

GAGGIA

MILANO



ENGLISH

PORTUGUÊS

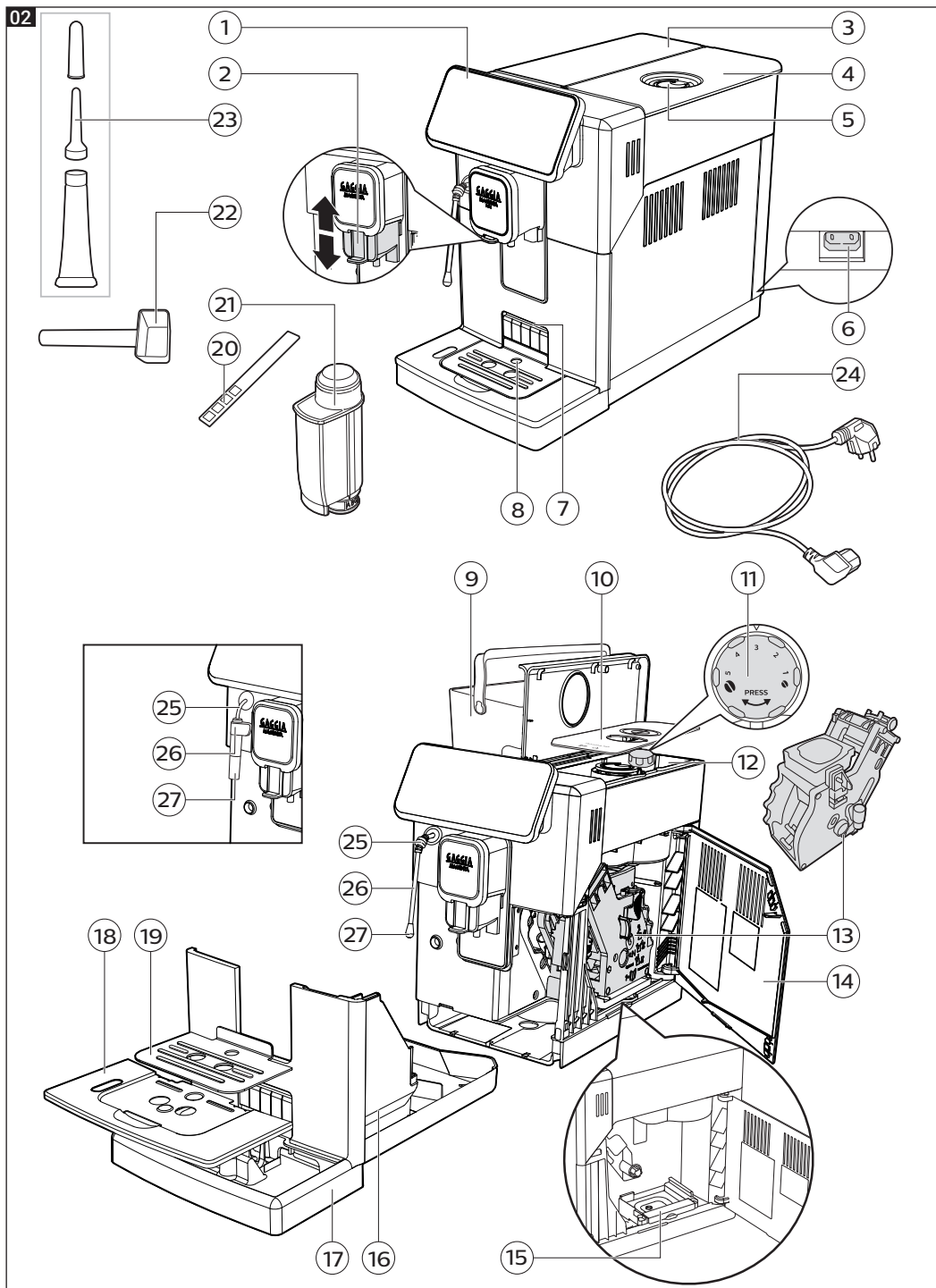
GAGGIA MAGENTA

PLUS

R18700 (SUP 051W)

Operating instructions
Instruções de utilização

CE





ENGLISH

Congratulations on your purchase of Gaggia Magenta!

This easy-to-use machine guarantees excellent results every day.

Thanks to the intuitive interface, you can choose among 5 beverages and customise them according to your preferences.

Before being packed, each of our high-quality machines undergoes rigorous testing in our laboratories in order to ensure its correct operation. Some coffee residue might be found in your machine, since real coffee is normally used during testing. However, this does not compromise the integrity of the product. Please be assured that this is a brand new machine.

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

PORTUGUÊS

Obrigado por ter adquirido a Gaggia Magenta!

Com esta máquina, obterá sempre resultados excelentes com simplicidade.

Graças à interface intuitiva, pode escolher entre 5 bebidas e personalizá-las em função das suas preferências.

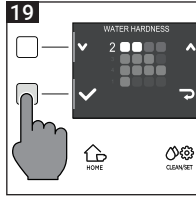
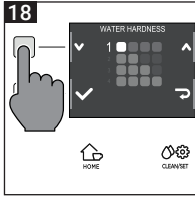
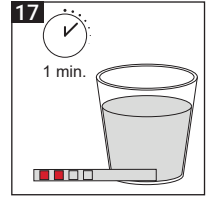
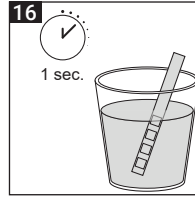
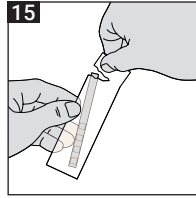
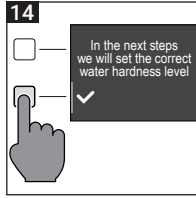
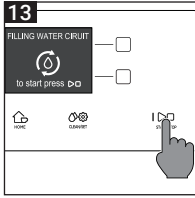
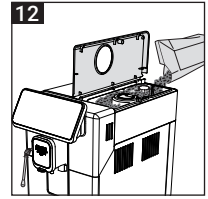
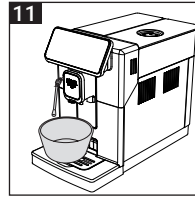
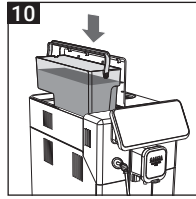
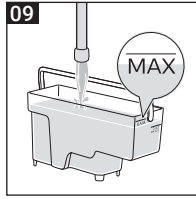
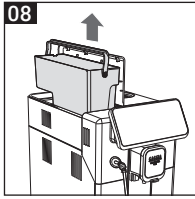
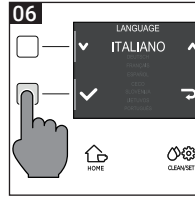
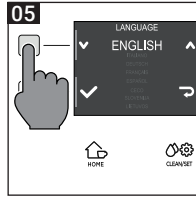
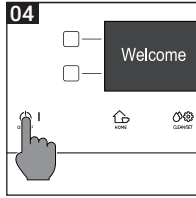
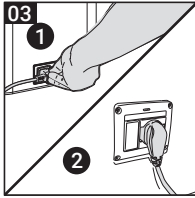
Antes de ser embalada, cada máquina é submetida a rigorosos testes nos nossos laboratórios para garantir a elevada qualidade e o funcionamento correto. Durante os testes, é utilizado também café. Desta forma, é possível estarem presentes alguns resíduos. Isto não compromete a integridade do produto: trata-se de uma máquina totalmente nova.

Neste manual, encontra todas as informações necessárias para instalar, utilizar, limpar e descalcificar a sua máquina. Antes de a utilizar pela primeira vez, leia atentamente o opúsculo sobre a segurança fornecido em separado e guarde para eventuais referências no futuro.





First installation / Primeira instalação



Contents

Machine overview (Fig.2)	6
Steam wand version	6
Classic pannarello version	6
Control panel and display	7
Control panel overview (Fig. 1)	7
Multifunction buttons	7
First installation	8
Manual rinse cycle	8
Measuring water hardness	9
INTENZA+ water filter	9
Installing the INTENZA+ water filter	10
Replacing the INTENZA+ water filter	10
Types of beverage	11
Espresso tray	12
Coffee Brewing	12
Brewing coffee using coffee beans	12
Brewing coffee using pre-ground coffee	13
How to Froth Milk	14
Model with the classic pannarello	14
Model with steam wand	14
Dispensing hot water	15
Customising beverages and saving settings (MEMO)	16
Beverage Customisation	16
Coffee grind settings	17
Cleaning and maintenance	18
Cleaning table	18
Cleaning the steam system	19
Cleaning the brew group	20
Lubricating the brew group	22
Descaling	23
Descaling procedure	23
What to do if the descaling process is interrupted	24
Other settings	25
Language	25
Water filter	25
Stand-by Time	25
Units	26
Water hardness	26
Beverage counter	26
Button sound	26
Factory settings	26
Error code key	27
Troubleshooting	28
GAGGIA accessories	31
Technical specifications	31



Machine overview (Fig.2)

1	Control panel	13	Brew group
2	Adjustable coffee dispensing spout	14	Service door
3	Water tank lid	15	Coffee residues drawer
4	Coffee bean container lid	16	Coffee pucks container
5	Pre-ground coffee compartment	17	Drip tray
6	Power cord socket	18	Drip tray grid
7	Espresso tray insertion slot	19	Espresso tray
8	Full drip tray indicator	20	Water hardness tester
9	Water tank	21	Water filter
10	Aroma lid	22	Pre-ground coffee measuring scoop
11	Coffee grinder adjustment knob	23	Lubricant
12	Coffee bean container	24	Power cord

Steam wand version

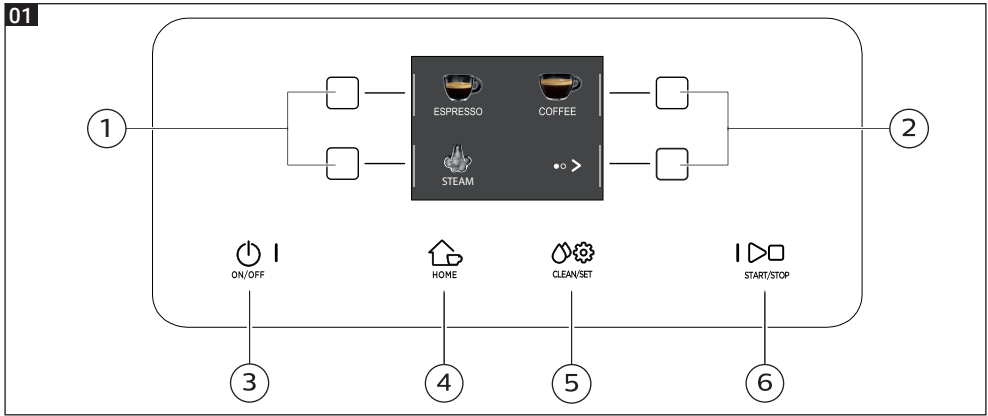
25	Steam wand handle	27	Steam wand nozzle
26	Steam wand		

Classic pannarello version

25	Steam tube	27	Classic pannarello
26	Classic pannarello handle		



Control panel and display



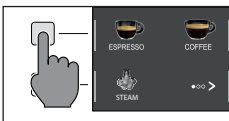
Control panel overview (Fig. 1)

1/2	MULTIFUNCTION buttons	Select the function shown on the display.
3	ON/OFF button	To switch the machine on or off, by keeping the button pressed for a few seconds.
4	HOME button	To open the beverage menu.
5	CLEAN/SET button	To open the cleaning and settings menu.
6	START/STOP button	To start/stop the dispensing of the selected beverage, or to start/stop the procedure indicated on the display.

