



GAGGIA

MILANO



ENGLISH

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

NAVIGLIO

HD8749

User manual
Manual de instrucciones
Manual de instruções





ENGLISH

Congratulations on your purchase of a Gaggia Naviglio fully automatic coffee machine!

This user manual applies to HD8749.

This espresso machine is suitable for preparing espresso coffee using whole coffee beans. In this user manual you will find all the information you need to install, use, clean and descale your machine. This appliance has been tested with coffee. Although it has been carefully cleaned, there might be some coffee residual left. We guarantee however that the appliance is absolutely new.

ESPAÑOL

¡Felicidades por la compra de la máquina de café superautomática Gaggia Naviglio!

Las presentes instrucciones de uso son válidas para el modelo HD8749. Esta máquina de café exprés ha sido diseñada para la preparación de café exprés a partir de granos enteros. En este manual encontrará toda la información necesaria relativa a la instalación, el uso, la limpieza y la descalcificación de la máquina. Este aparato ha sido revisado utilizando café; a pesar de la esmerada limpieza, es posible que pueda encontrar algunos restos de café. De todas formas, garantizamos que esta máquina es absolutamente nueva.

PORTUGUÊS

Parabéns pela aquisição da máquina de café superautomática Gaggia Naviglio!

As presentes instruções de uso são válidas para o modelo HD8749.

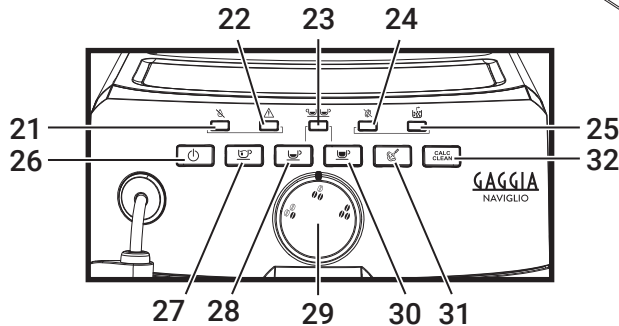
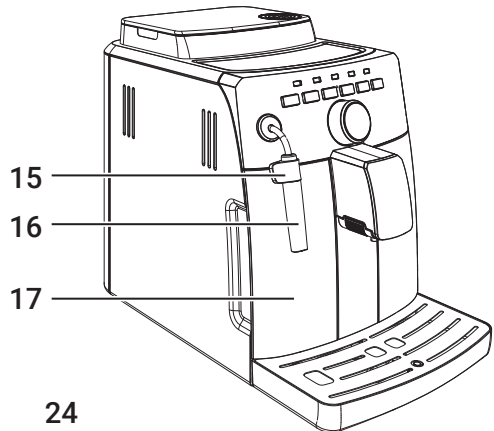
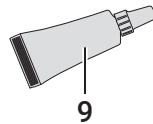
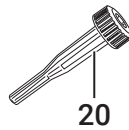
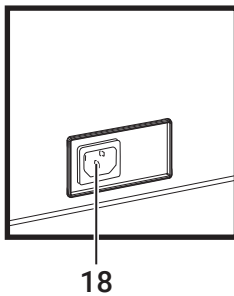
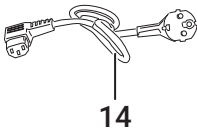
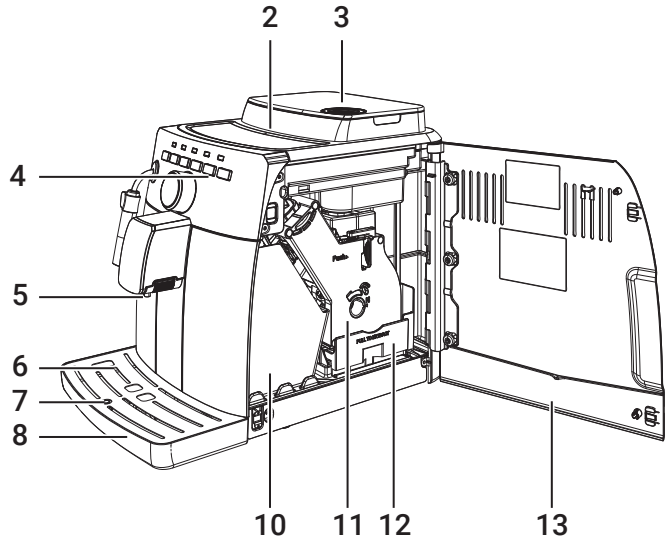
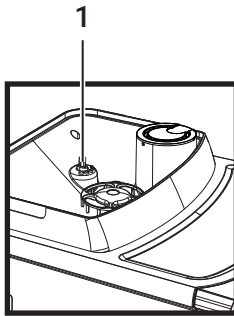
Esta máquina de café expresso é indicada para a preparação de café expresso com a utilização de grãos inteiros. Neste manual, encontrará todas as informações necessárias para instalar, utilizar, limpar e descalcificar a sua máquina. Este aparelho foi testado usando café e apesar da limpeza cuidadosa é possível apresentar algum resíduo de café. Garantimos que esta máquina é absolutamente nova.





Installation / Instalación / Instalação

Product Overview / Presentación del producto / Visão geral do produto



Contents

INSTALLATION	3
Product Overview	3
General Description	5
PREPARING FOR USE	6
Machine Packaging	6
Machine Installation	6
USING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME	8
Circuit Priming	8
Automatic Rinse/Self-Cleaning Cycle	8
Manual Rinse Cycle	9
“INTENZA+” WATER FILTER INSTALLATION	10
ADJUSTMENTS	11
Gaggia Adapting System	11
Adjusting the Ceramic Coffee Grinder	12
Adjusting the Aroma (Coffee Strength)	12
Adjusting the Dispensing Spout	13
Adjusting the Coffee Length	14
ESPRESSO AND COFFEE BREWING	14
Espresso and Coffee Brewing Using Coffee Beans	14
STEAM DISPENSING/CAPPUCCINO BREWING	15
HOT WATER DISPENSING	16
CLEANING AND MAINTENANCE	17
Daily Cleaning of the Machine	17
Daily Cleaning of the Water Tank	18
Daily Cleaning of the Classic Milk Frother	18
Weekly Cleaning of the Machine	19
Weekly Cleaning of the Classic Milk Frother	19
Weekly Cleaning of the Brew Group	19
Monthly Lubrication of the Brew Group	22
Monthly Cleaning of the Coffee Bean Hopper	23
DESCALING	23
ACCIDENTAL INTERRUPTION OF THE DESCALING CYCLE	27
UNDERSTANDING THE DIFFERENT LIGHTS	28
Control panel display	28
TROUBLESHOOTING	31
ENERGY SAVING	33
Stand-by	33
TECHNICAL SPECIFICATIONS	33



General Description

1	Coffee grinder adjustment pin	22	"Warning" light
2	Coffee bean hopper	23	"Double coffee" light
3	Coffee bean hopper lid	24	"No coffee" light
4	Control panel	25	"Coffee grounds drawer" light
5	Coffee dispensing spout	26	ON/OFF button
6	Cup holder grill	27	Hot water dispensing button
7	Full drip tray indicator	28	Espresso brew button
8	Drip tray	29	"Aroma" selector switch
9	Grease for the brew group - to be purchased separately	30	Coffee brew button
10	Coffee grounds drawer	31	Steam dispensing button
11	Brew group	32	Descaling button
12	Coffee residues drawer		
13	Service door		
14	Power cord		
15	Wand protective gripper		
16	Classic Milk Frother (for hot water/steam wand)		
17	Water tank		
18	Power cord socket		
19	Descaling solution - to be purchased separately		
20	Coffee grinder adjustment key		
21	"No water" light		



Preparing for use

Machine packaging

The original packaging has been designed and constructed to protect the machine during transport. We recommend keeping the packaging material for possible future transport.

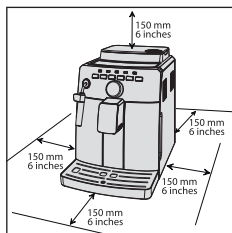
Machine installation

1 Remove the drip tray with grill from the packaging.

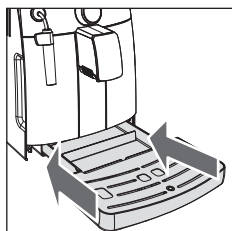
2 Remove the machine from the packaging.

3 For best use, it is recommended to:

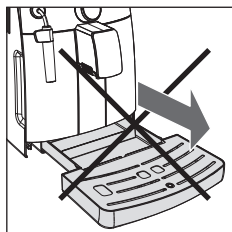
- Choose a safe, level surface, where there will be no danger of overturning the machine or being injured.
- Choose a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable socket.
- Allow for a minimum distance from the sides of the machine as shown in the figure.



4 Insert the drip tray with grill into the machine. Make sure it is fully inserted.

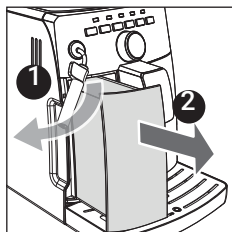


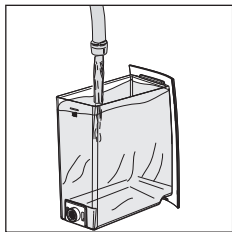
Note: The drip tray collects the water that comes out of the dispensing spout during each rinse/self-cleaning cycle, as well as coffee that might be spilled during beverage preparation. Empty and wash the drip tray daily and each time the full drip tray indicator is raised.



Caution: NEVER remove the drip tray when the machine has just been turned on. Wait a couple of minutes for the machine to carry out a rinse/self-cleaning cycle.

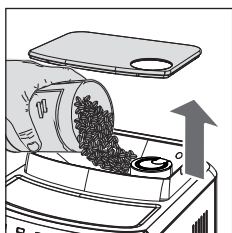
5 Remove the water tank.





- 6 Rinse the water tank with fresh water.
- 7 Fill the water tank with fresh water up to the MAX level and reinsert it into the machine. Make sure it is fully inserted.

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

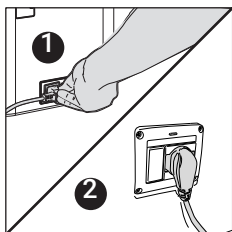


- 8 Remove the coffee bean hopper lid and slowly pour the coffee beans into the coffee bean hopper.

Note: Do not pour too many coffee beans into the coffee bean hopper as this will reduce the grinding performance of the machine.

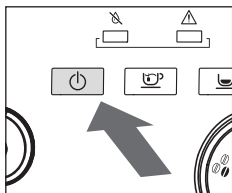
Caution: Only coffee beans must be put into the coffee bean hopper. Ground coffee, instant coffee, caramelized coffee, flavoured coffee or any other object may damage the machine.

- 9 Put the lid on the coffee bean hopper.

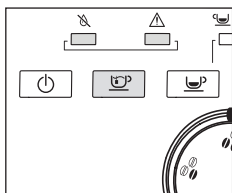


- 10 Insert the plug into the socket on the back of the machine.

- 11 Insert the plug at the other end of the power cord into a wall socket with suitable power voltage.



- 12 The "⏻" button on the control panel flashes. Press the "⏻" button to turn on the machine.



- 13 The "⚡" "⚠" lights and the "☕" button light start flashing slowly to indicate that the water circuit needs to be primed.



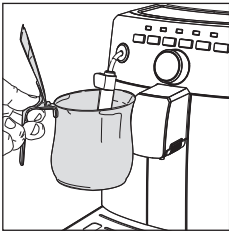
Using the machine for the first time

When using the machine for the first time, the following activities need to happen:

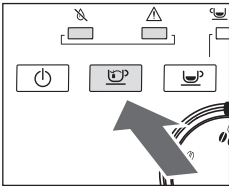
- 1 You need to prime the circuit.
- 2 The machine will perform an automatic rinse/self-cleaning cycle.
- 3 You need to initiate a manual rinse cycle.

Circuit priming

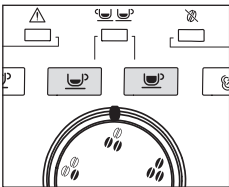
During this process, fresh water flows through the internal circuit of the machine and the machine warms up. This takes a few minutes.



- 1 Insert a container under the Classic Milk Frother.



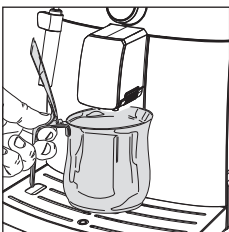
- 2 Press the "☺" button to start the cycle. The machine starts the automatic priming of the circuit by dispensing some water through the Classic Milk Frother.



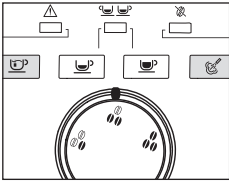
- 3 When the process is complete, the "☺" and "☺" buttons will flash. The machine is in the warm-up mode.

Automatic rinse/self-cleaning cycle

When warm-up is completed, the machine automatically performs a rinse/self-cleaning cycle of the internal circuits with fresh water. This takes less than a minute.

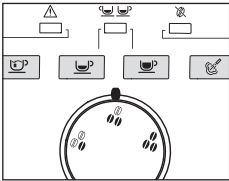


- 4 Place a container under the dispensing spout to catch the small amount of dispensed water.



- 5 The "Cappuccino" and "Latte" buttons flash during the entire process.
- 6 Wait for the cycle to finish automatically.

