



GAGGIA

MILANO



ENGLISH

PORTUGUÊS

GAGGIA BESANA

RI8180 (HD8651)

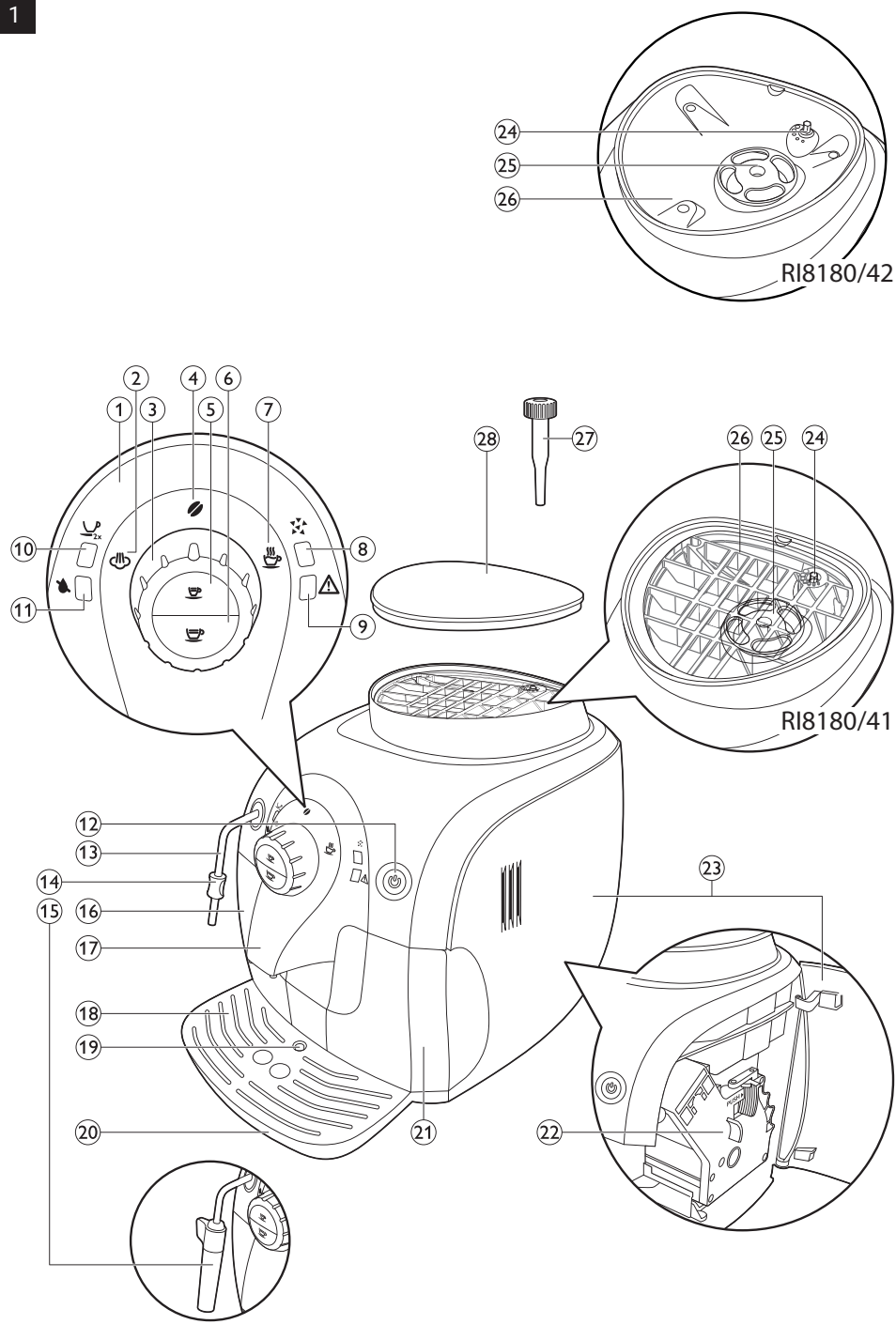
User manual
Manual de instruções







1





4 ENGLISH

Table of contents

Introduction	5
General description	5
Before first use	6
Installing the machine	6
Preparing for use	7
Filling the water tank	7
Filling the coffee bean container	7
Heating up the machine	8
Manual rinsing cycle	9
Installing the Intenza+ water filter	10
Using the machine	11
Brewing 1 or 2 cups of espresso or regular coffee	11
Frothing milk	12
Hot water	13
Adjusting the machine	14
Adjusting the grinding degree	14
Adjusting the coffee volume	15
Cleaning and maintenance	15
Cleaning the hot water/steam wand or classic milk frother	16
Cleaning the brewing unit	16
Lubrication	19
Descaling the machine	20
Descaling procedure	20
Preparation	20
Descaling cycle	21
Rinsing cycle	21
If you are unable to finish the descaling procedure	22
Meaning of light signals	23
Troubleshooting	26
Technical specifications	28





Introduction

Congratulations on your purchase of a Gaggia Besana coffee machine! The machine is suitable for preparing espresso coffee using whole coffee beans. It can also dispense steam and hot water. In this user manual you find all the information you need to install, use and maintain your machine. This machine has been tested with coffee. Although properly cleaned, it may show residues of said substance. In any case, we can guarantee that the machine is brand new.

General description (Fig. 1)

- 1 Control panel
- 2 Steam icon
- 3 Control dial
- 4 Coffee bean icon
- 5 Espresso button
- 6 Regular coffee button
- 7 Hot water icon
- 8 Descaling light
- 9 Warning light
- 10 2-cup light
- 11 'Water tank empty' light
- 12 On/off button with light
- 13 Hot water/steam wand
- 14 Protective handle
- 15 classic milk frother (specific types only)
- 16 Water tank
- 17 Coffee spout
- 18 Drip tray grid
- 19 'Drip tray full' indicator
- 20 Drip tray
- 21 Coffee grounds container
- 22 Brewing unit
- 23 Maintenance door
- 24 Grinding degree adjustment knob
- 25 Ceramic coffee grinder
- 26 Coffee bean container
- 27 Grinding degree adjustment tool
- 28 Lid of coffee bean container



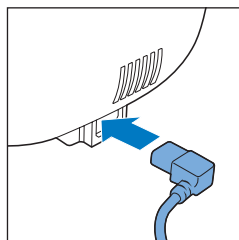
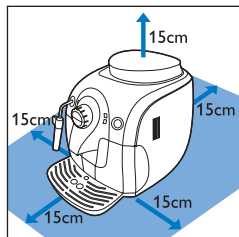


6 ENGLISH

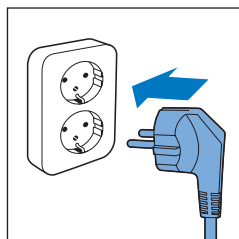
Before first use

Installing the machine

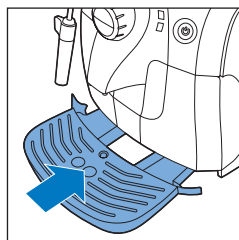
- 1 Remove all packaging material from the machine.
- 2 Place the machine on a table or worktop away from the tap, the sink and heat sources.
- 3 Leave at least 15cm of free space above, behind and on both sides of the machine.



- 4 Insert the small plug into the socket located on the back of the machine.



- 5 Insert the plug into the wall socket.



- 6 Remove the protective sticker from the drip tray and slide the drip tray into the guiding grooves in the front of the machine.

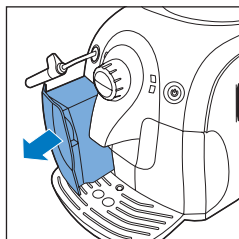
Note: Make sure the drip tray is fully inserted.



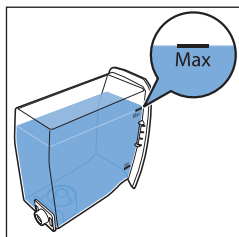


Preparing for use

Filling the water tank



- 1 Remove the water tank from the machine.
- 2 Rinse the water tank under the tap.

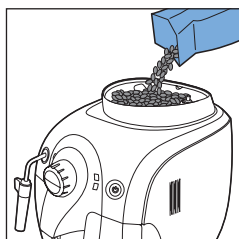


- 3 Fill the water tank with cold tap water up to the MAX indication.

Warning: Never fill the water tank with warm, hot or sparkling water, as this may cause damage to the water tank and the machine.

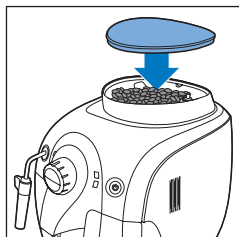
- 4 Slide the water tank back into the machine.

Filling the coffee bean container



- 1 Fill the coffee bean container with espresso beans.

Warning: Only use espresso beans. Never use ground coffee, unroasted coffee beans or caramelised coffee beans, as this may cause damage to the machine.



- 2 Put the lid on the coffee bean container.

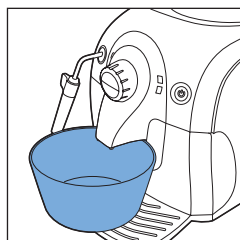




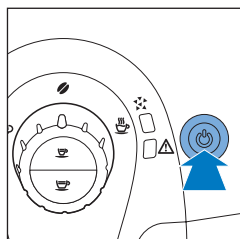
8 ENGLISH

Heating up the machine

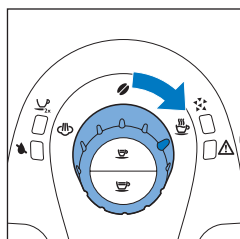
During the initial heat-up process, fresh water flows through the internal circuit to heat up the machine. This takes a few seconds.



- 1 Place a bowl under the hot water/steam wand or classic milk frother and the coffee spout. Make sure the control dial points to the coffee bean icon.

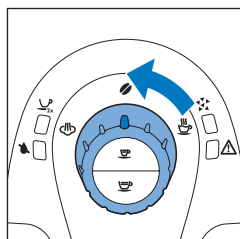


- 2 Press the on/off button.



- 3 When the warning light flashes quickly, turn the control dial to the hot water icon and wait a few seconds.

- The warning light goes out and some water comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother.



- 4 After a few seconds, when hot water stops coming out of the hot water/steam wand and the warning light flashes slowly, turn the control dial back to the coffee bean icon.

- The machine is heating up and the on/off button flashes slowly.
- When the machine has heated up, it performs an automatic rinsing cycle to clean the internal circuit with fresh water. Water flows from the coffee spout.
- When the on/off button lights up continuously, the machine is ready for the manual rinsing cycle.

Note: You can stop the automatic rinsing cycle by pressing the espresso button or the regular coffee button.

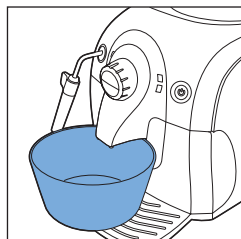
Note: The automatic rinsing cycle also takes place 15 minutes after the appliance switches to standby mode or switches off.



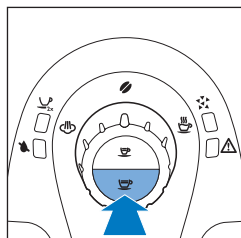


Manual rinsing cycle

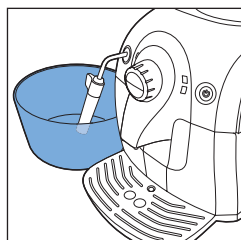
During the manual rinsing cycle, the machine brews one cup of coffee to prepare the inner circuit for use.



