupe de distribution. Les tablettes de dégraissage sont vendues séparément. Pour de plus amples détails, veuillez vous reporter au chapitre « 10.1 Produits pour l'entretien ».

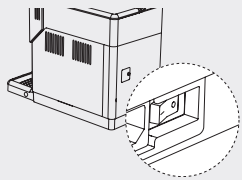
- ⚠ Les tablettes de dégraissage sont recommandées uniquement pour le nettoyage, elles n'ont pas de propriétés détartrantes. Pour le détartrage, utiliser le produit détartrant Gaggia et suivre la procédure décrite dans le chapitre « 7.5 Cycle de détartrage ».

- > Mettre un grand récipient (1,5 l) sous la buse de distribution.
- ⚠ Risque de brûlures ! Attention aux projections d'eau chaude ou de vapeur.
- > S'assurer de remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.
- ⊖ Ne pas mettre de café prémoulu dans le compartiment à café prémoulu.
- > Mettre une tablette de dégraissage dans le compartiment à café prémoulu.





- > Sélectionner la fonction distribution de café prémoulu en appuyant sur la touche AROMA STRENGTH. La machine est prête pour la distribution.
- > Appuyer sur la touche ESPRESSO LUNGO. La machine commence la distribution d'eau par la buse de distribution du café.
- > Dès que la barre de progression atteint le milieu, mettre l'interrupteur général sur la position OFF pour éteindre la machine. Laisser la solution dégraissante agir pendant environ 15 minutes.
- > Mettre l'interrupteur général sur ON pour allumer la machine.
- > Appuyer sur la touche STAND-BY. Attendre la fin du « 5.2.2 Cycle automatique de rinçage / auto-nettoyage » . Réaliser un « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution » entier. La machine est prête pour la distribution.



7.3 Nettoyage des contenants

7.3.1 Nettoyage du réservoir à eau

- > Enlever le filtre à eau du réservoir et le laver avec de l'eau fraîche.
- > Remettre le filtre à eau à sa place en appuyant doucement et en effectuant une légère rotation.
- > Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche.

7.3.2 Nettoyage mensuel des logements à café

- > Une fois par mois, vider et nettoyer le réservoir à café en grains avec un chiffon imbibé d'eau.
- > Le remplir à nouveau avec du café en grains.
- > Si nécessaire, nettoyer le compartiment à café prémoulu avec un chiffon sec.

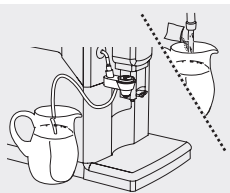
7.4 Nettoyage du mousser à lait

7.4.1 Cycle de nettoyage du mousser à lait

Il est important de nettoyer le mousser à lait après chaque utilisation afin d'en assurer l'hygiène et de garantir la préparation d'un lait émulsionné à la densité parfaite. Le nettoyage du mousser à lait consiste en un cycle de nettoyage à l'eau (rinçage simple).

⚠ Le mousser à lait doit être installé.

- > Insérer le tuyau d'aspiration dans un récipient rempli d'eau fraîche.
- > Lors de la phase de nettoyage mensuel, durant le premier cycle de nettoyage, mélanger le nettoyant du circuit du lait Gaggia avec 1/2 l d'eau tiède et attendre qu'il se dissolve complètement.
- > Mettre un grand récipient (1,5 l) sous la buse de distribution du mousser à lait.
- Ne pas boire la solution issue de cette procédure.



Phase de distribution

- > Appuyer sur la touche MILK FROTH pour commencer la distribution. Attendre le temps de préchauffage nécessaire à la machine. La machine distribue de l'eau chaude dans le récipient.
- > Lorsque l'eau distribuée est transparente, arrêter la distribution en appuyant sur la touche OK. Il faudra attendre quelques secondes avant que la machine interrompe complètement la distribution de vapeur. La distribution de vapeur s'interrompt automatiquement après 3 minutes si aucune touche n'a été appuyée.
- > Nettoyer le tuyau d'aspiration avec un chiffon humide.

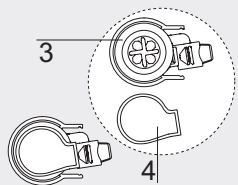
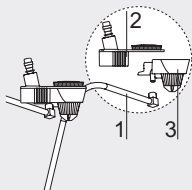


7.4.2 Nettoyage mensuel des composants du mousser à lait

Le nettoyage mensuel du mousser à lait comprend deux cycles de nettoyage effectués en une séquence : le premier cycle requiert l'utilisation d'un détergent spécifique et d'eau, le deuxième ne nécessite que de l'eau (rinçage simple). Effectuer deux fois de suite les opérations décrites dans le chapitre « 7.4.1 Cycle de nettoyage de la carafe à lait », en ajoutant la première fois le détergent spécifique dans l'eau et utilisant l'eau seule la deuxième fois (phase de rinçage). Enfin, procéder comme dans le chapitre suivant « Phase de désassemblage de la buse de distribution du mousser à lait » .

Phase de désassemblage de la buse de distribution du mousser à lait

⚠ Risque de brûlures ! Si la machine a été utilisée récemment, la buse de vapeur et le mousser à lait peuvent être encore chauds.

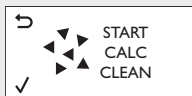


- > Tirer sur le mousser à lait pour l'enlever de la buse de vapeur.
- La buse de distribution du mousser à lait est constituée de quatre parties qui doivent être désassemblées :
 1. Tuyau d'aspiration
 2. Couvercle du mousser à lait
 3. Mousser à lait
 4. Protection en caoutchouc
- > Enlever le tuyau d'aspiration (1) du mousser à lait (3).
- > Pour détacher la buse de distribution du mousser à lait, appuyer sur les côtés et l'enlever (3) en effectuant de légers mouvements latéraux.
- > Enlever la protection en caoutchouc (4).
- > Nettoyer minutieusement tous les composants à l'eau tiède.
- ▲ Les différents composants peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Phase de réassemblage

- > Effectuer les opérations décrites dans la « Phase de désassemblage de la buse de distribution du mousser à lait » dans l'ordre inverse et réassembler tous les composants du mousser à lait.

7.5 Cycle de détartrage



- ▲ Lorsque le symbole CALC CLEAN s'affiche, il est nécessaire de procéder au détartrage de la machine. Si cette opération n'est pas effectuée, la machine ne fonctionne plus correctement ; dans ce cas-là, la réparation n'est PAS couverte par la garantie.

Le cycle de détartrage demande environ 30 minutes. Il consiste en un cycle de nettoyage complet effectué avec un produit détartrant Gaggia et suivi par un cycle de rinçage.

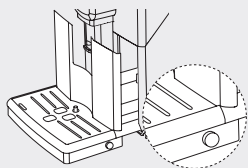
Ne pas enlever le groupe de distribution pendant le processus de détartrage.

- Ne pas boire la solution détartrante ou les produits issus du cycle de détartrage.

- ▲ Utiliser exclusivement la solution détartrante Gaggia. L'utilisation d'autres produits peut causer des dommages à la machine et laisser des résidus dans l'eau. La solution détartrante Gaggia est vendue séparément. Pour de plus amples détails, veuillez vous reporter au chapitre « 10.1 Produits pour l'entretien ».

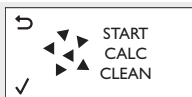
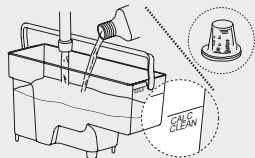
Phase de préparation

- > Appuyer sur les boutons situés sur les côtés.
- > Enlever le bac d'égouttement.
- > Enlever le tiroir à marc et le vider.
- > Vider et laver le bac d'égouttement.
- > Remettre tous les composants.
- > Mettre un grand récipient (1,5 l) sous la buse de distribution.
- > S'il est en place, enlever le mousser à lait de la buse de vapeur.



Phase de détartrage

- ▲ Si le filtre à eau INTENZA+ est en place, l'enlever du réservoir à eau et le remplacer par le petit filtre blanc d'origine.
- > Verser toute la solution détartrante dans le réservoir à eau.
- > Remplir ensuite le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau CALC CLEAN.
- > Remettre le réservoir à eau dans la machine.



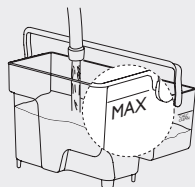
- > ≡ Appuyer sur la touche MENU et faire défiler le menu jusqu'à la fonction détartrage.
- > ✓ Appuyer sur la touche OK pour sélectionner la fonction détartrage.



- > ✓ Appuyer sur la touche OK pour lancer le cycle de détartrage. La machine démarre la distribution de la solution détartrante par intervalles. La barre de progression indique l'état d'avancement du cycle.
- ▲ Le cycle peut être interrompu en appuyant sur la touche ESC et redémarré en appuyant sur la touche OK. Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant une courte période.



CALC
CLEAN



CALC
CLEAN



CALC
CLEAN



CALC
CLEAN

Laisser l'eau s'écouler jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

- > Enlever le réservoir à eau et le rincer.
 - > **Le remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX et le remettre dans son emplacement.**
 - > Enlever et vider le récipient.
- Répéter toutes les opérations décrites dans la « Phase de préparation » précédente et procéder à la « Phase de rinçage ».

Phase de rinçage

- > ✓ Appuyer sur la touche OK pour lancer le cycle de rinçage.
 - ▲ Le cycle peut être interrompu en appuyant sur la touche ESC et redémarré en appuyant sur la touche OK. Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant une courte période.
 - ▲ Si le réservoir à eau n'a pas été rempli au niveau MAX, il se peut que la machine ait besoin d'un autre cycle de rinçage. Dans ce cas, remplir le réservoir à eau au niveau MAX, le remettre dans la machine et répéter la « Phase de rinçage ».
- Laisser la machine distribuer le produit jusqu'à ce que le processus se termine automatiquement.
- > ✓ Appuyer sur la touche OK pour sortir du cycle de détartrage. La machine effectue le chauffage et le rinçage automatique.
 - > Enlever et vider le récipient avec l'eau distribuée.
- Procéder au « 7.4.2 Nettoyage mensuel des composants du mousser à lait ».
- Procéder au « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution ».
- ▲ S'il est fourni, enlever le petit filtre blanc et le remplacer par le filtre INTENZA+.
- À la fin, la machine retourne au menu principal. Il est recommandé d'effectuer un « 5.2.3 Cycle de rinçage manuel ».
- Si nécessaire, remettre le mousser à lait sur la buse de vapeur.

7.5.1 Interruption du cycle de détartrage

Lorsque le cycle de détartrage a commencé, vous devez le terminer jusqu'à la fin sans éteindre la machine.

- > ⏻ Dans le cas où vous soyez bloqué pendant le cycle, vous pouvez sortir en appuyant sur la touche STAND-BY.
- > Si cela venait à se produire, ou en cas de panne de courant ou de déconnexion accidentelle du câble d'alimentation, vider et rincer soigneusement le réservoir à eau, puis le remplir jusqu'au niveau CALC CLEAN. Suivre les instructions fournies dans le chapitre « 5.2.3 Cycle de rinçage manuel » avant de distribuer n'importe quel produit. Si le cycle n'a pas été terminé, il faudra effectuer un autre cycle de détartrage dès que vous le pouvez.



START
CALC
CLEAN

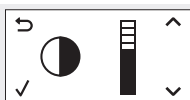
8. Réglages par défaut

8.1 Liste des réglages par défaut

Afficheur	Réglage	Valeur	Description
	Température du café	moyenne	Réglage de la température d'infusion du café.
	Temps de stand-by	15 minutes	Réglage du temps de stand-by.
	Contraste	moyenne	Réglage du contraste de l'afficheur.
	Dureté de l'eau	4 (eau très dure)	Réglage de la dureté de l'eau. Pour de plus amples détails, veuillez vous reporter au chapitre « 5.3.1 Mesure et réglage de la dureté de l'eau ».

Afficheur	Réglage	Valeur	Description
	Filter à eau INTENZA+	OFF (non installé)	Réglages INTENZA+. Pour de plus amples détails, veuillez vous reporter au chapitre « 10.2 Filtre à eau INTENZA+ ».

8.2 Changement des réglages par défaut



- Il est possible de personnaliser les fonctions de la machine à l'aide du menu de programmation. La machine doit être allumée et prête à fonctionner.
- Si nécessaire, veuillez vous reporter au chapitre « 8.1 Liste des réglages par défaut ».
- >  Appuyer sur la touche MENU et faire défiler la liste des fonctions pour sélectionner la fonction dont vous voulez modifier les réglages :
 - Remarque : les figures sur le côté font référence à un exemple de fonction.
 - >  Appuyer sur la touche OK pour sélectionner la fonction désirée.
 - Une fois sélectionnée :
 - >  Appuyer sur la touche UP pour augmenter la valeur.
 - >  Appuyer sur la touche DOWN pour diminuer la valeur.
 - >  Appuyer sur la touche OK pour confirmer le changement.
 - Lorsque le changement a été pris en compte, le message OK s'affiche.
 -  Les modifications non confirmées ne sont pas conservées.
 - >  Appuyer sur la touche ESC pour sortir de la fonction de programmation.
 - La machine sort automatiquement du mode de programmation après 3 minutes si aucune touche n'a été appuyée.

8.3 Réinitialisation des réglages par défaut



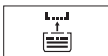
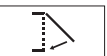
- Il est possible de restaurer les réglages par défaut à l'aide du menu de programmation. La machine doit être allumée et prête à fonctionner.
- >  Appuyer sur la touche MENU et faire défiler les fonctions pour sélectionner RESET.
 - >  Appuyer sur la touche OK pour sélectionner la fonction.
 - Lorsque le changement a été pris en compte, le message OK s'affiche.
 - >  Appuyer sur la touche ESC pour sortir de la fonction de programmation.
 - La machine sort automatiquement du mode de programmation après 3 minutes si aucune touche n'a été appuyée.

9. Résolution des problèmes

Ce chapitre résume les problèmes les plus récurrents qui pourraient concerner votre machine. Si les informations ci-dessous ne vous aident pas à résoudre le problème, veuillez consulter la page FAQ sur le site www.gaggia.com ou contacter le service d'assistance Gaggia. Les contacts sont indiqués dans le livret de garantie fourni séparément ou sur le site www.gaggia.com.

La machine utilise des codes de couleur pour une interprétation plus facile des voyants sur l'afficheur. Le code de couleur des symboles repose sur le concept des feux de signalisation.

9.1 Résumé des voyants d'alarme : afficheur rouge

Afficheur	Description	Action
 	Remettre le bac d'égouttement et le tiroir à marc ; fermer la porte de service.	Lire le chapitre « 7.1.1 Nettoyage de la machine en cas de besoin » pour remettre les composants à la bonne place.
	Réservoir à café en grains vide.	Suivre les instructions pertinentes du chapitre « 4.3 Remplissage du réservoir à café en grains ».
	Groupe de distribution non inséré.	Fermer la porte de service. Éteindre la machine puis la rallumer. Le groupe de distribution se remet automatiquement en position de démarrage.
	Tiroir à marc rempli.	Vider le tiroir à marc comme indiqué dans le chapitre « 7.1.1 Nettoyage de la machine en cas de besoin ».

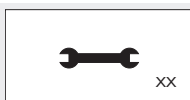
Afficheur	Description	Action
	Réservoir à eau vide.	Suivre les instructions pertinentes du chapitre « 4.2 Remplissage du réservoir à eau ».
	Une boisson a été sélectionnée lorsque le couvercle du réservoir à café en grains était soulevé.	Fermer le couvercle du réservoir à café en grains dans les 30 secondes pour achever la distribution. (Uniquement pour les machines 120V)
	La machine est hors service.	Suivre les instructions pertinentes du chapitre « 9.3 La machine est hors service ».

9.2 Résumé des voyants d'avertissement

Afficheur	Description	Action
	La machine est prête pour la distribution : le réservoir à café en grains est vide.	Suivre les instructions pertinentes du chapitre « 4.3 Remplissage du réservoir à café en grains ».
	La machine est prête pour la distribution : remettre le filtre à eau INTENZA+.	Suivre les instructions pertinentes du chapitre « 10.2.2 Remplacement INTENZA+ ».
	La machine attend pour démarrer l'amorçage du circuit hydraulique.	Suivre les instructions pertinentes du chapitre « 5.2.1 Amorçage du circuit hydraulique ».
	La machine doit être détartrée.	Suivre les instructions pertinentes du chapitre « 7.5 Cycle de détartrage ».
	La machine est en phase de chauffage.	Attendre.
	La machine est en rinçage.	Attendre.
	Le groupe de distribution redémarre.	Attendre.

9.3 La machine est hors service

afficheur rouge



Si le voyant d'erreur de la machine est déclenché, le code d'erreur s'affiche dans le coin en bas à droite de l'afficheur.

Veuillez consulter le tableau suivant.

Code d'erreur	Comportement	Cause	Action
1	Moulin à café bloqué	Conduite de sortie du café encrassée.	Nettoyer minutieusement la conduite de sortie du café comme indiqué dans le chapitre « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution ».
3 - 4	Groupe de distribution coincé, ne peut pas être retiré	Le groupe de distribution est mal positionné.	Fermer la porte de service. Éteindre la machine puis la rallumer. Attendre le voyant 'prêt pour la distribution' puis enlever le groupe de distribution.
5	Erreur sur le circuit hydraulique	Air dans le circuit hydraulique.	Enlever et remettre le réservoir à eau plusieurs fois, en s'assurant de le positionner correctement. Vérifier que le logement du réservoir à eau est propre.

Pour tout autre code d'erreur :

- > Éteindre la machine puis la rallumer après 30 secondes.

- > Essayer 2 ou 3 fois.
Si la machine ne démarre pas, contacter le service d'assistance Gaggia et mentionner le code d'erreur qui apparaît sur l'afficheur. Les contacts sont indiqués dans le livret de garantie fourni séparément ou sur le site www.gaggia.com.

9.4 Tableau de résolution des problèmes

Comportement	Cause	Action
La machine ne s'allume pas.	La machine est débranchée ou l'interrupteur général est sur la position OFF.	Brancher la machine et mettre l'interrupteur général sur la position ON.
La machine est en mode de simulation.	La touche STAND-BY a été appuyée pendant plus de 8 secondes.	Éteindre et allumer la machine en utilisant l'interrupteur général.
Le bac d'égouttement se remplit rapidement.	Pour garantir un café de qualité après chaque distribution, la machine effectue un rinçage et chauffe en faisant couler de l'eau dans le bac d'égouttement.	Vider le bac d'égouttement. Pour éviter que l'eau de rinçage aille dans le bac d'égouttement, mettre un tasse sous les buses de distribution.
Le voyant ' tiroir à marc rempli ' est toujours allumé, même s'il est vide ou qu'il n'y a que peu de marc de café.	Le tiroir à marc a été vidé pendant que la machine était éteinte.	Après avoir vidé le bac d'égouttement et le tiroir à marc, attendre que le voyant 'fermer porte de service' s'affiche. Remettre les composants en place.
Il est impossible d'enlever le groupe de distribution.	Le groupe de distribution est mal positionné.	Fermer la porte de service. Éteindre la machine puis la rallumer. Attendre le voyant 'prêt pour la distribution' puis enlever le groupe de distribution.
	Le tiroir à marc est à sa place.	Enlever le tiroir à marc avant d'enlever le groupe de distribution.
Il est impossible d'insérer le groupe de distribution.	Le groupe de distribution n'est pas dans la bonne position.	S'assurer que le groupe de distribution est dans la bonne position comme indiqué dans le chapitre « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution », « Phase de réassemblage ».
	Le motoréducteur est mal positionné.	Remettre le bac d'égouttement et le tiroir à marc à leur place. Fermer la porte de service. Allumer la machine sans le groupe de distribution. Le motoréducteur se remet dans la bonne position. Éteindre la machine et mettre le groupe de distribution en place en suivant les instructions du chapitre « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution », « Phase de réassemblage ».
Trop peu de crème dans le café ou café trop léger.	Les moulins sont réglés sur une position grosse.	Ajuster la finesse de la mouture comme indiqué dans le chapitre « 5.3.3 Réglage du moulin à café en céramique ».
	Le mélange n'est pas bon, le café n'est pas fraîchement torréfié ou est moulu trop grossièrement.	Changer de mélange de café ou ajuster la finesse de la mouture comme indiqué dans le chapitre « 5.3.3 Réglage du moulin à café en céramique ».
	La machine doit effectuer un réglage.	Distribuer quelques tasses de café.
Le café fuit de la buse de distribution du café.	La buse de distribution du café est encrassée.	Nettoyer la buse de distribution du café et ses trous à l'aide d'un cure-dent.
La café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Chauffer les tasses avec de l'eau chaude.
	La température est mal réglée.	Régler la température comme indiqué dans le chapitre « 5.3.4 Réglage de la température d'infusion ».
	Le circuit de la machine est encrassé par du dépôt calcaire.	Détartrer la machine comme indiqué dans le chapitre « 7.5 Cycle de détartrage ».
La machine moule le café en grains mais le café ne sort pas.	Il n'y a plus d'eau.	Remplir le réservoir à eau et réamorcer le circuit comme indiqué dans le chapitre « 5.2.1 Amorçage du circuit hydraulique ».
	Le groupe de distribution est sale.	Nettoyer le groupe de distribution comme indiqué dans le chapitre « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Amorcer le circuit comme indiqué dans le chapitre « 5.2.1 Amorçage du circuit hydraulique ».
	La buse de distribution du café est sale.	Nettoyer la buse de distribution du café et ses trous à l'aide d'un cure-dent.
	La machine doit effectuer un réglage.	Distribuer quelques tasses de café.