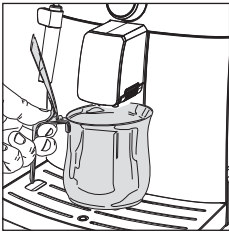
Note: You can stop the dispensing process by pressing either the "Cappuccino" or the "Latte" button.



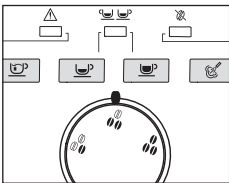
- 7 When the above steps are complete, check that the "Cappuccino", "Latte", "Coffee" and "Classic Milk Frother" buttons are lit.

Manual rinse cycle

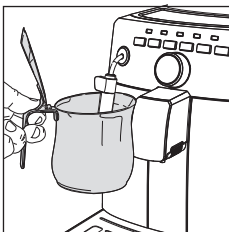
During this process a coffee is brewed and fresh water flows through the steam/hot water circuit. This takes a few minutes.



- 1 Place a container under the dispensing spout.



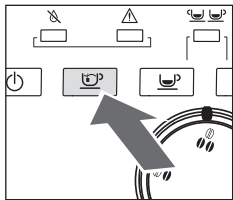
- 2 Check that the "Cappuccino", "Latte", "Coffee" and "Classic Milk Frother" lights are flashing steadily.
- 3 Press the "Coffee" button. The machine starts dispensing water.
- 4 When dispensing has finished, empty the container.
Repeat the operations from step 1 to step 3 twice, then continue with step 5.





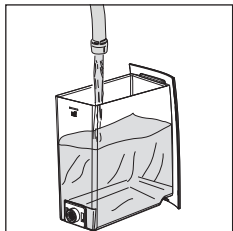
- 5 Insert a container under the Classic Milk Frother.



10 ENGLISH



- 6 Press the “” button to start dispensing hot water.
- 7 Dispense water until the no water light “” is permanently on.



- 8 At the end, fill the water tank again up to the MAX level. Now the machine is ready for coffee brewing.

Note: If the machine has not been used for at least two weeks, it will automatically perform an automatic rinse/self-cleaning cycle. Following this, you need to initiate a manual rinse cycle as described above.

The automatic rinse/self-cleaning cycle also starts automatically when the machine has been in stand-by mode or turned off for more than 15 minutes.

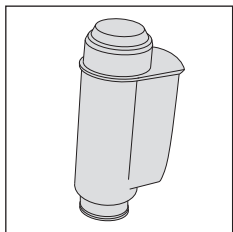
At the end of the cycle, it is possible to brew a coffee.

“INTENZA+” water filter installation

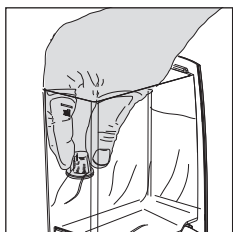
We recommend installing the “INTENZA+” water filter as this prevents limescale build-up and preserves a more intense aroma to your espresso coffee.

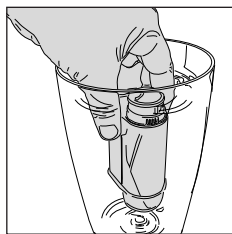
The INTENZA+ water filter can be purchased separately. For further details, please refer to the maintenance products page in this user manual.

Water is a crucial part of every espresso, so it is very important to always have it professionally filtered. Using the “INTENZA+” water filter will prevent mineral deposits from building up and improve your water quality.

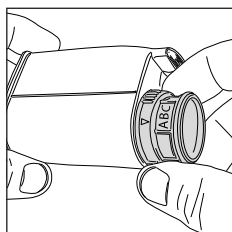


- 1 Remove the small white filter from the water tank and store it in a dry place.





- 2 Remove the "INTENZA+" water filter from its packaging, immerse it vertically (with the opening positioned upwards) in cold water and gently press the sides so as to let the air bubbles out.

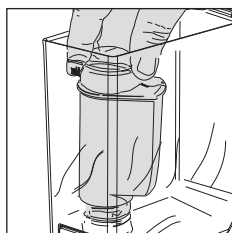


- 3 Set the filter according to the water hardness in your area. The settings can be found on the filter packaging.

A = Soft water

B = Hard water (standard)

C = Very hard water



- 4 Insert the filter into the empty water tank. Press it down until it cannot move any further.

- 5 Fill the water tank with fresh water and reinsert it into the machine. Write down the date of the next water filter replacement (+ 2 months).

- 6 Dispense all the water in the tank by using the hot water function (see the "Hot Water Dispensing" chapter).

- 7 Fill the water tank again.

Adjustments

The machine allows for certain adjustments so that you can brew the best tasting coffee possible.

Gaggia Adapting System

Coffee is a natural product and its characteristics may change according to its origin, blend and roast. The machine is equipped with a self-adjusting system that allows the use of all types of coffee beans available on the market (not for caramelized beans).

The machine automatically adjusts itself after brewing several cups of coffee to optimise coffee extraction in relation to the compactness of the ground coffee.





Adjusting the ceramic coffee grinder

Ceramic coffee grinders always guarantee accurate and perfect grinding and coarseness for every coffee speciality.

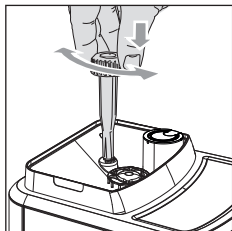
This technology provides full aroma preservation, delivering the truly Italian taste in every cup.

Warning: The ceramic coffee grinder contains moving parts that may be dangerous. Do not insert fingers or other objects. Only adjust the ceramic coffee grinder using the grinder adjustment key.

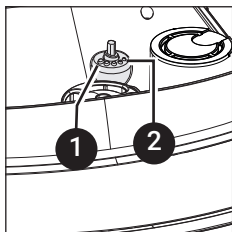
You can adjust the ceramic grinders to set the coffee grinding to your personal taste.

Warning: The grinder adjustment knob inside the coffee bean hopper must be turned only when the ceramic coffee grinder is in use.

This adjustment can be carried out by pressing and turning the grinder adjustment knob inside the coffee bean hopper, using the appropriate key provided with the machine.



- 1 Press and turn the grinder adjustment knob one notch at a time. You will taste the difference after brewing 2-3 cups of coffee.



- 2 The reference marks inside the coffee bean hopper indicate the grind setting. There are 5 different grind settings to choose from, from position 1 for coarse grind - lighter taste to position 2 for fine grind - bolder taste.

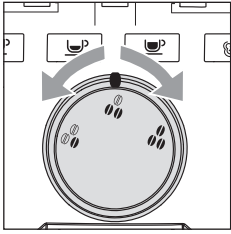
When you adjust the ceramic coffee grinder to a finer setting, your coffee will taste stronger. For a milder coffee taste, adjust the ceramic coffee grinder to a coarser setting.

Adjusting the aroma (coffee strength)




Choose your favourite coffee blend and adjust the amount of coffee to be ground according to your personal taste.

Note: Selection must be made prior to selecting coffee.



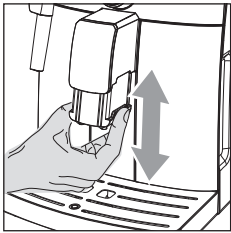


It is possible to choose from three types of aroma by turning the knob. The aroma will vary depending on the chosen position:

-  = mild aroma
-  = medium aroma
-  = strong aroma

Adjusting the dispensing spout

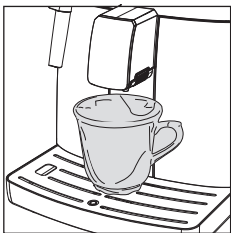
The height of the dispensing spout can be adjusted to better fit the dimensions of the cups that you wish to use.



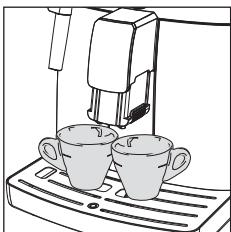
Move the dispensing spout up or down with your fingers to adjust its height as shown in the figure.



The recommended positions are:
For the use of small cups.



For the use of large cups.



Two cups can be placed under the dispensing spout to brew two coffees at the same time.

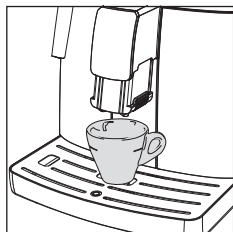


Adjusting the coffee length

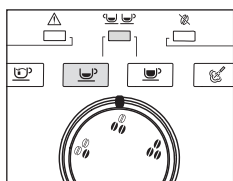
The machine allows the amount of brewed espresso coffee to be adjusted according to your taste and the size of your cups.

Each time the “☺” or “☹” button is pressed, the machine brews a pre-set amount of coffee. Each button may be individually programmed for a specific brew setting.

The following procedure describes the programming of the “☺” button.



- 1 Place a cup under the dispensing spout.



- 2 Press and hold the “☺” button. The “☺” button and the “☺☺” light flash during this phase. Release the button: the machine is now in programming mode.

The machine starts brewing coffee.

- 3 When the desired quantity of coffee is in the cup, press the “☺” button.

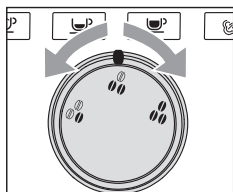
Now the “☺” button is programmed; each time it is pressed, the machine will brew the same amount of espresso that was just pre-set.

Note: To program the “☹” coffee brew button, the same steps should be followed. Press the “☹” button to stop brewing when the desired amount of coffee is reached.

Espresso and coffee brewing

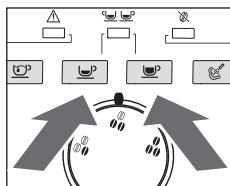
Espresso and coffee brewing using coffee beans

Before brewing a coffee, check that both the water tank and the coffee bean hopper are full.

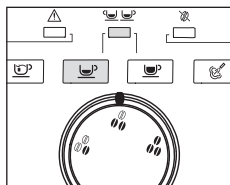


- 1 Turn the aroma selector switch to select the desired aroma.

- 2 Place 1 or 2 cups under the dispensing spout.



- 3 Press the “☺” button for an espresso and the “☹” button for a coffee.
- 4 To brew 1 cup of espresso or coffee, press the desired button once.



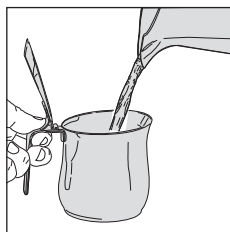
- 5 To brew 2 cups of espresso or coffee, press the desired button twice consecutively. The “☺☺” or “☹☹” light turns on.

Note: In this operating mode, the machine automatically grinds and doses the proper amount of coffee. Brewing two cups of espresso requires two grinding and brewing cycles, automatically carried out by the machine.

- 6 After the prebrewing cycle, coffee begins to pour out of the dispensing spout.
- 7 Coffee brewing stops automatically when the pre-programmed level is reached; however, it is possible to interrupt coffee brewing by pressing the corresponding button again (“☺” espresso brew button or “☹” coffee brew button).

Steam dispensing / Cappuccino brewing

Warning: Danger of burning! Dispensing may be preceded by small jets of hot water. The steam/hot water wand may reach high temperatures: never touch it with bare hands. Use the appropriate protective handle only.



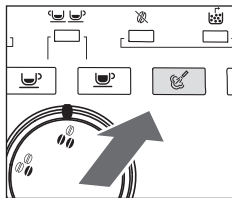
- 1 Fill 1/3 of a container with cold milk.


Note: Use cold (~5°C / 41°F) milk with a protein content of at least 3% to ensure optimum results when preparing a cappuccino. Whole milk or skimmed milk may be used depending on individual taste.

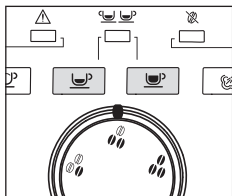


- 2 Immerse the Classic Milk Frother in milk.






3 Press the “” button.



4 The machine warms up and the “” and “” buttons flash. The “” button turns off.

5 When the “” button turns on again, the machine starts dispensing steam.

6 Froth milk by gently swirling the container and moving it up and down.





7 When milk froth has the desired consistency, press the “” button to stop steam dispensing.

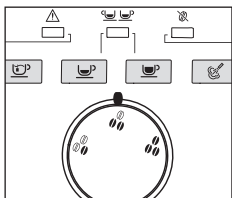
Caution: After frothing milk, clean the Classic Milk Frother by dispensing a small quantity of hot water into a container. For detailed cleaning instructions please see the “Cleaning and Maintenance” chapter.

Note: You can brew an espresso or dispense hot water straight after dispensing steam.

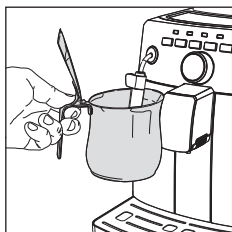
Hot water dispensing

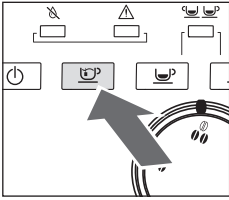
Warning: Danger of burning! Dispensing may be preceded by small jets of hot water. The steam/hot water wand may reach high temperatures: never touch it with bare hands. Use the appropriate protective handle only.

Before dispensing hot water, check that the “”, “”, “” and “” lights are steady on and that the water tank is full.

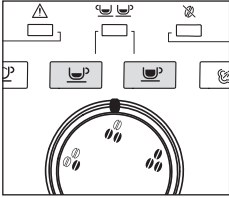


1 Insert a container under the Classic Milk Frother.





- 2 Press the "☕" button to start dispensing hot water.