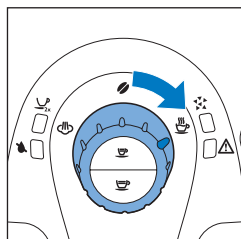
- 1 Place a bowl under the coffee spout.
- 2 Make sure the on/off button lights up continuously.



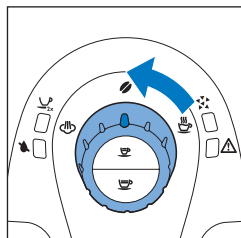
- 3 Press the regular coffee button.
 - The machine starts to brew a cup of coffee to prepare the inner circuit for use. This coffee is not drinkable.
- 4 Empty the bowl after the brewing cycle is finished.



- 5 Place a bowl under the hot water/steam wand or classic milk frother.



- 6 Turn the control dial to the hot water icon.
- 7 Let the water flow until the water tank is empty.
 - The 'water tank empty' light lights up continuously.

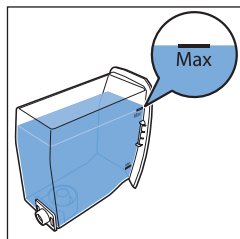


- 8 Turn the control dial back to the coffee bean icon.





10 ENGLISH



9 Fill the water tank with fresh water up to the MAX indication.

- The machine is ready for use.

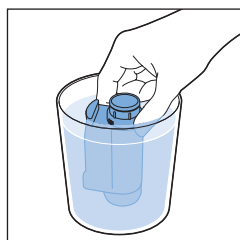
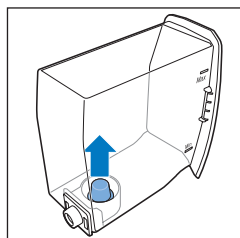
Note: The first cups of coffee may be a bit watery, this is normal. The machine needs to complete a few brewing cycles to optimise its settings.

Installing the Intenza+ water filter

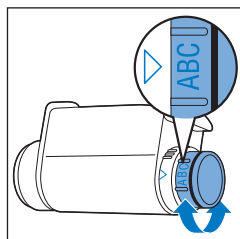
We advise you to install the Intenza+ water filter as this prevents scale build-up in your machine. You can buy the Intenza+ water filter separately. For more details, see chapter 'Guarantee and support', section 'Ordering maintenance products'.

1 Remove the small white filter from the water tank and store it in a dry place.

Note: Please keep the small white filter for future use. You will need it for the descaling process.



2 Remove the filter from its packaging and immerse it in cold water with the opening pointing upwards. Press the sides of the filter gently to let out the air bubbles.

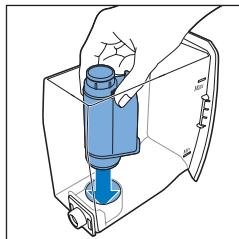


3 Turn the knob of the filter to the setting that corresponds to the water hardness of the area you live in.

- A Soft water
- B Hard water (default)
- C Very hard water

Note: You can test the water hardness with a water hardness test strip.





- 4 Place the filter in the empty water tank. Press it down until it cannot move any further.
- 5 Fill the water tank with fresh water up to the MAX indication and slide it into the machine.
- 6 Let the machine brew hot water until the water tank is empty (see chapter 'Using the machine', section 'Hot water').
- 7 Refill the water tank with fresh water up to the MAX indication and slide it back into the machine.
 - The on/off button lights up continuously.

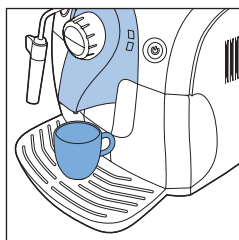
The machine is ready for use.

Using the machine

To guarantee perfect espresso, the machine regularly rinses its inner circuit with water. This automatic rinsing cycle takes place 15 minutes after the appliance switches to standby mode or switches off. During the automatic rinsing cycle, some of the water flows through the inner circuit directly into the drip tray. Empty the drip tray regularly.

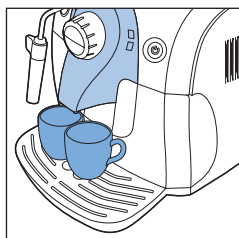
Brewing 1 or 2 cups of espresso or regular coffee

- 1 Make sure the on/off button lights up green continuously and the control dial points to the coffee bean icon.
- 2 Place 1 or 2 cups on the drip tray grid.



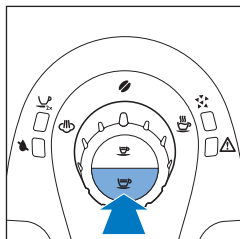
- 3 Press the espresso button or regular coffee button.

Note: You can interrupt the brewing cycle at any time. To do this, press the same button (for espresso or regular coffee) that you pressed to start brewing coffee.

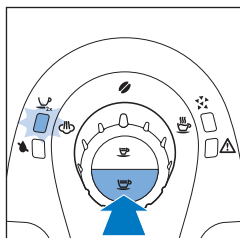




12 ENGLISH



- Press the espresso button or regular coffee button once to brew 1 cup of coffee.
- The machine grinds the required amount of coffee beans for one cup and then brews one cup of coffee.



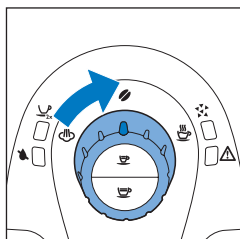
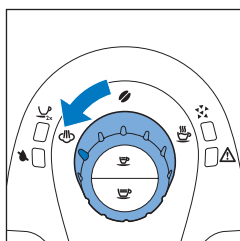
- Press the espresso button or regular coffee button twice to brew 2 cups of coffee.
 - The 2-cup light lights up. The machine grinds the required amount of coffee beans for one cup and then fills both cups half. Then the machine grinds coffee beans for one cup again and fills both cups fully.
- 4 Press the on/off button to switch off the machine.
- If you only brewed one cup of coffee, the machine briefly rinses the inner circuit before it switches off.

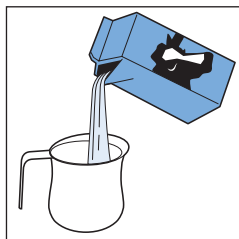
Note: When the machine is left in standby mode, it switches off automatically after 180 minutes.

Frothing milk

If you want to froth milk after switching on the machine or after brewing a cup of coffee, there may still be some water in the internal circuit. You need to let this water flow out of the machine first.

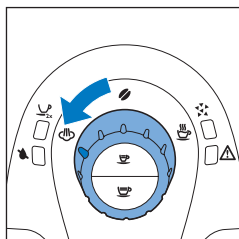
- 1 Place a big cup under the hot water/steam wand or classic milk frother.
- 2 Turn the control dial to the steam icon.
 - The on/off button flashes while the water heats up.
 - Hot water comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother.
- 3 When only steam comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother, turn the control dial back to the coffee bean icon.





- 4 Fill a jug up to 1/3 with cold milk.

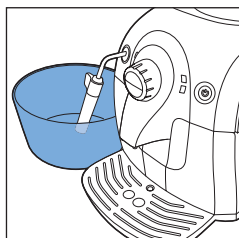
Note: Use cold milk (at a temperature of approximately 5°C/41°F) with a protein content of at least 3% to ensure an optimal frothing result. You can use whole milk or semi-skimmed milk, depending on your preference.



- 5 Immerse the hot water/steam wand or classic milk frother in the milk and turn the control dial to the steam icon. Froth the milk by gently swirling the jug and moving it up and down.
- 6 When the milk froth has the desired consistency, turn the control dial back to the coffee bean icon.

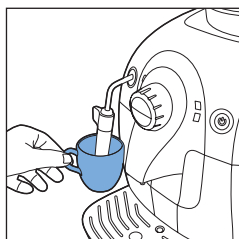
After frothing milk, the machine needs to cool down before you can brew coffee. Follow the next steps.

- 1 Press the espresso button or regular coffee button.
 - The on/off button flashes rapidly to indicate that the machine is overheated and cannot brew coffee.
- 2 Place a bowl under the hot water/steam wand or classic milk frother and turn the control dial to the hot water icon.
- 3 Hot water comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother.
- 4 Wait until the water flow stops and the on/off button lights up continuously.
- 5 Turn the control dial back to the coffee bean icon.
 - The machine is ready to brew coffee.



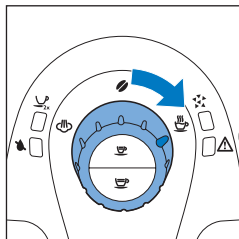
Hot water

- 1 Make sure the on/off button lights up continuously. If the on/off button flashes slowly, the machine is heating up.
- 2 Place a cup under the hot water/steam wand or classic milk frother.

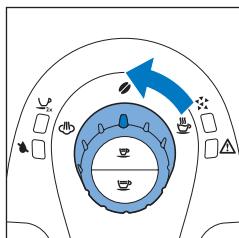




14 ENGLISH



- 3 Turn the control dial to the hot water icon.
 - Water comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother.



- 4 Turn the control dial back to the coffee bean icon when the cup contains the preferred amount of hot water.

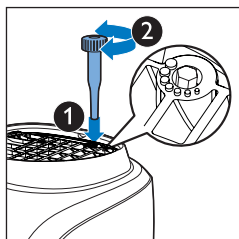
Adjusting the machine

You can adjust the grinding degree and coffee volume to obtain coffee that is perfectly customised to your taste.

Adjusting the grinding degree

You can adjust the grinding degree of the machine. At each grinding degree selected, the ceramic coffee grinder guarantees a perfectly even grind for every cup of coffee you brew. It preserves the full coffee aroma and delivers the perfect taste to every cup.

Warning: You can adjust the grinding settings only when the machine grinds the coffee beans.



- 1 Press the grinding degree adjustment knob firmly (1) and then turn it one notch at a time (2). There are 5 different grinding degree settings you can choose from. The smaller the dot, the stronger the coffee. The difference becomes noticeable after you have brewed 2-3 cups of coffee at the new setting.

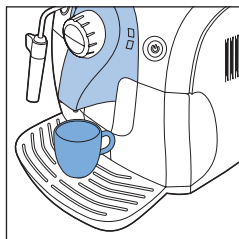
Warning: Do not turn the grinding degree adjustment knob more than one notch at a time to prevent damage to the grinder.



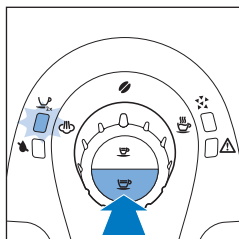


Adjusting the coffee volume

You can adjust the coffee volume to your taste and the size of your cups. Both the regular coffee button and espresso button can be programmed.



- 1 Place a cup on the drip tray grid.



- 2 Press and hold the button of the coffee type you want to adjust. Release the button when the machine starts to grind coffee beans.
 - The 2-cup light and the on/off button flash slowly.
- 3 Press the same button again when the cup contains the desired amount of coffee.

The machine automatically saves the new setting.

Cleaning and maintenance

Regular cleaning and descaling prolongs the lifetime of your machine and ensures optimum quality and taste of your coffee.

Warning: Do not immerse the machine in water or any other liquid.

Warning: Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids to clean the machine.

Warning: Always unplug the machine and let it cool down before you clean it.

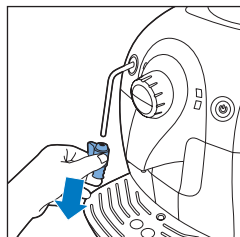
Note: None of the detachable parts are dishwasher-proof. Rinse them under the tap.