Comportement	Cause	Action
Le café sort lentement.	Le café est moulu trop finement.	Changer de mélange de café ou ajuster la mouture comme indiqué dans le chapitre « 5.3.3 Réglage du moulin à café en céramique ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Amorcer le circuit comme indiqué dans le chapitre « 5.2.1 Amorçage du circuit hydraulique ».
	Le groupe de distribution est sale.	Nettoyer le groupe de distribution comme indiqué dans le chapitre « 7.2.1 Cycle hebdomadaire de nettoyage du groupe de distribution ».
	La machine doit effectuer un réglage.	Distribuer quelques tasses de café.
Le machine prend trop de temps pour chauffer ou la quantité d'eau distribuée est insuffisante.	Le circuit de la machine est encrassé par du dépôt calcaire.	Détartrer la machine comme indiqué dans le chapitre « 7.5 Cycle de détartrage ».
Le lait émulsionné est trop froid.	Les tasses sont froides.	Chauffer les tasses avec de l'eau chaude.
Le lait ne mousse pas.	Le mousser à lait est sale ou mal placé.	Nettoyer le mousser à lait comme indiqué dans le chapitre « 7.4.2 Nettoyage mensuel des composants du mousser à lait » et insérer ce dernier dans la machine comme indiqué dans le chapitre « 6.2 Mousser à lait », « Phase d'insertion ».
	Le type de lait utilisé ne convient pas pour être émulsionné.	Lire le chapitre « 6.3 Préparations à base de café et de lait ».

10. Accessoires et produits pour l'entretien

10.1 Produits pour l'entretien

Pour nettoyer et détartrer la machine, utiliser exclusivement les produits pour l'entretien Gaggia.

Si vous rencontrez des difficultés à trouver les produits pour l'entretien de votre machine, veuillez contacter le service d'assistance Gaggia de votre pays. Les contacts sont indiqués dans le livret de garantie fourni séparément ou sur le site www.gaggia.com.

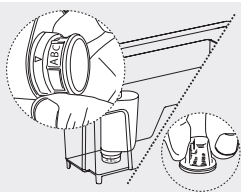
PRODUITS POUR L'ENTRETIEN	
	Produit
	• Solution détartrante
	• Cartouche filtre à eau INTENZA+
	• Graisse groupe de distribution
	• Tablettes de dégraissage
	• Système de nettoyage du circuit du lait
	• Kit d'entretien

10.2 Filtre à eau INTENZA+

Il est recommandé d'installer le filtre à eau INTENZA+ qui limite la formation de dépôts calcaires dans la machine et améliore l'arôme de votre café.

L'eau est un élément fondamental de la distribution du café, c'est pourquoi il est nécessaire de la filtrer de manière professionnelle. Le filtre à eau INTENZA+ peut prévenir la formation de dépôts de minéraux et améliorer la qualité de l'eau. Il est vendu séparément.

10.2.1 Installation INTENZA+



- > Enlever le petit filtre blanc du réservoir à eau et le conserver dans un endroit sec.

Phase de réglage du filtre

- > Enlever le filtre à eau INTENZA+ de son emballage, le plonger verticalement dans l'eau froide, avec l'ouverture vers le haut et presser légèrement sur les côtés pour laisser l'air sortir.

⚠ Pour utiliser le filtre correctement, il est nécessaire de mesurer la dureté de l'eau comme indiqué dans le chapitre « 5.3.1 Mesure et réglage de la dureté de l'eau ».

- > Mettre le filtre à eau INTENZA+ en fonction des résultats du test, sur la base suivante :

Lettre sur le filtre	Dureté de l'eau	Carrés sur la bande de test
A	eau douce	1 - 2
B	eau dure (standard)	3
C	eau très dure	4

- > Insérer le filtre à eau INTENZA+ dans le réservoir à eau vide.
- > Le pousser au maximum.
- > Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et le replacer dans la machine. Distribuer toute l'eau contenue dans le réservoir comme indiqué dans le chapitre « 6.4.1 Distribution d'eau chaude ».
- > Remplir à nouveau le réservoir à eau.

Phase de réglage de la machine pendant l'installation

- > Appuyer sur la touche MENU et faire défiler le menu jusqu'à la 'fonction filtre INTENZA+'. Le réglage par défaut est OFF (filtre inactif).
- > Appuyer sur la touche UP pour sélectionner la valeur ON.
- > Appuyer sur la touche OK pour confirmer le changement.
- ⚠ Les modifications non confirmées ne sont pas conservées.

Avec la valeur ON, la machine est programmée pour informer l'utilisateur que le filtre à eau INTENZA+ doit être remplacé.

Aucune icône n'est affichée à la suite de l'activation du filtre INTENZA+.

- > Appuyer sur la touche ESC pour sortir de la fonction de programmation. La machine sort automatiquement du mode de programmation après 3 minutes si aucune touche n'a été appuyée. À la fin, la machine retourne au menu principal.



10.2.2 Remplacement INTENZA+



Le voyant 'filtre à eau INTENZA+ doit être remplacé' s'affiche. Remplacer le filtre à eau INTENZA+ comme indiqué dans le chapitre « 10.2.1 Installation INTENZA+ », en effectuant seulement la section « Phase de réglage du filtre », puis procéder comme suit.

Phase de réglage de la machine pendant le remplacement

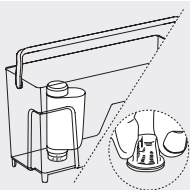
- > Appuyer sur la touche MENU et faire défiler le menu jusqu'à la 'fonction filtre INTENZA+'. La valeur est ON (filtre actif).



- > Si vous désirez remplacer le filtre à eau INTENZA+ avec un nouveau filtre INTENZA+, appuyez sur la touche DOWN jusqu'à ce que vous puissiez sélectionner la valeur RESET. Sinon, si vous souhaitez enlever le filtre INTENZA+ sans le remplacer, sélectionner la valeur OFF.
- > Appuyer sur la touche OK pour confirmer le changement.
- ⚠ Les modifications non confirmées ne sont pas conservées.

En sélectionnant RESET, la machine est programmée pour utiliser un nouveau filtre à eau INTENZA+, sinon, en sélectionnant OFF, remettre le filtre blanc fourni dans le réservoir.

- > Appuyer sur la touche ESC pour sortir de la fonction de programmation. La machine sort automatiquement du mode de programmation après 3 minutes si aucune touche n'a été appuyée. À la fin, la machine retourne au menu principal.



11. Caractéristiques techniques

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit. Toutes les quantités pré-réglées sont approximatives.

Description	Valeur
Matériau du châssis	Thermoplastique
Taille (l x h x p)	221 x 340 x 430 mm

Description	Valeur		
Poids	7,5 kg		
Longueur du câble d'alimentation	800 - 1200 mm		
Bandeau de commande	Avant		
Dimension des tasses	Jusqu'à 152 mm		
Réservoir à eau	1,8 litres - Amovible		
Capacité du réservoir à café en grains	250 g		
Capacité du tiroir à marc	15		
Pression de la pompe	15 bar		
Chaudière	Chaudière en acier inoxydable		
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique		
Mode économie d'énergie	< 1 Wh		
Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans la porte de service		
Quantités prééglées	défaut	min	max
ESPRESSO	40 ml	10 ml	230 ml
ESPRESSO LUNGO	120 ml	10 ml	230 ml
MILK FROTH	34 secondes	10 secondes	75 secondes

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Gaggia est conforme à tous les standards et à toutes les réglementations applicables en matière d'exposition aux champs électromagnétiques.

12. Transport et élimination



La présence de ce symbole sur un produit indique que celui-ci relève de la Directive européenne 2012/19/UE. Prière de se renseigner sur les systèmes locaux de collecte sélective en vigueur pour les équipements électriques et électroniques. Veuillez vous conformer à la réglementation locale et ne pas traiter le produit comme un déchet ménager. L'élimination correcte de vos anciens produits aidera à prévenir d'éventuelles conséquences nuisibles à l'environnement et à la santé humaine.

13. Garantie et assistance

Garantie

Pour des informations détaillées sur la garantie et sur ses conditions, consulter le livret de garantie fourni séparément.

Le producteur se réserve le droit d'améliorer ses modèles tout en maintenant les caractéristiques essentielles décrites dans ce manuel.

Assistance

Nous voulons être sûrs que vous êtes satisfaits de votre machine.

Si vous avez besoin de support ou d'assistance, veuillez visiter le site web de Gaggia www.gaggia.com ou contactez le service d'assistance Gaggia de votre pays.

13.1 Comment contacter Gaggia

Les contacts sont indiqués dans le livret de garantie fourni séparément ou sur le site www.gaggia.com.

GAGGIA S.p.a. se réserve le droit d'apporter toute modification qui se rend nécessaire.

GAGGIA S.p.A.

Sede Legale/Registered Office

Piazza Eleonora Duse, 2
20122 MILANO

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano (BO)
+39 0534 771111
www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO

Rev. 01 19.05.2015

GAGGIA

MILANO



ESPAÑOL

GAGGIA ANIMA DELUXE

Manual de instrucciones



Índice de contenidos

1. Introducción al manual	1
2. Descripción general del producto	1
2.1 El producto	1
2.2 Accesorios	1
2.3 Componentes principales	2
2.4 Principales piezas extraíbles	2
2.5 Botones de control y pantalla	2
3. Seguridad	3
3.1 Normas de seguridad	3
4. Operaciones preliminares	5
4.1 Colocación	5
4.2 Llenado del depósito de agua	5
4.3 Llenado del contenedor de café en grano	5
4.4 Conexión y puesta en marcha	5
5. Activación y desactivación	6
5.1 Uso de los botones de selección	6
5.2 Primera puesta en marcha	6
5.2.1 Carga del circuito hídrico	6
5.2.2 Ciclo automático de enjuague/autolimpieza	6
5.2.3 Ciclo de enjuague manual	6
5.3 Ajustes	7
5.3.1 Medición y programación de la dureza del agua	7
5.3.2 Ajuste de la intensidad del aroma	7
5.3.3 Ajuste del molinillo de café de cerámica	7
5.3.4 Regulación de la temperatura de infusión	8
5.3.5 Regulación de la salida de café	8
5.4 Desactivación y reactivación	8
6. Uso	8
6.1 Preparaciones a base de café	8
6.1.1 Uso de café premolido (solo una especialidad)	8
6.1.2 Suministro de un producto con un botón	9
6.1.3 Suministro de dos productos con un botón (únicamente posible al utilizar café en grano)	9
6.1.4 Regulación de la cantidad de café en la taza durante la preparación	9
6.2 Montador de leche	9
6.3 Preparaciones a base de café y leche	10
6.3.1 Suministro de un producto a base de leche	10
6.4 Preparaciones a base de agua caliente	11
6.4.1 Suministro de agua caliente	11
7. Limpieza y mantenimiento	11
7.1 Limpieza de la máquina	11
7.1.1 Limpieza de la máquina cuando es necesario	11
7.1.2 Limpieza semanal de la máquina	12
7.2 Limpieza del grupo de café	12
7.2.1 Ciclo de limpieza semanal del grupo de café	12

7.2.2 Lubricación mensual del grupo de café (un ciclo de limpieza al usar lubricante)	13
7.2.3 Desengrase mensual del grupo de café (un ciclo de limpieza al usar desengrasante)	13
7.3 Limpieza de los contenedores	14
7.3.1 Limpieza del depósito de agua	14
7.3.2 Limpieza mensual de los compartimentos de café	14
7.4 Limpieza del montador de leche	14
7.4.1 Ciclo de limpieza del montador de leche	14
7.4.2 Limpieza mensual de los componentes del montador de leche	14
7.5 Ciclo de descalcificación	15
7.5.1 Interrupción del ciclo de descalcificación	16

8. Ajustes predeterminados	16
8.1 Lista de ajustes predeterminados	16
8.2 Cambio de los ajustes predeterminados	17
8.3 Restablecimiento de los ajustes predeterminados	17
9. Resolución de problemas	17
9.1 Resumen de señales de alarma: pantalla roja	17
9.2 Resumen de señales de advertencia	18
9.3 La máquina está fuera de servicio	18
9.4 Tabla de resolución de problemas	19

10. Accesorios y productos para el mantenimiento	20
10.1 Productos para el mantenimiento	20
10.2 Filtro de agua INTENZA+	20
10.2.1 Instalación de INTENZA+	21
10.2.2 Sustitución de INTENZA+	21

11. Datos técnicos	22
---------------------------	-----------

12. Transporte y eliminación	22
-------------------------------------	-----------

13. Garantía y asistencia	23
13.1 Cómo contactar con Gaggia	23

Símbolos

Se utilizan los siguientes símbolos en algunas partes del manual:

 Indica acciones que no deben llevarse a cabo bajo ninguna condición.

 Indica acciones en las que hay que tomar ciertas precauciones.

 Solicita la acción especificada.

1. Introducción al manual

Prólogo

¡Felicidades por la compra de la máquina de café superautomática Gaggia Anima Deluxe! En este manual encontrará toda la información necesaria relativa a la instalación, el uso, la limpieza y la descalcificación de la máquina.

- En el capítulo "2. Descripción general del producto", se familiarizará con los diversos botones y componentes de la máquina.
- Debe leer con atención el capítulo "3. Seguridad" para evitar riesgos ocasionados por un uso incorrecto o inadecuado de la máquina.
- Los capítulos "4. Operaciones preliminares" y "5. Activación y desactivación" proporcionan una descripción detallada de la colocación de la máquina y la preparación para su uso.
- En el capítulo "6. Uso", se describe cómo se debe utilizar la máquina, con una lista de todas las bebidas que se pueden preparar con ella.
- El capítulo "7. Limpieza y mantenimiento" mantendrá su máquina en plena forma.
- En caso de tener problemas de funcionamiento, consulte el capítulo "9. Resolución de problemas".
- El resto de capítulos proporcionan asistencia para un uso rápido.

Notas

⚠ Este documento es parte integrante de la máquina y debe guardarse con cuidado para futura consulta. El documento tiene copyright.

2. Descripción general del producto

2.1 El producto

La máquina puede utilizarse para suministrar café a partir de granos enteros y está equipada con un montador de leche automático para preparar el capuchino perfecto de forma fácil y rápida. También puede suministrar vapor y agua caliente.

Estas son las características especiales de la máquina:

Gaggia Adapting System

El café es un producto natural y sus características pueden cambiar en función de su origen, mezcla y tueste. La máquina está equipada con un sistema de regulación automática que permite valorizar sus granos de café favoritos. Se regula automáticamente tras suministrar unas cuantas tazas de café.

Regulación de la intensidad del café

Puede escoger su mezcla de café favorita y ajustar la cantidad de café que se molerá en función de sus gustos personales. Se puede utilizar café premolido.

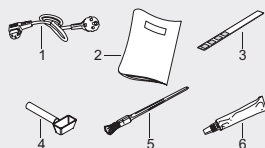
Molinillo de café de cerámica

Las muelas de cerámica del molinillo garantizan un molido siempre excelente, y le permiten ajustar el molinillo para que se adapte completamente a su gusto. Esta tecnología ofrece una completa conservación del aroma, garantizando el verdadero sabor del café italiano en cada taza.

Función de ahorro energético

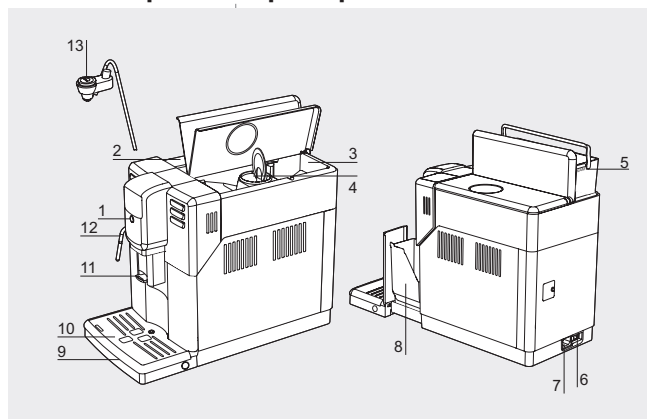
La máquina de café exprés Gaggia superautomática está concebida como dispositivo de ahorro energético, como muestra la clasificación A. Tras un tiempo de inactividad preconfigurado, la máquina se pone en modo stand-by automáticamente.

2.2 Accesorios



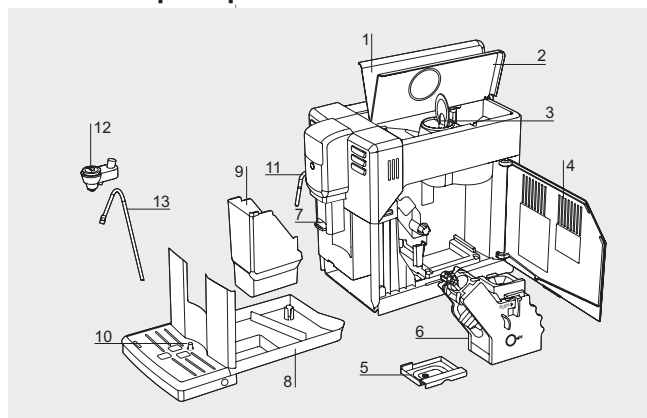
1. Cable de alimentación
2. Manual de instrucciones
3. Tira desechable para el test de dureza del agua
4. Herramienta multifunción
 - Llave de regulación del molinillo de café
 - Herramienta de limpieza del conducto de salida de café en polvo
 - Cuchara dosificadora de café premolido
5. Pincel de limpieza (opcional)
6. Grasa para el grupo de café (opcional)

2.3 Componentes principales



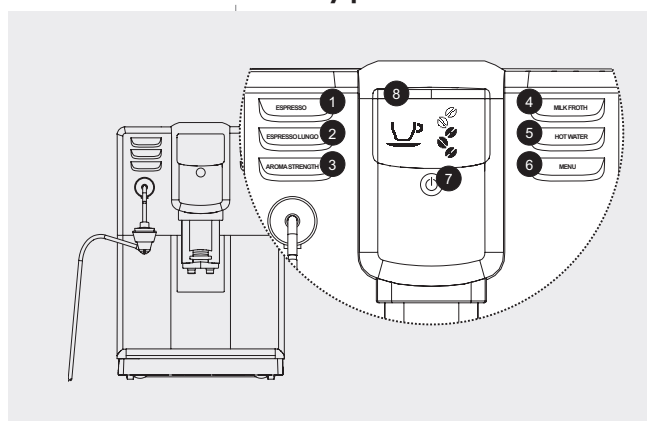
1. Botón STAND-BY
2. Alojamiento del depósito de agua
3. Contenedor de café en grano
4. Compartimento de café premolido
5. Depósito de agua extraíble
6. Interruptor general
I. ON
O. OFF
7. Toma del cable de alimentación
8. Cajón de recogida de posos
9. Bandeja de goteo
10. Rejilla de bandeja de goteo
11. Salida de café
12. Salida de agua caliente/vapor
13. Montador de leche automático

2.4 Principales piezas extraíbles



1. Tapa del depósito de agua
2. Tapa del contenedor de café en grano
3. Tapa del compartimento de café premolido
4. Puerta de servicio
5. Cajón de recogida de café
6. Grupo de café
7. Salida de café
8. Bandeja de goteo
9. Cajón de recogida de posos
10. Indicador 'Bandeja de goteo llena'
11. Salida de agua caliente/vapor
 - Tubo de vapor (fijo)
 - Protección de goma
12. Parte superior del montador de leche automático
13. Tubo de aspiración del montador de leche

2.5 Botones de control y pantalla



1. ☕ Botón ESPRESSO
2. ↺ Botón ESC
3. ☕ Botón ESPRESSO LUNGO
4. ☕ Botón AROMA STRENGTH
5. ✓ Botón OK
6. ☕ Botón MILK FROTH
7. ⬆ Botón UP
8. ☕ Botón HOT WATER
9. ☕ Botón MENU
10. ⬇ Botón DOWN
11. ⏻ Botón STAND-BY
12. Pantalla

En el ejemplo:
Menú principal; lista para el suministro

3. Seguridad

Esta máquina está dotada de dispositivos de seguridad. No obstante, es necesario leer y seguir atentamente el capítulo "3.1 Normas de seguridad" y utilizar solo la máquina como se describe en estas instrucciones a fin de evitar daños accidentales o daños debidos a un uso incorrecto de la máquina. Conservar estas instrucciones de uso para futura consulta.

3.1 Normas de seguridad

- En el apartado "Atención", se advierte al usuario de aquellas situaciones de riesgo que podrían provocar lesiones personales graves, peligro de muerte y/o daños a la máquina.
- En el apartado "Advertencias", se advierte al usuario de aquellas situaciones de riesgo que podrían provocar lesiones personales leves y/o daños a la máquina.
- ▲ Es necesario leer las instrucciones atentamente antes de realizar cualquier operación o mantenimiento.

Atención

- ▲ Conectar la máquina a una toma de pared cuya tensión se corresponda con la indicada en los datos técnicos de la máquina.
- ▲ Conectar la máquina a una toma de pared provista de puesta a tierra.
- ⊖ Evitar que el cable de alimentación cuelgue de la mesa o la superficie de trabajo, o que toque superficies calientes.
- ⊖ No sumergir nunca la máquina, la toma de corriente o el cable de alimentación en agua (¡peligro de descarga eléctrica!).
- ⊖ No verter líquidos en el conector del cable de alimentación.
- ⊖ No dirigir el chorro de agua hacia partes del cuerpo: ¡riesgo de quemaduras!
- ⊖ No tocar las superficies calientes. Utilizar las empuñaduras y los mangos previstos.
- ▲ Apagar la máquina por medio del interruptor general situado en la parte trasera antes de retirar el enchufe de la toma:
 - Si se producen anomalías.
 - Si la máquina no va a utilizarse durante un largo período.
 - Antes de proceder a la limpieza de la máquina.
- ▲ Tirar del enchufe y no del cable de alimentación.
- ⊖ No tocar el enchufe con las manos mojadas.
- ▲ No utilizar la máquina si el enchufe, el cable de alimentación o la propia máquina han sufrido daños.
- ⊖ No alterar ni modificar de ninguna forma la máquina o el cable de alimentación.
- ▲ Para evitar riesgos, todas las reparaciones deberán ser efectuadas por un centro de asistencia técnico autorizado por Gaggia.
- ▲ La máquina no está destinada a ser utilizada por niños de edad inferior a 8 años.

