

GAGGIA

MILANO



ENGLISH

PORTUGUÊS

GAGGIA MAGENTA

PLUS

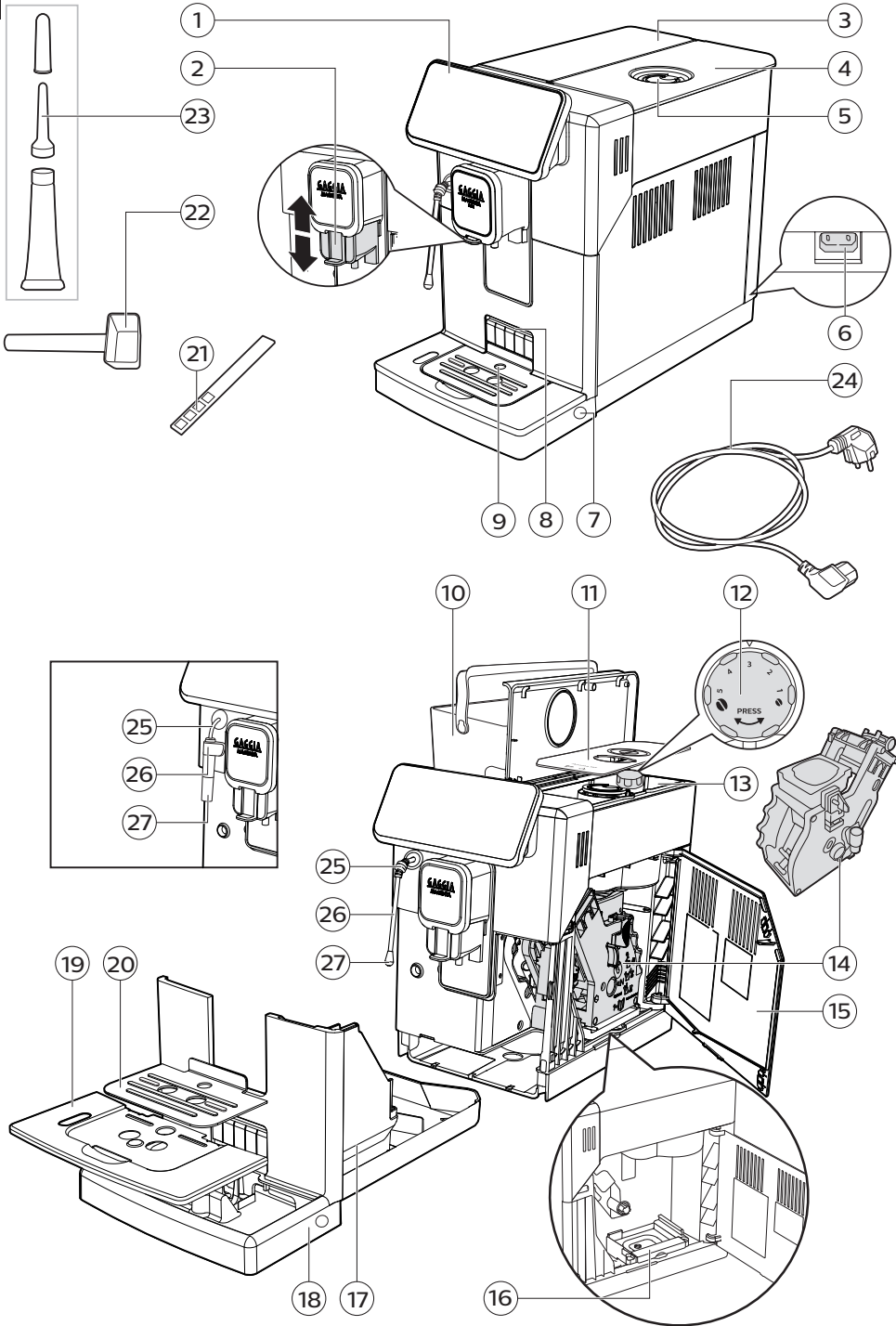
R18700 (SUP 051W)

Operating instructions
Instruções de utilização

CE



02



First installation / Primeira instalação

03 1 2

04 Welcome

05 LANGUAGE ENGLISH

06 LANGUAGE ITALIANO

07 Confermi di voler cambiare la lingua in italiano?

08

09 MAX

10

11

12

13 FILLING WATER CIRCUIT to start press HOME

14 In the next steps we will set the correct water hardness level

15

16 1 sec.

17 1 min.

18 WATER HARDNESS 1

19 WATER HARDNESS 2

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 pannarello or steam wand

Warning

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



Caution

After frothing milk quickly clean:

- the pannarello by dispensing a small quantity of hot water into a container. Then remove the external part of the pannarello and wash it with lukewarm water.
- the steam wand by dispensing a little steam to remove any milk residues.

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.



Congratulations on your purchase of Gaggia Magenta!

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

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

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

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

Contents

Machine overview (Fig.2)	9
Steam wand version	9
Classic pannarello version	9
Control panel and display	10
Control panel overview (Fig. 1)	10
Multifunction buttons	10
First installation	11
Manual rinse cycle	11
Measuring water hardness	12
INTENZA+ water filter	12
Installing the INTENZA+ water filter	12
Replacing the INTENZA+ water filter	13
Types of beverage	13
Espresso tray	14
Coffee Brewing	15
Brewing coffee using coffee beans	15
Brewing coffee using pre-ground coffee	16
Brewing coffee over ice	16
How to Froth Milk	17
Model with the classic pannarello	17
Model with the steam wand	17
Dispensing hot water	18
Customising beverages and saving settings (MEMO)	19
Beverage Customisation	19
Coffee grind settings	20
Cleaning and maintenance	21
Cleaning table	21
Cleaning the steam system	22
Cleaning the brew group	23
Lubricating the brew group	25
Descaling	26
Descaling procedure	26
What to do if the descaling process is interrupted	27
Other settings	27
Language	27
Water filter	28
Stand-by Time	28
Units	28
Water hardness	28
Beverage counter	28
Button sound	28
Factory settings	28
Error code key	29
Troubleshooting	30
GAGGIA accessories	32



Machine overview (Fig.2)

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

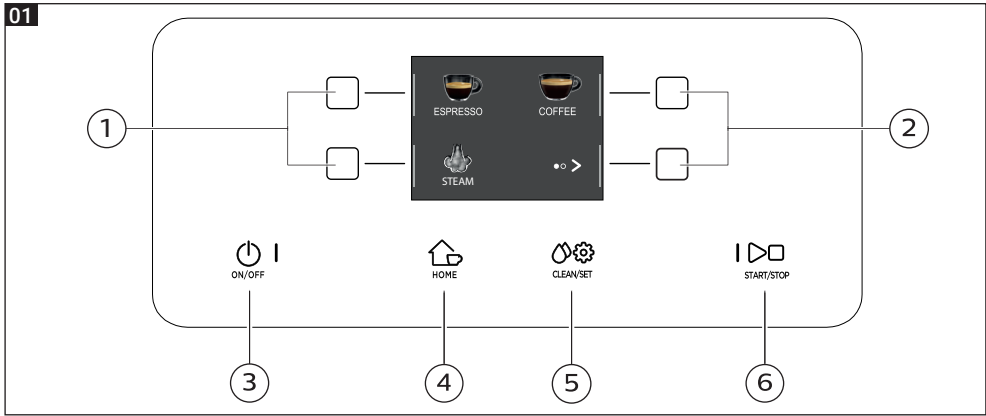
Steam wand version

25	Steam wand handle	27	Steam wand nozzle
26	Steam wand		

Classic pannarello version

25	Steam tube	27	Classic pannarello
26	Classic pannarello handle		

Control panel and display



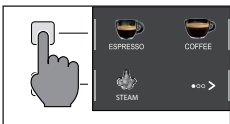
Control panel overview (Fig. 1)

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

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

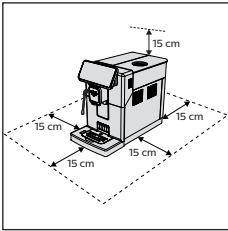
Multifunction buttons

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



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

First installation



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

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

Manual rinse cycle

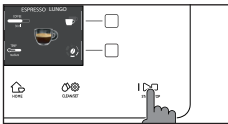
During the first installation or after a long period of machine inactivity, a manual rinse cycle must be carried out.