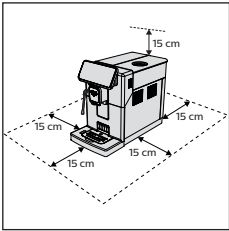
Note: HOME and CLEAN/SET also work as ESC buttons. You can exit the screen by pressing one of the two buttons to go back to the main menu. This will not be possible if you have already accessed a function or a programme.

Multifunction buttons

The multifunction buttons on the sides of the display are used to select the function or the beverage to which they refer at that time.



Note: To make the reading of this manual easier, <<press the " " button>> means <<press the button related to " ">>.



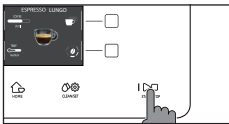
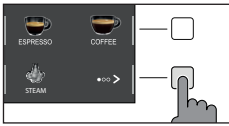
First installation

Before using the machine, it is essential to follow a few simple steps, clearly described in the explanatory drawings you found in the quick guide at the beginning of this instruction manual.

Note: for even tastier coffee, we recommend that you initially prepare 5 cups of coffee to allow the machine to self-adjust.

Manual rinse cycle

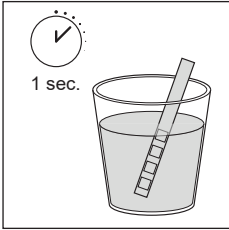
During the first installation or after a long period of machine inactivity, a manual rinse cycle must be carried out.



- 1 Place a container under the coffee dispensing spout, scroll through the different pages and select a "ESPRESSO LUNGO".
- 2 Press the "☺" button until "☺" is selected, without adding pre-ground coffee.
- 3 Press the **START/STOP** button to start dispensing. The machine will dispense hot water.
- 4 Empty the container and if present remove the classic pannarello from the steam tube.
- 5 Place the container under the steam wand and select "HOT WATER".
- 6 Press the **START/STOP** button to start dispensing.
- 7 Empty the container and repeat steps 5 to 7 until the water tank is empty.
- 8 When finished, refill the water tank to the MAX level. The machine is now ready for use.

Measuring water hardness

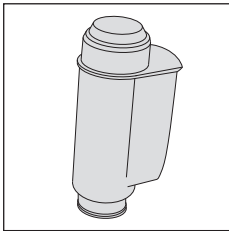
You will need to set the water hardness when you install your machine. Take the water hardness measuring strip contained in the packaging and follow the steps shown on the display during the installation phase. To change the water hardness later, press the **CLEAN/SET** button, then select "SETTINGS", and once in the settings menu, please select "WATER HARDNESS".



- 1 Immerse the water hardness measuring strip in a glass of water for 1 second. Remove the strip from the water and wait 1 minute.
- 2 Note how many squares turn red.
- 3 Use the green "▼" and "▲" buttons to select the water hardness according to the table below. Confirm the setting by pressing "✓".

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

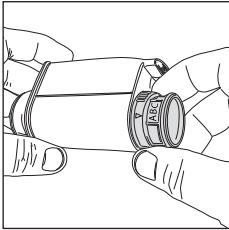
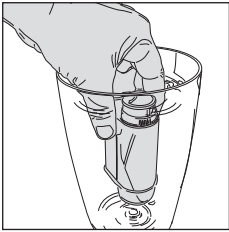
INTENZA+ water filter



We recommend using the INTENZA+ water filter to limit limescale formation. This ensures a longer operating life of your machine and a better coffee aroma over time.

Water is an essential element in brewing coffee. Therefore, it is extremely important that water is always filtered adequately.

The INTENZA+ water filter prevents the formation of mineral deposits, improving the quality of the water.




Installing the INTENZA+ water filter



Immerse the INTENZA+ water filter in cold water, in a vertical position and with the opening facing upwards. Press both sides of the filter gently to let air bubbles out.

Remove the INTENZA+ water filter from the water. Set the machine according to the detected water hardness - see the "Measuring water hardness" chapter. On the filter base, please set one of the following:

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

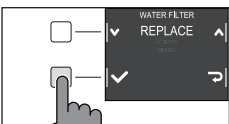
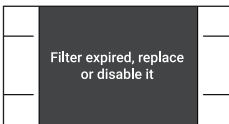
Place the INTENZA+ filter in the water tank, ensuring it is correctly positioned. Refill the water tank and place it back in its housing.


- 1 Press the **CLEAN/SET**  button and then the "SETTINGS" button.
- 2 Select "WATER FILTER" and press the "✓" button.
- 3 Select "ACTIVATE" and follow the instructions on the display to activate the filter correctly.

Note: you can pause the filter activation procedure by pressing the **START/STOP**  button. To resume the filter activation procedure, press the **START/STOP**  button again.

Replacing the INTENZA+ water filter

When the INTENZA+ water filter expires, the warning message appears on the display.








- 1 Replacement or deactivation can be executed by pressing the **CLEAN/SET**  button and then the "SETTINGS" button.
- 2 Select "WATER FILTER" then press the "✓" button.
- 3 **Select** "REPLACE" to change the filter or "DISABLE" if you do not intend to use the filter. Confirm with the "✓" button.

Follow the instructions shown on the display to activate the filter.

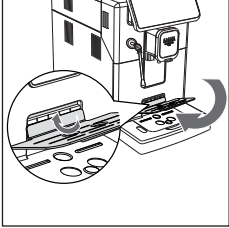
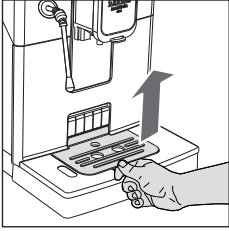


Types of beverage

Original recipe		Description
Espresso		The espresso is known around the globe as true Italian coffee. Served in a small cup, its unmistakable features are a full and intense aroma and a top layer of compact, natural "crema". It is the result of the pressurized hot water extraction process invented by Achille Gaggia in 1938.
	Coffee 40 ml	
Espresso lungo		The long espresso is an espresso with a longer extraction time. It is more diluted, with a different aromatic intensity and a higher caffeine content. It is served in a medium-sized cup.
	Coffee 80 ml	
Coffee		Coffee is a beverage prepared with more water than espresso. It has a lighter aroma and is served in a medium-large cup.
	Coffee 120 ml	
Americano		The americano is a less intense long coffee, prepared with an espresso to which hot water is added.
	Coffee 40 ml Water 110 ml	
Hot water		Hot water can be used to prepare hot teas, infusions and instant beverages.
	Water 150 ml	

Note: In the original recipes the beverages are all set to an average temperature and aroma intensity.





Espresso tray

This machine was designed to guarantee flawless results, from a traditional espresso to a number of different beverages. If you want to enjoy an Italian espresso with a delicious layer of its natural "crema" on top and as tradition dictates, we suggest your using of the "Espresso Tray" which is specifically designed for this purpose. This tray allows the use of traditional espresso cups, ensuring the perfect height for a compact, homogeneous "crema" and a splash-free brewing.

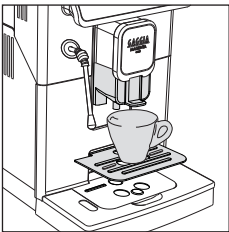
Lift the espresso tray off the grid of the drip tray and place it into the dedicated slot as shown in the drawing.



Coffee Brewing

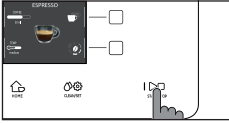
Brewing coffee using coffee beans

Warning: only use coffee beans when making espresso. Do not put any pre-ground, unroasted, freeze-dried or instant coffee in the coffee bean container, as they may damage the machine.

Tip: Preheat the cups with hot water to enjoy a warmer coffee.



- 1 Upon positioning the espresso tray, place a cup under the coffee dispensing spout, raise or lower the coffee dispensing spout according to the size of the cup you are using.
Press the **HOME**  button to access the beverage menu.
- 2 Browse the various pages to find and select the desired coffee.
- 3 Upon selection of your desired coffee, it is possible to prepare two cups at the same time- besides AMERICANO, using the "  " button.



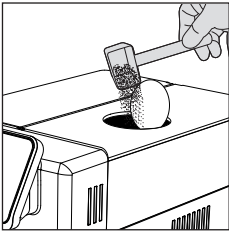
- 4 Finally, press the **START/STOP** ►□ button to start brewing.

Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP** ►□ button.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the “Beverage customisation” chapter.

Brewing coffee using pre-ground coffee

Use the measuring scoop provided to insert the correct dose in the pre-ground coffee compartment.



- 1 Lift the lid of the pre-ground coffee compartment and add a little less than one level scoop of pre-ground coffee.

Warning: do not insert anything other than pre-ground coffee, as it may damage the machine.

- 2 Place a cup under the coffee dispensing spout and select the desired beverage.

- 3 Press the “☉” button until “☉” is selected.

Note: The “pre-ground coffee” function excludes the possibility of brewing two cups of coffee at the same time, as well as the aroma setting. In fact, these are only possible with coffee beans.

- 4 Press the **START/STOP** ►□ button to start brewing the coffee.



If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the “Beverage customisation” chapter.

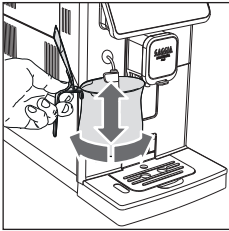
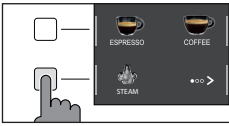
Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP** ►□ button.

How to Froth Milk

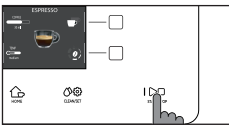
Tip: use cold milk (at a temperature of around 5 °C) with a protein content of at least 3% to ensure optimum results for the froth. You can use either whole milk or semi-skimmed milk. You can also use skimmed milk, soy milk or lactose-free milk.


Model with the classic pannarello

- 1 Fill 1/3 of a jug with milk
- 2 Press the **HOME**  button to open the beverage menu.
- 3 Insert the classic pannarello into the milk. From the beverage selection menu, select **STEAM** and press the **START/STOP**  button to start frothing.



- 4 Froth the milk by gently swirling the carafe and moving it up and down.

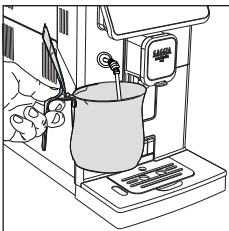


- 5 When the milk froth comes to the desired consistency. Press the **START/STOP**  button to stop steam dispensing. Wait until dispensing stops completely before removing the carafe.

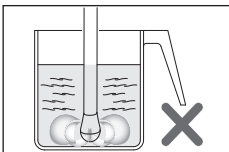
Note: After frothing milk, clean the circuit by dispensing a small quantity of hot water.

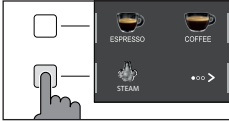
Model with the steam wand

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

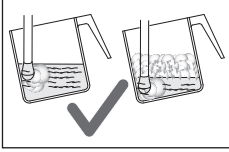


- 3 It is important to keep the nozzle not at the centre but close to the edge of the jug, with an appropriate angle to produce a stronger vortex.

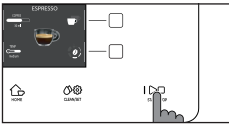




- 4 Press the **HOME** button to open the beverage menu. Select "STEAM" and press the **START/STOP** button to start frothing



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



- 6 When the milk froth comes to the desired consistency. Press the **START/STOP** button to stop steam dispensing. Wait until dispensing stops completely before removing the jug.