- ▲ La máquina puede ser utilizada por niños de 8 años de edad (y superior) siempre que previamente hayan sido instruidos en el correcto uso de la máquina y sean conscientes de los peligros asociados o la utilicen bajo la supervisión de un adulto.
- ▲ La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños salvo que tengan más de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- ▲ Mantener la máquina y su cable de alimentación lejos del alcance de los menores de 8 años.
- ▲ La máquina puede ser utilizada por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o que no dispongan de una suficiente experiencia y/o competencias siempre que previamente hayan sido instruidas en el correcto uso de la máquina y sean conscientes de los peligros asociados o la utilicen bajo la supervisión de un adulto.
- ▲ Vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con la máquina.
- No introducir los dedos u otros objetos en el molinillo de café.

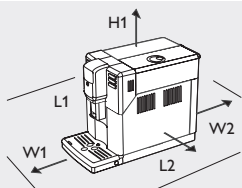
Advertencias

- ▲ La máquina está exclusivamente destinada al uso doméstico y no está indicada para ser utilizada en sitios como comedores o cocinas de tiendas, oficinas, granjas u otros lugares de trabajo.
- ▲ Colocar siempre la máquina sobre una superficie plana y estable.
- No colocar la máquina sobre superficies calientes ni cerca de hornos calientes, calefactores o fuentes de calor similares.
- ▲ Introducir en el contenedor de café en grano exclusivamente café tostado en grano. La máquina podría resultar dañada si se introdujese en el contenedor de café en grano café molido, soluble, café en grano crudo o cualquier otro producto.
- ▲ Dejar enfriar la máquina antes de instalar o quitar cualquier componente; las superficies sujetas a calentamiento pueden permanecer calientes tras el uso.
- No llenar el depósito de agua con agua tibia o caliente. Utilizar solo agua fría potable sin gas.
- No utilizar para la limpieza polvos abrasivos ni detergentes agresivos. Es suficiente con utilizar un paño suave humedecido con agua.
- ▲ Efectuar la descalcificación de la máquina con regularidad. La máquina indica cuándo se necesita descalcificarla. Si dicha operación no se lleva a cabo, la máquina dejará de funcionar correctamente. En ese caso, ¡la reparación no estará cubierta por la garantía!
- No someter la máquina a una temperatura inferior a 0 °C. El agua residual del interior del sistema de calentamiento puede congelarse y dañar la máquina.
- No dejar agua en el depósito si la máquina no va a utilizarse durante un largo período. El agua podría sufrir contaminaciones. Utilizar agua fresca cada vez que se utilice la máquina.

4. Operaciones preliminares

▲ **Asegurarse de leer el capítulo “3. Seguridad”.**

4.1 Colocación



Para facilitar el uso de la máquina, debería colocarse en un lugar adecuado que ofrezca un espacio suficiente para manejarla.

Espacios de trabajo

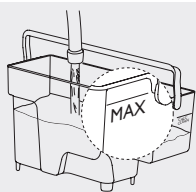
L1	L2	W1	W2	H1
150 mm	221 mm	430 mm	150 mm	340 mm

Desembalaje y colocación

El embalaje original ha sido diseñado y fabricado para proteger la máquina durante su transporte; se aconseja guardarlo para posibles transportes futuros.

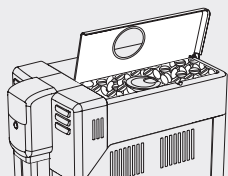
- > Extraer la máquina del embalaje.
- > Elegir una superficie segura y horizontal alejada de fuentes de calor y protegida de inclemencias atmosféricas, en un ambiente suficientemente iluminado e higiénico y en el que la toma de corriente sea de fácil acceso.
- > Colocar la máquina de forma que permita tener espacios de trabajo.

4.2 Llenado del depósito de agua



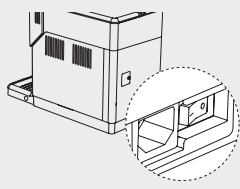
- > Levantar la tapa del depósito de agua.
- > Extraer el depósito de agua por la empuñadura.
- > Enjuagar el depósito de agua con agua fresca.
- No llenar el depósito con agua caliente, hirviendo, con gas u otros líquidos, ya que podrían dañar el depósito y la máquina. Utilizar agua fresca cada vez que se utilice la máquina.
- > Llenar el depósito de agua con agua fresca fría hasta el nivel MAX.
- > Volver a introducirlo en la máquina y comprobar que quede introducido hasta el fondo.

4.3 Llenado del contenedor de café en grano



- > Levantar la tapa del contenedor de café en grano.
- No verter demasiados granos de café en el contenedor de café en grano para no reducir las prestaciones de molido de la máquina.
- ▲ La máquina podría resultar dañada si se introdujese en el contenedor de café en grano café en polvo, soluble, café crudo o cualquier otro producto. Introducir en el contenedor de café en grano exclusivamente café tostado en grano. No introducir granos de café verdes, caramelizados ni de sabores.
- > Verter lentamente el café en grano en el contenedor de café en grano y cerrar la tapa.

4.4 Conexión y puesta en marcha



- > Introducir el enchufe en la toma situada en la parte trasera de la máquina.
- > Introducir el enchufe del otro extremo del cable de alimentación en una toma de pared de tensión adecuada, como se muestra en la etiqueta situada dentro de la puerta de servicio.
- > Llevar el interruptor general a la posición ON para encender la máquina.
- > ⏻ El botón STAND-BY parpadea. Pulsar el botón para encender la máquina. La pantalla muestra que es necesario cargar el circuito: proceder como se describe en el capítulo “5.2 Primera puesta en marcha”.
- ▲ Si se mantiene pulsado el botón STAND-BY durante más de 8 segundos, se iniciará la función DEMO MODE. Para salir de la función Demo Mode, apagar y volver a encender la máquina con el interruptor general.

5. Activación y desactivación

▲ Asegurarse de leer el capítulo “3. Seguridad”.

5.1 Uso de los botones de selección

Pueden utilizarse algunos botones de función para navegar por funciones/menús:

- ✓ El botón OK se utiliza para seleccionar/confirmar/detener la función.
- ↶ El botón ESC se utiliza para volver al menú principal, un nivel cada vez.
- ↶ El botón UP se utiliza para moverse hacia arriba.
- ✓ El botón DOWN se utiliza para moverse hacia abajo.

5.2 Primera puesta en marcha

Antes de utilizar la máquina por primera vez, deben realizarse las siguientes operaciones:

- Carga del circuito hídrico.
- Un ciclo automático de enjuague/autolimpieza.
- Un ciclo de enjuague manual.

5.2.1 Carga del circuito hídrico

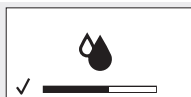
Durante este proceso, fluye agua fresca por el circuito interno y la máquina se calienta. El proceso requiere unos minutos.

- > Comprobar que no esté instalado el montador de leche automático.
- > Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.
- > ✓ Pulsar el botón OK para iniciar el ciclo de carga del circuito hídrico. La máquina empieza a suministrar agua caliente a través del tubo de vapor. La barra de progreso de la pantalla muestra el estado de la operación. La máquina deja de suministrar agua automáticamente al final del proceso. La pantalla muestra que la máquina se está calentando. Al final de la fase de calentamiento, la máquina inicia un ciclo automático de enjuague/autolimpieza de los circuitos internos con agua limpia.



5.2.2 Ciclo automático de enjuague/autolimpieza

- > Colocar un recipiente debajo de la salida de café.
- ▲ ¡Peligro de quemaduras! Cuidado con las salpicaduras de agua caliente o proyecciones de vapor.
- > La operación dura menos de un minuto. Esperar a que el ciclo finalice automáticamente.
- ✓ De ser necesario, el ciclo puede interrumpirse pulsando el botón OK.
- > Vaciar el recipiente. La máquina vuelve al menú principal. Ahora se puede iniciar el ciclo de enjuague manual.



5.2.3 Ciclo de enjuague manual

El ciclo de enjuague manual completo consta de dos fases consecutivas:

- Una “Fase de enjuague del circuito de suministro de café”, que se repetirá dos veces.
- Una “Fase de enjuague del circuito de suministro de agua caliente”.

Fase de enjuague del circuito de suministro de café

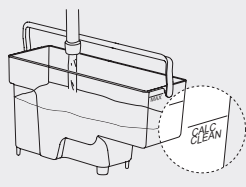
Durante esta fase, se inicia el ciclo de suministro de café.

- > Colocar un recipiente debajo de la salida de café.
- > ☕ Pulsar el botón ESPRESSO LUNGO. La máquina empieza a suministrar café. Repetir las operaciones anteriores y, a continuación, proceder.
- > Cuando el producto se haya suministrado, vaciar el recipiente.
- ✓ De ser necesario, el ciclo puede interrumpirse pulsando el botón OK.



Fase de enjuague del circuito de agua caliente

- > Seguir las instrucciones del capítulo “4.2 Llenado del depósito de agua” y llenar el depósito de agua hasta el nivel CALC CLEAN.





5.3 Ajustes

5.3.1 Medición y programación de la dureza del agua

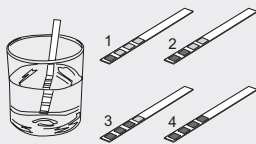
La máquina se suministra con ajustes predeterminados para el suministro de café estándar. Para aumentar la calidad y el sabor del café, se recomienda regular los ajustes. Si se desea obtener en particular un sabor más fuerte, establecer la temperatura de infusión, el aroma y la granulometría en los valores más altos.

Es esencial medir la dureza del agua para:

- Determinar la frecuencia de descalcificación de la máquina.
 - Utilizar correctamente el filtro de agua INTENZA+. Consultar el capítulo "10.2 Filtro de agua INTENZA+."
- > Sumergir en agua durante 1 segundo la tira desechable para el test de dureza del agua (suministrada con la máquina).
- > Retirar la tira desechable y esperar 1 minuto.
- > Comprobar la cantidad de cuadrados que cambian de color y, a continuación, consultar la tabla.

número de cuadrados rojos	valor para establecer	dureza del agua
1	1	agua muy blanda
2	2	agua blanda
3	3	agua dura
4	4	agua muy dura

Consultar el capítulo "8.2 Cambio de los ajustes predeterminados" para cambiar el ajuste predeterminado de dureza del agua.



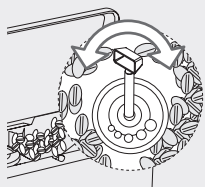
5.3.2 Ajuste de la intensidad del aroma



- > Cada vez que se pulsa el botón AROMA STRENGTH, se cambia en un grado el aroma del café. La pantalla pasa a mostrar el aroma seleccionado.

000000	aroma extra suave	La máquina dosificará automáticamente la cantidad correcta de café.
000000	aroma suave	
000000	aroma medio	
000000	aroma fuerte	
000000	aroma extra fuerte	La cantidad correcta de café se dosificará utilizando la cuchara dosificadora suministrada.
☕	café premolido	

5.3.3 Ajuste del molinillo de café de cerámica



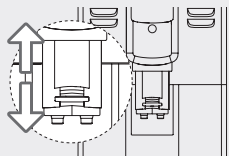
- ⚠ Los ajustes del molinillo de café deben realizarse únicamente cuando la máquina esté moliendo café en grano.
- > Levantar la tapa del contenedor de café en grano.
- > Identificar el mando de regulación del grado de molido. Las marcas de referencia situadas alrededor del mando muestran los ajustes de molido. Es posible ajustar la máquina en uno de los cinco diferentes niveles de granulometría: en la posición más a la izquierda, para un molido grueso y un sabor más suave (ajuste mínimo) y, en la posición más a la derecha, para un molido fino y un sabor más fuerte (ajuste máximo).
- > Colocar una taza pequeña debajo de la salida de café.
- > Pulsar el botón ESPRESSO.
- > Mientras la máquina esté moliendo, pulsar y girar el mando una unidad cada vez. Utilizar la llave de regulación del molinillo de café especial suministrada. La diferencia de sabor será perceptible tras haber suministrado 2-3 tazas de café.

5.3.4 Regulación de la temperatura de infusión



Consultar el capítulo "8.2 Cambio de los ajustes predeterminados" para cambiar el ajuste predeterminado de temperatura del café.

5.3.5 Regulación de la salida de café



La altura de la salida de café puede regularse para adaptarse al tamaño de la taza que se desea utilizar:

- > Para regular los ajustes, subir o bajar la salida de café con los dedos.

5.4 Desactivación y reactivación

Tras 15 minutos en modo de reposo, la máquina se pone en modo stand-by automáticamente. El tiempo de inicio del modo stand-by puede cambiarse. Para saber cómo hacerlo, leer el capítulo "8. Ajustes predeterminados".



En esta fase, el botón STAND-BY parpadea.

La máquina puede iniciar un ciclo automático de enjuague/autolimpieza, como se describe en el capítulo "5.2.2 Ciclo automático de enjuague/autolimpieza".

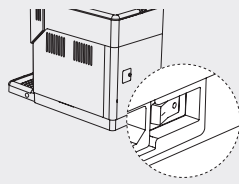
Apagado

- > Para apagar la máquina por completo, el interruptor general situado en la parte posterior de la máquina debe estar en la posición OFF.

Reactivación

- > El interruptor general situado en la parte posterior de la máquina debe estar en la posición ON.
- > Para reiniciar la máquina, pulsar el botón STAND-BY.

La máquina puede solicitar una "5.2.1 Carga del circuito hídrico" o pasar por un ciclo automático de enjuague/autolimpieza, como se describe en el capítulo "5.2.2 Ciclo automático de enjuague/autolimpieza".



6. Uso



Asegurarse de leer el capítulo "3. Seguridad".

Para conservar la calidad del producto, se iniciará el "5.2.2 Ciclo automático de enjuague/autolimpieza" cada vez que se encienda la máquina. Cuando la máquina se enciende después de no haber sido utilizada por un largo período de tiempo, recomendamos realizar un "5.2.3 Ciclo de enjuague manual".

6.1 Preparaciones a base de café

La cantidad de producto suministrado en la taza está configurada de forma predeterminada. Para cambiar este valor, consultar el capítulo "6.1.4 Regulación de la cantidad de café en la taza durante la preparación".

La máquina puede suministrar una o dos bebidas a base de café.

6.1.1 Uso de café premolido (solo una especialidad)

Se puede seleccionar la función que utiliza café premolido y suministra solo un producto.

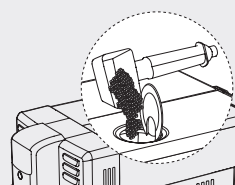


Si se emplea un producto que no sea café premolido, pueden producirse daños graves en la máquina. Estos daños NO están cubiertos por la garantía.



Utilizar solo la cuchara dosificadora suministrada con la máquina. Si se echan varias dosis o la dosis es excesiva, la máquina no suministra el producto y el café se expulsará al cajón de recogida de posos.

- > Levantar la tapa del compartimento y añadir una cucharada dosificadora de café premolido. Si no se añade ninguna dosis, la máquina solo suministrará agua.
- > Cerrar la tapa del compartimento de café premolido.





- > Pulsar varias veces el botón AROMA STRENGTH para seleccionar la función de suministro de café premolido.
Proceder siguiendo las instrucciones posteriores para la preparación de la especialidad deseada.

6.1.2 Suministro de un producto con un botón



- > Colocar una taza debajo de la salida de café.
Un café exprés/un café exprés largo
- > Para suministrar un café exprés, pulsar el botón ESPRESSO.
- > De otro modo, para suministrar un café exprés largo, pulsar el botón ESPRESSO LUNGO.
Una vez efectuado el ciclo de preinfusión, el café empieza a salir por la salida de café.
- ✓ El suministro de café se detiene al alcanzarse el nivel preconfigurado; no obstante, es posible interrumpirlo con antelación pulsando el botón OK.
Cuando el producto se ha suministrado, la máquina vuelve al menú principal.

6.1.3 Suministro de dos productos con un botón (únicamente posible al utilizar café en grano)



- > Colocar dos tazas debajo de la salida de café.
Dos cafés exprés/dos cafés exprés largos
- > Para suministrar dos cafés exprés, pulsar el botón ESPRESSO dos veces.
- > De otro modo, para suministrar dos cafés exprés largos, pulsar el botón ESPRESSO LUNGO dos veces.
Una vez efectuado el ciclo de preinfusión, el café empieza a salir por la salida de café.
La máquina realiza dos ciclos de molido de forma secuencial.
- ✓ El suministro de café se detiene al alcanzarse el nivel preconfigurado; no obstante, es posible interrumpirlo con antelación pulsando el botón OK.
Cuando el producto se ha suministrado, la máquina vuelve al menú principal.

6.1.4 Regulación de la cantidad de café en la taza durante la preparación

Es posible regular la cantidad de producto que se suministra en función del gusto particular y del tamaño de las tazas. Esta función permite cambiar el ajuste predeterminado para la cantidad de producto suministrada en la taza. Para tener un sabor más fuerte, reducir la cantidad suministrada. Preparar la máquina para un café exprés/exprés largo y colocar una taza debajo de la salida de café.



- > **Cantidad de café exprés/café exprés largo**
- > Para regular la cantidad de café exprés, mantener pulsado el botón ESPRESSO hasta que aparezca el símbolo MEMO y, a continuación, soltar el botón.
- > De otro modo, para regular la cantidad de café exprés largo, mantener pulsado el botón ESPRESSO LUNGO hasta que aparezca el símbolo MEMO y, a continuación, soltar el botón.
La máquina está en la fase de programación y empieza a suministrar el producto seleccionado.
- > ✓ Pulsar el botón OK cuando se haya alcanzado la cantidad deseada.



Ahora, el botón está programado: cada vez que se pulse, la máquina suministrará el producto en la cantidad que se acaba de establecer. Cuando el producto se ha suministrado, la máquina vuelve al menú principal.

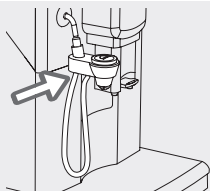
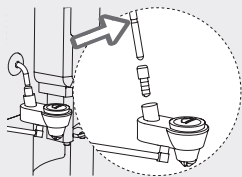
6.2 Montador de leche

En este capítulo se explica cómo utilizar el montador de leche para preparar leche espumada. Al utilizar la máquina por primera vez, limpiarla en profundidad como se describe en el capítulo "7.4.1 Ciclo de limpieza del montador de leche".

- ⚠ Peligro de quemaduras! Al iniciarse el suministro de cada producto, pueden producirse salpicaduras de agua caliente o proyecciones de vapor. El montador de leche puede alcanzar temperaturas elevadas. No tocarlo nunca con las manos desnudas. Utilizar la empuñadura de protección adecuada.

Limpieza del circuito hídrico

- > Comprobar que no esté instalado el montador de leche automático.
- > Pulsar el botón MILK FROTH para suministrar vapor durante unos segundos.
- > ✓ Para detener el suministro de vapor, pulsar el botón OK.



Fase de introducción

- > De ser necesario, introducir el tubo de aspiración en el montador de leche.
- > Introducir el montador de leche en el alojamiento del tubo de vapor hasta que encaje.
- ⚠ ¡Peligro de quemaduras! Si la máquina se ha utilizado recientemente, el tubo de vapor puede estar caliente.
- ⚠ La protección de goma del tubo de vapor debe estar introducida adecuadamente, sin pasar del alojamiento, de lo contrario, el montador de leche no funcionará correctamente y no se aspirará leche.
- > Introducir el tubo de aspiración en el contenedor de la leche.

Fase de espera

Es posible mantener el tubo de aspiración en la parte superior del montador de leche.

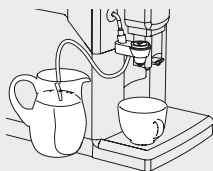
Fase de extracción

- > Tirar del montador de leche hacia afuera para extraerlo del tubo de vapor.

6.3 Preparaciones a base de café y leche

Para preparar un buen capuchino, utilizar leche fría (~5 °C/41 °F) con un contenido mínimo de proteínas del 3 %. Puede utilizarse leche entera y desnatada, leche de soja y leche sin lactosa, en función del gusto personal.

6.3.1 Suministro de un producto a base de leche



- > Llenar 1/3 de un recipiente con leche fría.
- > Colocar una taza debajo del montador de leche.
- ⚠ ¡Peligro de quemaduras! Al iniciarse el suministro de cada producto, pueden producirse salpicaduras de leche o proyecciones de vapor.
- ⚠ El montador de leche debe estar instalado y el tubo de aspiración introducido, en el contenedor de la leche.

Montar la leche

- > ☹ Pulsar el botón MILK FROTH para empezar a montar la leche. Esperar el tiempo de precalentamiento necesario. La máquina suministra leche espumada en la taza.
- > ✓ Para detener el suministro, pulsar el botón OK. Pasarán unos segundos antes de que la máquina detenga el suministro por completo. La máquina detiene automáticamente el suministro si no se pulsa ningún botón durante 3 minutos.
- ⚠ Se puede suministrar café o agua caliente de inmediato.
- > Para preparar un capuchino, suministrar un café expés o un café expés largo como se indica en el capítulo "6.1 Preparaciones a base de café".
- ⚠ Cuando esté listo, es necesario suministrar una pequeña cantidad de agua caliente en un recipiente, como se describe en el capítulo "7.4.1 Ciclo de limpieza del montador de leche".



6.4 Preparaciones a base de agua caliente

6.4.1 Suministro de agua caliente



- > Comprobar que no esté instalado el montador de leche automático.
- > Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.
- ⚠ ¡Peligro de quemaduras! Al iniciarse el suministro de cada producto, pueden producirse salpicaduras de agua caliente o proyecciones de vapor. El tubo de vapor puede alcanzar temperaturas elevadas. No tocar nunca el tubo de vapor con las manos desnudas. Utilizar el asa de protección adecuada.
- > ☕ Pulsar el botón HOT WATER para suministrar agua caliente. Esperar el tiempo de precalentamiento necesario. La máquina empieza a suministrar agua caliente. Suministrar la cantidad deseada de agua caliente.
- > ✓ Para detener el suministro, pulsar el botón OK. Cuando el producto se ha suministrado, la máquina vuelve al menú principal.