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



- 2 Press the "☕" button until "☕" is selected, without adding pre-ground coffee.

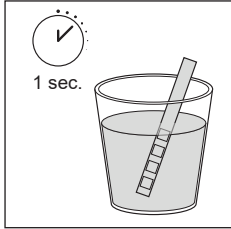


- 3 Press the **START/STOP** button to start dispensing. The machine will dispense hot water.
- 4 Empty the container and if present remove the classic pannarello from the steam tube.
- 5 Place the container under the steam wand and select "HOT WATER".
- 6 Press the **START/STOP** button to start dispensing.
- 7 Empty the container and repeat steps 5 to 7 until the water tank is empty.
- 8 When finished, refill the water tank to the MAX level. The machine is now ready for use.

Measuring water hardness

You will need to set the water hardness when you install your machine.

Take the water hardness measuring strip contained in the packaging and follow the steps shown on the display during the installation phase. To change the water hardness later, press the **CLEAN/SET** button, then select "SETTINGS", and once in the settings menu, please select "WATER HARDNESS".



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

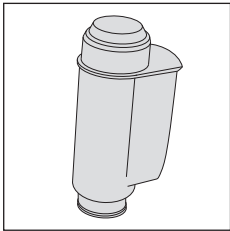
Small red squares	Value to set	Water hardness	INTENZA+
■ □ □ □	1	very soft water	A
■ ■ □ □	2	soft water	A
■ ■ ■ □	3	hard water	B
■ ■ ■ ■	4	very hard water	C

INTENZA+ water filter

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

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

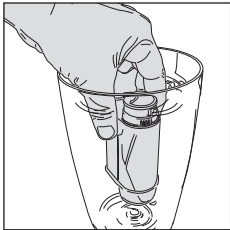
The INTENZA+ water filter prevents the formation of mineral deposits, improving the quality of the water.

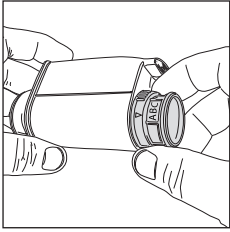


Installing the INTENZA+ water filter

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

Remove the INTENZA+ water filter from the water. Set the machine according to





the detected water hardness - see the "Measuring water hardness" chapter. On the filter base, please set one of the following:

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

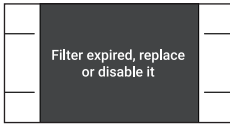
Place the INTENZA+ filter in the water tank, ensuring it is correctly positioned. Refill the water tank and place it back in its housing.

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

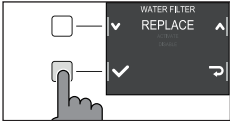
Note: you can pause the filter activation procedure by pressing the **START/STOP** button. To resume the filter activation procedure, press the **START/STOP** button again.

Replacing the INTENZA+ water filter

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



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



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

Types of beverage

Original recipe	Description
<p>Espresso</p> <p>Coffee 40 ml</p>	<p>The espresso is known around the globe as true Italian coffee. Served in a small cup, its unmistakable features are a full and intense aroma and a top layer of compact, natural "crema". It is the result of the pressurized hot water extraction process invented by Achille Gaggia in 1938.</p>
<p>Espresso lungo</p> <p>Coffee 80 ml</p>	<p>The long espresso is an espresso with a longer extraction time. It is more diluted, with a different aromatic intensity and a higher caffeine content. It is served in a medium-sized cup.</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>



14 English

Americano



Coffee **40 ml**

Water **110 ml**

The americano is a less intense long coffee, prepared with an espresso to which hot water is added.

Over ice



Coffee **90 ml**

It's a coffee brewed at a lower temperature with a slower extraction flow, poured in a glass or cup, over ice cubes. The result is a drink with a fresh, smooth and sweet taste.

Hot water

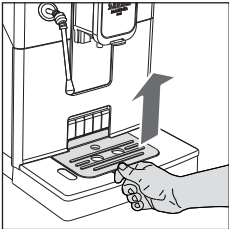


Water **150 ml**

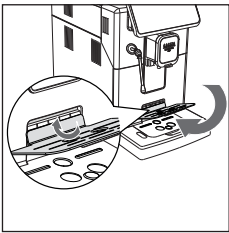
Hot water can be used to prepare hot teas, infusions and instant beverages.

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



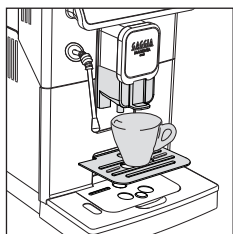
Coffee Brewing

Note: After dispensing a cold drink, the machine may dispense at a slightly lower temperature. We recommend brewing first a coffee by selecting the pre-ground function without adding coffee.

Brewing coffee using coffee beans

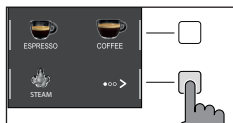
Warning: only use coffee beans when making espresso. Do not put any pre-ground, unroasted, freeze-dried or instant coffee in the coffee bean container, as they may damage the machine.

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




- 1 Upon positioning the espresso tray, place a cup under the coffee dispensing spout, raise or lower the coffee dispensing spout according to the size of the cup you are using.

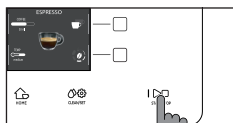
Press the **HOME**  button to access the beverage menu.




- 2 Browse the various pages to find and select the desired coffee.



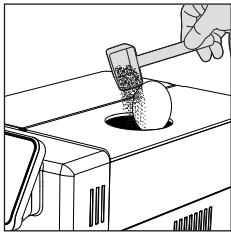
- 3 Upon selection of your desired coffee, it is possible to prepare two cups at the same time- besides AMERICANO, using the "  " button.



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

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

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



Brewing coffee using pre-ground coffee

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

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

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

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

- 3 Press the "☉" button until "☉" is selected.

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

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

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

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

Brewing coffee over ice

Note: the coffee is brewed at a lower temperature. For an optimal result, pour it over ice cubes and interrupt the automatic rinse cycle if the overice coffee is the first beverage brewed when the machine is switched on.

- 1 Take a glass and fill it halfway with ice cubes. (about 6 ice cubes for the factory set beverage).
- 2 Place the glass under the coffee dispensing spout.
- 3 Select the OVER ICE beverage. We recommend using the aroma 5 or coffee boost for a more intense taste.
- 4 Press the **START/STOP** ▷□ button to start brewing.



Note: if you select the coffee boost or pre-ground coffee it is not possible to brew 2 cups at the time.

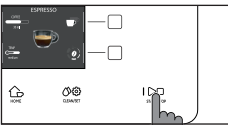
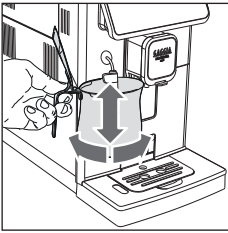
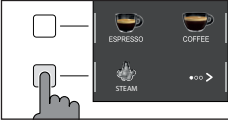
Note: after dispensing a hot drink or steam, the machine may dispense at a slightly higher temperature. We recommend brewing an over ice coffee first by selecting the pre-ground function without adding coffee.


How to Froth Milk

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

Model with the classic pannarello

- 1 Fill 1/3 of a jug with milk
- 2 Press the **HOME**  button to open the beverage menu.
- 3 Insert the classic pannarello into the milk. From the beverage selection menu, select **STEAM** and press the **START/STOP**  button to start frothing.
- 4 Froth the milk by gently swirling the carafe and moving it up and down.

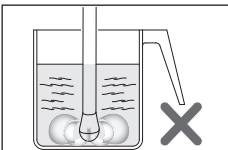
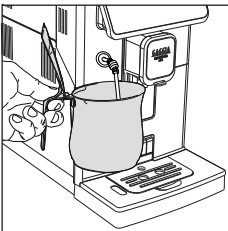


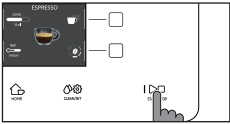
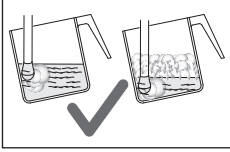
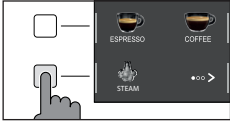
- 5 When the milk froth comes to the desired consistency. Press the **START/STOP**  button to stop steam dispensing.
Wait until dispensing stops completely before removing the carafe.