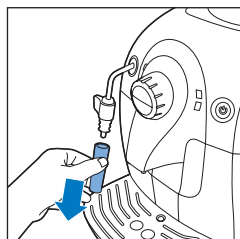
Cleaning the hot water/steam wand or classic milk frother

Clean the hot water/steam wand or classic milk frother with a wet cloth after each use. Clean the hot water/steam wand or classic milk frother thoroughly once a week.

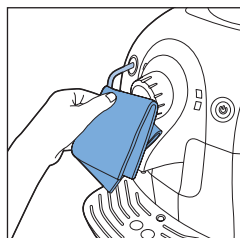


- 1 Remove the protective handle from the hot water/steam wand by pulling it downwards.

Warning: The hot water/steam wand or classic milk frother may be hot.



- If your machine has a classic milk frother, remove the tube and upper part.
- 2 Rinse the tube and upper part with fresh water and dry them with a dry cloth.



- 3 Clean the hot water/steam wand with a wet cloth to remove milk residues.
- 4 Put the protective handle and classic milk frother (if present) back onto the hot water/steam wand. They are correctly positioned when you hear a click.

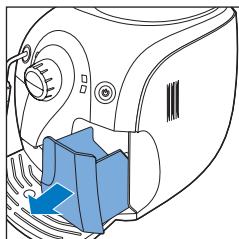
Cleaning the brewing unit

Warning: Do not clean the brewing unit in the dishwasher and do not use washing-up liquid or a cleaning agent to clean it.

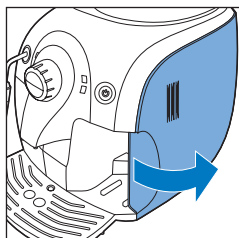
Clean the brewing unit once a week.

- 1 Switch off the machine and unplug it.

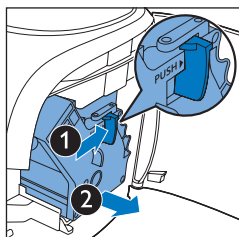




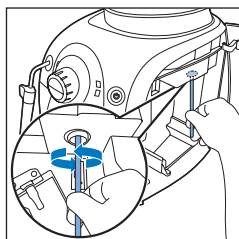
- 2 Remove the coffee grounds container from the machine.



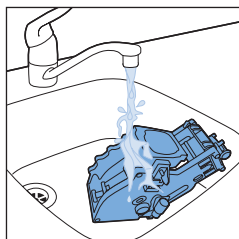
- 3 Open the maintenance door.



- 4 Press the PUSH button (1) and pull at the grip of the brewing unit (2) to remove it from the machine.



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



- 6 Rinse the outside of the brewing unit under a lukewarm tap.

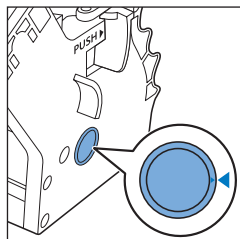
Warning: Never use any washing-up liquid or other cleaning agent to clean the brewing unit.

Warning: Do not dry the brewing unit with a cloth to prevent fibres from collecting inside the brewing unit. After rinsing, just shake excess water off the brewing unit or let it air-dry.

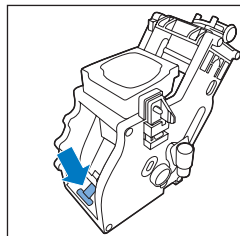




18 ENGLISH

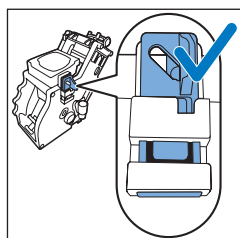


- 7 Before you slide the brewing unit back into the machine, make sure the two reference signs on the side match. If they do not match, perform the following step:

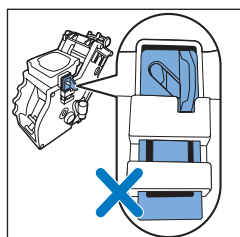


- Make sure the lever is in contact with the base of the brewing unit.

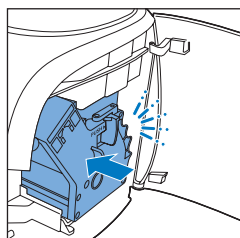
- 8 Make sure the locking hook of the brewing unit is in the correct position.



- To position the hook correctly, push it upwards until it is in uppermost position.



Note: The hook is not correctly positioned if it is still in bottommost position.

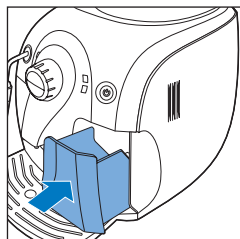


- 9 Slide the brewing unit back into the machine along the guiding rails on the sides until it clicks into position.

Warning: Do not press the PUSH button.

- 10 Close the maintenance door.



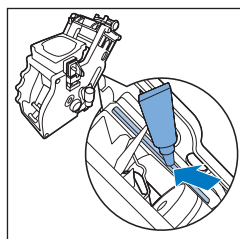
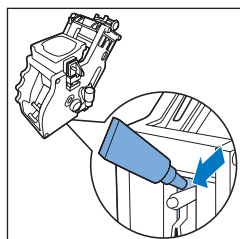


- 11 Slide the coffee grounds container back into the machine.

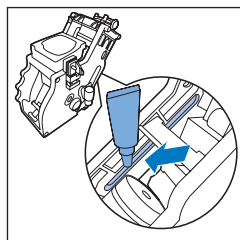
Lubrication

For optimal performance of the machine, lubricate the brewing unit after it has brewed 500 cups of coffee or once every 3 months.

- 1 Switch off the machine and unplug it.
- 2 Follow steps 2 to 4 in section 'Cleaning the brewing unit' to remove the brewing unit from the machine.
- 3 Apply some lubricant around the shaft in the bottom of the brewing unit.



- 4 Apply some lubricant to both sides of the part shown in the illustration.



- 5 Follow steps 7 to 11 in section 'Cleaning the brewing unit' to place the brewing unit and the coffee grounds container back into the machine.





Descaling the machine

Scale builds up inside the machine during use. It is essential to descale the machine when the orange descaling light lights up continuously. Only use the special Gaggia descaling solution to descale the machine.

The Gaggia descaling solution is designed to ensure optimal performance of the machine.

Warning: The use of other descaling products may cause damage to the machine and leave residues in the water.

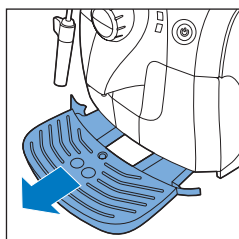
Descaling procedure

The descaling procedure lasts 30 minutes and consists of a descaling cycle and a rinsing cycle.

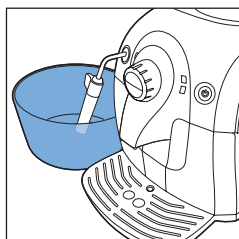
Preparation

- 1 Switch off the machine.

Warning: If you do not switch off the machine, you cannot enter the descaling cycle.



- 2 Empty the drip tray and place it back. Remove the classic milk frother (if present).
- 3 Empty the water tank and remove the Intenza+ water filter (if present). Pour the entire bottle of descaling solution into the water tank.
- 4 Add water to the descaling solution in the water tank up to the MAX indication.
- 5 Make sure the control dial is set to the coffee bean icon.

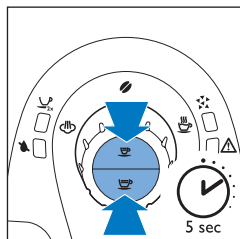


- 6 Place a bowl under the hot water/steam wand.

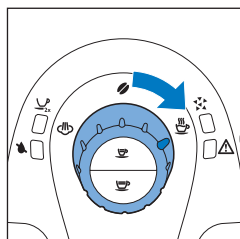




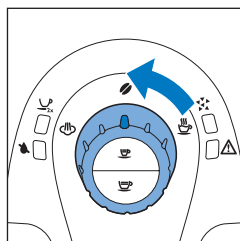
Descaling cycle



- 1 Press the espresso button and regular coffee button simultaneously for approximately 5 seconds.
 - The orange descaling light flashes slowly during the entire descaling cycle.



- 2 Turn the control dial to the hot water icon and brew hot water. Let hot water flow out of the hot water/steam wand for 10 seconds.

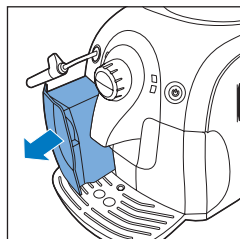


- 3 Turn the control dial back to the coffee bean icon. Wait approximately 1 minute to let the descaling solution act.
- 4 Press the espresso button to brew a cup of espresso. Wait approximately 1 minute to let the descaling solution act.

Note: During the descaling process, the coffee grinding function does not work. If you press the espresso button, only water will flow out of the machine.

- 5 Repeat steps 2 to 4 until the 'water tank empty' light lights up continuously.

Rinsing cycle

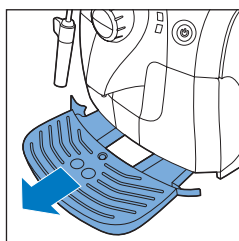
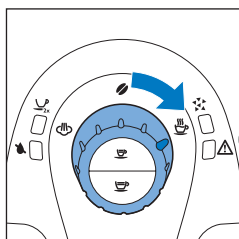
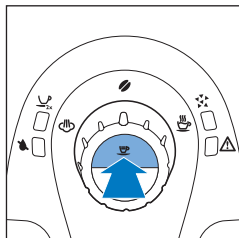
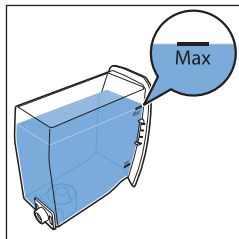


- 1 Remove the water tank from the machine and rinse it.





22 ENGLISH



- 2 Fill the water tank with fresh tap water up to the MAX indication and slide the water tank back into the machine.
- 3 Empty the bowl and place it back onto the drip tray under the hot water/steam wand.

- 4 Press the espresso button and brew a cup of espresso. Repeat this twice.

- 5 Turn the control dial to the hot water icon.

- 6 Let hot water flow out of the hot water/steam wand until the 'water tank empty' light lights up continuously.

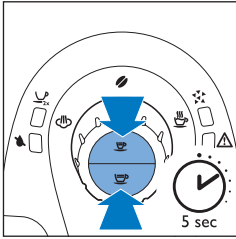
Note: If you want to interrupt the water flow, turn the control dial back to the coffee bean icon. To restart the water flow, turn it back to the hot water icon.

- 7 Remove the drip tray, rinse it and place it back.
- 8 Reattach the classic milk frother.
- 9 Remove the water tank and rinse it.
- 10 Reinstall the Intenza+ water filter (if present).
- 11 Fill the water tank with fresh tap water up to the MAX indication and slide the water tank back into the machine.
- 12 Press the on/off button to switch off the machine.
 - When you switch the machine back on, it is ready for use again.

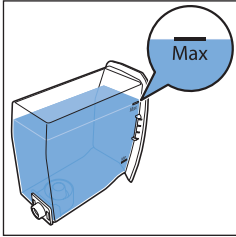
If you are unable to finish the descaling procedure —

If the machine gets stuck in the descaling procedure, you can press the on/off button. This allows you to complete the descaling procedure. Follow the steps below to make sure your machine is ready to brew coffee again.

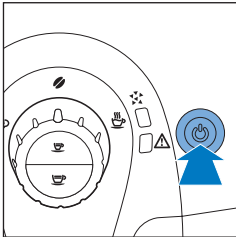




- 1 Press the espresso button and regular coffee button simultaneously for approximately 5 seconds.
- 2 Remove the drip tray, rinse it and place it back.
- 3 Remove the water tank and rinse it.