7. Limpieza y mantenimiento

La limpieza y el mantenimiento puntuales de la máquina son fundamentales para prolongar su ciclo de vida. De lo contrario, la máquina dejará de funcionar correctamente. En este capítulo se describen detalladamente las operaciones que han de llevarse a cabo y con qué frecuencia.

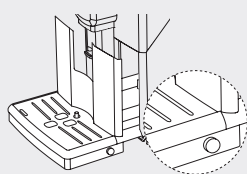
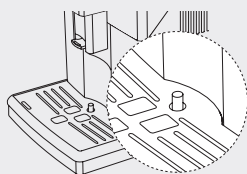
⚠ Asegurarse de leer el capítulo “3. Seguridad”.

- ⚠ Todas las operaciones de limpieza deben llevarse a cabo cuando la máquina se haya enfriado.
- ⚠ Para limpiar la máquina, utilizar un paño suave húmedo: no utilizar alcohol, disolventes ni objetos abrasivos. Solo es posible lavar en el lavavajillas la rejilla de la bandeja de goteo y los componentes del montador de leche indicados en el apartado “7.4.2 Limpieza mensual de los componentes del montador de leche”. El resto de componentes deben lavarse con agua tibia.
- ⚠ Los daños o el uso inadecuado causados por las actividades de limpieza y mantenimiento NO están cubiertos por la garantía.

Programa de mantenimiento	Máquina	Depósito de agua	Compartimentos de café	Grupo de café	Montador de leche
Cuando sea necesario N.º de capítulo	7.1.1 ; 7.5	7.3.1			7.4.1
Semanalmente N.º de capítulo	7.1.2			7.2.1	
Mensualmente N.º de capítulo			7.3.2	7.2.2 ; 7.2.3	7.4.2

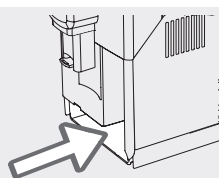
7.1 Limpieza de la máquina

7.1.1 Limpieza de la máquina cuando es necesario



- ⚠ Cuando se muestre el símbolo ‘Cajón de recogida de posos lleno’, proceder como sigue.
- ⚠ ¡Peligro de quemaduras! Antes de limpiar la máquina, comprobar que la máquina, los posos y el agua del depósito se han enfriado.
- ⚠ Estos procesos deben iniciarse cada vez que suba el indicador de ‘bandeja de goteo llena’. Si el indicador sube por completo, esto significa que la bandeja está llena: proceder con cuidado al extraerla.
Con la máquina encendida, vaciar y limpiar el cajón de recogida de posos y la bandeja de goteo.
- ⚠ Si la máquina está apagada, al encenderla, la señal ‘Cajón de recogida de posos lleno’ sigue activada. Consultar la “9.4 Tabla de resolución de problemas”.
- > Pulsar los botones laterales.
- > Extraer la bandeja de goteo.
- > Extraer el cajón de recogida de posos y vaciarlo.
- > Vaciar y lavar la bandeja de goteo.
- > Colocar el cajón de recogida de posos en la bandeja de goteo y volver a introducir esta última en la máquina.
- ⚠ El resto de operaciones de mantenimiento deberán efectuarse únicamente con la máquina apagada y desconectada de la red eléctrica.

7.1.2 Limpieza semanal de la máquina



- > Seguir las instrucciones detalladas del capítulo "7.1.1 Limpieza de la máquina cuando es necesario" hasta alcanzar el alojamiento de la bandeja de goteo. En ese momento, limpiar el alojamiento de la bandeja de goteo.
- > Volver a colocar los componentes.

7.2 Limpieza del grupo de café

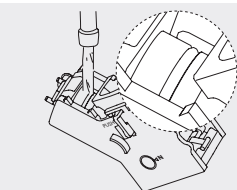
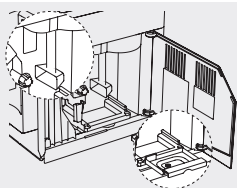
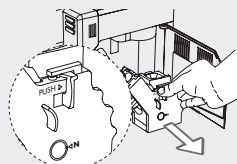
7.2.1 Ciclo de limpieza semanal del grupo de café

El grupo de café se debe limpiar al menos una vez a la semana.

La limpieza semanal del grupo de café es un ciclo de limpieza con agua (enjuague exhaustivo).

Fase de desmontaje y limpieza

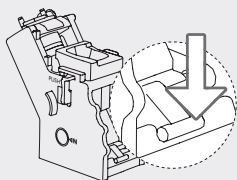
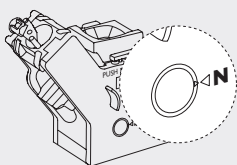
- >  Apagar la máquina con el botón STAND-BY. Esperar a que el botón STAND-BY deje de parpadear y desconectar el enchufe del cable de alimentación.
- > Pulsar los botones laterales.
- > Extraer la bandeja de goteo.
- > Abrir la puerta de servicio.
- > Para extraer el grupo de café:
 - Colocar el pulgar sobre el botón PUSH y, a continuación, el resto de los dedos en la empuñadura.
 - Pulsar el botón PUSH y tirar de la empuñadura.
- > Extraerlo en sentido horizontal sin girarlo.
- > Limpiar cuidadosamente el conducto de salida de café con la herramienta de limpieza adecuada, suministrada con la máquina.
- > Extraer el cajón de recogida de café y lavarlo con cuidado.

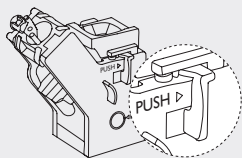


- > Lavar cuidadosamente el grupo de café con agua tibia y limpiar con cuidado el filtro superior.
- No utilizar detergentes ni jabón para limpiar el grupo de café.
- > Dejar secar completamente al aire el grupo de café.
- > Limpiar cuidadosamente el interior de la máquina con un paño suave húmedo.

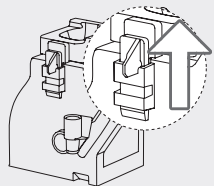
Fase de montaje

- > Introducir el cajón de recogida de café en su alojamiento y asegurarse de que quede correctamente posicionado.
- ▲ Si el cajón de recogida de café no está correctamente posicionado, el grupo de café podría no encajar en la máquina.
- > Asegurarse de que el grupo de café esté en la posición de reposo: las dos marcas de referencia de su lateral deben coincidir.
- > En caso contrario, presionar delicadamente la palanca hacia abajo hasta que toque la base del grupo de café de forma que las dos marcas de referencia coincidan.





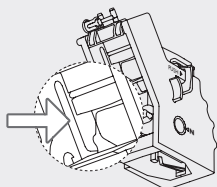
- > Pulsar con fuerza el botón PUSH.



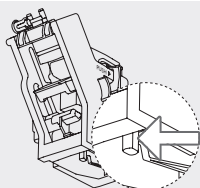
- > Asegurarse de que el bloqueo para el grupo de café esté en la posición correcta.
- > Si aún se encuentra bajado, empujarlo hacia arriba hasta que quede correctamente enganchado.
- > Volver a introducir el grupo de café en su alojamiento hasta que encaje, sin pulsar el botón PUSH.
- > Volver a introducir el cajón de recogida de posos junto con la bandeja de goteo en la máquina y cerrar la puerta de servicio.

7.2.2 Lubricación mensual del grupo de café (un ciclo de limpieza al usar lubricante)

Lubricar el grupo de café cada 500 tazas aproximadamente o al menos una vez al mes. La grasa para la lubricación del grupo de café se vende por separado. Para obtener más detalles, consultar el capítulo "10.1 Productos para el mantenimiento". Realizar la "Fase de desmontaje y limpieza" del procedimiento "7.2.1 Ciclo de limpieza semanal del grupo de café".

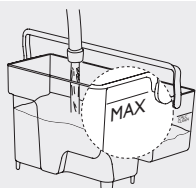


- > Aplicar la grasa de forma uniforme en ambas guías laterales.



- > Lubricar también el eje.
Realizar la "Fase de montaje" del procedimiento "7.2.1 Ciclo de limpieza semanal del grupo de café".

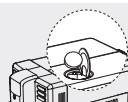
7.2.3 Desengrase mensual del grupo de café (un ciclo de limpieza al usar desengrasante)

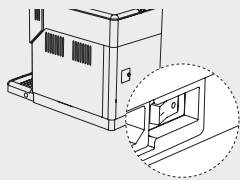


Iniciar este ciclo de limpieza con tabletas desengrasantes tras suministrar 500 cafés o al menos una vez al mes. Esta operación completa el proceso de mantenimiento del grupo de café. Las tabletas desengrasantes se venden por separado. Para obtener más detalles, consultar el capítulo "10.1 Productos para el mantenimiento".

- ▲ Las tabletas desengrasantes se recomiendan solo para fines de limpieza; no tienen propiedades descalcificadoras. Para la descalcificación, utilizar el producto descalcificante de Gaggia y seguir el procedimiento descrito en el capítulo "7.5 Ciclo de descalcificación".

- > Colocar un recipiente grande (1,5 l) debajo de la boquilla de suministro.
- ▲ ¡Peligro de quemaduras! Cuidado con las salpicaduras de agua caliente o proyecciones de vapor.
- > Asegurarse de llenar el depósito de agua con agua fresca hasta el nivel MAX.
- No colocar café premolido en el compartimento de café premolido.
- > Colocar una tableta desengrasante en el compartimento de café premolido.





- > Seleccionar la función de suministro de café premolido pulsando el botón AROMA STRENGTH. La máquina está lista para el suministro.
- > Pulsar el botón ESPRESSO LUNGO. La máquina empieza a suministrar agua a través de la salida de café.
- > Cuando la barra de progreso haya alcanzado la mitad, colocar el interruptor general en la posición OFF.
- > Dejar actuar la solución desengrasante durante unos 15 minutos.
- > Llevar el interruptor general a la posición ON para encender la máquina.
- > Pulsar el botón STAND-BY. Esperar a que finalice el "5.2.2 Ciclo automático de enjuague/autolimpieza". Realizar por completo un "7.2.1 Ciclo de limpieza semanal del grupo de café". La máquina está lista para el suministro.

7.3 Limpieza de los contenedores

7.3.1 Limpieza del depósito de agua

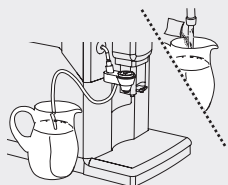
- > Extraer el filtro de agua del depósito y lavarlo con agua fresca.
- > Volver a colocar el filtro de agua en su alojamiento, presionando ligeramente y con una pequeña rotación.
- > Llenar el depósito de agua con agua fresca.

7.3.2 Limpieza mensual de los compartimentos de café

- > Vaciar y limpiar el contenedor de café en grano una vez al mes con un paño húmedo.
- > Volver a llenarlo de café en grano.
- > De ser necesario, limpiar el compartimento de café premolido con un paño seco.

7.4 Limpieza del montador de leche

7.4.1 Ciclo de limpieza del montador de leche



Es importante limpiar el montador de leche después de cada uso para fomentar la higiene y garantizar la densidad perfecta de la leche espumada. La limpieza del montador de leche comprende un ciclo de limpieza solo con agua (enjuague sencillo).

Debe estar instalado el montador de leche.

- > Introducir el tubo de aspiración en un recipiente lleno de agua fresca.
- > En la fase de limpieza mensual, añadir el limpiador del circuito de la leche Gaggia a 1/2 l de agua tibia durante el primer ciclo de limpieza y esperar a que se disuelva por completo.
- > Colocar un recipiente grande (1,5 l) debajo de la boquilla de suministro del montador de leche.
- > No beber la solución resultante del proceso.

Fase de suministro

- > Pulsar el botón MILK FROTH para empezar el suministro. Esperar el tiempo de precalentamiento necesario. La máquina suministra agua caliente en el recipiente.
- > Cuando el agua suministrada salga limpia, detener el suministro pulsando el botón OK. Pasarán unos segundos antes de que la máquina detenga el suministro por completo. La máquina detiene automáticamente el suministro si no se pulsa ningún botón durante 3 minutos.
- > Limpiar el tubo de aspiración con un paño húmedo.



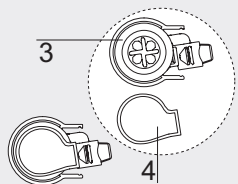
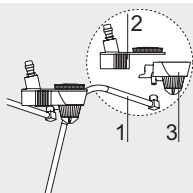
7.4.2 Limpieza mensual de los componentes del montador de leche

La limpieza mensual del montador de leche consta de dos ciclos de limpieza realizados secuencialmente: para el primer ciclo se necesita utilizar un detergente específico y agua, y en el segundo ciclo solo es necesario utilizar agua (enjuague sencillo).

Realizar la secuencia de operaciones descritas en el capítulo "7.4.1 Ciclo de limpieza del montador de leche" dos veces seguidas, añadiendo el detergente específico al agua la primera vez y utilizando solo agua la segunda vez (fase de enjuague). Para concluir, proceder como se describe en el siguiente capítulo, "Fase de desmontaje de la boquilla de suministro del montador de leche".

Fase de desmontaje de la boquilla de suministro del montador de leche

- > ¡Peligro de quemaduras! Si la máquina se ha utilizado recientemente, el tubo de vapor y el montador de leche pueden estar calientes.



- > Tirar del montador de leche hacia afuera para extraerlo del tubo de vapor.
La boquilla de suministro del montador de leche consta de cuatro componentes que deben desmontarse:
 1. Tubo de aspiración
 2. Tapa del montador de leche
 3. Montador de leche
 4. Cubierta de goma
- > Extraer el tubo de aspiración (1) del montador de leche (3).
- > Para extraer la boquilla de suministro del montador de leche, presionar los laterales y extraerla (3) aplicando ligeros movimientos laterales.
- > Extraer la cubierta de goma (4).
- > Limpiar todos los componentes cuidadosamente con agua tibia.
- ⚠ Todos los componentes individuales pueden lavarse en el lavavajillas.

Fase de montaje

- > Realizar la secuencia de operaciones descrita en la "Fase de desmontaje de la boquilla de suministro del montador de leche" anterior en orden inverso y volver a montar todos los componentes del montador de leche.

7.5 Ciclo de descalcificación



- ⚠ Cuando se muestra el símbolo CALC CLEAN, significa que es necesario realizar una descalcificación de la máquina. Si no se realiza, la máquina dejará de funcionar correctamente: en este caso, las reparaciones NO están cubiertas por la garantía.

El ciclo de descalcificación tiene una duración de aproximadamente 30 minutos. Consta de un verdadero ciclo de limpieza, con el producto descalcificante de Gaggia, seguido de un ciclo de enjuague.

⚠ No extraer el grupo de café durante el proceso de descalcificación.

- ⚠ No beber la solución descalcificante ni los productos resultantes del ciclo de descalcificación.

- ⚠ Utilizar exclusivamente la solución descalcificante de Gaggia. El uso de otros productos puede dañar la máquina y dejar residuos en el agua. La solución descalcificante de Gaggia se vende por separado. Para obtener más detalles, consultar el capítulo "10.1 Productos para el mantenimiento".

Fase de preparación

- > Pulsar los botones laterales.
- > Extraer la bandeja de goteo.
- > Extraer el cajón de recogida de posos y vaciarlo.
- > Vaciar y lavar la bandeja de goteo.
- > Volver a colocar todos los componentes.
- > Colocar un recipiente grande (1,5 l) debajo de la boquilla de suministro.
- > Si está instalado, extraer el montador de leche del tubo de vapor.

Fase de descalcificación

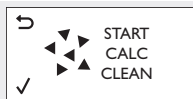
- ⚠ Si está instalado el filtro de agua INTENZA+, extraer el filtro del depósito de agua y sustituirlo con el filtro blanco original.

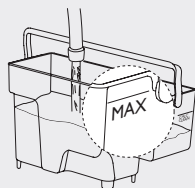
- > Verter toda la solución descalcificante en el depósito de agua.
- > A continuación, llenar el depósito con agua fresca hasta el nivel CALC CLEAN.
- > Volver a colocar el depósito de agua en la máquina.

- >  Pulsar el botón MENU y desplazarse por el menú para ir a la función de descalcificación.
- >  Pulsar el botón OK para seleccionar la función de descalcificación.

- >  Pulsar el botón OK para iniciar el ciclo de descalcificación. La máquina empieza a suministrar la solución descalcificante a intervalos. La barra muestra el estado de progreso del ciclo.

- ⚠ El ciclo puede pausarse pulsando el botón ESC y reiniciarse pulsando el botón OK. Esto permite al usuario vaciar el recipiente o ausentarse un momento.





Dejar que el agua se descargue hasta que el depósito esté vacío.

- > Extraer el depósito de agua y enjuagarlo.
 - > **Llenarlo con agua fresca hasta el nivel MAX y volver a colocarlo en su sitio.**
 - > Extraer y vaciar el recipiente.
- Repetir toda la secuencia de operaciones descrita en la "Fase de preparación" anterior y proceder con la "Fase de enjuague".

Fase de enjuague

- > ✓ Pulsar el botón OK para iniciar el ciclo de enjuague.
 - ⚠ El ciclo puede pausarse pulsando el botón ESC y reiniciarse pulsando el botón OK. Esto permite al usuario vaciar el recipiente o ausentarse un momento.
 - ⚠ Si el depósito de agua no se había llenado hasta el nivel MAX, es posible que la máquina necesite otro ciclo de enjuague. En este caso, llenar el depósito de agua hasta el nivel MAX, volver a colocarlo en la máquina y repetir la "Fase de enjuague".
- Dejar que se suministre el producto hasta que el proceso se detenga automáticamente.
- > ✓ Pulsar el botón OK para salir del ciclo de descalcificación. La máquina realiza el proceso de calentamiento y enjuague automático.
 - > Extraer y vaciar el recipiente con el agua suministrada.
- Realizar el procedimiento "7.4.2 Limpieza mensual de los componentes del montador de leche". Realizar el procedimiento "7.2.1 Ciclo de limpieza semanal del grupo de café".
- ⚠ Si está instalado, extraer el filtro blanco y sustituirlo con el filtro INTENZA+.
- Al finalizar, la máquina vuelve al menú principal. Se recomienda realizar un "5.2.3 Ciclo de enjuague manual".
- De ser necesario, volver a colocar el montador de leche en el tubo de vapor.

7.5.1 Interrupción del ciclo de descalcificación

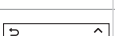
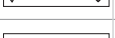


Quando se haya iniciado el ciclo de descalcificación, debe completarse hasta el final sin apagar la máquina.

- > ⏻ En caso de que la máquina se bloquee durante el ciclo, se puede salir pulsando el botón STAND-BY.
- > Si esto sucede, o si se produce un fallo eléctrico o una desconexión accidental del cable de alimentación, vaciar y enjuagar con cuidado el depósito de agua y, a continuación, llenarlo hasta el nivel CALC CLEAN. Seguir las instrucciones descritas en el capítulo "5.2.3 Ciclo de enjuague manual" antes de suministrar cualquier producto. Si el ciclo no se ha completado, será necesario realizar otro ciclo de descalcificación en la máquina lo antes posible.

8. Ajustes predeterminados

8.1 Lista de ajustes predeterminados

Pantalla	Ajuste	Valor	Descripción
	Temperatura del café	promedio	Ajuste de la temperatura de infusión del café.
	Tiempo de stand-by	15 minutos	Ajuste del tiempo de stand-by.
	Contraste	promedio	Ajuste del contraste de pantalla.
	Dureza del agua	4 (agua muy dura)	Ajuste de la dureza del agua. Para obtener más detalles, consultar el capítulo “5.3.1 Medición y programación de la dureza del agua”.

Pantalla	Ajuste	Valor	Descripción
	Filtro de agua INTENZA+	OFF (no instalado)	Ajustes de INTENZA+. Para obtener más detalles, consultar el capítulo “10.2 Filtro de agua INTENZA+”.

8.2 Cambio de los ajustes predeterminados

Es posible personalizar las funciones de la máquina mediante el menú de programación. La máquina debe estar encendida y lista para funcionar.

De ser necesario, consultar el capítulo “8.1 Lista de ajustes predeterminados”.

- >  Pulsar el botón MENU y desplazarse por la lista de funciones para seleccionar la función cuyos ajustes haya que modificar.

Nota: Las imágenes de al lado se refieren a una función de ejemplo.

- >  Pulsar el botón OK para seleccionar la función deseada.

Una vez seleccionada:

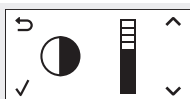
- >  Pulsar el botón UP para aumentar el valor.
- >  Pulsar el botón DOWN para disminuir el valor.
- >  Pulsar el botón OK para confirmar el cambio.

Cuando se haya implementado el cambio, aparecerá el mensaje OK.

- ⚠ Los valores modificados pero no confirmados no se guardarán.

- >  Pulsar el botón ESC para salir de la función de programación.

La máquina sale automáticamente del modo de programación si no se pulsa ningún botón durante 3 minutos.



8.3 Restablecimiento de los ajustes predeterminados

Es posible restablecer los ajustes predeterminados mediante el menú de programación. La máquina debe estar encendida y lista para funcionar.

- >  Pulsar el botón MENU y desplazarse por la lista de funciones para seleccionar la función RESET.
- >  Pulsar el botón OK para seleccionar la función.

Cuando se haya implementado el cambio, aparecerá el mensaje OK.

- >  Pulsar el botón ESC para salir de la función de programación.

La máquina sale automáticamente del modo de programación si no se pulsa ningún botón durante 3 minutos.



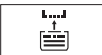
9. Resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más comunes que podrían afectar a su máquina.

Si la información incluida a continuación no le ayuda a resolver el problema, consulte la sección de preguntas frecuentes de la página www.gaggia.com o bien contacte con la línea de atención al cliente de Gaggia. Los datos de contacto se indican en el libro de garantía suministrado por separado y en la dirección www.gaggia.com.