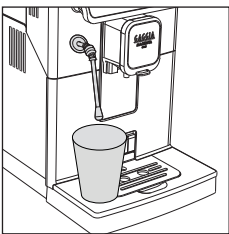
Note: It is advisable to always keep a hand on the rounded part of the jug to feel the temperature increase of the milk.

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

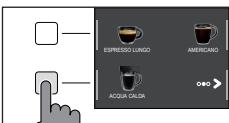
Note: After frothing milk, clean the circuit by dispensing a small quantity of hot water. Be careful as hot water or steam sprays might be present.

Dispensing hot water

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



- 1 Place a container under the classic pannarello or steam wand (depending on the model).



- 2 Press the **HOME** button and using the ">" button browse the various pages.
- 3 Press the "HOT WATER" button. Finally, press the **START/STOP** button to commence dispensing.




Note: you can interrupt dispensing at any time by pressing the **START/STOP** button.

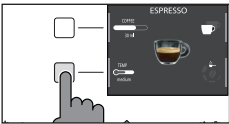
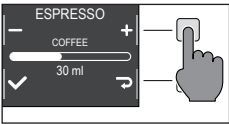
If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage Customisation" chapter.

Customising beverages and saving settings (MEMO)

This machine allows you to change the settings of a beverage according to your preferences and save them (MEMO), by overwriting the previous settings.

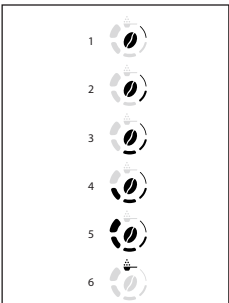
Beverage Customisation

- 1 Press the **HOME**  button.
- 2 Select your beverage.
- 3 All the settings that can be adjusted and/or selected are displayed on the screen. Based on the type of beverage, you can adjust and/or select:
 - coffee amount;
 - coffee temperature;
 - brewing two cups at a time;
 - pre-ground coffee use;
 - aroma intensity (only when using coffee beans);
- 4 Once the "COFFEE " button has been pressed, use the green "+" and "-" buttons to select the desired amount. Press "✓" to confirm and return to the previous screen, where the new quantity will be displayed.
- 5 Press the "TEMP " button repeatedly to adjust the temperature of the beverage among the following options:
 - low;
 - medium;
 - high;
- 6 Press "☕" button to brew two cups, or "☕" for a single cup. The picture of the beverage in the centre of the display will indicate the number of cups selected.

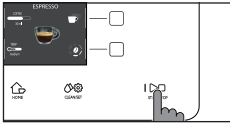



Note: this function is not available for beverages with milk, AMERICANO and HOT WATER.

- 8 To change the intensity of the aroma or select the pre-ground, press the "☕" button. You can choose among 5 different degrees of intensity. Every time you press the "☕" button, the aroma strength changes by one degree. The display shows the selected intensity or the selection of the pre-ground.
 - 1 Very light
 - 2 Light
 - 3 Normal
 - 4 Strong
 - 5 Very strong
 - 6 Pre-ground.



Note: the function Pre-ground allows the brewing of just one coffee at a time.



- 9 Once the beverage has been customised according to your preferences, you can proceed with dispensing it by pressing **START/STOP**  button.
- 10 If you have changed any of the parameters listed above, you will be asked at the end of dispensing if you would like to save the recipe with the changes made.

Note: the new saved settings will overwrite those of the previous recipe.

Note: to return to the factory settings of the single recipes, you must re-enter and save the settings indicated in the "Beverage type" section.

Coffee grind settings

You can adjust the grind setting using the grinder adjustment knob on the coffee bean container. The ceramic coffee grinder guarantees a perfect and homogeneous grinding for the preparation of every cup of coffee. The aroma is thus preserved, ensuring the perfect flavour every time.

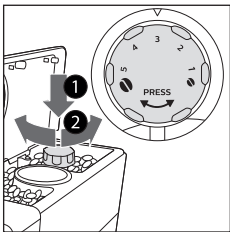
Note: you can only adjust the grind setting while the machine is grinding the coffee beans. The difference in taste will be perceived after brewing 2-3 cups of coffee.

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

- 1 Place a cup under the coffee dispensing spout.
- 2 Open the lid of the coffee bean container.
- 3 Prepare an espresso as described in the chapter "Brewing coffee with coffee beans".
- 4 While the machine is grinding coffee, press the grind settings adjustment knob in the bean container and turn it one notch at a time, to the left or right.
- 5 You can select from 5 different grinding settings. The smaller the notch, the stronger and richer the coffee.

Note:

- Coarse grind: lighter taste, for dark roasted coffee blends (3-5);
- Fine grind: stronger taste, for light roasted coffee blends (1-3);

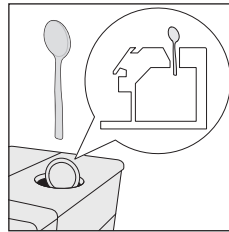


Cleaning and maintenance

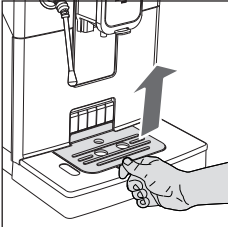
Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect condition and ensure perfect coffee flavour, a constant coffee flow and an excellent milk froth. Please refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. Please read the specific chapter for further information.

Cleaning table

Part description	When to clean	How to clean
Classic pannarello	After use	Remove the classic pannarello and rinse it under running water.
	Weekly	Disassemble the classic pannarello and the rubber handle. Clean them under running water.
Steam wand	After use	Clean the steam wand with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the nozzle and wash it with running water.
Brew group	Weekly	Remove the brew group and clean it under running water.
	Depending on usage	See the "Cleaning and lubricating the brew group" chapter.
	Monthly	Clean the brew group with the Gaggia coffee oil remover to remove any oily coffee residue
Drip tray full	When the red mark appears from the drip tray grid.	Empty the drip tray and clean it under running water.
Coffee pucks container	Whenever the machine requires it	Empty the coffee pucks container and clean it under running water. Ensure that the machine is switched on during this procedure, otherwise the coffee pucks container will not reset.
Water tank	Weekly	Clean it under running water.
Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct	Weekly	Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below.

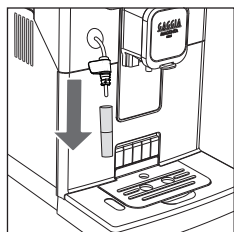




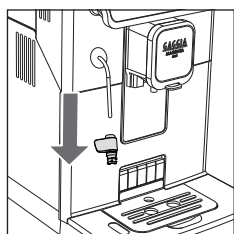
Part description	When to clean	How to clean
Espresso tray	Depending on usage	Remove the espresso tray and clean it with running water. You can also dishwash it in the upper tray. 

Cleaning the steam system

Cleaning the classic pannarello





- 1 Remove the classic pannarello and the rubber handle from the steam tube and rinse them under running water.



- 2 Clean the steam tube with a damp cloth.
- 3 Reassemble the parts.

Cleaning the steam wand

- 1 Clean the steam wand with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the nozzle and wash it with running water.
- 2 Press the **HOME**  button. Select "STEAM" and press the **START/STOP**  button.
Allowing the steam to escape for one or two seconds to clean the nozzle hole.

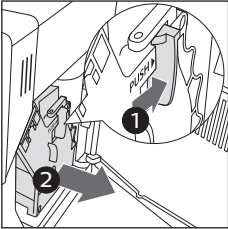


Cleaning the brew group

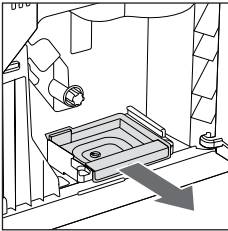
Warning: do not wash the brew group in the dishwasher and do not use dishwashing detergents, since they may cause the malfunctioning of the brew group and alter the coffee flavour.

Removing the brew group

- 1 Turn off the machine and disconnect the power cord.
- 2 Remove the drip tray and the coffee pucks container.
- 3 Open the service door.
- 4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group (2) to remove it from the machine.

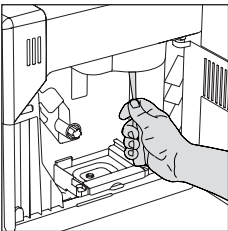


- 5 Remove the coffee residues drawer.

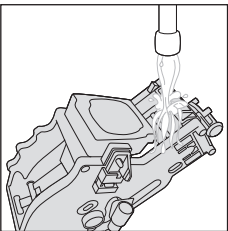


Cleaning the brew group under running water

- 1 Clean the coffee outlet duct thoroughly with a spoon handle or with another round-tipped kitchen utensil.



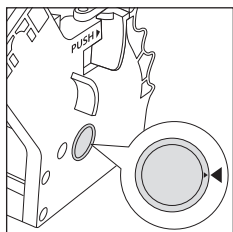
- 2 Rinse the brew group and the coffee residues drawer thoroughly with lukewarm water. Carefully wash the upper filter.
- 3 Let the brew group air dry.



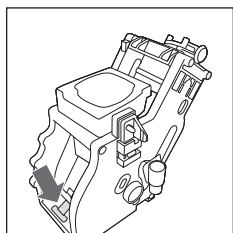
Note: to avoid the build-up of fibres in its interior, do not dry the brew group with cloth.



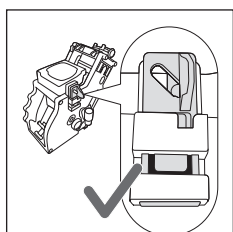
Reinserting the brew group



- 1 Before placing the brew group back into the machine, make sure that the two yellow reference marks on the side match. If this is not the case, perform the following step:

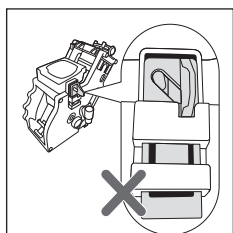


Make sure that the lever is in contact with the base of the brew group.



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

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



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

- 3 Reinsert the coffee residues drawer.
- 4 Reinsert the brew group into the machine along the side guides until it locks in the right position with a click.

Warning: do not press the PUSH lever.

- 5 Close the service door.






Cleaning the brew group with cleaning tablets for the removal of oily coffee residues



Warning: use only Gaggia cleaning tablets to remove oily coffee residues.



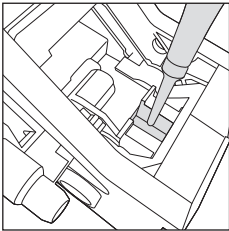
- 1 Place a container under the coffee dispensing spout.
- 2 Press the **CLEAN/SET**  button and select the "CLEAN" button shown on the display.
- 3 Select "BREW GROUP CLEANING" and press the "✓" button, then press **START/STOP**  to start the cleaning procedure.
- 4 Follow the instructions shown on the display to clean the brew group correctly.
- 5 The procedure will take approximately 5 minutes. **START/STOP**  can be used to pause and resume the procedure.

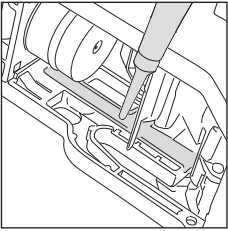
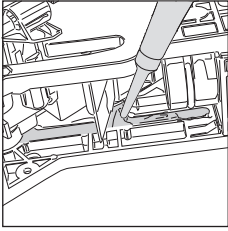
Lubricating the brew group

In order to ensure the perfect performance of the machine, it is necessary to lubricate the brew group. Refer to the following table for the frequency of lubrication.