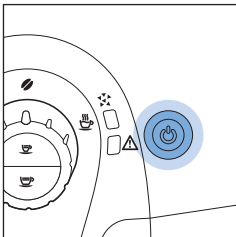


- 4 Fill the water tank with fresh tap water up to the MAX indication and slide the water tank back into the machine.
- 5 Press the espresso button and brew a cup of espresso. Repeat this twice.
- 6 Turn the control dial to the hot water icon. Let hot water flow out of the hot water/steam wand until the 'water tank empty' light lights up continuously.
- 7 Remove the drip tray, rinse it and place it back.
- 8 Reattach the classic milk frother.
- 9 Remove the water tank and rinse it.
- 10 Reinstall the Intenza+ water filter (if present).
- 11 Fill the water tank with fresh tap water up to the MAX indication and slide the water tank back into the machine.
- 12 Press the on/off button to switch off the machine.
 - When you switch the machine back on, it is ready for use again.



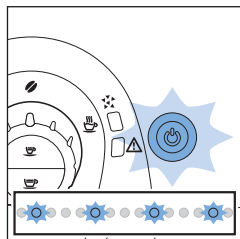
Meaning of light signals

- The on/off button lights up continuously. The machine is ready for use.

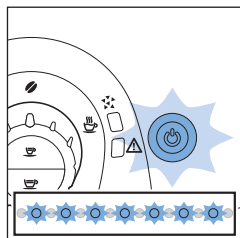




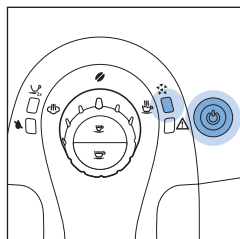
24 ENGLISH



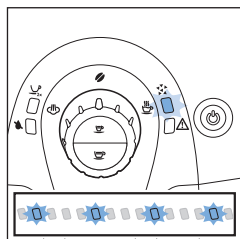
- The on/off button flashes slowly. The machine is warming up or performing a procedure.



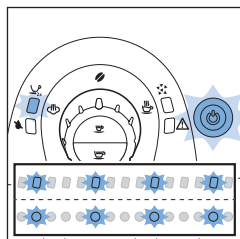
- The on/off button flashes quickly. The machine is overheated. Brew a cup of hot water to cool down the machine.



- The descaling light and the on/off button light up continuously. You have to descale the machine. Follow the instructions in chapter 'Descaling the machine'.

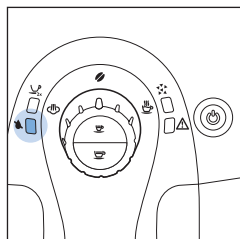


- The descaling light flashes slowly. The machine is descaling.

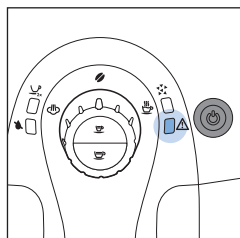


- The 2-cup light and the on/off button flash slowly. The machine is programming the amount of coffee to brew. Follow the instructions in chapter 'Using the machine', section 'Adjusting the coffee volume'.
- The 2-cup light lights up continuously and the on/off button flashes slowly. The machine is brewing two cups of coffee.

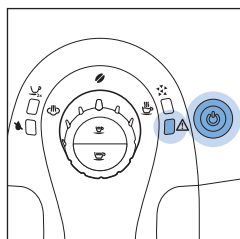




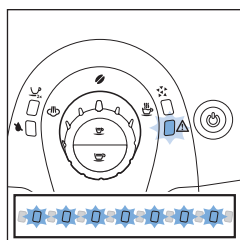
- The 'water tank empty' light lights up continuously. The water level is low. Fill the water tank with fresh water up to the MAX indication.



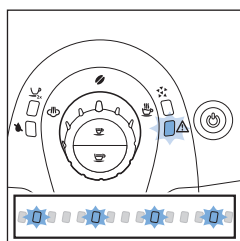
- The warning light lights up continuously and the on/off button goes out. The coffee grounds container is full. Empty the coffee grounds container while the machine is on. Make sure that the warning light flashes before you reinsert the coffee grounds container.



- The warning light and the on/off button light up continuously. The coffee bean container is empty. Refill the coffee bean container.



- The warning light flashes quickly. There is no water in the internal circuit. Turn the control dial to the hot water icon and let hot water come out of the machine until the water flows continuously. See chapter 'Preparing for use' section 'Heating up the machine'. Follow steps 3 and 4.

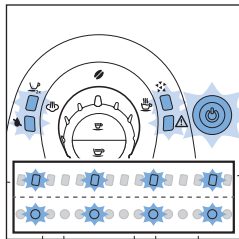


- The warning light flashes slowly. The brewing unit is not correctly inserted, the coffee grounds container is not inserted, the maintenance door is open or the control dial is not in the correct position. Make sure the brewing unit and coffee grounds container are inserted correctly, the maintenance door is closed and the control dial is in the correct position. If you cannot take out the brewing unit or place it back, switch the machine off and on again.





26 ENGLISH



- The lights flash slowly and simultaneously. The machine is out of order. Switch off the machine for 30 seconds, then switch it back on. Try this two or three times. If the machine does not reset, contact the Gaggia Consumer Care Centre in your country.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the machine. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.gaggia.com or www.gaggia.it for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
The machine does not work.	Make sure the small plug is inserted into the socket. Plug in and switch on the machine. Make sure that the voltage indicated on the machine corresponds to the local mains voltage.
The machine is stuck in the descaling procedure.	Press the on/off button. You can restart the descaling procedure or follow the instructions in chapter 'Descaling the machine', section 'If you are unable to finish the descaling procedure'.
The coffee is not hot enough.	Preheat the cups by rinsing them with hot water. Use thin-walled cups.
The coffee temperature decreases over time.	Descalc the machine.
No hot water or steam comes out of the hot water/steam wand.	Check if the hole of the hot water/steam wand is clogged. If so, clean the hole. The classic milk frother may be dirty. Clean the classic milk frother.
The espresso does not have enough crema.	Use a different type of coffee beans or adjust the ceramic coffee grinder (see chapter 'Using the machine', section 'Adjusting the grinding degree').
The machine does not heat up fast enough and little coffee comes out.	Descalc the machine (see chapter 'Descaling the machine').





Problem	Solution
The brewing unit cannot be removed.	Remove the coffee grounds container before you open the maintenance door. If you still cannot remove the brewing unit follow the next steps. Reinsert the coffee grounds container, close the maintenance door, switch on the machine. The machine prepares for use. Switch off the machine and try to remove the brewing unit again.
The brewing unit cannot be placed back.	Make sure that the lever is in contact with the base of the brewing unit. Also make sure that the hook of the brewing unit is in the correct position. See chapter 'Cleaning and maintenance', section 'Cleaning the brewing unit'. If you still cannot place the brewing unit back. Reinsert the coffee grounds container and leave the brewing unit out. Close the maintenance door, switch on the machine. The machine prepares for use. Switch off the machine and try to place back the brewing unit again.
The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out.	Clean the coffee exit duct and set the grinder to a coarser setting. Clean the brewing unit (see chapter 'Cleaning and maintenance', section 'Cleaning the brewing unit'). Fill the water tank with water. Clean the coffee spout.
The coffee is too weak.	Adjust the ceramic coffee grinder to a finer setting (see chapter 'Using the machine', section 'Adjusting the grinding degree'). Brew a few cups of coffee to let the machine adjust itself to the new grinding settings. Use a different type of coffee beans.
Water ends up in the drip tray.	This is normal. To guarantee the perfect cup of coffee, the machine uses water to rinse the internal circuit and brewing unit. Some of the water flows through the internal system directly into the drip tray. Empty the drip tray regularly.
The machine seems to be leaking.	The drip tray is full and overflowed during brewing or the descaling procedure. Check if the water tank is leaking. The brewing unit or the drains behind or under the brewing unit may be blocked. Rinse the brewing unit with lukewarm water and clean the upper filter carefully. Also clean the inside of the machine with a soft, damp cloth.
There is not enough coffee in my cup.	Air may be present in the internal circuit. Rinse the internal circuit of the machine by turning the control dial to the hot water icon and letting some hot water flow out of the machine. Clean the brewing unit (see chapter 'Cleaning and maintenance', section 'Cleaning the brewing unit').





Technical specifications

Feature	Value / location
Nominal voltage	Inside of maintenance door
Power rating	Inside of maintenance door
Size (w x h x d)	295mm x 325mm x 420mm
Weight	6.9 kg
Material	Plastic
Cord length	0.8m -1.2m
Water tank capacity	1000ml
Cup size	Up to 95mm
Coffee bean container capacity	170g
Coffee grounds container capacity	8 cakes
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Safety devices	Thermal fuse







Introdução	31
Descrição geral (fig. 1)	31
Antes da primeira utilização	32
Instalação da máquina	32
Preparar para a utilização	33
Encher o depósito de água	33
Encher o recipiente para grãos de café	33
Aquecer a máquina	34
Ciclo de enxaguamento manual	35
Instalação do filtro de água Intenza+	36
Utilizar a máquina	37
Preparar 1 ou 2 chávenas de café expresso ou café normal	37
Preparar espuma de leite	38
Água quente	39
Ajustar a máquina	40
Ajustar o grau de moagem	40
Ajustar a quantidade de café	41
Limpeza e manutenção	41
Limpar o bocal de água quente/vapor ou o acessório para espuma de leite clássico	42
Limpar a unidade de preparação	42
Lubrificação	45
Descalcificar a máquina	46
Procedimento de descalcificação	46
Preparação	46
Ciclo de descalcificação	47
Ciclo de enxaguamento	47
Se não conseguir concluir o procedimento de descalcificação	48
Significado dos sinais luminosos	49
Resolução de problemas	52
Especificações técnicas	54





Introdução

Parabéns pela aquisição da máquina de café Gaggia Besana!

A máquina é adequada para preparar café expresso utilizando grãos de café inteiros. Esta também pode fornecer vapor e água quente. Neste manual do utilizador, encontra todas as informações de que necessita para instalar, utilizar e efectuar a manutenção da sua máquina.

Esta máquina foi testada com café. Mesmo que esteja devidamente limpa, poderá apresentar resíduos dessa substância. Em qualquer caso, garantimos que a máquina é absolutamente nova.

Descrição geral (fig. 1)

- 1 Painel de controlo
- 2 Ícone de vapor
- 3 Botão de controlo
- 4 Ícone de grãos de café
- 5 Botão para café expresso
- 6 Botão para café normal
- 7 Ícone de água quente
- 8 Luz de descalcificação
- 9 Luz de aviso
- 10 Luz de 2 chávenas
- 11 Luz de "Depósito de água vazio"
- 12 Botão para ligar/desligar com luz
- 13 Bocal de água quente/vapor
- 14 Pega de protecção
- 15 Acessório para espuma de leite clássico (apenas em modelos específicos)
- 16 Depósito de água
- 17 Bico de café
- 18 Tampa do tabuleiro de recolha de pingos
- 19 Indicador do "tabuleiro de recolha cheio"
- 20 Tabuleiro de recolha
- 21 Recipiente para café moído
- 22 Unidade de preparação
- 23 Acesso de manutenção
- 24 Botão de ajuste do grau de moagem
- 25 Moinho de café em cerâmica
- 26 Recipiente para grãos de café
- 27 Ferramenta de ajuste do grau de moagem
- 28 Tampa do recipiente para grãos de café

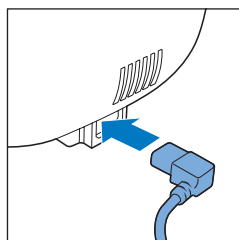
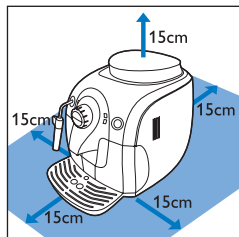




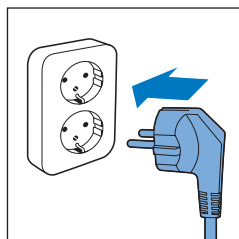
Antes da primeira utilização

Instalação da máquina

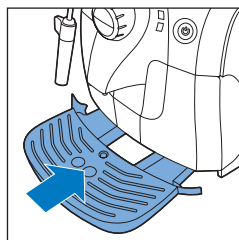
- 1 Retire todos os materiais de embalagem da máquina.
- 2 Coloque a máquina numa mesa ou bancada afastada de torneiras, do lava-loiça e de fontes de calor.
- 3 Deixe, no mínimo, 15 cm de espaço livre na parte superior, na parte posterior e de ambos os lados da máquina.



