



GAGGIA

MILANO



ENGLISH

PORTUGUÊS



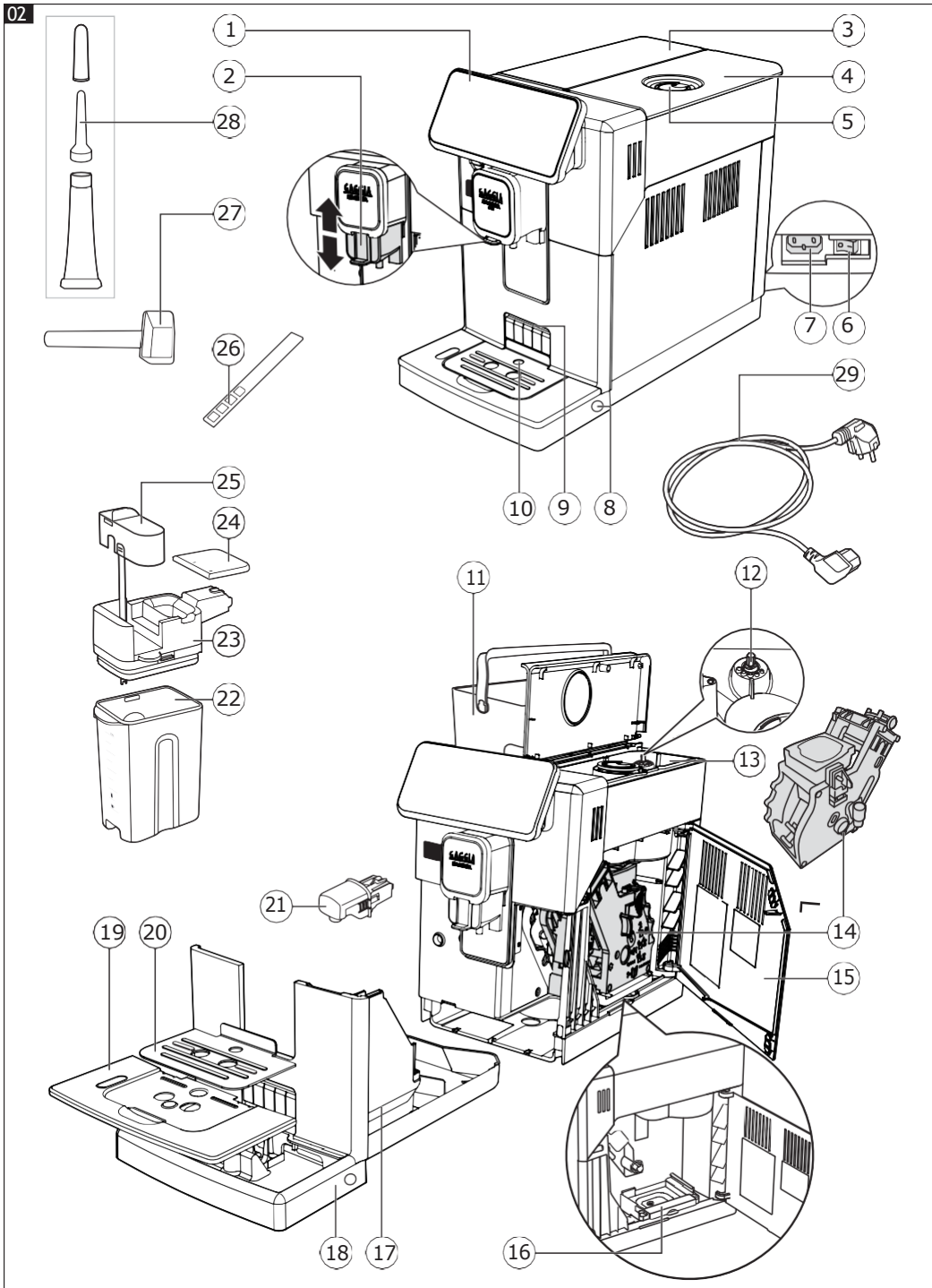
GAGGIA MAGENTA

PRESTIGE / OVER ICE

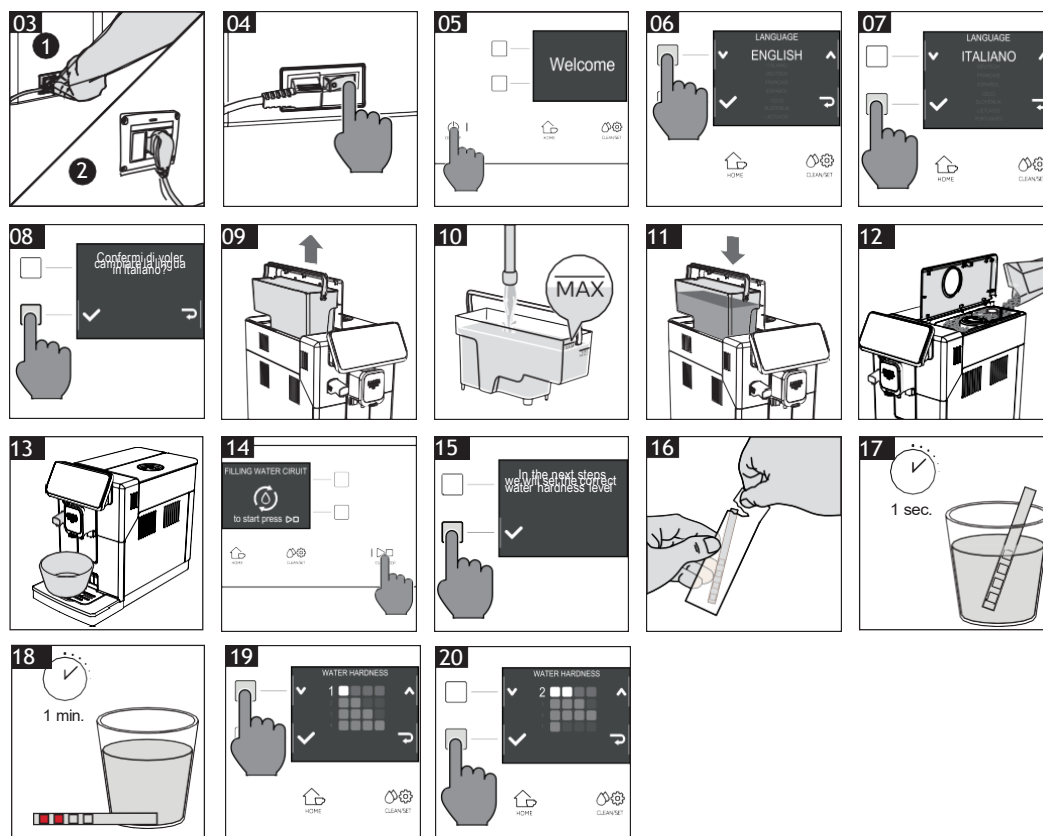
R18702 / EG6603/44 (SUP 051U)

Operating instructions
Manual de
Instruções

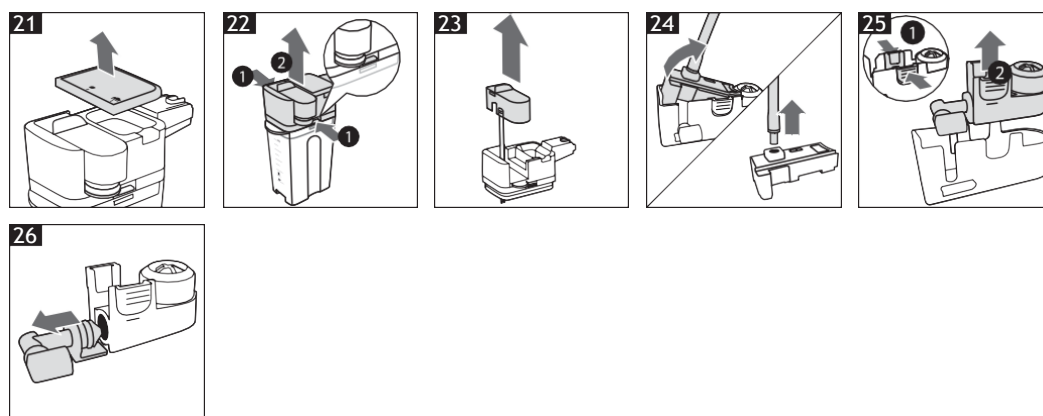
CE



First installation / Primeira Instalação



Milk carafe / Jarra de leite



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Save these instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This appliance is for household use only. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service center. Do not immerse machine in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the machine. There are no parts inside the machine serviceable by the user. Repair should be done by authorized service personnel only.

1. Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate corresponds with your voltage.
2. Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
3. Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
4. Never clean with scrubbing powders or harsh cleaners. Simply use a soft cloth dampened with water.
5. For optimal taste of your coffee, use purified or bottled water. Periodic descaling is still recommended every 2-3 months.
6. Do not use caramelized or flavored coffee beans.

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 1. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance
 2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

Important safety information

This machine is equipped with safety features. Nevertheless, read and follow the safety instructions carefully and only use the machine as described in these instructions, to avoid accidental injury or damage due to improper use of the machine. Keep this safety booklet for future reference.

Warning

General

- Check if the voltage indicated on the machine corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Connect the machine to an earthed wall socket.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or worktop and do not let it touch hot surfaces.
- To avoid the danger of electric shock, never immerse the machine, mains plug or power cord in water or any other liquid.
- Do not pour liquids on the power cord connector.
- To avoid the danger of burns, keep body parts away from hot water jets produced by the machine.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- Switch off the machine with the main switch located on the back (if present) and remove the mains plug from the wall socket:
 - If a malfunction occurs.
 - If you are not going to use the appliance for a long time.
 - Before you clean the machine.
- Pull at the plug, not at the power cord.
- Do not touch the mains plug with wet hands.
- Do not use the machine if the mains plug, the power cord or the machine itself is damaged.
- Do not make any modifications to the machine or its power cord.
- Only have repairs carried out by a service center authorized by Gaggia to avoid a hazard.
- The machine should not be used by children younger than 8 years old.
- This machine can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the machine and its cord out of the reach of children aged less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.
- Never insert fingers or other objects into the coffee grinder.
- Be careful when you dispense hot water.
Dispensing may be preceded by small jets of hot water. Wait until the end of the dispensing cycle before you remove the hot water dispensing spout.

Caution

General

- This machine is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments.
- Always put the machine on a flat and stable surface. Keep it in upright position, also during transport.
- Do not place the machine on a hotplate or directly next to a hot oven, heater or similar source of heat.
- Only put roasted coffee beans in the bean hopper. Putting ground coffee, instant coffee, raw coffee beans or any other substance in the coffee bean hopper may cause damage to the machine.
- Let the machine cool down before you insert or remove any parts. The heating surfaces may retain residual heat after use.
- Never fill the water tank with warm, hot or sparkling water, as this may cause damage to the water tank and the machine.
- Never use souring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the machine. Simply use a soft cloth dampened with water.
- Descale your machine regularly. The machine indicates when descaling is needed. Not doing this will make your appliance stop working properly. In this case repair is not covered by your warranty.
- Do not keep the machine at temperatures below 0°C/32°F. Water left in the heating system may freeze and cause damage.
- Do not leave water in the water tank when you are not going to use the machine for a long period of time. The water can become contaminated. Use fresh water every time you use the machine.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Gaggia does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your warranty becomes invalid.
- Regular cleaning and maintenance prolongs the lifetime of your machine and ensures optimum quality and taste of your coffee.
- The machine is exposed continuously to moisture, coffee and scale. Therefore it is very important to regularly clean and maintain the machine as described in the user manual and shown on the website. If you do not perform these cleaning and maintenance procedures, your machine eventually may stop working. In this case repair is not covered by warranty.
- Do not clean the brew group in the dishwasher and do not use washing-up liquid or a cleaning agent to clean it. This may cause the brew group to malfunction and may have a negative effect on the coffee taste.
- Do not dry the brew group with a cloth to prevent fibers from collecting inside the brew group.
- Never drink the solution dispensed during the descaling process.
- Only put preground coffee into the preground coffee compartment. Other substances and objects may cause severe damage to the machine. In this case, repair is not covered by your warranty.
- The machine shall not be placed in a cabinet when in use.

Machines with milk carafe

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing may be preceded by jets of milk and steam. Wait until the end of the cycle before you remove the milk carafe.

Caution

- Make sure that the milk carafe is installed and the milk dispensing spout is open before you select a milk-based coffee beverage or milk froth.
- Do not put any other liquids in the milk jug/carafe than water (for cleaning) or milk.
- Do not clean the milk carafe in the dishwasher.

Machines with classic milk frother / pannarello

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing may be preceded by small jets of hot water.
- Never touch the classic milk frother with bare hands, as it may become very hot. Use the appropriate protective handle only.

Caution

- After frothing milk, quickly clean the classic milk frother by dispensing a small quantity of hot water into a container. Then remove the external part of the classic milk frother and wash it with lukewarm water.

Machines with automatic milk frother / cappuccinatore / Capp in Cup system

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing steam or hot water may be preceded by small jets of hot water. Never touch the hot water/steam dispensing spout with bare hands, as it may become very hot. Use the appropriate protective handle only.
- During dispensing make sure that the spout of the “Capp in Cup” system, if present, is oriented towards the cup and not towards yourself.
- Never drink the solution dispensed during the monthly cleaning procedure of the automatic milk frother.

Caution

- For hygienic reasons, make sure that the outer surface of the hot water/steam dispensing spout is clean.
- After frothing milk, quickly clean the automatic milk frother by dispensing a small quantity of hot water. Follow the cleaning instructions in the user manual.
- Be careful, the hot water/steam dispensing spout could be hot if the machine has recently been used.
- Do not push the rubber fitting too far on the hot water/steam dispensing spout when you insert it. In this case, the automatic milk frother would not work correctly as it would not be able to suck up milk.