- 3 The machine warms up and the "☕" and "☕" buttons flash. The "☕" button turns off.
- 4 When the "☕" button turns on again, the machine starts dispensing hot water.
- 5 Dispense the desired amount of hot water. To stop the hot water dispensing, press the "☕" button.

Cleaning and maintenance

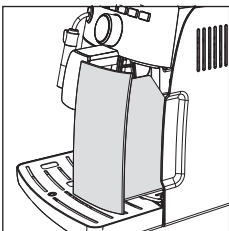
Daily cleaning of the machine

Caution: Timely cleaning and maintenance of your machine is very important as it prolongs the life of your machine. Your machine is continuously exposed to moisture, coffee and limescale!

The activities you need to perform and their frequency are described in detail in this chapter. Not doing this will ultimately make your machine stop working properly. This repair is NOT covered by your warranty!

Note:

- Use a soft, dampened cloth to clean the machine.
- Do not wash any removable part in the dishwasher.
- Do not immerse the machine in water.
- Do not use alcohol, solvents, and/or abrasive objects to clean the machine.
- Do not dry the machine and/or its components using a microwave and/or standard oven.

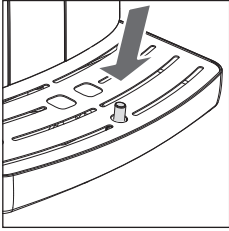
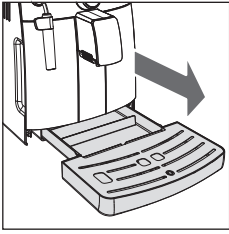


- 1 Empty and clean the coffee grounds drawer daily with the machine turned on. Other maintenance operations can only be carried out when the machine is turned off and unplugged.

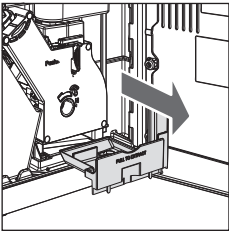




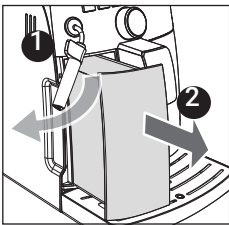
18 ENGLISH



- 2 Empty and clean the drip tray. Perform this operation also when the full drip tray indicator is raised.

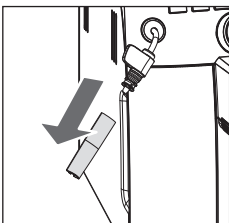


- 3 Empty and clean the coffee residues drawer located on the side of the machine. Open the service door, remove the drawer and empty the coffee residues.



Daily cleaning of the water tank

- 1 Remove the small white filter or the INTENZA+ water filter (if installed) from the water tank and wash it with fresh water.
- 2 Put the small white filter back or the INTENZA+ water filter (if installed) in its housing by gently pressing and turning it at the same time.
- 3 Fill the water tank with fresh water.



Daily cleaning of the Classic Milk Frother

It is important that you clean the Classic Milk Frother daily or after each use as it preserves hygiene and ensures perfect milk froth consistency.

After frothing milk, you always need to:

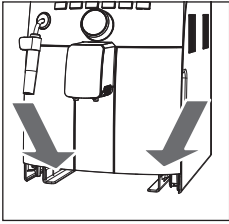
Remove the external part of the Classic Milk Frother and wash it with fresh water.





Weekly cleaning of the machine

Clean the seat of the drip tray.

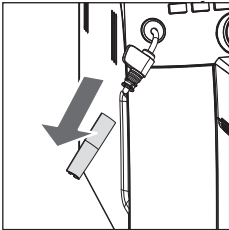


Weekly cleaning of the Classic Milk Frother

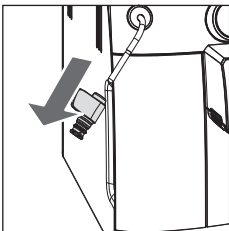
The weekly cleaning is more thorough, since you need to disassemble all the Classic Milk Frother parts.

The following cleaning operations are required:

- 1 Remove the external part of the Classic Milk Frother. Wash it with fresh water.



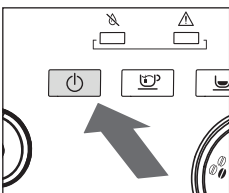
- 2 Remove the upper part of the Classic Milk Frother from the steam/hot water wand.
- 3 Wash the upper part of the Classic Milk Frother with fresh water.
- 4 Clean the hot water/steam wand with a wet cloth to remove milk residues.
- 5 Put the upper part back into the steam/hot water wand (make sure it is completely inserted).
- 6 Reassemble the external part of the Classic Milk Frother.

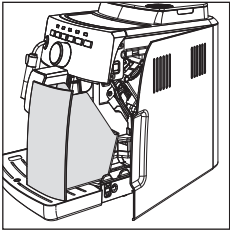


Weekly cleaning of the brew group

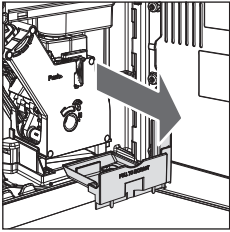
The brew group should be cleaned every time the coffee bean hopper is filled or at least once a week.

- 1 Turn off the machine by pressing the "⏻" button and remove the plug from the socket.

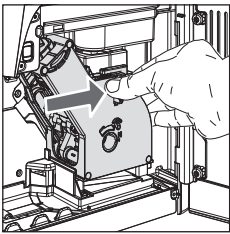




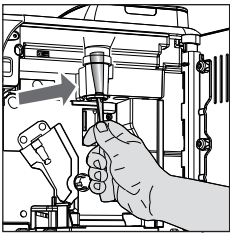
- 2 Remove the coffee grounds drawer. Open the service door.



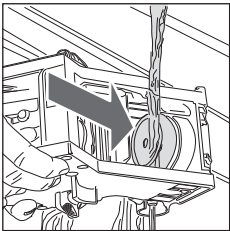
- 3 Remove and clean the coffee residues drawer.



- 4 To remove the brew group, press the «PUSH» button and pull it by the handle.



- 5 Thoroughly clean the coffee outlet duct with the handle of a spoon or with another rounded kitchen utensil.

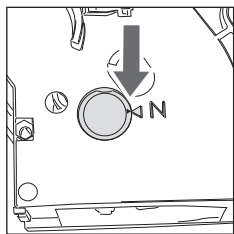


- 6 Thoroughly wash the brew group with lukewarm water and carefully clean the upper filter.

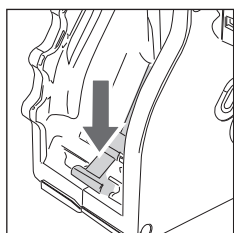
Caution: Do not use detergent or soap to clean the brew group.

- 7 Let the brew group air-dry thoroughly.

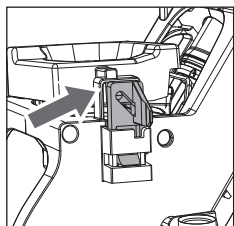
- 8 Thoroughly clean the inside of the machine using a soft, dampened cloth.



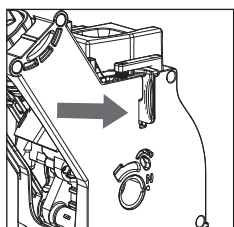
- 9 Make sure the brew group is in the off position; the two reference marks must match. If they do not match, proceed as described in step (10).



- 10 Gently pull down the lever until it is in contact with the brew group base and the two reference marks on the side of the brew group match.



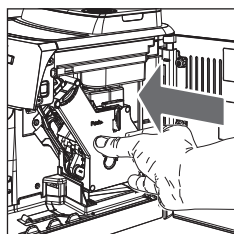
- 11 Make sure that the hook which locks the brew group is in the correct position by firmly pressing the "PUSH" button until it locks into place. Check if the hook is at the top end position. If it is not, try again.

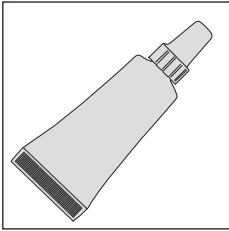


- 12 Insert the brew group in its seat again until it locks into place without pressing the "PUSH" button.

- 13 Insert the coffee residues drawer and close the service door.

- 14 Insert the coffee grounds drawer.

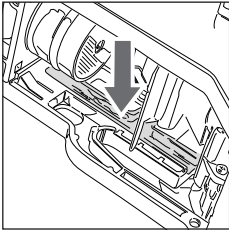




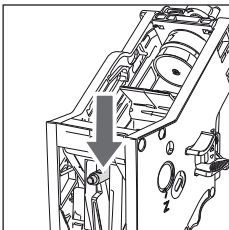
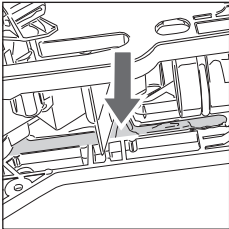
Monthly lubrication of the brew group

Lubricate the brew group after approximately 500 cups of coffee or once a month. You can purchase the Gaggia grease to lubricate the brew group separately. For further details, please refer to the maintenance products page in this user manual.

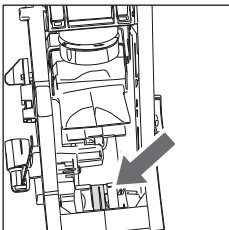
Caution: Before lubricating the brew group, clean it with fresh water and let it dry, as described in the "Weekly Cleaning of the Brew Group" chapter.

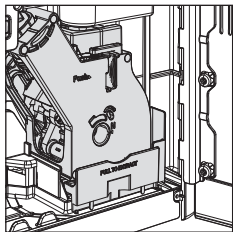


- 1 Apply the grease evenly on both side guides.



- 2 Also lubricate the shaft.

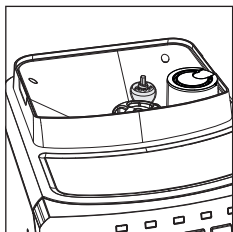




- 3 Insert the brew group in its seat until it locks into place (see the “Weekly Cleaning of the Brew Group” chapter). Insert the coffee residues drawer.
- 4 Close the service door and insert the coffee grounds drawer.

Monthly cleaning of the coffee bean hopper

Clean the coffee bean hopper once a month when it is empty with a damp cloth to remove coffee oil. Then refill it with coffee beans.

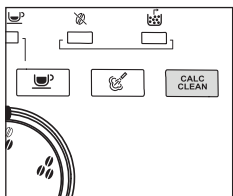


Descaling

If the **CALC CLEAN** light is steady on, the machine must be descaled.

The descaling cycle takes approx. 35 minutes.

Not doing this will ultimately make your machine stop working properly. In this case repair is NOT covered by your warranty.



Warning: Use the Gaggia descaling solution only. Its formula has been designed to ensure better machine performance. The use of other descaling solutions may damage the machine and leave residues in the water.

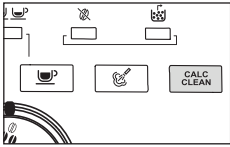
The Gaggia descaling solution can be purchased separately. For further details, please refer to the maintenance products page in this manual.



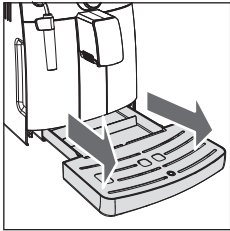
Warning: Never drink the descaling solution or any products dispensed until the cycle has been carried out to the end. Never use vinegar as a descaling solution.

Note: Do not remove the brew group during the descaling process.

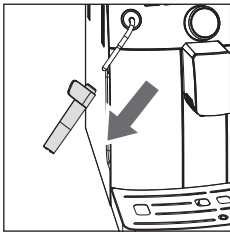




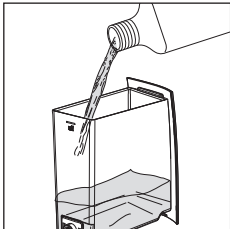
Note: The descaling cycle may be paused by pressing the **CALC CLEAN** button. To resume the cycle, press the **CALC CLEAN** button again. This allows you to empty the container or leave the machine unattended for a short time.



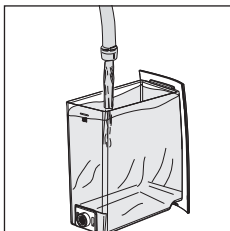
1 Empty the drip tray and place it back.



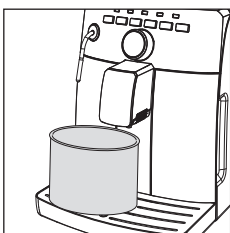
2 Remove the Classic Milk Frother and the "Intenza+" water filter (if installed).



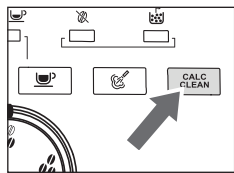
3 Remove and wash the water tank. Pour the entire content of the Gaggia descaling solution in it.





4 Fill the water tank with fresh water up to the MAX level. Put the water tank back into the machine.

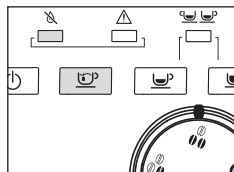




5 Place a large container (1.5 l) under both the steam/hot water wand and the dispensing spout.



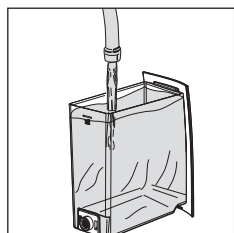
- 6 Press and hold the **CALC CLEAN** button for 3 seconds. When the button starts flashing, release it to start the cycle.
The **CALC CLEAN** button flashes during the whole descaling cycle.