- 4 Introduza a ficha pequena na tomada localizada na parte posterior da máquina.



- 5 Introduza a ficha na tomada eléctrica.



- 6 Retire o autocolante protector do tabuleiro de recolha de pingos e insira o tabuleiro de recolha nas ranhuras de guia na parte frontal da máquina.

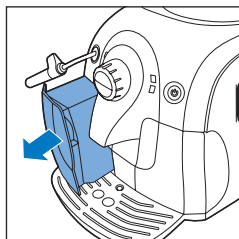
Nota: Certifique-se de que o tabuleiro de recolha está totalmente inserido.



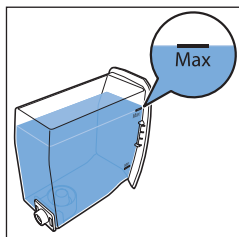


Preparar para a utilização

Encher o depósito de água



- 1 Retire o depósito de água da máquina.
- 2 Enxagúe o depósito de água sob a torneira.

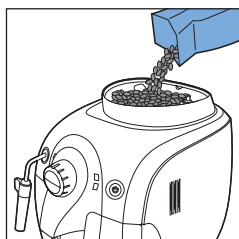


- 3 Encha o depósito com água fria da torneira até ao nível MAX.

Atenção: Nunca encha o depósito de água com água morna, quente ou água com gás, pois isto pode causar danos no depósito de água e na máquina.

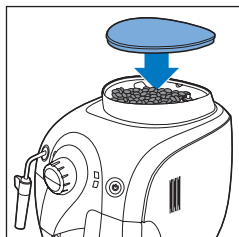
- 4 Volte a inserir o depósito de água na máquina.

Encher o recipiente para grãos de café



- 1 Encha o recipiente para grãos de café com grãos para café expresso.

Atenção: Utilize apenas grãos para café expresso. Nunca utilize café moído, grãos de café não torrados nem grãos de café caramelizados, pois isto pode causar danos na máquina.



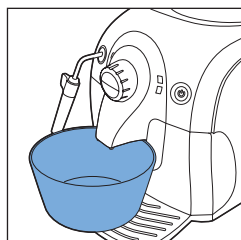
- 2 Coloque a tampa no recipiente para grãos de café.



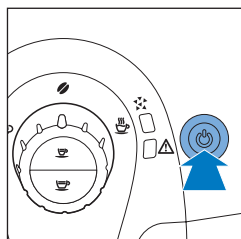


Aquecer a máquina

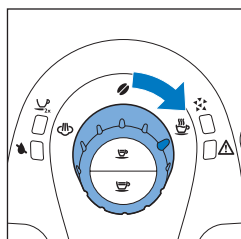
Durante o processo inicial de aquecimento, água limpa flui através do circuito interno para aquecer a máquina. Isto demora alguns segundos.



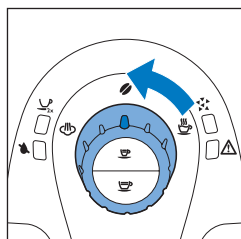
- 1 Coloque um recipiente sob o bocal de água quente/vapor ou o acessório para espuma de leite clássico e o bico de café. Certifique-se de que o botão de controlo está direccionado para o ícone de grãos de café.



- 2 Prima o botão para ligar/desligar.



- 3 Quando a luz de aviso apresentar uma intermitência rápida, rode o botão de controlo para o ícone de água quente e aguarde alguns segundos.
 - A luz de aviso apaga-se e sai um pouco de água pelo bocal de água quente/vapor ou pelo acessório para espuma de leite clássico.



- 4 Alguns segundos depois, quando parar de sair água quente pelo bocal de água quente/vapor e a luz de aviso apresentar uma intermitência lenta, rode o botão de controlo novamente para o ícone de grãos de café.
 - A máquina está a aquecer e o botão para ligar/desligar apresenta uma intermitência lenta.
 - Quando a máquina estiver quente, é realizado um ciclo de enxaguamento automático para limpar o circuito interno com água limpa. A água flui através do bico de café.
 - Quando o botão para ligar/desligar de manter continuamente aceso, a máquina está pronta para o ciclo de enxaguamento manual.

Nota: Pode interromper o ciclo de enxaguamento automático, premindo o botão para café expresso ou o botão para café normal.

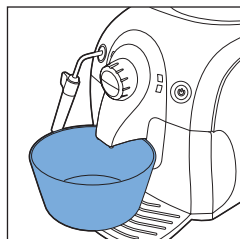
Nota: O ciclo de enxaguamento automático também é efectuado 15 minutos depois de o aparelho mudar para o modo de espera ou se desligar.



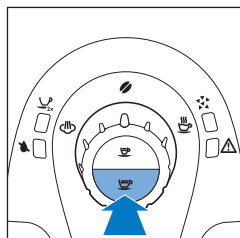


Ciclo de enxaguamento manual

Durante o ciclo de enxaguamento manual, a máquina tira uma chávena de café para preparar o circuito interior para a utilização.

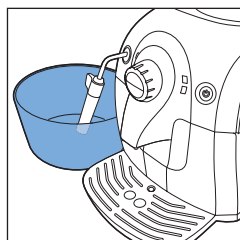


- 1 Coloque um recipiente sob o bico de café.
- 2 Certifique-se de que o botão para ligar/desligar se mantém continuamente aceso.

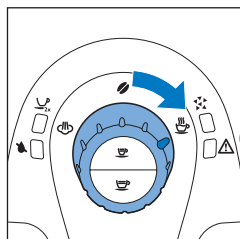


- 3 Prima o botão para café normal.
 - A máquina começa a tirar uma chávena de café para preparar o circuito interior para a utilização. Este café não pode ser consumido.

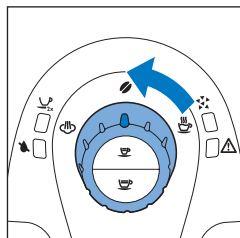
- 4 Esvazie a taça depois do ciclo de preparação estar concluído.



- 5 Coloque um recipiente sob o bocal de água quente/vapor ou do acessório para espuma de leite clássico.



- 6 Rode o botão de controlo para o ícone de água quente.
- 7 Deixe a água fluir até o depósito de água estar vazio.
 - A luz de "depósito de água vazio" permanece continuamente acesa.

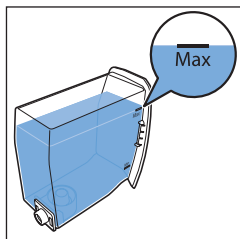


- 8 Rode o botão de controlo novamente para o ícone de grãos de café.





36 PORTUGUÊS



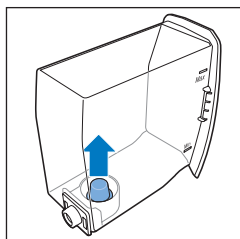
9 Encha o depósito com água limpa até ao nível MAX.

- A máquina está pronta para ser utilizada.

Nota: As primeiras chávenas de café podem ser um pouco aguadas, isto é normal. A máquina necessita de completar alguns ciclos de preparação para otimizar as suas definições.

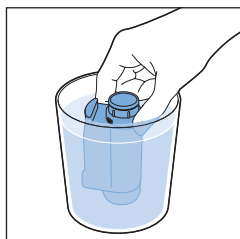
Instalação do filtro de água Intenza+

Aconselhamo-lo a instalar o filtro de água Intenza+ pois isto previne a acumulação de calcário na máquina. Pode comprar o filtro de água Intenza+ em separado. Para mais informações, consulte o capítulo "Garantia e assistência", secção "Encomendar produtos de manutenção".

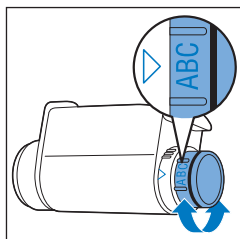


1 Retire o filtro branco pequeno do depósito de água e guarde-o num lugar seco.

Nota: Guarde o filtro branco pequeno para utilização futura. Irá precisar deste para o processo de descalcificação.



2 Retire o filtro da embalagem e mergulhe-o em água fria com a abertura voltada para cima. Pressione suavemente ambos os lados do filtro para permitir a libertação das bolhas de ar.

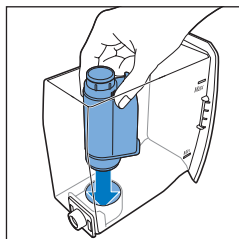


3 Rode o botão do filtro para a definição que corresponde à dureza da água na sua área de residência.

- A Água macia
- B Água dura (predefinição)
- C Água muito dura

Nota: Pode testar a dureza da água com uma tira de teste para dureza da água.





- 4 Coloque o filtro no depósito de água vazio. Pressione-o até não ser possível movê-lo.
- 5 Encha o depósito com água limpa até à indicação MAX e volte a inseri-lo na máquina.
- 6 Deixe a máquina preparar água quente até o depósito de água ficar vazio (consulte o capítulo "Utilizar a máquina", secção "Água quente").
- 7 Volte a encher o depósito com água limpa até ao nível MAX e insira-o novamente na máquina.
 - O botão para ligar/desligar mantém-se continuamente aceso.

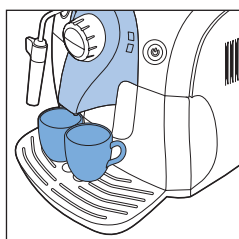
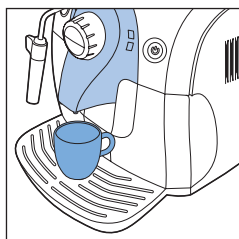
A máquina está pronta para ser utilizada.

Utilizar a máquina

Para garantir um café expresso perfeito, a máquina enxagua regularmente o seu circuito interior com água. Este ciclo de enxaguamento automático ocorre 15 minutos depois de o aparelho mudar para o modo de espera ou se desligar. Durante o ciclo de enxaguamento automático, alguma água flui através do circuito interior e sai directamente para o tabuleiro de recolha de pingos. Esvazie o tabuleiro de recolha regularmente.

Preparar 1 ou 2 chávenas de café expresso ou café normal

- 1 Certifique-se de que o botão para ligar/desligar se mantém continuamente aceso a verde e o botão de controlo está direccionado para ícone de grãos de café.
- 2 Coloque 1 ou 2 chávenas sobre a tampa do tabuleiro de recolha de pingos.