Electromagnetic fields (EMF)

This machine complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Recycling



- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Warranty and support

For service or support, contact your local dealer or an authorized service center.

Contact details are included in the warranty booklet supplied separately or visit www.gaggia.com or www.gaggia.it.





Congratulations on your purchase of Gaggia Magenta Prestige!

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

Thanks to its intuitive interface, you can choose among 12 beverages and customise them according to your preferences.

Before being packed, each of our high-quality machines undergoes rigorous testing in our laboratories to ensure its correct operation. As real coffee is used during testing, some residue may be found in your machine. 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.



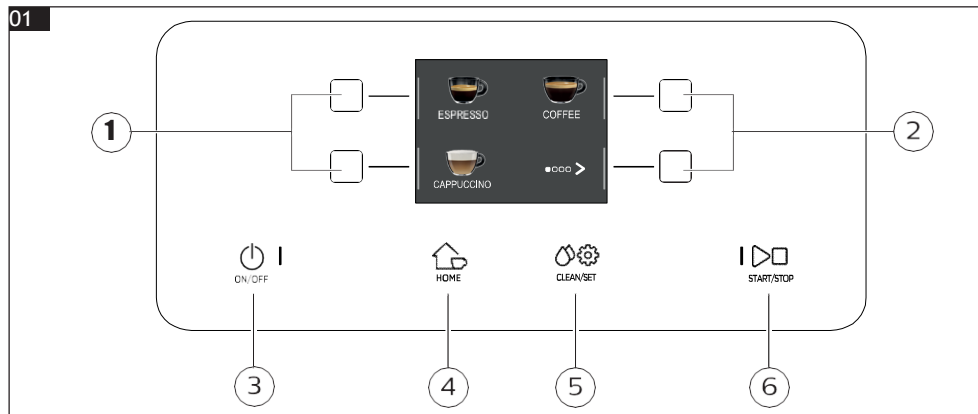
Table of contents

Machine overview (fig.2).....	12
Control panel and display	13
Control panel overview (fig. 1).....	13
Multifunction buttons.....	13
First installation	14
Manual rinse cycle.....	14
Measuring water hardness.....	15
INTENZA+ water filter	15
Installing the INTENZA+ water filter	16
Replacing the INTENZA+ water filter	16
Types of beverage	17
Espresso tray	18
Coffee brewing	19
Brewing coffee using coffee beans.....	19
Brewing coffee using pre-ground coffee.....	19
Preparation of frothed milk based and coffee beverages	20
Filling the milk carafe.....	20
Inserting the milk carafe	21
Removing the milk carafe	21
Dispensing frothed milk based coffee beverages.....	21
Dispensing hot water	22
Customising beverages and saving settings (MEMO).....	23
Beverage customisation.....	23
Adjusting the grind settings.....	24
Cleaning and maintenance	25
Cleaning table	25
Cleaning the milk carafe	26
Cleaning the brew group.....	27
Lubricating the brew group	30
Descaling.....	31
Descaling procedure	31
What to do if the descaling procedure is interrupted.....	32
Different settings	32
Language	32
Water filter	33
Stand-by Time.....	33
Units.....	33
Water hardness.....	33
Beverage counter	33
Button sound.....	33
Factory settings.....	33
Error code key	34
Troubleshooting	35
GAGGIA accessories	38
Technical specifications.....	38

Machine overview (fig.2)

1	Control panel	16	Coffee residues drawer
2	Adjustable coffee dispensing spout	17	Coffee pucks container
3	Water tank lid	18	Drip tray
4	Coffee bean container lid	19	Drip tray grid
5	Pre-ground coffee compartment	20	Espresso tray
6	Main power button	21	Hot water dispensing spout
7	Power cord socket	22	Milk container
8	Drip tray release buttons	23	Milk dispensing unit
9	Espresso tray insertion slot	24	Milk dispensing unit lid
10	Full drip tray indicator	25	Milk dispensing spout
11	Water tank	26	Water hardness tester
12	Coffee grinder adjustment knob	27	Grinder adjustment key and pre-ground coffee measuring spoon
13	Coffee bean container	28	Lubricant
14	Brew group	29	Power cord
15	Service door		

Control panel and display



Control panel overview (fig. 1)

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

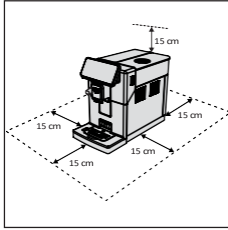
Note: HOME and CLEAN/SET also work as ESC buttons. You can exit the screens by pressing one of the two buttons to go back to the main menu. This will not be possible if you have already accessed a function or a programme.

Multifunction buttons

The multifunction buttons on the sides of the display are used to select the function or the beverage they refer to 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 you follow a few simple steps which are 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 at least 5 cups of coffee to allow the machine to self-adjust.

Manual rinse cycle

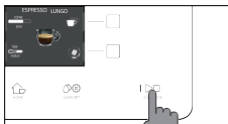
During the first installation or after a long period of machine inactivity, a manual rinse cycle must be carried out.



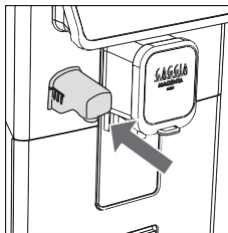
- 1 Place a container under the coffee dispensing spout, scroll through the different pages and select a “ESPRESSO LUNGO”.



- 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.



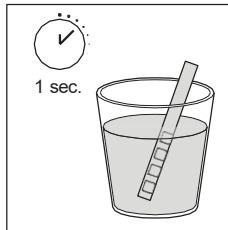
- 4 Empty the container and make sure that the hot water dispensing spout is installed.

- 5 Place the container under the hot water dispensing spout 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 for the first time.

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 for 1 minute.
- 2 Check 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 "✓".

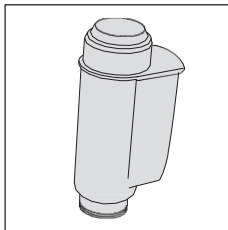
Small red squares	Value to set	Water hardness	INTENZA+
■ ■ ■ ■	1	very soft water	A
■ ■ ■ □	2	soft water	A
■ ■ ■ □	3	hard water	B
■ ■ ■ ■	4	very hard water	C

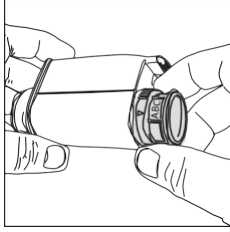
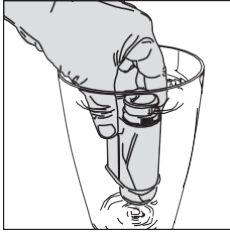
INTENZA+ water filter

We recommend the use of 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 and improves 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" section. 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

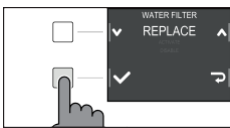
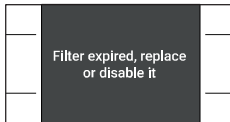
Place the INTENZA+ filter in the water tank, ensuring it is correctly positioned. Refill the water tank and place it back in its compartment.


- 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 runs out, the warning message appears on the display.



- 1 Replace or deactivate 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 "DEACTIVATE" if you do not intend to use the filter. Confirm with the "✓" button.

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

Types of beverage

Original recipe	Description
<p>Ristretto</p>  <p>Coffee 30 ml</p>	<p>A ristretto, served in a small cup, is an espresso whose brewing time is shorter than a regular espresso. As such, a ristretto is a shot shorter and lower in caffeine.</p>
<p>Espresso</p>  <p>Coffee 40 ml</p>	<p>Espresso is known around the globe as the real 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.</p>
<p>Espresso lungo</p>  <p>Coffee 80 ml</p>	<p>Espresso lungo 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.</p>
<p>Coffee</p>  <p>Coffee 120 ml</p>	<p>Coffee is a beverage prepared with more water than espresso. It has a lighter aroma and is served in a medium-large cup.</p>
<p>Americano</p>  <p>Coffee 40 ml Water 110 ml</p>	<p>Americano is a less intense long coffee, prepared with an espresso to which hot water is added.</p>
<p>Cappuccino</p>  <p>Milk 120 ml Coffee 40 ml</p>	<p>Cappuccino is an Italian classic, among the most loved in the world. It is made with espresso, milk and a milk foam, which must be no less than 1 cm thick. It is served in a large cup.</p>
<p>Latte macchiato</p>  <p>Milk 240 ml Coffee 40 ml</p>	<p>Latte macchiato is made with hot milk, one part of milk foam and a small quantity of espresso. It is served in a tall, transparent glass to allow the separation of the three different layers to be seen.</p>
<p>Café au lait</p>  <p>Coffee 90 ml Milk 90 ml</p>	<p>Café au lait is a beverage made with equal parts of coffee and milk. It can even be enriched by a thin layer of milk foam. Served in a large cup.</p>
<p>Cortado</p>  <p>Coffee 40 ml Milk 30 ml</p>	<p>Cortado is an Argentinian beverage, consisting of an espresso shot with a small quantity of milk. It is usually served in a small glass and is popular in Spain, Portugal and Latin America.</p>
<p>Flat white</p>  <p>Coffee 40 x 2 ml Milk 80 ml</p>	<p>A flat white is a beverage of Australian origin which has a strong, dominant coffee flavour. It is composed of a double espresso and milk, topped with a light layer of velvety foam.</p>
<p>Frothed milk</p>  <p>Milk 180 ml</p>	<p>Frothed milk is used to prepare cappuccinos, latte macchiatos and different other beverages. The result is a compact, homogeneous layer of milk foam.</p>

Hot water

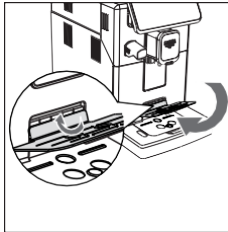
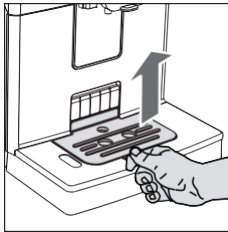


Water 150 ml

Hot water can be used to prepare hot teas, infusions and instant beverages.

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.

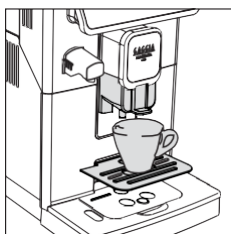
Lift the espresso tray off the grill of the drip tray and place it into the dedicated slot as shown in the drawing.


Coffee brewing

Brewing coffee using coffee beans

Warning: only use coffee beans when making espresso. Do not put any 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 simultaneously - besides AMERICANO, using the “” button.



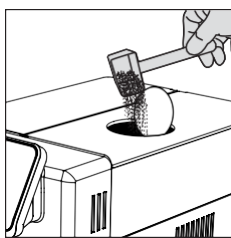
- 4 Finally, press the START/STOP  button to start brewing.

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” section

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 measuring 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.

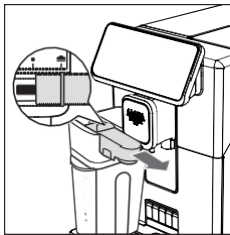
Note: The “pre-ground coffee” function excludes two options, i.e. setting the aroma and brewing two cups of coffee simultaneously. In fact, these are only possible with coffee beans.

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

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the “Beverage Customisation” section

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

Preparation of frothed milk based and coffee beverages

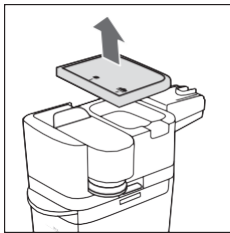


Warning: before selecting a milk, frothed milk or coffee-based beverage, make sure that the milk carafe is installed and the milk dispensing spout is open. If the milk carafe is not correctly installed, the milk dispensing spout may spray steam or hot milk.

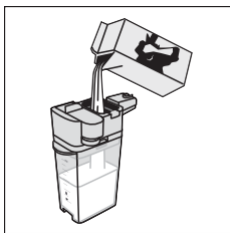
Filling the milk carafe

Note: Before using the milk carafe, clean it thoroughly as described in the “Cleaning the milk carafe” section.

The milk carafe can be filled before or during use



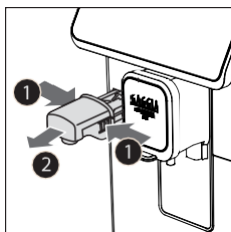
- 1 Lift the milk dispensing unit lid.



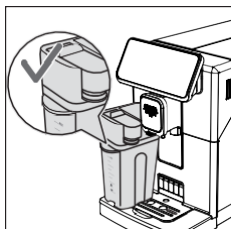
- 2 Pour the milk into the milk carafe: the milk level must be between the minimum (☺) and the maximum (MAX) level indicators shown on the carafe. Place the lid back.

Inserting the milk carafe

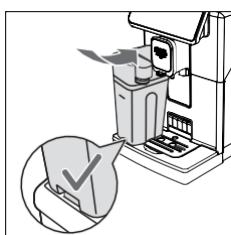
If installed, remove the water dispensing spout:



- 1 Press the two side buttons to unlock the dispensing spout and lift it slightly;
- 2 Pull the water dispensing spout to remove it.



- 3 Make sure that the upper part of the carafe is positioned correctly. The transparent tab and the graduated lines should be positioned outwards



- 4 Slightly tilt the milk carafe. Insert it all the way into the guides of the machine.
- 5 Push the carafe downwards while rotating it at the same time until it locks onto the drip tray.

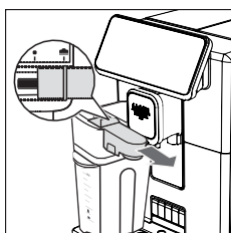
Note: Do not force the carafe while inserting it.

Removing the milk carafe

Rotate the carafe upwards until it is naturally released from the insert in the drip tray. Then, remove the carafe.