- 7 The steam/hot water wand ( button steady on) and the dispensing spout ( button steady on) start dispensing the descaling solution.

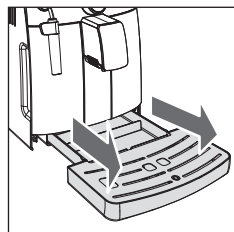


- 8 When the descaling solution is finished, the  light turns on and the  button flashes.

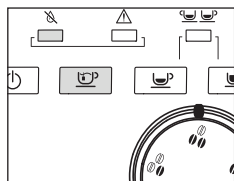
- 9 Empty the container and place it back under both the steam/hot water wand and the dispensing spout.





- 10 Remove the water tank, rinse it and fill it up to the MAX level with fresh water. Put it back into machine.



- 11 Empty the drip tray and place it back. Insert the container.



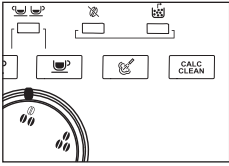
- 12 Start the rinse cycle by pressing the flashing  button.

- 13 The steam/hot water wand ( button steady on) and the dispensing spout ( button steady on) start dispensing the descaling solution.






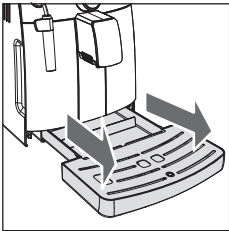
26 ENGLISH



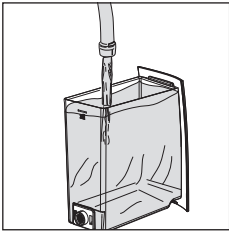
- 14 At the end of the rinse cycle, the **CALC CLEAN** light turns off. The descaling cycle is completed.

Note: If the water tank is not filled up to the MAX level for the rinse cycle, the **CALC CLEAN** light keeps flashing and the  light turns on. The machine requires another rinse cycle; repeat from step 9 to step 13.

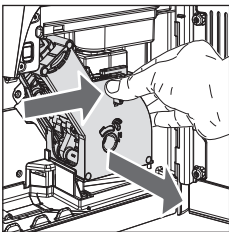
- 15 Remove and empty the container.



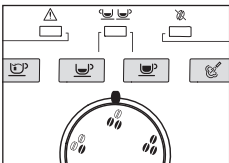
- 16 Empty the drip tray and place it back.



- 17 Remove the tank and rinse it thoroughly. Reinsert the Intenza+ water filter (if any). Fill the tank with fresh drinking water up to the "MAX" level and then put it back into the machine.



- 18 Remove and rinse the brew group (see the "Weekly Cleaning of the Brew Group" chapter).



- 19 The machine is ready for use.

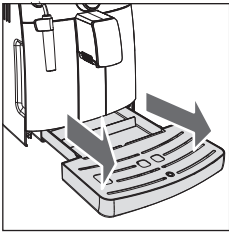




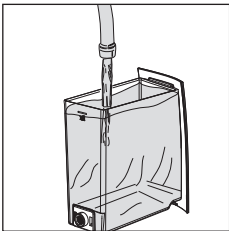
Accidental interruption of the descaling cycle

Once the descaling cycle has started, it must be completed.

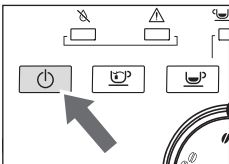
If the descaling process is accidentally interrupted (for example due to power failure or accidental disconnection of the power cord), follow the steps below.



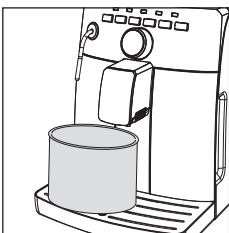
- 1 Empty the drip tray and place it back.



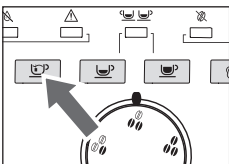
- 2 Empty and rinse carefully the water tank, then fill it with fresh water up to the MAX level. Put it back into machine.




- 3 Turn on the machine. The machine will start the automatic rinse cycle.

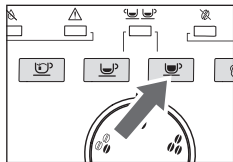


- 4 Place a container under the steam/hot water wand and the coffee dispensing spout.



- 5 Press the  button and dispense 300 ml of water.





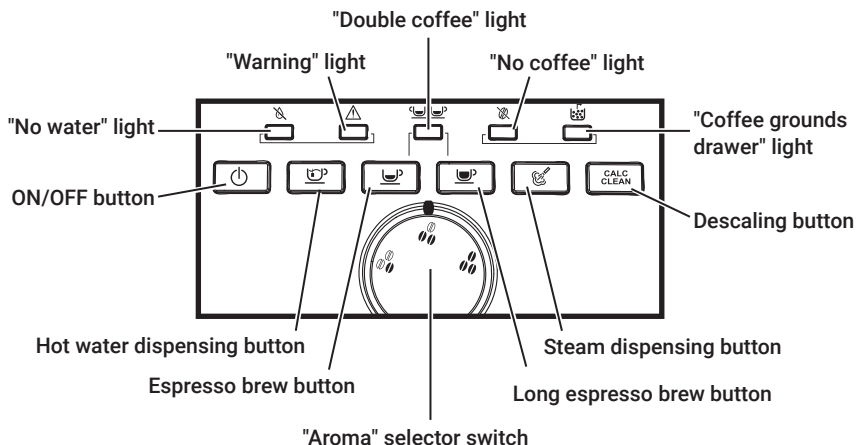
6 Press the  button to brew a long coffee.

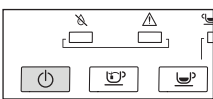
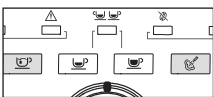


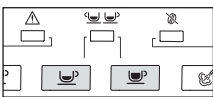
7 Empty the container. The machine is ready for use.

Note: If the orange **CALC CLEAN** light does not turn off, you have to perform another descaling cycle as soon as possible.

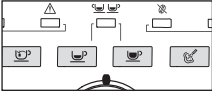
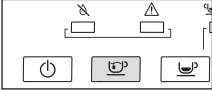
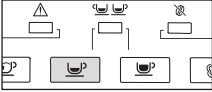
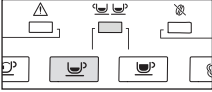
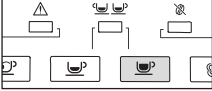
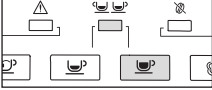
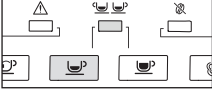
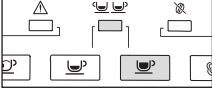
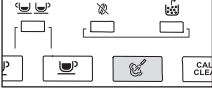
Understanding the different lights

Control panel display

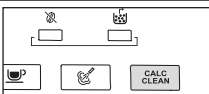
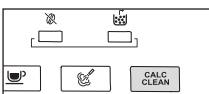
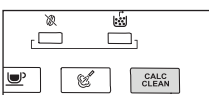
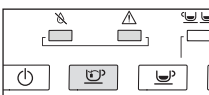
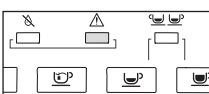
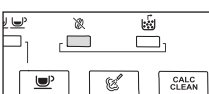
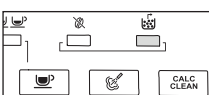
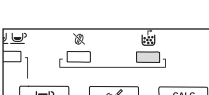
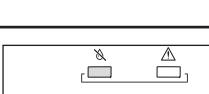


Light icons	Meaning	Action
 <p>FLASHING</p>	Machine in stand-by.	Press the "⏻" button to turn on the machine.
 <p>FLASHING SLOWLY</p>	The machine is performing the rinse phase.	The machine ends the cycle automatically. Press the  or  button to stop the cycle before the end.
 <p>FLASHING SLOWLY</p>	The machine is warming up to brew espresso and dispense hot water or steam.	

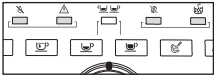


Light icons	Meaning	Action
 <p data-bbox="163 300 284 321">STEADY ON</p>	The machine is ready for use.	
 <p data-bbox="163 454 284 474">STEADY ON</p>	The machine is in the hot water dispensing phase.	
 <p data-bbox="163 608 284 628">STEADY ON</p>	The machine is brewing one cup of espresso.	
 <p data-bbox="163 761 284 782">STEADY ON</p>	The machine is brewing 2 (two) cups of espresso.	
 <p data-bbox="163 915 284 935">STEADY ON</p>	The machine is brewing one cup of coffee.	
 <p data-bbox="163 1069 284 1089">STEADY ON</p>	The machine is brewing 2 (two) cups of coffee.	
 <p data-bbox="120 1222 327 1243">FLASHING SLOWLY</p>	The machine is programming the amount of espresso to be brewed.	
 <p data-bbox="120 1376 327 1397">FLASHING SLOWLY</p>	The machine is programming the amount of coffee to be brewed.	
 <p data-bbox="163 1530 284 1550">STEADY ON</p>	The machine is dispensing steam or frothing milk.	



Light icons	Meaning	Action
 <p>STEADY ON</p>	<p>The machine needs to be descaled.</p>	<p>Start the descaling cycle. If not descaled regularly, the machine will stop working correctly. Any malfunction will not be covered by the warranty.</p>
 <p>FLASHING SLOWLY</p>	<p>The machine is in the descaling phase.</p>	<p>Press the "CALC CLEAN" button to stop the cycle.</p>
 <p>FLASHING QUICKLY</p>	<p>Machine "PAUSED" during the descaling cycle.</p>	<p>Press the "CALC CLEAN" button to start the cycle.</p>
 <p>FLASHING SLOWLY</p>	<p>Prime the circuit.</p>	<p>Fill the tank with fresh water and prime the water circuit as described in the "Using the Machine for the First Time" chapter.</p>
 <p>FLASHING SLOWLY</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Close the service door. - Insert the brew group. 	<p>Make sure that all components have been correctly inserted and closed.</p>
 <p>STEADY ON</p>	<p>The coffee bean hopper is empty.</p>	<p>Refill the coffee bean hopper with coffee beans and restart the brewing cycle.</p>
 <p>FLASHING QUICKLY</p>	<p>The coffee grounds drawer is not inserted.</p>	<p>Empty the coffee grounds drawer and wait for the light to flash slowly before reinserting it.</p>
 <p>STEADY ON</p>	<p>The coffee grounds drawer and the drip tray are full.</p>	<p>With the machine turned on, empty the coffee grounds drawer and the drip tray. If the coffee grounds drawer is emptied with the machine turned off, or when the indicator light is not on, the coffee cycle counter is not reset. For this reason, the indicator light indicating to empty the coffee grounds drawer may flash even when it is not full.</p>
 <p>STEADY ON</p>	<p>The water tank is empty.</p>	<p>Fill the water tank with fresh water.</p>

Light icons



FLASHING SLOWLY

Meaning



A fault has occurred in the machine and espresso, water or steam cannot be dispensed.

Action

Turn off the machine, wait for 30 seconds and then turn it on again.
Try this 2 or 3 times.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with your machine.

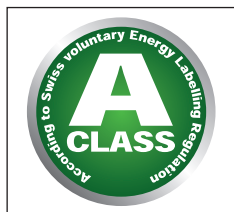
Machine actions	Causes	Solutions
The machine does not turn on.	The machine is not connected to the electric network.	Connect the machine to the electric network.
Coffee is not hot enough.	The cups are cold.	Preheat the cups with hot water.
The drip tray gets filled although no water is drained.	Sometimes water is drained automatically by the machine into the drip tray to manage the rinsing of the circuits and ensure optimum machine performance.	This is a standard operating procedure.
The red  light flashing quickly is always displayed on the machine.	The coffee grounds drawer was emptied with the machine off.	The coffee grounds drawer must always be emptied with the machine on. Wait until the red  light starts flashing more slowly before reinserting the drawer.
No hot water or steam is dispensed.	The hole of the steam wand is clogged.	Clean the hole of the steam wand using a pin. ! Caution: make sure that the machine is off and has cooled down before performing this operation.
Coffee does not have enough crema (see note).	The Classic Milk Frother is dirty. The blend is unsuitable, coffee is not freshly roasted or the grind is too coarse.	Clean the Classic Milk Frother. Change coffee blend or adjust the grind as explained in the "Adjusting the Ceramic Coffee Grinder" section.
The machine takes a long time to warm up or the amount of water dispensed from the wand is too little.	The machine circuit is clogged by limescale.	Descale the machine.