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

Model with the steam wand

- 1 Fill 1/3 of a jug with milk.
- 2 Place the steam nozzle just below the surface of the milk; if it has been inserted too deep, the milk will not be frothed; if it has not been inserted deep enough, big bubbles will be produced.
- 3 It is important to keep the nozzle not at the centre but close to the edge of the jug, with an appropriate angle to produce a stronger vortex.





- 4 Press the **HOME**  button to open the beverage menu. Select " STEAM " and press the **START/STOP**  button to start frothing
- 5 To froth the milk correctly, the steam nozzle must always be in contact with the milk and not with the froth.
Therefore, as the layer of froth increases, the jug must be slightly raised trying to keep the nozzle in contact with the milk, without touching the bottom of the jug.
Once the desired frothing has been achieved, the steam nozzle must be pushed further to heat the milk well.
- 6 When the milk froth comes to the desired consistency. Press the **START/STOP**  button to stop steam dispensing. Wait until dispensing stops completely before removing the jug.

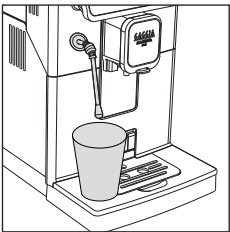
Note: It is advisable to always keep a hand on the rounded part of the jug to feel the temperature increase of the milk.



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

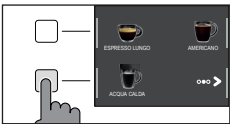
Note: After frothing milk, clean the circuit by dispensing a small quantity of hot water. Be careful as hot water or steam sprays might be present.


Dispensing hot water

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



- 1 Place a container under the classic pannarello or steam wand (depending on the model).
- 2 Press the **HOME**  button and using the " > " button browse the various pages.
- 3 Press the "HOT WATER" button. Finally, press the **START/STOP**  button to commence dispensing.






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

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

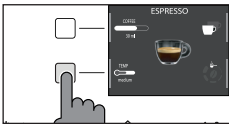
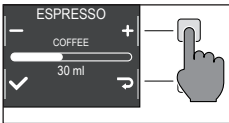
Customising beverages and saving settings (MEMO)

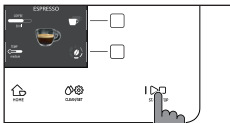
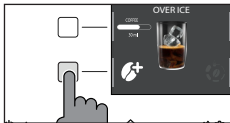
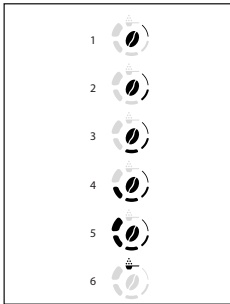
This machine allows you to change the settings of a beverage according to your preferences and save them (MEMO), by overwriting the previous settings.

Beverage Customisation

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

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





- 7 To change the intensity of the aroma or select the pre-ground, press the "☕" button. You can choose among 5 different degrees of intensity. Every time you press the "☕" button, the aroma strength changes by one degree. The display shows the selected intensity or the selection of the pre-ground.

- 1 Very light
- 2 Light
- 3 Normal
- 4 Strong
- 5 Very strong
- 6 Pre-ground.

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

- 8 With over ice coffee you can select the coffee boost function "☕+". The machine will carry out a double grinding to make the flavor of the coffee more intense.

Note: this function allows you to brew only one coffee at a time. It cannot be used with pre-ground coffee and does not allow you to change the intensity of the aroma.

- 9 Once the beverage has been customised according to your preferences, you can proceed with dispensing it by pressing **START/STOP** ▷◻ button.

- 10 If you have changed any of the parameters listed above, you will be asked at the end of dispensing if you would like to save the recipe with the changes made.

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

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

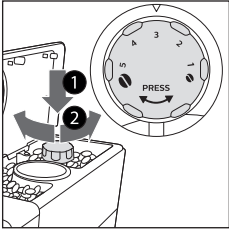
Coffee grind settings

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

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

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

- 1 Place a cup under the coffee dispensing spout.
- 2 Open the lid of the coffee bean container.
- 3 Prepare an espresso as described in the chapter "Brewing coffee with coffee beans".



- 4 While the machine is grinding coffee, press the grind settings adjustment knob in the bean container and turn it one notch at a time, to the left or right.
- 5 You can select from 5 different grinding settings. The smaller the notch, the stronger and richer the coffee.

Note:

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

Cleaning and maintenance

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

Cleaning table

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



22 English

Part description

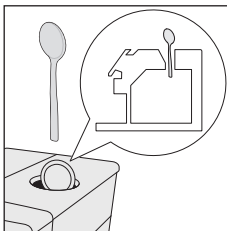
When to clean

How to clean

Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct

Weekly

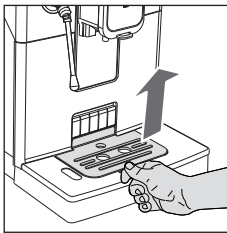
Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below.



Espresso tray

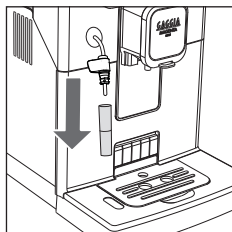
Depending on usage

Remove the espresso tray and clean it with running water. You can also dishwash it in the upper tray.

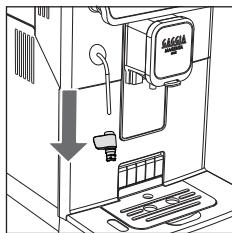


Cleaning the steam system

Cleaning the classic pannarello





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



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

Cleaning the steam wand

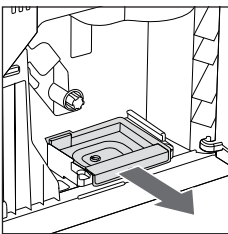
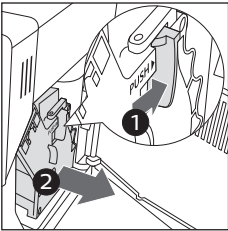
- 1 Clean the steam wand with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the nozzle and wash it with running water.
- 2 Press the **HOME**  button. Select "STEAM" and press the **START/STOP**  button.
Allowing the steam to escape for one or two seconds to clean the nozzle hole.

Cleaning the brew group

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

Removing the brew group

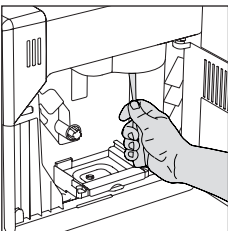
- 1 Turn off the machine and disconnect the power cord.
- 2 Remove the drip tray and the coffee pucks container.
- 3 Open the service door.
- 4 Press the **PUSH** lever (1) and pull the handle of the brew group (2) to remove it from the machine.

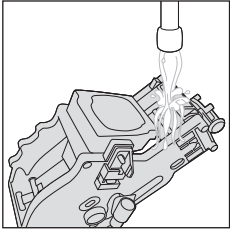


- 5 Remove the coffee residues drawer.

Cleaning the brew group under running water

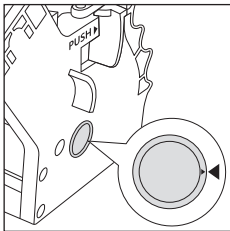
- 1 Clean the coffee outlet duct thoroughly with a spoon handle or with another round-tipped kitchen utensil.





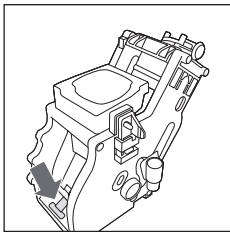
- 2 Rinse the brew group and the coffee residues drawer thoroughly with lukewarm water. Carefully wash the upper filter.
- 3 Let the brew group air dry.

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

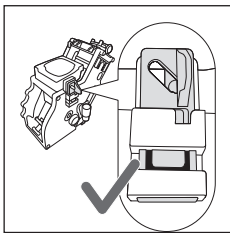


Reinserting the brew group

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

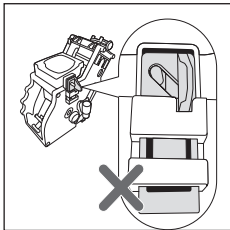


Make sure that the lever is in contact with the base of the brew group.



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

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



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

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




Warning: do not press the PUSH lever.

- 5 Close the service door.