Dispensing frothed milk based coffee beverages

Tip: use only cold milk (at a temperature of 5 °C approx.) and with at least a 3% protein content so as to obtain a perfect milk foam. You can use either whole milk or semi-skimmed milk. Also, you can use skimmed, soy or lactose-free milk.



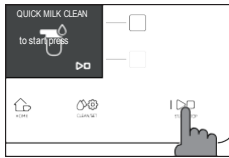
- 1 Pull out the milk dispensing spout to the right up to the icon.

Note: if the milk dispensing spout has not been pulled all the way out, milk may not be properly frothed.

- 2 Place a cup under the open milk dispensing spout.
- 3 Press the HOME  button and choose the desired beverage from the menu.
 - Press the button corresponding to the desired beverage.
 - Press the START/STOP  button to start dispensing the selected beverage.

- The machine dispenses a default amount of coffee and frothed milk into the cup or the glass. Depending on the beverage chosen, either coffee or frothed milk will be dispensed first.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the “Beverage Customisation” section



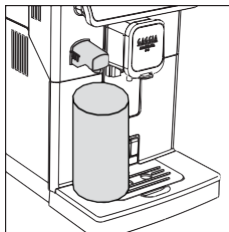
- After each preparation of frothed milk based and coffee beverages, it is best to carry out the quick cleaning procedure of the milk circuit within 10 seconds. However, the procedure can also be carried out later by accessing the cleaning menu via the CLEAN/SET button. Press the “CLEAN” button and select the “QUICK CLEAN” option. Then press the “✓” button. Then, follow the instructions shown on the display.

Note: we recommend your cleaning of the machine via the quick clean procedure at least once a day.

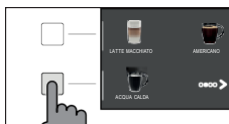
Press the START/STOP button to confirm, or “↺” to carry out the procedure later.

Dispensing hot water

Warning: when preparation starts, the hot water dispensing spout may spray steam and hot water. Before removing the hot water dispensing spout, wait until the preparation has ended.



- Insert the hot water dispensing spout.



- Press the HOME button, browse the various screens using the green “▶” button, and select hot water.
- Press the “HOT WATER” button. Finally, press the START/STOP button to start dispensing.





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

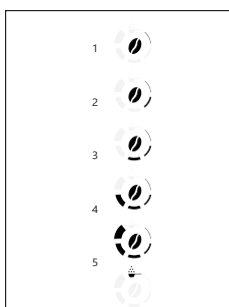
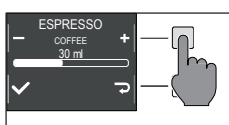
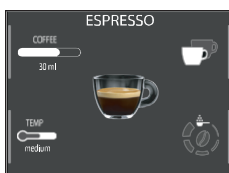
If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the “Beverage Customisation” section.




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 and milk amount;
 - coffee temperature;
 - brewing two cups at a time;
 - pre-ground coffee use;
 - aroma intensity (only when using coffee beans);
- 4 Once the “COFFEE ” or “MILK ” 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.

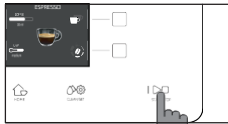


- 5 Press the “TEMP ” button repeatedly to adjust the temperature of the beverage among the following options:
 - low;
 - medium;
 - high;
- 6 Press “” to brew two cups, or “” for a single cup. The picture of the beverage in the middle of the display will indicate the number of cups selected.

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

- 7 To change the aroma intensity or select the pre-ground coffee, press the “” button. You can choose among 5 different degrees of intensity. Every time you press the “” button, the aroma intensity changes by one degree. The display shows the selected intensity or the selection of the pre-ground.
 - 1 Very mild
 - 2 Mild
 - 3 Normal
 - 4 Strong
 - 5 Very strong
 - 6 Pre-ground coffee.

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



- 8 Once the beverage has been customised according to your preferences, you can proceed with dispensing it by pressing START/STOP▶□.
- 9 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.

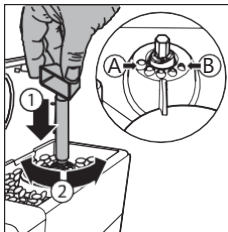
Warning: the new saved settings will overwrite those of the previous recipe.

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 settings 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.

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



- 1 Open the lid of the coffee bean container.
- 2 Press and turn the grinder adjustment knob placed inside the coffee bean container one notch at a time. Use the grinder adjustment key. The reference marks in the coffee bean container compartment indicate the grinding setting.
- 3 You can select from 5 different grinding settings. The smaller the bar, the stronger and richer the coffee.

Note:

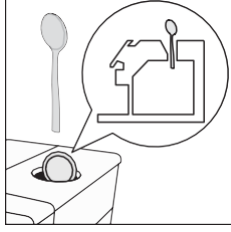
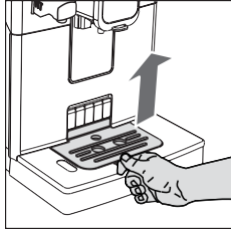
- Coarse grind: lighter taste, for dark roasted coffee blends (3-5);
- Fine grind: stronger taste, for light roasted coffee blends (1-3);

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 foam. Please refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. Please read the specific section for further and more detailed information.


Cleaning table

Part description	When to clean	How to clean
Milk carafe	After use	Start the "QUICK CLEAN" process following the instructions on the display.
	Daily	Clean the milk carafe thoroughly.
	Weekly	Disassemble the milk carafe and clean all its parts under running water.
	Monthly	Start the "DEEP CLEAN" cycle by following the instructions described in "Cleaning the milk carafe" section. For this cleaning cycle use the Philips Milk Circuit Cleaner. Disassemble the milk carafe and clean all its parts under 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" section.
	Monthly	Clean the brew group with Gaggia coffee oil remover to remove any oily coffee residues.
Drip tray full	When the red indicator appears from the drip tray grill.	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.

Part description	When to clean	How to clean
Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct	Weekly	Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below. 
Espresso tray	Depending on usage	Remove the espresso tray and clean it with running water. It can also be washed in the upper tray of a dishwasher. 

Cleaning the milk carafe

Milk carafe cleaning programmes

The machine has two programmes for cleaning the milk carafe: quick clean and deep clean. Both programmes can be selected with the CLEAN/SET  button. Press the "CLEANING" button upon selection.

Quick clean is also recommended after dispensing milk-based beverages. For both programmes, follow the instructions shown on the display.

- Quick clean programme

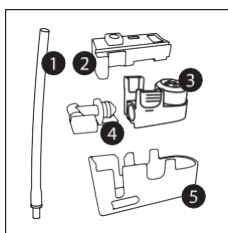
The quick clean programme includes the milk circuit cleaning with hot water.

- Deep clean programme

The deep clean programme of the milk carafe includes the deep cleaning of the whole milk circuit by means of Philips "Milk Circuit Cleaner".

Cleaning the milk carafe under running water

The milk dispensing spout is composed by 5 components. You can also wash all components in the dish washer, apart from the milk container.



- 1 Milk tube
- 2 Rubber holder
- 3 Pannarello
- 4 Pannarello Connector
- 5 Milk Dispensing Spout Housing

The references of the images shown below can be found on page 3.

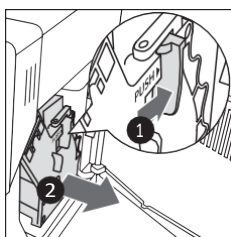
- 1 Remove the milk dispensing unit lid (fig. 21).
- 2 Press the releasing buttons on both sides of the upper part of the milk dispensing unit (1) and pull out the upper part of the milk container (2) (fig. 22).
- 3 Remove the milk dispensing spout from its dispensing unit (fig. 23).
- 4 To disassemble the dispensing spout:
 - Overturn the milk dispensing unit and hold it firmly in your hand. Pull out the milk tub from the holder (fig. 24);
 - Press the release buttons on the Pannarello and remove the Pannarello from the rubber holder. (fig. 25);
 - Pull out the connector from the Pannarello. (fig. 26);
- 5 Wash all components under running water.
- 6 After cleaning, reassemble all the components by following the same procedure in reverse order.

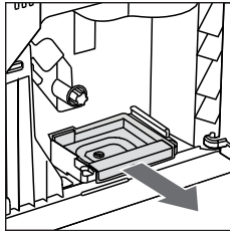
Cleaning the brew group

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

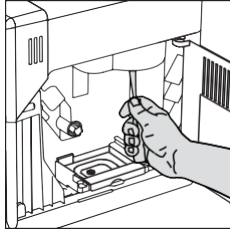
- 1 Turn off the machine and disconnect the power cord.
- 2 Remove the drip tray and the coffee pucks container.
- 3 Open the service door.
- 4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group (2) to remove it from the machine.



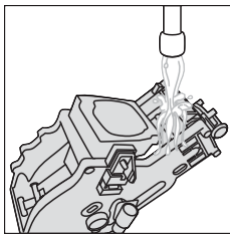


- 5 Remove the coffee residues drawer.

Cleaning the brew group under running water



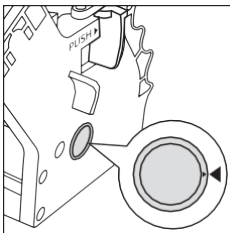
- 1 Clean the coffee outlet duct thoroughly with a teaspoon handle or with another round-tipped kitchen utensil.



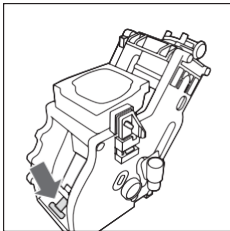
- 2 Rinse the brew group and the coffee residues drawer thoroughly with lukewarm water. Carefully wash the upper filter.
- 3 Let the brew group dry in the air.

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

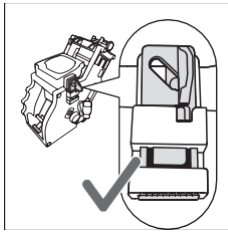
Reinserting the brew group



- 1 Before reinserting 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 steps:

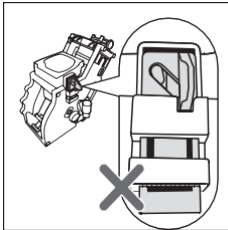


Make sure that the lever is in contact with the base of the brew group.



- 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.

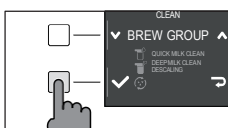
- 5 Close the service door.

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

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



- 1 Place a container under the coffee dispensing spout.



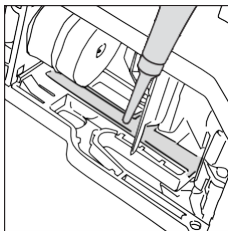
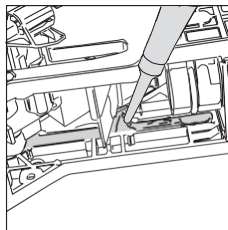
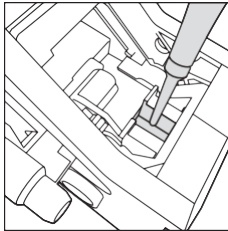
- 2 Press the CLEAN/SET button and select the "CLEAN" button shown on the display.
- 3 Select "CLEANING THE BREW GROUP" and press the "✓" button, then press START/STOP to start the cleaning procedure.
- 4 Follow the instructions shown on the display to clean the brew group correctly.
- 5 The procedure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

Lubricating the brew group

To ensure high quality performances of the machine, a lubrication of the brew group is always necessary. 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" section).
- 3 Apply a thin layer of the lubricant supplied 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" section).

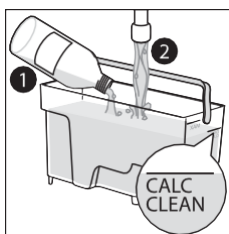
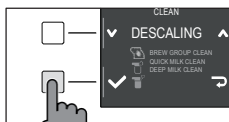
Note: you can use the lubricant tube many times.



Descaling

Descaling procedure


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

Use only the Gaggia descaling solution designed to guarantee high quality performances of the machine. 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 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.
- 2 Remove the drip tray and the coffee pucks container, empty and place them all back into the machine.
- 3 Remove the water tank and empty it. Remove the INTENZA+ filter, if in place.
- 4 Pour the entire bottle of Gaggia descaling solution into the water tank and fill the tank with water up to the CALC CLEAN level. Place it back into the machine.

- 5 Fill the milk carafe halfway with water and insert it in the machine.
- 6 Place a large container (1.5l) under the milk and coffee dispensing spouts.
- 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 over, rinse the water tank, milk carafe and water circuit, following the instructions shown on the display.
- 9 Position the INTENZA+ filter back again 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 procedure is interrupted —

You can exit the descaling procedure by pressing the ON/OFF button for a few seconds on the control panel. If the descaling procedure is interrupted before it ends, 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 indicator, then turn 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 section.

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

Different settings

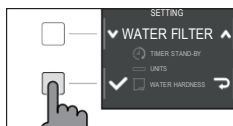
By pressing the CLEAN/SET button and selecting “ SETTINGS ” on the display, you can reset or modify some of the machine settings including:

- Language.
- Water filter.
- Stand-by Time.
- Measurement units.
- Water hardness.
- Beverage counter.
- Button sound
- Default settings.

Language

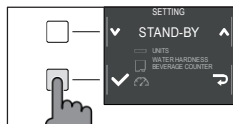
When the language setting icon is selected, the list of available languages will be displayed.

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



Water filter

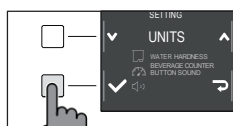
When “WATER FILTER” is selected, follow the instructions on the display and those described under the “Installing the INTENZA+ water filter” and “Replacing the INTENZA+ water filter” sections.



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”:

the unit of measurement can be set in “ml” or “oz”.

Water hardness

When “WATER HARDNESS” is selected, follow the instructions on the display and those described in the “Measuring water hardness” section.