Machine actions	Causes	Solutions
The brew group cannot be removed.	The brew group is out of place.	Turn on the machine. Close the service door. The brew group automatically returns to the initial position.
	The coffee grounds drawer is inserted.	Remove the coffee grounds drawer before removing the brew group.
There is a lot of ground coffee under the brew group.	Coffee is not suitable for automatic machines.	It may be necessary to change the type of coffee or the coffee grinder settings.
The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out (see note).	There is no water.	Fill the water tank and prime the circuit (see the "Using the Machine for the First Time" section).
	The brew group is dirty.	Clean the brew group (see the "Weekly Cleaning of the Brew Group" section).
	The circuit is not primed.	Prime the circuit (see the "Using the Machine for the First Time" section).
	This might occur when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few cups of coffee as described in the "Gaggia Adapting System" section.
Coffee is too weak (see note).	The dispensing spout is dirty.	Clean the dispensing spout.
	This might occur when the machine is automatically adjusting the dose.	Brew a few cups of coffee as described in the "Gaggia Adapting System" section.
Coffee is brewed slowly (see note).	The coffee grind is too fine.	Change coffee blend or adjust the grind as explained in the "Adjusting the Ceramic Coffee Grinder" section.
	The circuit is not primed.	Prime the circuit (see the "Using the Machine for the First Time" section).
	The brew group is dirty.	Clean the brew group (see the "Weekly Cleaning of the Brew Group" section).
Coffee leaks out of the dispensing spout.	The dispensing spout is clogged.	Clean the dispensing spout and its holes.

Note: These problems can be considered normal if the coffee blend has been changed or if the machine has just been installed. In this case wait until the machine performs a self-adjusting operation as described in the "Gaggia Adapting System" chapter.

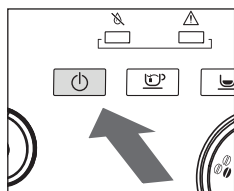
Energy saving

Stand-by



The Gaggia fully automatic espresso machine is designed for energy saving, as proven by the Class A energy label.

After 30 minutes of inactivity, the machine turns off automatically. If a product has been brewed, the machine performs a rinse cycle.



In stand-by mode, the energy consumption is below 1Wh.

To turn on the machine, press this button (if the power button on the back of the machine is set to "1"). If the boiler is cold, the machine performs a rinse cycle.

Technical specifications

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical specifications of the product.

Nominal Voltage - Power Rating - Power Supply	See label on the inside of the service door
Housing material	Thermoplastic material
Size (w x h x d)	256 x 340 x 440 mm
Weight	9 kg
Power cord length	800 - 1200 mm
Control panel	Front panel
Classic Milk Frother	Especially for cappuccinos
Maximum height of the cup under the dispensing spout (mm)	110
Water tank	1.5 litres - Removable type
Coffee bean hopper capacity	300 g
Coffee grounds drawer capacity	10
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless Steel
Safety devices	Thermal fuse

Índice de contenidos

INSTALACIÓN	3
Presentación del producto	3
Descripción general	35
OPERACIONES PRELIMINARES	36
Embalaje de la máquina	36
Instalación de la máquina	36
ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ	38
Carga del circuito	38
Ciclo de enjuague automático/autolimpieza	38
Ciclo de enjuague manual	39
INSTALACIÓN DEL FILTRO DE AGUA “INTENZA+”	40
AJUSTES	41
Gaggia Adapting System	41
Regulación del molinillo de café de cerámica	42
Ajuste del aroma (intensidad del café)	42
Ajuste de la salida de café	43
Ajuste de la cantidad de café en taza	44
SUMINISTRO DE CAFÉ Y CAFÉ EXPRÉS	44
Suministro de café y café exprés con café en grano	44
SUMINISTRO DE VAPOR / PREPARACIÓN DE CAPUCHINO	45
SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE	46
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	47
Limpieza diaria de la máquina	47
Limpieza diaria del depósito de agua	48
Limpieza diaria del Montador de leche Clásico	48
Limpieza semanal de la máquina	49
Limpieza semanal del Montador de leche Clásico	49
Limpieza semanal del grupo de café	49
Lubricación mensual del grupo de café	52
Limpieza mensual del contenedor de café en grano	53
DESCALCIFICACIÓN	53
INTERRUPCIÓN ACCIDENTAL DEL CICLO DE DESCALCIFICACIÓN	57
SIGNIFICADO DE LAS SEÑALES LUMINOSAS	58
Pantalla del panel de mandos	58
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	61
AHORRO ENERGÉTICO	63
Stand-by	63
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	63



Descripción general

1	Mando de regulación del molinillo de café	22	Piloto luminoso "Alarma"
2	Contenedor de café en grano	23	Piloto luminoso "Café doble"
3	Tapa del contenedor de café en grano	24	Piloto luminoso "Falta café"
4	Panel de mandos	25	Piloto luminoso "Cajón de recogida de posos"
5	Salida de café	26	Botón ON/OFF
6	Rejilla apoyatazas	27	Botón de suministro de agua caliente
7	Indicador de bandeja de goteo llena	28	Botón de suministro de café expés
8	Bandeja de goteo	29	Selector "Aroma"
9	Grasa para el grupo de café - de venta por separado	30	Botón de suministro de café
10	Cajón de recogida de posos	31	Botón de suministro de vapor
11	Grupo de café	32	Botón de descalcificación
12	Cajón de recogida de café		
13	Puerta de servicio		
14	Cable de alimentación		
15	Protección del tubo de suministro		
16	Montador de leche Clásico (para tubo de suministro de agua caliente/vapor)		
17	Depósito de agua		
18	Toma del cable de alimentación		
19	Solución descalcificante - de venta por separado		
20	Llave de regulación del molinillo de café		
21	Piloto luminoso "Falta agua"		



Operaciones preliminares

Embalaje de la máquina

El embalaje original ha sido diseñado y fabricado para proteger a la máquina durante su transporte. Se aconseja guardarlo para posibles transportes futuros.

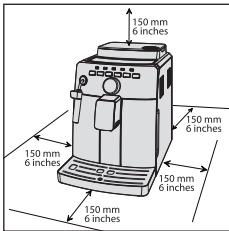
Instalación de la máquina

1 Extraer del embalaje la bandeja de goteo junto con la rejilla.

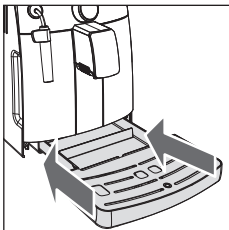
2 Extraer la máquina del embalaje.

3 Para un uso óptimo se aconseja:

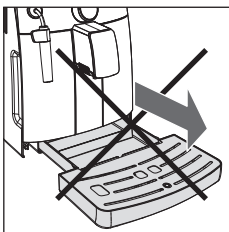
- elegir una superficie de apoyo segura y bien nivelada, donde nadie pueda volcar la máquina o resultar herido;
- elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico, y en el que la toma de corriente sea de fácil acceso;
- dejar una distancia mínima entre la máquina y la pared, tal como muestra la figura.



4 Introducir la bandeja de goteo junto con la rejilla en la máquina. Comprobar que quede introducida hasta el fondo.

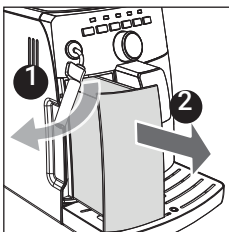


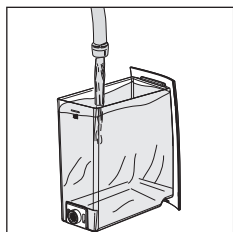
Nota: la función de la bandeja de goteo es recoger el agua que la máquina expulsa a través de la salida de café durante los ciclos de enjuague/autolimpieza y el posible café que pudiera verterse durante la preparación de las bebidas. Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente y cuando el indicador de bandeja de goteo llena se eleve.



Advertencia: NO extraer la bandeja de goteo inmediatamente después del encendido de la máquina. Esperar un par de minutos a que el ciclo de enjuague/autolimpieza se complete.

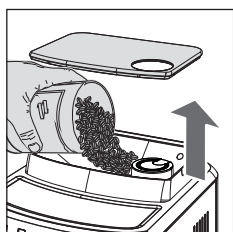
5 Extraer el depósito de agua.





- 6 Enjuagar el depósito con agua fresca.
- 7 Llenar el depósito de agua con agua fresca hasta el nivel MAX y volver a introducirlo en la máquina. Comprobar que quede introducido hasta el fondo.

Advertencia: no llenar el depósito con agua caliente, hirviendo, con gas u otros líquidos ya que podrían dañar el depósito y la máquina.

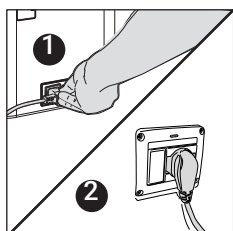


- 8 Quitar la tapa del contenedor de café en grano y verter lentamente el café en grano en el contenedor.

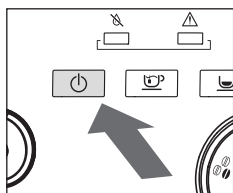
Nota: no verter demasiados granos de café en el contenedor de café en grano, ya que de lo contrario las prestaciones de molido de la máquina podrían verse reducidas.

Advertencia: introducir siempre en el contenedor sólo café en grano. El café molido, soluble, caramelizado, aromatizado así como otros objetos podrían dañar la máquina.

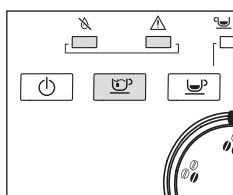
- 9 Colocar la tapa en el contenedor de café en grano.



- 10 Introducir la clavija en la toma de corriente ubicada en la parte trasera de la máquina.
- 11 Conectar el enchufe del otro extremo del cable de alimentación a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.



- 12 El botón "⏻" del panel de mandos parpadeará. Pulsar el botón "⏻" para encender la máquina.



- 13 Los pilotos luminosos "⚠" y "⚡" y el piloto luminoso del botón "☕" comenzarán a parpadear lentamente, lo que indica que es necesario proceder a la carga del circuito hídrico.

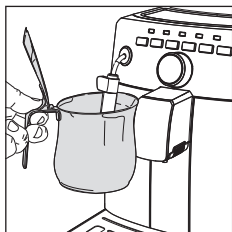
Antes de utilizar por primera vez

Antes de utilizar la máquina por primera vez, deben efectuarse los siguientes procedimientos:

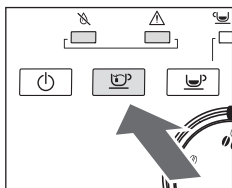
- 1 es necesario cargar el circuito;
- 2 la máquina realizará un ciclo automático de enjuague/autolimpieza;
- 3 es necesario realizar un ciclo de enjuague manual.

Carga del circuito

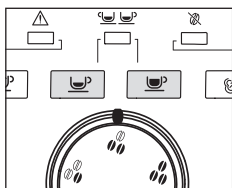
Durante este proceso el agua fresca fluye por el circuito interno y la máquina se calienta. Esta operación requiere algunos minutos.



- 1 Colocar un recipiente bajo el Montador de leche Clásico.



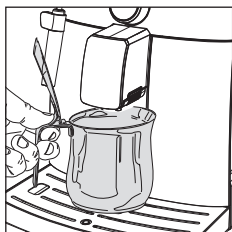
- 2 Pulsar el botón "▶" para dar inicio al ciclo. La máquina procederá automáticamente a la carga del circuito, expulsando una pequeña cantidad de agua por el Montador de leche Clásico.



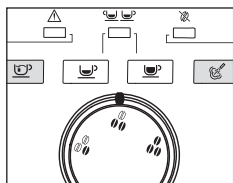
- 3 Al finalizar el proceso, los botones "▶" y "▶" parpadearán. Máquina en modo de calentamiento.

Ciclo de enjuague automático/autolimpieza

Tras el calentamiento, la máquina realizará un ciclo automático de enjuague/autolimpieza de los circuitos internos con agua fresca. La operación requiere menos de un minuto.

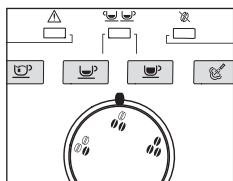


- 4 Colocar un recipiente bajo la salida de café para recoger la pequeña cantidad de agua expulsada.



- 5 Los botones "☺" y "☞" parpadearán durante todo el proceso.
- 6 Esperar a que el ciclo termine automáticamente.

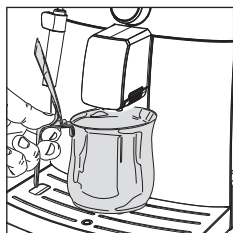
Nota: es posible detener el suministro pulsando los botones "☺" o "☞".



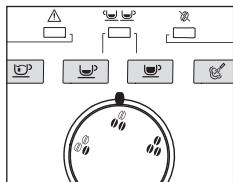
- 7 Al término de las operaciones anteriormente descritas, comprobar que los botones "☺", "☹", "☺" y "☞" estén encendidos.

Ciclo de enjuague manual

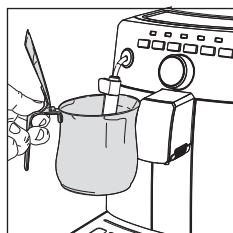
Durante este proceso la máquina suministrará un café y expulsará agua fresca por el circuito de vapor/agua caliente. Esta operación requiere algunos minutos.



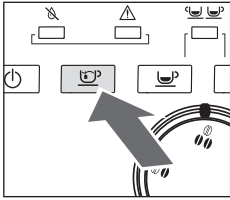
- 1 Colocar un recipiente bajo la salida de café.



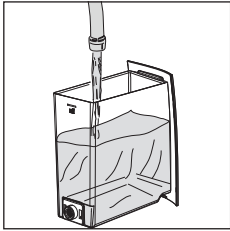
- 2 Comprobar que los pilotos luminosos "☺", "☹", "☺" y "☞" parpadéen de forma continuada.
- 3 Pulsar el botón "☺". La máquina comienza a suministrar agua.
- 4 Una vez terminado el suministro, vaciar el recipiente. Repetir 2 veces las operaciones del punto 1 al 3; a continuación, pasar al punto 5.