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



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

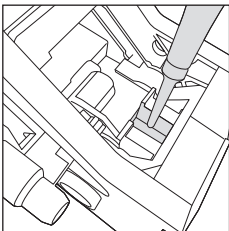
- 1 Place a container under the coffee dispensing spout.
- 2 Press the **CLEAN/SET**  button and select the "CLEAN" button shown on the display.
- 3 Select "BREW GROUP CLEANING" and press the "✓" button, then press **START/STOP**  to start the cleaning procedure.
- 4 Follow the instructions shown on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

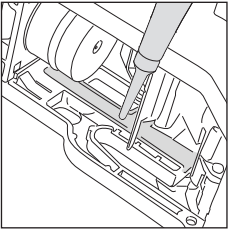
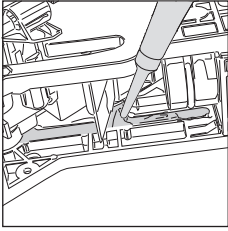
Lubricating the brew group

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

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

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





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


Note: you can use the lubricant tube multiple times.

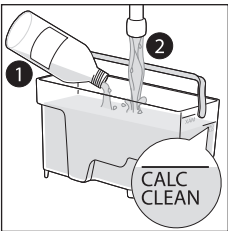
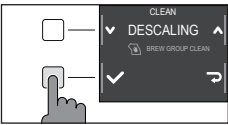
Descaling


Descaling procedure


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

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

- 1 If present remove the classic pannarello.
- 2 Press **CLEAN/SET**  and select the "CLEAN" button shown on the display.




- Select "DESCALING" and after confirming with "✓" press the **START/STOP**  button to start.
- 3 Remove the drip tray and the coffee pucks container, empty and place them all back into the machine.
- 4 Remove the water tank and empty it. Remove the INTENZA+ filter, if in place.
- 5 Pour the entire bottle of Gaggia descaling solution into the water tank and fill the tank with water up to the CALC CLEAN level. Reinsert it into the machine.
- 6 Place a large recipient (1.5l) under the steam tube and the coffee dispensing spout.
- 7 Follow the instructions shown on the display to launch the descaling procedure. This procedure lasts approximately 25 minutes and consists of a descaling cycle and a rinse cycle, carried out with dispensing at regular intervals.
- 8 Once the descaling cycle is complete, rinse the water circuit and tank by following the instructions shown on the display.
- 9 Position the INTENZA+ filter back into the water tank.

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

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



What to do if the descaling process is interrupted

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

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

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

Other settings

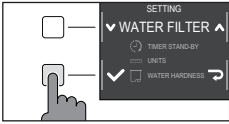
By pressing the **CLEAN/SET**   button and selecting "SETTINGS" on the display, you can reset or modify some of the machine parameters including:

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

Language

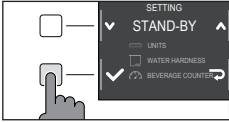
When the language setting icon is selected, the list of available languages will be displayed.

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



Water filter

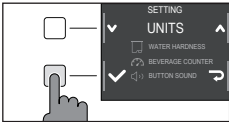
When "WATER FILTER" is selected, follow the instructions on the display and those described under the "Installing the INTENZA+ water filter" and "Replacing the INTENZA+ water filter" chapters.



Stand-by Time

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

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



Units

By selecting "UNITS":

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

Water hardness

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

Beverage counter

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

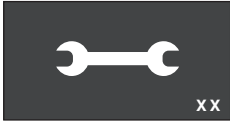
Button sound

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

Factory settings

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

Error code key



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

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








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

Troubleshooting

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

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

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

Problem	Cause	Solution
The "INTENZA+" filter cannot be inserted.	Remove the air from the filter.	Let the air bubbles out of the filter.
	The tank still contains some water.	Empty the water tank before installing the filter.
	The rubber seal is not inserted onto the "INTENZA+" filter.	Check the packaging and insert the seal onto the "INTENZA+" filter.
You can not activate the "INTENZA+" filter.	Another filter is already active	The machine indicates the filter usage in percentage. However, if you want to activate a new filter before the one currently in use has expired, the latter must be disabled first as described in the section "Replacing INTENZA+ water filter"
There is some water under the machine.	The drip tray is too full and has spilled over.	Empty the drip tray when the mark appears though the tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure.
The machine is in DEMO mode.	While switching on the machine, you pressed a combination of buttons (HOME  - CLEAN/SET   - HOME  - CLEAN/SET  ).	Switch the machine off and on again, with the ON/OFF  button on the control panel.

GAGGIA accessories

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



Descaling product



INTENZA+ water filter



Coffee oil remover



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

Cuidado

Aspeto gerais

- Esta máquina destina-se apenas a uma utilização doméstica normal. Não se destina a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho.
- Coloque sempre a máquina sobre uma superfície plana e estável. Mantenha-a na posição vertical, incluindo durante o transporte da mesma.
- Não coloque a máquina sobre uma placa de aquecimento ou imediatamente ao lado de um forno quente, aquecedor ou fonte de calor semelhante.
- Coloque apenas grãos de café torrados no depósito de grãos. A colocação de café moído, café instantâneo, grãos de café cru ou qualquer outra substância no depósito de grãos de café, pode causar danos na máquina.
- Deixe a máquina arrefecer antes de introduzir ou retirar quaisquer peças. As superfícies de aquecimento podem conter calor residual após a utilização.
- 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.
- Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como gasolina ou acetona para limpar a máquina. Utilize apenas um pano macio humedecido com água.
- Descalcifique a sua máquina regularmente. A máquina indica quando é necessária a descalcificação. Se não o fizer, o aparelho deixa de funcionar corretamente. Neste caso, a garantia não cobre a reparação.
- Não mantenha a máquina a temperaturas inferiores a 0 °C. A água que se encontra no sistema de aquecimento pode congelar e causar danos.
- Não deixe água no depósito de água quando não pretender utilizar a máquina durante um longo período de tempo. A água pode ficar contaminada. Utilize água limpa sempre que utilizar a máquina.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Gaggia não tenha recomendado especificamente. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia torna-se inválida.
- A limpeza e a manutenção regulares prolongam a vida útil da sua máquina e asseguram uma qualidade e sabor ótimos do seu café.
- A máquina é continuamente exposta à humidade, ao café e ao calcário. Por esse motivo, é muito importante limpar regularmente a máquina e efetuar a manutenção conforme descrito no manual do utilizador e ilustrado no Web site. Se não realizar estes procedimentos de limpeza e manutenção, a sua máquina vai acabar por deixar de funcionar. Neste caso, a garantia não cobre a reparação.
- Não lave o grupo de preparação na máquina de lavar loiça e não utilize detergente da loiça nem agentes de limpeza para o lavar. Tal pode avariar o grupo de preparação e ter um efeito negativo no sabor do café.
- Não seque o grupo de preparação com um pano para impedir a acumulação de fibras no mesmo.
- Nunca beba a solução distribuída durante o processo de descalcificação.
- Coloque apenas café pré-moído no compartimento para café pré-moído. Outras substâncias e objetos podem causar danos graves na máquina. Neste caso, a garantia não cobre a reparação.
- A máquina não deverá encontrar-se dentro de um armário quando estiver a ser utilizada.

Máquinas com pannarello ou lança de vapor

Aviso

- Para evitar o perigo de queimaduras, tenha em atenção que a distribuição pode ser antecedida de pequenos jatos de água quente.
- Nunca toque no pannarello ou lança de vapor com as mãos, pois pode ficar muito quente. Utilize apenas a pega de proteção adequada.



Cuidado

- Depois de preparar a espuma de leite, limpe rapidamente:
 - o pannarello ou lança de vapor distribuindo uma pequena quantidade de água quente para um recipiente. Em seguida, retire a parte externa do pannarello ou lança de vapor e lave-a com água tédida;
 - o lança de vapor, que emite um pouco de vapor para remover quaisquer resduos de leite.

Campos electromagnéticos (CEM)

Esta máquina cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos electromagnéticos.

Reciclagem



- Este símbolo significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resduos domésticos comuns (2012/19/UE).
- Cumpra as regras nacionais de recolha seletiva de produtos elétricos e eletrónicos. A eliminação correta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e a saúde pública.

Garantia e assistência

Para obter assistência, contacte o revendedor local ou um centro de assistência autorizado. Os contactos estão indicados no folheto da garantia fornecido separadamente ou visite www.gaggia.com.



Obrigado por ter adquirido a Gaggia Magenta!

Com esta máquina, obterá sempre resultados excelentes com simplicidade.