La máquina está codificada por colores para una interpretación más sencilla de las señales en pantalla. El código de color de los símbolos se basa en el concepto de semáforo.

9.1 Resumen de señales de alarma: pantalla roja

Pantalla	Descripción	Acción
	Volver a colocar la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos; cerrar la puerta de servicio.	Leer el capítulo “7.1.1 Limpieza de la máquina cuando es necesario” para volver a colocar los componentes en su sitio.
	Contenedor de café en grano vacío.	Seguir las instrucciones pertinentes del capítulo “4.3. Llenado del contenedor de café en grano”.
	Grupo de café no introducido.	Cerrar la puerta de servicio. Apagar la máquina y volver a encenderla. El grupo de café vuelve automáticamente a la posición de inicio.
	Cajón de recogida de posos lleno.	Vaciar el cajón de recogida de posos como se describe en el capítulo “7.1.1 Limpieza de la máquina cuando es necesario”.

Pantalla	Descripción	Acción
	Depósito de agua vacío.	Seguir las instrucciones pertinentes del capítulo "4.2. Llenado del depósito de agua".
	Se ha seleccionado una bebida con la tapa del contenedor de café en grano abierta.	Cerrar la tapa del contenedor de café en grano en la máquina dentro de 30 segundos para completar el suministro. (Sólo para máquinas 120V)
	La máquina está fuera de servicio.	Seguir las instrucciones pertinentes del capítulo "9.3. La máquina está fuera de servicio".

9.2 Resumen de señales de advertencia

Pantalla	Descripción	Acción
	La máquina está lista para suministrar productos: contenedor de café en grano vacío.	Seguir las instrucciones pertinentes del capítulo "4.3. Llenado del contenedor de café en grano".
	La máquina está lista para suministrar productos: sustituir el filtro de agua INTENZA+.	Seguir las instrucciones pertinentes del capítulo "10.2.2 Sustitución de INTENZA+".
	La máquina está en espera de iniciar el proceso de carga del circuito hídrico.	Seguir las instrucciones pertinentes del capítulo "5.2.1 Carga del circuito hídrico".
	Debe descalcificarse la máquina.	Seguir las instrucciones pertinentes del capítulo "7.5 Ciclo de descalcificación".
	La máquina se está calentando.	Esperar.
	La máquina se está enjuagando.	Esperar.
	El grupo de café se está reiniciando.	Esperar.

9.3 La máquina está fuera de servicio

pantalla roja		Si se activa la señal de alarma de error de la máquina, se muestra el código de error en la parte inferior derecha de la pantalla.
		Consultar la siguiente tabla.

Código de error	Problema	Causa	Acción
1	Molinillo de café bloqueado	Conducto de salida de café obstruido.	Limpiar el conducto de salida de café cuidadosamente como se describe en el capítulo "7.2.1 Ciclo de limpieza semanal del grupo de café".
3 - 4	Grupo de café bloqueado, no puede extraerse	El grupo de café no está en la posición correcta.	Cerrar la puerta de servicio. Apagar la máquina y volver a encenderla. Esperar por la señal 'Lista para el suministro' y, a continuación, extraer el grupo de café.
5	Error del circuito hídrico	Aire en el circuito hídrico.	Extraer y volver a colocar el depósito de agua un par de veces, asegurándose de posicionarlo correctamente. Comprobar que el alojamiento del depósito de agua esté limpio.
		Para cualquier otro código de error:	
		> Apagar la máquina y, a continuación, volver a encenderla después de 30 segundos.	
		> Intentarlo 2 o 3 veces.	

Si la máquina no se enciende, contactar con la línea de atención al cliente de Gaggia e indicar el código de error que se muestra en la pantalla. Los datos de contacto se indican en el libro de garantía suministrado por separado y en la dirección www.gaggia.com.

9.4 Tabla de resolución de problemas

Problema	Causa	Acción
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada o el interruptor general está en la posición OFF.	Conectar la máquina y colocar el interruptor general en la posición ON.
La máquina está en modo de funcionamiento simulado.	Se ha pulsado el botón STAND-BY durante más de 8 segundos.	Apagar y volver a encender la máquina con el interruptor general.
La bandeja de goteo se llena rápidamente.	Para garantizar un café perfecto en cada suministro, la máquina se enjuaga y se calienta descargando agua en la bandeja de goteo.	Vaciar la bandeja de goteo. Para evitar que el agua de enjuague acabe en la bandeja de goteo, colocar una taza debajo de las boquillas de suministro.
La señal de 'Cajón de recogida de posos lleno' sigue visible aunque se haya vaciado o solo contenga unos pocos posos de café.	Se ha vaciado el cajón de recogida de posos mientras la máquina estaba apagada.	Tras vaciar la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos, esperar a que se muestre la señal 'Cerrar la puerta de servicio'. Volver a colocar los componentes.
Es imposible extraer el grupo de café.	El grupo de café no está en la posición correcta.	Cerrar la puerta de servicio. Apagar la máquina y volver a encenderla. Esperar por la señal 'Lista para el suministro' y, a continuación, extraer el grupo de café.
	El cajón de recogida de posos está colocado.	Extraer el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo de café.
Es imposible introducir el grupo de café.	El grupo de café no está en posición de reposo.	Asegurarse de que el grupo de café esté en la posición de reposo como se describe en el capítulo "7.2.1 Ciclo de limpieza semanal del grupo de café", "Fase de montaje".
	El motorreductor no está en la posición correcta.	Colocar la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos en sus respectivos alojamientos. Cerrar la puerta de servicio. Encender la máquina sin el grupo de café. El motorreductor vuelve a la posición correcta. Apagar la máquina y volver a colocar el grupo de café siguiendo las instrucciones del capítulo "7.2.1 Ciclo de limpieza semanal del grupo de café", "Fase de montaje".
El café tiene muy poca crema o está aguado.	Las muelas están en la posición de molido grueso.	Regular la granulometría como se describe en el capítulo "5.3.3 Ajuste del molinillo de café de cerámica".
	La mezcla no es adecuada, el tueste del café no es reciente o bien el molido es demasiado grueso.	Cambiar la mezcla de café o regular la granulometría como se describe en el capítulo "5.3.3 Ajuste del molinillo de café de cerámica".
	La máquina debe realizar la regulación automática.	Suministrar algunos cafés.
Sale café por fuera de la salida de café.	La salida de café está obstruida.	Limpiar la salida de café y sus orificios con un palillo.
El café no está lo suficientemente caliente.	Las tazas están frías.	Calentar las tazas con agua caliente.
	La temperatura no está regulada correctamente.	Regular la temperatura como se describe en el capítulo "5.3.4 Regulación de la temperatura de infusión".
	El circuito de la máquina está obstruido por la cal.	Descalcificar la máquina como se describe en el capítulo "7.5 Ciclo de descalcificación".

Problema	Causa	Acción
La máquina muele los granos de café, pero no sale café.	No hay agua.	Llenar el depósito de agua y volver a cargar el circuito como se describe en el capítulo “5.2.1 Carga del circuito hídrico”.
	El grupo de café está sucio.	Limpiar el grupo de café como se describe en el capítulo “7.2.1 Ciclo de limpieza semanal del grupo de café”.
	El circuito no está cargado.	Cargar el circuito como se describe en el capítulo “5.2.1 Carga del circuito hídrico”.
	La salida de café está sucia.	Limpiar la salida de café y sus orificios con un palillo.
	La máquina debe realizar la regulación automática.	Suministrar algunos cafés.
El café sale con lentitud.	El café es demasiado fino.	Cambiar la mezcla de café o regular el molido como se describe en el capítulo “5.3.3 Ajuste del molinillo de café de cerámica”.
	El circuito no está cargado.	Cargar el circuito como se describe en el capítulo “5.2.1 Carga del circuito hídrico”.
	El grupo de café está sucio.	Limpiar el grupo de café como se describe en el capítulo “7.2.1 Ciclo de limpieza semanal del grupo de café”.
	La máquina debe realizar la regulación automática.	Suministrar algunos cafés.
La máquina emplea demasiado tiempo para calentarse o la cantidad de agua suministrada es insuficiente.	El circuito de la máquina está obstruido por la cal.	Descalcificar la máquina como se describe en el capítulo “7.5 Ciclo de descalcificación”.
La leche espumada está demasiado fría.	Las tazas están frías.	Calentar las tazas con agua caliente.
La leche no se monta.	El montador de leche está sucio o no está colocado correctamente.	Limpiar el montador de leche como se describe en el capítulo “7.4.2 Limpieza mensual de los componentes del montador de leche” e introducirlo en la máquina como se muestra en el capítulo “6.2 Montador de leche”, “Fase de introducción”.
	El tipo de leche utilizado no es apto para el espumado.	Leer el capítulo “6.3 Preparaciones a base de café y leche”.

10. Accesorios y productos para el mantenimiento

10.1 Productos para el mantenimiento

Para limpiar y descalcificar la máquina, utilizar únicamente los productos para el mantenimiento de Gaggia.

En caso de dificultad para encontrar los productos para el mantenimiento de la máquina, contacte con la línea de atención al cliente de Gaggia de su país. Los datos de contacto se indican en el libro de garantía suministrado por separado y en la dirección www.gaggia.com.

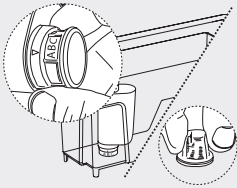
PRODUCTOS PARA EL MANTENIMIENTO	
	Producto
	• Solución descalcificante
	• Cartucho del filtro de agua INTENZA+
	• Grasa del grupo de café
	• Tabletas desengrasantes
	• Sistema de limpieza del circuito de la leche
	• Kit de mantenimiento

10.2 Filtro de agua INTENZA+

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

El agua es un elemento fundamental en la preparación de un café, por lo que es extremadamente importante filtrarla de forma profesional. El filtro de agua INTENZA+ previene la formación de depósitos minerales y mejora la calidad del agua. Se vende por separado.

10.2.1 Instalación de INTENZA+



- > Extraer el filtro blanco del depósito de agua y guardarlo en un lugar seco.

Fase de ajuste del filtro

- > Extraer el filtro de agua INTENZA+ de su envase, sumergirlo en posición vertical en agua fría, con la abertura hacia arriba, y apretar suavemente en los lados para que salgan las burbujas de aire.

⚠ Para utilizar el filtro correctamente, es necesario medir la dureza del agua como se muestra en el capítulo “5.3.1 Medición y programación de la dureza del agua”.

- > Configurar el filtro de agua INTENZA+ de acuerdo con los resultados del test, guiándose por la base del filtro:

Letra del filtro	Dureza del agua	Cuadrados de la tira de test
A	agua blanda	1 - 2
B	agua dura (estándar)	3
C	agua muy dura	4

- > Introducir el filtro de agua INTENZA+ en el depósito de agua vacío.
- > Empujarlo hasta el punto más bajo posible.
- > Llenar el depósito de agua con agua fresca y volver a colocarlo en la máquina. Suministrar toda el agua presente en el depósito como se indica en el capítulo “6.4.1 Suministro de agua caliente”.
- > Volver a llenar el depósito de agua.

Fase de ajuste de la máquina durante la instalación

- > Pulsar el botón MENU y desplazarse por el menú para ir a la ‘Función de filtro INTENZA+’. El ajuste predeterminado es OFF (filtro inactivo).
- > Pulsar el botón UP para seleccionar el valor ON.
- > Pulsar el botón OK para confirmar el cambio.

⚠ Los valores modificados pero no confirmados no se guardarán.

Con el valor ON, la máquina está programada para informar al usuario de que debe sustituirse el filtro de agua INTENZA+.

Una vez activado el filtro INTENZA+, en la pantalla no se visualiza ningún icono.

- > Pulsar el botón ESC para salir de la función de programación. La máquina sale automáticamente del modo de programación si no se pulsa ningún botón durante 3 minutos. Al finalizar, la máquina vuelve al menú principal.

10.2.2 Sustitución de INTENZA+



Se muestra la señal ‘Debe sustituirse el filtro de agua INTENZA+’.

Sustituir el filtro de agua INTENZA+ como se describe en el capítulo “10.2.1 Instalación de INTENZA+”, realizando solo lo indicado en el apartado “Fase de ajuste del filtro” y, a continuación, proceder como sigue.

Fase de ajuste de la máquina durante la sustitución

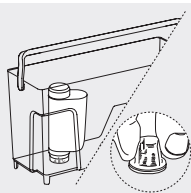
- > Pulsar el botón MENU y desplazarse por el menú para ir a la ‘Función de filtro INTENZA+’. El valor es ON (filtro activo).

- > Si se desea sustituir el filtro de agua INTENZA+ por un nuevo filtro INTENZA+, pulsar el botón DOWN hasta que se pueda seleccionar el valor RESET. Como alternativa, si se desea extraer el filtro INTENZA+ sin sustituirlo, seleccionar el valor OFF.

- > Pulsar el botón OK para confirmar el cambio.

⚠ Los valores modificados pero no confirmados no se guardarán.





Al seleccionar RESET, la máquina se programa para gestionar un nuevo filtro de agua INTENZA+; de lo contrario, al seleccionar OFF, sustituir el filtro blanco suministrado en el depósito.

> ➔ Pulsar el botón ESC para salir de la función de programación.

La máquina sale automáticamente del modo de programación si no se pulsa ningún botón durante 3 minutos. Al finalizar, la máquina vuelve al menú principal.

11. Datos técnicos

El fabricante se reserva el derecho de mejorar los datos técnicos del producto. Todas las cantidades preconfiguradas son aproximadas.

Descripción	Valor		
Material del cuerpo de la máquina	Termoplástico		
Dimensiones (l x a x p)	221 x 340 x 430 mm		
Peso	7,5 kg		
Longitud del cable de alimentación	800 - 1200 mm		
Panel de mandos	Frontal		
Tamaño de las tazas	Hasta 152 mm		
Depósito de agua	1,8 litros - extraíble		
Capacidad del contenedor de café en grano	250 g		
Capacidad del cajón de recogida de posos	15		
Presión de la bomba	15 bar		
Caldera	Caldera de acero inoxidable		
Dispositivos de seguridad	Termofusible		
Modo de ahorro energético	< 1 Wh		
Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación eléctrica	Leer la placa de datos situada dentro de la puerta de servicio.		
Cantidades preconfiguradas	valor predeterminado	mín.	máx.
ESPRESSO	40 ml	10 ml	230 ml
ESPRESSO LUNGO	120 ml	10 ml	230 ml
MILK FROTH	34 segundos	10 segundos	75 segundos

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato de Gaggia cumple con todos los estándares y las normativas aplicables en materia de exposición a los campos electromagnéticos.

12. Transporte y eliminación



Este símbolo, cuando aparece en un producto, indica que este está cubierto por la directiva europea 2012/19/UE. Infórmese sobre el sistema de recogida selectiva en vigor para productos eléctricos y electrónicos. Aténgase a las normas locales y no deseche el producto junto con los residuos domésticos. La correcta eliminación de los aparatos viejos ayuda a prevenir consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

13. Garantía y asistencia

Garantía

Para obtener información detallada sobre la garantía y sus condiciones, consulte el libro correspondiente suministrado por separado.

El fabricante se reserva el derecho de mejorar sus modelos a la vez que se mantienen los datos básicos descritos en este manual.

Asistencia

Queremos garantizar su plena satisfacción con la máquina.

Si necesita ayuda o asistencia, visite la página web de Gaggia en www.gaggia.com o bien contacte con la línea de atención al cliente de Gaggia de su país.

13.1 Cómo contactar con Gaggia

Los datos de contacto se indican en el libro de garantía suministrado por separado y en la dirección www.gaggia.com.

GAGGIA S.p.a. se reserva el derecho de hacer toda modificación que cree necesaria.

GAGGIA S.p.A.

Sede Legale/Registered Office

Piazza Eleonora Duse, 2
20122 MILANO

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano (BO)
+39 0534 771111
www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO

Rev. 01 19.05.2015

GAGGIA

MILANO



PORTUGUÊS

GAGGIA ANIMA DELUXE

Manual de instruções



Índice

1. Introdução ao manual	1
2. Visão geral do produto	1
2.1 O produto	1
2.2 Acessórios	1
2.3 Principais componentes	2
2.4 Principais peças extraíveis	2
2.5 Teclas de comando e visor	2
3. Segurança	3
3.1 Normas de segurança	3
4. Operações preliminares	5
4.1 Posicionamento	5
4.2 Enchimento do reservatório de água	5
4.3 Enchimento do recipiente de café em grãos	5
4.4 Ligar e iniciar	5
5. Activação e desactivação	6
5.1 Utilizar as teclas de selecção	6
5.2 Primeira utilização	6
5.2.1 Carregamento do circuito hidráulico	6
5.2.2 Ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza	6
5.2.3 Ciclo de enxaguamento manual	6
5.3 Ajustes	7
5.3.1 Medição e programação da dureza da água	7
5.3.2 Ajuste da intensidade do aroma	7
5.3.3 Ajuste do moinho de café em cerâmica	7
5.3.4 Ajuste da temperatura de infusão	8
5.3.5 Ajuste do distribuidor de café	8
5.4 Desactivação e reactivação	8
6. Utilização	8
6.1 Preparações à base de café	8
6.1.1 Utilização de café pré-moído (apenas uma especialidade)	8
6.1.2 Distribuir um produto com uma tecla	9
6.1.3 Distribuir dois produtos com uma tecla (possível apenas quando utilizar café em grãos)	9
6.1.4 Ajuste da altura do café na chávena durante a preparação	9
6.2 Batedor de leite	9
6.3 Preparações à base de leite e café	10
6.3.1 Distribuir um produto à base de leite	10
6.4 Preparações à base de água quente	11
6.4.1 Distribuição de água quente	11
7. Limpeza e manutenção	11
7.1 Limpeza da máquina	11
7.1.1 Limpeza da máquina quando necessário	11
7.1.2 Limpeza semanal da máquina	12
7.2 Limpeza do grupo café	12

7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café	12
7.2.2 Lubrificação mensal do grupo café (um ciclo de limpeza utilizando um lubrificante)	13
7.2.3 Desengorduramento mensal do grupo café (um ciclo de limpeza utilizando um desengordurante)	13
7.3 Limpeza do recipiente	14
7.3.1 Limpeza do reservatório de água	14
7.3.2 Limpeza mensal do compartimento de café	14
7.4 Limpeza do batedor de leite	14
7.4.1 Ciclo de limpeza do batedor de leite	14
7.4.2 Limpeza mensal dos componentes do batedor de leite	14
7.5 Ciclo de descalcificação	15
7.5.1 Interrupção do ciclo de descalcificação	16

8. Predefinições	16
8.1 Lista das predefinições	16
8.2 Alterar as predefinições	17
8.3 Repor as predefinições	17

9. Resolução de problemas	17
9.1 Resumo dos sinais de alarme: visor a vermelho	17
9.2 Resumo dos sinais de aviso	18
9.3 A máquina está fora de serviço	18
9.4 Tabela de resolução de problemas	19

10. Acessórios e produtos para a manutenção	20
10.1 Produtos para a manutenção	20
10.2 Filtro de água INTENZA+	20
10.2.1 Instalação do filtro INTENZA+	20
10.2.2 Substituição do filtro INTENZA+	21

11. Características técnicas	22
-------------------------------------	-----------

12. Transporte e eliminação	22
------------------------------------	-----------

13. Garantia e assistência	22
13.1 Como contactar a Gaggia	22

Símbolos

Os símbolos que se seguem são utilizados em algumas partes do manual:

-  Indica acções que não devem ser absolutamente realizadas.
-  Indica acções que exigem cuidado.
-  Solicita a acção especificada.

1. Introdução ao manual

Premissa

Parabéns pela aquisição da máquina de café superautomática Gaggia Anima Deluxe! Neste manual, encontrará todas as informações necessárias para instalar; utilizar; limpar e descalcificar a sua máquina.

- No capítulo “2. Visão geral do produto”, ficará familiarizado com as várias teclas e componentes da máquina.
- O capítulo “3. Segurança” exige o estudo atento para evitar qualquer risco devido a uma utilização incorrecta ou imprópria da máquina.
- Os capítulos “4. Operações preliminares” e “5. Activação e desactivação” fornecem uma descrição passo a passo da colocação da máquina e preparação para a sua utilização.
- O capítulo “6. Utilização” descreve como a máquina deve ser utilizada, com uma lista de todas as bebidas que podem ser preparadas com a própria máquina.
- O capítulo “7. Limpeza e manutenção” irá manter a sua máquina em excelentes condições.
- Para quaisquer problemas no funcionamento, consulte o capítulo “9. Resolução de problemas”.
- Os capítulos restantes fornecem assistência para uma utilização rápida.

Observações

- ⚠ Este documento é arte integral da máquina e deve ser guardado com cuidado para futura referência. O documento está protegido por direitos de autor.

2. Visão geral do produto

2.1 O produto

A máquina pode ser utilizada para distribuir café a partir de grãos inteiros e está equipada com um batedor de leite automático para preparar o cappuccino perfeito de forma fácil e rápida. Também pode distribuir vapor e água quente. Estas são as características especiais da máquina:

Gaggia Adapting System

O café é um produto natural e as suas características podem mudar em função da origem, da mistura e da torrefacção. A máquina está equipada com um sistema de ajuste automático que lhe permite desfrutar do seu café em grãos preferido. Ajusta-se automaticamente após a distribuição de alguns cafés.

Ajuste da intensidade do café

Selecione a sua mistura de café preferida e ajuste a quantidade de café a moer de acordo com os seus gostos pessoais. É ainda possível seleccionar a função de café pré-moído.

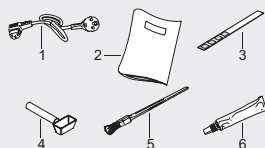
Moinho de café em cerâmica

Os moinhos de café em cerâmica garantem sempre um grau de moagem perfeito e permitem ajustar o moinho para se adaptar completamente ao seu gosto. Esta tecnologia oferece uma conservação total do aroma, garantindo assim o verdadeiro sabor italiano em cada chávena.