- 5 Colocar un recipiente bajo el Montador de leche Clásico.



- 6 Pulsar el botón "C" para poner en marcha el suministro de agua caliente.
- 7 Suministrar agua hasta que el piloto luminoso que indica la falta de agua permanezca encendido sin parpadear.



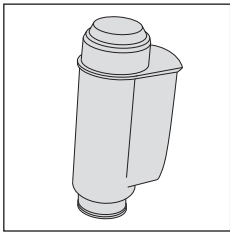
- 8 A continuación, volver a llenar el depósito de agua hasta el nivel MAX. La máquina ya está lista para el suministro de café.

Nota: si la máquina ha permanecido sin utilizarse durante dos o más semanas, al encenderla tendrá lugar un ciclo automático de enjuague/autolimpieza. A continuación, es necesario realizar un ciclo de enjuague manual siguiendo las indicaciones anteriormente descritas.

El ciclo automático de enjuague/autolimpieza también se pone en marcha de forma automática cuando la máquina ha estado en stand-by o apagada durante más de 15 minutos.

Una vez finalizado el ciclo, es posible suministrar un café.

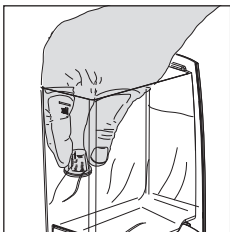
Instalación del filtro de agua "INTENZA+"



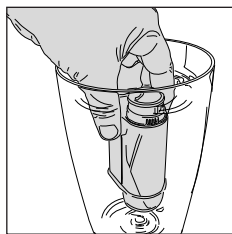
Es aconsejable instalar el filtro de agua "INTENZA+", ya que limita la formación de cal en el interior de la máquina y proporciona un aroma más intenso al café exprés.

El filtro de agua INTENZA+ se vende por separado. Para más detalles, consultar la página relativa a los productos para el mantenimiento en las presentes instrucciones de uso.

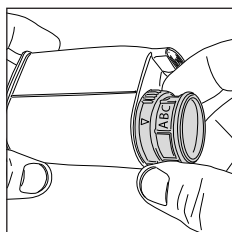
El agua es un elemento fundamental en la preparación de un café exprés, por lo que es extremadamente importante filtrarla siempre de forma profesional. El filtro de agua "INTENZA+" previene la formación de depósitos minerales, mejorando la calidad del agua.



- 1 Retirar el filtro blanco presente en el depósito de agua y guardarlo en un lugar seco.

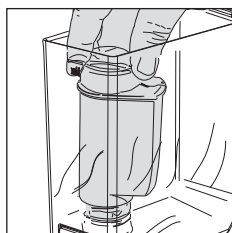


- 2 Extraer el filtro de agua "INTENZA+" de su envase, sumergirlo en posición vertical (con la abertura hacia arriba) en agua fría y apretar suavemente en los lados para que salgan las burbujas de aire.



- 3 Configurar el filtro en función de la dureza del agua de su zona. En el envase del filtro se especifican las distintas configuraciones.

- A = Agua blanda
B = Agua dura (estándar)
C = Agua muy dura



- 4 Introducir el filtro en el depósito de agua vacío. Empujarlo hasta el punto más bajo posible.

- 5 Llenar el depósito de agua con agua fresca y volver a introducirlo en la máquina. Anotar la fecha de la próxima sustitución del filtro de agua (+ 2 meses).
- 6 Suministrar toda el agua contenida en el depósito mediante la función de agua caliente (véase capítulo "Suministro de agua caliente").
- 7 Volver a llenar el depósito de agua.

Ajustes

La máquina permite la realización de algunos ajustes para suministrar el mejor café posible.

Gaggia Adapting System

El café es un producto natural y sus características pueden cambiar en función de su origen, mezcla y tueste. Esta máquina está equipada con un sistema de ajuste automático que permite usar todos los tipos de café en grano a la venta (no caramelizados).

La máquina se ajusta automáticamente tras el suministro de una serie de cafés, optimizando la extracción del café en relación a la compactibilidad del café molido.



Regulación del molinillo de café de cerámica

El molinillo de café de cerámica garantiza un grado de molido siempre perfecto y una granulometría específica para cada especialidad de café.

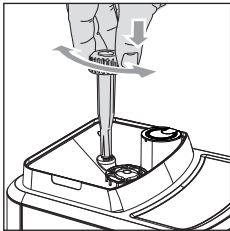
Esta tecnología ofrece una completa conservación del aroma, garantizando el verdadero sabor italiano en cada taza.

Atención: el molinillo de café de cerámica contiene piezas móviles que pueden ser peligrosas. Por consiguiente, queda prohibido introducir en su interior los dedos u otros objetos. Regular el molinillo de café de cerámica utilizando exclusivamente la llave de regulación del grado de molido.

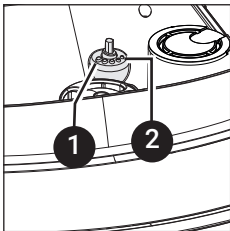
Las muelas de cerámica pueden regularse, lo que permite adaptar el molido del café a los gustos personales.

Atención: el mando de regulación del grado de molido, que se encuentra en el interior del contenedor de café en grano, debe girarse sólo con el molinillo de café de cerámica en funcionamiento.

Para efectuar esta regulación, se debe presionar y girar el mando de regulación del grado de molido ubicado en el interior del contenedor de café en grano por medio de la llave específica suministrada.



- 1 Presionar y girar el mando de regulación del grado de molido un paso cada vez. La diferencia de sabor será perceptible tras haber suministrado 2-3 cafés.



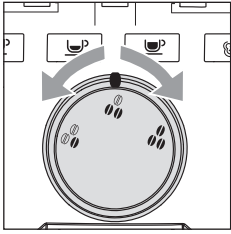
- 2 Las referencias presentes en el interior del contenedor de café en grano indican el grado de molido configurado. Es posible configurar 5 grados de molido distintos, de la posición 1, para un molido grueso y un sabor más suave, a la posición 2, para un molido fino y un sabor más fuerte.

Cuanto más fino sea el molido configurado en el molinillo de café de cerámica, más fuerte será el sabor del café. Para obtener un café con un sabor más suave, configurar el molinillo de café de cerámica con un molido más grueso.

Ajuste del aroma (intensidad del café)


Elija su mezcla de café preferida y ajuste la cantidad de café a moler en función de sus gustos personales.


Nota: el ajuste del aroma debe realizarse antes de seleccionar el café.



Girando el mando, es posible elegir entre tres tipos de aroma. El aroma varía en función de la posición seleccionada:

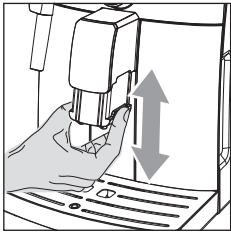
 = aroma suave

 = aroma medio

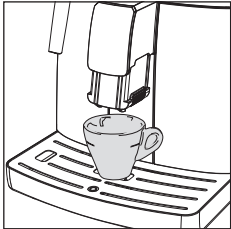
 = aroma fuerte

Ajuste de la salida de café

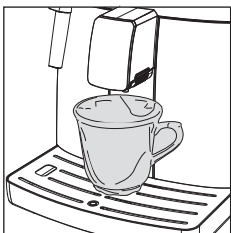
La altura de la salida de café puede ser ajustada para adaptarse mejor al tamaño de las tazas que se desean utilizar.



Para realizar el ajuste, subir o bajar manualmente la salida de café con los dedos tal como se muestra en la figura.



Las posiciones recomendadas son:
Para utilizar tazas pequeñas.



Para utilizar tazas grandes.



Bajo la salida de café, se pueden colocar dos tazas para el suministro simultáneo de dos cafés.

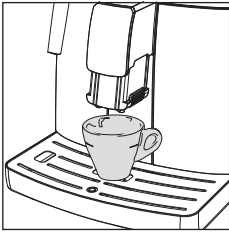


Ajuste de la cantidad de café en taza

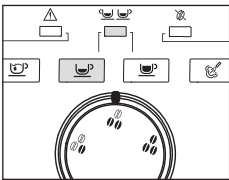
La máquina permite ajustar la cantidad de café expreso suministrado en función de sus gustos y del tamaño de las tazas.

Cada vez que se pulsan los botones "☺" o "☹", la máquina suministra una cantidad programada de café. Cada botón está asociado a un suministro; éste se realiza de manera independiente.

El procedimiento descrito a continuación indica cómo programar el botón "☹".



- 1 Colocar una taza bajo la salida de café.



- 2 Mantener pulsado el botón "☹". El botón "☹" y el piloto luminoso "☹ ☹" parpadean durante esta fase. Soltar el botón: la máquina ya está en modo de programación.

La máquina comienza a suministrar café.

- 3 Una vez alcanzada la cantidad de café deseada en la taza, pulsar el botón "☹".

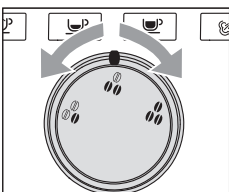
El botón "☹" ha quedado programado; cada vez que se pulse, la máquina suministrará la misma cantidad de café expreso preconfigurada.

Nota: para programar el botón de café "☺", realizar el mismo procedimiento. Utilizar el botón "☹" para interrumpir el suministro de café una vez alcanzada la cantidad deseada.

Suministro de café y café expreso

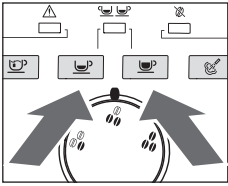
Suministro de café y café expreso con café en grano

Antes de suministrar café, comprobar que el depósito de agua y el contenedor de café en grano estén llenos.

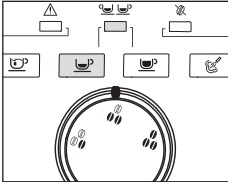


- 1 Girar el selector del aroma para seleccionar el aroma deseado.

- 2 Colocar 1 o 2 tazas bajo la salida de café.



- 3 Pulsar el botón "☕" para un café exprés o el botón "☕" para un café.
- 4 Para suministrar un café exprés o un café, pulsar el botón deseado una sola vez.



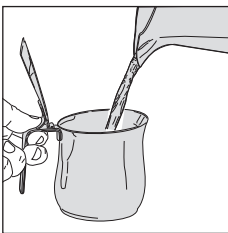
- 5 Para suministrar dos cafés exprés o dos cafés, pulsar el botón deseado dos veces seguidas. Se encenderá el piloto luminoso "☕ ☕".

Nota: en este modo de funcionamiento, la máquina procede automáticamente a moler y dosificar la cantidad adecuada de café. La preparación de dos cafés exprés requiere dos ciclos de molido y dos ciclos de suministro realizados de forma automática por la máquina.

- 6 Una vez efectuado el ciclo de preinfusión, el café comenzará a salir por la salida de café.
- 7 El suministro de café se detiene automáticamente al alcanzarse el nivel preconfigurado; no obstante, es posible interrumpir antes el suministro pulsando de nuevo el botón correspondiente (botón de café exprés "☕" o botón de café "☕").

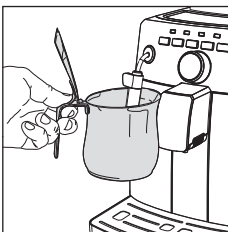
Suministro de vapor / Preparación de capuchino

Atención: ¡riesgo de quemaduras! Al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de vapor/agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: evitar el contacto directo con las manos. Utilizar sólo la empuñadura de protección específica.



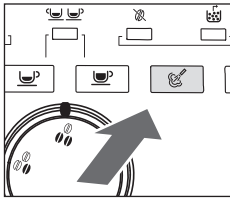
- 1 Llenar 1/3 de un recipiente con leche fría.

Nota: utilizar leche fría (~5 °C / 41 °F) con un contenido proteico de al menos el 3 % para obtener un capuchino de buena calidad. Es posible utilizar tanto leche entera como desnatada, en función de los gustos personales.

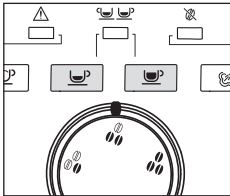


- 2 Sumergir el Montador de leche Clásico en la leche.





3 Pulsar el botón "☞".



4 La máquina se calienta y los botones "☞" "☞" parpadean. El botón "☞" se apaga.

5 Cuando el botón "☞" vuelve a encenderse, tendrá inicio el suministro de vapor.

6 Montar la leche realizando ligeros movimientos circulares arriba y abajo con el recipiente.

7 Una vez que la crema de leche haya alcanzado la consistencia deseada, pulsar el botón "☞" para detener el suministro de vapor.

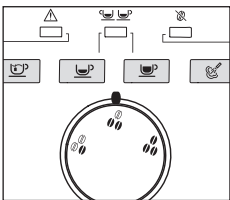
Advertencia: tras haber montado la leche, limpiar el Montador de leche Clásico suministrando una pequeña cantidad de agua caliente en un recipiente. Para obtener más detalles sobre la limpieza, consultar el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

Nota: tras el suministro de vapor, se puede pasar inmediatamente al suministro de un café exprés o de agua caliente.