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

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

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

Índice

Panorâmica da máquina (fig. 2)	38
Versão com lança de vapor	38
Versão com Pannarello clássico	38
Painel de controlo e visor	39
Panorâmica do painel de controlo (fig. 1)	39
Teclas multifuncionais	39
Primeira instalação	40
Ciclo de enxaguamento manual	40
Medição da dureza da água	41
Filtro de água INTENZA+	41
Instalação do filtro de água INTENZA+	42
Substituição do filtro de água INTENZA+	42
Tipos de bebida	43
Espresso tray	43
Distribuição do café	44
Distribuição do café com café em grãos	44
Distribuição de café com café pré-moído	45
Preparar café over ice	45
Como emulsionar o leite	46
Modelo com o Pannarello clássico	46
Modelo com a lança de vapor	46
Distribuição de água quente	47
Personalização das bebidas e gravação das programações (MEMO)	48
Personalização das bebidas	48
Ajuste do grau de moagem	49
Limpeza e manutenção	50
Tabela de limpeza	50
Limpeza do sistema de vapor	51
Limpeza do grupo de distribuição	52
Lubrificação do grupo de distribuição	54
Descalcificação	55
Procedimento de descalcificação	55
O que fazer em caso de interrupção do procedimento de descalcificação	56
Programações variadas	56
Idioma	57
Filtro de água	57
Tempo de stand-by	57
Unidade de medida	57
Dureza da água	57
Contador de bebida	58
Som das teclas	58
Programações predefinidas	58
Significado dos códigos de erro	58
Resolução de problemas	59
Acessórios GAGGIA	62

Panorâmica da máquina (fig. 2)

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

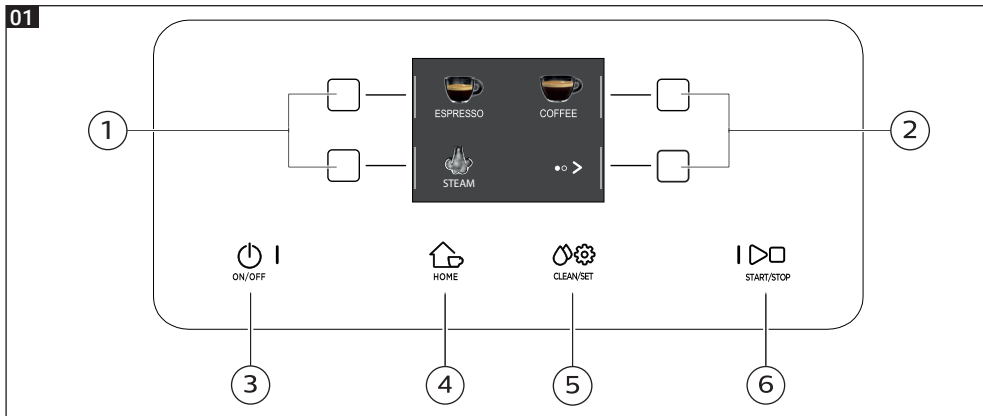
Versão com lança de vapor

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

Versão com Pannarello clássico

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

Painel de controlo e visor



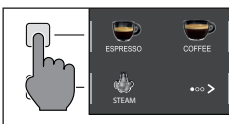
Panorâmica do painel de controlo (fig. 1)

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

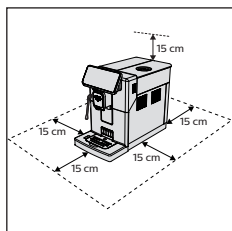
Obs.: as teclas HOME, CLEAN/SET, também são teclas ESC. É possível sair dos ecrãs ao pressionar uma destas teclas que fazem regressar ao menu inicial, exceto quando se encontra numa função ou programa.

Teclas multifuncionais

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



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



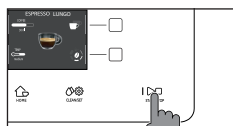
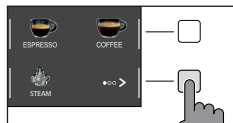
Primeira instalação

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

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

Ciclo de enxaguamento manual


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

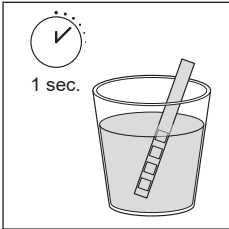


- 1 Posicione um recipiente por baixo do distribuidor de café, percorra as várias páginas e selecione um "ESPRESSO LUNGO".
- 2 Pressione a tecla "☺" até selecionar "☺", sem adicionar café pré-moído.
- 3 Pressione a tecla **START/STOP** ▷□ para iniciar a distribuição. A máquina distribuirá água quente.
- 4 Esvazie o recipiente e, se presente, remova o Pannarello clássico do tubo de vapor.
- 5 Posicione o recipiente por baixo do tubo de vapor e selecione a bebida "ÁGUA QUENTE".
- 6 Pressione a tecla **START/STOP** ▷□ para iniciar a distribuição.
- 7 Esvazie o recipiente e repita os passos 5 ao 7, até o reservatório de água estar vazio.
- 8 No final, encha novamente o reservatório de água até ao nível MAX. A máquina está agora pronta para ser utilizada.





Medição da dureza da água

Durante a primeira instalação, é necessário programar a dureza da água.

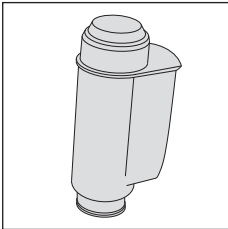
Utilize o papel de medição da dureza da água incluída na embalagem e siga os passos visualizados no visor durante a fase de instalação. Para modificar a dureza da água posteriormente, pressione a tecla **CLEAN/SET** , selecione "PROGRAMAÇÕES", e quando estiver no menu das programações, selecione "DUREZA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



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

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

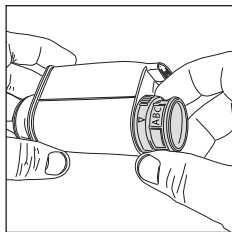
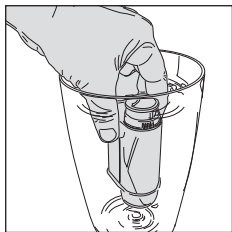
Filtro de água INTENZA+



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

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

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



Instalação do filtro de água INTENZA+

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

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

A = água mole – corresponde a 1 ou 2 quadrados

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

C = água muito dura – corresponde a 4 quadrados

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

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

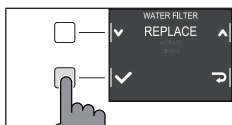
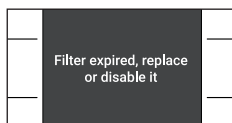
Obs.: é possível colocar em pausa o procedimento de ativação do filtro ao pressionar a tecla **START/STOP** . Para reiniciar o procedimento de ativação do filtro, pressione novamente a tecla **START/STOP** .

Substituição do filtro de água INTENZA+







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

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

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

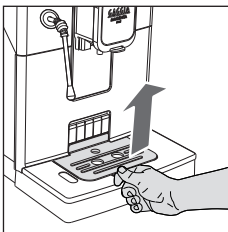


Tipos de bebida

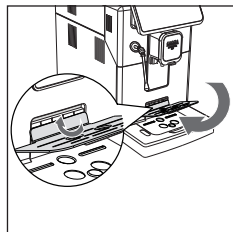
Receita original			Descrição
Espresso		Café 40 ml	O espresso é reconhecido em todo o mundo como o verdadeiro "café à italiana". Servido em chávena pequena, as suas características inconfundíveis são um aroma pleno e intenso, e uma camada superior de creme natural compacto. Este resultado na chávena deriva de um processo de extração por pressão com a utilização de água quente, inventado por Achille Gaggia em 1938.
Espresso lungo		Café 80 ml	O espresso longo é um espresso que tem um tempo de extração superior. Apresenta-se mais diluído, com uma intensidade aromática diferente e um conteúdo mais elevado de cafeína. É servido em chávena média.
Café		Café 120 ml	O café é uma bebida preparada com uma maior quantidade de água em relação ao espresso. Tem um aroma mais suave e é servido em chávena média-grande.
Americano		Café 40 ml Água 110 ml	O americano é um café longo menos intenso, preparado com um espresso ao qual é adicionado água quente.
Café Over ice		Café 90 ml	É um café preparado a uma temperatura baixa, com um fluxo de extração mais demorado, vertido num copo ou chávena, sobre cubos de gelo. O resultado é uma bebida com um aroma fresco, agradável e doce.
Água quente		Água 150 ml	A água quente pode ser utilizada para preparar chá, tisanas e bebidas solúveis,

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

Espresso tray



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



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

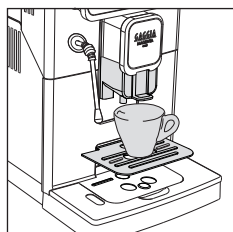
Distribuição do café

Nota: Depois de servir uma bebida fria, a máquina pode servir a uma temperatura ligeiramente inferior. Recomendamos que prepare primeiro um café selecionando a função de pré-moagem (pre-ground) sem adicionar café.