Função de poupança de energia

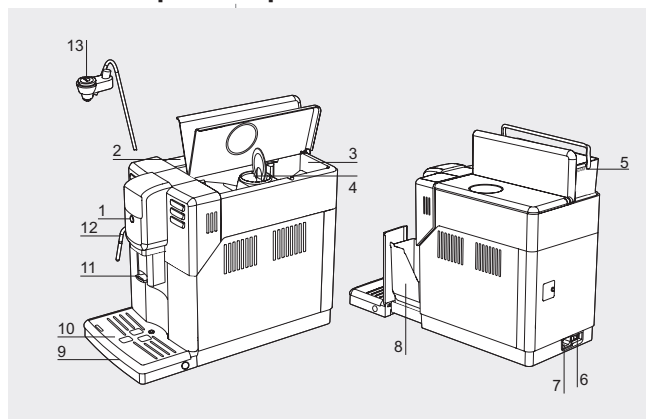
A máquina de café expresso superautomática Gaggia está projectada para a poupança de energia, como demonstrado pela etiqueta de rendimento energético de Classe A. Após um período de tempo de inactividade predefinido, a máquina entra automaticamente no modo de stand-by.

2.2 Acessórios



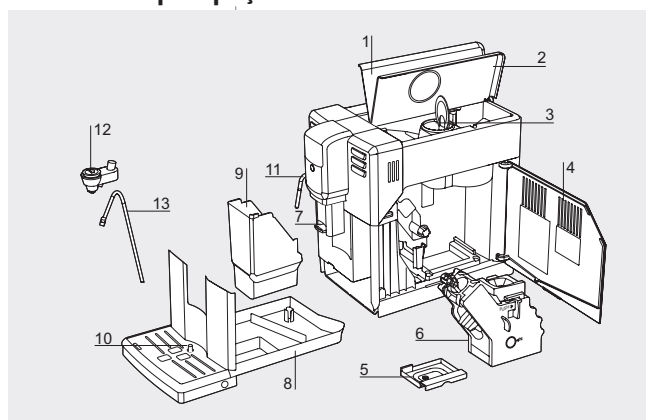
1. Cabo de alimentação
2. Manual de instruções
3. Papel de teste descartável para o teste de dureza da água
4. Ferramenta multifunções
 - Chave de ajuste do moinho de café
 - Ferramenta de limpeza da conduta de saída do café em pó
 - Medidor de café pré-moído
5. Pincel para limpeza (opcional)
6. Graxa para o grupo café (opcional)

2.3 Principais componentes



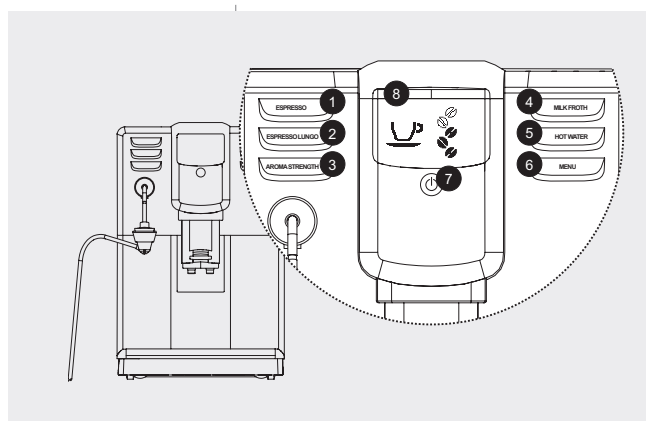
1. Tecla STAND-BY
2. Compartimento do reservatório de água
3. Recipiente de café em grãos
4. Compartimento de café pré-moído
5. Reservatório de água extraível
6. Interruptor geral
I. ON
0. OFF
7. Ficha do cabo de alimentação
8. Gaveta de recolha das borras
9. Bandeja de limpeza
10. Grelha da bandeja de limpeza
11. Distribuidor de café
12. Distribuidor de vapor/água quente
13. Batedor de leite automático

2.4 Principais peças extraíveis



1. Tampa do reservatório de água
2. Tampa do recipiente de café em grãos
3. Tampa do compartimento de café pré-moído
4. Portinhola de serviço
5. Gaveta de recolha de café
6. Grupo café
7. Distribuidor de café
8. Bandeja de limpeza
9. Gaveta de recolha das borras
10. Indicador de Bandeja de limpeza cheia
11. Distribuidor de vapor/água quente
• Tubo de vapor (fixo)
• Protecção de borracha
12. Parte superior do batedor de leite automático
13. Tubo de aspiração do batedor de leite

2.5 Teclas de comando e visor



1. Tecla ESPRESSO
2. Tecla ESC
3. Tecla ESPRESSO LUNGO
4. Tecla AROMA STRENGTH
5. Tecla OK
6. Tecla MILK FROTH
7. Tecla UP
8. Tecla HOT WATER
9. Tecla MENU
10. Tecla DOWN
11. Tecla STAND-BY

8. Visor
No exemplo:
Menu principal; pronto para distribuição

3. Segurança

Esta máquina está dotada de dispositivos de segurança. Contudo, é necessário que leia e siga atentamente o capítulo “3.1 Normas de segurança” e utilize a máquina apenas conforme descrito nestas instruções de modo a evitar danos acidentais a pessoas ou coisas devido a uma utilização incorrecta da máquina. Guarde este manual para eventuais consultas futuras.

3.1 Normas de segurança

- O parágrafo “Atenção” avisa o utilizador sobre situações de risco que possam causar ferimentos pessoais graves, perigo e/ou danos à máquina.
- O parágrafo “Advertências” avisa o utilizador sobre situações de risco que possam causar ferimentos pessoais ligeiros e/ou danos à máquina.
- ▲ É necessário ler atentamente o manual antes de realizar qualquer operação ou manutenção.

Atenção

- ▲ Ligue a máquina a uma tomada de parede adequada, cuja tensão principal corresponda aos dados técnicos do aparelho.
- ▲ Ligue a máquina a uma tomada de parede munida de ligação à terra.
- ⊖ Evite que o cabo de alimentação penda da mesa ou da superfície de trabalho, ou ainda que toque superfícies quentes.
- ⊖ Não mergulhe a máquina, a ficha de corrente ou o cabo de alimentação em água (risco de choque eléctrico!).
- ⊖ Não verta líquidos no conector do cabo de alimentação.
- ⊖ Não dirija o jacto de água quente para as partes do corpo: perigo de queimaduras!
- ⊖ Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas e os botões.
- ▲ Depois de desligar a máquina no interruptor geral situado na parte posterior, retire a ficha da tomada:
 - Se forem verificadas anomalias.
 - Se a máquina permanecer inutilizada por um longo período de tempo.
 - Antes de realizar a limpeza da máquina.
- ▲ Puxe pela ficha, não pelo cabo de alimentação.
- ⊖ Não toque na ficha com as mãos molhadas.
- ▲ Não utilize a máquina se a ficha, o cabo de alimentação ou a própria máquina estiverem danificados.
- ⊖ Não altere nem modifique de modo algum o cabo de alimentação.
- ▲ Todas as reparações devem ser realizadas por um centro de assistência autorizado pela Gaggia, para evitar qualquer perigo.
- ▲ A máquina não deverá ser utilizada por crianças com idade inferior a 8 anos.

- ▲ A máquina pode ser utilizada por crianças de 8 anos de idade (ou mais) se previamente instruídos em relação a uma utilização correcta da máquina e se conscientes dos respectivos perigos ou sob a supervisão de um adulto.
- ▲ A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas por um adulto.
- ▲ Mantenha a máquina e o seu cabo de alimentação longe do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- ▲ A máquina pode ser utilizada por pessoas com capacidades físicas, mentais, sensoriais reduzidas ou com falta de experiência e/ou competências insuficientes se previamente instruídas em relação a uma utilização correcta da máquina e se conscientes dos respectivos perigos ou sob a supervisão de um adulto.
- ▲ As crianças devem ser supervisionadas para que não se corra o risco de brincarem com o aparelho.
- Não insira os dedos ou outros objectos no moinho de café.

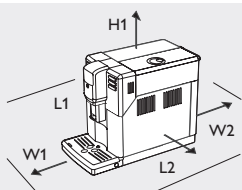
Advertências

- ▲ A máquina destina-se apenas à utilização doméstica. Não está indicada para uso em ambientes como cafés ou cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho.
- ▲ Posicione sempre a máquina sobre uma superfície plana e estável.
- Não posicione a máquina sobre superfícies quentes, nas proximidades de fornos aquecidos, aquecedores ou fontes de calor semelhantes.
- ▲ Coloque sempre no recipiente de café em grãos somente café torrado em grãos. Café em pó, solúvel, café cru, bem como outros objectos, se forem inseridos no recipiente de café em grãos, podem danificar a máquina.
- ▲ Deixe a máquina arrefecer antes de introduzir ou remover qualquer componente. as superfícies de aquecimento estão sujeitas a calor residual após a utilização.
- Não encha o reservatório com água quente ou a ferver. Utilize apenas água fria potável sem gás.
- Não utilize pós abrasivos ou detergentes agressivos para a limpeza. É suficiente um pano macio humedecido com água.
- ▲ Efectue a descalcificação da máquina regularmente. A própria máquina indicará quando houver necessidade de se realizar a descalcificação. Se esta operação não for realizada, o aparelho deixará de funcionar correctamente. Neste caso, a reparação não está coberta pela garantia!
- Não mantenha a máquina a uma temperatura inferior a 0 °C. A água restante dentro do sistema de aquecimento pode congelar e danificar a máquina.
- Não deixe água no reservatório de água se a máquina não for utilizada por um longo período. A água poderá sofrer contaminações. Sempre que utilizar a máquina, use água fresca.

4. Operações preliminares

▲ Certifique-se de que lê o capítulo “3. Segurança”.

4.1 Posicionamento



Para facilitar a utilização da máquina, deve ser colocada num local apropriado que forneça um espaço adequado para a operar:

Espaços de trabalho

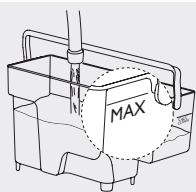
L1	L2	W1	W2	H1
150 mm	221 mm	430 mm	150 mm	340 mm

Remoção da embalagem e colocação

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante a expedição. Recomenda-se conservá-la para uma possível necessidade de transporte no futuro.

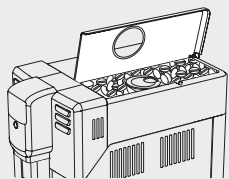
- > Extraia a máquina da embalagem.
- > Escolha uma superfície segura e horizontal afastada de fontes de calor e abrigada de intempéries num compartimento suficientemente iluminado e higiénico, junto a uma tomada eléctrica facilmente acessível.
- > Posicione a máquina deixando um espaço de trabalho suficiente.

4.2 Enchimento do reservatório de água



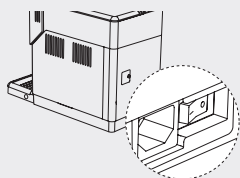
- > Levante a tampa do reservatório de água.
- > Extraia o reservatório de água utilizando a pega.
- > Enxágue e encha o reservatório de água com água fria fresca.
- Não encha o reservatório de água com água quente, a ferver, com gás ou outros líquidos que poderiam danificar o próprio reservatório e a máquina. Sempre que utilizar a máquina, use água fresca.
- > Encha o reservatório de água com água fria fresca até ao nível MAX.
- > Volte a colocar o reservatório na máquina, certificando-se de que está totalmente inserido.

4.3 Enchimento do recipiente de café em grãos



- > Levante a tampa do recipiente de café em grãos.
- Não coloque demasiado café em grãos no recipiente de café em grãos, de modo a evitar prejudicar o desempenho da moagem.
- ▲ Café em pó, solúvel, café cru, bem como outras substâncias, se forem inseridos no recipiente de café em grãos, podem danificar a máquina. Coloque sempre no recipiente de café em grãos somente café torrado em grãos. Não o encha com café em grãos verdes, caramelizados ou aromatizados.
- > Verta lentamente o café em grãos no recipiente de café em grãos e feche a tampa.

4.4 Ligar e iniciar



- > Introduza a ficha na tomada de corrente posicionada na parte traseira da máquina.
- > Introduza a ficha da extremidade oposta do cabo de alimentação numa tomada de corrente de parede com a tensão adequada, conforme indicado na etiqueta dentro da portinhola de serviço.
- > Coloque o interruptor geral na posição ON para ligar a máquina.
- > ⏻ O tecla STAND-BY começa a piscar. Pressione o tecla para ligar a máquina. O visor mostra que é necessário carregar o circuito: proceda conforme descrito no capítulo “5.2 Primeira utilização”.
- ▲ Mantendo a tecla STAND-BY pressionada durante mais de 8 segundos, faz com que a função DEMO MODE inicie. Para sair do modo de demonstração, desligue (OFF) ou ligue (ON) o interruptor geral.

5. Activação e desactivação

▲ **Certifique-se de que lê o capítulo “3. Segurança”.**

5.1 Utilizar as teclas de selecção

Algumas teclas de funções podem ser utilizadas para navegar através das funções/menus:

- ✓ A tecla OK é utilizada para seleccionar/confirmar/interromper a função.
- ↶ A tecla ESC é utilizada para regressar ao menu principal, um nível de cada vez.
- ↗ A tecla UP é utilizada para se mover para cima.
- ✓ A tecla DOWN é utilizada para se mover para baixo.

5.2 Primeira utilização

Antes da primeira utilização, devem efectuar-se as seguintes operações:

- Carregamento do circuito hidráulico.
- Um ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza.
- Um ciclo de enxaguamento manual.

5.2.1 Carregamento do circuito hidráulico

Durante este processo a água fresca corre no circuito interno e a máquina aquece. A operação demora alguns minutos.

- > Certifique-se de que o batedor de leite automático não está instalado.
- > Coloque um recipiente debaixo do tubo de vapor.
- > ✓ Pressione a tecla OK para iniciar o ciclo de carregamento do circuito hidráulico. A máquina começa a distribuir água quente através do tubo de vapor. A barra de progresso no visor indica o estado de progresso da operação. A máquina pára automaticamente de distribuir água no final do processo. O visor indica que a máquina está a aquecer. No final da fase de aquecimento, a máquina inicia um ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza de água limpa dos circuitos internos.



5.2.2 Ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza

- > Coloque um recipiente debaixo do distribuidor de café.
- ▲ Perigo de queimaduras! Tenha cuidado com os salpicos de água quente ou vapor. A operação demora menos de um minuto. Aguarde que o ciclo termine automaticamente.
- ✓ Se necessário, o ciclo pode ser interrompido ao pressionar a tecla OK.
- > Esvazie o recipiente. A máquina regressa novamente ao menu principal. Agora é possível iniciar o ciclo de enxaguamento manual.



5.2.3 Ciclo de enxaguamento manual

O ciclo de enxaguamento manual completo engloba duas fases consecutivas:

- Uma “Fase de enxaguamento do circuito de distribuição de café”, que deverá ser repetida duas vezes.
- Uma “Fase de enxaguamento do circuito de distribuição de água quente”.

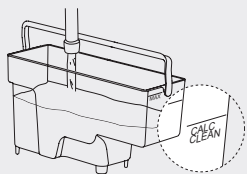
Fase de enxaguamento do circuito de distribuição de café

Durante esta fase, o ciclo de distribuição de café é iniciado.

- > Coloque um recipiente debaixo do distribuidor de café.
- > ☕ Pressione a tecla ESPRESSO LUNGO. A máquina começa a distribuir café. Repita as operações anteriores e, em seguida, continue.
- > Após a distribuição do produto, esvazie o recipiente.
- ✓ Se necessário, o ciclo pode ser interrompido ao pressionar a tecla OK.

Fase de enxaguamento do circuito de água quente

- > Siga as instruções no capítulo “4.2 Enchimento do reservatório de água” e encha o reservatório de água até ao nível CALC CLEAN.

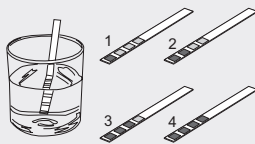




- > Siga as instruções no capítulo “6.4.1 Distribuição de água quente” e distribua água até ser apresentado o símbolo ‘Reservatório de água vazio’. Esvazie o recipiente.
- > Siga as instruções no capítulo “4.2 Enchimento do reservatório de água” e encha o reservatório de água até ao nível MAX. A máquina está pronta para distribuir.

5.3 Ajustes

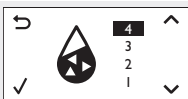
5.3.1 Medição e programação da dureza da água



- É essencial medir a dureza da água para:
- Determinar o plano de descalcificação para a máquina.
 - Utilizar correctamente o filtro de água INTENZA+. Consulte o capítulo “10.2 Filtro de água INTENZA+”.
- > Mergulhe na água, durante 1 segundo, o papel descartável para o teste da dureza da água (papel fornecido com a máquina).
 - > Remova o papel descartável e aguarde 1 minuto.
 - > Verifique quantos quadrados mudam de cor e, em seguida, consulte a tabela.

número de quadrados vermelhos	valor a programar	dureza da água
1	1	água muito mole
2	2	água mole
3	3	água dura
4	4	água muito dura

Consulte o capítulo “8.2 Alterar as predefinições” para alterar a predefinição da dureza da água.



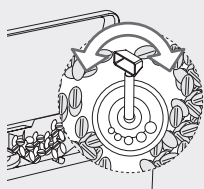
5.3.2 Ajuste da intensidade do aroma



- >  Sempre que pressionar a tecla AROMA STRENGTH, o aroma do seu café muda um grau. O visor muda dependendo do aroma escolhido.

	aroma extra suave	A máquina doseia automaticamente a quantidade correcta de café.
	aroma suave	
	aroma médio	
	aroma forte	
	aroma extra forte	A quantidade correcta de café será doseada ao utilizar o medidor fornecido.
	café pré-moído	

5.3.3 Ajuste do moinho de café em cerâmica



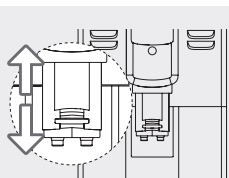
- >  Os ajustes do moinho de café devem ser efectuados exclusivamente quando a máquina está a moer café em grãos.
- > Levante a tampa do recipiente de café em grãos.
- > Identifique o botão de ajuste da moagem. As marcas de referência localizadas em redor do botão mostram as definições de moagem. É possível definir a máquina para um dos cinco níveis de moagem diferentes: desde a posição mais à esquerda, para uma moagem grossa e um sabor mais suave (definição mínima) até à posição mais à direita, para uma moagem fina e um sabor mais forte (definição máxima).
- > Coloque uma chávena pequena debaixo do distribuidor de café.
- >  Pressione a tecla ESPRESSO.
- > Enquanto a máquina está a moer, pressione e rode o botão uma unidade de cada vez. Utilize a chave de ajuste do moinho de café especial fornecida. A diferença de sabor será perceptível após ter distribuído 2-3 chávenas de café.

5.3.4 Ajuste da temperatura de infusão



Consulte o capítulo “8.2 Alterar as predefinições” para alterar a predefinição da temperatura do café.

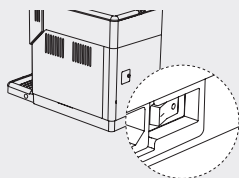
5.3.5 Ajuste do distribuidor de café



A altura do distribuidor de café pode ser ajustada para se adaptar ao tamanho das chávena que pretende utilizar.

- > Para ajustar as definições, levante ou baixe o distribuidor de café com os seus dedos.

5.4 Desactivação e reactivação



Após 15 minutos no modo de repouso, a máquina entra automaticamente no modo de stand-by. O tempo de início do modo de stand-by pode ser alterado. Para saber como, leia o capítulo “8. Predefinições”.

- ⏻ Nesta fase, a tecla STAND-BY está a piscar.

A máquina pode começar um ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza, conforme descrito no capítulo “5.2.2 Ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza”.

Encerramento

- > Para desligar completamente a máquina, o interruptor geral na parte traseira da máquina deve estar na posição OFF (desligada).

Reactivação

- > O interruptor geral na parte traseira da máquina deve estar na posição ON (ligada).
- > ⏻ Para reiniciar a máquina, pressione a tecla STAND-BY.

A máquina pode exigir um “5.2.1 Carregamento do circuito hidráulico” ou simplesmente um ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza, conforme descrito no capítulo “5.2.2 Ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza”.

6. Utilização

▲ Certifique-se de que lê o capítulo “3. Segurança”.

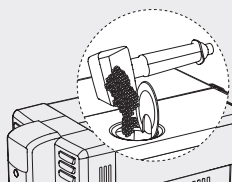
Para preservar a qualidade do produto, sempre que a máquina é ligada, o “5.2.2 Ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza” será iniciado. Quando a máquina é ligada depois de permanecer inutilizada durante um longo período de tempo, recomendamos realizar um “5.2.3 Ciclo de enxaguamento manual”.

6.1 Preparações à base de café

A quantidade de produto distribuído na chávena está definida por predefinição. Para alterar este valor; consulte o capítulo “6.1.4 Ajuste da altura do café na chávena durante a preparação”.

A máquina pode distribuir uma ou duas bebidas à base de café.

6.1.1 Utilização de café pré-moído (apenas uma especialidade)



É possível seleccionar a função que utiliza café pré-moído. Distribui apenas um produto.

- ▲ Colocar qualquer outra coisa que não seja café pré-moído pode danificar gravemente a máquina. Estes danos NÃO estão cobertos pela garantia.

- ▲ Utilize apenas o medidor fornecido com a máquina. Se a dose for mais de uma ou excessiva, a máquina não distribui o produto e o café será vertido para a gaveta de recolha das borras.

- > Levante a tampa do compartimento e adicione um medidor de café pré-moído. Se não adicionar nenhuma dose, a máquina irá distribuir apenas água.
- > Feche a tampa do compartimento de café pré-moído.



- > Pressione repetidamente a tecla AROMA STRENGTH para seleccionar a função de distribuição de café pré-moído.
Prossiga ao seguir as instruções sobre a preparação da especialidade desejada.