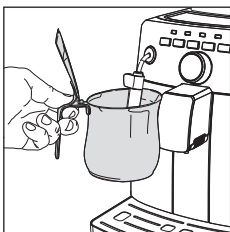
Suministro de agua caliente

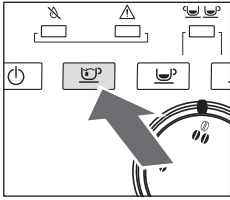
Atención: ¡riesgo de quemaduras! Al principio del suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro de agua caliente o vapor puede alcanzar temperaturas elevadas: evitar el contacto directo con las manos. Utilizar sólo la empuñadura de protección específica.

Antes de suministrar agua caliente, comprobar que los pilotos luminosos "☞", "☞", "☞" y "☞" estén encendidos sin parpadear y que el depósito de agua esté lleno.

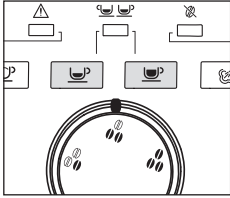


1 Colocar un recipiente bajo el Montador de leche Clásico.





- 2 Pulsar el botón "☕" para dar inicio al suministro de agua caliente.



- 3 La máquina se calienta y los botones "☕" "☕" parpadean. El botón "☕" se apaga.
- 4 Cuando el botón "☕" vuelva a encenderse, tendrá inicio el suministro de agua caliente.
- 5 Suministrar la cantidad deseada de agua caliente. Para interrumpir el suministro de agua caliente, pulsar el botón "☕".

Limpeza y mantenimiento

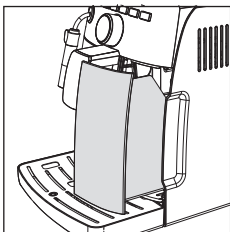
Limpeza diaria de la máquina

Advertencia: la limpieza y el mantenimiento puntuales de la máquina son fundamentales para prolongar su ciclo de vida. ¡La máquina está continuamente expuesta a humedad, café y cal!

En este capítulo se describen detalladamente las operaciones que han de llevarse a cabo y con qué frecuencia. En caso contrario, la máquina dejará de funcionar correctamente. Este tipo de reparación NO estará cubierto por la garantía.

Nota:

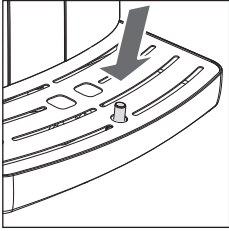
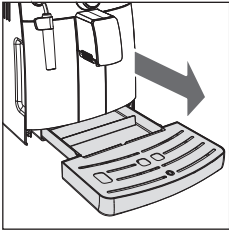
- Limpiar la máquina usando un paño suave humedecido con agua.
- No lavar en el lavavajillas los componentes extraíbles.
- No sumergir la máquina en agua.
- No utilizar alcohol, solventes y/u objetos abrasivos para limpiar la máquina.
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno de microondas y/o un horno convencional.



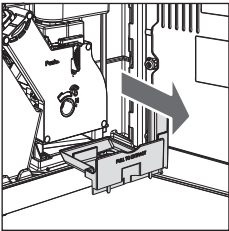
- 1 Diariamente, con la máquina encendida, vaciar y limpiar el cajón de recogida de posos.

El resto de operaciones de mantenimiento deberán efectuarse únicamente con la máquina apagada y desconectada de la red eléctrica.

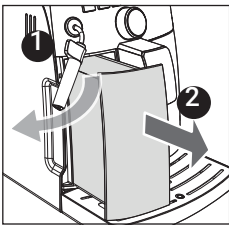




- 2 Vaciar y lavar la bandeja de goteo. Esta operación también deberá efectuarse cuando el indicador de bandeja de goteo llena se eleve.

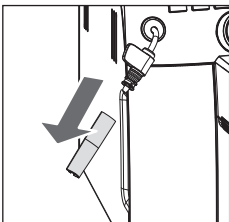


- 3 Vaciar y limpiar el cajón de recogida de café ubicado en el costado de la máquina. Abrir la puerta de servicio, extraer el cajón y vaciar los residuos de café.



Limpeza diaria del depósito de agua

- 1 Extraer el filtro blanco o el filtro de agua INTENZA+ (en su caso) del depósito y lavarlo con agua fresca.
- 2 Volver a colocar el filtro blanco o el filtro de agua INTENZA+ (en su caso) en su alojamiento ejerciendo una suave presión y girándolo ligeramente al mismo tiempo.
- 3 Llenar el depósito con agua fresca.



Limpeza diaria del Montador de leche Clásico

Es importante limpiar el Montador de leche Clásico diariamente y tras cada uso con el fin de mantener la higiene y garantizar la preparación de una crema de leche de consistencia perfecta.

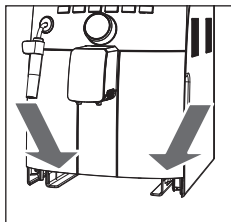
Tras haber montado leche, es siempre necesario:

Quitar la pieza exterior del Montador de leche Clásico y lavarla con agua fresca.



Limpeza semanal de la máquina

Limpiar el alojamiento de la bandeja de goteo.

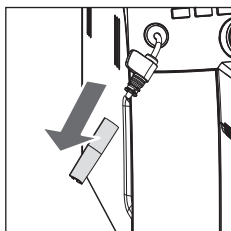


Limpeza semanal del Montador de leche Clásico

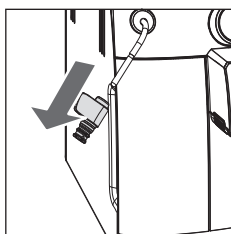
La limpieza semanal, más en profundidad, requiere desmontar todas las piezas del Montador de leche Clásico.

Es necesario realizar las siguientes operaciones de limpieza:

- 1 Quitar la pieza exterior del Montador de leche Clásico. Lavarla con agua fresca.



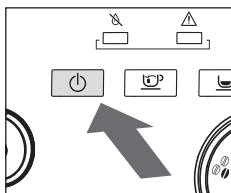
- 2 Sacar la pieza superior del Montador de leche Clásico del tubo de vapor/agua caliente.
- 3 Lavar la pieza superior del Montador de leche Clásico con agua fresca.
- 4 Limpiar el tubo de vapor/agua caliente con un paño húmedo para eliminar los restos de leche.
- 5 Volver a colocar la pieza superior en el tubo de vapor/agua caliente (asegurarse de que quede introducida hasta el fondo).
- 6 Volver a montar la pieza exterior del Montador de leche Clásico.



Limpeza semanal del grupo de café

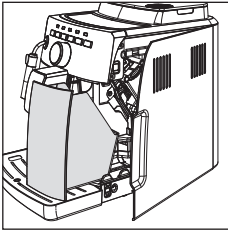
El grupo de café se debe limpiar cada vez que se llene el contenedor de café en grano o al menos una vez a la semana.

- 1 Apagar la máquina pulsando el botón "⏻" y desconectar el enchufe de la toma de corriente.

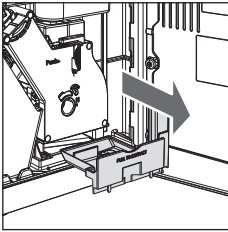




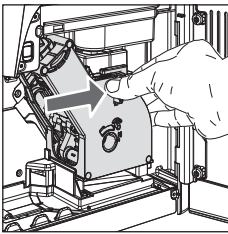
50 ESPAÑOL



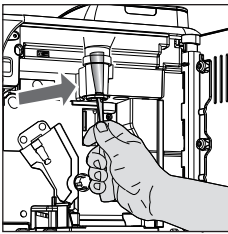
- 2 Extraer el cajón de recogida de posos. Abrir la puerta de servicio.



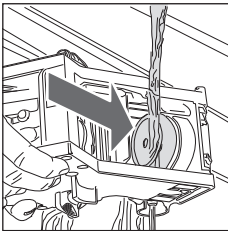
- 3 Extraer el cajón de recogida de café y limpiarlo.



- 4 Para extraer el grupo de café, presionar el pulsador «PUSH» y tirar al mismo tiempo de la empuñadura.



- 5 Limpiar a fondo el conducto de salida del café con el mango de una cucharilla o con otro utensilio de cocina redondeado.



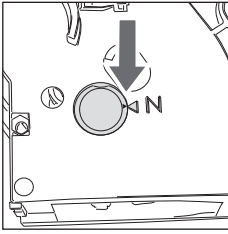
- 6 Lavar cuidadosamente el grupo de café con agua tibia y limpiar con cuidado el filtro superior.

Advertencia: no utilizar detergentes o jabón para limpiar el grupo de café.

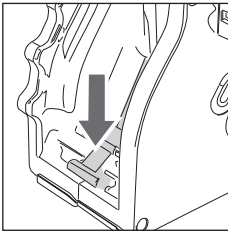
- 7 Dejar secar completamente al aire el grupo de café.

- 8 Limpiar cuidadosamente el interior de la máquina utilizando un paño suave humedecido con agua.

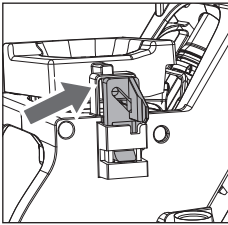




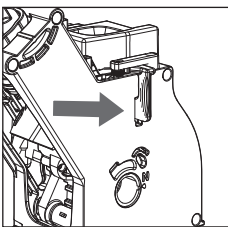
- 9 Asegurarse de que el grupo de café esté en posición de reposo; las dos marcas de referencia deben coincidir. En caso contrario, seguir las operaciones descritas en el punto (10).



- 10 Presionar delicadamente la palanca hacia abajo hasta que toque la base del grupo de café y hasta que las dos marcas de referencia del lateral del grupo de café coincidan.



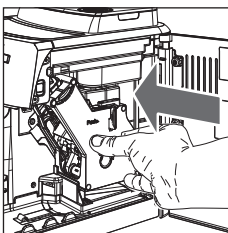
- 11 Asegurarse de que el gancho para el bloqueo del grupo de café esté en la posición correcta; para comprobarlo, presionar con fuerza el pulsador "PUSH" hasta que quede enganchado. Comprobar que el gancho esté arriba, en su posición tope. En caso contrario, volver a intentarlo.

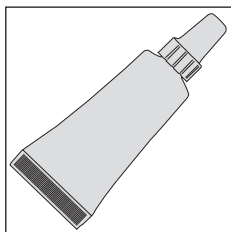


- 12 Volver a introducir el grupo de café en su alojamiento hasta que quede enganchado sin presionar el pulsador "PUSH".

- 13 Introducir el cajón de recogida de café y cerrar la puerta de servicio.

- 14 Introducir el cajón de recogida de posos.



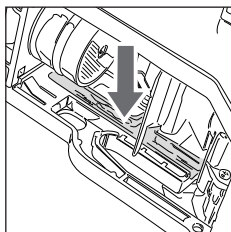


Lubricación mensual del grupo de café

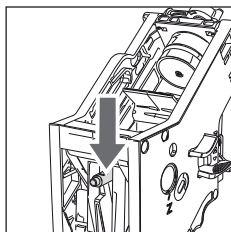
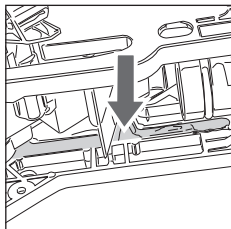
Lubricar el grupo de café cada 500 suministros de café aprox. o una vez al mes.

La grasa Gaggia, utilizada para lubricar el grupo de café, se vende por separado. Para más detalles, consultar la página relativa a los productos para el mantenimiento en las presentes instrucciones de uso.

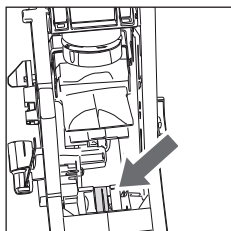
Advertencia: antes de lubricar el grupo de café, lavarlo con agua fresca y dejarlo secar tal como se explica en el capítulo "Limpieza semanal del grupo de café".

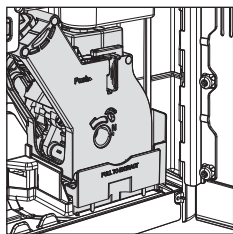


- 1 Aplicar la grasa de forma uniforme en ambas guías laterales.

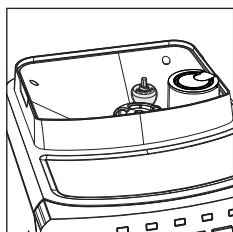


- 2 Lubricar también el eje.





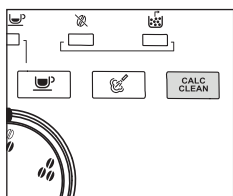
- 3 Introducir el grupo de café en su alojamiento hasta que quede enganchado (véase capítulo "Limpieza semanal del grupo de café"). Introducir el cajón de recogida de café.
- 4 Cerrar la puerta de servicio e introducir el cajón de recogida de posos.



Limpieza mensual del contenedor de café en grano

Limpiar el contenedor de café en grano una vez al mes, cuando esté vacío, con un paño húmedo para eliminar las sustancias oleosas del café. A continuación, volver a llenarlo con café en grano.

Descalcificación



Si el piloto luminoso **CALC CLEAN** permanece encendido de forma constante significa que es necesario proceder a la descalcificación.

El ciclo de descalcificación requiere unos 35 minutos.

En caso de no llevar a cabo dicha operación, la máquina dejará de funcionar correctamente, cuya reparación NO está cubierta por la garantía.