Distribuição do café com café em grãos

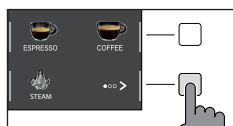
Atenção: utilize apenas café em grãos para espresso. Não introduza café moído, café não torrado, café liofilizado ou solúvel no recipiente do café em grãos, pois poderão danificar a máquina.

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



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

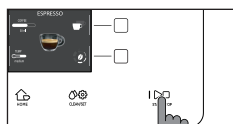
Pressione a tecla **HOME** para aceder ao menu das bebidas.



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



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



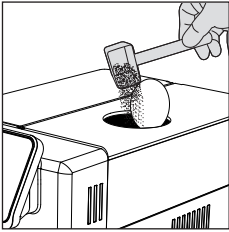
- 4 Por fim, pressione a tecla **START/STOP** para iniciar a distribuição.

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

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

Distribuição de café com café pré-moído

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



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

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

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



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

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

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

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

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

Preparar café over ice

Nota: o café é preparado a uma temperatura baixa. Para obter um resultado ideal, verta-o sobre cubos de gelo e interrompa o ciclo de enxaguamento automático se o café gelado for a primeira bebida a ser preparada quando a máquina é ligada.

- 1 Pegue num copo e encha-o até metade com cubos de gelo. (cerca de 6 cubos de gelo para a bebida predefinida de fábrica).
- 2 Coloque o copo por baixo do sistema de distribuição do café.
- 3 selecione a bebida OVER ICE (SOBRE GELO). Recomendamos que use o aroma 5 ou o coffee boost (intensificador de café) para um paladar mais intenso.
- 4 Prima o botão **START/STOP** ▷□ (iniciar/parar) para iniciar a infusão.




Nota: se selecionar o coffee boost (intensificador de café) ou o pre-ground coffee (pré-moagem), não é possível preparar 2 chávenas de cada vez.

Nota: depois de servir uma bebida quente ou a vapor, a máquina pode servir a uma temperatura ligeiramente superior. Recomendamos que prepare primeiro um café gelado selecionando a função de pré-moagem (pre-ground) sem adicionar café.

Como emulsionar o leite

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

Modelo com o Pannarello clássico

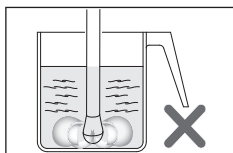
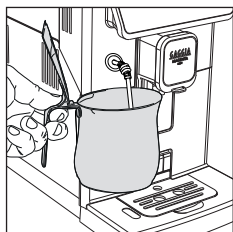
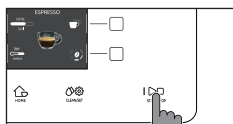
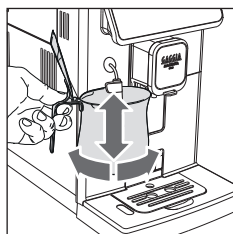
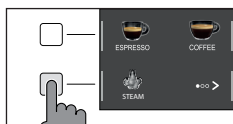
- 1 Encha um bule com leite frio cerca de 1/3.
- 2 Pressione a tecla **HOME**  para aceder ao menu das bebidas.
- 3 Introduza o Pannarello clássico no leite. No menu das bebidas, seleccione "VAPOR" e pressione a tecla **START/STOP** .
- 4 Emulsione o leite ao movimentar delicadamente o bule com movimentos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

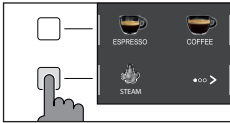
Aguarde até à paragem completa da distribuição antes de remover o bule.

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

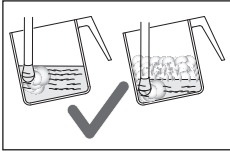
Modelo com a lança de vapor

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



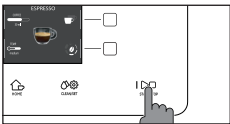


4 Pressione a tecla **HOME** para aceder ao menu das bebidas. Selecione a tecla "VAPOR" e pressione a tecla **START/STOP** para iniciar a emulsão do leite.



5 Para uma emulsão correta do leite, o bico de vapor deve estar sempre em contacto com o leite e não com a emulsão de leite. Em seguida, à medida que a camada de emulsão aumenta, é necessário levantar ligeiramente o bule, fazendo com que o bico esteja em contacto com o leite, sem tocar no fundo do bule.

Depois de obtida a emulsão desejada, deve empurrar-se a lança de vapor mais a fundo para ferver bem o leite.



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

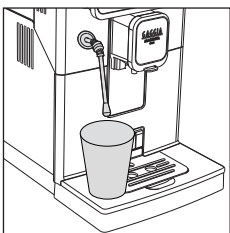
Obs.: Sugere-se que tenha sempre uma mão na parte convexa do bule para sentir o aumento da temperatura do leite não emulsionado.

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

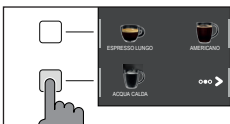
Obs.: Depois de emulsionar o leite, limpe o circuito ao distribuir uma pequena quantidade de água quente.

Distribuição de água quente

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



- 1 Posicione um recipiente debaixo do Pannarello clássico ou da lança de vapor (em função do modelo).
- 2 Pressione a tecla **HOME** , percorra os vários ecrãs através da tecla verde "➤", e selecione a água quente.



3 Pressione a tecla de "ÁGUA QUENTE". Pressione a tecla **START/STOP** para iniciar a distribuição.




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

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

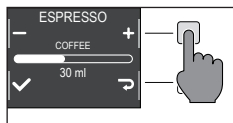
Personalização das bebidas e gravação das programações (MEMO)

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

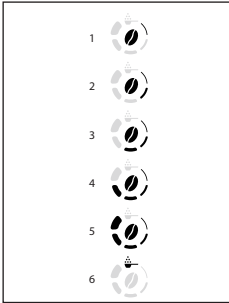
Personalização das bebidas

- 1 Pressione a tecla **HOME** .
- 2 Selecione a sua bebida.
- 3 No ecrã são visualizadas todas as programações que poderá ajustar e/ou selecionar com base nas suas preferências. Em função do tipo de bebida, pode ajustar e/ou selecionar:
 - o volume do café;
 - a temperatura do café;
 - a distribuição de duas chávenas de cada vez;
 - a utilização de café pré-moído;
 - a intensidade do aroma (apenas quando se usa café em grãos);
 - a função coffee boost (intensificador de café) - (apenas para café com gelo).
- 4 Depois de pressionar a tecla "CAFÉ" , utilize as teclas verdes "+" e "-", para programar o volume desejado. Pressione a tecla "✓" para confirmar e regressar ao ecrã anterior, onde será visualizada a nova quantidade programada.
- 5 Pressione mais vezes a tecla "TEMP"  para modificar a temperatura da bebida entre as seguintes opções:
 - baixa;
 - média;
 - elevada;
- 6 Pressione a tecla "☕" para preparar duas chávenas, ou a tecla "☕" para preparar uma única chávena. A imagem da bebida no centro do visor indicará o número de chávenas previamente escolhidas.

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

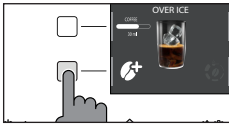


- 7 Para modificar a intensidade do aroma ou selecionar o café pré-moído, pressione a tecla "☪". É possível escolher entre 5 graus de intensidade diferentes. Sempre que pressionar a tecla "☪", a intensidade muda um grau. O visor exibe a intensidade escolhida ou a seleção do café pré-moído.



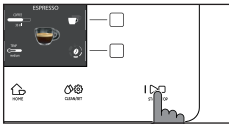
- 1 Muito suave
- 2 Suave
- 3 Normal
- 4 Forte
- 5 Muito forte
- 6 Pré-moído.