Frequency of use	Number of beverages prepared daily	Lubrication frequency
Low	1-5	Every 4 months
Regular	6-10	Every 2 months
High	>10	Every month

- 1 Turn off the appliance and disconnect the power cord.
- 2 Remove the brew group and rinse it using lukewarm water - see the "Cleaning the brew group under running water" chapter.
- 3 Apply a thin layer of the lubricant provided around the insertion pin on the lower part of the brew group.





- 4 Apply a thin layer of lubricant to the guides, on both sides (see figure).
- 5 Reinsert the brew group - see the "Reinserting the brew group" chapter.

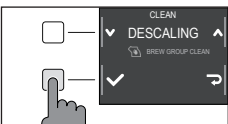
Note: you can use the lubricant tube multiple times.



Descaling

Descaling procedure

Descaling needs to be carried out when the machine requires it.

Use only Gaggia descaling solution designed to guarantee the machine's excellent performance. The use of different products could damage the machine and leave residue in the water. Failure to descale the machine will void the warranty.

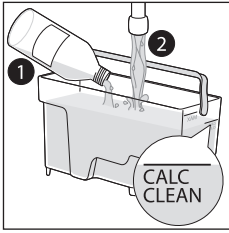


- 1 If present remove the classic pannarello.
- 2 Press **CLEAN/SET**  and select the "CLEAN" button shown on the display.
 - Select "DESCALING" and after confirming with "✓" press the **START/STOP**  button to start.
- 3 Remove the drip tray and the coffee pucks container, empty and place them all back into the machine.
- 4 Remove the water tank and empty it. Remove the INTENZA+ filter, if in place.






24 English




- 5 Pour the entire bottle of Gaggia descaling solution into the water tank and fill the tank with water up to the CALC CLEAN level. Reinsert it into the machine.
- 6 Place a large recipient (1.5l) under the steam tube and the coffee dispensing spout.
- 7 Follow the instructions shown on the display to launch the descaling procedure. This procedure lasts approximately 25 minutes and consists of a descaling cycle and a rinse cycle, carried out with dispensing at regular intervals.
- 8 Once the descaling cycle is complete, rinse the water circuit and tank by following the instructions shown on the display.
- 9 Position the INTENZA+ filter back into the water tank.

Note: it is possible to pause and resume the procedure at any time by pressing the **START/STOP**  button.

Warning: when the descaling procedure is active, the brew group cannot be removed. Wait for the descaling process to end, then remove the brew group.

What to do if the descaling process is interrupted



You can exit the descaling procedure by keeping the **ON/OFF**  button on the control panel, pressed for a few seconds. If the descaling procedure is interrupted before its completion, proceed as follows:

- 1 Empty the water tank and wash it thoroughly.
- 2 Fill the water tank with running water up to the CALC CLEAN level mark, then switch the machine back on. The machine will warm up and perform an automatic rinse cycle.
- 3 Before preparing any beverages, carry out a manual rinse cycle as described in the dedicated chapter.

Note: if the procedure has not been completed, it will be necessary to carry out another descaling procedure as soon as possible.



Other settings

By pressing the **CLEAN/SET**   button and selecting "SETTINGS" on the display, you can reset or modify some of the machine parameters including:

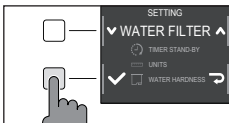
- Language.
- Water filter.
- Stand-by Time.
- Units.
- Water hardness.
- Beverage counter.
- Button sound
- Factory settings.

Language

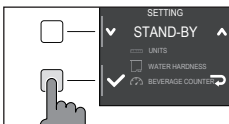
When the language setting icon is selected, the list of available languages will be displayed.

Available languages

ITALIAN	DANISH	CZECH
ENGLISH	GREEK	SLOVAK
GERMAN	POLISH	LITHUANIAN
FRENCH	RUSSIAN	JAPANESE
SPANISH	ROMANIAN	KOREAN
PORTUGUESE	HUNGARIAN	CHINESE (TRADITIONAL)
DUTCH	BULGARIAN	CHINESE (SIMPLIFIED)



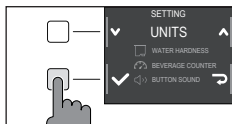
When "WATER FILTER" is selected, follow the instructions on the display and those described under the "Installing the INTENZA+ water filter" and "Replacing the INTENZA+ water filter" chapters.



Stand-by Time

When "STAND-BY TIME" is selected, the timer can be set to:

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



Units

By selecting "UNITS":

you can set the unit of measurement in "ml" or "oz".

Water hardness

With "WATER HARDNESS" selected, follow the instructions on the display and those described under the "Measuring water hardness" chapter.

Beverage counter

It is possible to display the number of cups of each beverage that have been dispensed since the first operation of the machine. These data cannot be reset.

Button sound

You can turn the button sound off by selecting "OFF" so as not to be disturbed.

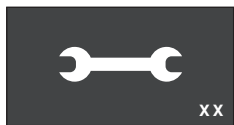
Factory settings

You can reset the machine to factory default values. The machine will require a double confirmation before proceeding.





Error code key



The list below reports the error codes that the display can show, their meanings and how to solve the problem. If the indicated solutions are ineffective because the display continues to show the error code icon and the machine does not return to normal operation, or if other error codes are displayed, you must contact an authorized service center or distributors in your country.

The contact info is listed on www.gaggia.com and www.gaggia.it.

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










Troubleshooting

This chapter outlines the most common problems you may encounter while using the machine. If you are unable to solve the problem using the information provided below, visit the FAQ sections on www.gaggia.com or www.gaggia.it or contact the either the Customer Service Centre or the local distributors in your country.

Problem	Cause	Solution
The machine does not switch on.	The machine is not connected.	Check that the power cord has been inserted correctly.
	The on / off button was not pressed and held down long enough	Keep the on / off button pressed for a few seconds.
The drip tray fills up quickly.	It is a normal phenomenon. The machine uses water to rinse the internal circuit and the brew group. Part of the water flows through the internal system directly into the drip tray.	Empty the drip tray when the red mark appears through the grid. We recommend your placing a cup under the dispensing spout to collect rinse water
The display continuously shows the "coffee pucks container full" icon.	The coffee pucks container has been emptied when the machine was off.	Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset. In this case, the display shows the icon even if the container is not full.
	The coffee pucks container has been placed back too quickly.	Always wait about 5 seconds when you replace the coffee pucks container. This way, the counter will reset to zero.
The machine requests to empty the coffee pucks container even if it is not full.	The machine has not reset the counter last time the coffee pucks container has been emptied.	Always wait about 5 seconds when you replace the coffee pucks container. This way, the coffee grounds counter will reset to zero.
		Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset.
The coffee pucks container is too full and the "coffee pucks container full" icon, did not display.	The drip tray has been removed without emptying the coffee pucks container.	When you remove the drip tray, also empty the coffee pucks container even if it contains only a few coffee pucks. In this way the coffee grounds counter will be reset to zero, re-starting to correctly count the coffee pucks.
Impossible to remove the brew group.	The brew group is not in the correct position.	Close the service door. Switch the machine off and then back on. Wait for the display to show the ready message, then remove the brew group.

Problem	Cause	Solution
The brew group cannot be inserted.	The brew group is not in the correct position.	The brew group has not been positioned correctly before being placed back. Ensure that the lever is in contact with the base of the brew group and that the hook of the brew group is in its correct position. See the "Reinserting the brew group" chapter. To reset the machine put the drip tray with the coffee pucks container back in place. Do not insert the brew group. Close the service door, then unplug the power cord and plug it back in. Then try to reinsert the brew group and switch on the machine.
The espresso is not creamy enough or it is watery.	The coffee grinder is set to a coarse grinding.	Adjust the coffee grinder to a finer setting.
	The machine is performing its self-adjustment.	Dispense several cups of coffee so that the machine adjusts itself automatically.
	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct with a spoon as described in the "Cleaning the brew group under running water" chapter.
The brewed coffee is not hot enough.	The set temperature is too low. Check the menu settings.	Set the menu temperature to "MAX".
The machine grinds the coffee beans, but no brewing happens.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser grinding.
	The coffee dispensing spout is blocked.	Dispense a long coffee from pre-ground coffee but without actually adding pre-ground coffee.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are blocked.	Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.
The coffee comes out slowly or in drops.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser grinding.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are blocked.	Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.
	The machine circuit is clogged by limescale.	Descale the machine.



Problem	Cause	Solution
The milk does not froth.	The classic pannarello may be dirty. (model with classic pannarello)	Clean the classic pannarello as described in the chapter "Cleaning the classic pannarello". Make sure that all the classic pannarello components have been correctly assembled
	The steam wand nozzle is clogged. (model with steam wand)	Wash the steam nozzle with running water and clean the circuit by dispensing a small quantity of hot water
	The type of milk used is not suitable for foaming.	The amount and the quality of froth vary depending on the type of milk.
The "INTENZA+" filter cannot be inserted.	Remove the air from the filter.	Let the air bubbles out of the filter.
	The tank still contains some water.	Empty the water tank before installing the filter.
	The rubber seal is not inserted onto the "INTENZA+" filter.	Check the packaging and insert the seal onto the "INTENZA+" filter.
You can not activate the "INTENZA+" filter.	Another filter is already active	The machine indicates the filter usage in percentage. However, if you want to activate a new filter before the one currently in use has expired, the latter must be disabled first as described in the section "Replacing INTENZA+ water filter"
There is some water under the machine.	The drip tray is too full and has spilled over.	Empty the drip tray when the mark appears though the tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure.
The machine is in DEMO mode.	While switching on the machine, you pressed a combination of buttons (HOME  - CLEAN/SET   - HOME  - CLEAN/SET  ).	Switch the machine off and on again, with the ON/OFF  button on the control panel.



GAGGIA accessories

Coffee and accessories are available through authorised centres (Italy), or distributors in your country.