Beverage counter

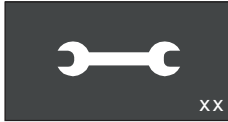
It is possible to display the number of cups of each beverage that have been dispensed since the first operation of the machine. These data cannot be reset.

Button sound

It is possible to turn the button sound off by selecting “OFF” so as to avoid noises.

Factory settings

It is possible to reset the machine to default factory settings. The machine will require a double confirmation before proceeding.



Error code key

The list below reports some 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, please call the authorized service centre 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" section)
		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" section.
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. Ensure that the tank is inserted in the correct position 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 has not been pressed 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 indicator appears through the grill. 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 full and the “coffee pucks container full” icon is not shown.	The drip tray has been removed without emptying the coffee pucks container.	Once removing the dip tray, empty also the coffee pucks container, even if it is almost empty.
		This way, the coffee pucks container will reset to zero and it will start to count the coffee pucks correctly again.
Impossible to remove the brew group.	The brew group is not in its 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 its 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: place the drip tray with the coffee pucks container back. 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 the machine on again.
Coffee does not have enough crema or it is watery.	The coffee grinder is set to a coarse grinding.	Adjust the coffee grinder to a finer grinding.
	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 teaspoon as described in the “Cleaning the brew group under running water” section.
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 the coffee does not come out.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser grinding.
	The coffee dispensing spout is clogged.	Dispense a pre-ground long coffee but without actually adding pre-ground coffee.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are clogged.	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 clogged.	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 milk carafe is dirty or it has not been inserted correctly.	Clean the carafe and ensure to place and insert it correctly.
	The milk dispensing spout is not open completely.	Check that the milk dispensing spout is in its right position.
	The milk carafe has not been assembled with all its parts	Ensure that all components (especially the milk tube) have been correctly assembled.
	The type of milk used is not suitable for foaming.	The amount and the quality of foam may vary depending on the type of milk.
The milk carafe does not fit in.	The upper part of the carafe has been positioned on the wrong side.	Make sure that the transparent tab and the graduated lines are positioned outwards.
The "INTENZA+" filter cannot be inserted.	Remove air from the filter.	Let the air bubbles flow 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.
The "INTENZA+" filter cannot be activated.	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 deactivated first and as described in 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 indicator appears though the tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure.
The machine is in DEMO mode.	Once switching on the machine, a combination of (HOME  - CLEAN/SET   - HOME  - CLEAN/SET  ) buttons had been pressed.	Turn off and back on the machine by pressing the ON/OFF  button on the control panel.

GAGGIA accessories

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



Descaler



INTENZA+ water filter



Coffee oil remover



Milk circuit cleaner
(Philips)



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

Technical specifications

Nominal voltage - Power rating - Power supply	See data plate inside the service door
Housing material	Thermoplastic type
Dimensions	224 x 357 x 435 mm
Weight	7.7 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

IMPORTANTE

Ao usar aparelhos elétricos, é essencial observar sempre as principais precauções de segurança, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes. Use alças ou botões.
3. Para se proteger contra incêndio, choque elétrico ou ferimentos, não mergulhe o cabo, plugue ou aparelho em água ou qualquer líquido.
4. É necessária uma supervisão atenta quando o aparelho é utilizado por ou perto de crianças.
5. Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de retirar e colocar os acessórios e antes de o limpar.
6. Não opere o aparelho com um cabo ou plugue danificado, após o aparelho apresentar mau funcionamento ou ter sido danificado de alguma forma. Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para quaisquer verificações, reparos e ajustes.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar incêndios, choques elétricos e ferimentos.
8. Não use ao ar livre.
9. Não deixe fios pendurados na borda da mesa ou balcão, nem toque em superfícies quentes.
10. Não coloque perto de fogo ou fogão, elétrico e a gás, ou em forno quente.
11. Sempre conecte primeiro o cabo de alimentação na máquina e depois na tomada da parede. Para desconectar, desligue qualquer controle pressionando “OFF” e, em seguida, remova o plugue da tomada.
12. Não use o dispositivo para qualquer outra finalidade não prevista.
13. Salve estas instruções.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

CUIDADOS

1. A máquina é apenas para uso doméstico. Qualquer manutenção, além da limpeza e manutenção habitual pelo utilizador, deve ser efetuada por um serviço pós-venda autorizado. Não mergulhe a base na água. Para evitar curtos-circuitos e choques elétricos, não desmonte a base. Não contém quaisquer peças que necessitem de manutenção por parte do utilizador. Todos os reparos devem ser realizados por pessoal de serviço autorizado.
2. Verifique se a tensão corresponde às especificações que aparecem na placa de identificação.
3. Nunca coloque água morna ou quente no reservatório; principalmente água gelada.
4. Não toque nas superfícies quentes do aparelho durante o funcionamento e mantenha o fio elétrico afastado.
5. Não use álcool etílico, diluentes, essências, pó, abrasivos e/ou objetos abrasivos para limpar a máquina.
6. Use água purificada ou engarrafada para garantir o bom sabor do café. No entanto, será necessário descalcificar sua máquina a cada 2-3 meses.
7. Não use café com preparação à base de açúcar (ex: caramelo) ou misturado com qualquer outra receita.



INSTRUÇÕES DO CABO DE ELETRICIDADE

A. Seu aparelho está equipado com um cabo elétrico curto ou um cabo de alimentação removível para evitar tropeçar ou ficar preso em um cabo mais longo.

B. Cabos destacáveis mais longos ou cabos de extensão estão disponíveis e só podem ser usados se forem tomadas as devidas precauções.

C. Se estiver usando um cabo longo de alimentação removível ou cabo de extensão.

1. A tensão de funcionamento marcada no cabo de alimentação destacável ou no cabo de extensão deve ser pelo menos igual à do aparelho.

2. Se o plugue do aparelho tiver uma conexão de aterramento, o cabo de extensão deve ser um cabo de extensão de aterramento de 3 fios e

3. A folha de extensão não deve obstruir a superfície de trabalho ou o tampo da mesa, para evitar que as crianças o puxem acidentalmente ou tropecem nele.



Informações de segurança importantes

Esta máquina está equipada com recursos de segurança. No entanto, leia e siga as instruções de segurança cuidadosamente e use a máquina apenas conforme as instruções para evitar ferimentos ou danos acidentais devido ao uso inadequado. Guarde este folheto de segurança para referência futura.

Aviso

Informações gerais

Antes de ligar a máquina, verifique se a tensão indicada corresponde à tensão da rede.

- Ligue a máquina a uma tomada de parede com ligação à terra.
- Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou balcão ou toque em superfícies quentes.
- Para evitar o risco de choque elétrico, nunca mergulhe a máquina, fio ou cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido.
- Não derrame líquidos no conector do cabo de alimentação.
- Para evitar o risco de queimaduras, evite qualquer contato com os jatos de água quente emitidos pelo aparelho.
- Evite tocar em superfícies quentes. Use alças e botões.
- Desligue a máquina usando o interruptor principal na parte traseira (se houver) e remova o cabo fonte de alimentação da tomada de parede:
 - Em caso de mau funcionamento.
 - Se você não for usar o dispositivo por um longo período de tempo.
 - Antes de limpar a máquina.
- Puxe o plugue, não o cabo de alimentação.
- Não toque na ficha de rede com as mãos molhadas.
- Nunca utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Evite fazer modificações na máquina ou no cabo de alimentação.
- Efetue as reparações apenas num centro de assistência autorizado pela Gaggia para evitar risco.
- A máquina não pode ser utilizada por crianças com menos de 8 anos.
- Esta máquina pode ser utilizada por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou intelectuais reduzidas ou pessoas sem experiência e conhecimentos, desde que estas crianças ou pessoas estejam sob vigilância ou que tenham recebido instruções sobre a utilização segura da máquina e que estão cientes dos perigos envolvidos.
- A limpeza e manutenção não podem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sob supervisão.
- Mantenha a máquina e seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
- Nunca insira os dedos ou outros objetos no moedor de café.
- Tenha cuidado ao despejar água quente. Pequenos jatos de água quente podem preceder o fluxo de água. Aguarde até que o ciclo de distribuição esteja completo antes de remover o bico de distribuição de água quente.

Atenção

Informações gerais

- Esta máquina destina-se apenas ao uso doméstico. Não pode ser usado em ambientes como cozinhas de funcionários em empresas, lojas, fazendas e outros ambientes de trabalho.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície estável e plana. Mantenha-o em pé também durante o transporte.
- Não coloque a máquina sobre uma chapa quente ou diretamente próxima a um forno quente, aquecedor ou fonte de calor semelhante.
- Certifique-se de colocar apenas grãos de café torrados no recipiente de grãos. Coloque o café moído, o café solúvel, grãos de café cru ou qualquer outra substância no recipiente de grãos pode danificar a máquina.
- Deixe a máquina esfriar antes de inserir ou remover qualquer componente. As superfícies de aquecimento podem reter o calor após o uso.
Nunca encha o reservatório de água com água quente, morna ou com gás, pois corre o risco de danificar a máquina.
- Nunca use esfregões, produtos abrasivos ou detergentes agressivos como gasolina ou acetona para limpar a máquina. Use apenas um pano macio umedecido com água.
- Descalcifique a sua máquina regularmente. A máquina indicará quando a descalcificação é necessária. Sem descalcificação, o seu aparelho deixará de funcionar corretamente, neste caso, a reparação não está coberta pela garantia.
- Não armazene a máquina a uma temperatura inferior a 0°C. A água deixada no sistema de aquecimento pode congelar e causar danos.
- Cuidado para não deixar água no reservatório quando a máquina não for usada por um longo período de tempo. A água pode estar contaminada. Use água fresca sempre que usar a máquina.
- Nunca utilize acessórios ou peças de outro fabricante ou não especificamente recomendados pela Gaggia. Sua garantia não é mais válida se você usar tais acessórios ou peças.
- A limpeza e manutenção regulares prolongam a vida útil da sua máquina e garantem a qualidade e o sabor do seu café.
- A máquina está constantemente exposta à umidade, café e calcário. Portanto, é muito importante limpar e manter a máquina regularmente conforme descrito no manual do usuário e ilustrado no site. Se você não realizar essas operações de limpeza e manutenção, sua máquina pode parar de funcionar. Neste caso, a reparação não é coberta pela garantia.
- Não lave o grupo de café na máquina de lavar louça e não use detergente ou detergente para limpá-lo. Isso pode causar mau funcionamento do grupo de preparo e afetar negativamente o sabor do café.
- Evite secar o grupo de café com pano para evitar que as fibras caiam nele.
- Nunca beba a solução derramada durante a etapa de descalcificação.
- Coloque apenas café pré-moído no compartimento de café pré-moído. Outras substâncias e objetos podem danificar seriamente a máquina. Neste caso, a reparação não é coberta pela garantia.
- A máquina não deve ser colocada em um armário durante o uso.

Máquinas com jarra de leite

Aviso

Para evitar o risco de queimaduras, deve-se ter em mente que a distribuição pode ser precedida pela emissão de jatos de leite e vapor. Aguarde o final do ciclo antes de retirar a jarra de leite.

Atenção

- Certifique-se de que a jarra de leite está instalada e o bico de distribuição de leite está aberto antes de selecionar um café à base de leite ou espuma de leite.
- Não coloque nenhum líquido que não seja leite ou água (para fins de limpeza) na jarra de leite.
- Não coloque a jarra de leite na máquina de lavar louça.

Máquina com batedor de leite clássico

Aviso

- Para evitar o risco de queimaduras, deve-se levar em consideração que a dispensa pode ser precedida pela emissão de pequenos jatos de água quente.
- Nunca toque no acessório para espuma de leite clássico com as mãos desprotegidas, pois pode ficar muito quente. Usar apenas a alça de proteção correta.

Atenção

- Depois de fazer espuma de leite, limpe rapidamente o batedor de leite clássico despejando uma pequena quantidade de água quente em um recipiente. Em seguida, retire a parte externa do batedor de leite clássico e lave-o com água morna.

Máquina com batedor de leite automático / cappuccinador / Sistema Capp in Cup

Aviso

- Para evitar o risco de queimaduras, lembre-se de que a distribuição de vapor ou água quente pode ser precedida pela emissão de pequenos jatos de água quente. Nunca toque no bocal de distribuição de água quente/vapor com as mãos desprotegidas, pois pode ficar muito quente. Use apenas a alça de proteção adequada.
- Ao dispensar, certifique-se de que o bico do sistema "Capp in Cup", se presente, está apontando para a xícara e não para si mesmo.
- Nunca beba a solução dispensada durante o procedimento de limpeza mensal do batedor de leite automático.



Atenção

- Por razões de higiene, verifique se a superfície exterior do bico de distribuição de água quente/vapor está limpo.
- Depois de produzir espuma de leite, limpe rapidamente o batedor de leite automático despejando uma pequena quantidade de água quente. Siga as instruções de limpeza no manual do usuário.
- Tenha cuidado, pois o bico de distribuição de água quente/vapor pode estar quente se a máquina tiver sido usada recentemente.
- Não empurre muito a ponta de borracha no bocal de distribuição de água quente/vapor ao inseri-lo. Neste caso, o batedor de leite automático não funcionaria corretamente porque não conseguiria sugar o leite.

Campos eletromagnéticos (CEM)

Esta máquina está em conformidade com todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a Campos electromagnéticos.

Reciclagem



- Este símbolo significa que este produto não deve ser descartado com o lixo doméstico (2012/19/EU)
- Cumpra os regulamentos do seu país relativos à recolha separada de aparelhos elétricos e eletrônicos. O descarte adequado das baterias ajuda a proteger o meio ambiente e a saúde humana



Garantia e assistência

Se precisar de assistência, entre em contato com um ponto de venda local ou um centro de serviço autorizado. Nossos contatos estão indicados no folheto de garantia fornecido separadamente ou nos sites www.gaggia.com ou www.gaggia.it.