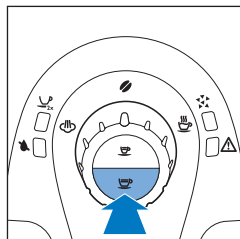
- 3 Prima o botão para café expresso ou o botão para café normal.

Nota: Pode interromper o ciclo de preparação de café a qualquer altura. Para isso, prima o mesmo botão (para café expresso ou para café normal) que premiu para iniciar a preparação do café.

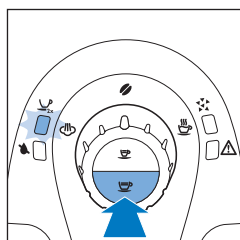




38 PORTUGUÊS



- Prima uma vez o botão para café expresso ou o botão para café normal para preparar 1 chávena de café.
- A máquina mói a quantidade necessária de grãos de café para uma chávena e, em seguida, prepara uma chávena de café.



- Prima duas vezes o botão para café expresso ou o botão para café normal para preparar 2 chávenas de café.
- A luz de 2 chávenas acende-se. A máquina mói a quantidade necessária de grãos de café para uma chávena e, em seguida, enche as duas chávenas até meio. Em seguida, a máquina mói novamente grãos de café para uma chávena e acaba de encher as duas chávenas.

4 Prima o botão para ligar/desligar para desligar a máquina.

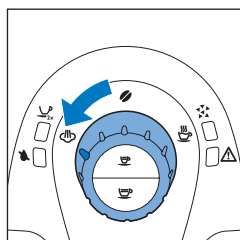
- Se preparar apenas uma chávena de café, a máquina enxagua por breves instantes o circuito interior antes de se desligar.

Nota: Quando a máquina é deixada no modo de espera, esta desliga-se automaticamente após 180 minutos.

Preparar espuma de leite

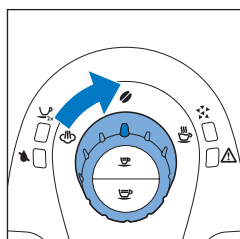
Se quiser preparar espuma de leite depois de ligar a máquina ou depois de preparar uma chávena de café, poderá existir ainda água no circuito interno. Primeiro tem de deixar que esta água flua para fora da máquina.

1 Coloque uma chávena grande sob o bocal de água quente/vapor ou o acessório para espuma de leite clássico.



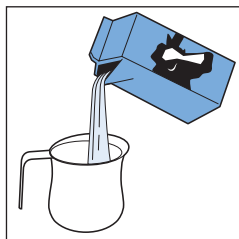
2 Rode o botão de controlo para o ícone de vapor.

- O botão para ligar/desligar fica intermitente enquanto a água aquece.
- Sai água quente pelo bocal de água quente/vapor ou pelo acessório para espuma de leite clássico.



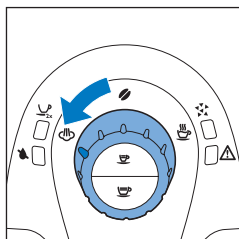
3 Quando sair apenas vapor pelo bocal de água quente/vapor ou pelo acessório para espuma de leite clássico, rode o botão de controlo novamente para o ícone de grãos de café.





- 4 Encha um jarro com leite frio até 1/3 da capacidade.

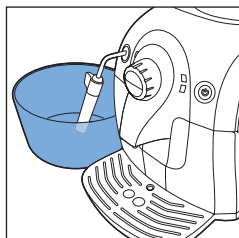
Nota: Utilize leite frio (a uma temperatura aproximada de 5 °C) com um teor proteico de, no mínimo, 3% para garantir a melhor espuma de leite. Pode utilizar leite gordo ou meio gordo, dependendo da sua preferência.



- 5 Mergulhe o bocal de água quente/vapor ou o acessório para espuma de leite clássico no leite e rode o botão de controlo para o ícone de vapor. Prepare a espuma de leite rodando suavemente o jarro e movendo-o para cima e para baixo.
- 6 Quando a espuma de leite tiver a consistência desejada, rode o botão de controlo novamente para o ícone de grãos de café.

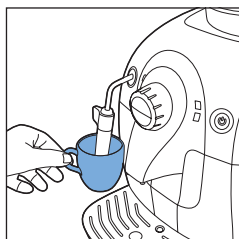
Depois de preparar a espuma de leite, a máquina precisa de arrefecer antes de poder preparar café. Siga os passos seguintes.

- 1 Prima o botão para café expresso ou o botão para café normal.
- O botão para ligar/desligar apresenta uma intermitência rápida para indicar que a máquina está demasiado quente e que não é possível preparar café.
- 2 Coloque um recipiente sob o bocal de água quente/vapor ou o acessório para espuma de leite clássico e rode o botão de controlo para o ícone de água quente.
- 3 Sai água quente pelo bocal de água quente/vapor ou pelo acessório para espuma de leite clássico.
- 4 Aguarde até que a água pare de fluir e o botão para ligar/desligar se mantenha continuamente aceso.
- 5 Rode o botão de controlo novamente para o ícone de grãos de café.
- A máquina está pronta para preparar café.



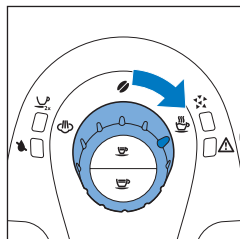
Água quente

- 1 Certifique-se de que o botão para ligar/desligar se mantém continuamente aceso. Se o botão para ligar/desligar apresentar uma intermitência lenta, a máquina está a aquecer.
- 2 Coloque uma chávena sob o bocal de água quente/vapor ou o acessório para espuma de leite clássico.



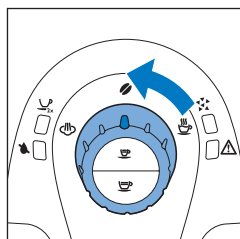


40 PORTUGUÊS



3 Rode o botão de controlo para o ícone de água quente.

- Sai água pelo bocal de água quente/vapor ou pelo acessório para espuma de leite clássico.



4 Rode o botão de controlo novamente para o ícone de grãos de café quando a chávena tiver a quantidade de água quente pretendida.

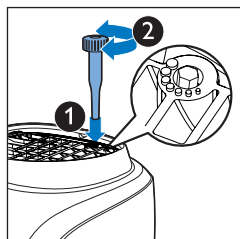
Ajustar a máquina

Pode ajustar o grau de moagem e a quantidade de café para obter um resultado totalmente personalizado a seu gosto.

Ajustar o grau de moagem

Pode ajustar o grau de moagem da máquina. Em cada grau de moagem seleccionado, o moinho de café em cerâmica garante uma moagem totalmente uniforme para todas as chávenas de café que prepara. Este preserva todo o aroma do café e fornece um sabor perfeito em cada chávena.

Obs.: pode regular as definições de moagem apenas quando a máquina mói os grãos de café.



1 Prima firmemente o botão de ajuste do grau de moagem (1) e, em seguida, avance um nível de cada vez (2). Pode escolher entre 5 definições diferentes para o grau de moagem. Quanto mais pequeno for o ponto, mais forte será o café. A diferença torna-se perceptível depois de preparar 2 a 3 chávenas de café com a nova definição.

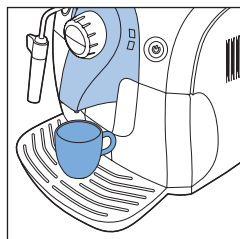
Atenção: Não avance mais do que um nível de cada vez com o botão de ajuste do grau de moagem para evitar danos no moinho.



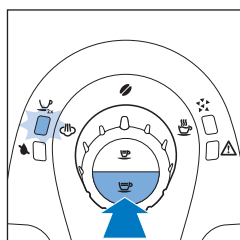


Ajustar a quantidade de café

Pode ajustar a quantidade de café que prefere e o tamanho das suas chávenas. Tanto o botão para café normal como o botão para café expresso podem ser programados.



- 1 Coloque uma chávena na tampa do tabuleiro de recolha de pingos.



- 2 Mantenha premido o botão do tipo de café que pretende ajustar. Solte o botão quando a máquina começar a moer grãos de café.
 - A luz de 2 chávenas e o botão para ligar/desligar apresentam uma intermitência lenta.
- 3 Prima o mesmo botão novamente quando a chávena tiver a quantidade de café pretendida.

A máquina guarda automaticamente a nova definição.

Limpeza e manutenção

A limpeza e a descalcificação regulares prolongam a vida útil da sua máquina e asseguram uma qualidade e sabor ótimos do seu café.

Atenção: Não imerja a máquina em água nem em qualquer outro líquido.

Atenção: Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos para limpar a máquina.

Atenção: Antes de limpar a máquina, desligue-a sempre da tomada e deixe-a arrefecer.

Nota: Nenhuma das peças amovíveis pode ser lavada na máquina da loiça. Enxagúe-as em água corrente.

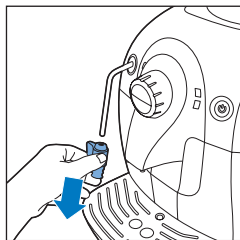




42 PORTUGUÊS

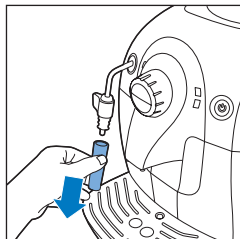
Limpar o bocal de água quente/vapor ou o acessório para espuma de leite clássico

Limpe o bocal de água quente/vapor ou o acessório para espuma de leite clássico com um pano húmido após cada utilização. Limpe o bocal de água quente/vapor ou o acessório para espuma de leite clássico em profundidade uma vez por semana.



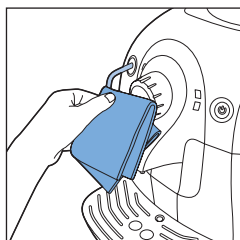
- 1 Retire a pega de protecção do bocal de água quente/vapor puxando-a para baixo.

Atenção: O bocal de água quente/vapor ou o acessório para espuma de leite clássico pode estar quente.



- Se a sua máquina tiver um acessório para espuma de leite clássico, retire o tubo e a parte superior.

- 2 Enxagúe o tubo e a parte superior com água limpa e seque-os com um pano seco.



- 3 Limpe o bocal de água quente/vapor com um pano húmido para remover resíduos de leite.
- 4 Coloque a pega de protecção e o acessório para espuma de leite clássico (se existente) novamente no bocal de água quente/vapor. Quando ouvir um estalido, significa que estão posicionados correctamente.

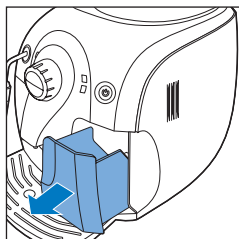
Limpar a unidade de preparação

Atenção: Não lave a unidade de preparação na máquina de lavar loiça e não utilize detergente da loiça ou um agente de limpeza para a lavar.

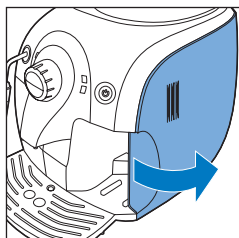
Lave a unidade de preparação uma vez por semana.

- 1 Desligue a máquina e retire a ficha da tomada.

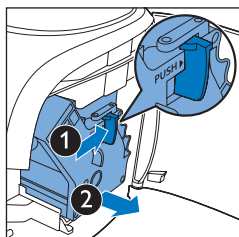




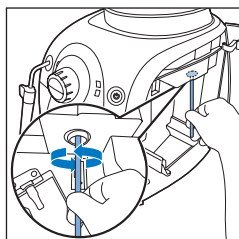
- 2 Retire o recipiente para café moído da máquina.