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



- 8 Com o over ice coffee (café sobre gelo), pode selecionar a função de coffee boost (intensificador de café). A máquina realiza uma moagem dupla para tornar o sabor do café mais intenso.

Nota: esta função permite preparar apenas um café de cada vez. Não pode ser utilizado com café de pré-moagem e não lhe permite alterar a intensidade do aroma.



- 9 Depois de personalizar a bebida em função dos seus gostos, pode distribuí-la através da tecla **START/STOP** ▷□.

- 10 Se tiver modificado qualquer parâmetro entre os listados anteriormente, no fim da distribuição será perguntado se pretende guardar a receita com as modificações aplicadas.

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

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

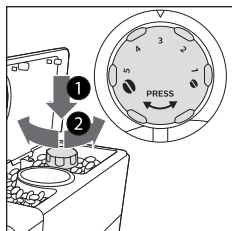
Ajuste do grau de moagem

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

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

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

- 1 Coloque uma chávena debaixo do distribuidor de café.
- 2 Abra a tampa do recipiente de café em grãos.



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

Obs.:

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

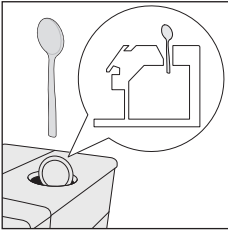
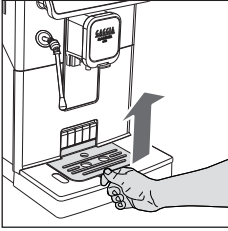
Limpeza e manutenção

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

Tabela de limpeza

Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar
Pannarello clássico	Após a utilização	Remova o Pannarello clássico e enxague-o debaixo de água corrente.
	Semanalmente	Remova o Pannarello clássico e a pega e limpe todas as peças debaixo de água corrente.
Lança de vapor	Após a utilização	Limpe a lança de vapor com um pano húmido. Para uma limpeza mais aprofundada, desaperte o bico e lave-o com água corrente.
Grupo de distribuição	Semanalmente	Remova o grupo de distribuição e lave-o debaixo de água corrente.
	Com base no tipo de utilização	Consulte o capítulo "Limpeza e lubrificação do grupo de distribuição".
	Mensalmente	Limpe o grupo de distribuição com as pastilhas desengordurantes Gaggia para a remoção dos resíduos gordurosos do café
Bandeja de limpeza cheia	Quando o respetivo indicador vermelho é visível na grelha da bandeja de limpeza	Esvazie a bandeja de limpeza e limpe-a debaixo de água corrente.

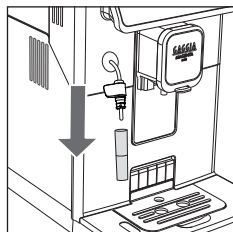


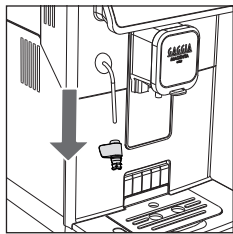
Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar
Gaveta de recolha das borras de café	Quando a máquina o exigir	Esvazie a gaveta de recolha das borras de café e limpe-o debaixo de água corrente. Certifique-se de que a máquina está ligada durante esta operação. Caso contrário, a gaveta de recolha das borras não é reposta a zero.
Reservatório de água	Semanalmente	Lave-o debaixo de água corrente.
Compartimento do café pré-moído/ conduta de saída de café	Semanalmente	Limpe a parte superior com a pega de uma colher conforme ilustrado em seguida. 
Espresso tray	Com base no tipo de utilização	Remova o espresso tray e limpe-o com água corrente. Também o pode lavar na máquina de lavar loiça no cesto superior. 

Limpeza do sistema de vapor

Limpeza do Pannarello clássico

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





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

Limpeza da lança de vapor

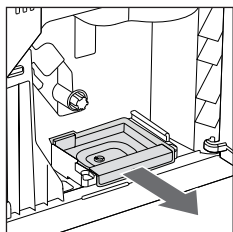
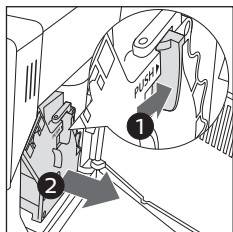
- 1 Limpe a lança de vapor com um pano húmido. Para uma limpeza mais aprofundada, desaperte o bico e lave-o com água corrente.
- 2 Pressione a tecla **HOME** para aceder ao menu das bebidas. Selecione a tecla "VAPOR" e pressione a tecla **START/STOP** . Deixar sair o vapor durante um ou dois segundos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

Limpeza do grupo de distribuição

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

Remoção do grupo de distribuição

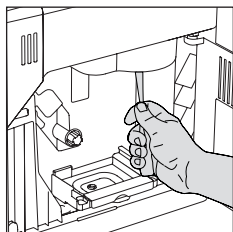
- 1 Desligue a máquina e retire o cabo de alimentação.
- 2 Remova a bandeja de limpeza com a gaveta de recolha das borras de café.
- 3 Abra a portinhola de manutenção.
- 4 Pressione a alavanca PUSH (empurrar) (1) e puxe a pega do grupo de distribuição (2) para o remover da máquina.



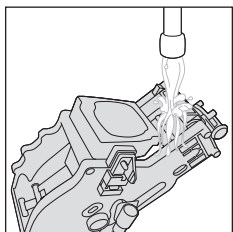
- 5 Extraia a gaveta de recolha de café.



Limpeza do grupo de debaixo debaixo de água corrente



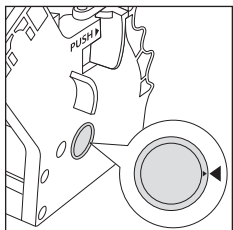
- 1 Limpe bem a conduta de saída do café com a pega de uma colher ou com outro utensílio de cozinha arredondado.



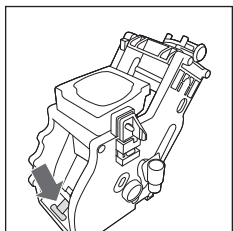
- 2 Enxague bem o grupo de distribuição e a gaveta de recolha de café com água morna. Limpe cuidadosamente o filtro superior.
- 3 Deixe secar o grupo de distribuição ao ar.

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

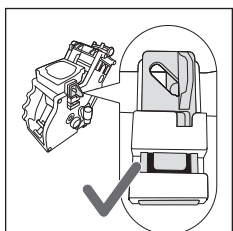
Reintrodução do grupo de distribuição



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

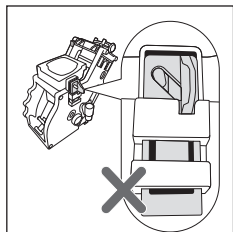


Certifique-se de que a alavanca está em contacto com a base do grupo de distribuição.



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

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



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

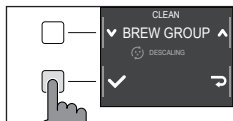
- Reintroduza a gaveta de recolha de café.
- Reintroduza o grupo de distribuição na máquina ao longo das guias nas partes laterais até ficar bloqueado na posição com um clique.

Atenção: não pressione a alavanca PUSH.

- Feche a portinhola de manutenção.

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

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



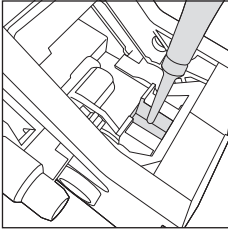
- Posicione um recipiente debaixo do sistema de distribuição do café.
- Pressione a tecla **CLEAN/SET** e selecione a tecla "LIMPEZA" visualizada no visor.
- Selecione "LIMPEZA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO" e pressione a tecla "✓", em seguida, pressione a tecla **START/STOP** para iniciar o procedimento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

Lubrificação do grupo de distribuição

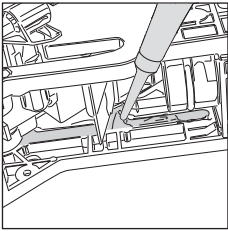
Para garantir ótimas prestações da máquina, é necessário lubrificar o grupo de distribuição. Consulte a tabela seguinte para as frequências de lubrificação.

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

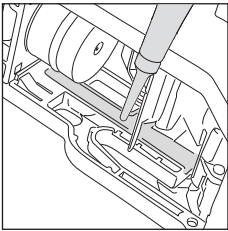
- Desligue o aparelho e retire o cabo de alimentação.
- Remova o grupo de distribuição e enxague-o com água morna (consulte o capítulo "Limpeza do grupo de distribuição debaixo de água corrente").