Parabéns pela compra do Gaggia Magenta Prestige!

Esta máquina garante grande facilidade de uso e sempre excelentes resultados.

Graças à sua interface intuitiva, o usuário pode escolher entre 12 bebidas diferentes e personalizá-las de acordo com suas preferências.

Antes de ser embalada, cada máquina passa por rigorosos testes em nossos laboratórios, que devem garantir a alta qualidade e o bom funcionamento do produto. Alguns testes são feitos com café, então é possível que algum resíduo tenha ficado no interior. Isso não compromete a integridade do produto: é uma máquina completamente nova.

Este manual fornece todas as informações necessárias para a instalação, utilização, limpeza e descalcificação da sua máquina. Antes de usá-la pela primeira vez, leia atentamente o manual de segurança fornecido e guarde-o para referência futura.

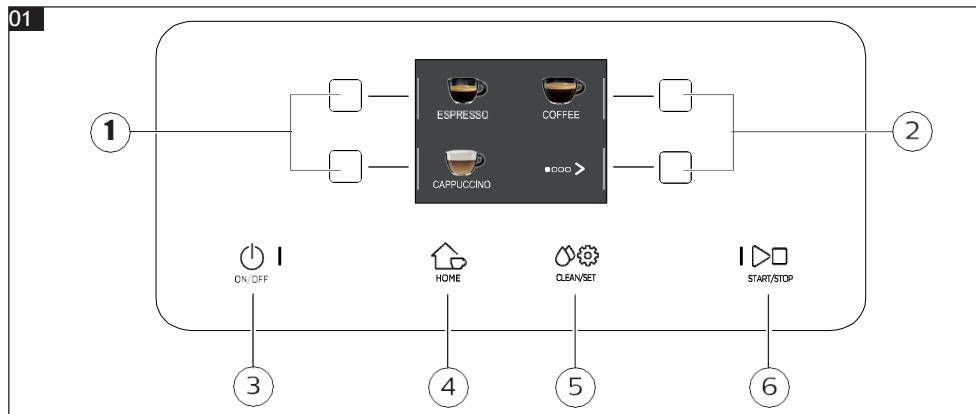
Conteúdo

Visão geral da máquina (fig. 2)	48
Painel de controle e visor	49
Visão geral do painel de controle (fig. 1)	49
Teclas multifuncionais	49
Primeira instalação	50
Ciclo de enxágue manual	50
Medição de dureza da água	51
Filtro de Água INTENZA+	51
Instalação do filtro de água INTENZA+	51
Substituição do filtro de água INTENZA+	52
Tipos de bebida	53
Bandeja de café expresso	54
Dispensando café	54
Dispensa de café com grãos de café	54
Dispensa de café com café pré-moído	55
Dispensa de café Over Ice	55
Preparação de café e bebidas lácteas com espuma	56
Encher a jarra de leite	56
Introdução da jarra de leite	57
Retirar a jarra de leite	57
Distribuição de café e espuma de leite	57
Distribuição de água quente	58
Personalizar bebidas e configurações de armazenamento (MEMO)	59
Personalização de bebidas	59
Ajuste do grau de moagem	60
Limpeza e manutenção	61
Tabela de limpeza	61
Limpar a jarra de leite	62
Limpendo o grupo de preparo	63
Lubrificação do grupo café	66
Descalcificação	67
Procedimento de descalcificação	67
O que fazer se o procedimento de descalcificação for interrompido	68
Outras configurações	68
Idioma	68
Filtro de água	69
Ajuste do stand by	69
Unidade de medida	69
Dureza da água	69
Tipos de bebidas	69
Som das teclas	69
Predefinições	69
Significado dos códigos de erro	70
Solução de problemas	71
Acessórios GAGGIA	74
Dados técnicos.....	74

Visão geral da máquina (fig. 2)

1	Painel de controle	16	Gaveta de café
2	Bico de distribuição de café ajustável	17	Reservatório de borras de café
3	Tampa do reservatório de água	18	Bandeja de gotejamento
4	Tampa do reservatório de grãos de café	19	Grade da bandeja de gotejamento
5	Reservatório de café moído	20	Bandeja de café expresso
6	Interruptor Principal	21	Bico de distribuição de água quente
7	Plugue do cabo de alimentação	22	Recipiente de leite
8	Botões de liberação da bandeja de gotejamento	23	Unidade de distribuição de leite
9	Ranhura para inserir a bandeja para Espresso	24	Tampa do distribuidor de leite
10	Indicador de bandeja de gotejamento cheia	25	Bocal de distribuição de leite
11	Reservatório de água	26	Testador de dureza da água
12	Botão de ajuste do moedor de café	27	Tecla de medição de café pré-moído e ajuste do moedor de café
13	Reservatório do café em grãos	28	Lubrificante
14	Grupo de distribuição	29	Cabo de alimentação de energia
15	Seção de manutenção		

Painel de controle e display



Visão geral do painel de controle (fig. 1)

1/2	Teclas MULTIFUNÇÕES	Para selecionar a função a ser exibida.
3	Tecla ON/OFF	Para ligar ou desligar a máquina, mantenha o botão pressionado por alguns segundos.
4	Tecla HOME	Para acessar o menu de bebidas
5	Tecla CLEAN/SET	Para acessar a limpeza e definições.
6	Tecla START/STOP	Para iniciar/parar a distribuição da bebida selecionada, ou para iniciar/parar o procedimento exibido.

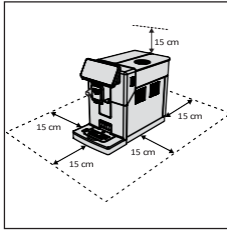
Note: As teclas HOME , CLEAN/SET também são teclas ESC. Basta pressionar uma dessas duas teclas para sair das páginas da tela e retornar ao menu inicial correspondente, exceto se estiver dentro de uma função ou programa.

Tecla multifunções

As teclas multifuncionais localizadas em ambos os lados do visor permitem selecionar a função ou bebida a que se referem no momento específico.



Nota: Para facilitar a leitura deste manual, cada vez que encontrarmos a expressão << pressione a tecla " " >> deve ser entendida como << pressione a tecla relativa a " " >>.



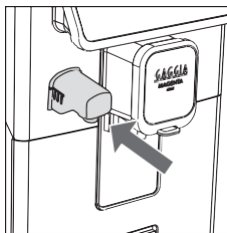
Primeira Instalação




Antes de utilizar a máquina, é essencial realizar algumas operações simples, que estão claramente descritas no guia rápido por desenhos explicativos no início deste manual.

Nota: Para obter um café mais saboroso, é aconselhável começar por distribuir 5 chávenas de café para permitir que a máquina efetue o ajuste automático.

Ciclo de enxágue manual

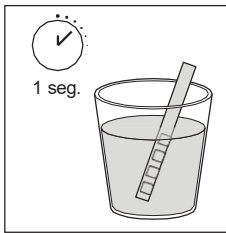
Durante a primeira instalação ou se a máquina não for usada por um longo período, realize um ciclo de enxágue manual.



- 1 Coloque um copo sob o bico de distribuição de café, percorra as páginas e seleccione um "ESPRESSO LONGO".
- 2 Pressione o botão «  » até seleccionar a opção «  », sem adicionar café-pré-moído.
- 3 Pressione o botão START/STOP  para iniciar a distribuição, A máquina distribuirá água quente.
- 4 Esvazie o depósito e certifique-se de que o bico de distribuição de água quente está instalado.
- 5 Coloque o reservatório sob o distribuidor de água quente e seleccione a bebida "ÁGUA QUENTE" Pressione o botão START/STOP para iniciar a distribuição.
- 6 No final desta operação, encha novamente o reservatório de água até ao nível MAX. A máquina está agora pronta para uso.

Medição de dureza da água

Durante a primeira instalação, deve ser inserido o valor correspondente à dureza da água. Pegue a tira de medição da dureza da água que se encontra na embalagem e siga as instruções apresentadas durante a fase de instalação. Para modificar a dureza da água posteriormente, pressione o botão CLEAN/SET, selecione "CONFIGURAÇÕES" e, após acessar o menu de configurações, selecione "DUREZA DA ÁGUA".



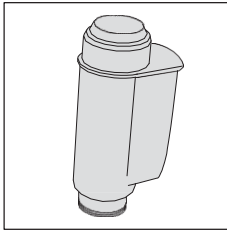
1 Mergulhe a tira de teste de dureza da água em um copo de água por segundo. Retire a tira da água e espere 1 minuto.

2 Verifique quantos quadrados ficaram vermelhos.

3 Utilize as teclas « » e « » para selecionar o valor de dureza a ser ajustado de acordo com a tabela abaixo, então pressione a tecla « » para confirmar.

N° quadrados vermelhos	Valor a ser definido	Dureza da água	INTENZA+
	1	Água muito macia	A
	2	Água macia	A
	3	Água dura	B
	4	Água muito dura	C

Filtro água INTENZA+

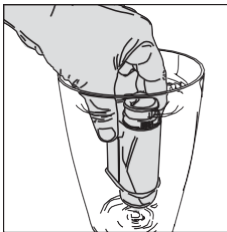


Para limitar a formação de calcário, recomenda-se a instalação do filtro de água INTENZA+. Graças a este filtro, a vida útil da máquina será mais longa e o aroma do café será melhor por mais tempo.

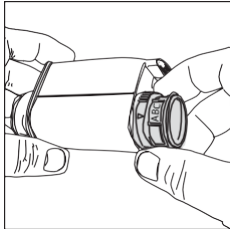
A água é um elemento fundamental na preparação do café: por isso é muito importante sempre filtrá-la profissionalmente.

O filtro de água INTENZA+ previne a formação de depósitos minerais e melhora a qualidade da água.

Instalação do filtro água INTENZA+



Mergulhe o filtro de água INTENZA+ verticalmente em água fria (abertura) empurrando-o suavemente nas laterais para permitir que as bolhas de ar saiam.



Retire o filtro de água INTENZA+ da água, ajuste-o de acordo com a dureza da água medida (consulte o capítulo "Medição da dureza da água") e selecione na base do filtro:

A = água macia - corresponde a 1 ou 2 quadrados
 B = água dura (padrão) - corresponde a 3 quadrados
 C = água muito dura - corresponde a 4 quadrados

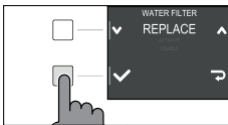
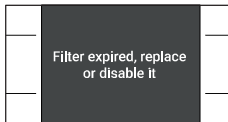
Instale o filtro INTENZA+ no reservatório de água, certificando-se de que esteja inserido corretamente. Encha novamente o reservatório de água e volte a colocá-lo no seu compartimento.

- 1 Aperte a tecla CLEAN/SET e depois a tecla "definições".
- 2 Selecione "FILTRO DE ÁGUA" e pressione o botão « ✓ ».
- 3 Selecione "ATIVAR" e siga as instruções na tela para ativar corretamente o filtro.

Nota: É possível pausar o procedimento de ativação do filtro pressionando o botão START/STOP . Para reiniciar o procedimento de ativação do filtro, pressione o botão novamente START/STOP .

Substituição do filtro de água INTENZA+









Quando o filtro de água INTENZA+ está esgotado, uma mensagem de aviso é exibida.



- 1 Para substituir ou desativar o filtro, pressione o botão CLEAN/SET e depois no botão "CONFIGURAÇÕES".
- 2 Selecione "FILTRO DE ÁGUA" e pressione o botão « ✓ ».
- 3 Selecione "SUBSTITUIR" para alterar o filtro ou "DESATIVAR" se você não pretende usar o filtro. Aperte o botão « ✓ » para confirmar.

Siga as instruções na tela para ativar corretamente o filtro.

Tipos de bebida

	Ristretto	Café	30 ml	O ristretto, servido em xícara pequena, é um expresso cujo tempo de distribuição é reduzido em relação ao expresso clássico; o café será, portanto, mais firme e menos rico em cafeína.
	Espresso	Café	40 ml	Espresso é reconhecido mundialmente como o verdadeiro café italiano. Servido em uma xícara pequena, suas características únicas são um aroma redondo e intenso e uma camada superior de espuma natural. O resultado no copo é resultado de um processo de extração sob pressão com uso de água quente, inventado por Achille Gaggia em 1938.
	Espresso longo	Café	80 ml	O espresso longo é um expresso com maior tempo de extração. É um café mais diluído, com intensidade aromática diferente e maior teor de cafeína. É servido em um copo de tamanho médio.
	Café	Café	120 ml	O café é uma bebida preparada com maior quantidade de água em comparação com o expresso. Seu aroma é mais leve e é servido em uma xícara média a grande.
	Americano	Café Água	40 ml 110 ml	O americano é um café longo e menos intenso que um expresso. ao qual é adicionada água quente.
	Over ice	Café	90 ml	É um café preparado a uma temperatura mais baixa e com um fluxo de extração mais lento, servido num copo ou chávena, sobre cubos de gelo. O resultado é uma bebida com um sabor fresco, suave e doce.
	Cappuccino	Leite Café	120 ml 40 ml	Um grande clássico italiano, o cappuccino é uma das bebidas quentes mais populares do mundo. É preparado com café expresso, leite e espuma de leite, que deve ter pelo menos 1 cm. É servido em um copo grande.
	Latte macchiato	Leite Café	240 ml 40 ml	Latte macchiato é uma bebida preparada com leite quente, uma porção de espuma de leite e uma pequena quantidade de café expresso. É servido num copo alto e transparente, o que permite distinguir as três diferentes camadas que se formam.
	Café com	Café Leite	90 ml 90 ml	Café com leite é uma bebida feita com partes iguais de café e leite. Pode ser servido em um copo grande.
	Cortado	Café Leite	40 ml 30 ml	Uma bebida originária da Argentina, cortado é um espresso ao qual adicionamos uma pequena quantidade de leite. Normalmente servido em uma pequena taça de vidro, esta bebida é muito popular na Espanha e Portugal, bem como na América Latina.
	Flat white	Café Leite	40 x 2 ml 80 ml	Bebida de origem australiana, o flat white tem forte predominância de café. É preparado com dois cafés expresso e leite, com uma leve camada de espuma aveludada.
	Leite Cremoso	Leite	180 ml	O leite com espuma é usado para a preparação de cappuccino, latte macchiato e muitas outras bebidas. O resultado é uma camada compacta e homogênea de espuma de leite.