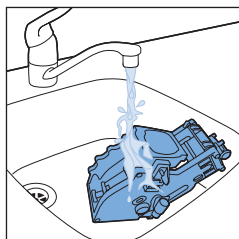
- 3 Abra o acesso de manutenção.



- 4 Prima o botão PUSH (1) e puxe pela pega da unidade de preparação (2) para a retirar da máquina.



- 5 Limpe cuidadosamente o tubo de saída de café com o cabo de uma colher ou outro utensílio de cozinha com uma ponta arredondada.



- 6 Enxágüe a parte exterior da unidade de preparação em água corrente tépida.

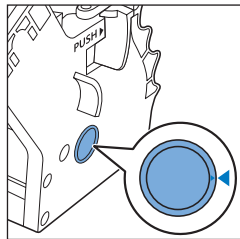
Atenção: Nunca use detergente da loiça ou outro agente de limpeza para lavar a unidade de preparação.

Atenção: Não seque a unidade de preparação com um pano para evitar que se acumulem as fibras no interior da unidade de preparação. Depois do enxaguamento, sacuda a água em excesso da unidade de preparação ou deixe-a secar ao ar.

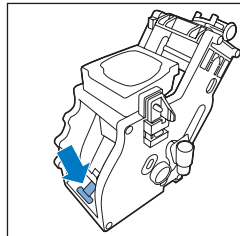




44 PORTUGUÊS

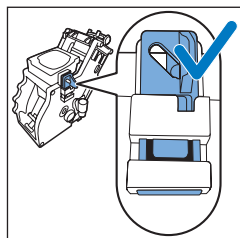


- 7 Antes de introduzir a unidade de preparação novamente na máquina, certifique-se de que os dois sinais de referência laterais correspondem entre si. Se estes não corresponderem, execute os seguintes passos:

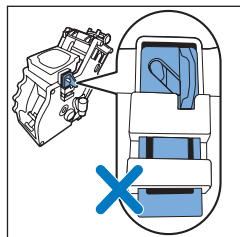


- Assegure-se de que a alavanca está em contacto com a base da unidade de preparação.

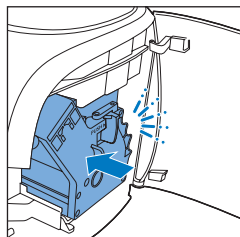
- 8 Certifique-se de que o gancho de bloqueio da unidade de preparação está na posição correcta.



- Para posicionar o gancho correctamente, desloque-o para cima até à sua posição mais elevada.



Nota: O gancho não está posicionado correctamente se ainda estiver na posição mais inferior.

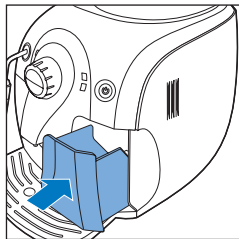


- 9 Introduza a unidade de preparação novamente no interior da máquina deslizando-a pelas calhas de guia nas partes laterais até esta encaixar na sua posição com um estalido.

Atenção: Não prima o botão PUSH.

- 10 Feche o acesso de manutenção.



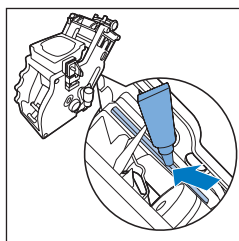
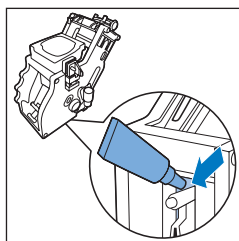


- 11 Volte a introduzir o recipiente para café moído na máquina.

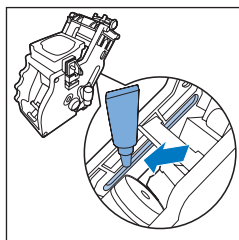
Lubrificação

Para obter o melhor desempenho da máquina, lubrifique a unidade de preparação depois de preparar 500 chávenas de café ou uma vez a cada 3 meses.

- 1 Desligue a máquina e retire a ficha da tomada.
- 2 Siga os passos 2 a 4 na secção "Limpar a unidade de preparação" para remover a unidade de preparação da máquina.
- 3 Aplique um pouco de lubrificante à volta do eixo na parte inferior da unidade de preparação.



- 4 Aplique um pouco de lubrificante de ambos os lados da peça apresentada na ilustração.



- 5 Siga os passos 7 a 11 na secção "Limpar a unidade de preparação" para voltar a colocar a unidade de preparação e o recipiente para café moído no interior da máquina.





Descalcificar a máquina

O calcário acumula-se no interior da máquina durante a utilização. É muito importante remover o calcário da máquina quando a luz de descalcificação cor de laranja se mantiver continuamente acesa. Utilize apenas a solução anticalcário especial da Gaggia para remover o calcário da máquina.

A solução anticalcário da Gaggia foi concebida para assegurar um desempenho ideal da máquina.

Atenção: A utilização de outros produtos anticalcário pode causar danos na máquina e deixar resíduos na água.

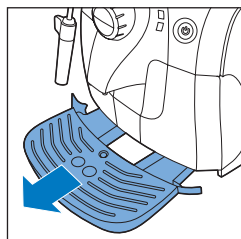
Procedimento de descalcificação

O procedimento de descalcificação dura 30 minutos e é composto por um ciclo de descalcificação e um ciclo de enxaguamento.

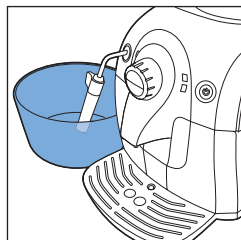
Preparação

- 1 Desligue a máquina.

Atenção: Se não desligar a máquina, não pode entrar no ciclo de descalcificação.



- 2 Esvazie o tabuleiro de recolha de pingos e volte a colocá-lo. Retire o acessório para espuma de leite clássico (se existente).
- 3 Esvazie o depósito de água e retire o filtro de água Intenza+ (se existente). Verta a embalagem completa da solução anticalcário no depósito de água.
- 4 Adicione água à solução anticalcário no depósito de água até ao nível MAX.

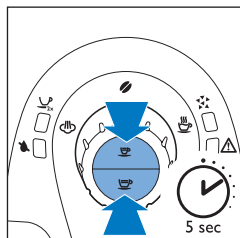


- 5 Certifique-se de que o botão de controlo está definido para o ícone de grãos de café.
- 6 Coloque um recipiente sob o bocal de água quente/vapor.



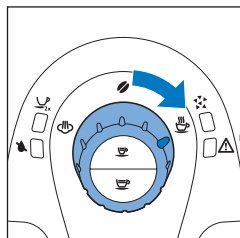


Ciclo de descalcificação

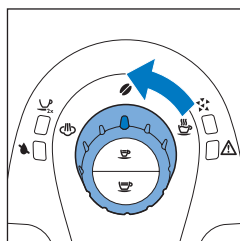


- 1 Prima o botão para café expresso e o botão para café normal em simultâneo, durante cerca de 5 segundos.

- A luz de descalcificação cor de laranja apresenta uma intermitência lenta durante todo o ciclo de descalcificação.



- 2 Rode o botão de controlo para o ícone de água quente e prepare água quente. Deixe a água quente fluir pelo bocal de água quente/vapor durante 10 segundos.



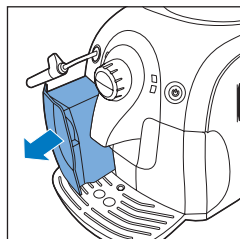
- 3 Rode o botão de controlo novamente para o ícone de grãos de café. Aguarde cerca de 1 minuto para deixar a solução anticalcário actuar.

- 4 Prima o botão para café expresso para preparar uma chávena de café. Aguarde cerca de 1 minuto para deixar a solução anticalcário actuar.

Nota: Durante o processo de descalcificação, a função de moagem de café não funciona. Se premir o botão para café expresso, a máquina liberta apenas água.

- 5 Repita os passos 2 a 4 até a luz de "depósito de água vazio" permanecer continuamente acesa.

Ciclo de enxaguamento

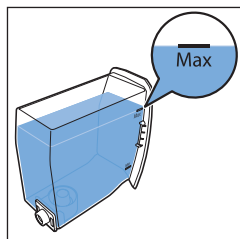


- 1 Retire o depósito de água da máquina e enxagúe-o.

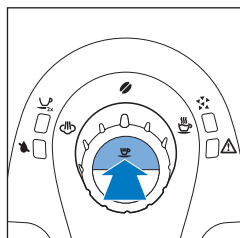




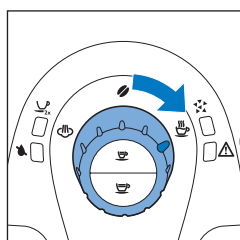
48 PORTUGUÊS



- 2 Encha o depósito de água com água da torneira limpa até ao nível MAX e volte a introduzir o depósito de água na máquina.
- 3 Esvazie a taça e volte a colocá-la no tabuleiro de recolha de pingos sob o bocal de água quente/vapor.

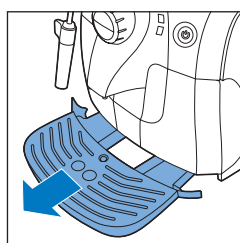


- 4 Prima o botão para café expresso e prepare uma chávena de café. Repita este procedimento duas vezes.



- 5 Rode o botão de controlo para o ícone de água quente.
- 6 Deixe a água quente fluir pelo bocal de água quente/vapor até a luz de "depósito de água vazio" permanecer continuamente acesa.

Nota: Se quiser interromper o fluxo de água, rode o botão de controlo para o ícone de grãos de café. Para reiniciar o fluxo de água, rode-o novamente para o ícone de água quente.

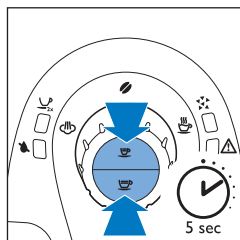


- 7 Retire o tabuleiro de recolha de pingos, passe-o por água e volte a colocá-lo na máquina.
- 8 Volte a colocar o acessório para espuma de leite clássico.
- 9 Retire o depósito de água e enxagúe-o.
- 10 Reinstale o filtro de água Intenza+ (se existente).
- 11 Encha o depósito de água com água da torneira limpa até ao nível MAX e volte a introduzir o depósito de água na máquina.
- 12 Prima o botão para ligar/desligar para desligar a máquina.
 - Quando voltar a ligar a máquina, esta está pronta para ser utilizada novamente.

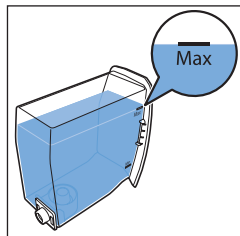
Se não conseguir concluir o procedimento de descalcificação

Se a máquina bloquear durante o procedimento de descalcificação, pode premir o botão para ligar/desligar. Isto permite-lhe concluir o procedimento de descalcificação. Siga os passos abaixo para se certificar de que a sua máquina está pronta para preparar café novamente.





- 1 Prima o botão para café expresso e o botão para café normal em simultâneo, durante cerca de 5 segundos.
- 2 Retire o tabuleiro de recolha de pingos, passe-o por água e volte a colocá-lo na máquina.
- 3 Retire o depósito de água e enxagúe-o.



- 4 Encha o depósito de água com água da torneira limpa até ao nível MAX e volte a introduzir o depósito de água na máquina.
- 5 Prima o botão para café expresso e prepare uma chávena de café. Repita este procedimento duas vezes.
- 6 Rode o botão de controlo para o ícone de água quente. Deixe a água quente fluir pelo bocal de água quente/vapor até a luz de "depósito de água vazio" permanecer continuamente acesa.