6.1.2 Distribuir um produto com uma tecla



- > Coloque uma chávena debaixo do distribuidor de café.
Um expresso/um expresso longo
- > Para distribuir um expresso, pressione a tecla ESPRESSO.
- > Caso contrário, para distribuir um expresso longo, pressione a tecla ESPRESSO LUNGO.
Após o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do distribuidor de café.
- ✓ O café será distribuído até um nível predefinido; no entanto, é possível interromper a distribuição antes de alcançar este nível ao pressionar a tecla OK.
Após a distribuição do produto, a máquina regressa novamente ao menu principal.

6.1.3 Distribuir dois produtos com uma tecla (possível apenas quando utilizar café em grãos)



- > Coloque duas chávenas debaixo do distribuidor de café.
Dois expressos/dois expressos longos
- > Para distribuir dois expressos, pressione a tecla ESPRESSO duas vezes.
- > Caso contrário, para distribuir dois expressos longos, pressione a tecla ESPRESSO LUNGO duas vezes.
Após o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do distribuidor de café.
A máquina efectua dois ciclos de moagem em sequência.
- ✓ O café será distribuído até um nível predefinido; no entanto, é possível interromper a distribuição antes de alcançar este nível ao pressionar a tecla OK.
Após a distribuição do produto, a máquina regressa novamente ao menu principal.

6.1.4 Ajuste da altura do café na chávena durante a preparação



É possível ajustar a quantidade de produto distribuída de acordo com o sabor de cada pessoa e o tamanho das chávenas. Esta função permite alterar a predefinição para a quantidade de produto distribuído na chávena. Para um sabor mais forte, reduza a quantidade distribuída. Prepare a máquina para um expresso/expresso longo e coloque uma chávena debaixo do distribuidor de café.

Altura do expresso/expresso longo

- > Para ajustar a altura do expresso, mantenha a tecla ESPRESSO pressionada até ser apresentado o símbolo MEMO e, em seguida, solte a tecla.
- > Caso contrário, para ajustar a altura do expresso longo, mantenha a tecla ESPRESSO LUNGO pressionada até ser apresentado o símbolo MEMO e, em seguida, solte a tecla.
A máquina encontra-se na fase de programação e está a começar a distribuir o produto escolhido.
- > ✓ Pressione a tecla OK assim que alcançar a quantidade desejada.
Agora, a tecla está programada: sempre que for pressionada, a máquina irá distribuir o produto na quantidade que acabou de definir. Após a distribuição do produto, a máquina regressa novamente ao menu principal.



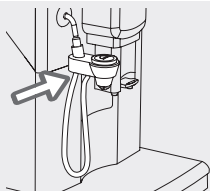
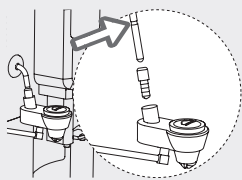
6.2 Batedor de leite

Este capítulo explica como utilizar o batedor de leite para preparar leite emulsionado. Quando utilizar a máquina pela primeira vez, limpe-a bem conforme descrito no capítulo "7.4.1 Ciclo de limpeza do batedor de leite".

- ⚠ Perigo de queimaduras! No início da distribuição de cada produto, poderão estar presentes salpicos de água quente ou vapor. O batedor de leite pode atingir temperaturas elevadas. Nunca toque no mesmo directamente com as mãos. Utilize a pega protectora apropriada.

Limpeza do circuito hidráulico

- > Certifique-se de que o batedor de leite automático não está instalado.
- > Pressione a tecla MILK FROTH para distribuir vapor durante alguns segundos.
- > ✓ Para interromper a distribuição, pressione a tecla OK.



Fase de introdução

- > Se necessário, introduza o tubo de aspiração no batedor de leite.
- > Introduza o batedor de leite na sede do tubo de vapor até bloquear no devido lugar.
- ▲ Perigo de queimaduras! Se a máquina tiver sido utilizada recentemente, o tubo de vapor pode estar quente.
- ▲ A protecção de borracha no tubo de vapor deve ser introduzida correctamente sem ir além da sua sede; caso contrário, o batedor de leite não funciona correctamente e não é aspirado nenhum leite.
- > Introduza o tubo de aspiração no recipiente de leite.

Fase de espera

É possível manter o tubo de aspiração na parte superior do batedor de leite.

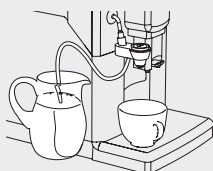
Fase de remoção

- > Puxe o batedor de leite para o remover do tubo de vapor.

6.3 Preparações à base de leite e café

Para preparar um bom cappuccino, utilize leite frio (~5°C / 41°F) com um conteúdo proteico de, pelo menos, 3%. É possível utilizar leite gordo ou magro, leite de soja e leite sem lactose, com base nos gostos pessoais.

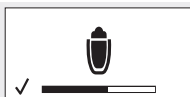
6.3.1 Distribuir um produto à base de leite



- > Encha 1/3 de um recipiente com leite frio.
- > Coloque uma chávena debaixo do batedor de leite.
- ▲ Perigo de queimaduras! No início da distribuição de cada produto, poderão estar presentes salpicos de leite ou vapor.
- ▲ O batedor de leite deve ser instalado e o tubo de aspiração deve estar introduzido no recipiente de leite.

Um leite emulsionado

- > ☪ Pressione a tecla MILK FROTH para começar a emulsionar o leite. Aguarde o tempo de pré-aquecimento necessário. A máquina distribui leite emulsionado na chávena.
- > ✓ Para interromper a distribuição, pressione a tecla OK. Demorará alguns segundos até a máquina parar completamente a distribuição. A máquina pára automaticamente a distribuição se não for pressionada nenhuma tecla durante 3 minutos.
- ▲ É possível distribuir imediatamente um café ou água quente.
- > Para preparar um cappuccino, distribua um expresso ou um expresso longo, conforme indicado no capítulo "6.1 Preparações à base de café".
- ▲ Quando terminar, é necessário distribuir uma pequena quantidade de água quente para um recipiente, conforme descrito no capítulo "7.4.1 Ciclo de limpeza do batedor de leite".



6.4 Preparações à base de água quente

6.4.1 Distribuição de água quente



- > Certifique-se de que o batedor de leite automático não está instalado.
- > Coloque um recipiente debaixo do tubo de vapor.
- ⚠ Perigo de queimaduras! No início da distribuição de cada produto, poderão estar presentes salpicos de água quente ou vapor. O tubo de vapor pode atingir temperaturas elevadas. Nunca toque no tubo de vapor directamente com as mãos. Utilize a pega protectora apropriada.
- > ☕ Pressione a tecla HOT WATER para distribuir água quente. Aguarde o tempo de pré-aquecimento necessário. A máquina começa a distribuir água quente.
- Distribua a quantidade de água quente desejada.
- > ✓ Para interromper a distribuição, pressione a tecla OK. Após a distribuição do produto, a máquina regressa novamente ao menu principal.

7. Limpeza e manutenção

A limpeza e manutenção regulares da máquina são fundamentais para prolongar o seu ciclo de vida útil. Caso contrário, a máquina deixará de funcionar correctamente. Este capítulo descreve os detalhes das operações que devem ser realizadas e o seu plano.

⚠ Certifique-se de que lê o capítulo “3. Segurança”.

⚠ Todas as operações de limpeza devem ser efectuadas com a máquina arrefecida.

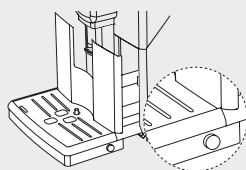
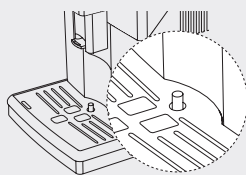
⚠ Para limpar a máquina, utilize um pano macio humedecido: não utilize álcool, solventes e/ou objectos abrasivos. Apenas a grelha da bandeja de limpeza e as peças do batedor de leite indicadas no parágrafo “7.4.2 Limpeza mensal dos componentes do batedor de leite” podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Todos os outros componentes devem ser lavados com água morna.

⚠ Os danos ou uma utilização imprópria causados pelas actividades de limpeza e manutenção NÃO estão cobertos pela garantia.

Plano de manutenção	Máquina	Reservatório de água	Compartmento de café	Grupo café	Batedor de leite
Quando necessário capítulo n.º	7.1.1 ; 7.5	7.3.1			7.4.1
Semanalmente capítulo n.º	7.1.2			7.2.1	
Mensalmente capítulo n.º			7.3.2	7.2.2 ; 7.2.3	7.4.2

7.1 Limpeza da máquina

7.1.1 Limpeza da máquina quando necessário



⚠ Quando o símbolo de 'Gaveta de recolha das borras cheio' é apresentado, proceda da seguinte forma.

⚠ Perigo de queimaduras! Antes de limpar a máquina, certifique-se de que a máquina, as borras e a água no reservatório arrefeceram.

⚠ Estes processos devem ser iniciados sempre que o indicador de 'bandeja de limpeza cheia' subir. Se o indicador estiver completamente em cima, significa que a bandeja está cheia: tenha cuidado quando a remover.

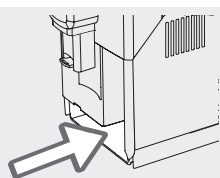
Com a máquina ligada, esvazie e limpe a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza.

⚠ Se a máquina estiver desligada, depois de ligada, o sinal de 'Gaveta de recolha das borras cheia' continua aceso. Consulte o capítulo “9.4 Tabela de resolução de problemas”.

- > Pressione as teclas laterais.
- > Remova a bandeja de limpeza.
- > Remova a gaveta de recolha das borras e esvazie-a.
- > Esvazie e lave a bandeja de limpeza.
- > Coloque a gaveta de recolha das borras na bandeja de limpeza e coloque esta última na máquina.

⚠ É possível realizar outras operações de manutenção apenas quando a máquina for desligada e desconectada da corrente eléctrica.

7.1.2 Limpeza semanal da máquina



- > Siga as instruções passo a passo no capítulo “7.1.1 Limpeza da máquina quando necessário” até alcançar a sede na bandeja de limpeza. Agora, limpe a sede da bandeja de limpeza.
- > Coloque os componentes nos devidos lugares.

7.2 Limpeza do grupo café

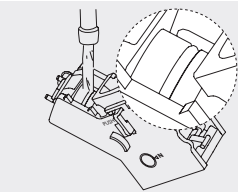
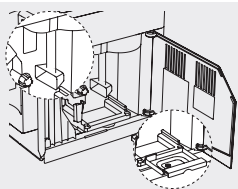
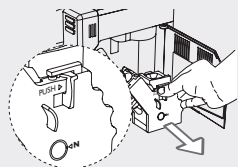
7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café

O grupo café deve ser limpo, pelo menos, uma vez por semana.

A limpeza semanal do grupo café é um ciclo de limpeza com água (enxaguamento exacto).

Fase de desmontagem e limpeza

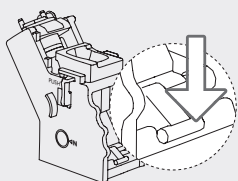
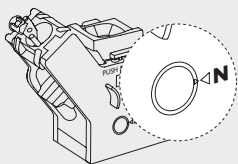
- > Desligue a máquina com a tecla STAND-BY. Aguarde que a tecla STAND-BY comece a piscar e desligue a ficha do cabo de alimentação.
- > Pressione as teclas laterais.
- > Remova a bandeja de limpeza.
- > Abra a portinhola de serviço.
- > Para remover o grupo café:
 - Coloque o polegar na tecla PUSH e, em seguida, com os outros dedos, na pega.
 - Pressione a tecla PUSH e puxe a pega.
- > Remova na horizontal sem o rodar.
- > Limpe bem a conduta de saída do café com a ferramenta de limpeza apropriada, fornecida em conjunto com a máquina.
- > Remova a gaveta de recolha de café e lave-a bem.

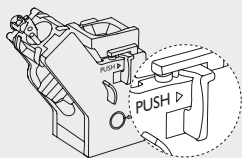


- > Lave devidamente o grupo café com água morna e limpe bem o filtro superior.
- Não utilize detergentes ou sabão para limpar o grupo café.
- > Deixe o grupo café secar completamente ao ar.
- > Limpe bem o interior da máquina com um pano macio humedecido.

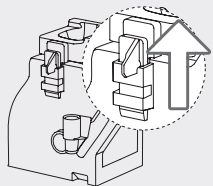
Fase de remontagem

- > Introduza a gaveta de recolha de café na sua sede e certifique-se de que está colocada correctamente.
- ▲ Se a gaveta de recolha de café não estiver colocada correctamente, poderá ser impossível colocar o grupo café na máquina.
- > Certifique-se de que o grupo café se encontra na posição inactiva: as duas marcas de referência na parte lateral do grupo café devem coincidir.
- > Se não coincidirem, pressione a alavanca ligeiramente para baixo até tocar na base do grupo café, de modo a que as duas marcas de referência coincidam.





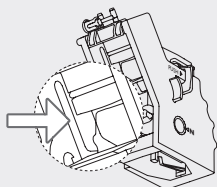
- > Pressione firmemente a tecla PUSH.



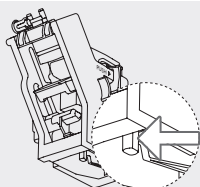
- > Certifique-se de que o bloqueio do grupo café se encontra na posição correcta.
- > Se continuar na posição baixa, levante até engatar no devido lugar.
- > Coloque o grupo café no seu devido lugar até estar bloqueado, sem pressionar a tecla PUSH.
- > Coloque novamente a gaveta de recolha das borras com a bandeja de limpeza dentro da máquina e feche a portinhola de serviço.

7.2.2 Lubrificação mensal do grupo café (um ciclo de limpeza utilizando um lubrificante)

Lubrifique o grupo café após a distribuição de cerca de 500 chávenas de café ou, pelo menos, uma vez por mês. A graxa de lubrificação para o grupo café pode ser comprada em separado. Para obter mais detalhes, consulte o capítulo "10.1 Produtos para a manutenção". Realize a "Fase de desmontagem e limpeza" do procedimento "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café".

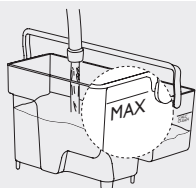


- > Aplique a graxa de forma uniforme em ambas as guias laterais.



- > Lubrifique também o eixo.
Realize a "Fase de remontagem" do procedimento "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café".

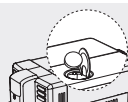
7.2.3 Desengorduramento mensal do grupo café (um ciclo de limpeza utilizando um desengordurante)

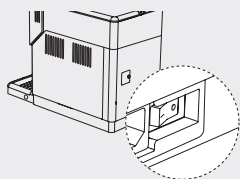


Inicie este ciclo de limpeza com pastilhas de desengorduramento depois de distribuir 500 cafés ou, pelo menos, uma vez por mês. Esta operação conclui o processo de manutenção do grupo café. As pastilhas de desengorduramento são vendidas em separado. Para obter mais detalhes, consulte o capítulo "10.1 Produtos para a manutenção".

- ⚠ As pastilhas de desengorduramento são recomendadas apenas para fins de limpeza; não têm propriedades de descalcificação. Para a descalcificação, utilize o produto descalcificante Gaggia e siga o procedimento descrito no capítulo "7.5 Ciclo de descalcificação".

- > Coloque um recipiente grande (1,5 l) debaixo do bocal de distribuição.
- ⚠ Perigo de queimaduras! Tenha cuidado com os salpicos de água quente ou vapor.
- > Certifique-se de que enche o reservatório de água com água fresca até ao nível MAX.
- ⊖ Não coloque café pré-moído no compartimento de café pré-moído.
- > Coloque uma pastilha de desengorduramento no compartimento de café pré-moído.





- >  Selecione a função de distribuição de café pré-moído ao pressionar a tecla AROMA STRENGTH. A máquina está pronta para distribuir.
- >  Pressione a tecla ESPRESSO LUNGO. A máquina começa a distribuir água pelo distribuidor de café.
- > Quando a barra de progresso chegar a meio, coloque o interruptor geral na posição OFF (desligada) para desligar a máquina.
Deixe a solução desengordurante actuar durante cerca de 15 minutos.
- > Coloque o interruptor geral na posição ON para ligar a máquina.
- >  Pressione a tecla STAND-BY. Aguarde pelo final do ponto "5.2.2 Ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza".
Realize o ponto completo "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café".
A máquina está pronta para distribuir.

7.3 Limpeza do recipiente

7.3.1 Limpeza do reservatório de água

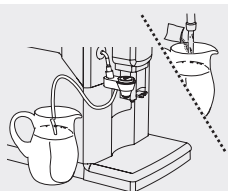
- > Retire o filtro de água do reservatório e lave-o com água fresca.
- > Volte a colocar o filtro de água no seu lugar; pressionando delicadamente e com uma ligeira rotação.
- > Encha o reservatório de água com água fresca.

7.3.2 Limpeza mensal do compartimento de café

- > Uma vez por mês, esvazie e limpe o recipiente de café em grãos com um pano húmido.
- > Encha-o novamente com café em grãos.
- > Se necessário, limpe o compartimento de café pré-moído com um pano seco.

7.4 Limpeza do batedor de leite

7.4.1 Ciclo de limpeza do batedor de leite



É importante limpar o batedor de leite após cada utilização, para promover a higiene e garantir a espessura perfeita do leite emulsionado. A limpeza do batedor de leite engloba um ciclo de limpeza apenas com água (enxaguamento simples).

 O batedor de leite deve ser instalado.

- > Introduza o tubo de aspiração num recipiente cheio de água fresca.
- > Na fase de limpeza mensal, durante o primeiro ciclo de limpeza, adicione o sistema de limpeza do circuito de leite Gaggia a 1/2 l de água tépida e aguarde que se dissolva completamente.
- > Coloque um recipiente grande (1,5 l) debaixo do bocal de distribuição do batedor de leite.
- >  Não beba a solução resultante do processo.

Fase de distribuição

- >  Pressione a tecla MILK FROTH para começar a distribuição.
Aguarde o tempo de pré-aquecimento necessário. A máquina distribui água quente no recipiente.
- >  Quando a água distribuída sair clara, interrompa a distribuição ao pressionar a tecla OK. Demorará alguns segundos até a máquina parar completamente a distribuição.
A máquina pára automaticamente a distribuição se não for pressionada nenhuma tecla durante 3 minutos.
- > Limpe o tubo de aspiração com um pano humedecido.

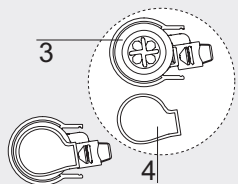
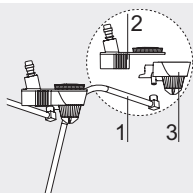
7.4.2 Limpeza mensal dos componentes do batedor de leite

A limpeza mensal do batedor de leite é composta por dois ciclos de limpeza realizados por sequência: o primeiro ciclo exige a utilização de um detergente específico e água, o segundo ciclo utiliza apenas água (enxaguamento simples).

Efectue a sequência das operações descritas no capítulo "7.4.1 Ciclo de limpeza do batedor de leite" duas vezes seguidas, adicionando o detergente específico à água na primeira vez e utilizando apenas água na segunda vez (fase de enxaguamento). Por fim, prossiga conforme descrito no seguinte capítulo "Fase de desmontagem do bocal de distribuição do batedor de leite".

Fase de desmontagem do bocal de distribuição do batedor de leite

- >  Perigo de queimaduras! Se a máquina tiver sido utilizada recentemente, o tubo de vapor e o batedor de leite podem estar quentes.

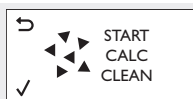


- > Puxe o batedor de leite para o remover do tubo de vapor.
O bocal de distribuição do batedor de leite é composto por quatro peças que devem ser desmontadas:
 1. Tubo de aspiração
 2. Tampa do batedor de leite
 3. Batedor de leite
 4. Cobertura de borracha
- > Remova o tubo de aspiração (1) do batedor de leite (3).
- > Para separar o bocal de distribuição do batedor de leite, pressione as partes laterais e remova-o (3) ao aplicar ligeiros movimentos laterais.
- > Remova a cobertura de borracha (4).
- > Limpe bem todos os componentes com água tépida.
- ▲ Todos os componentes individuais podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Fase de remontagem

- > Efectue a sequência das operações descritas no ponto anterior "Fase de desmontagem do bocal de distribuição do batedor de leite" no sentido inverso e volte a montar todos os componentes do batedor de leite.

7.5 Ciclo de descalcificação



- ▲ Quando se visualiza o símbolo CALC CLEAN, é necessário descalcificar a máquina. Se esta operação não for realizada, a máquina poderá deixar de funcionar correctamente: neste caso, as reparações NÃO estão cobertas pela garantia.

O ciclo de descalcificação tem uma duração de cerca de 30 minutos. Consiste um ciclo de limpeza adequado, com o produto descalcificante Gaggia, seguido de um ciclo de enxaguamento.

- Não remova o grupo café durante o processo de descalcificação.
- Não beba a solução descalcificante ou os produtos resultantes do ciclo de descalcificação.
- ▲ Utilize exclusivamente a solução descalcificante Gaggia. A utilização de outros produtos pode danificar a máquina e deixar resíduos na água. A solução descalcificante Gaggia é vendida em separado. Para obter mais detalhes, consulte o capítulo "10.1 Produtos para a manutenção".

Fase de preparação

- > Pressione as teclas laterais.
- > Remova a bandeja de limpeza.
- > Remova a gaveta de recolha das borras e esvazie-a.
- > Esvazie e lave a bandeja de limpeza.
- > Volte a colocar todos os componentes.
- > Coloque um recipiente grande (1,5 l) debaixo do bocal de distribuição.
- > Se estiver instalado, remova o batedor de leite do tubo de vapor.