Água quente

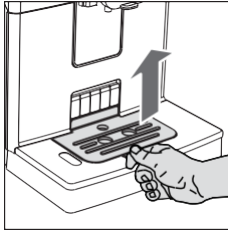


Água 150 ml

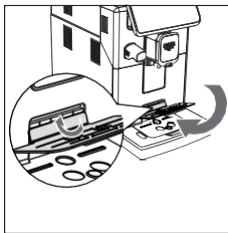
A água quente pode ser usada para preparar chás, chás de ervas e bebidas instantâneas.

Nota: Nas receitas originais, as bebidas são todas ajustadas para temperatura média e intensidade de sabor.

Bandeja expresso



Esta máquina foi projetada para garantir a preparação de bebidas impecáveis, seja o tradicional espresso ou muitas outras bebidas disponíveis. Se pretende desfrutar de um espresso italiano como manda a tradição, com uma deliciosa camada de espuma natural à superfície, aconselhamos a utilização da "bandeja Expresso", concebida especificamente para o efeito. Esta placa permite o uso das tradicionais xícaras de café expresso pequenas, pois garante a altura perfeita para obter um creme compacto e homogêneo, bem como uma distribuição sem respingos.



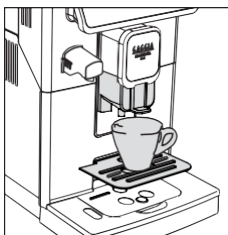
Levante a bandeja de café expresso da grade da bandeja de gotejamento e insira-a no slot apropriado, conforme mostrado no desenho.


Distribuição de café

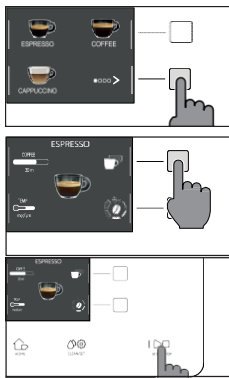
Distribuição de café com grãos de café



Atenção: Utilize apenas grãos de café para café expresso. Não coloque café moído, café não torrado ou café liofilizado ou solúvel no recipiente de grãos de café, pois podem danificar a máquina.


Dica: Para um café mais quente, pré-aqueça as xícaras com água quente.



- 1 Coloque a bandeja de café expresso, coloque uma xícara pequena sob o bico de distribuição de café, levante ou abaixe o último dependendo do tamanho da xícara usada. Aperte o botão HOME  para acessar o menu de bebidas.



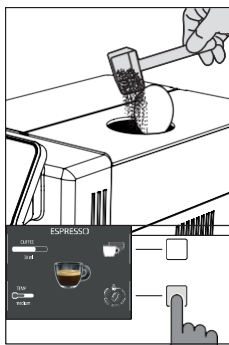
- 2 Percorra as páginas para encontrar e selecionar o café desejado.
- 3 Selecionado o café desejado, pressione o botão «  » se alguém quiser dispensar duas xícaras ao mesmo tempo (exceto AMERICANO).
- 4 Por fim, pressione o botão START/STOP  para começar a distribuir.

Nota: É possível interromper a distribuição a qualquer momento pressionando o botão START/STOP .

Para personalizar as configurações de bebidas, consulte o capítulo “Personalização de bebidas”.

Distribuição de café com café pré-moído


Use a medida fornecida para adicionar a dose correta no compartimento de café pré-moído.



Abra a tampa do compartimento de café pré-moído e adicione uma medida de nível de café pré-moído.

Atenção: Não coloque outras substâncias além do café pré-moído, pois isso pode danificar a máquina.

Coloque uma xícara por baixo do distribuidor de café e selecione a bebida que pretende.


Aperte a tecla «  » quantas vezes forem necessárias para selecionar

«  ».

Nota: A função "café pré-moído" exclui a possibilidade de distribuir duas xícaras de café ao mesmo tempo, bem como a regulação do aroma, que só é possível com café em grão.

- 1 Aperte a tecla START/STOP  Para começar a distribuição do café

Para personalizar as configurações de bebidas, consulte o capítulo “Personalização de bebidas”.

Nota: É possível interromper a distribuição a qualquer momento pressionando o botão START/STOP .

Distribuição de café Over Ice

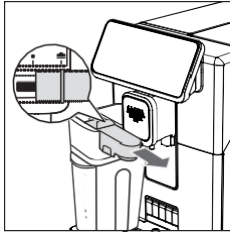
Nota: O café é preparado a uma temperatura mais baixa. Para um resultado ideal, despeje-o sobre cubos de gelo e interrompa o ciclo de enxágue automático se o café com gelo for a primeira bebida preparada ao ligar a máquina.

- 1 Pegue um copo e encha-o até a metade com cubos de gelo (cerca de 6 cubos de gelo para a bebida preparada de fábrica).
- 2 Coloque o copo sob o bico de distribuição de café.
- 3 Selecione a bebida OVER ICE
Recomendamos usar o aroma 5 ou o café boost para um sabor mais intenso.
- 4 Pressione o botão START/STOP para iniciar o preparo.

Nota: se você selecionar o café rápido ou o café pré-moído, não será possível preparar 2 xícaras ao mesmo tempo.

Nota: Após preparar uma bebida quente ou vapor, a máquina pode preparar o café a uma temperatura ligeiramente mais alta. Recomendamos preparar um café com gelo primeiro, selecionando a função pré-moída sem adicionar café.

Preparação de café e bebidas lácteas com espuma

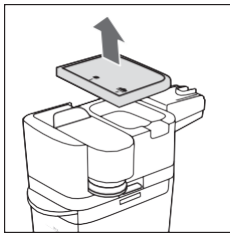


Atenção: antes de escolher uma bebida à base de café e leite ou leite com espuma, certifique-se de que a jarra de leite está instalada e que o bocal de distribuição de leite está aberto. Se a jarra de leite não tiver sido instalada corretamente, o bico de distribuição de leite pode espirrar vapor ou leite

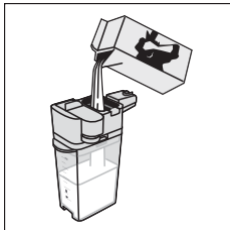
Enchendo a jarra de leite

capítulo “Limpeza da jarra de leite”.

A jarra de leite pode ser enchida antes ou durante o uso.



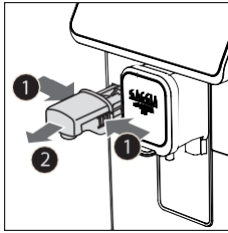
- 1 Levante a tampa da unidade de distribuição de leite.



- 2 Despeje o leite na jarra: o leite deve estar entre o nível mínimo (☺) e o nível máximo (MAX) indicado na jarra. Reposicione a tampa.

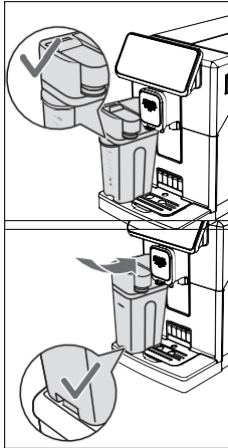
Introduzindo a jarra de leite

Se instalado, remova o bico de distribuição de água:



1 Pressione os dois botões laterais para desbloquear o bico de distribuição e levante-o ligeiramente

2 Puxe o distribuidor de água para removê-lo.



3 Verifique se a parte superior da jarra está bem encaixada. A aba transparente, bem como as linhas graduadas, deve estar localizada para fora.

4 Incline ligeiramente a jarra de leite. Insira-a completamente nas corredeiras da máquina. Empurre e gire a jarra para baixo até que ela se encaixe na bandeja de gotejamento.

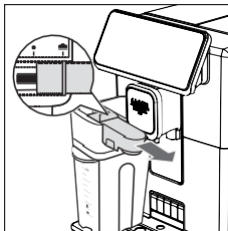
Nota: Não insira a jarra com força.

Remoção da jarra de leite

Vire a jarra para cima até que a placa localizada na bandeja gotas pingando. Em seguida, remova-a.

Distribuição de bebidas com café e lácteas com espuma



Dica: use leite frio (a uma temperatura de cerca de 5°C) com um teor de proteína de pelo menos 3%, para garantir um resultado ideal para a espuma. Tanto o leite integral quanto o semidesnatado podem ser usados. Além disso, é possível usar leite desnatado, leite de soja e leite sem lactose.



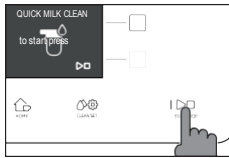
Puxe o distribuidor de leite para a direita até o símbolo.


Nota: Se o bico de distribuição de leite não estiver totalmente estendido, o leite pode não ser espumado adequadamente.

1 Coloque uma xícara por baixo do distribuidor de leite aberto.


- 2 Aperte a tecla HOME  e escolha a bebida que deseja no menu.
 - Pressione o botão da bebida desejada.
 - Aperte a tecla START/STOP  para iniciar a distribuição da bebida selecionada.
- 3 A máquina distribui um volume predefinido de espuma de leite e café na xícara ou copo. Dependendo da bebida escolhida, a máquina distribuirá primeiro o café ou o leite com espuma.

Para personalizar as configurações de bebidas, consulte o capítulo “Personalização de bebidas”.



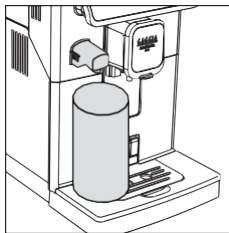
- 4 Após cada preparação de café e bebidas lácteas com espuma, o procedimento de limpeza rápida do circuito de leite pode ser realizado em 10 segundos. O procedimento pode, em qualquer caso, ser realizado posteriormente, acessando o menu de limpeza com a tecla CLEAN/ SET . Aperte a tecla « LIMPEZA », selecione a função « LIMPEZA RÁPIDA » e aperte a tecla « ✓ ».

Em seguida, siga as instruções exibidas.

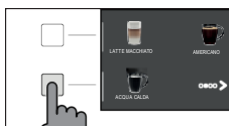
Aperte a tecla START/STOP  para confirmar ou a tecla « ↵ » para fazer isso mais tarde.




Distribuição água quente


Atenção: no início da preparação, o distribuidor de água quente pode ejetar vapor e água quente. Antes de remover o bico de distribuição de água quente, espere até que a preparação esteja concluída.



- 1 Insira o bico de distribuição de água quente.



- 2 Aperte a tecla HOME , percorra as diferentes páginas da tela usando a tecla verde  e selecione água quente.
- 3 Aperte a tecla de água « ÁGUA QUENTE ». Em seguida, pressione a tecla START/STOP  para começar a distribuição.

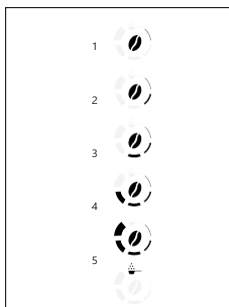
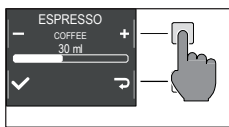
Nota: É possível interromper a distribuição a qualquer momento pressionando o botão START/STOP .







Para personalizar as configurações de bebidas, consulte o capítulo “Personalização de bebidas”.

Personalize bebidas e armazene configurações (MEMO)



Esta máquina permite modificar as configurações de uma bebida de acordo com suas preferências e memorizá-las (MEMO) substituindo as configurações memorizadas anteriormente.

Personalização de bebidas



- 1 Aperte a tecla HOME .
- 2 Selecione a bebida escolhida.
- 3 O display mostra todas as opções que podem ser configuradas e/ou selecionadas de acordo com as preferências do usuário. Dependendo do tipo de bebida, é possível definir e/ou selecionar:
 - A quantidade de café e leite;
 - A temperatura do café;
 - Dispensando 2 xícaras de cada vez;
 - A utilização de café pré-moído;
 - a intensidade do aroma (somente se forem utilizados grãos de café);
 - a função coffee boost (somente para o café OVER ICE)
- 4 Após pressionar as teclas « CAFÉ  » ou « Leite  », utilize as teclas verdes « + » e « - », para definir a quantidade desejada. Em seguida, pressione a tecla « ✓ » para confirmar e retornar à tela anterior, onde será exibida a nova quantidade definida.
- 5 Pressione a tecla várias vezes seguidas « TEMP  » para modificar a temperatura da bebida, escolhendo uma das seguintes opções:
 - baixa;
 - média;
 - alta;
- 6 Aperte a tecla «  » para preparar 2 xícaras, ou aperte a tecla «  » para preparar uma única xícara. A imagem da bebida no centro do display indicará o número de xícaras selecionado.

Nota: Esta função não está disponível para bebidas com leite, AMERICANO e ÁGUA QUENTE.

- 7 Para modificar a intensidade do aroma ou selecionar o café pré-moído, pressione a tecla «  ». Você pode escolher entre 5 diferentes graus de intensidade. Cada vez que o botão é pressionado «  », a intensidade muda em um grau. O display mostra o nível de intensidade escolhido ou a seleção pré-moído.
 - 1 Muito Alta
 - 2 Alta
 - 3 Normal
 - 4 Forte
 - 5 Muito forte
 - 6 Pré-moído

Nota: A função Pré-moído apenas distribui um café de cada vez.