- 7 Retire o tabuleiro de recolha de pingos, passe-o por água e volte a colocá-lo na máquina.

- 8 Volte a colocar o acessório para espuma de leite clássico.

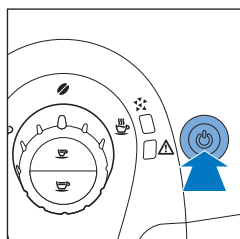
- 9 Retire o depósito de água e enxagúe-o.

- 10 Reinstale o filtro de água Intenza+ (se existente).

- 11 Encha o depósito de água com água da torneira limpa até ao nível MAX e volte a introduzir o depósito de água na máquina.

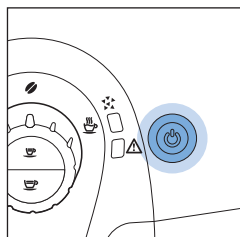
- 12 Prima o botão para ligar/desligar para desligar a máquina.

- Quando voltar a ligar a máquina, esta está pronta para ser utilizada novamente.



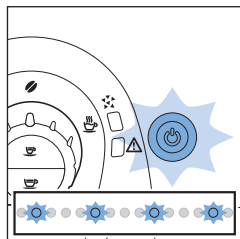
Significado dos sinais luminosos

- O botão para ligar/desligar mantém-se continuamente aceso. A máquina está pronta a usar.

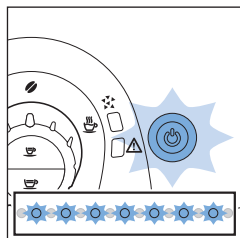




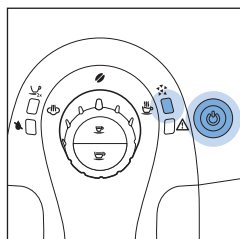
50 PORTUGUÊS



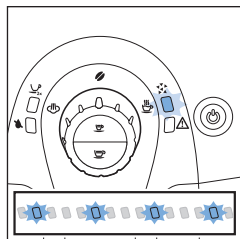
- O botão para ligar/desligar apresenta uma intermitência lenta. A máquina está a aquecer ou a executar um procedimento.



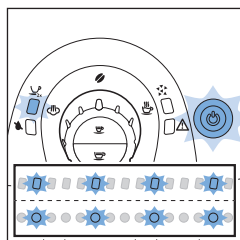
- O botão para ligar/desligar apresenta uma intermitência rápida. A máquina está demasiado quente. Prepare uma chávena de água quente para arrefecer a máquina.



- A luz de descalcificação e o botão para ligar/desligar mantêm-se continuamente acesos. Tem de remover o calcário da máquina. Siga as instruções no capítulo "Descalcificar a máquina".

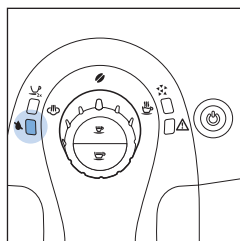


- A luz de descalcificação apresenta uma intermitência lenta. A máquina está a executar a descalcificação.

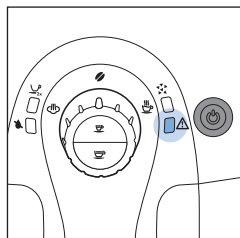


- A luz de 2 chávenas e o botão para ligar/desligar apresentam uma intermitência lenta. A máquina está a programar a quantidade de café a preparar. Siga as instruções no capítulo "Utilizar a máquina", secção "Ajustar a quantidade de café".
- A luz de 2 chávenas mantém-se continuamente acesa e o botão para ligar/desligar apresenta uma intermitência lenta. A máquina está a preparar duas chávenas de café.

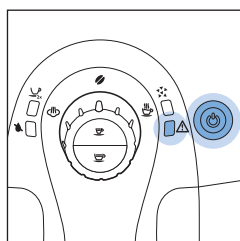




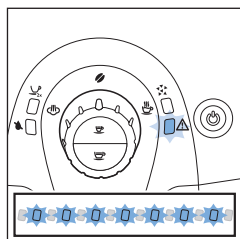
- A luz indicadora de "depósito de água vazio" mantém-se continuamente acesa. O nível de água está baixo. Encha o depósito de água com água limpa até ao nível MAX.



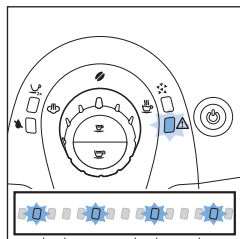
- A luz de aviso permanece continuamente acesa e o botão para ligar/desligar apaga-se. O recipiente para café moído está cheio. Esvazie o recipiente para café moído enquanto a máquina está ligada. Certifique-se de que a luz de aviso fica intermitente antes de voltar a colocar o recipiente para café moído.



- A luz de aviso e o botão para ligar/desligar mantêm-se continuamente acesos. O recipiente para grãos de café está vazio. Volte a encher o recipiente para grãos de café.



- A luz de aviso apresenta uma intermitência rápida. Não há água no circuito interno. Rode o botão de controlo para o ícone de água quente e deixe a água quente sair da máquina até esta fluir continuamente. Consulte o capítulo "Preparar para a utilização", secção "Aquecer a máquina". Siga os passos 3 e 4.

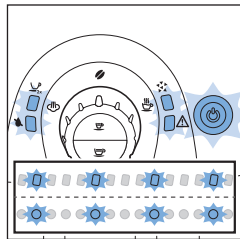


- A luz de aviso apresenta uma intermitência lenta. A unidade de preparação não está colocada correctamente, o recipiente para café moído não está introduzido, o acesso de manutenção está aberto, ou o botão de controlo não se encontra na posição correcta. Certifique-se de que a unidade de preparação e o recipiente para café moído estão colocados correctamente, a porta de manutenção está fechada e o botão de controlo está na posição correcta. Se não for possível retirar a unidade de preparação ou colocá-la novamente, desligue a máquina e volte a ligá-la.





52 PORTUGUÊS



- As luzes apresentam uma intermitência lenta e simultânea. A máquina não está a funcionar correctamente. Desligue a máquina durante 30 segundos e, em seguida, ligue-a novamente. Execute esta acção duas ou três vezes. Se a máquina não for reposta, contacte o centro de assistência ao cliente da Gaggia no seu país.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir na máquina. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite www.gaggia.com ou em www.gaggia.it para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o centro de assistência ao cliente da no seu país.

Problema	Solução
A máquina não funciona.	Certifique-se de que a ficha pequena está bem introduzida na tomada. Insira a ficha na tomada eléctrica e ligue a máquina. Certifique-se de que a voltagem indicada na máquina corresponde à voltagem eléctrica local.
A máquina está bloqueada no procedimento de descalcificação.	Prima o botão para ligar/desligar. Pode reiniciar o procedimento de descalcificação ou seguir as instruções no capítulo "Descalcificar a máquina", secção "Se não conseguir concluir o procedimento de descalcificação".
O café não está bem quente.	Pré-aqueça as chávenas enxaguando-as em água quente. Utilize chávenas com paredes finas.
A temperatura do café diminui ao longo do tempo.	Descalcifique a máquina.
Não sai água quente nem vapor pelo bocal de água quente/vapor.	Verifique se o orifício no bocal de água quente/vapor está obstruído. Se estiver, limpe-o. O acessório para espuma de leite clássico poderá estar sujo. Limpe o acessório para espuma de leite clássico.
O café expresso não tem creme suficiente.	Utilize um tipo diferente de grãos de café ou ajuste o moinho de café em cerâmica (consulte o capítulo "Utilizar a máquina", secção "Ajustar o grau de moagem").
A máquina não aquece com rapidez suficiente e sai pouco café.	Descalcifique a máquina (consulte o capítulo "Descalcificar a máquina").





Problema	Solução
Não é possível remover a unidade de preparação.	Retire o recipiente para café moído antes de abrir o acesso de manutenção. Se continuar a não conseguir retirar a unidade de preparação siga os passos seguintes. Volte a colocar o recipiente para café moído, feche o acesso de manutenção, ligue a máquina. A máquina prepara-se para utilização. Desligue a máquina e volte a tentar retirar a unidade de preparação.
Não é possível volta a colocar a unidade de preparação.	Assegure-se de que a alavanca está em contacto com a base da unidade de preparação. Certifique-se também de que o gancho da unidade de preparação está na posição correcta. Consulte o capítulo "Limpeza e manutenção", secção "Limpar a unidade de preparação". Se continuar a não conseguir recolocar a unidade de preparação, volte a introduzir o recipiente para café moído e deixe a unidade de preparação fora. Feche o acesso de manutenção, ligue a máquina. A máquina prepara-se para utilização. Desligue a máquina e volte a tentar recolocar a unidade de preparação.
A máquina mói os grãos de café, mas não sai café.	Limpe o tubo de saída de café e defina o moinho para uma definição mais grossa. Limpe a unidade de preparação (consulte o capítulo "Limpeza e manutenção", secção "Limpar a unidade de preparação"). Encha o depósito de água com água. Limpe o bico de café.
O café fica muito fraco.	Ajuste o moinho de café em cerâmica para uma definição mais fina (consulte o capítulo "Utilizar a máquina", secção "Ajustar o grau de moagem"). Prepare algumas chávenas de café para que a máquina se ajuste autonomamente às novas definições de moagem. Utilize um tipo diferente de grãos de café.
Acumula-se água no tabuleiro de recolha de pingos.	Isto é normal. Para garantir uma chávena de café perfeito, a máquina utiliza água para enxaguar o circuito interno e a unidade de preparação. Alguma água flui através do sistema interno e é libertada directamente para o tabuleiro de recolha de pingos. Esvazie o tabuleiro de recolha regularmente.
A máquina parece ter uma fuga.	O tabuleiro de recolha de pingos está cheio e transbordou durante o procedimento de preparação ou descalcificação. Verifique se o depósito de água tem alguma fuga. A unidade de preparação ou os escoamentos na parte posterior ou inferior da unidade de preparação podem estar obstruídos. Enxágue a unidade de preparação com água tépida e limpe o filtro superior com cuidado. Limpe também o interior da máquina com um pano húmido e macio.
Não há café suficiente na minha chávena.	Pode existir ar no circuito interno. Enxágue o circuito interno da máquina rodando o botão de controlo para o ícone de água quente e permitindo que alguma água quente flua para fora da máquina. Limpe a unidade de preparação (consulte o capítulo "Limpeza e manutenção", secção "Limpar a unidade de preparação").





Especificações técnicas

Funcionalidade	Valor/localização
Tensão nominal	Interior do acesso de manutenção
Consumo de energia	Interior do acesso de manutenção
Tamanho (L x A x P)	295 mm x 325 mm x 420 mm
Peso	6,9 kg
Material	Plástico
Comprimento do fio	0,8 m - 1,2 m
Capacidade do depósito de água	1000 ml
Tamanho da chávena	Até 95 mm
Capacidade do recipiente para grãos de café	170 g
Capacidade do recipiente para café moído	8 aglomerados
Pressão da bomba	15 bares
Caldeira	Aço inoxidável
Dispositivos de segurança	Fusível térmico

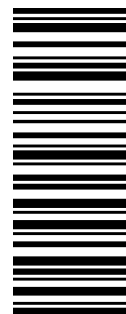






GAGGIA S.p.A. reserves the right to make any necessary modification.

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



421946500771

COD.

- Rev.01 - 27/07/20

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Sede Legale/Registered Office

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milano - Italia

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

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

Part. IVA : IT-13054780153

GAGGIA
MILANO

www.gaggia.it

www.gaggia.com