- 3 Aplique uma camada ligeira de lubrificante fornecido à volta do pino de introdução na parte inferior do grupo de distribuição.



- 4 Aplique uma camada ligeira de lubrificante nas guias, em ambos os lados (consulte a figura).



- 5 Reintroduza o grupo de distribuição (consulte o capítulo "Reintrodução do grupo de distribuição").

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


Descalcificação

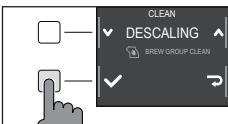
Procedimento de descalcificação


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

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

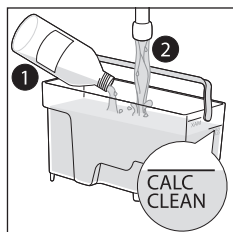


- 1 Se presente, retire o Pannarello clássico.
- 2 Pressione a tecla **CLEAN/SET**  e selecione a tecla "LIMPEZA" visualizada no visor.



- Selecione "DESCALCIFICAÇÃO" e depois de confirmar com a tecla "✓" pressione a tecla **START/STOP**  para iniciar.

- 3 Remova a bandeja de limpeza com a gaveta de recolha de borras de café, esvazie-os e introduza-os novamente na máquina.
- 4 Retire o reservatório de água e esvazie-o. Em seguida, remova o filtro INTENZA+.



- 5 Verta toda a garrafa de solução descalcificante Gaggia no reservatório de água e, em seguida, encha-o com água até alcançar o nível CALC CLEAN. Em seguida, reintroduza-o na máquina.
- 6 Posicione um recipiente grande (1,5 l) debaixo do tubo de vapor e sistema de distribuição do café.
- 7 Siga as instruções visualizadas no visor para iniciar o procedimento de descalcificação. Este procedimento dura cerca de 25 minutos e consiste num ciclo de descalcificação e num ciclo de enxaguamento, efetuados com distribuições em intervalos regulares.
- 8 Quando o ciclo de descalcificação está completo, deve enxaguar o reservatório e o circuito de água, ao seguir as instruções visualizadas no visor.
- 9 Posicione de novo o filtro INTENZA+ no reservatório de água.

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

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

O que fazer em caso de interrupção do procedimento de descalcificação

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

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

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

Programações variadas

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

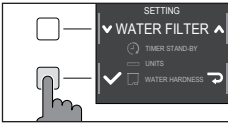
- Idioma.
- Filtro de água
- Tempo de stand-by.
- Unidade de medida.
- Dureza da água.
- Contador de bebida.
- Som das teclas
- Programações predefinidas.

Idioma

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

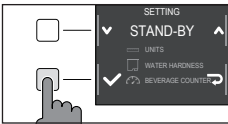
Idiomas disponíveis		
PORTUGUÊS	DINAMARQUÊS	CHECO
INGLÊS	GREGO	ESLOVACO
ALEMÃO	POLACO	LITUANO
FRANCÊS	RUSSO	JAPONÊS
ESPAÑHOL	ROMENO	COREANO
PORTUGUÊS	HÚNGARO	CHINÊS (TRADICIONAL)
HOLANDÊS	BÚLGARO	CHINÊS (SIMPLIFICADO)

Filtro de água



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

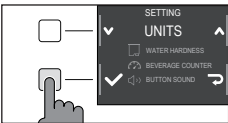
Tempo de stand-by



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

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

Unidade de medida



Ao seleccionar "UNIDADE DE MEDIDA":

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

Dureza da água

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

Contador de bebida

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

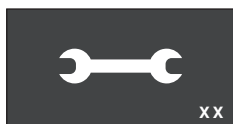
Som das teclas

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

Programações predefinidas

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

Significado dos códigos de erro



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

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

Código de erro	Problema	Causa	Possível solução
01	O moinho de café está bloqueado	A conduta de saída do café está bloqueada.	Remova o cabo de alimentação e remova o grupo de distribuição. Limpe bem a conduta de saída do café com a pega de uma colher. Volte a ligar novamente o aparelho.
03 - 04	Verificou-se um problema com o grupo de distribuição.	O grupo de distribuição está sujo ou não está bem lubrificado.	Desligue a máquina. Remova o grupo de distribuição e limpe-o bem. (Consulte o capítulo "Limpeza do grupo de distribuição")
		O grupo de distribuição não está posicionado corretamente.	Desligue a máquina. Remova o grupo de distribuição e volte a introduzi-lo. Certifique-se de que o grupo de distribuição está na posição correta antes de o inserir. Consulte o capítulo "Reintrodução do grupo de distribuição".






05	Está presente um problema no circuito de água.	Está presente ar no circuito de água.	<p>Remova e reintroduza o reservatório na máquina algumas vezes. Certifique-se de que o introduz corretamente na máquina. Verifique que o compartimento do reservatório de água está limpo.</p> <p>Se utilizar um filtro "INTENZA+": extraia o filtro do reservatório de água e agite-o para remover todo o ar do filtro. Em seguida, volte a introduzir o filtro "INTENZA+" no reservatório de água.</p>
14	A máquina está sobreaquecida.	As causas podem ser variadas.	Desligue a máquina e volte a ligá-la após 30 minutos. Efetue esta operação 2 ou 3 vezes.

Resolução de problemas

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

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

Problema	Causa	Solução
A máquina solicita que esvazie a gaveta de recolha das borras de café, mesmo que a gaveta não esteja cheia.	A máquina não repõe a zero o contador na última vez que se esvaziou a gaveta de recolha das borras de café.	Aguarde sempre cerca de 5 segundos quando se reposiciona a gaveta de recolha das borras de café. Desta forma, o contador das borras de café é repostos a zero. Esvazie sempre a gaveta de recolha das borras de café com a máquina ligada. Se a gaveta de recolha das borras de café for esvaziada com a máquina desligada, o contador dos ciclos de café é repostos a zero.
A gaveta de recolha das borras de café está cheia e não é visualizado o ícone "gaveta de recolha das borras de café cheia".	A bandeja de limpeza foi removida sem esvaziar a gaveta de recolha das borras de café.	Quando remover a bandeja de limpeza esvazie também a gaveta de recolha das borras de café, mesmo que esteja quase vazia. Desta forma, o contador das borras de café é repostos a zero e recomeçará a contar corretamente as borras de café.
É impossível remover o grupo de distribuição.	O grupo de distribuição não se encontra na posição correta.	Feche a portinhola de manutenção. Desligue e volte a ligar novamente a máquina. Aguarde que o visor apresente a mensagem de pronto e, em seguida, remova o grupo de distribuição.
É impossível introduzir o grupo de distribuição.	O grupo de distribuição não se encontra na posição correta.	O grupo de distribuição não foi colocado na posição antes de ser reposicionado. Certifique-se de que a alavanca está em contacto com a base do grupo de distribuição e que o gancho do grupo de distribuição está na posição correta. Consulte o capítulo "Reintrodução do grupo de distribuição". Para reconfigurar a máquina: reposicione a bandeja de limpeza com a gaveta de recolha das borras de café. Não introduza o grupo de distribuição. Feche a portinhola de manutenção, remova o cabo de alimentação e reintroduza-o. Em seguida, tente reintroduzir o grupo de distribuição e ligue de novo a máquina.
O café tem pouco creme ou está aquoso.	O moinho de café está programado para uma moagem grossa. A máquina está a efetuar o procedimento de regulação automática. A conduta de saída do café está bloqueada.	Regule o moinho de café para uma moagem mais fina. Distribua algumas chávenas de café de modo a que a máquina se regule automaticamente. Limpe a conduta de saída do café com uma colher conforme descrito no capítulo "Limpeza do grupo de distribuição debaixo de água corrente".
O café não está suficientemente quente.	A temperatura definida é demasiado baixa. Verifique as programações do menu.	Defina a temperatura do menu para "MAX".

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

Acessórios GAGGIA

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



Descalcificante



Filtro de água
INTENZA+



Pastilhas
desengordurantes



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

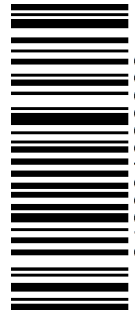




GAGGIA S.p.A. reserves the right to make any necessary modification.

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

- Rev.00 - 17/12/25



642001028268

COD.

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO