

GAGGIA

MILANO



ENGLISH

PORTUGUÊS

GAGGIA CADORNA PRESTIGE

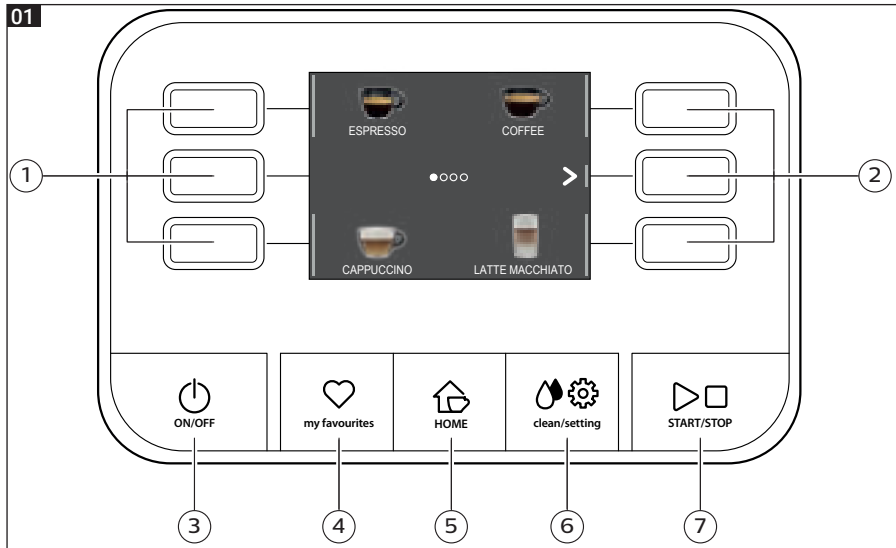
RI9604 (SUP 049EU)

Operating instructions

Instruções de funcionamento

CE

Control panel / Painel de comando



Beverage menu / Menu de bebidas

Ristretto

Coffee / Café 30 ml



Cortado

Coffee / Café 40 ml
Milk / Leite 30 ml

Espresso

Coffee / Café 40 ml



Flat white

Coffee / Café 40x2 ml
Milk / Leite 80 ml

Espresso lungo

Coffee / Café 80 ml



Café au lait

Coffee / Café 90 ml
Milk / Leite 90 ml

Coffee / Café

Coffee / Café 120 ml



Latte macchiato

Milk / Leite 240 ml
Coffee / Café 40 ml

Americano

Coffee / Café 40 ml
Water / Água 110 ml



Latte macchiato XL

Milk / Leite 300 ml
Coffee / Café 50 ml

Cappuccino

Milk / Leite 120 ml
Coffee / Café 40 ml



Frothed milk / Leite emulsionado

Milk / Leite 180 ml

Cappuccino XL

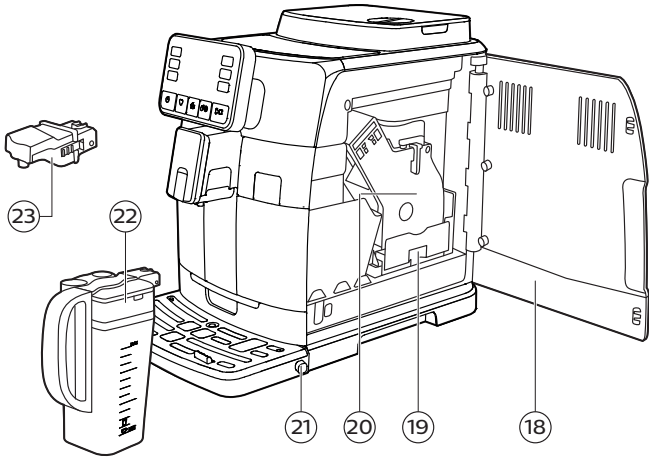
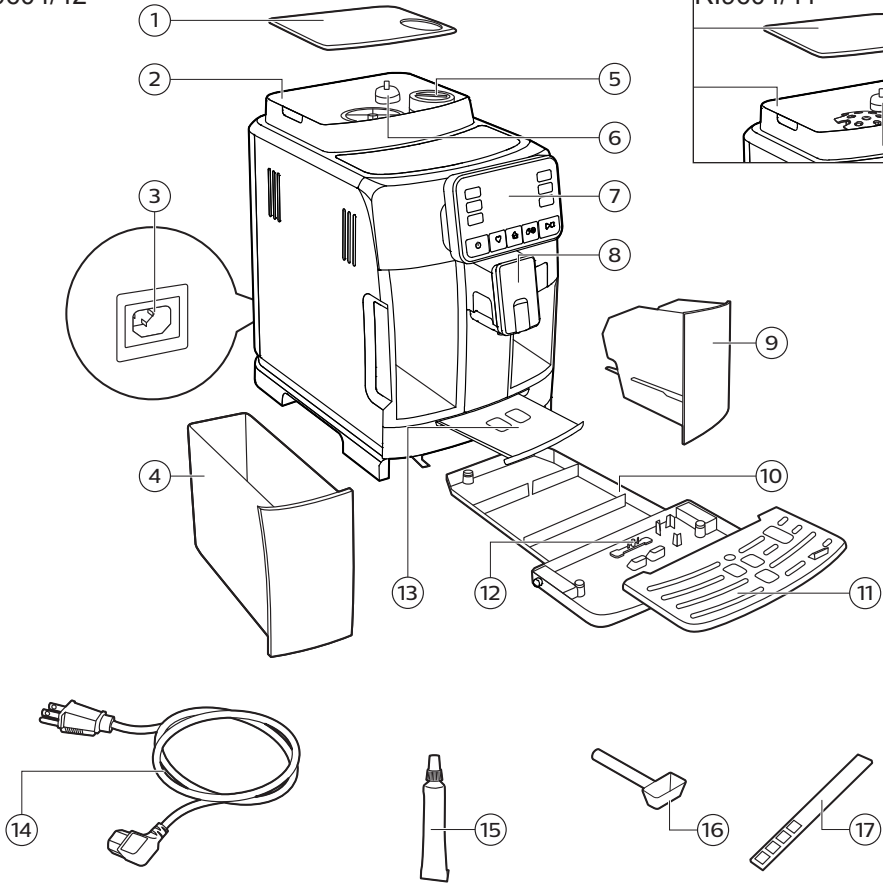
Milk / Leite 180 ml
Coffee / Café 70 ml



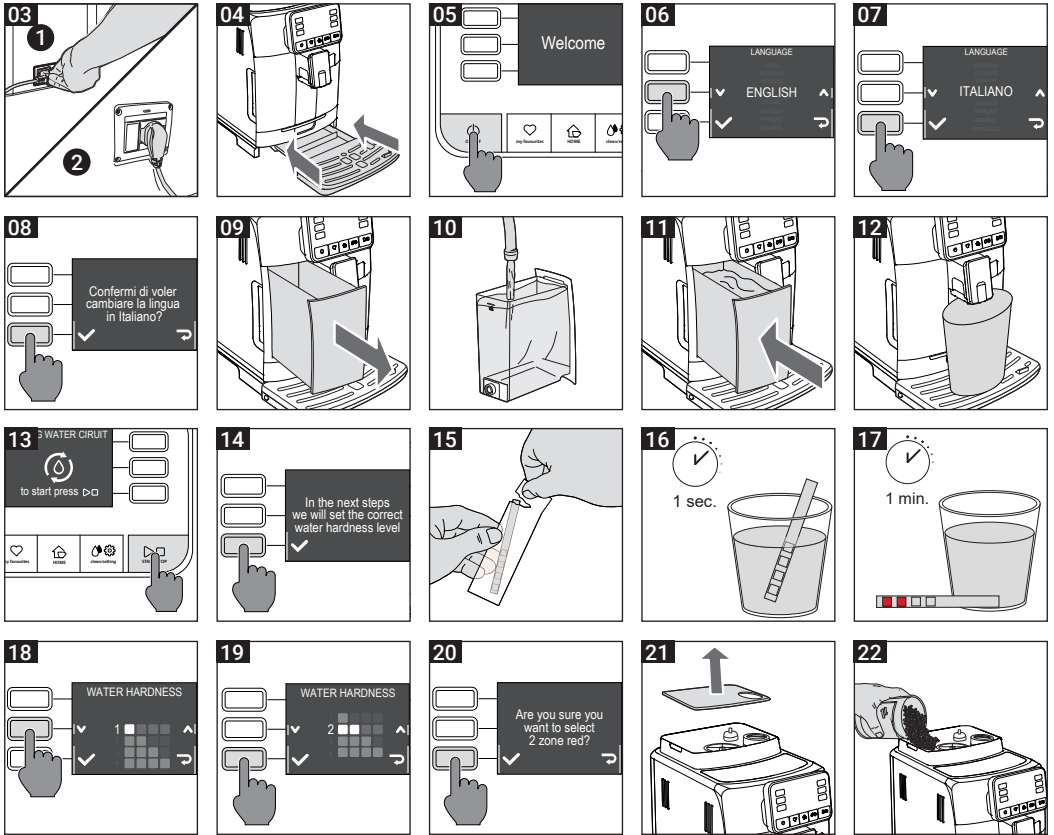
Hot water / Água quente

Water / Água 150 ml

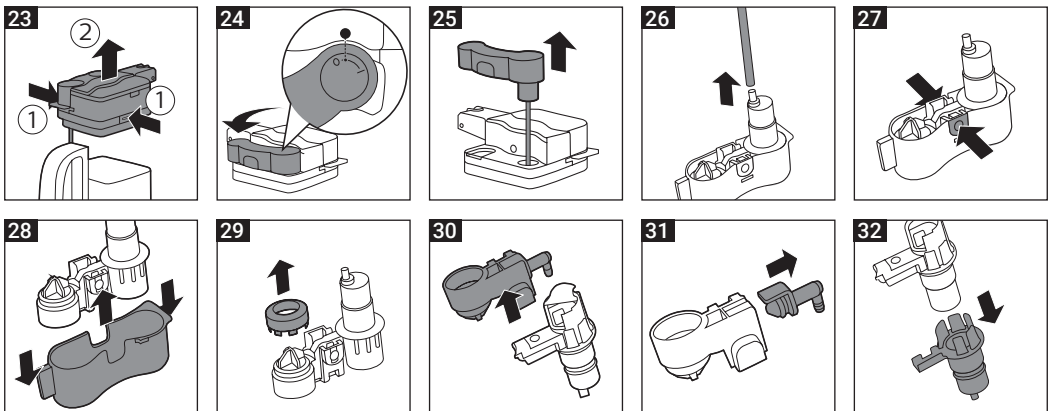




First installation / Primeira instalação



Milk carafe / Jarra de leite



ENGLISH

Congratulations on purchasing the Gaggia Cadorna Prestige!

This easy-to-use machine guarantees excellent coffee drinks, every day. With its intuitive interface, you can choose from among 14 beverages, customise them and save them to the 4 available profiles, where they can be instantly brought up whenever you want.

Before being packed, each of our high-quality machines undergoes rigorous testing in our laboratories to ensure it works perfectly. Because real coffee is used during testing, some residue may remain. This does not compromise the integrity of the product: it is a brand new machine.

Please read the whole manual carefully before you instal, use or clean your machine. Before using it for the first time, please read carefully the safety manual provided separately and store it for future use.

PORTUGUÊS

Parabéns pela compra da Gaggia Cadorna Prestige!

Esta máquina de fácil uso garante excelentes bebidas cafeinadas todos os dias.

Com sua interface intuitiva, você pode escolher entre 14 bebidas, personalizá-las e salvá-las em 4 perfis disponíveis, onde podem ser acessadas instantaneamente sempre que você quiser. Antes de serem embaladas, cada uma das nossas máquinas passa por um rigoroso teste em nossos laboratórios a fim de garantir que funcionem perfeitamente. Uma vez que usamos café real nos testes, podem restar resíduos. Isso não compromete a integridade do produto: esta é uma máquina totalmente nova.

Leia todo o manual cuidadosamente antes de instalar, usar ou limpar a sua máquina. Antes de usá-la pela primeira vez, leia cuidadosamente o manual de segurança fornecido separadamente e armazene-o para uso futuro.

Table of Contents

Machine Overview (Fig.2)	7
Control Panel and Display	8
Control panel overview (Fig. 1)	8
Multifunction buttons	8
First Installation	9
Manual rinse cycle	9
Measuring water hardness	10
INTENZA+ Water Filter	10
Installing the INTENZA+ water filter	11
Replacing the INTENZA+ water filter	11
Types of Beverage	12
Espresso tray	13
Brewing Coffee	13
Brewing coffee from whole coffee beans	13
Brewing coffee using pre-ground coffee	14
Dispensing Frothed Milk-based Coffee Beverages	14
Filling the milk carafe	14
Inserting the milk carafe	15
Removing the milk carafe	15
Dispensing frothed milk-based coffee beverages	16
Dispensing Hot Water	16
Beverage Customisation and Profile Creation	17
Customisation	17
Creating a profile	18
Coffee Grind Settings	19
Cleaning and Maintenance	20
Cleaning table	20
Cleaning the milk carafe	21
Cleaning the brew group	22
Lubricating the brew group	25
Descaling	26
Descaling procedure	26
What to do if the descaling process is interrupted	27
Various Settings	27
Language	27
Water filter	28
Timer stand-by	28
Water hardness	28
Measurement units	28
Prepared beverages counter	28
Restore factory settings	28
Error Code Key	29
Troubleshooting	30
GAGGIA Accessories	32
Technical Specifications	33






Machine Overview (Fig.2)




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

Control Panel and Display

This coffee machine features an easy-to-use, intuitive display. Please see below for an in-depth explanation of each button.

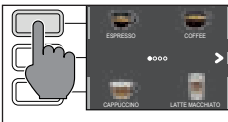
Control panel overview (fig. 1)

1/2	MULTIFUNCTION buttons	Selects the function shown on the display.
3	ON/OFF  button	To switch the machine on or off.
4	MY FAVOURITES  button	Opens the personal profiles menu.
5	HOME  button	Opens the beverage menu.
6	CLEAN/SETTING  button	Opens the cleaning and settings menu.
7	START/STOP  button	Starts/stops the dispensing of the selected beverage, or starts/stops the procedure indicated on the display.

Note: the **MY FAVOURITES** , **HOME** , **CLEAN/SETTING**  buttons are also ESC buttons. You can exit any screen shown on the display at any time by pressing one of these buttons, which will then bring you back to their initial menu.

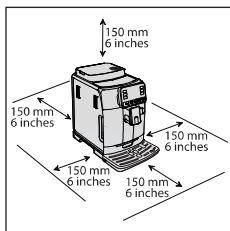
Multifunction buttons

Use the multifunction buttons at the sides of the display to select the feature or beverage indicated on the screen.



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 found in the quick guide at the beginning of this instruction manual.

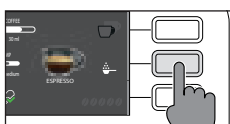
Note: To make the best-tasting coffee, you should brew 5 coffees initially to allow the machine to complete its self-adjustment.

Manual rinse cycle

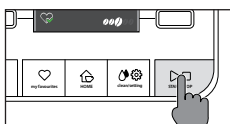
When first installing the machine or after a long period of its inactivity, it is necessary to prime the water circuit through the manual rinse cycle.



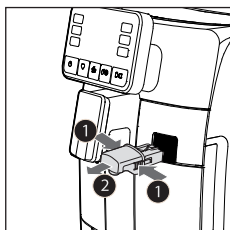
1 Place a container under the coffee dispensing spout, browse through the pages and select "ESPRESSO LUNGO".



2 Press the "HOT WATER" button without adding pre-ground coffee.



3 Press the **START/STOP** button to start dispensing, the machine will dispense hot water.



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

5 Place the container under the water dispensing spout and select the "HOT WATER" beverage.


6 Press the **START/STOP** button to commence dispensing.

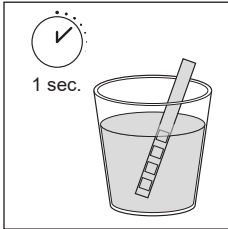
7 Empty the container and repeat steps 6 to 7, until the water tank is empty.

8 At the end of this operation, fill the water tank again up to the MAX level. The machine is now ready for use.





Measuring water hardness

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

Take the water hardness measuring strip that you find in the box and follow the steps shown on the display during installation. To adjust the water hardness setting later, press the **CLEAN/SETTING**  button, select "SETTINGS", and then "WATER HARDNESS" from the settings menu.



- 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 "✓".

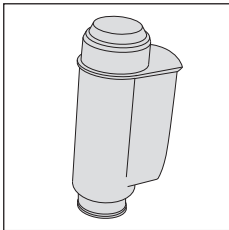
Small red squares	Value to set	Water hardness	INTENZA+
	1	very soft water	A
	2	soft water	A
	3	hard water	B
	4	very hard water	C

INTENZA+ Water Filter

We recommend using the INTENZA+ water filter to limit the formation of limescale. This ensures the machine will last longer and the aroma of your coffee will be better.

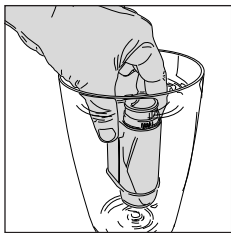
Water is an essential element in brewing coffee: it is therefore extremely important to ensure it is always filtered adequately.

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

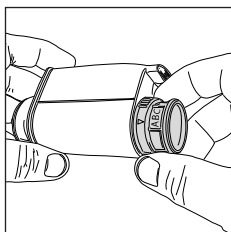


Installing the INTENZA+ water filter

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



Immerse the INTENZA+ water filter vertically (with the opening pointing up) in cold water and gently press its sides to let any 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) and the letters found on the filter base:

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

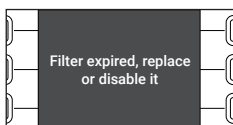
Place the INTENZA+ filter in the water tank, ensuring it is correctly in place. Refill the water tank and place it in its compartment.

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

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

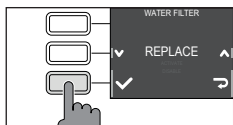
Replacing the INTENZA+ water filter

When the INTENZA+ water filter runs out, the display will show a warning message.



- 1 Replace or disable by pressing the **CLEAN/SETTING** 🚿⚙️ button, and then the "SETTINGS" button.
- 2 Select the "WATER FILTER" 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 correctly.

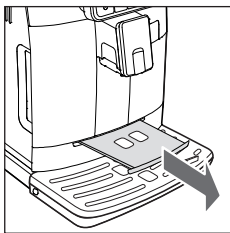


Note: If you do not want to replace the filter, select "DISABLE" to disable it.

Types of Beverage

Beverage name	Description
Ristretto	A ristretto, served in a small cup, is an espresso whose brewing time is shorter than a regular espresso. As such, a ristretto is a shorter shot and lower in caffeine.
Espresso	The espresso is known around the globe as true "Italian coffee". Served in a small cup, its unmistakable characteristics are a full and intense aroma and a top layer of compact, natural crema. It is the result of the hot-water pressurised extraction process invented by Achille Gaggia in 1938.
Espresso lungo	An espresso lungo is an espresso shot with a longer extraction time. It is more diluted, with a different aromatic intensity and a higher caffeine content. It is served in a medium-sized cup.
Coffee	Coffee is a beverage prepared with a greater quantity of water than an espresso shot. It has a lighter aroma and is served in a medium-large cup.
Americano	An Americano is a long, less intense coffee drink prepared by combining hot water and espresso.
Cappuccino	The cappuccino is an Italian classic, among the most loved in the world. It is prepared with espresso, milk and a milk froth, which must be no less than 1 cm thick. It is served in a large cup.
XL Cappuccino	An XL cappuccino is a cappuccino prepared with a greater quantity of espresso and milk.
Cortado	The cortado is an Argentinian beverage, consisting of an espresso shot with a small quantity of milk. It is usually served in a small glass and is popular in Spain, Portugal, and Latin America.
Flat white	A flat white is a beverage of Australian origin which has a strong, dominant coffee flavour. It is composed of a double espresso and milk, topped with a light layer of velvety foam.
Café au lait	A café au lait is a beverage composed of equal parts coffee and milk. This can even be enriched by a thin layer of milk froth. It is served in a large cup.
Latte macchiato	A latte macchiato is prepared with hot milk, one part milk froth and a small quantity of espresso. It is served in a tall, transparent glass to allow the separation of the three different layers to be seen.
XL latte macchiato	An XL latte macchiato is a latte macchiato prepared with a greater quantity of milk. It is served in a tall, transparent glass.
Frothed milk	Frothed milk is used to make cappuccinos, latte macchiatos and several other beverages. The result is a compact, homogeneous layer of milk froth.
Hot water	Hot water can be used to prepare hot teas, infusions and instant beverages.

Espresso tray



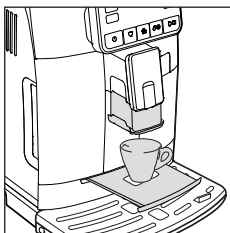
This machine was designed to guarantee flawless results, from a traditional espresso to a number of different beverages. If you wish to try a traditional Italian espresso, with a delicious layer of natural crema on the surface, we recommend using the "Espresso Tray", which has been specifically designed for and integrated into the machine. This tray makes it possible to use traditional espresso cups, ensuring the perfect height from the spout for compact, homogeneous crema and dispensation without messy splashes.


Brewing coffee

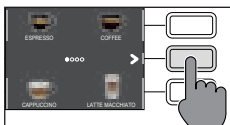
Brewing coffee from whole coffee beans

Warning: always use whole 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.

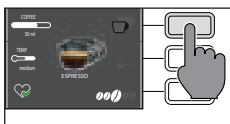
Tip: Preheat the cups with hot water to enjoy a hotter coffee.




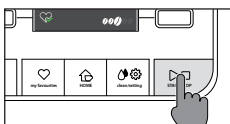
- 1 Remove the espresso tray, place an espresso cup beneath the coffee dispensing spout, raising or lowering it according to the size of the cup being used.
Press the **HOME**  button to bring up the beverage menu.




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



- 3 Once the beverage is selected, it is possible to prepare two cups at the same time using the "  " button, except the "AMERICANO".



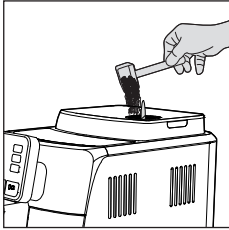
- 4 Finally, press the **START/STOP**  button to begin dispensing the coffee.

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 one level measuring scoop of pre-ground coffee.

Warning: do not insert anything other than pre-ground coffee in the pre-ground coffee compartment, for not damage the machine.

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

- 3 Press the "☕" button.

Note: the "pre-ground coffee" function cannot dispense two cups of coffee at the same time, and it disables the aroma setting, both of which are possible with coffee beans only.

Note: this function is not available for FLAT WHITE

- 4 Press the **START/STOP** ▷◻ button to start dispensing 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.

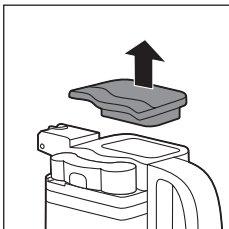
Preparation of frothed-milk based coffee beverages

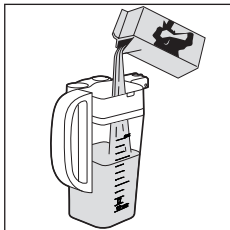
Filling the milk carafe

Note: Before using the milk carafe, clean it thoroughly as described under the "Cleaning the milk carafe" chapter.

The milk carafe can be filled before or during use.

- 1 Lift the lid like in the figure (milk carafe).



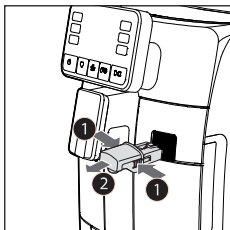


- 2 Pour the milk into the carafe. The milk level must be between the minimum (MIN) and the maximum (MAX) notches on the carafe. Replace the lid.

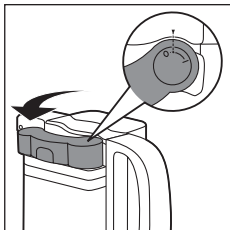
Inserting the milk carafe

Remove the water dispensing spout (if installed):

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

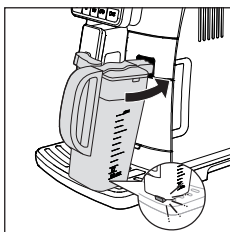


- 2 Position the milk carafe's dispensing spout in the "I" position.



- 3 Tilt it slightly and slide it completely into the machine's guides until it hooks onto the drip tray.

Note: do not force the carafe while inserting it.



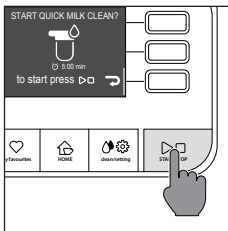
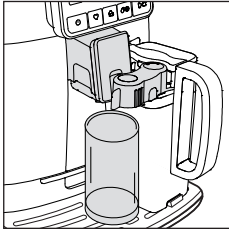
Removing the milk carafe



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

Dispensing frothed milk-based coffee beverages


Tip: Preheat the cups with hot water to enjoy a hotter beverage.

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.





- 1 Press the **HOME**  button and choose the desired beverage from the menu.
 - Press the button for the beverage desired and place a suitable cup or glass beneath the coffee dispensing spout and the carafe dispensing spout.
 - Press the **START/STOP**  button to start brewing the selected beverage.
- 2 The machine will dispense a predefined amount of frothed milk into the cup or glass. The coffee or the frothed milk may be dispensed first, depending on the beverage selected.

If you wish to customise the beverage before dispensing, refer to the "Beverage customisation" chapter.

- 3 After dispensing your frothed milk-based coffee beverages, it is best to complete the quick cleaning procedure of the carafe within 10 seconds. However, the procedure can also be carried out at a later time by opening the cleaning menu via the **CLEAN/SETTING**  button. Follow the instructions shown on the display. The cleaning procedure can be carried out with milk in the carafe.

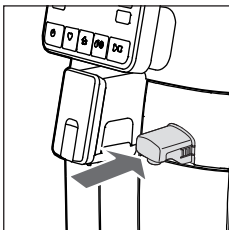
Note: We recommend cleaning the machine via the quick clean procedure at least once a day.

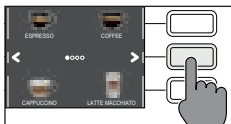
Press the **START/STOP**  button to confirm, or "  " to carry out the procedure at a later time.


Dispensing Hot Water

Warning: when the machine starts preparing hot water, the hot water dispensing spout may spray steam and hot water. Wait until the end of the preparation before removing the hot water dispensing spout.

- 1 Insert the hot water dispensing spout.







- 2 Press the **HOME**  button and browse the various screens using the green "**<**" and "**>**" and select "HOT WATER".

Warning: only select "HOT WATER" from the HOME screen when the hot water dispensing spout is installed.



- 3 Press the "HOT WATER" button. Finally, press the **START/STOP**  button to commence dispensing.





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

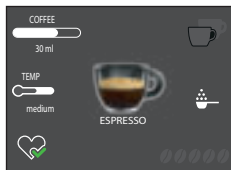
If you wish to customise the volume of water before you begin, please refer to the "Beverage customisation" chapter.

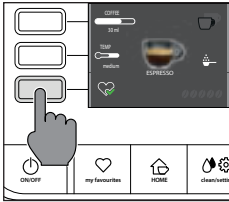
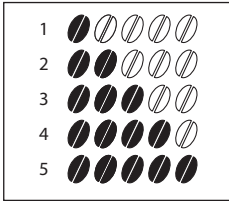
Beverage Customisation and Profile Creation

This machine makes it possible to modify the settings of a beverage according to your preferences and save it to one of four available profiles.

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:
 - the amount of coffee and milk;
 - the temperature of the coffee;
 - the dispensing of two cups at the same time;
 - the use of pre-ground coffee;
 - the intensity of the aroma (only when using coffee beans);
- 4 Once the "COFFEE  " or "MILK  " button has been pressed, use the green "**+**" and "**-**" buttons to select the desired amount. Press "**✓**" to confirm and return to the previous screen, where the new quantity will be displayed.
- 5 Press the "TEMP  " button several times to adjust the temperature of the beverage from among the following options:
 - low;
 - medium;
 - high;





- 6 Press "☕" to prepare two cups, or "☕" to prepare 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 Press the "☕" button to activate the use of pre-ground coffee.

Note: this function only allows the dispensing of one coffee at a time.

- 8 To adjust the aroma intensity, press "☕☕☕☕☕". Each time you press the button, the aroma intensity changes by one degree. The display shows the chosen intensity.



- 1 Very light
- 2 Light
- 3 Normal
- 4 Strong
- 5 Very strong


Note: this function is not available for pre-ground coffee.

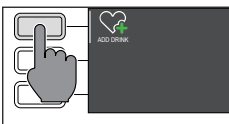
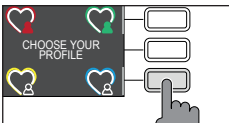
- 9 Once the drink has been customised, you can save it in a specific profile by pressing the "♥" button.
- 10 Choose the profile where you wish to save the beverage from the 4 available.


Creating a profile

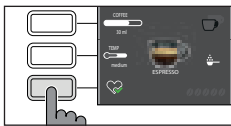
There are two ways to create a profile:

- Using the **HOME**  button, as described in the "Beverage customisation" chapter, points 9 and 10;
- Using the **MY FAVOURITES**  button, as follows:

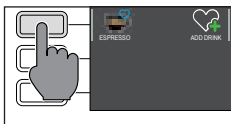
- 1 Press the **MY FAVOURITES**  button.
- 2 Select your preferred profile colour.



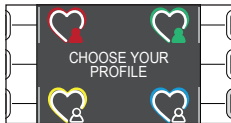
- 3 Press the "ADD DRINK " button.
- 4 The beverage screens will be displayed. Select the beverage that you want to save to your profile and customise it by following steps 3 to 8 in the "Beverage customisation" chapter.



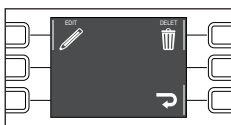
- 5 Press "♥" to save the customised beverage to your profile. At this point, you can dispense the beverage or exit the menu by pressing one of the ESC buttons (**HOME** 🏠, **MY FAVOURITES** ♥, **CLEAN/SETTING** 🧼⚙️).



The saved beverage is now present in the list of your preferences and marked with a small heart in the same colour as the selected profile.



Note: Once used, the "👤" profile icon will change colour.



- 6 The beverage saved in the profile can be modified using the "EDIT" ✎ button, or deleted using the "DELETE" 🗑️ button.

Note: It is not possible to save the beverage from the **HOME** menu via the **MY FAVOURITES** ♥ button. Instead, use the "♥" button, otherwise you will lose the settings you have just applied.

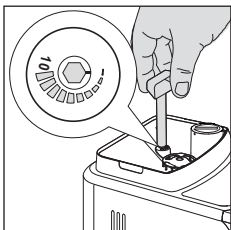
Coffee Grind Settings

You can adjust the grind setting using the grinder adjustment knob on the coffee bean container. The ceramic coffee grinder guarantees perfect, even 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 flavour will be noticeable after 2-3 cups of coffee have been brewed.

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 Remove the lid of the coffee bean container.
- 3 Prepare an espresso as described in the "Brewing coffee from coffee beans" chapter.
- 4 While the machine is grinding the coffee, place the end of the handle of the pre-ground coffee measuring scoop on the coffee grinder adjustment knob, located in the coffee bean container. Use the handle of the measuring scoop to press and rotate the knob to the left or right, one notch at a time.



- 5 You can select from 10 grinding settings, from fine to course. The smaller the notch, the stronger and richer the coffee.

Note:

- Coarse grind: lighter taste, for dark roasted coffee blends (5-10);
- Fine grind: stronger taste, for light roasted coffee blends (1-5);

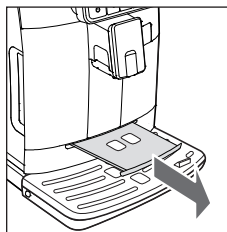
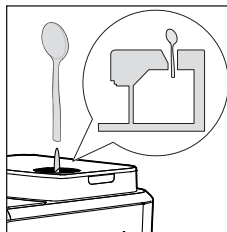
Cleaning and Maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect condition and ensure perfect coffee flavour, a constant coffee flow and excellent milk froth. Please refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. For more detailed information, please read the relevant chapters.

Cleaning table


Part description	When to clean	How to clean the cycle
Milk carafe	After use	After preparing a milk-based beverage, start the "QUICK CLEAN" process as indicated on the machine.
	Daily	Clean the milk container and the milk suction tube as described in the "Cleaning the milk carafe under running water" chapter, following the first 4 points and point 11.
	Weekly	Disassemble the milk carafe and clean all its parts under running water.
	Monthly	Start the "DEEP CLEANING" process as indicated on the machine. For this cleaning cycle, use the Philips "Milk circuit cleaner" to clean the milk circuits.
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 indicator emerges from the grid of the drip tray	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, or the coffee pucks container will not reset.

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



Cleaning the milk carafe

Milk carafe cleaning programmes

The machine has two programmes for cleaning the milk carafe: quick clean and deep clean. Both programmes can be selected using the **CLEAN/SETTING**  button then pressing the "CLEAN" button.

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

- Quick clean programme

The quick clean programme includes the cleaning of the milk dispensing spout. The cleaning procedure can be carried out with milk in the carafe.

- Deep clean programme for the carafe

The deep clean programme for the carafe includes the careful cleaning of the whole milk circuit using the Philips "Milk circuit cleaner" product.

Accurate cleaning of the milk carafe under running water

To carefully clean the milk carafe, you must disassemble it completely and wash it under running water, following these steps:

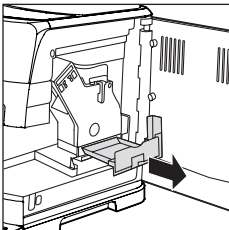
- 1 Press the release buttons to remove the lid (fig. 23).
- 2 Rotate the milk carafe's dispensing spout to the "●" position (fig. 24).
- 3 Lift the milk dispensing spout from the lid (fig. 25).
- 4 Remove the milk suction tube (fig. 26).
- 5 Press the button indicated by an arrow to unblock the cover of the milk dispensing spout (fig. 27).
- 6 To remove the cover, press lightly on the sides of the dispenser and pull the cover upwards to remove it from the dispenser (fig. 28).
- 7 Remove the ring from the milk carafe dispenser (fig. 29).
- 8 Pull the milk froth unit upwards (fig. 30).
- 9 Pull the support away from the milk froth unit (fig. 31).
- 10 Pull the support outwards and separate it from the remaining part (fig. 32).
- 11 Clean all parts with warm water.
- 12 Reassemble all the parts in the reverse order.

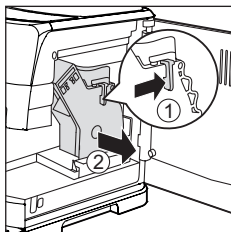
Cleaning the brew group

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

Removing the brew group

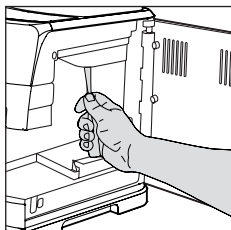
- 1 Turn off the machine and disconnect the power cord.
- 2 Remove the coffee pucks container and open the service door.
- 3 Remove the coffee residues drawer.



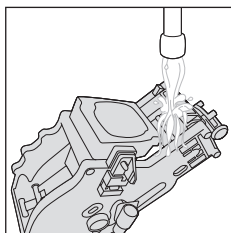


- 4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group (2) to remove it from the machine.

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 Thoroughly rinse the brew group using lukewarm water. Carefully wash the upper filter.
- 3 Let the brew group air dry.

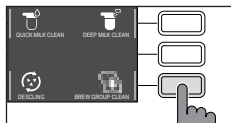
Note: to avoid the build-up of fibres in its interior, do not dry the brew group with cloth.

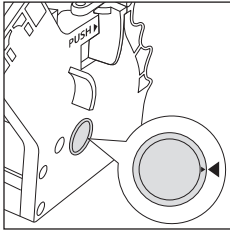
Cleaning the brew group with coffee cleaning tablets



Warning: use only Gaggia tablets for removing oily coffee residue.

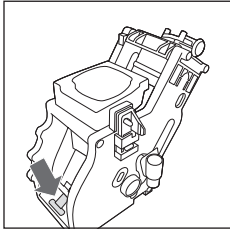
- 1 Place a container under the coffee dispensing spout.
- 2 Press the **CLEAN/SETTING**  button and select the "CLEAN" button shown on the display.
- 3 Select "BREW GROUP CLEANING" and press the **START/STOP**  button to launch the cleaning procedure.
- 4 Follow the instructions shown on the display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



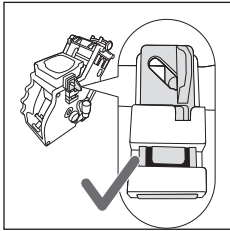


Reinserting the brew group

- 1 Before reinserting the brew group into the machine, ensure that the two yellow reference indicators on the side coincide. If this is not the case, perform the following step:

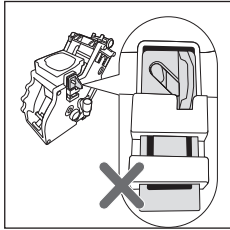


Make sure that the lever is in contact with the base of the brew group.



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

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



If the hook is still in the lower position, this means it has not been correctly positioned.

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

Warning: do not press the PUSH lever.

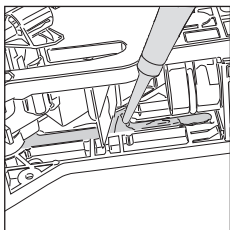
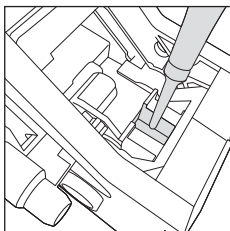
- 4 Close the service door.

Lubricating the brew group

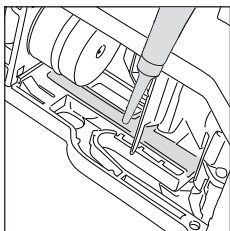
In order to ensure the perfect performance of the machine, it is necessary to lubricate the brew group. Refer to the following table for the frequency of lubrication.

Frequency of use	Number of beverages prepared daily	Frequency of lubrication
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 inserting 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).



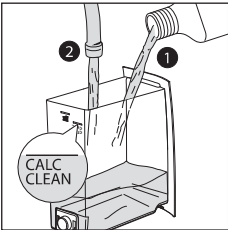
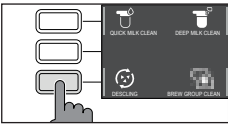
Note: you can use the lubricant tube multiple times.



Descaling


Descaling procedure

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

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




- 1 Press the **CLEAN/SETTING**  button and select the "CLEAN" button shown on the display.
 - Press the "DESCALING" button, then press the **START/STOP**  button.
- 2 Remove the drip tray and the coffee pucks container, empty them, and insert them in the machine again.
- 3 Remove the water tank and empty it. Remove the INTENZA+ filter, if present.
- 4 Empty the entire bottle of Gaggia descaling solution into the water tank and fill the tank with water up to the CALC CLEAN notch. Reinsert it in the machine.
- 5 Fill the milk carafe halfway with water and insert it in the machine.
- 6 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.
- 7 Once the descaling cycle is complete, rinse the water tank, carafe and water circuit, following the instructions shown on the display.
- 8 Replace the INTENZA+ filter 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 pressing the **ON/OFF**  button on the control panel. 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 fresh water up to the CALC CLEAN notch and switch the machine on again. The machine will warm up and perform an automatic rinse cycle.
- 3 Before preparing any beverage, perform a manual rinsing cycle as described in the specific chapter.

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

Various Settings

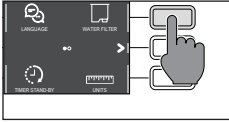
By pressing the **CLEAN/SETTING**   button and selecting "SETTINGS" on the display, it is possible to reset or modify several machine parameters including:

- Language
- Water filter
- Timer stand-by
- Water hardness
- Measurement units
- Beverage counter
- Restore factory settings

Language

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

Languages available		
ITALIAN	DUTCH	HUNGARIAN
ENGLISH	DANISH	BULGARIAN
GERMAN	GREEK	CZECH
FRENCH	POLISH	SLOVAK
SPANISH	RUSSIAN	LITHUANIAN
PORTUGUESE	ROMANIAN	



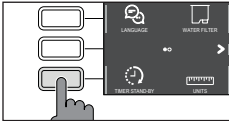
Water filter

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.

Timer stand-by

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

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



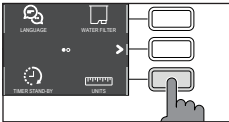
Water hardness

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

Measurement units

By selecting " MEASUREMENT UNITS ":


it is possible to set the measurement units to "ml" or "oz".



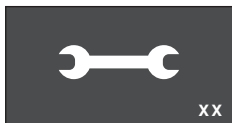
Beverage counter

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

Restore factory settings

It is possible to restore the machine to the default factory settings. The machine will require a secondary confirmation before proceeding. All the parameters will be reset except those relating to the profiles (**MY FAVOURITES** ) and the beverage counter.

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 (the display keeps showing the error code icon and the machine does not function correctly), or if further error codes are displayed, please contact an authorised service centre or a distributor center or your local vendor.

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

Error code	Problem	Cause	Possible solution
01	The coffee grinder is clogged.	The coffee outlet duct is clogged.	Remove the power cord and remove the brew group. Clean the coffee outlet duct thoroughly using a spoon handle. Switch the appliance on again.
03 - 04	A problem occurred in the brew group.	The brew group is dirty or not well lubricated.	Switch off the machine using the power button. 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 using the power button. 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 all air from the filter. Then reinsert the "INTENZA+" filter into the water tank.
14	The machine is overheated.	There may be multiple causes.	Switch off the machine and switch it on again after 30 minutes. Perform this operation 2 or 3 times.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you may encounter while using the machine. If you are unable to resolve the problem using the information given below, visit the FAQ sections on www.gaggia.com or www.gaggia.it or contact the Customer Service Centre 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 drip tray fills quickly.	This is normal. The machine uses water to rinse the internal circuit and the brew group. Part of the water flows through the internal system directly into the drip tray.	Empty the drip tray when the red indicator emerges from the grid of the drip tray. Tip: Place a cup under the dispensing spout to gather the 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 put 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 says to empty the coffee pucks container even if the container 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.
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.
	The coffee pucks container has not been removed.	Remove the coffee pucks container before removing 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 coffee pucks container back in place. Do not insert the brew group. Close the service door with the coffee pucks container inserted, then unplug and plug in the power cord. Then try to reinsert the brew group and switch on the machine.
The espresso does not have enough crema or it is watery.	The coffee grinder is set to a coarse grinding.	Adjust the coffee grinder to a finer setting.
	The machine is performing the self-adjustment.	Dispense several cups of coffee so that the machine regulates 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 coffee dispensed is not hot enough.	The set temperature is too low. Check the menu settings.	Set the menu temperature to "MAX".
The machine grinds the coffee beans, but the coffee is not dispensed.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser setting.
	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.
Coffee is dispensed slowly or by drips.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser setting.
	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 milk dispensing spout is dirty or the carafe has not been inserted correctly, or the milk carafe has not been assembled with all its parts.	Clean the carafe according to the "Accurate cleaning of the milk carafe under running water" chapter and ensure that it is positioned and inserted correctly.
		Ensure that all components have been correctly assembled.
	The type of milk used is not suitable for foaming.	

Problem	Cause	Solution
The "INTENZA+" filter cannot be inserted.	Remove the air from the filter.	Let the air bubbles flow out of the filter.
	The tank still contains some water.	Empty the water tank before installing the filter.
	The rubber seal is not inserted on the "INTENZA+" filter.	Check the packaging and insert the seal on the "INTENZA+" filter.
There is some water under the machine.	The drip tray is too full and has spilled over.	Empty the drip tray when red indicator emerges from the grid of the drip tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure.

GAGGIA Accessories

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



Descaling product



INTENZA+ water filter



Coffee oil remover



Milk circuit cleaner
(Philips)



Range of coffee available in beans and pre-ground: 100% Arabica / Intense / Decaffeinated

Technical Specifications

Nominal voltage - Power rating - Power supply	See data plate on the inside of the service door
Housing material	Thermoplastic type
Dimensions	260 x 380 x 440 mm
Weight	7.5 kg
Power cord length	1200 mm
Control panel	Front panel
Cup size	Up to 150 mm
Water tank	1.8 litres - Removable type
Coffee bean container capacity	250 g
Coffee pucks container capacity	10
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel boiler
Safety devices	Thermal Fuse

Table of Contents

Visão geral da máquina (Fig.2)	35
Painel de comando e visor	36
Visão geral do painel de comando (fig. 1)	36
Botões multifuncionais	36
Primeira instalação	37
Ciclo de enxaguamento manual	37
Medição da dureza da água	38
Filtro de água INTENZA+	38
Instalação do filtro de água INTENZA+	39
Trocar o filtro de água INTENZA+	39
Tipos de bebida	40
Bandeja do Espresso	41
Preparo de café	41
Preparo de café a partir de grãos inteiros	41
Distribuição de café usando café pré-moído	42
Preparo de bebidas de café a base de leite emulsionado	42
Enchimento da jarra de leite	42
Insira a jarra de leite	43
Remoção da jarra de leite	43
Distribuição de bebidas de café a base de leite emulsionado	44
Distribuição de água quente	44
Personalização de bebidas e criação de perfis	45
Personalização	45
Criar um perfil	46
Grau de moagem de café	47
Limpeza e manutenção	48
Tabela de limpeza	48
Limpeza da jarra de leite	49
Limpeza do grupo café	50
Lubrificação do grupo café	53
Descalcificação	54
Procedimento de descalcificação	54
O que fazer se o processo de descalcificação for interrompido	55
Diversas configurações	55
Idioma	55
Filtro de água	56
Descanso do timer	56
Dureza da água	56
Unidades de medição	56
Contador de bebidas	56
Restaurar valores configurações de fábrica	56
Chave de código de erro	57
Resolução de problemas	58
Acessórios da GAGGIA	60
Especificações técnicas	61

Visão geral da máquina (Fig.2)





1	Tampa do recipiente de café em grãos	13	Bandeja do Espresso
2	Recipiente de café em grãos	14	Cabo de alimentação
3	Tomada do cabo de alimentação	15	Lubrificante
4	Reservatório de água	16	Medidor de café pré-moído
5	Compartimento de café pré-moído	17	Testador de dureza da água
6	Botão de ajuste do moedor de café	18	Portinhola de serviço
7	Painel de comando	19	Gaveta de recolha de café
8	Distribuidor de café ajustável	20	Grupo café
9	Recipiente de borras de café	21	Botões de liberação de bandeja de limpeza
10	Bandeja de limpeza	22	Jarra de leite
11	Tampa da bandeja de limpeza	23	Distribuidor de água
12	Indicador de "Bandeja de limpeza cheia"		

Painel de comando e visor

Esta máquina de café conta com um visor intuitivo e fácil de usar. Consulte abaixo para ler uma explicação de cada botão.

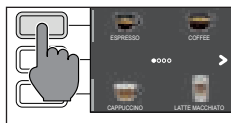
Visão geral do painel de comando (fig. 1)

1/2	Botões MULTIFUNCIONAIS	Seleciona a função mostrada no visor.
3	Tecla ON/OFF 	Para ligar ou desligar a máquina.
4	Botão MEUS FAVORITOS 	Abre o menu de perfis pessoais.
5	Botão INÍCIO 	Abre o menu de bebidas.
6	Botão LIMPAR/ CONFIGURAÇÃO  	Abre o menu de limpeza e configurações.
7	Botão INICIAR/PARAR 	Inicia/para a liberação da bebida selecionada ou inicia/para o procedimento indicado na tela..

Observação: os botões **MEUS FAVORITOS** , **INÍCIO**  e **LIMPAR/CONFIGURAÇÃO**   também são botões ESC. É possível sair de qualquer tela mostrada no visor a qualquer momento pressionando um desses botões, o que retornará você para o menu inicial.

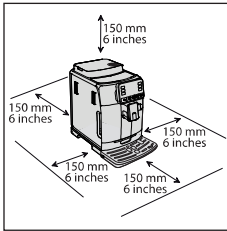
Botões multifuncionais

Use os botões multifuncionais nas laterais do visor para selecionar o recurso ou bebida indicada na tela.



Nota: para facilitar a leitura deste manual, <<pressione este botão " " >> significa <<pressione o botão relacionado a " " >>.

Primeira instalação

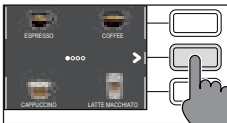


Antes de usar a máquina, é essencial seguir certas etapas simples que são claramente descritas nos desenhos explicativos encontrados no guia rápido no início deste manual de instruções.

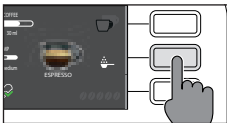
Nota: para fazer o café mais saboroso, você deve preparar 5 cafés inicialmente para deixar que a máquina realize seu auto-ajuste.

Ciclo de enxaguamento manual

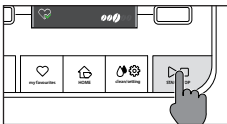
Ao instalar a máquina pela primeira vez ou após um longo período de inatividade, é necessário limpar o circuito hídrico por meio de um ciclo de enxágue.



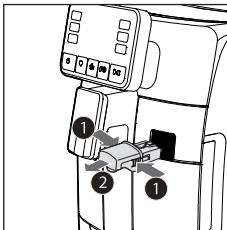
1 Coloque um recipiente sob o distribuidor de café, navegue pelas páginas e selecione "ESPRESSO LUNGO".



2 Pressione o botão "☕" sem adicionar café pré-moído.



3 Pressione o botão **INICIAR/PARAR** para começar a liberar a água; a máquina vai liberar água quente.



4 Esvazie o recipiente e certifique-se de que o distribuidor de café esteja instalado.

5 Coloque o recipiente sob o distribuidor de água e selecione bebida "ÁGUA QUENTE".


6 Pressione o botão **INICIAR/PARAR** para começar a liberar.

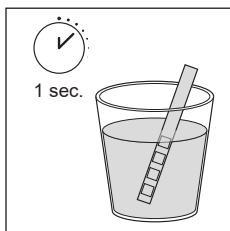
7 Esvazie o recipiente e repita as etapas 6 até 7 até que o reservatório de água fique vazio.

8 No final da operação, encha o reservatório de água novamente até o nível MAX. A máquina agora está pronta para uso.





Medição da dureza da água

Você precisará definir a dureza da água ao instalar a máquina.

Use a faixa de medição de dureza da água encontrada na caixa e siga as etapas mostradas no visor durante a instalação. Para ajustar a configuração de dureza da água mais tarde, pressione o botão **LIMPAR/CONFIGURAÇÃO** , selecione "CONFIGURAÇÕES" seguido de "DUREZA DA ÁGUA" no menu de configurações.



- 1 Mergulhe a faixa de medição de dureza da água em um copo d'água por 1 segundo. Remova a faixa da água e espere 1 minuto.
- 2 Observe quantos quadrados ficam vermelhos.
- 3 Use os botões "▼" e "▲" verdes para selecionar a dureza da água de acordo com a tabela abaixo. Confirme a configuração pressionando "✓".

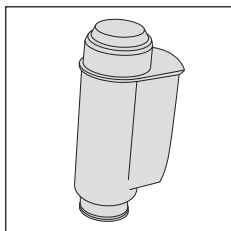
Quadrados vermelhos pequenos	Valor para definir	Dureza da água	INTENZA+
	1	água muito mole	A
	2	água mole	A
	3	água dura	B
	4	água muito dura	C

Filtro de água INTENZA+

Recomendamos o uso do filtro de água INTENZA+ para limitar a formação de depósitos. Isso garante que a máquina vai durar mais tempo e o aroma do seu café será melhor.

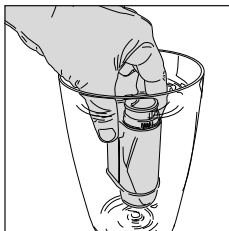
A água é um elemento essencial no preparo do café: por isso, é de extrema importância assegurar que ela sempre seja filtrada corretamente.

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

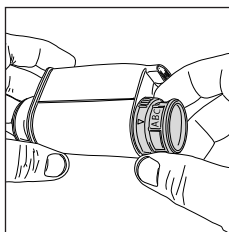


Instalação do filtro de água INTENZA+

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



Mergulhe o filtro de água INTENZA+ verticalmente (com a abertura voltada para cima) em água fria e pressione levemente os lados para deixar que bolhas de ar saiam.



Remova o filtro de água INTENZA+ da água. Ajuste a máquina de acordo com a dureza de água detectada (consulte o capítulo "Medição da dureza da água") e as letras encontradas na base do filtro:

- A** = água macia – 1 ou 2 quadrados pequenos
- B** = água dura (padrão) – 3 quadrados pequenos
- C** = água muito dura – 4 quadrados pequenos

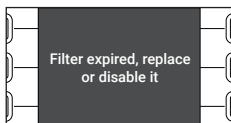
Coloque o filtro de água INTENZA+ no reservatório de água, assegurando que ele está na posição correta. Encha o reservatório de água e coloque-o em seu compartimento.

Siga as instruções mostradas no visor para ativar o filtro.

Observação: você pode pausar o procedimento de ativação do filtro pressionando o botão **INICIAR/PARAR** . Para retomar o procedimento, pressione o botão **INICIAR/PARAR** .

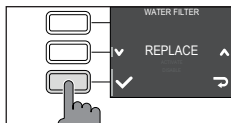
Trocar o filtro de água INTENZA+

Quando o filtro de água INTENZA+ acabar, o visor mostrará uma mensagem de aviso.



- 1 Troque ou desative pressionando o botão **LIMPAR/CONFIGURAÇÃO**- 2 Selecione o botão "FILTRO DE ÁGUA".
- 3 Selecione "SUBSTITUIR" para trocar o filtro ou "DESATIVAR" se você não quiser usar o filtro. Confirme com o botão "✓".

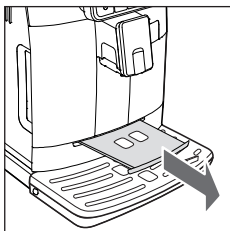
Siga as instruções mostradas no visor para ativar o filtro corretamente.



Observação: se você não quiser trocar o filtro, selecione "DESATIVAR" para desativá-lo.

Tipos de bebida

Nome da bebida	Descrição
Ristretto	Um ristretto, servido em uma xícara pequena, é um expresso cujo tempo de preparo é mais curto do que um expresso normal. Dessa forma, um ristretto é uma porção menor e com menos cafeína.
Expresso	O expresso é conhecido em todo o mundo como o verdadeiro "café italiano". Servido em uma xícara pequena, suas características inconfundíveis são um aroma forte e intenso e uma camada superior de espuma natural e compacta. Ele é o resultado da extração pressurizada de água quente inventada por Achille Gaggia em 1938.
Expresso lungo	Um expresso lungo é um expresso com um tempo de extração maior. Ele é mais diluído, com uma intensidade aromática diferente e maior teor de cafeína. Ele é servido em uma xícara média.
Coffee	O café é uma bebida preparada com uma quantidade maior de água do que um expresso. Ele possui um aroma mais leve e é servido em uma xícara média.
Americano	Um americano é uma bebida cafeinada grande e menos intensa preparada pela combinação de água quente e um expresso.
Cappuccino	O capuccino é um clássico italiano, entre os mais amados no mundo. Ele é preparado com expresso, leite e espuma de leite, que precisa ter no máximo 1 cm de espessura. É servido em uma xícara grande.
XL Cappuccino	Um capuccino XL é um capuccino preparado com uma maior quantidade de expresso e leite.
Cortado	O cortado é uma bebida argentina composta de um expresso com uma pequena quantidade de leite. Ele é normalmente servido em um recipiente pequeno e é popular na Espanha, Portugal e América Latina.
Flat white	Um flat white é uma bebida de origem australiana que tem um sabor forte e dominante do café. Ele é composto de um expresso duplo e leite, com uma camada leve de espuma.
Café au lait	Um café au lait é uma bebida composta de partes iguais de café e leite. Ele pode ainda ser aprimorado com uma camada fina de espuma de leite. É servido em uma xícara grande.
Leite macchiato	Um leite macchiato é preparado com leite quente, uma parte de espuma de leite e uma pequena quantidade de expresso. Ele é servido em uma xícara alta e transparente para possibilitar que a separação das três camadas diferentes seja vista.
Leite macchiato XL	Um leite macchiato XL é um leite macchiato preparado com maior quantidade de leite. Ele é servido em uma xícara alta e transparente.
Leite emulsionado	O leite emulsionado é usado para fazer cappuccinos, leite macchiato e diversas outras bebidas. O resultado é uma camada compacta e homogênea de leite emulsionado.
Água quente	Água quente pode ser usada para preparar chás quentes, infusões e bebidas solúveis.



Bandeja do Expresso

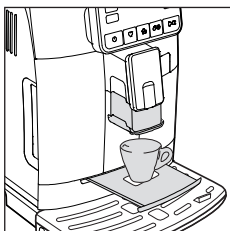
A máquina foi projetada para garantir resultados perfeitos, de um expresso tradicional até diversas bebidas diferentes. Se você deseja um expresso italiano tradicional, com uma deliciosa camada de espuma natural na superfície, recomendamos o uso da “bandeja expresso”, que foi projetada especificada para isso e é integrada na máquina. Essa bandeja possibilita o uso de xícaras de expresso tradicionais, garantindo a altura perfeita do distribuidor para espumas compactas e homogêneas e a distribuição sem fazer bagunça.

Preparo de café

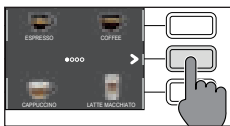
Preparo de café a partir de grãos inteiros

Aviso: sempre use grãos de café inteiros ao fazer um expresso. Não coloque café pré-moído, não torrado, secado-congelado ou instantâneo no recipiente de café em grãos, uma vez que isso pode danificar a máquina.

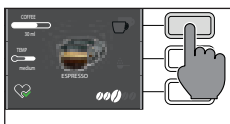
Dica: pré-aqueça as xícaras com água quente para deliciar-se com um café ainda mais quente.



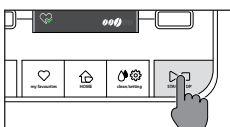
- 1 Remova a bandeja do expresso, coloque a xícara do expresso abaixo do distribuidor de café, elevando ou abaixando-a de acordo com o tamanho da xícara usada.
Pressione o botão **INÍCIO** para abrir o menu de bebidas.



- 2 Navegue pelas diversas páginas para encontrar e selecionar a bebida desejada.



- 3 Depois que a bebida for selecionada, é possível preparar duas xícaras ao mesmo tempo usando o botão , exceto o “AMERICANO”.



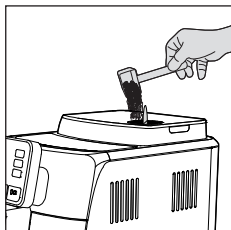
- 4 Por fim, pressione o botão **INICIAR/PARAR** para começar a liberar o café.

Observação: é possível interromper o preparo a qualquer momento pressionando o botão **INICIAR/PARAR** .

Se você quiser personalizar as configurações de uma bebida específica, consulte o capítulo “Personalização de bebidas”.

Distribuição de café usando café pré-moído

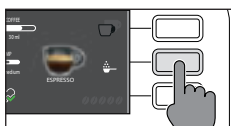
Use o medidor para café fornecido para inserir a dose correta no compartimento de café pré-moído.



- 1 Eleve a tampa do compartimento de café pré-moído e adicione uma medida de café pré-moído do medidor para café.

Aviso: não insira nada além de café pré-moído no compartimento de café pré-moído, uma vez que isso pode danificar a máquina.

- 2 Coloque uma xícara sob o distribuidor de café e selecione a bebida desejada.



- 3 Pressione o botão "☕".

Aviso: a função de "café pré-moído" não distribui duas xícaras de café ao mesmo tempo e desativa a configuração de aroma, sendo que as duas só podem ser usadas com grãos de café.

Observação: esta função não está disponível para FLAT WHITE

- 4 Pressione o botão INICIAR/PARAR ▷□ para começar a distribuir o café.

Se você quiser personalizar as configurações de uma bebida específica, consulte o capítulo "Personalização de bebidas".

Observação: é possível interromper o preparo a qualquer momento pressionando o botão INICIAR/PARAR ▷□.

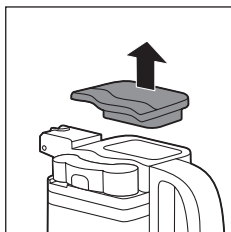
Preparo de bebidas de café a base de leite emulsionado

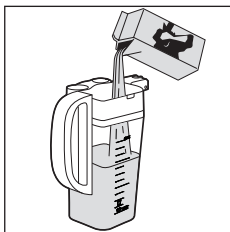
Enchimento da jarra de leite

Observação: antes de usar a jarra de leite, limpe-a completamente conforme descrito no capítulo "Limpeza da jarra de leite".

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

- 1 Levante a tampa como mostrado na figura (jarra de leite).

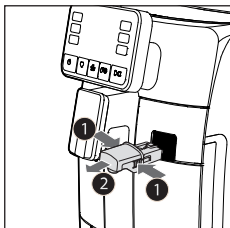




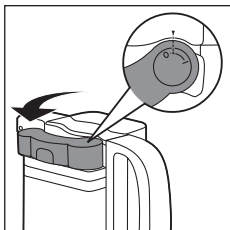
- Despeje leite na jarra. O nível de leite precisa estar entre as marcas mínima (MIN) e máxima (MAX) da jarra. Recoloque a tampa.

Insira a jarra de leite

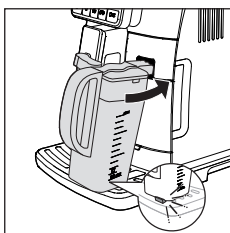
Remova o distribuidor de água (se instalado):



- Pressione os dois botões laterais para desbloquear o distribuidor (1) e levante-o levemente. Puxe o distribuidor de água para removê-lo (2).



- Posicione o distribuidor da jarra de leite na posição "I".



- Incline-o levemente e deslize totalmente nas guias da máquina até que se encaixe na bandeja de limpeza.

Observação: não force a jarra ao inseri-la.

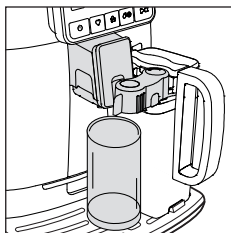
Remoção da jarra de leite

Gire a jarra para cima até que ela seja naturalmente liberada do encaixe na bandeja de limpeza. Em seguida, remova-a.

Distribuição de bebidas de café a base de leite emulsionado

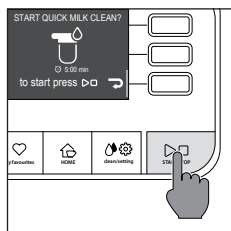
Dica: pré-aqueça as xícaras com água quente para deliciar-se com uma bebida ainda mais quente.

Dica: use leite frio (uma temperatura de cerca de 5 °C) com teor de proteína de no mínimo 3% para assegurar os melhores resultados da emulsão. Você pode usar leite integral ou leite semi-desnatado. Também é possível usar leite desnatado, leite de soja ou leite sem lactose.



- 1 Pressione o botão **INÍCIO** e escolha a bebida desejada no menu.
 - Pressione o botão da bebida desejada e coloque uma xícara ou copo adequados abaixo do distribuidor de café e o distribuidor da jarra.
 - Pressione o botão **INICIAR/PARAR** para começar a distribuir a bebida selecionada.
- 2 A máquina vai distribuir uma quantidade predefinida de leite emulsionado no copo ou xícara. O café ou o leite emulsionado podem ser liberados inicialmente, dependendo da bebida escolhida.

Se você quiser personalizar a bebida antes da liberação, consulte o capítulo "Personalização de bebidas".



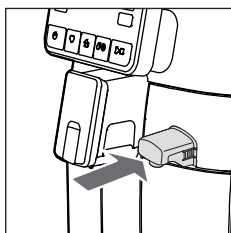
- 3 Após a liberação de suas bebidas de café à base de leite emulsionado, é melhor realizar o procedimento de limpeza rápida da jarra dentro de 10 segundos. No entanto, o procedimento também pode ser realizado posteriormente abrindo o menu de limpeza através do botão **LIMPAR/CONFIGURAÇÃO** . Siga as instruções mostradas na tela. O procedimento de limpeza pode ser realizado com leite na jarra.

Observação: recomendamos limpar a máquina através de um procedimento de limpeza no mínimo uma vez por dia

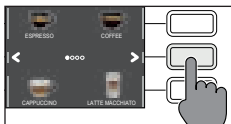
Pressione o botão **INICIAR/PARAR** para confirmar ou para realizar o procedimento depois.

Distribuição de água quente

Aviso: quando a máquina começa a preparar água quente, o distribuidor de água quente pode pulverizar vapor e água quente. Aguarde até o fim do preparo antes de remover o distribuidor de água quente.

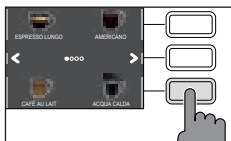


- 1 Insira o distribuidor de água quente.



- 2 Pressione o botão **INÍCIO** e navegue pelas diversas telas usando os botões verdes "◀" e "▶" e selecione "ÁGUA QUENTE".

Aviso: só selecione "ÁGUA QUENTE" na tela INÍCIO quando o distribuidor de água quente estiver instalado.



- 3 Pressione o botão "ÁGUA QUENTE". Por fim, pressione o botão INICIAR/PARAR para começar a distribuir.

Observação: é possível interromper o preparo a qualquer momento pressionando o botão **INICIAR/PARAR** .

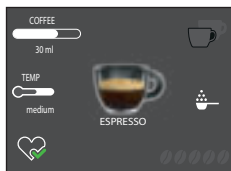
Se você quiser personalizar o volume de água antes de começar, consulte o capítulo "Personalização de bebidas".

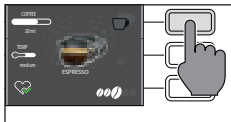
Personalização de bebidas e criação de perfis

Esta máquina possibilita modificar as configurações de uma bebida de acordo com suas preferências e salvá-la em um de quatro perfis disponíveis.

Personalização

- 1 Pressione o botão **INÍCIO** .
- 2 Selecione a sua bebida.
- 3 Todas as configurações que podem ser ajustadas e/ou selecionadas são exibidas na tela. Com base no tipo de bebida, você pode ajustar e/ou selecionar:
 - a quantidade de café e leite;
 - a temperatura do café;
 - a distribuição de duas xícaras ao mesmo tempo;
 - o uso de café pré-moído;
 - a intensidade do aroma (apenas ao usar grãos de café);
- 4 Depois que o botão "CAFÉ" ou "LEITE" tiver sido pressionado, use os botões verdes "+" e "-" para selecionar a quantidade desejada. Pressione "✓" para confirmar e voltar para a tela anterior, onde a nova quantidade será exibida.
- 5 Pressione o botão "TEMP" várias vezes para ajustar a temperatura da bebida entre as seguintes opções:
 - baixa;
 - média;
 - alta;





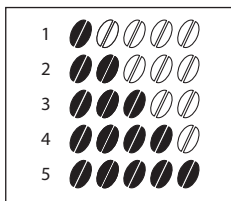
- 6 Pressione "☕" para preparar duas xícaras ou "☕" para preparar uma xícara única. A imagem da bebida no centro do visor indicará o número de xícaras selecionadas.

Observação: essa função não está disponível para bebidas com leite, AMERICANO e ÁGUA QUENTE.



- 7 Pressione o botão "☕" para ativar o uso de café pré-moído.

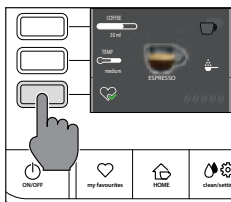
Observação: essa função só permite a distribuição de um café por vez.



- 8 Para ajustar a intensidade de aroma, pressione "☕☕☕☕☕". Toda vez que você pressionar o botão, a intensidade de aroma muda em um grau. A tela mostra a intensidade escolhida.

- 1 Muito leve
- 2 Leve
- 3 Normal
- 4 Forte
- 5 Muito forte

Observação: essa função não está disponível para café pré-moído.



- 9 Depois que a bebida tiver sido personalizada, é possível salvá-la em um perfil específico pressionando o botão "❤️".

- 10 Escolha o perfil onde você deseja salvar a bebida entre 4 disponíveis.

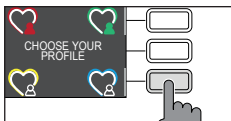
Criar um perfil

Há duas maneiras de criar um perfil:

- Usando o botão **INÍCIO** 🏠, como descrito no capítulo "Personalização de bebidas", pontos 9 e 10.;
- Usando o botão **MEUS FAVORITOS** ❤️, da seguinte forma:

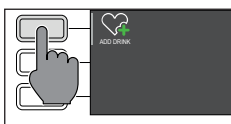
- 1 Pressione o botão **MEUS FAVORITOS** ❤️.

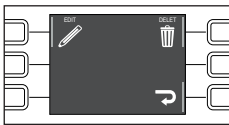
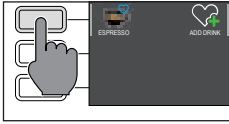
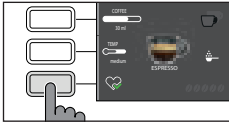
- 2 Selecione sua cor de perfil preferida.







- 3 Pressione o botão "ADICIONAR BEBIDA" 🍵.


- 4 As telas de bebida serão exibidas. Selecione a bebida que você quer salvar no seu perfil e personalize-a seguindo as etapas 3 a 8 no capítulo "Personalização de bebidas".









- 5 Pressione "  " para salvar a bebida personalizada no seu perfil. Neste ponto, você pode distribuir a bebida ou sair do menu pressionando um dos botões ESC ( , **MEUS FAVORITOS**  , **LIMPAR/CONFIGURAÇÃO** ).

A bebida salva agora está presente na lista de suas preferências e é marcada com um pequeno coração na mesma cor que o perfil selecionado.

Observação: depois de usado, o ícone de perfil "  " mudará de cor.

- 6 A bebida salva no perfil pode ser modificada usando o botão " EDITAR  ", ou excluída, usando " ELIMINAR  ".

Observação: não é possível salvar a bebida pelo menu **INÍCIO** através de **MEUS FAVORITOS**  . Em vez disso, use o botão "  "; caso contrário, você perderá as configurações que acabou de aplicar.

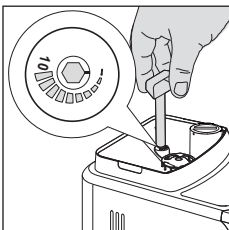
Grau de moagem de café

É possível ajustar o grau de moagem usando o botão de ajuste da moagem no recipiente de café em grãos. O moedor de café em cerâmica garante a moagem perfeita e uniforme para o preparo de cada xícara de café. O aroma é então preservado, assegurando sempre o sabor perfeito.

Observação: você só pode ajustar a configuração de moagem enquanto a máquina mói os grãos de café. A diferença de sabor será perceptível após 2 a 3 xícaras de café terem sido distribuídas.

Aviso: para evitar danificar o moedor de café, não gire o botão de ajuste da moagem mais de um entalhe por vez.

- 1 Coloque uma xícara sob o distribuidor de café.
- 2 Remova a tampa do recipiente de café em grãos.
- 3 Prepare um expresso como descrito no capítulo "Distribuição de café a partir de grãos de café".
- 4 Enquanto a máquina estiver moendo o café, coloque a extremidade da alça do medidor de café no botão de ajuste da moagem, situado no recipiente de café em grãos. Use a alça do medidor para pressionar e girar o botão para a esquerda ou direita, um entalhe por vez.



5 Você pode selecionar entre 10 configurações de moagem, desde fina até grossa. Quanto menor for o entalhe, mais forte e pronunciado será o café.

Observação:

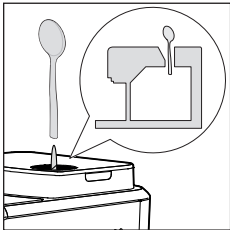
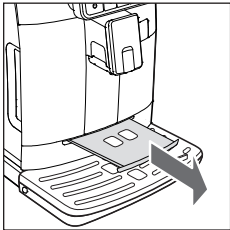
- Moagem grossa: gosto mais leve, para misturas de café torrado escuro (5-10);
- Moagem fina: gosto mais forte, para misturas de café leve torrado leve (1-5);

Limpeza e manutenção

A limpeza e manutenção regulares mantêm a máquina em perfeitas configurações e garantem o sabor perfeito do café, um fluxo de café constante e uma excelente espuma de leite. Consulte a tabela abaixo para saber quando e como limpar as peças removíveis da máquina. Para informações mais detalhadas, leia os capítulos relevantes.



Tabela de limpeza

Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar o ciclo
Jarra de leite	Após o uso	Após preparar uma bebida à base de leite, inicie o processo de "LIMPEZA RÁPIDA" como indicado na máquina.
	Diariamente	Limpe o recipiente de leite e o tubo de aspiração do leite como descrito no capítulo "Limpeza da jarra de leite sob água corrente", seguido os 4 primeiros pontos até o ponto 11.
	Semanalmente	Desmonte a jarra de leite e limpe todas as suas peças sob a água corrente.
	Mensalmente	Inicie o processo de "LIMPEZA PROFUNDA" como indicado na máquina. Para esse ciclo de limpeza, use o "Sistema de limpeza do circuito de leite" Philips para limpar os circuitos de leite.
Grupo café	Semanalmente	Remova o grupo café e limpe-o sob água corrente.
	De acordo com o uso	Consulte o capítulo "Limpeza e lubrificação do grupo café".
	Mensalmente	Limpe o grupo café com a pastilha desengordurante Gaggia para remover quaisquer resíduos de café oleosos.
Bandeja de limpeza cheia	Quando o indicador vermelho aparecer na grade da bandeja de limpeza	Esvazie a bandeja de limpeza e limpe-a sob água corrente.

Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar o ciclo
Recipiente de borras de café	Sempre que a máquina precisar	Esvazie a gaveta das borras de café e limpe-a com água corrente. Certifique-se de que a máquina está ligada durante esse procedimento ou a gaveta das borras não será reposicionada.
Reservatório de água	Semanalmente	Limpe-a debaixo de água corrente.
Compartimento de café pré-moído/ conduto de saída de café	Semanalmente	Limpe a parte superior usando a alça de uma colher, como mostrado abaixo.
		
Bandeja do Espresso	De acordo com o uso	Remova a bandeja de expresso e limpe-a com água corrente. Ela também pode ser limpa na bandeja superior de uma lava-louças.
		

Limpeza da jarra de leite

Programas de limpeza de jarra de leite

A máquina possui dois programas para limpeza da jarra de leite: limpeza rápida e limpeza profunda. Os dois programas podem ser selecionados usando o botão **LIMPAR/CONFIGURAÇÃO**   seguido do botão "LIMPAR".

A limpeza também é recomendada após distribuir uma bebida à base de leite. Para ambos os programas, siga as instruções mostradas na tela.

- Programa de limpeza rápida

O programa de limpeza rápida inclui a limpeza do distribuidor de leite. O procedimento de limpeza pode ser realizado com leite na jarra.

- Programa de limpeza profunda para a jarra

O programa de limpeza profunda da jarra inclui a limpeza minuciosa de todo o circuito de leite usando o "sistema de limpeza do circuito de leite" Philips.

Limpeza precisa da jarra de leite sob água corrente —

Para limpar minuciosamente a jarra de leite, é necessário desmontá-la completamente e lavá-la sob água corrente seguindo essas etapas:

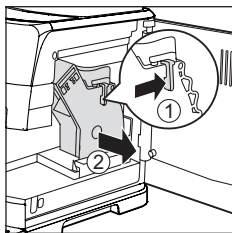
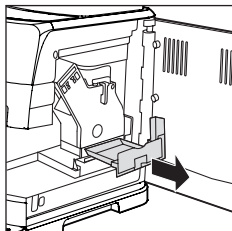
- 1 Pressione os botões de liberação para remover a tampa (fig. 23).
- 2 Gire o distribuidor da jarra de leite para a posição "●" (fig. 24).
- 3 Levante o distribuidor de leite da tampa (fig. 25).
- 4 Remova o tubo de aspiração do leite (fig. 26).
- 5 Pressione o botão indicado por uma seta para destravar a tampa do distribuidor de leite (fig. 27).
- 6 Para remover a tampa, pressione levemente as laterais do distribuidor e puxe a tampa para cima para retirá-la do distribuidor (fig. 28).
- 7 Remova o anel do distribuidor da jarra de leite (fig. 29).
- 8 Puxe a unidade de leite emulsionado para cima (fig. 30).
- 9 Puxe o suporte na direção oposta da unidade de leite emulsionado (fig. 31).
- 10 Puxe o suporte para fora e retire-o da parte restante (fig. 32).
- 11 Limpe todas as partes com água morna.
- 12 Remonte todas as partes na ordem reversa.

Limpeza do grupo café —

Aviso: não lave o grupo café na lava-louças e não use detergentes de louça, uma vez que isso pode causar problemas de funcionamento do grupo café e alterar o sabor do café.

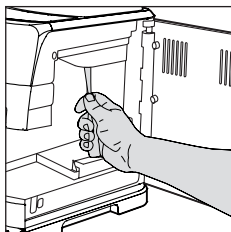
Remoção do grupo café —

- 1 Desligue a máquina e desconecte o fio de alimentação.
- 2 Remova o recipiente de borras de café e abra a portinhola de serviço.
- 3 Remova a gaveta de recolha de café.

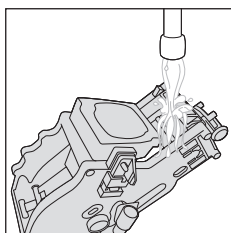


- 4 Pressione a alavanca EMPURRAR (1) e puxe a alça do grupo café (2) para removê-la da máquina.

Limpeza do grupo café sob água corrente



- 1 Limpe o conduto de saída de café completamente com a alça de uma colher ou outro utensílio de cozinha de ponta redonda.



- 2 Enxágue completamente o grupo café usando água morna. Limpe cuidadosamente o filtro superior.
- 3 Deixe o grupo café secar no ar.

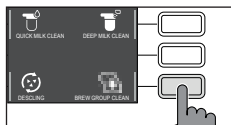
Observação: para evitar o acúmulo de fibras no interior, não seque o grupo café com um pano.




Limpeza do grupo café com pastilhas de limpeza de café

Aviso: só use pastilhas Gaggia para remoção de resíduos de café oleosos.

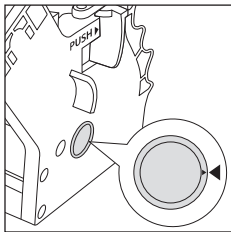


- 1 Coloque um recipiente sob o display.

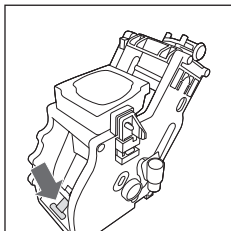


- 2 Pressione o botão **LIMPAR/CONFIGURAÇÃO**  e selecione o botão "LIMPAR" mostrado no visor.
- 3 Selecione "LIMPEZA DE GRUPO CAFÉ" e pressione o botão **INICIAR/PARAR**  para iniciar o procedimento de limpeza.
- 4 Siga as instruções mostradas no visor para limpar corretamente o grupo café.
- 5 O procedimento levará cerca de 5 minutos. O botão **INICIAR/PARAR**  pode ser usado para suspender e depois retomar o procedimento.

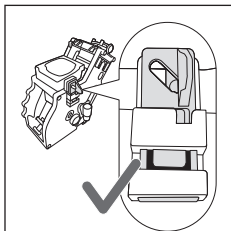
Reinsserir o grupo café



- 1 Antes de reinsserir o grupo café na máquina, certifique-se de que os dois indicadores de referência amarelos na lateral coincidam. Se esse não for o caso, realize a seguinte etapa:

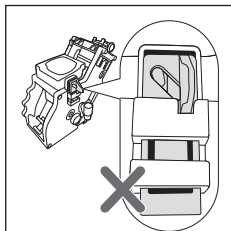


Certifique-se de que a alavanca esteja em contato com a base do grupo café.



- 2 Certifique-se de que o gancho de trava amarelo do grupo café esteja na posição certa.

Para posicionar o gancho corretamente, empurre-o para cima na posição mais alta possível.



Se o gancho ainda estiver na posição inferior, isso significa que ele não foi devidamente posicionado.

- 3 Reinsira o grupo café na máquina ao longo das guias laterais até que ele se trave na posição correta com um clique.

Aviso: não pressione a alavanca EMPURRAR.

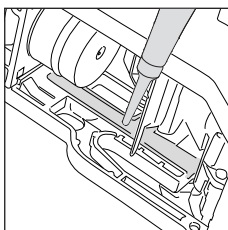
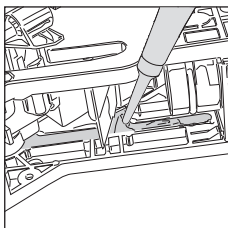
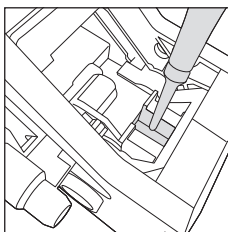
- 4 Feche a portinhola de serviço.

Lubrificação do grupo café

Para garantir o desempenho perfeito da máquina, é necessário lubrificar o grupo café. Consulte a tabela abaixo para a frequência de lubrificação.

Frequência de uso	Número de bebidas preparadas por dia	Frequência de lubrificação
Baixa	1-5	A cada 4 meses
Regular	6-10	A cada 2 meses
Alta	>10	A cada mês

- 1 Desligue o aparelho e desconecte-o do cabo de alimentação.
- 2 Remova o grupo café e enxágue usando água morna (consulte o capítulo "Limpeza do grupo café sob água corrente").
- 3 Aplique uma camada fina do lubrificante fornecido ao redor do pino de inserção na parte inferior do grupo café.



- 4 Aplique uma camada fina de lubrificante nas guias em ambos os lados (consulte a figura).
- 5 Reinsira o grupo café (consulte o capítulo "Reinsrer o grupo café").

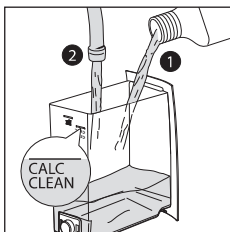
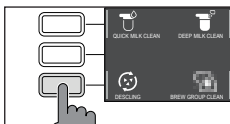
Observação: você pode usar o tubo lubrificante diversas vezes.



Descalcificação

Procedimento de descalcificação

A descalcificação precisa ser realizada quando a máquina sinalizar.

Só use a solução descalcificante Gaggia projetada para garantir o excelente desempenho da máquina. O uso de outros produtos pode danificar a máquina e deixar resíduos na água. A falha em descalcificar a máquina anulará a garantia.




- 1 Pressione o botão **LIMPAR/CONFIGURAÇÃO**  e selecione o botão "LIMPEZA" mostrado no visor.
 - Pressione o botão "DESCALCIFICAR" e depois o botão INICIAR/PARAR .
- 2 Remova a bandeja de limpeza e o recipiente de borras de café, esvazie-as e insira-as na máquina novamente.
- 3 Remova o reservatório de água e esvazie-o. Remova o filtro INTENZA+, se instalado.
- 4 Esvazie todo o frasco da solução descalcificante Gaggia no reservatório de água e encha o tanque com água até a marca CALC CLEAN. Reinsira-a na máquina.
- 5 Encha a jarra de leite até a metade com água e insira-a na máquina.
- 6 Siga as instruções mostradas na tela para iniciar o procedimento de descalcificação. Esse procedimento dura cerca de 25 minutos e consiste em um ciclo de descalcificação e um ciclo de enxágue, realizados com distribuição em intervalos regulares.
- 7 Depois que o ciclo de descalcificação estiver completo, enxágue o tanque de água, jarra e circuito de água, seguindo as instruções no visor.
- 8 Recoloque o filtro INTENZA+ no reservatório de água.

Observação: é possível pausar e reiniciar o procedimento a qualquer momento pressionando o botão **INICIAR/PARAR** .

Aviso: quando o processo de descalcificação estiver ativo, o grupo café não pode ser removido. Aguarde o processo de descalcificação terminar e remova o grupo café.



O que fazer se o processo de descalcificação for interrompido

Você pode sair do processo de descalcificação pressionando a tecla **ON/OFF**  no painel de comando. Se o processo de descalcificação for interrompido antes da conclusão, faça o seguinte:

- 1 Esvazie o reservatório de água e lave-o completamente.
- 2 Encha o reservatório de água com água limpa até a marca CALC CLEAN e ligue a máquina novamente. A máquina se aquecerá e realizará um ciclo de enxágue automático.
- 3 Antes de preparar qualquer bebida, realize um ciclo de enxágue manual como descrito no capítulo específico.

Observação: se o processo não for concluído, será necessário realizar outro procedimento de descalcificação logo que possível.

Diversas configurações

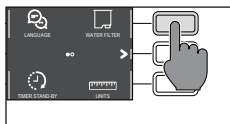
Ao pressionar o botão **LIMPAR/CONFIGURAÇÃO**   e selecionar "CONFIGURAÇÕES" no visor, é possível redefinir ou modificar diversos parâmetros da máquina, incluindo:

- Idioma
- Filtro de água
- Descanso do timer
- Dureza da água
- Unidades de medição
- Contador de bebidas
- Restaurar configurações de fábrica

Idioma

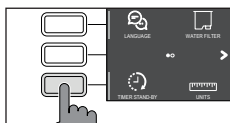
Quando o ícone de configuração de idioma for selecionado, a lista de idiomas disponíveis será exibida.

Idiomas disponíveis		
ITALIANO	HOLANDÊS	HÚNGARO
INGLÊS	DINAMARQUÊS	BÚLGARO
ALEMÃO	GREGO	CHECO
FRANCÊS	POLONÊS	ESLOVACO
ESPAÑHOL	RUSSO	LITUANO
PORTUGUÊS	ROMENO	



Filtro de água

Quando a opção "FILTRO DE ÁGUA" é selecionada, siga as instruções no visor e aquelas descritas nos capítulos "Instalação do filtro de água INTENZA+" e "Trocar do filtro de água INTENZA+".



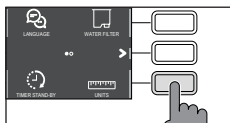
Descanso do timer

Quando "DESCANSO DO TIMER" é selecionado, o timer pode ser definido para:

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

Dureza da água

Com "DUREZA DA ÁGUA" selecionada, siga as instruções no visor e aquelas descritas no capítulo "Medição de dureza da água".



Unidades de medição


Ao selecionar "UNIDADES DE MEDIÇÃO":

é possível definir as unidades de medição para "ml" ou "oz".

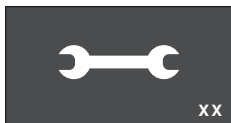
Contador de bebidas

É possível exibir o número de xícaras de cada bebida que foram liberadas desde a primeira operação da máquina. Esses números não podem ser zerados.

Restaurar valores configurações de fábrica

É possível restaurar a máquina para as configurações padrão de fábrica. A máquina exibirá uma segunda confirmação para prosseguir. Todos os parâmetros serão redefinidos, exceto aqueles relacionados aos perfis (MEUS FAVORITOS ) e o contador de bebidas.

Chave de código de erro



A lista abaixo indica os códigos de erro que o visor pode mostrar, seus significados e como solucionar o problema. Se as soluções indicadas não funcionarem (o visor continuar mostrando o ícone de código de erro e a máquina não operar corretamente), ou se outros códigos de erro forem mostrados, entre em contato com um centro de assistência autorizado, distribuidor ou seu fornecedor local. As informações de contato são listadas em www.gaggia.com e www.gaggia.it.

Código de erro	Problema	Causa	Possível solução
01	O moedor de café está obstruído.	O conduto de saída do café está obstruído.	Remova o cabo de alimentação e retire o grupo café. Limpe o conduto de saída de café completamente usando a alça de uma colher. Ligue o utensílio novamente.
03 - 04	Ocorreu um problema com o grupo café.	O grupo café está sujo ou não está corretamente lubrificado.	Desligue a máquina usando o botão de ligar. Remova o grupo café e limpe-o completamente. (Consulte o capítulo "Limpeza do grupo café")
		O grupo café não está posicionado corretamente.	Desligue a máquina usando o botão de ligar. Remova o grupo café e reinsira-o. Certifique-se de que o grupo café esteja na posição correta antes de inseri-lo. Consulte o capítulo "Reinsirir o grupo café".
05	Ocorreu um problema com o circuito hídrico.	Há ar no circuito hidráulico.	Remova e reinsira o tanque na máquina algumas vezes. Lembre-se de inserir corretamente o reservatório na máquina. Verifique se a sede do reservatório de água está limpa. Se você usa um filtro "INTENZA+": puxe o filtro do reservatório de água e agite-o para remover todo o ar do filtro. Em seguida, reinsira o filtro "INTENZA+" no reservatório de água.
14	A máquina superaqueceu.	Isso pode ocorrer por diversos motivos.	Desligue a máquina e ligue-a novamente depois de 30 minutos. Realize essa operação 2 ou 3 vezes.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que você pode encontrar ao usar a máquina. Se não conseguir resolver o problema usando as informações abaixo, cesse as seções de perguntas frequentes no site www.gaggia.com ou www.gaggia.it ou entre em contato com o serviço de assistência técnica no seu país.

Problema	Causa	Solução
A máquina não liga.	A máquina não está conectada.	Verifique se o cabo de alimentação foi inserido corretamente.
A bandeja de limpeza enche rapidamente.	Isso é normal. A máquina usa água para enxágue do circuito interno e o grupo café. Parte da água flui pelo sistema interno diretamente para a bandeja de limpeza.	Esvazie a bandeja de limpeza quando o indicador vermelho aparecer da grade da bandeja de limpeza. Dica: coloque um recipiente sob o distribuidor para coletar a água de enxágue.
O visor mostra continuamente o ícone de "recipiente de borra de café cheio".	O recipiente de borra de café foi esvaziado enquanto a máquina estava desligada.	Sempre esvazie o recipiente de borra de café quando a máquina estiver ligada. Se você esvaziar o recipiente de borra de café com a máquina desligada, o contador de ciclo de café não é zerado. Neste caso, o visor mostra o ícone mesmo quando o recipiente não está cheio.
	O recipiente de borras de café foi recolocado muito rapidamente.	Sempre espere cerca de 5 segundos ao recolocar o recipiente de borras de café. Dessa forma, o contador será zerado.
A máquina instrui para esvaziar o recipiente de borras de café mesmo quando ele não está cheio.	A máquina não zerou o contador na última vez que o recipiente de borra de café foi esvaziado.	Sempre espere cerca de 5 segundos ao recolocar o recipiente de borras de café. Dessa forma, o contador de grãos de café será zerado.
		Sempre esvazie o recipiente de borra de café quando a máquina estiver ligada. Se você esvaziar o recipiente de borra de café com a máquina desligada, o contador de ciclo de café não é zerado.
É impossível remover o grupo café.	O grupo café não se encontra na posição incorreta.	Fechete a portinhola de serviço. Desligue a máquina e depois ligue-a de volta. Aguarde o visor mostra a mensagem de pronto e depois remova o grupo café.
	O recipiente de borras de café não foi removido.	Remova o recipiente de borras de café antes de remover o grupo café.

Problema	Causa	Solução
Não é possível inserir o grupo café.	O grupo café não se encontra na posição incorreta.	O grupo café não foi posicionado corretamente antes de ser recolocado. Certifique-se de que a alavanca não esteja em contato com a base do grupo café e que o gancho do grupo café está na posição correta. Consulte o capítulo "Reinserir o grupo café". Para zerar a máquina: coloque o recipiente de borras de café de volta na posição. Não insira o grupo café. Feche a portinhola de serviço com o recipiente de borra de café inserido e depois desconecte e conecte de novo o cabo de alimentação. Em seguida, tente reinserir o grupo café na máquina.
O expresso não tem espuma suficiente ou está aguado.	O moedor de café está ajustado para moagem grossa.	Ajuste o moedor de café para uma configuração mais fina.
	A máquina está realizando o auto-ajuste.	Faça diversas xícaras de café para que a máquina se regule automaticamente.
	O conduta de saída do café está obstruído.	Limpe o conduta de saída do café com uma colher como descrito no capítulo "Limpeza do grupo café sob água corrente".
O café não sai quente o bastante.	A temperatura definida é muito baixa. Verifique as configurações do menu.	Ajuste a temperatura do menu para "MAX".
A máquina mói o café em grãos, mas o café não é liberado.	O moedor de café está ajustado para moagem muito fina.	Ajuste o moedor de café para uma configuração mais grossa.
	O distribuidor de café está obstruído.	Faça um café longo a partir de café pré-moído mas sem de fato adicionar café pré-moído.
	Os bicos do distribuidor de café estão obstruídos.	Limpe os bicos do distribuidor de café com uma pequena escova.
O café é liberado lentamente ou em gotas.	O moedor de café está ajustado para moagem muito fina.	Ajuste o moedor de café para uma configuração 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 obstruído por calcário.	Realize a descalcificação da máquina.
O leite não cria espuma.	O distribuidor de leite está sujo, a jarra não foi inserida corretamente ou a jarra de leite não foi montada com todas as suas peças.	Limpe a jarra de acordo com o capítulo "Limpeza precisa da jarra de leite sob água corrente" e certifique-se de que ela está posicionada e inserida corretamente.
		Certifique-se de que todos os componentes tenham sido montados corretamente.
	O tipo de leite usado não é adequado para a espuma.	A quantidade e a qualidade da emulsão variam dependendo do tipo de leite.

Problema	Causa	Solução
O filtro "INTENZA+" não pode ser inserido.	Remova o ar do filtro.	Deixe as bolhas de ar saírem do filtro.
	O tanque ainda contém um pouco de água.	Esvazie o reservatório de água antes de instalar o filtro.
	A vedação de borracha não está inserida no filtro "INTENZA+".	Verifique a embalagem e insira a vedação no filtro "INTENZA+".
Há um pouco de água sob a máquina.	A bandeja de limpeza está cheia e transbordou.	Esvazie a bandeja de limpeza quando o indicador vermelho aparecer na grade da bandeja de limpeza. Sempre esvazie a bandeja de limpeza antes do procedimento de descalcificação.

Acessórios da GAGGIA

É possível comprar café e acessórios em centros autorizados (Itália) ou distribuidores no seu país.



Produto descalcificante



Filtro de água
INTENZA+



Pastilha
desengordurante



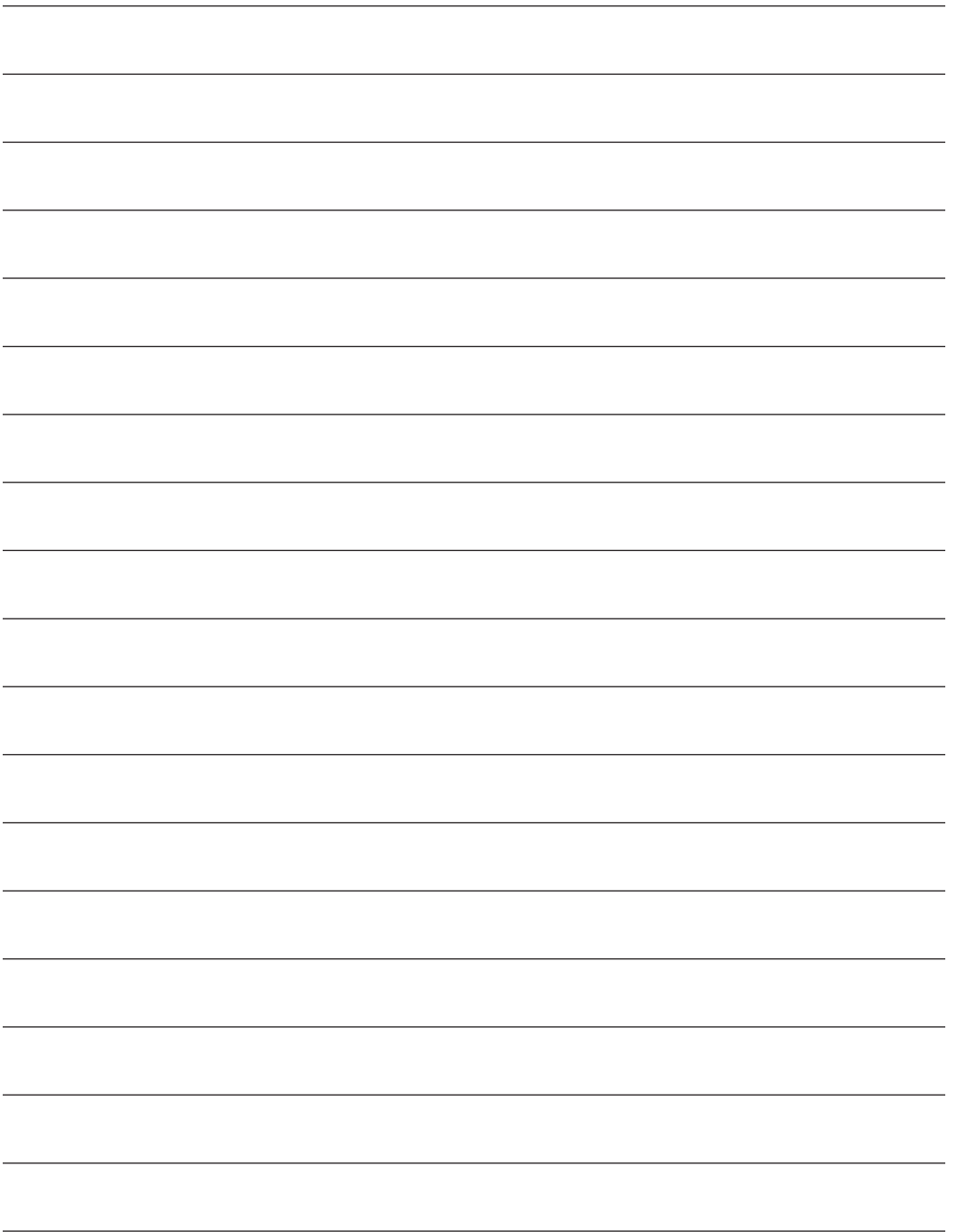
Sistema de limpeza do
circuito de leite (Philips)

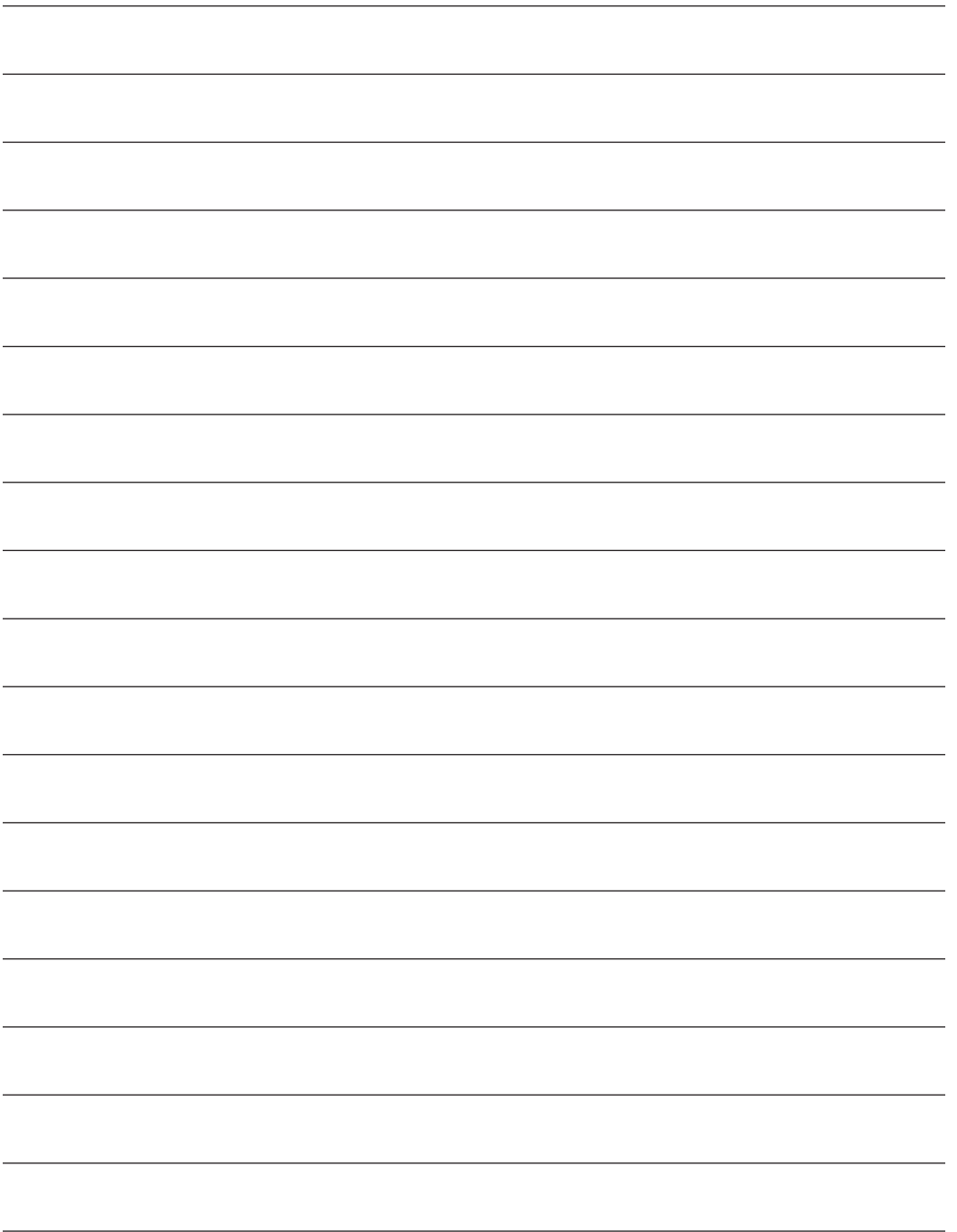


Linha de cafés disponíveis em grãos e pré-moídos: 100% Arábica/intenso/descafeinado

Especificações técnicas

Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação	Consulte a placa de dados na parte interna da portinhola de serviço
Material do corpo	Termoplástico
Dimensões	260 x 380 x 440 mm
Peso	7,5 kg
Comprimento do cabo de alimentação	1.200 mm
Painel de comando	Painel frontal
Dimensões das chávenas	Até 150 mm
Reservatório de água	1,8 litro - Extraível
Capacidade do recipiente de café em grãos	250 g
Capacidade do recipiente de borras de café	10
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Caldeira em inox
Dispositivos de segurança	Termofusível





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

GAGGIA S.p.a. reserva-se o direito de fazer todas as alterações necessárias.



421946502081

COD.

- Rev.00 - 09/12/19

GAGGIA S.p.A.

Company subject to management and coordination of Philips Innovations S.p.A.

Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italy
+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Registered Office

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milan - Italy

Social Capital: 104,000 euros fully paid up

REA MI1387376 - RI Tax code 02069680367

VAT. No.: IT-13054780153

GAGGIA
MILANO

www.gaggia.it

www.gaggia.com