8 Com café OVER ICE você pode selecionar a função COFFEE BOOST. A máquina realizará uma moagem dupla para tornar o sabor do café mais intenso.

Nota: Esta função permite preparar apenas um café por vez. Não pode ser utilizada com café pré-moído e não permite alterar a intensidade do aroma.



9 Depois de personalizar a bebida a seu gosto, aperte a tecla para dispensá-la START/STOP ▷□

10 Se algum dos parâmetros listados acima foi modificado, uma vez que a dispensa esteja completa, a máquina pergunta se você deseja salvar a receita modificada.

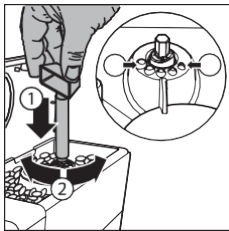
Atenção: As novas configurações armazenadas substituirão as configurações da receita anterior.

Nota: Para retornar às configurações de fábrica para cada receita, é necessário reinserir e armazenar as configurações mencionadas na seção “Tipo de bebida”.

Ajuste do grau de moagem

O botão de ajuste do nível de moagem, localizado no recipiente de grãos de café, é usado para ajustar o nível de moagem. O moedor de café em cerâmica garante uma moagem perfeita e homogênea para o preparo de cada xícara de café. O aroma será assim preservado, o que garante um sabor sempre perfeito.

moagem mais de um ponto de cada vez.



- 1 Abra a tampa do recipiente de grãos de café.
- 2 Pressione o botão de ajuste de moagem localizado no reservatório de grãos de café e gire-o um ponto de cada vez. Use a tecla de ajuste do moedor de café. As marcações no compartimento do recipiente de grãos de café indicam o nível de moagem.
- 3 Você pode escolher entre 5 diferentes graus de moagem. Quanto menor o ponto, mais forte e encorpado é o café.

- Observação:

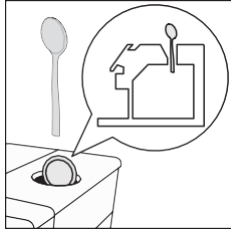
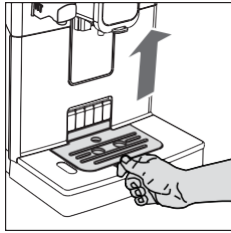
- Moagem grossa: sabor mais leve, para blends de torra escura (3-5);
- Moagem fina: sabor mais intenso, para blends leves de torra (1-3);

Limpeza /manutenção

A limpeza e manutenção regulares mantêm a máquina nas melhores condições e garantem um café sempre excelente, fluxo constante e excelente espuma de leite. Consulte a tabela abaixo para saber quando e como limpar todas as partes removíveis da máquina. Para mais informações, leia os capítulos correspondentes.


Tabela de limpeza

Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar
Jarra de leite	Após utilização	Inicie o ciclo "LIMPEZA RÁPIDA" seguindo as instruções exibidas.
	Todos os dias	Limpe bem a jarra de leite.
	Uma vez por semana	Desmonte a jarra de leite e lave todas as peças em água corrente.
	Uma vez por mês	Inicie o ciclo "LIMPEZA PROFUNDA" seguindo as instruções descritas no capítulo "Limpeza da jarra de leite". Para este ciclo de limpeza, utilize o produto específico para limpeza do circuito do leite "Milk Circuit Cleaner" da Philips. Desmonte a jarra de leite e lave todas as peças em água corrente.
Grupo de distribuição	Uma vez por semana	Remova o grupo de café e lave-o em água corrente.
	Dependendo do tipo de uso	Consulte o capítulo "Limpeza e lubrificação do grupo de café".
	Uma vez por mês	Limpe o grupo de café com pastilhas desengordurantes GAGGIA para remover resíduos oleosos de café.
Bandeja de gotejamento completa	Assim que o indicador vermelho passar pela grade da bandeja de gotejamento	Esvazie a bandeja coletora e limpe-a com água corrente.
Reservatório de borra de café	Assim que a máquina exigir	Esvazie o recipiente de borras de café e limpe-o em água corrente. Certifique-se de que a máquina esteja ligada durante esta operação, caso contrário, o recipiente de borras não será reiniciado.
Reservatório de água	Uma vez por semana	Lave-o em água corrente.

Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar
Compartimento de café pré-moído/linha de saída de café	Uma vez por semana	<p>Limpe a parte superior com o cabo de uma colher conforme mostrado abaixo.</p> 
Bandeja expresso	Dependendo do tipo de uso	<p>Retire a bandeja de café expresso, limpe-a em água corrente. Também pode ser lavado na máquina de lavar louça, no cesto superior.</p> 

Limpeza da jarra de leite

Programas de limpeza de jarra de leite

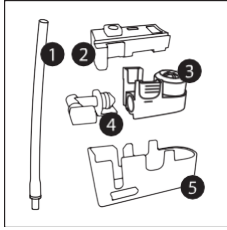
A máquina dispõe de dois programas para a limpeza da jarra de leite: limpeza rápida e limpeza profunda. Ambos os programas podem ser selecionados usando o botão CLEAN/SET , depois pressione o botão "LIMPEZA".

A limpeza rápida também é oferecida ao final da distribuição de bebidas à base de leite. Siga as instruções no visor para ambos os programas.

- Programa de limpeza rápida O programa de limpeza rápida consiste em limpar o circuito do leite com água quente.
- Programa de limpeza profunda O programa de limpeza profunda da jarra de leite consiste em uma limpeza completa de todo o circuito de leite utilizando o produto para limpeza dos circuitos de leite "Milk Circuit Cleaner" da Philips.

Limpeza da jarra de leite com água corrente

O bocal de distribuição de leite é composto por 5 componentes. Também é possível lavar todos os componentes (exceto o recipiente de leite) na máquina de lavar louça.



- 1 Cachimbo de leite
- 2 Suporte de borracha
- 3 Pannarello
- 4 Conexão do Pannarello
- 5 Alojamento do bico de distribuição de leite

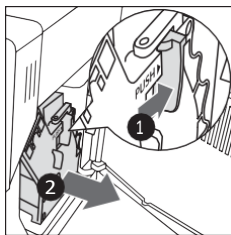
As referências para as imagens abaixo podem ser encontradas na página 3.

- 1 Retire a tampa do distribuidor de leite (fig. 21).
- 2 Pressione os botões de liberação em ambos os lados da parte superior da unidade de distribuição de leite (1) e remova a parte superior do recipiente de leite (2) (fig. 22).
- 3 Remova o bico de distribuição de leite de sua unidade de distribuição (fig. 23).
- 4 Para remover o bico de distribuição:
 - Vire o distribuidor de leite de cabeça para baixo e segure-o firmemente. Retire o tubo de leite do suporte (fig. 24);
 - Pressione os botões de liberação localizados no Pannarello e retire-o do suporte de borracha (fig. 25);
 - Extraia o encaixe Pannarello. (fig. 26);
- 5 Lave todos os componentes em água corrente.
- 6 Quando a limpeza estiver concluída, reinstale todos os componentes executando o mesmo procedimento na ordem inversa.

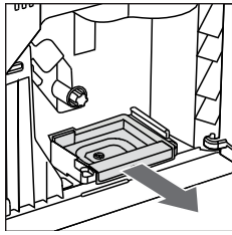
Limpeza do grupo de distribuição

Atenção: Não lave o grupo de café na máquina de lavar louça e não use produtos de lavagem ou outros detergentes, pois isso pode causar mau funcionamento do grupo de café e afetar o sabor do café.

Remoção do grupo de distribuição



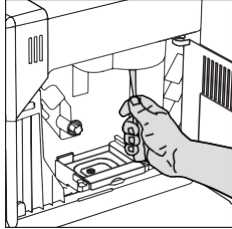
- 1 Desligue a máquina e desconecte o cabo de alimentação.
- 2 Remova a bandeja coletora com o recipiente de borras de café.
- 3 Abra a porta de manutenção.
- 4 Pressione a alavanca PUSH (1) e puxe a alça do grupo café (2) para removê-lo da máquina



1 Extraia a gaveta de resíduos de café.

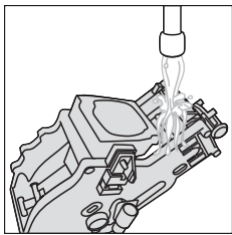
Limpeza do grupo de distribuição com água corrente -

1 Limpe bem o tubo de saída do café com o cabo de uma colher de chá ou outro utensílio de cozinha com ponta redonda.



2 Lave bem o grupo de café e a gaveta de resíduos de café em água morna. Limpe bem o filtro superior.

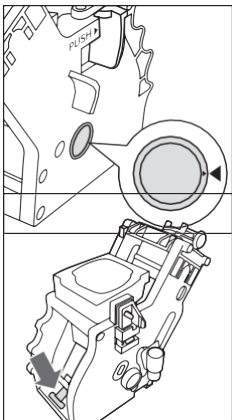
3 Deixe o grupo de café secar ao ar.



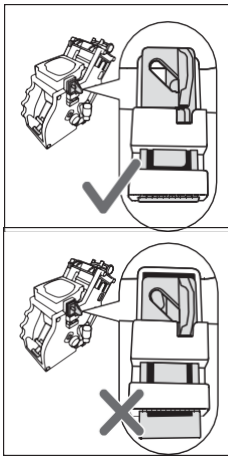
Nota: Não seque o grupo de café com panos para evitar o acúmulo de fibras em seu interior.

Reajustando o grupo de distribuição

1 Antes de voltar a colocar o grupo de café na máquina, certifique-se de que as duas marcas amarelas na lateral coincidem. Caso contrário, execute o seguinte passo:



Verifique se a alavanca está em contato com a base do grupo de café.



Verifique se o gancho amarelo de travamento do grupo de café está na posição correta.

Para posicionar o gancho corretamente, empurre-o para cima até a posição máxima que pode ser alcançada.

Se o gancho ainda estiver abaixado, não está posicionado corretamente.

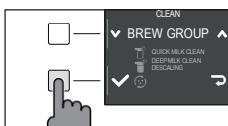
- 1 Recoloque a gaveta de resíduos de café.
- 2 Coloque o grupo de café de volta na máquina, ao longo das guias laterais até que um clique de travamento confirme que está posicionado corretamente.




Cuidado: Não pressione a alavanca PUSH.

- 3 Feche a tampa de manutenção.

Limpeza do grupo de café com pastilhas para remover resíduos oleosos de café

Atenção: Para limpeza, use apenas pastilhas Gaggia para resíduo oleoso de café.

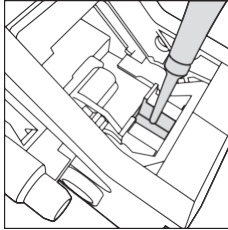


- 1 Coloque um recipiente sob o bico de distribuição de café.
- 2 Aperte a tecla CLEAN/SET  e selecione a tecla « LIMPEZA » exibida.
- 3 Selecione « LIMPEZA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO » e pressione a tecla « ✓ » em seguida pressione a tecla START/STOP  para iniciar o procedimento de limpeza.
- 4 Siga as instruções na tela para limpar adequadamente o grupo café.
- 5 O procedimento durará cerca de 5 minutos, para interrompê-lo e reiniciá-lo use a tecla START/STOP .

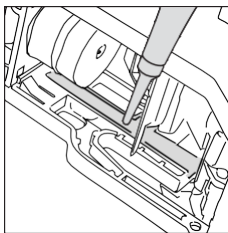
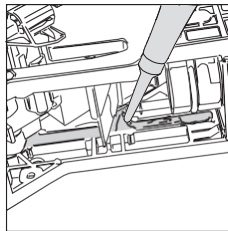
Lubrificação do grupo de distribuição

Para garantir um ótimo desempenho da máquina, o grupo de café deve ser lubrificado. Consulte a tabela a seguir para a frequência de lubrificação.

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



- 1 Desligue o dispositivo e desconecte o cabo de alimentação.
- 2 Retire o grupo de café e lave-o com água morna (consulte o capítulo "Limpeza do grupo de café em água corrente").
- 3 Aplique uma fina camada do lubrificante fornecido como padrão ao redor do pino de introdução, localizado na parte inferior do grupo café.



- 1 Aplique uma fina camada de lubrificante nas guias, em ambos os lados (veja a figura).
- 2 Volte a colocar o grupo de café (consulte o capítulo "Substituir o grupo de café").

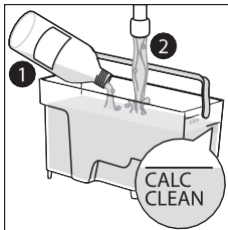
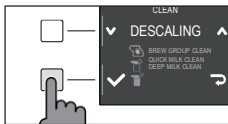
Nota: O tubo de lubrificante pode ser usado várias vezes.



Descalcificação


Procedimento de descalcificação

A descalcificação deve ser feita assim que a máquina o exigir.

Use apenas a solução de descalcificação Gaggia, que foi estudada para garantir o melhor desempenho da máquina. O uso de outros produtos pode danificar a máquina e deixar resíduos na água. Se nenhuma descalcificação da máquina for realizada, a garantia será anulada.




- 1 Aperte a tecla CLEAN/SET  e selecione a tecla « LIMPEZA » exibida.
- Selecione « DESCALCIFICAÇÃO » e, PARA CONFIRMAR APORTE A TECLA « ✓ » aperte a tecla START/STOP  para iniciar o processo.
- 2 Retire a bandeja coletora com o recipiente de borras de café, esvazie-os e volte a colocá-los na máquina.
- 3 Remova e esvazie o reservatório de água. Em seguida, remova o filtro INTENZA+, se presente.
- 4 Despeje a garrafa cheia de solução descalcificante Gaggia no tanque de água e adicione água até o nível de CALC CLEAN. Reinstale o reservatório na máquina.
- 5 Encha a jarra de leite até a metade com água e insira-a na máquina.
- 6 Posicione um recipiente grande (1,5l) sob os bicos de distribuição de leite e café.
- 7 Siga as instruções na tela para iniciar o procedimento de descalcificação. Este procedimento leva aproximadamente 25 minutos e inclui um ciclo de descalcificação seguido de um ciclo de enxágue, que prevê a distribuição em intervalos regulares.
- 8 Assim que o ciclo de descalcificação estiver concluído, deve enxaguar o reservatório, a jarra de leite e o circuito de água, seguindo as instruções apresentadas.
- 9 Volte a colocar o filtro INTENZA+ no reservatório de água.