Descaling product



INTENZA+ water filter



Coffee oil remover



Coffee range available in beans and powder: 100% Arabica / Intense / Decaffeinated

Technical specifications

Nominal voltage - Power rating - Power supply	See data plate on the inside of the service door
Housing material	Thermoplastic type
Dimensions	224 x 357 x 435 mm
Weight	7,6 kg
Power cord length	1200 mm
Control panel	Front panel
Water tank	1.8 litres - Removable type
Coffee bean container capacity	250 g
Coffee pucks container capacity	15
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel boiler
Safety devices	Thermal Fuse

Índice

Panorâmica da máquina (fig. 2)	33
Versão com lança de vapor	33
Versão com Pannarello clássico	33
Painel de controlo e visor	34
Panorâmica do painel de controlo (fig. 1)	34
Teclas multifuncionais	34
Primeira instalação	35
Ciclo de enxaguamento manual	35
Medição da dureza da água	36
Filtro de água INTENZA+	36
Instalação do filtro de água INTENZA+	37
Substituição do filtro de água INTENZA+	37
Tipos de bebida	38
Espresso tray	39
Distribuição do café	39
Distribuição do café com café em grãos	39
Distribuição de café com café pré-moído	40
Como emulsionar o leite	41
Modelo com o Pannarello clássico	41
Modelo com a lança de vapor	42
Distribuição de água quente	43
Personalização das bebidas e gravação das programações (MEMO)	43
Personalização das bebidas	43
Ajuste do grau de moagem	45
Limpeza e manutenção	46
Tabela de limpeza	46
Limpeza do sistema de vapor	47
Limpeza do grupo de distribuição	48
Lubrificação do grupo de distribuição	50
Descalcificação	51
Procedimento de descalcificação	51
O que fazer em caso de interrupção do procedimento de descalcificação	52
Programações variadas	53
Idioma	53
Filtro de água	53
Tempo de stand-by	53
Unidade de medida	54
Dureza da água	54
Contador de bebida	54
Som das teclas	54
Programações predefinidas	54
Significado dos códigos de erro	55
Resolução de problemas	56
Acessórios GAGGIA	59
Dados técnicos	59



Panorâmica da máquina (fig. 2)

1	Painel de controlo	13	Grupo de distribuição
2	Sistema de distribuição do café ajustável	14	Portinhola de manutenção
3	Tampa do reservatório de água	15	Gaveta de recolha de café
4	Tampa do recipiente de café em grãos	16	Gaveta de recolha das borras de café
5	Compartimento de café pré-moído	17	Bandeja de limpeza
6	Tomada do cabo de alimentação	18	Grelha da bandeja de limpeza
7	Ranhura de introdução do espresso tray	19	Espresso tray
8	Indicador de bandeja de limpeza cheia	20	Tester da dureza da água
9	Reservatório de água	21	Filtro água
10	Tampa de retenção de aroma	22	Medidor para café pré-moído
11	Alavanca de ajuste do moinho de café	23	Lubrificante
12	Recipiente de café em grãos	24	Cabo de alimentação

Versão com lança de vapor

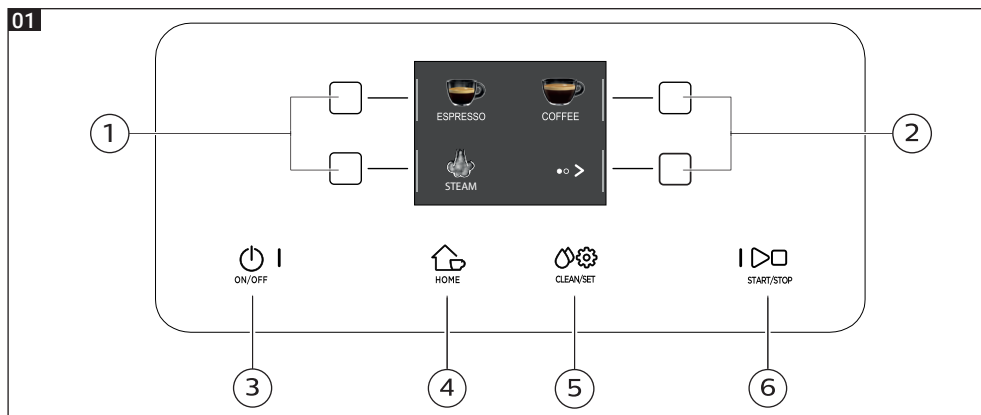
25	Pega da lança de vapor	27	Bico da lança de vapor
26	Lança de vapor		

Versão com Pannarello clássico

25	Tubo de vapor	27	Pannarello clássico
26	Pega do Pannarello clássico		



Painel de controlo e visor



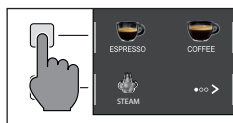
Panorâmica do painel de controlo (fig. 1)

1/2	Teclas MULTIFUNCIONAIS	Para selecionar a função indicada no visor.
3	Tecla ON/OFF	Para ligar ou desligar a máquina, mantendo pressionada a tecla durante alguns segundos.
4	Tecla HOME	Para aceder ao menu das bebidas.
5	Tecla CLEAN/SET	Para aceder ao menu da limpeza e das programações.
6	Tecla START/STOP	Para iniciar/parar a distribuição da bebida selecionada ou iniciar/parar o procedimento indicado no visor.

Obs.: as teclas HOME, CLEAN/SET, também são teclas ESC. É possível sair dos ecrãs ao pressionar uma destas teclas que fazem regressar ao menu inicial, exceto quando se encontra numa função ou programa.

Teclas multifuncionais

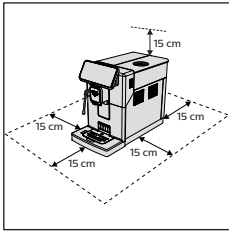
As teclas multifuncionais nas partes laterais do visor destinam-se a selecionar a função ou bebida à qual fazem referência naquele momento.



Obs.: para facilitar a leitura deste manual, quando encontrar <<pressione a tecla ">> interpreta-se como <<pressione a tecla relativa a ">>.



Primeira instalação



Antes de utilizar a máquina, é fundamental seguir alguns passos simples, descritos claramente no guia rápido no início deste manual de instruções através de desenhos explicativos.

Obs.: para obter um café mais saboroso, aconselhamos a preparar inicial 5 chávenas de café de forma a que a máquina efetue a regulação automática.

Ciclo de enxaguamento manual

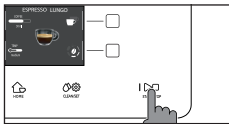
Durante a primeira instalação ou após um longo período de inatividade da máquina, é necessário efetuar um ciclo de enxaguamento manual.



- 1 Posicione um recipiente por baixo do distribuidor de café, percorra as várias páginas e selecione um "ESPRESSO LUNGO".



- 2 Pressione a tecla "☕" até selecionar "☕", sem adicionar café pré-moído.





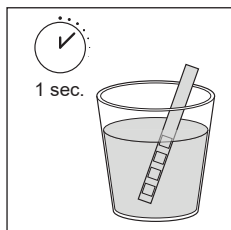
- 3 Pressione a tecla **START/STOP** ▶□ para iniciar a distribuição. A máquina distribuirá água quente.

- 4 Esvazie o recipiente e, se presente, remova o Pannarello clássico do tubo de vapor.
- 5 Posicione o recipiente por baixo do tubo de vapor e selecione a bebida "ÁGUA QUENTE".
- 6 Pressione a tecla **START/STOP** ▶□ para iniciar a distribuição.
- 7 Esvazie o recipiente e repita os passos 5 ao 7, até o reservatório de água estar vazio.
- 8 No final, encha novamente o reservatório de água até ao nível MAX. A máquina está agora pronta para ser utilizada.










Medição da dureza da água

Durante a primeira instalação, é necessário programar a dureza da água. Utilize o papel de medição da dureza da água incluída na embalagem e siga os passos visualizados no visor durante a fase de instalação. Para modificar a dureza da água posteriormente, pressione a tecla **CLEAN/SET**  , selecione "PROGRAMAÇÕES", e quando estiver no menu das programações, selecione "DUREZA DA ÁGUA".



- 1 Mergulhe o papel para medir a dureza da água num copo de água durante 1 segundo. Extraia o papel da água e aguarde 1 minuto.
- 2 Verifique quantos quadrados mudaram para vermelho.
- 3 Utilize as teclas verdes "▼" e "▲" para selecionar o valor da dureza que pretende configurar segundo a tabela apresentada abaixo. Em seguida, confirme através da tecla "✓".

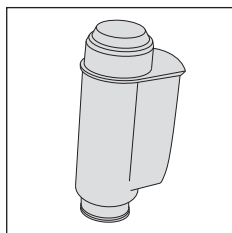
Número de quadrados vermelhos	Valor a definir	Dureza da água	INTENZA+
 	1	água muito mole	A
 	2	água mole	A
 	3	água dura	B
	4	água muito dura	C

Filtro de água INTENZA+

É aconselhável instalar o filtro de água INTENZA+, para limitar a formação de calcário. Isto garante uma duração mais longa da máquina e um melhor aroma do café ao longo do tempo.

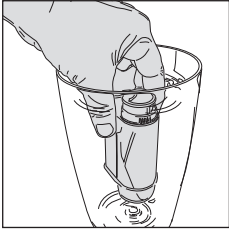
A água é um elemento fundamental na preparação do café, por isso é extremamente importante filtrá-la sempre de forma profissional.

O filtro de água INTENZA+ previne a formação de depósitos minerais, melhorando a qualidade da água.

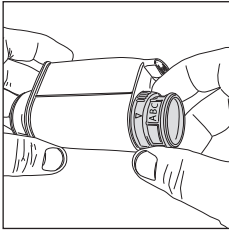




Instalação do filtro de água INTENZA+



Mergulhe o filtro de água INTENZA+ na posição vertical (com a abertura para cima) em água fria e pressione delicadamente os lados para facilitar a saída de bolhas de ar.




Remova o filtro de água INTENZA+ da água e programe-o em função da dureza da água detetada (consulte o capítulo "Medição da dureza da água") e e especificada na base do filtro:



A = água mole – corresponde a 1 ou 2 quadrados

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

C = água muito dura – corresponde a 4 quadrados

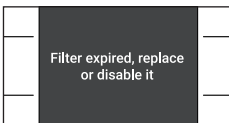
Introduza o filtro INTENZA+ no reservatório de água, garantindo que está inserido corretamente. Encha novamente o reservatório de água e reintroduza-o no seu compartimento.


- 1 Pressione a tecla **CLEAN/SET**  e, em seguida, a tecla "PROGRAMAÇÕES".
- 2 Selecione "FILTRO DE ÁGUA" e pressione a tecla "✓".
- 3 Selecione "ATIVAR" e siga as instruções visualizadas no visor para ativar o filtro corretamente.

Obs.: é possível colocar em pausa o procedimento de ativação do filtro ao pressionar a tecla **START/STOP** . Para reiniciar o procedimento de ativação do filtro, pressione novamente a tecla **START/STOP** .

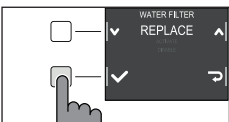
Substituição do filtro de água INTENZA+

Quando o filtro de água INTENZA+ estiver gasto, no visor é visualizada a mensagem de aviso.








- 1 Proceda à substituição ou à desativação ao pressionar a tecla **CLEAN/SET**  e, em seguida, a tecla "PROGRAMAÇÕES".
- 2 Selecione "FILTRO DE ÁGUA" e pressione a tecla "✓".
- 3 Selecione "SUBSTITUIR" para mudar o filtro ou "DESATIVAR" se não pretender utilizar o filtro. Confirme com a tecla "✓".

Siga as instruções visualizadas no visor para ativar o filtro corretamente.

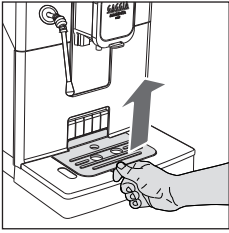


Tipos de bebida

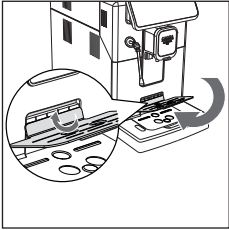
Receita original		Descrição
<p>Espresso</p> 	<p>Café 40 ml</p>	<p>O espresso é reconhecido em todo o mundo como o verdadeiro "café à italiana". Servido em chávena pequena, as suas características inconfundíveis são um aroma pleno e intenso, e uma camada superior de creme natural compacto. Este resultado na chávena deriva de um processo de extração por pressão com a utilização de água quente, inventado por Achille Gaggia em 1938.</p>
<p>Espresso lungo</p> 	<p>Café 80 ml</p>	<p>O espresso lungo é um espresso que tem um tempo de extração superior. Apresenta-se mais diluído, com uma intensidade aromática diferente e um conteúdo mais elevado de cafeína. É servido em chávena média.</p>
<p>Café</p> 	<p>Café 120 ml</p>	<p>O café é uma bebida preparada com uma maior quantidade de água em relação ao espresso. Tem um aroma mais suave e é servido em chávena média-grande.</p>
<p>Americano</p> 	<p>Café 40 ml Água 110 ml</p>	<p>O americano é um café longo menos intenso, preparado com um espresso ao qual é adicionado água quente.</p>
<p>Água quente</p> 	<p>Água 150 ml</p>	<p>A água quente pode ser utilizada para preparar chá, tisanas e bebidas solúveis,</p>

Obs.: Nas receitas originais, as bebidas são todas programadas a uma temperatura e intensidade de aroma média.

Espresso tray



Esta máquina foi concebida para garantir resultados impecáveis na chávena, desde o expresso tradicional a várias outras bebidas disponíveis. Se desejar saborear um expresso italiano como dita a tradição, com uma deliciosa camada de creme natural na superfície, sugerimos utilizar o "Espresso Tray", devidamente estudado. Esta prateleira permite utilizar chávenas tradicionais expresso, garantindo a altura perfeita para obter um creme compacto, homogêneo e uma distribuição sem salpicos.



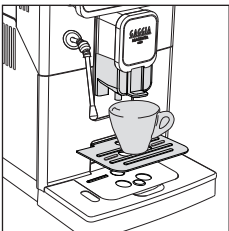
Levante o espresso tray da grelha da bandeja de limpeza e introduza-o na respetiva ranhura, conforme indicado no desenho.

Distribuição do café


Distribuição do café com café em grãos

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

Conselho: para obter um café mais quente, pré-aqueça as chávenas com água quente.



- 1 Posicione o espresso tray, coloque uma chávena por baixo do distribuidor de café, levante ou baixe o distribuidor de café com base na dimensão da chávena utilizada.

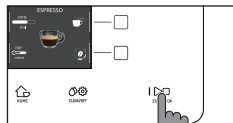
Pressione a tecla **HOME**  para aceder ao menu das bebidas.



- 2 Percorra as várias páginas para encontrar e selecionar o café desejado.



- 3 Depois de selecionar o café desejado, é possível preparar duas chávenas simultaneamente através da tecla "  ", exceto o AMERICANO.



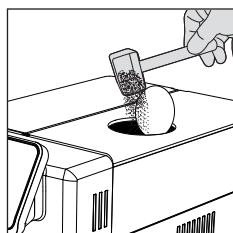
- 4 Por fim, pressione a tecla **START/STOP** para iniciar a distribuição.

Obs.: é possível interromper a distribuição em qualquer momento, ao pressionar a tecla **START/STOP** .

Se desejar personalizar as programações da bebida, consulte o capítulo "Personalização das bebidas".

Distribuição de café com café pré-moído

Através do respetivo medidor fornecido, introduza a dose correta no compartimento de café pré-moído.



- 1 Abra a tampa do compartimento de café pré-moído e adicione um medidor raso de café pré-moído.

Atenção: não introduza substâncias diferentes de café pré-moído para não danificar a máquina.

- 2 Posicione uma chávena por baixo do distribuidor de café e selecione a bebida desejada.

- 3 Pressione a tecla " ", até selecionar " ".

Obs.: a função "café pré-moído" exclui a possibilidade de distribuir duas chávenas de café simultaneamente, bem como a programação do aroma, possíveis apenas com café em grãos.

- 4 Pressione a tecla **START/STOP** para iniciar a distribuição de café.




Se desejar personalizar as programações da bebida, consulte o capítulo "Personalização das bebidas".

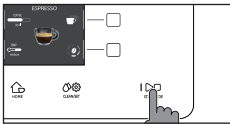
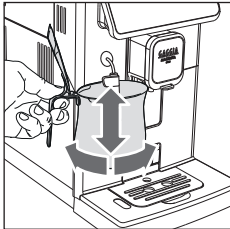
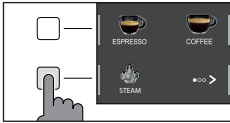
Obs.: é possível interromper a distribuição em qualquer momento, ao pressionar a tecla **START/STOP** .

Como emulsionar o leite

Conselho: utilize leite frio (a uma temperatura de cerca de 5 °C) com um conteúdo proteico de pelo menos 3% para garantir um resultado ideal para a espuma. Pode utilizar leite gordo ou parcialmente desnatado. Pode utilizar também leite desnatado, leite de soja e leite sem lactose.

Modelo com o Pannarello clássico

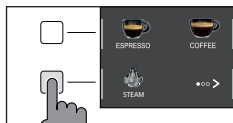
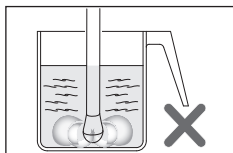
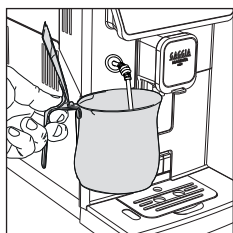
- 1 Encha um bule com leite frio cerca de 1/3.
- 2 Pressione a tecla **HOME**  para aceder ao menu das bebidas.
- 3 Introduza o Pannarello clássico no leite. No menu das bebidas, selecione "VAPOR" e pressione a tecla **START/STOP** .
- 4 Emulsiono o leite ao movimentar delicadamente o bule com movimentos circulares para cima e para baixo.
- 5 Quando a espuma de leite atingir a consistência desejada, pressione a tecla **START/STOP**  para interromper a distribuição do vapor. Aguarde até à paragem completa da distribuição antes de remover o bule.



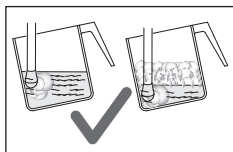
Obs.: Depois de emulsionar o leite, limpe o circuito ao distribuir uma pequena quantidade de água quente.

Modelo com a lança de vapor

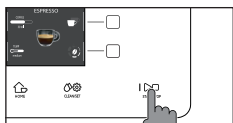
- 1 Encha um bule com leite frio cerca de 1/3.
- 2 Introduza o bico da lança imediatamente abaixo da superfície do leite. se estiver demasiado para dentro, não se forma espuma de leite; se estiver demasiado para fora, são produzidas bolhas que depois se desfazem rapidamente.
- 3 É importante manter o bico num local não central, mas próximo da borda do bule, com uma angulação adequada para produzir um vórtice consistente.



- 4 Pressione a tecla **HOME** para aceder ao menu das bebidas. Selecione a tecla "VAPOR" e pressione a tecla **START/STOP** para iniciar a emulsão do leite.



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



- 6 Quando a espuma de leite atingir a consistência desejada, pressione a tecla **START/STOP** para interromper a distribuição do vapor. Antes de remover o bule, aguarde que a distribuição de vapor seja completamente interrompida.

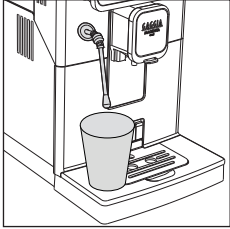
Obs.: Sugere-se que tenha sempre uma mão na parte convexa do bule para sentir o aumento da temperatura do leite não emulsionado.

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

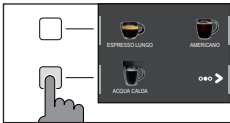
Obs.: Depois de emulsionar o leite, limpe o circuito ao distribuir uma pequena quantidade de água quente.



Distribuição de água quente


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



- 1 Posicione um recipiente debaixo do Pannarello clássico ou da lança de vapor (em função do modelo).



- 2 Pressiona tecla **HOME** , percorra os vários ecrãs através da tecla verde "►", e selecione a água quente.
- 3 Pressione a tecla de "ÁGUA QUENTE". Pressione a tecla **START/STOP**  para iniciar a distribuição.


Obs.: é possível interromper a distribuição em qualquer momento, ao pressionar a tecla **START/STOP** .

Se desejar personalizar as programações da bebida, consulte o capítulo "Personalização das bebidas".

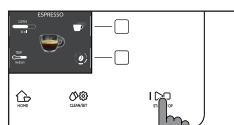
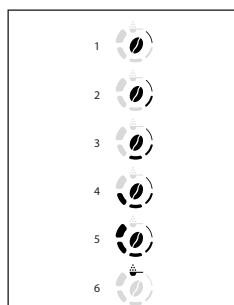
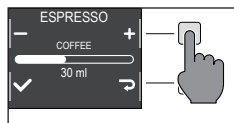
Personalização das bebidas e gravação das programações (MEMO)



Esta máquina permite-lhe modificar as programações de uma bebida com base nas suas preferências e guardá-las (MEMO), substituindo programações anteriores.

Personalização das bebidas



- 1 Pressione a tecla **HOME** .
- 2 Selecione a sua bebida.
- 3 No ecrã são visualizadas todas as programações que poderá ajustar e/ou selecionar com base nas suas preferências. Em função do tipo de bebida, pode ajustar e/ou selecionar:
 - o volume do café;
 - a temperatura do café;
 - a distribuição de duas chávenas de cada vez;
 - a utilização de café pré-moído;
 - a intensidade do aroma (apenas quando se usa café em grãos);






- 4 Depois de pressionar a tecla "CAFÉ" , utilize as teclas verdes "+" e "-", para programar o volume desejado. Pressione a tecla "✓" para confirmar e regressar ao ecrã anterior, onde será visualizada a nova quantidade programada.
- 5 Pressione mais vezes a tecla "TEMP"  para modificar a temperatura da bebida entre as seguintes opções:
 - baixa;
 - média;
 - elevada;
- 6 Pressione a tecla "☕" para preparar duas chávenas, ou a tecla "☕" para preparar uma única chávena. A imagem da bebida no centro do visor indicará o número de chávenas previamente escolhidas.

Obs.: esta função não é utilizada com o AMERICANO e ÁGUA QUENTE.

- 7 Para modificar a intensidade do aroma ou selecionar o café pré-moído, pressione a tecla "☕" . É possível escolher entre 5 graus de intensidade diferentes. Sempre que pressionar a tecla "☕" , a intensidade muda um grau. O visor exibe a intensidade escolhida ou a seleção do café pré-moído.
 - 1 Muito suave
 - 2 Suave
 - 3 Normal
 - 4 Forte
 - 5 Muito forte
 - 6 Pré-moído.

Obs.: a função Pré-moído permite distribuir apenas um café de cada vez.

- 8 Depois de personalizar a bebida em função dos seus gostos, pode distribuí-la através da tecla **START/STOP** .
- 9 Se tiver modificado qualquer parâmetro entre os listados anteriormente, no fim da distribuição será perguntado se pretende guardar a receita com as modificações aplicadas.

Atenção: as novas programações guardadas substituirão as da receita anterior.

Obs.: para regressar às programações de fábrica das receitas individuais, é necessário reintroduzir e guardar as programações indicadas no parágrafo "Tipo de bebida".



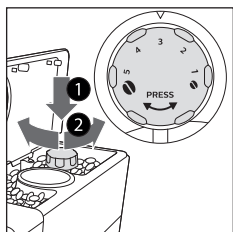
Ajuste do grau de moagem

Pode regular o grau de moagem utilizando o botão de ajuste do grau de moagem localizado no recipiente de café em grãos. O moinho de café de cerâmica garante uma moagem perfeita e homogênea para a preparação de cada chávena de café. Desta forma, o aroma é preservado, garantindo um paladar sempre perfeito.

Obs.: pode ajustar o grau de moagem apenas enquanto a máquina mói o café em grãos. A diferença no paladar será notada após a distribuição de 2-3 chávenas de café.

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

- 1 Coloque uma chávena debaixo do distribuidor de café.
- 2 Abra a tampa do recipiente de café em grãos.
- 3 Prepare um expresso conforme descrito no capítulo "Distribuição de café com café em grãos".
- 4 Enquanto a máquina mói o café, pressione o botão de ajuste do grau de moagem localizado no recipiente de café em grãos e rode um nível de cada vez, para a esquerda ou para a direita.
- 5 Estão disponíveis 5 graus de moagem diferentes para escolher. Quanto mais pequena é a marca, mais forte e denso é o café.



Obs.:

- Moagem grossa: sabor mais suave, para misturas de café com torrefação escura (3-5);
- Moagem fina: sabor mais intenso, para misturas de café com torrefação clara (1-3);

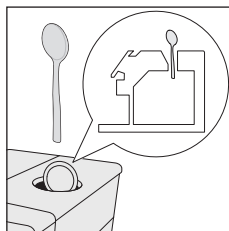


Limpeza e manutenção

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

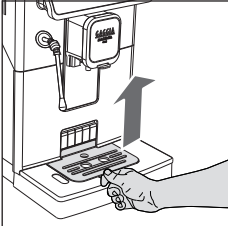
Tabela de limpeza

Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar
Pannarello clássico	Após a utilização	Remova o Pannarello clássico e enxague-o debaixo de água corrente.
	Semanalmente	Remova o Pannarello clássico e a pega e limpe todas as peças debaixo de água corrente.
Lança de vapor	Após a utilização	Limpe a lança de vapor com um pano húmido. Para uma limpeza mais aprofundada, desaperte o bico e lave-o com água corrente.
Grupo de distribuição	Semanalmente	Remova o grupo de distribuição e lave-o debaixo de água corrente.
	Com base no tipo de utilização	Consulte o capítulo "Limpeza e lubrificação do grupo de distribuição".
	Mensalmente	Limpe o grupo de distribuição com as pastilhas desengordurantes Gaggia para a remoção dos resíduos gordurosos do café
Bandeja de limpeza cheia	Quando o respetivo indicador vermelho é visível na grelha da bandeja de limpeza	Esvazie a bandeja de limpeza e limpe-a debaixo de água corrente.
Gaveta de recolha das borras de café	Quando a máquina o exigir	Esvazie a gaveta de recolha das borras de café e limpe-o debaixo de água corrente. Certifique-se de que a máquina está ligada durante esta operação. Caso contrário, a gaveta de recolha das borras não é reposta a zero.
Reservatório de água	Semanalmente	Lave-o debaixo de água corrente.
Compartimento do café pré-moído/conduta de saída de café	Semanalmente	Limpe a parte superior com a pega de uma colher conforme ilustrado em seguida.



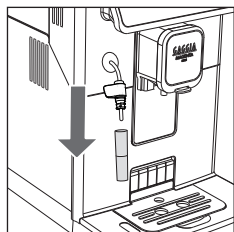


Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar
Espresso tray	Com base no tipo de utilização	Remova o espresso tray e limpe-o com água corrente. Também o pode lavar na máquina de lavar loiça no cesto superior.

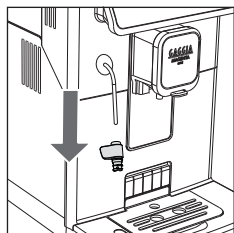


Limpeza do sistema de vapor

Limpeza do Pannarello clássico





- 1 Remova o Pannarello clássico e a pega e enxague-o com água corrente.



- 2 Limpe o tubo de vapor com um pano húmido.
- 3 Volte a montar todas as peças.

Limpeza da lança de vapor

- 1 Limpe a lança de vapor com um pano húmido. Para uma limpeza mais aprofundada, desaperte o bico e lave-o com água corrente.
- 2 Pressione a tecla **HOME**  para aceder ao menu das bebidas. Selecione a tecla "VAPOR" e pressione a tecla **START/STOP** . Deixe sair o vapor durante um ou dois segundos para libertar o orifício do bico

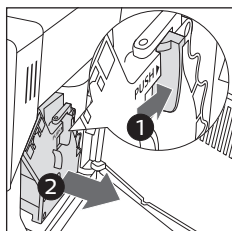


Limpeza do grupo de distribuição

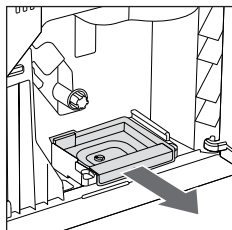
Atenção: não lave o grupo de distribuição na máquina de lavar loiça e não utilize detergentes, pois poderá provocar o funcionamento irregular do grupo de distribuição e o sabor do café poderá ser afetado.

Remoção do grupo de distribuição

- 1 Desligue a máquina e retire o cabo de alimentação.
- 2 Remova a bandeja de limpeza com a gaveta de recolha das borras de café.
- 3 Abra a portinhola de manutenção.
- 4 Pressione a alavanca PUSH (empurrar) (1) e puxe a pega do grupo de distribuição (2) para o remover da máquina.

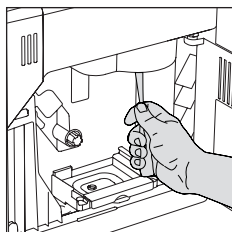


- 5 Extraia a gaveta de recolha de café.

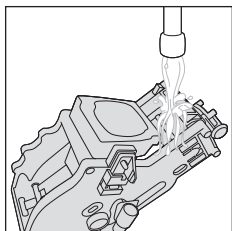


Limpeza do grupo de debaixo debaixo de água corrente

- 1 Limpe bem a conduta de saída do café com a pega de uma colher ou com outro utensílio de cozinha arredondado.



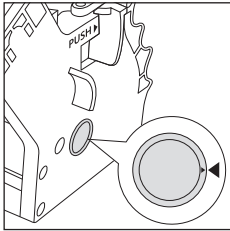
- 2 Enxague bem o grupo de distribuição e a gaveta de recolha de café com água morna. Limpe cuidadosamente o filtro superior.
- 3 Deixe secar o grupo de distribuição ao ar.



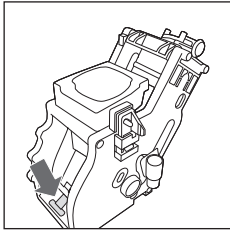
Obs.: não seque o grupo de distribuição com panos para evitar a acumulação de fibras no seu interior.



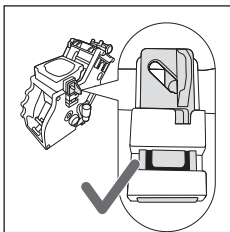
Reintrodução do grupo de distribuição



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

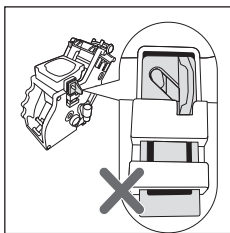


Certifique-se de que a alavanca está em contacto com a base do grupo de distribuição.



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

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



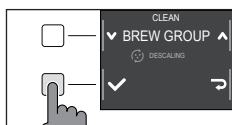
Se o gancho ainda estiver na posição inferior, significa que não está posicionado corretamente.

- 3 Reintroduza a gaveta de recolha de café.
- 4 Reintroduza o grupo de distribuição na máquina ao longo das guias nas partes laterais até ficar bloqueado na posição com um clique.

Atenção: não pressione a alavanca PUSH.




- 5 Feche a portinhola de manutenção.





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

Atenção: para a limpeza, utilize apenas pastilhas Gaggia para a remoção dos resíduos de gordura do café.

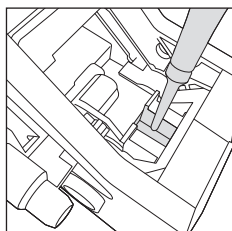
- 1 Posicione um recipiente debaixo do sistema de distribuição do café.
- 2 Pressione a tecla **CLEAN/SET**  e selecione a tecla "LIMPEZA" visualizada no visor.
- 3 Selecione "LIMPEZA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO" e pressione a tecla "✓", em seguida, pressione a tecla **START/STOP**  para iniciar o procedimento de limpeza.
- 4 Siga as instruções visualizadas no visor para limpar corretamente o grupo de distribuição.
- 5 O procedimento dura cerca de 5 minutos e pode utilizar a tecla **START/STOP**  para o suspender e depois retomá-lo.

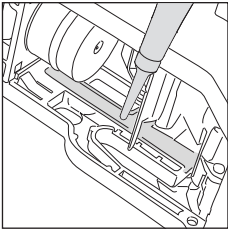
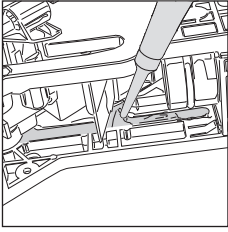
Lubrificação do grupo de distribuição

Para garantir ótimas prestações da máquina, é necessário lubrificar o grupo de distribuição. Consulte a tabela seguinte para as frequências de lubrificação.

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

- 1 Desligue o aparelho e retire o cabo de alimentação.
- 2 Remova o grupo de distribuição e enxague-o com água morna (consulte o capítulo "Limpeza do grupo de distribuição debaixo de água corrente").
- 3 Aplique uma camada ligeira do lubrificante fornecido à volta do pino de introdução na parte inferior do grupo de distribuição.





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

Obs.: pode reutilizar o tubo de lubrificante mais vezes.





Descalcificação

Procedimento de descalcificação

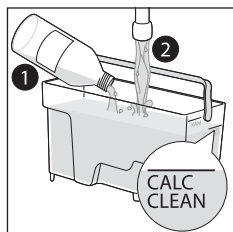
Quando a máquina o exigir, é necessário executar a descalcificação.

Utilize exclusivamente a solução descalcificante Gaggia que foi concebida para garantir ótimas prestações da máquina. A utilização de outros produtos pode danificar a máquina e deixar resíduos na água. A falta de descalcificação da máquina invalidará a garantia.



- 1 Se presente, retire o Pannarello clássico.
- 2 Pressione a tecla **CLEAN/SET**   e selecione a tecla "LIMPEZA" visualizada no visor.
 - Selecione "DESCALCIFICAÇÃO" e depois de confirmar com a tecla "✓" pressione a tecla **START/STOP**   para iniciar.
- 3 Remova a bandeja de limpeza com a gaveta de recolha de borras de café, esvazie-os e introduza-os novamente na máquina.
- 4 Retire o reservatório de água e esvazie-o. Em seguida, remova o filtro INTENZA+.





- 5 Verta toda a garrafa de solução descalcificante Gaggia no reservatório de água e, em seguida, encha-o com água até alcançar o nível CALC CLEAN. Em seguida, reintroduza-o na máquina.

- 6 Posicione um recipiente grande (1,5 l) debaixo do tubo de vapor e sistema de distribuição do café.
- 7 Siga as instruções visualizadas no visor para iniciar o procedimento de descalcificação. Este procedimento dura cerca de 25 minutos e consiste num ciclo de descalcificação e num ciclo de enxaguamento, efetuados com distribuições em intervalos regulares.
- 8 Quando o ciclo de descalcificação está completo, deve enxaguar o reservatório e o circuito de água, ao seguir as instruções visualizadas no visor.
- 9 Posicione de novo o filtro INTENZA+ no reservatório de água.

Obs.: é possível colocar em pausa e retomar o procedimento em qualquer momento, ao pressionar a tecla **START/STOP** ▷◻.

Atenção: quando o procedimento de descalcificação estiver ativo, não é possível remover o grupo de distribuição. Aguarde que o processo de descalcificação termine e, em seguida, remova o grupo de distribuição.


O que fazer em caso de interrupção do procedimento de descalcificação

Pode sair do procedimento de descalcificação mantendo pressionada durante alguns segundos a tecla **ON/OFF** ⏻ no painel de controlo. Caso o procedimento de descalcificação seja interrompido antes de ser concluído, efetue o seguinte:

- 1 Esvazie o reservatório de água e lave-o bem.
- 2 Encha o reservatório de água com água corrente até à indicação de nível CALC CLEAN e volte a ligar a máquina. A máquina aquece e efetua um ciclo de enxaguamento automático.
- 3 Antes de preparar qualquer bebida, efetue um ciclo de enxaguamento manual conforme descrito no respetivo capítulo.

Obs.: se o procedimento não tiver sido concluído, assim que possível, será necessário efetuar outro procedimento de descalcificação.

Programações variadas

Ao pressionar a tecla **CLEAN/SET** , e selecionar "PROGRAMAÇÕES", no visor, podem restabelecer-se ou modificar alguns parâmetros da máquina como:

- Idioma.
- Filtro de água
- Tempo de stand-by.
- Unidade de medida.
- Dureza da água.
- Contador de bebida.
- Som das teclas
- Programações predefinidas.

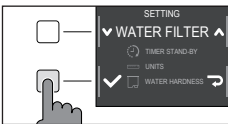
Idioma

Depois de selecionar o ícone de programação dos idiomas, abre-se a lista de idiomas disponíveis.

Idiomas disponíveis

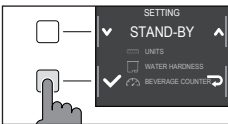
PORTUGUÊS	DINAMARQUÊS	CHECO
INGLÊS	GREGO	ESLOVACO
ALEMÃO	POLACO	LITUANO
FRANCÊS	RUSSO	JAPONÊS
ESPAÑHOL	ROMENO	COREANO
PORTUGUÊS	HÚNGARO	CHINÊS (TRADICIONAL)
HOLANDÊS	BÚLGARO	CHINÊS (SIMPLIFICADO)

Filtro de água



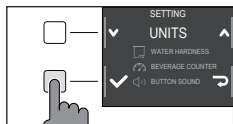
Depois de selecionar "FILTRO ÁGUA", siga as instruções no visor e o descrito no capítulo "Instalação do filtro de água INTENZA+" e no capítulo "Substituição do filtro de água INTENZA+".

Tempo de stand-by



Depois de selecionar "TEMPO DE STAND-BY", é possível programar o temporizador para:

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



Unidade de medida

Ao selecionar "UNIDADE DE MEDIDA":

é possível programar a unidade de medida em "ml"ou "once".

Dureza da água

Depois de selecionar "DUREZA DA ÁGUA", siga as instruções no visor e o descrito no capítulo "Medição da dureza da água".

Contador de bebida

É possível visualizar para cada bebida o número de chávenas que foram distribuídas desde o primeiro funcionamento da máquina. Estes dados não suscetíveis de reset.

Som das teclas

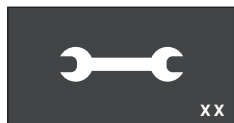
É possível desativar o som das teclas ao selecionar "OFF", para não ser perturbado.

Programações predefinidas

É possível restaurar a máquina para os valores de fábrica. a máquina solicitará uma dupla confirmação antes de proceder.



Significado dos códigos de erro



Em seguida, são listados alguns códigos de erro que o visor pode apresentar, o respetivo significado e como resolver o problema. Se as soluções indicadas forem ineficazes e o visor continuar a visualizar o ícone do código de erro e a máquina não retomar o funcionamento correto, ou caso sejam visualizados outros códigos de erro, é necessário contactar um centro de assistência autorizado ou os distribuidores do seu país.

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

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



Resolução de problemas








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

Problema	Causa	Solução
A máquina não liga.	A máquina não está ligada à tomada.	Verifique se o cabo de alimentação está inserido corretamente.
	A tecla on/off não foi mantida pressionada durante tempo suficiente	Mantenha a tecla on/off pressionada durante alguns segundos.
A bandeja de limpeza enche-se rapidamente.	Trata-se de um fenómeno completamente normal. A máquina utiliza água para enxaguar o circuito interno e o grupo de distribuição. Uma parte da água circula através do sistema interno diretamente para a bandeja de limpeza.	Esvazie a bandeja de limpeza quando aparece o indicador vermelho através da grelha. É aconselhável posicionar uma chávena debaixo do distribuidor para recolher a água de enxagamento.
O visor apresenta constantemente o ícone "gaveta de recolha das borras de café cheia".	A gaveta de recolha das borras de café foi esvaziada com a máquina desligada.	Esvazie sempre a gaveta de recolha das borras de café com a máquina ligada. Se a gaveta de recolha das borras de café for esvaziada com a máquina desligada, o contador dos ciclos de café é reposto a zero. Neste caso, o visor apresenta o ícone mesmo que a gaveta não esteja cheia.
	A gaveta de recolha das borras de café foi reposicionada de forma demasiado rápida.	Aguarde sempre cerca de 5 segundos quando se reposiciona a gaveta de recolha das borras de café. Desta forma, o contador é reposto a zero.
A máquina solicita que esvazie a gaveta de recolha das borras de café, mesmo que a gaveta não esteja cheia.	A máquina não repôs a zero o contador na última vez que se esvaziou a gaveta de recolha das borras de café.	Aguarde sempre cerca de 5 segundos quando se reposiciona a gaveta de recolha das borras de café. Desta forma, o contador das borras de café é repostos a zero.
		Esvazie sempre a gaveta de recolha das borras de café com a máquina ligada. Se a gaveta de recolha das borras de café for esvaziada com a máquina desligada, o contador dos ciclos de café é reposto a zero.
A gaveta de recolha das borras de café está cheia e não é visualizado o ícone "gaveta de recolha das borras de café cheia".	A bandeja de limpeza foi removida sem esvaziar a gaveta de recolha das borras de café.	Quando remover a bandeja de limpeza esvazie também a gaveta de recolha das borras de café, mesmo que esteja quase vazia. Desta forma, o contador das borras de café é reposto a zero e recomeçará a contar corretamente as borras de café.



Problema	Causa	Solução
É impossível remover o grupo de distribuição.	O grupo de distribuição não se encontra na posição correta.	Feche a portinhola de manutenção. Desligue e volte a ligar novamente a máquina. Aguarde que o visor apresente a mensagem de pronto e, em seguida, remova o grupo de distribuição.
É impossível introduzir o grupo de distribuição.	O grupo de distribuição não se encontra na posição correta.	O grupo de distribuição não foi colocado na posição antes de ser reposicionado. Certifique-se de que a alavanca está em contacto com a base do grupo de distribuição e que o gancho do grupo de distribuição está na posição correta. Consulte o capítulo "Reintrodução do grupo de distribuição". Para reconfigurar a máquina: reposicione a bandeja de limpeza com a gaveta de recolha das borras de café. Não introduza o grupo de distribuição. Feche a portinhola de manutenção, remova o cabo de alimentação e reintroduza-o. Em seguida, tente reintroduzir o grupo de distribuição e ligue de novo a máquina.
O café tem pouco creme ou está aquoso.	O moinho de café está programado para uma moagem grossa.	Regule o moinho de café para uma moagem mais fina.
	A máquina está a efetuar o procedimento de regulação automática.	Distribua algumas chávemas de café de modo a que a máquina se regule automaticamente.
	A conduta de saída do café está bloqueada.	Limpe a conduta de saída do café com uma colher conforme descrito no capítulo "Limpeza do grupo de distribuição debaixo de água corrente".
O café não está suficientemente quente.	A temperatura definida é demasiado baixa. Verifique as programações do menu.	Defina a temperatura do menu para "MAX".
A máquina mói o café em grãos, mas o café não é distribuído.	O moinho de café está programado para uma moagem demasiado fina.	Regule o moinho de café para uma moagem mais grossa.
	O distribuidor de café está obstruído.	Distribua um café longo pré-moído sem adicionar o café pré-moído.
	Os bicos do distribuidor de café estão obstruídos.	Limpe os bicos do distribuidor de café com uma pequena escova.
O café sai lentamente ou em gotas.	O moinho de café está programado para uma moagem demasiado fina.	Regule o moinho de café para uma moagem mais grossa.
	Os bicos do distribuidor de café estão obstruídos.	Limpe os bicos do distribuidor de café com uma pequena escova.
	O circuito da máquina está bloqueado pelo calcário.	Efetue a descalcificação.



Problema	Causa	Solução
O leite não cria espuma.	O Pannarello clássico está sujo. (modelo com Pannarello clássico)	Limpe o Pannarello clássico conforme descrito no capítulo "Limpeza do Pannarello clássico". Certifique-se de que todos os componentes do Pannarello clássico estão montados corretamente.
	O bico da lança de vapor está obstruído. (modelo com lança de vapor)	Lave o bico com água corrente e limpe o circuito ao distribuir uma pequena quantidade de água quente.
	O tipo de leite utilizado não é adequado para criar espuma.	Segundo o tipo de leite, a quantidade e qualidade de espuma produzidas são diferentes.
O filtro "INTENZA+" não se insere.	Deve provocar a saída de ar do filtro.	Deixe sair as bolhas de ar do filtro.
	O reservatório ainda contém água.	Esvazie o reservatório de água antes de instalar o filtro.
	A junta de borracha não está inserida no filtro "INTENZA+".	Verifique a embalagem e introduza a junta no filtro "INTENZA+".
Não é possível ativar o filtro "INTENZA +"	Já está um filtro ativo	A máquina indica a percentagem utilizada do filtro. Se, de qualquer forma, desejar ativar um novo filtro, antes da expiração do filtro que está a ser utilizado, este último deve ser desativado em primeiro lugar conforme descrito no parágrafo "Substituição do filtro de água INTENZA+"
Por baixo da máquina está presente água.	A bandeja de limpeza está demasiado cheia e transbordou.	Esvazie a bandeja de limpeza quando aparecer o indicador através da bandeja. Esvazie sempre a bandeja de limpeza antes de iniciar o procedimento de descalcificação.
A máquina está no modo DEMO.	Ao ligar a máquina pressionou uma combinação de teclas (HOME  - CLEAN/SET   - HOME  - CLEAN/SET  ).	Desligue e volte a ligar a máquina através da tecla ON/OFF  no painel de controlo.

Acessórios GAGGIA

O café e os acessórios estão disponíveis nos centros autorizados (Itália),
ou nos distribuidores do seu país.



Descalcificante



Filtro de água
INTENZA+



Pastilhas
desengordurantes



Gama de café disponível em grãos ou em pó: 100% Arábica / Intenso / Descafeinado

Dados técnicos

Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação	Veja a placa localizada dentro da portinhola de manutenção
Material do corpo	Termoplástico
Dimensões	224 x 357 x 435 mm
Peso	7,6 kg
Comprimento do cabo	1200 mm
Painel de comando	Frontal
Reservatório de água	1,8 litros - Extraível
Capacidade do recipiente de café em grãos	250 g
Capacidade da gaveta de recolha das borras	15
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Caldeira em inox
Dispositivos de segurança	Termofusível



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

GAGGIA S.p.a. reserva-se o direito de efetuar as alterações consideradas necessárias.



421946505201

COD.

- Rev.00 - 04/12/20

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Sede Legale/Registered Office

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milano - Italia

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

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

Part. IVA : IT-13054780153

GAGGIA
MILANO

www.gaggia.it

www.gaggia.com