Fase de descalcificação

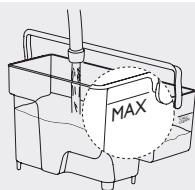
- ▲ Se o filtro de água INTENZA+ estiver presente, extraia o filtro do reservatório de água e substitua-o pelo pequeno filtro branco original.
- > Verta toda a solução descalcificante para o reservatório de água.
- > Em seguida, encha o reservatório com água fresca até ao nível CALC CLEAN.
- > Coloque novamente o reservatório de água na máquina.

- > ≡ Pressione a tecla MENU e percorra o menu para aceder à função de descalcificação.
- > ✓ Pressione a tecla OK para seleccionar a função de descalcificação.

- > ✓ Pressione a tecla OK para iniciar o ciclo de descalcificação. A máquina começa a distribuir a solução descalcificante em intervalos. A barra mostra o estado de progresso do ciclo.

- ▲ O ciclo pode ser interrompido ao pressionar a tecla ESC e reiniciado ao pressionar a tecla OK. Isto permite que o utilizador esvazie o recipiente ou abandone o local durante algum tempo.





Deixe a água ser descarregada até o reservatório estar vazio.

- > Remova o reservatório de água e enxagúe-o.
- > **Encha-o com água fresca até ao nível MAX e volte a colocá-lo no devido lugar.**
- > Remova e esvazie o recipiente.
Repita toda a sequência das operações descritas na “Fase de preparação” acima e prossiga com a “Fase de enxaguamento”.

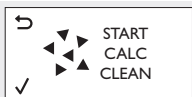
Fase de enxaguamento

- > ✓ Pressione o tecla OK para iniciar o ciclo de enxaguamento.
 - ⚠ O ciclo pode ser interrompido ao pressionar a tecla ESC e reiniciado ao pressionar a tecla OK. Isto permite que o utilizador esvazie o recipiente ou abandone o local durante algum tempo.
 - ⚠ Se o reservatório de água não tiver sido enchido até ao nível MAX, a máquina pode exigir outro ciclo de enxaguamento. Neste caso, encha o reservatório de água até ao nível MAX, volte a colocá-lo na máquina e repita a “Fase de enxaguamento”.
 - > ✓ Deixe o produto ser distribuído até o processo terminar automaticamente.
 - > ✓ Pressione o tecla OK para sair do ciclo de descalcificação. A máquina efectua o processo de aquecimento e enxaguamento automático.
 - > Remova e esvazie o recipiente com a água distribuída.
 - Efectue o procedimento “7.4.2 Limpeza mensal dos componentes do batedor de leite”.
Efectue o procedimento “7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café”.
 - ⚠ Se fornecido, remova o pequeno filtro branco e substitua-o pelo filtro INTENZA+.
- No final, a máquina regressa novamente ao menu principal. É recomendável efectuar o ponto “5.2.3 Ciclo de enxaguamento manual”.
- Se necessário, coloque novamente o batedor de leite no tubo de vapor.

7.5.1 Interrupção do ciclo de descalcificação

Quando o ciclo de descalcificação iniciar, deve concluí-lo até ao fim sem desligar a máquina.

- > ⏻ Caso fique preso durante o ciclo, pode sair ao pressionar a tecla STAND-BY.
- > Se isto ocorrer ou em caso de falha da energia ou desconexão acidental do cabo de alimentação, esvazie e enxagúe cuidadosamente o reservatório de água e, em seguida, encha-o até ao nível CALC CLEAN. Siga as instruções fornecidas no capítulo “5.2.3 Ciclo de enxaguamento manual” antes de distribuir qualquer produto. Se o ciclo não tiver sido concluído, a máquina irá exigir outro ciclo de descalcificação o mais rapidamente possível.



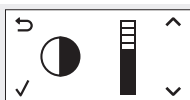
8. Predefinições

8.1 Lista das predefinições

Visor	Definição	Valor	Descrição
	Temperatura do café	média	Definição da temperatura de infusão do café.
	Tempo de stand-by	15 minutos	Definição do tempo de stand-by.
	Contraste	média	Definição de contraste do visor.
	Dureza da água	4 (água muito dura)	Definição da dureza da água. Para obter mais detalhes, consulte o capítulo “5.3.1 Medição e programação da dureza da água”.

Visor	Definição	Valor	Descrição
	Filtro de água INTENZA+	OFF (não instalado)	Definições do filtro INTENZA+. Para obter mais detalhes, consulte o capítulo "10.2 Filtro de água INTENZA+".

8.2 Alterar as predefinições



- É possível personalizar as funções da máquina através do menu de programação. A máquina deve estar ligada e pronta a funcionar.
- Se necessário, consulte o capítulo "8.1 Lista das predefinições".
- >  Pressione a tecla MENU e percorra a lista de funções para seleccionar a função cujas definições pretende modificar.
Obs.: as imagens ao lado referem-se a uma função exemplar.
 - >  Pressione a tecla OK para seleccionar a função desejada.
Depois de seleccionada:
 - >  Pressione a tecla UP para aumentar o valor.
 - >  Pressione a tecla DOWN para diminuir o valor.
 - >  Pressione a tecla OK para confirmar a alteração.
Quando a alteração estiver implementada, será visualizada a mensagem OK.
 - ⚠ Os valores modificados mas não confirmados não serão guardados.
 - >  Pressione a tecla ESC para sair da função de programação.
A máquina sai automaticamente da modalidade de programação se não for pressionada nenhuma tecla durante 3 minutos.

8.3 Repor as predefinições



- É possível repor as predefinições através do menu de programação. A máquina deve estar ligada e pronta a funcionar.
- >  Pressione a tecla MENU e percorra a lista de funções para seleccionar a função RESET.
 - >  Pressione a tecla OK para seleccionar a função.
Quando a alteração estiver implementada, será visualizada a mensagem OK.
 - >  Pressione a tecla ESC para sair da função de programação.
A máquina sai automaticamente da modalidade de programação se não for pressionada nenhuma tecla durante 3 minutos.

9. Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais recorrentes que poderão afectar a sua máquina. Se as informações indicadas a seguir forem insuficientes para resolver o problema, consulte a página FAQ no site www.gaggia.com ou contacte a hotline (linha directa) da Gaggia. Os contactos estão indicados no livrete de garantia fornecido separadamente ou no endereço www.gaggia.com.

A máquina está codificada com cores para uma interpretação mais simples dos sinais no visor: O código de cores dos símbolos tem por base o conceito dos semáforos.

9.1 Resumo dos sinais de alarme: visor a vermelho

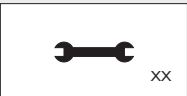
Visor	Descrição	Ação
	Introduza a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras; feche a portinhola de serviço.	Leia o capítulo "7.1.1 Limpeza da máquina quando necessário" para voltar a colocar os componentes nos devidos lugares.
	Recipiente de café em grãos vazio.	Siga as instruções relevantes no capítulo "4.3 Enchimento do recipiente de café em grãos".
	Grupo café não inserido.	Feche a portinhola de serviço. Desligue e volte a ligar a máquina. O grupo café regressa automaticamente para a posição inicial.
	Gaveta de recolha das borras cheia.	Esvazie a gaveta de recolha das borras conforme descrito no capítulo "7.1.1 Limpeza da máquina quando necessário".

Visor	Descrição	Ação
	Reservatório de água vazio.	Siga as instruções relevantes no capítulo "4.2 Enchimento do reservatório de água".
	A máquina está fora de serviço.	Siga as instruções relevantes no capítulo "9.3 A máquina está fora de serviço".

9.2 Resumo dos sinais de aviso

Visor	Descrição	Ação
	A máquina está pronta para distribuir produtos: recipiente de café em grãos vazio.	Siga as instruções relevantes no capítulo "4.3 Enchimento do recipiente de café em grãos".
	A máquina está pronta para distribuir produtos: substitua o filtro de água INTENZA+.	Siga as instruções relevantes no capítulo "10.2.2 Substituição do filtro INTENZA+".
	A máquina está a aguardar o início do processo de carregamento do circuito.	Siga as instruções relevantes no capítulo "5.2.1 Carregamento do circuito hidráulico".
	A máquina deve ser descalcificada.	Siga as instruções relevantes no capítulo "7.5 Ciclo de descalcificação".
	A máquina está a aquecer:	Aguardar:
	A máquina está a enxaguar:	Aguardar:
	Reinício do grupo café.	Aguardar:

9.3 A máquina está fora de serviço

visor a vermelho		Se for accionado o sinal de alarme de erro da máquina, o código de erro é visualizado no canto inferior direito do visor.	
		Consulte a tabela seguinte.	
Código de erro	Comportamento	Causa	Ação
1	Moinho de café bloqueado	Conduta de saída do café obstruída.	Limpe bem a conduta de saída do café conforme descrito no capítulo "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café".
3 - 4	Grupo de distribuição bloqueado, não é possível removê-lo	O grupo café está incorrectamente posicionado.	Feche a portinhola de serviço. Desligue e volte a ligar a máquina. Aguarde pelo sinal 'Pronto para a distribuição' e, em seguida, remova o grupo café.
5	Erro do circuito hidráulico	Ar no circuito hidráulico.	Remova e volte a colocar o reservatório de água algumas vezes, garantindo que o posiciona correctamente. Certifique-se de que o reservatório de água está limpo.
		Para qualquer outro código de erro: > Desligue e volte a ligar a máquina novamente após 30 segundos. > Tente 2 ou 3 vezes. Se a máquina não iniciar, contacte a hotline (linha directa) da Gaggia e indique o código de erro visualizado no visor. Os contactos estão indicados no livrete de garantia fornecido separadamente ou no endereço www.gaggia.com .	

9.4 Tabela de resolução de problemas

Comportamento	Causa	Ação
A máquina não se liga.	A máquina está desligada ou o interruptor geral está na posição OFF (desligado).	Ligue a máquina e coloque o interruptor geral na posição ON (ligada).
A máquina está no modo de funcionamento simulado.	A tecla STAND-BY foi pressionada durante mais de 8 segundos.	Desligue (OFF) e ligue (ON) o interruptor geral.
A bandeja de limpeza enche-se rapidamente.	Para garantir um café perfeito em cada distribuição, a máquina enxagua-se e aquece ao irrigar água para a bandeja de limpeza.	Esvazie a bandeja de limpeza. Para evitar que a água de enxaguamento termine na bandeja de limpeza, coloque uma chávena debaixo dos bocais de distribuição.
O sinal de 'Gaveta de recolha das borras cheia' continua aceso, mesmo depois de ser esvaziado ou com apenas algumas borras de café.	A gaveta de recolha das borras foi esvaziada enquanto a máquina estava desligada.	Depois de esvaziar a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras, aguarde pela visualização do sinal de 'Fechar portinhola de serviço'. Coloque os componentes nos devidos lugares.
É impossível remover o grupo café.	O grupo café está incorrectamente posicionado.	Feche a portinhola de serviço. Desligue e volte a ligar a máquina. Aguarde pelo sinal 'Pronto para a distribuição' e, em seguida, remova o grupo café.
	A gaveta de recolha das borras está no devido lugar.	Remova a gaveta de recolha das borras antes de remover o grupo café.
É impossível inserir o grupo café.	O grupo café não se encontra na posição de repouso.	Certifique-se de que o grupo café se encontra na posição de repouso conforme descrito no capítulo "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café", "Fase de remontagem".
	A caixa de engrenagens está incorrectamente posicionada.	Coloque a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras nos devidos lugares. Feche a portinhola de serviço. Ligue a máquina sem o grupo café. A caixa de engrenagem regressa à posição correcta. Desligue a máquina e coloque o grupo café no devido lugar seguindo as instruções no capítulo "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café", "Fase de remontagem".
O café tem pouco creme ou está aguado.	A moagem está definida para a posição grossa.	Ajuste a moagem conforme descrito no capítulo "5.3.3 Ajuste do moinho de café em cerâmica".
	A mistura não é a correcta, o café não é fresco de torrefacção ou está moído demasiado grosso.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem conforme descrito no capítulo "5.3.3 Ajuste do moinho de café em cerâmica".
	A máquina deve efectuar o auto-ajuste.	Distribua algumas chávenas de café.
O café está a sair do distribuidor de café.	O distribuidor de café está obstruído.	Limpe o distribuidor de café e os seus orifícios utilizando um palito.
O café não está suficientemente quente.	As chávenas estão frias.	Aqueça as chávenas com água quente.
	A temperatura está incorrectamente ajustada.	Ajuste a temperatura conforme descrito no capítulo "5.3.4 Ajuste da temperatura de infusão".
	O circuito da máquina está obstruído por calcário.	Descalcifique a máquina conforme descrito no capítulo "7.5 Ciclo de descalcificação".
A máquina mói o café em grãos, mas o café não sai.	Reservatório de água vazio.	Encha o reservatório de água e carregue novamente o circuito, conforme descrito no capítulo "5.2.1 Carregamento do circuito hidráulico".
	O grupo café está sujo.	Limpe o grupo café conforme descrito no capítulo "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café".
	O circuito não foi carregado.	Carregue o circuito conforme descrito no capítulo "5.2.1 Carregamento do circuito hidráulico".
	O distribuidor de café está sujo.	Limpe o distribuidor de café e os seus orifícios utilizando um palito.
	A máquina deve efectuar o auto-ajuste.	Distribua algumas chávenas de café.

Comportamento	Causa	Acção
O café sai lentamente.	O café está moído demasiado fino.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem conforme descrito no capítulo “5.3.3 Ajuste do moinho de café em cerâmica”.
	O circuito não foi carregado.	Carregue o circuito conforme descrito no capítulo “5.2.1 Carregamento do circuito hidráulico”.
	O grupo café está sujo.	Limpe o grupo café conforme descrito no capítulo “7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café”.
	A máquina deve efectuar o auto-ajuste.	Distribua algumas chávenas de café.
A máquina demora demasiado tempo a aquecer ou a quantidade de café distribuída é insuficiente.	O circuito da máquina está obstruído por calcário.	Descalcifique a máquina conforme descrito no capítulo “7.5 Ciclo de descalcificação”.
O leite emulsionado está demasiado frio.	As chávenas estão frias.	Aqueça as chávenas com água quente.
O leite não cria espuma.	O batedor de leite está sujo ou incorrectamente posicionado.	Limpe o batedor de leite conforme descrito no capítulo “7.4.2 Limpeza mensal dos componentes do batedor de leite” e introduza-o na máquina conforme apresentado no capítulo “6.2 Batedor de leite”, “Fase de introdução”.
	O tipo de leite usado não é adequado para a emulsão.	Leia o capítulo “6.3 Preparações à base de leite e café”.

10. Acessórios e produtos para a manutenção

10.1 Produtos para a manutenção

Para limpar e descalcificar a máquina, utilize exclusivamente produtos para a manutenção Gaggia.

Em caso de dificuldade em encontrar os produtos para a manutenção da máquina, contacte a hotline (linha directa) da Gaggia mais próxima no seu país. Os contactos estão indicados no livrete de garantia fornecido separadamente ou no endereço www.gaggia.com.

PRODUTOS PARA A MANUTENÇÃO	
	Produto
	• Solução descalcificante
	• Cartucho de Filtro de água INTENZA+
	• Graxa do grupo café
	• Pastilhas para desengordurar
	• Sistema de limpeza do circuito de leite
	• Kit de manutenção

10.2 Filtro de água INTENZA+

É recomendável instalar o filtro de água INTENZA+, que limita a formação de calcário dentro da máquina e melhora o aroma do seu café.

A água é um componente fundamental na distribuição de café: por isso é que é essencial filtrá-la de modo profissional. O filtro de água INTENZA+ consegue impedir a formação de depósitos minerais e melhora a qualidade da água. É vendido em separado.

10.2.1 Instalação do filtro INTENZA+

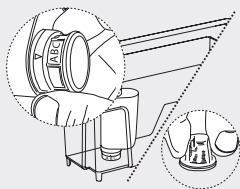
- > Retire o pequeno filtro branco do reservatório de água e guarde-o num local seco.

Fase de preparação do filtro

- > Retire o filtro de água INTENZA+ da sua embalagem, mergulhe-o na vertical em água fria, com a abertura virada para cima e pressione ligeiramente nas partes laterais para deixar as bolhas de ar sair.

⚠ Para utilizar correctamente o filtro, é necessário medir a dureza da água conforme apresentado no capítulo “5.3.1 Medição e programação da dureza da água”.

- > Coloque o filtro de água INTENZA+ de acordo com os resultados do teste, operando na base do filtro:



Letra no filtro	Dureza da água	Quadrados do papel de teste
A	água mole	1 - 2
B	água dura (padrão)	3
C	água muito dura	4

- > Introduza o filtro de água INTENZA+ no reservatório de água vazio.
- > Empurre-o para o ponto mais baixo possível.
- > Encha o reservatório de água com água fresca e volte a colocá-lo na máquina. Distribua toda a água contida no reservatório conforme indicado no capítulo “6.4.1 Distribuição de água quente”.
- > Encha novamente o reservatório de água.

Fase de preparação da máquina durante a instalação

- >  Pressione a tecla MENU e percorra o menu para aceder à 'função do Filtro INTENZA+'. A predefinição é OFF (filtro inactivo).
- >  Pressione a tecla UP para seleccionar o valor ON.
- >  Pressione a tecla OK para confirmar a alteração.

⚠ Os valores modificados mas não confirmados não serão guardados.

Com o valor ON, a máquina está programada para informar o utilizador de que o filtro de água INTENZA+ deve ser substituído.

Quando o filtro INTENZA+ é activado, não é apresentado nenhum ícone no visor.

- >  Pressione o tecla ESC para sair da função de programação.

A máquina sai automaticamente da modalidade de programação se não for pressionada nenhuma tecla durante 3 minutos. No final, a máquina regressa novamente ao menu principal.

10.2.2 Substituição do filtro INTENZA+



É visualizado o sinal de 'O filtro de água INTENZA+ deve ser substituído'.

Substitua o filtro de água INTENZA+ conforme descrito no capítulo “10.2.1 Instalação do filtro INTENZA+”, realizando apenas o parágrafo “Fase de preparação do filtro” e, em seguida, prossiga conforme se segue.

Fase de preparação da máquina durante a substituição

- >  Pressione a tecla MENU e percorra o menu para aceder à 'função do Filtro INTENZA+'. O valor é ON (filtro activo).



- >  Se desejar substituir o filtro de água INTENZA+ por um novo filtro de água INTENZA+, pressione a tecla DOWN até poder seleccionar o valor RESET. Alternativamente, se desejar remover o filtro de água INTENZA+ sem o substituir, seleccione o valor OFF.



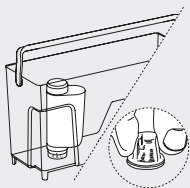
- >  Pressione a tecla OK para confirmar a alteração.

⚠ Os valores modificados mas não confirmados não serão guardados.

Ao seleccionar RESET, a máquina está programada para gerir um novo filtro de água INTENZA+; caso contrário, ao seleccionar OFF, substitua o filtro branco fornecido no reservatório.

- >  Pressione o tecla ESC para sair da função de programação.

A máquina sai automaticamente da modalidade de programação se não for pressionada nenhuma tecla durante 3 minutos. No final, a máquina regressa novamente ao menu principal.



11. Características técnicas

O fabricante reserva-se o direito de melhorar as características técnicas do produto. Todas as quantidades predefinidas são aproximadas.

Descrição	Valor		
Material do corpo	Termoplástico		
Dimensões (c x a x p)	221 x 340 x 430 mm		
Peso	7,5 kg		
Comprimento do cabo de alimentação	800 - 1200 mm		
Painel de comando	Frontal		
Dimensões das chávenas	Até 152 mm		
Reservatório de água	1,8 litros - Extraível		
Capacidade do recipiente de café em grãos	250 g		
Capacidade da gaveta de recolha das borras	15		
Pressão da bomba	15 bar		
Caldeira	Caldeira em inox		
Dispositivos de segurança	Termofusível		
Modo de poupança de energia	< 1 Wh		
Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação	Leia a placa de dados dentro da portinhola de serviço		
Quantidades predefinidas	predefinição	mín	máx
ESPRESSO	40 ml	10 ml	230 ml
ESPRESSO LUNGO	120 ml	10 ml	230 ml
MILK FROTH	34 segundos	10 segundos	75 segundos

Campos electromagnéticos (EMF)
Este aparelho Gaggia está em conformidade com todos os padrões e as normas aplicáveis em matéria de exposição aos campos electromagnéticos.

12. Transporte e eliminação



Este símbolo apresentado num produto significa que o produto está abrangido pela Directiva Europeia 2012/19/UE. Informe-se acerca do sistema de recolha separada local para produtos eléctricos e electrónicos. Siga as regras locais e nunca elimine o produto com os resíduos domésticos normais. A eliminação correcta de produtos antigos ajuda a prevenir consequências negativas para o ambiente e saúde humana.

13. Garantia e assistência

Garantia
Para obter informações detalhadas sobre a garantia e as suas condições, consulte o livrete de garantia fornecido em separado.
O fabricante reserva-se o direito de melhorar os seus modelos enquanto mantém as características essenciais descritas neste manual.

Assistência
Queremos garantir que está satisfeito com a sua máquina.
Se tiver necessidade de suporte ou assistência, visite o site da Gaggia www.gaggia.com ou contacte a hotline (linha directa) da Gaggia mais próxima no seu país.

13.1 Como contactar a Gaggia

Os contactos estão indicados no livrete de garantia fornecido separadamente ou no endereço www.gaggia.com.

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

GAGGIA S.p.A.

Sede Legale/Registered Office

Piazza Eleonora Duse, 2
20122 MILANO

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano (BO)
+39 0534 771111
www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO

Rev. 01 19.05.2015

GAGGIA S.p.a. se réserve le droit d'apporter toute modification qui se rend nécessaire.
GAGGIA S.p.a. se reserva el derecho de hacer toda modificación que cree necesaria.
A **GAGGIA** S.p.a. reserva-se o direito de efetuar todas as modificações consideradas necessárias.

GAGGIA S.p.A.

Sede Legale/Registered Office

Piazza Eleonora Duse, 2
20122 MILANO

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano (BO)
+39 0534 771111
www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO

COD. 421946028601 Rev. 01 19.05.2015