Nota: É possível pausar e reiniciar o procedimento a qualquer momento, pressionando a tecla START/STOP .

Atenção: Durante o processo de descalcificação, não é possível remover o grupo de café. Aguarde o final do processo de descalcificação e remova o grupo de café.


O que fazer se o procedimento de descalcificação for interrompido

É possível sair do procedimento de descalcificação pressionando o botão por alguns segundos. ON/OFF  do painel de controle. Se o procedimento de descalcificação for interrompido antes de terminar, proceda da seguinte forma:

- 1 Esvazie o reservatório de água e lave-o bem.
- 2 Encha o reservatório de água com água corrente até ao nível CALC CLEAN e volte a ligar a máquina. A máquina aquece e executa um ciclo de enxágue automático.
- 3 Antes de preparar uma bebida, realize um ciclo de enxágue manual conforme descrito no capítulo correspondente.

Nota: Se o procedimento não foi concluído, um novo procedimento de descalcificação deve ser realizado o mais rápido possível.

Outros ajustes

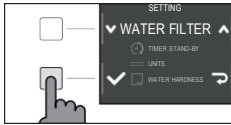
Aperte a tecla CLEAN/SET  e selecione a opção « AJUSTES » no display para restaurar ou modificar determinados parâmetros da máquina, como:

- Idioma
- Filtro de água.
- Atraso no stand by.
- Unidades de medidas.
- Dureza da água.
- Tipos de bebidas.
- Sons das teclas
- Configurações pré-definidas.

Idioma

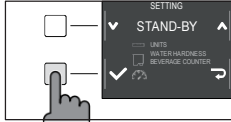
Assim que o ícone de configuração de idioma for selecionado, a lista de idiomas disponíveis será exibida.

Idiomas disponíveis		
ITALIANO	DINAMARQUÊS	TCHECO
INGLÊS	GREGO	ESLOVÁQUIO
ALEMÃO	POLONÊS	LITUANO
FRANÇÊS	RUSSO	JAPONÊS
ESPAÑHOL	ROMENO	COREANO
PORTUGUÊS	HUNGARO	CHINÊS (TRADICIONAL)
HOLANDÊS	BULGARO	CHINÊS (SIMPLIFICADO)



Filtro de água

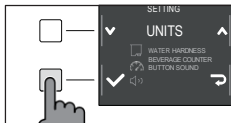
Após selecionar o "FILTRO DE ÁGUA", siga as instruções exibidas e as indicações descritas nos capítulos "Instalação do filtro de água INTENZA+" e "Substituição do filtro de água INTENZA+".



Ajuste do stand by

Após selecionar "STAND BY DELAY", você pode ajustar o timer para uma das seguintes opções:

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



Unidades de medidas

Selecione « UNIDADE DE MEDIDA » :

para definir a unidade de medida para "ml" ou "onças".

Dureza da água

Depois de selecionar "DUREZA DA ÁGUA" siga as instruções exibidas, bem como as indicações descritas no capítulo "Medição da dureza da água".

Tipos de bebidas

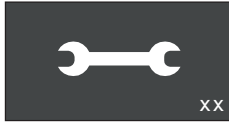
Para cada bebida, é possível visualizar o número de xícaras que foram dispensadas desde que a máquina foi colocada em serviço pela primeira vez. Esses dados não podem ser redefinidos.

Sons das teclas

Para evitar ser incomodado, é possível desativar o som das teclas selecionando "OFF".

Configurações pré-definidas

É possível reconfigurar a máquina com os valores definidos de fábrica. A máquina solicitará dupla confirmação antes de realizar o procedimento.



Significado dos códigos de erro

Alguns códigos de erro que podem aparecer no visor são listados abaixo, com seu significado e a solução do problema. Se as soluções indicadas forem ineficazes porque o ícone do código de erro permanece exibido e a máquina continua a operar incorretamente, ou outros códigos de erro aparecerem, um centro de serviço autorizado ou revendedores devem ser contatados.

Os detalhes de contato estão disponíveis no site www.gaggia.com ou www.gaggia.it.








Código de erro	Problema	Causa	Possível solução
01	O moedor de café está bloqueado.	O tubo de saída do café está obstruído.	Desconecte o cabo de alimentação e remova o grupo de preparo. Limpe bem o tubo de saída café com o cabo de uma colher. Ligue o dispositivo novamente.
03 - 04	Ocorreu um problema com o grupo de distribuição.	O grupo de café está sujo ou mal lubrificado.	Desligue a máquina. Remova o grupo de preparo e limpe-o com cuidado. (Consulte o capítulo "Limpeza do grupo de café")
		O grupo de distribuição não está posicionado corretamente.	Desligue a máquina. Remova o grupo de preparo e coloque-o de volta no lugar. Certifique-se de que o grupo de café esteja na posição correta antes de recolocá-lo no lugar. Consulte o capítulo "Remontagem do grupo de café".
05	O circuito de água tem um problema.	Há ar no circuito de água.	Remova e substitua o reservatório várias vezes na máquina. Certifique-se de inseri-lo corretamente na máquina. Verificar que o compartimento do reservatório de água está limpo. Na presença de um filtro "INTENZA+": extraia o filtro do reservatório de água e agite-o para retirar todo o ar do filtro. Em seguida, reinstale o filtro "INTENZA+" no reservatório de água.
14	Superaquecimento da máquina.	As causas podem ser múltiplas.	Desligue a máquina e volte a ligá-la após 30 minutos. Execute esta operação 2 ou 3 vezes.

Reparos

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem ocorrer na máquina. Se as informações abaixo não resolverem o problema visite www.gaggia.com ou www.gaggia.it para obter uma lista de perguntas frequentes ou entre em contato com o Centro de Suporte Pós-venda ou com um revendedor local.

Problema	Causa	Solução
A máquina não liga	A máquina não está conectada	Verifique se o cabo de alimentação está conectado corretamente.
	O botão ON/OFF não foi pressionado por tempo suficiente	Pressione o botão ON/OFF por alguns segundos
A bandeja de gotejamento enche-se rapidamente.	Este é um fenômeno completamente normal. A máquina utiliza água para enxaguar o circuito interno e o grupo de café. Parte da água flui através do sistema interno diretamente para a bandeja coletora.	Esvazie a bandeja de gotejamento quando o indicador vermelho estiver visível através da grade. É aconselhável colocar uma xícara por baixo do bocal de distribuição para recolher a água de enxaguamento
O visor mostra constantemente o ícone "Recipiente de borras de café cheio".	O depósito de borras de café foi esvaziado quando a máquina foi desligada.	Esvazie sempre o depósito de borras de café com a máquina ligada. Se o depósito de borras de café for esvaziado com a máquina desligada, o contador de ciclos de café não volta a zero. Neste caso, o display mostra o ícone mesmo que o tanque não esteja cheio.
	O recipiente de borras de café foi substituído muito rapidamente.	Aguarde sempre cerca de 5 segundos antes de substituir o recipiente de borras de café. Isso permite que o contador retorne a zero.
A máquina pede para esvaziar o depósito de borras de café, mesmo que o depósito não esteja cheio.	A máquina não reajustou o contador na última vez que o recipiente de borras de café foi esvaziado.	Aguarde sempre cerca de 5 segundos antes de substituir o recipiente de borras de café. Isso permite que o contador de borras de café volte a zero.
		Esvazie sempre o depósito de borras de café com a máquina ligada. Se o depósito de borras de café for esvaziado com a máquina desligada, o contador de ciclos de café não volta a zero.
O recipiente de borras de café está muito cheio e o ícone "recipiente de depósito" borra de café cheia" não é exibido.	A bandeja coletora foi removida sem que o recipiente de borras de café tenha sido esvaziado.	Cada vez que retirar a bandeja coletora, esvazie também o recipiente de borras de café, mesmo que esteja quase vazio. Isso permitirá que o contador de borras de café volte a zero e comece a contar as borras de café corretamente novamente.
Não foi possível remover o grupo de distribuição.	O grupo de café não está na posição correta.	Feche a tampa de manutenção. Desligue e ligue a máquina novamente. Aguarde a mensagem de máquina pronta aparecer e remova o grupo de preparo.

Problema	Causa	Solução
Não foi possível inserir o grupo de distribuição.	O grupo de café não está na posição correta.	O grupo de distribuição não foi implantado antes de ser reposicionado. Certifique-se de que a alavanca esteja em contato com a base do grupo de café e que o gancho do grupo café esteja na posição correta. Consulte o capítulo “Remontagem do grupo de café”. Para reiniciar a máquina: reinstale a bandeja coletora com o recipiente de borras de café. Não apresente o grupo de distribuição. Feche a tampa de manutenção, desconecte e reconecte o cabo de alimentação. Em seguida, tente reinserir o grupo café e ligue a máquina novamente.
O café não espuma ou está aguado.	O moedor de café está ajustado para uma moagem grossa.	Ajuste o moedor de café para uma moagem mais fina.
	A máquina está executando o procedimento de ajuste automático.	Dispense algumas xícaras de café para que a máquina se ajuste automaticamente.
	O tubo de saída do café está obstruído.	Limpe o tubo de saída do café com uma colher de chá conforme descrito no capítulo “Limpeza do grupo de café em água corrente”.
O café não está quente o suficiente.	A temperatura definida é muito baixa. Verifique as configurações do menu.	Defina a temperatura do menu para “MAX”.
A máquina mói os grãos de café, mas os grãos não são dispensados.	O moedor de café está ajustado para uma moagem muito fina.	Ajuste o moedor de café para uma moagem mais grossa.
	O bico de distribuição de café está entupido.	Dispense um café pré-moído longo, sem adicionar o café pré-moído.
	As pontas do bico de distribuição de café estão entupidadas.	Limpe as pontas do bico de distribuição de café com um pequeno cotonete.
O café sai lentamente ou gota a gota.	O moedor de café está ajustado para uma moagem muito fina.	Ajuste o moedor de café para uma moagem mais grossa.
	As pontas do bico de distribuição de café estão entupidadas.	Limpe as pontas do bico de distribuição de café com um pequeno cotonete.
	O circuito da máquina está bloqueado por depósitos de calcário.	Inicie um ciclo de descalcificação.

Problema	Causa	Solução
O leite não espuma.	A jarra de leite está suja ou não foi inserida corretamente.	Limpe a jarra e tome cuidado para posicioná-la e inseri-la corretamente.
	O distribuidor de leite não está completamente aberto.	Verifique se o bico de distribuição de leite está na posição correta.
	A jarra de leite não está completamente montada.	Verifique se todos os componentes (especialmente o tubo de leite) foram montados corretamente.
	O tipo de leite utilizado não é adequado para fazer espuma.	Dependendo do tipo de leite, a quantidade e a qualidade da espuma produzida diferem.
Não é possível inserir a jarra de leite.	A parte superior do decantador estava localizada no lado oposto.	Verifique se a aba transparente e as linhas graduadas no recipiente de leite estão voltadas para fora.
Não é possível inserir o filtro "INTENZA+".	Tem que tirar o ar do filtro.	Deixe as bolhas de ar escaparem do filtro.
	O reservatório ainda contém água.	Esvazie o reservatório de água antes de instalar o filtro.
	Não há vedação de borracha no filtro "INTENZA+".	Verifique a embalagem e instale a vedação no filtro "INTENZA+".
Não é possível ativar o filtro "INTENZA+"	Um filtro já está instalado e ativado	A máquina informa a porcentagem de uso do filtro. Se você ainda deseja ativar um novo filtro antes de expirar o usado atualmente, este deve primeiro ser desativado seguindo o procedimento descrito na seção "Substituição do filtro de água INTENZA+"
Há água sob a máquina.	A bandeja de gotejamento está muito cheia e transbordou.	Esvazie a bandeja de gotejamento assim que o indicador for visível através da bandeja. Esvazie sempre a bandeja de gotejamento antes de iniciar o procedimento de descalcificação.
A máquina está no modo DEMO.	Durante a ligação da máquina, a combinação de teclas foi pressionada (HOME  - CLEAN/SET   - HOME  - CLEAN/SET  ).	Desligue e ligue a máquina novamente pressionando o botão ON/OFF no painel de controle. 

Acessórios GAGGIA

Café e acessórios estão à venda em centros aprovados (Itália) ou em revendedores no país do usuário.



Descalcificante



Filtro de água INTENZA+



Tabletes
desengordurante



Limpador de
circuito de leite
(Philips)



Gama de cafés disponíveis em grão e em pó: 100% Arábica / Intenso / Descafeinado

Dados técnicos

Tensão nominal - Potência Classificado - Potência	Veja a placa de dados dentro da porta de manutenção
Material do corpo	Termoplástico
Dimensões	224 x 357 x 435 mm
Peso	7,7 kg
Tamanho do cabo	1200 mm
Painel de controle	Frontal
Reservatório de água	1,8 L - Removível
Capacidade do recipiente de grãos de café	250 g
Capacidade do recipiente de borra de café	15
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Caldeira em Inox
Dispositivo de segurança	Disjuntor térmico





GAGGIA S.p.A. reserves the right to make all changes deemed necessary.

GAGGIA S.p.A. reserva-se o direito de fazer as alterações que julgar necessárias.



421946503662

COD.

- Rev.00 - 03/05/21



GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

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

Part. IVA : IT-13054780153

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA

MILANO