Atención: Utilizar exclusivamente la solución descalcificante Gaggia, específicamente formulada para optimizar las prestaciones de la máquina. El uso de otros productos puede causar daños en la máquina y dejar residuos en el agua.

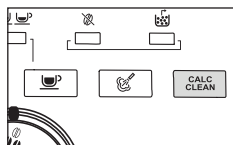


La solución descalcificante Gaggia se vende por separado. Para más detalles, consultar la página relativa a los productos para el mantenimiento en las presentes instrucciones de uso.

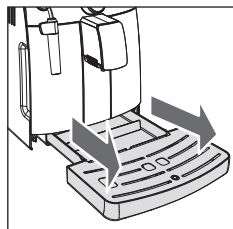
Atención: No beber la solución descalcificante ni los productos suministrados hasta que el ciclo se haya completado. No utilizar bajo ningún concepto vinagre como producto descalcificante.

Nota: No extraer el grupo de café durante el proceso de descalcificación.

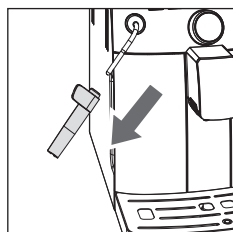




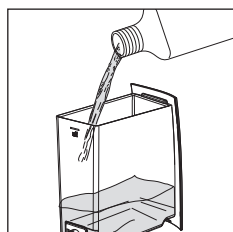
Nota: El ciclo de descalcificación puede pausarse pulsando el botón **CALC CLEAN**, para reanudar el ciclo, pulsar de nuevo el botón **CALC CLEAN**. Esto permite vaciar el recipiente o ausentarse por un breve momento.



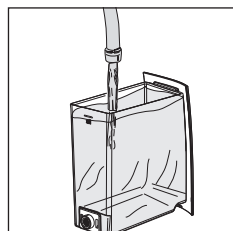
- 1 Vaciar la bandeja de goteo y volver a colocarla en su sitio.



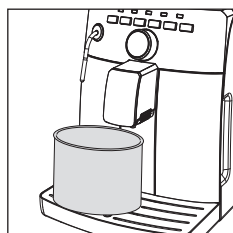
- 2 Quitar el Montador de leche Clásico y el filtro de agua "Intenza+" (en su caso).



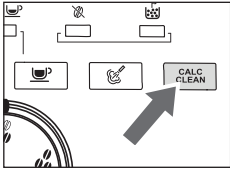
- 3 Extraer y vaciar el depósito de agua. Verter en él todo el contenido del producto descalcificante Gaggia.



- 4 Rellenar el depósito con agua fresca hasta el nivel MAX. Volver a colocar el depósito de agua en la máquina.





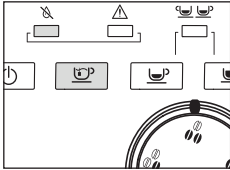
- 5 Colocar un recipiente grande (1,5 l) bajo el tubo de vapor/agua caliente y bajo la salida de café.





- 6 Mantener pulsado el botón **CALC CLEAN** durante 3 segundos. Cuando el botón comience a parpadear, soltarlo para poner en marcha el ciclo.

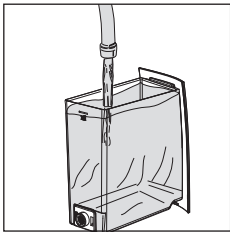
El botón **CALC CLEAN** parpadea durante la ejecución de todo el ciclo de descalcificación.

- 7 A continuación, da comienzo el suministro de la solución descalcificante a través del tubo de vapor/agua caliente (botón  encendido con luz fija) y de la salida de café (botón  encendido con luz fija).



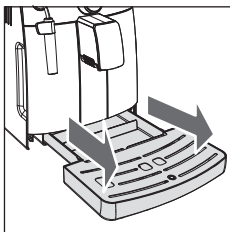
- 8 Al agotarse la solución descalcificante, el piloto luminoso  se enciende y el botón  comienza a parpadear.

- 9 Vaciar el recipiente y volver a colocarlo bajo el tubo de vapor/agua caliente y bajo la salida de café.

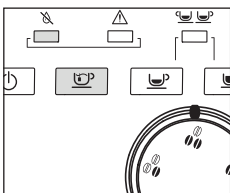


- 10 Extraer el depósito, enjuagarlo cuidadosamente y llenarlo con agua fresca hasta el nivel MAX.



Volver a introducir el depósito de agua en la máquina.

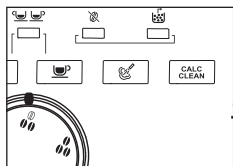


- 11 Vaciar la bandeja de goteo y volver a colocarla en su sitio. Colocar el recipiente.



- 12 Para poner en marcha el ciclo de enjuague, pulsar el botón parpadearante .

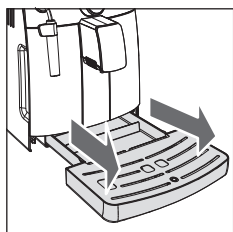
- 13 A continuación, da comienzo el suministro de la solución descalcificante a través del tubo de vapor/agua caliente (botón  encendido con luz fija) y de la salida de café (botón  encendido con luz fija).



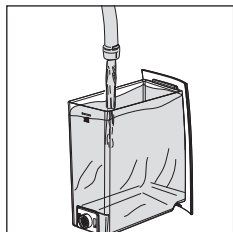
- 14 Una vez finalizado el enjuague, el piloto luminoso **CALC CLEAN** se apaga; la descalcificación ha terminado.

Nota: Si el depósito no se llena hasta el nivel MAX para el enjuague, el piloto luminoso **CALC CLEAN** continuará parpadeando y el piloto luminoso ☒ se encenderá: la máquina requiere que se ejecute otro ciclo; repetir de nuevo las operaciones del punto 9 al punto 13.

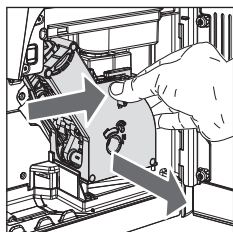
- 15 Retirar y vaciar el recipiente.



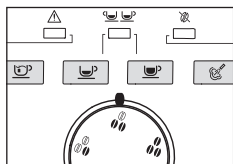
- 16 Vaciar la bandeja de goteo y volver a colocarla en su sitio.



- 17 Extraer el depósito y enjuagarlo cuidadosamente. Volver a colocar el filtro de agua Intenza+ (en su caso). Llenar el depósito con agua fresca hasta el nivel MAX y volver a introducirlo en la máquina.



- 18 Extraer y enjuagar el grupo de café (véase capítulo "Limpieza semanal del grupo de café").



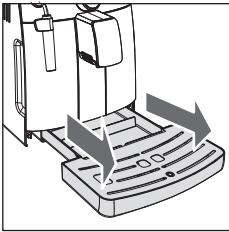
- 19 La máquina está lista para ser utilizada.



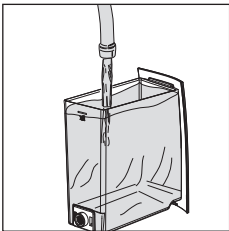
Interrupción accidental del ciclo de descalcificación

Una vez iniciado el proceso de descalcificación, es necesario completarlo.

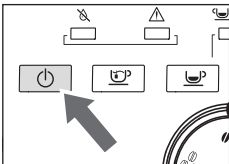
Si el proceso de descalcificación se interrumpe accidentalmente (corte de la corriente eléctrica o desconexión accidental del cable de alimentación), seguir las instrucciones indicadas a continuación.



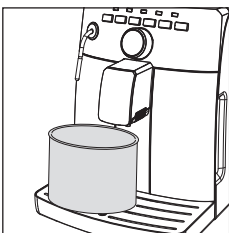
- 1 Vaciar la bandeja de goteo y volver a colocarla en su sitio.



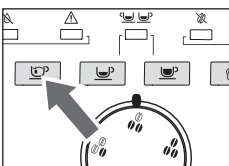
- 2 Vaciar y enjuagar cuidadosamente el depósito de agua, llenarlo hasta el nivel MAX y volver a introducirlo en la máquina.




- 3 Encender la máquina. La máquina realiza el enjuague automático.

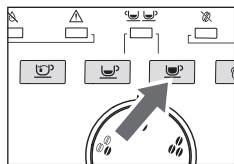


- 4 Colocar un recipiente bajo la salida de café y el tubo de vapor/agua caliente.



- 5 Pulsar el botón  y suministrar 300 ml de agua.





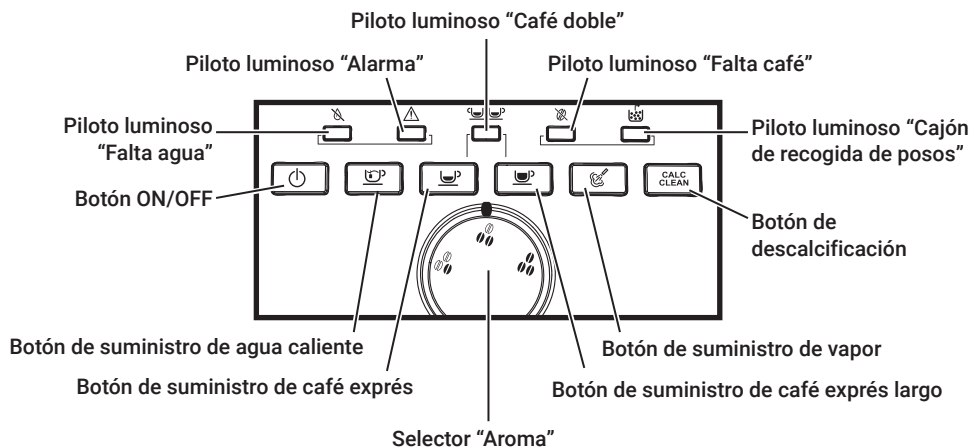
6 Pulsar el botón  para suministrar un café largo.

7 Vaciar el recipiente. La máquina está lista para ser utilizada.

Nota: Si el piloto luminoso **CALC CLEAN** naranja no se apaga, es necesario realizar un nuevo ciclo de descalcificación lo antes posible.

Significado de las señales luminosas

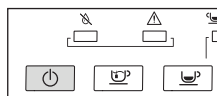
Pantalla del panel de mandos



Símbolos de los pilotos luminosos

Significado

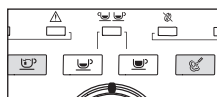
Acciones



PARPADEO



Máquina en stand-by.

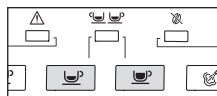
Pulsar el botón "⏻" para encender la máquina.



PARPADEOS LENTOS

Máquina en fase de enjuague.

La máquina termina el ciclo automáticamente. Pulsar los botones " o " para detener el ciclo con antelación.



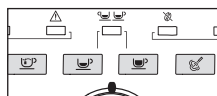
PARPADEOS LENTOS

The machine is warming up to brew espresso and dispense hot water or steam.

Símbolos de los pilotos luminosos

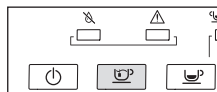
Significado

Acciones



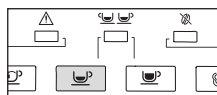
La máquina está lista para ser utilizada.

ENCENDIDOS SIN PARPADEAR



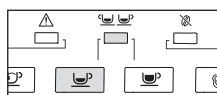
Máquina en fase de suministro de agua caliente.

ENCENDIDOS SIN PARPADEAR



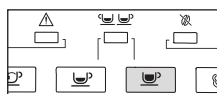
Máquina en fase de suministro de un café exprés.

ENCENDIDOS SIN PARPADEAR



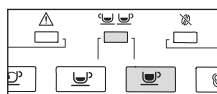
Máquina en fase de suministro de dos cafés exprés.

ENCENDIDOS SIN PARPADEAR



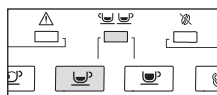
Máquina en fase de suministro de un café.

ENCENDIDOS SIN PARPADEAR



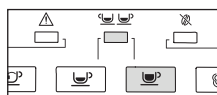
Máquina en fase de suministro de dos cafés.

ENCENDIDOS SIN PARPADEAR



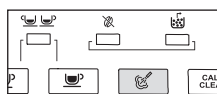
Máquina en fase de programación de la cantidad de café exprés a suministrar.

PARPADEOS LENTOS



Máquina en fase de programación de la cantidad de café a suministrar.

PARPADEOS LENTOS



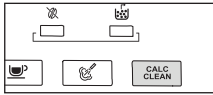
La máquina está suministrando vapor o montando leche.

ENCENDIDOS SIN PARPADEAR

Símbolos de los pilotos luminosos

Significado

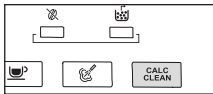
Acciones



ENCENDIDOS SIN PARPADEAR

La máquina debe ser descalcificada.

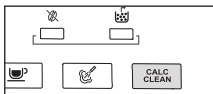
Realizar el ciclo de descalcificación. Si la descalcificación no se realiza con regularidad, la máquina dejará de funcionar correctamente. El mal funcionamiento no estará cubierto por la garantía.



PARPADEOS LENTOS

Máquina en fase de descalcificación.

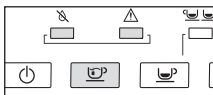
Pulsar el botón **"CALC CLEAN"** para detener el ciclo.



PARPADEO RÁPIDO

Máquina en "PAUSA" durante el ciclo de descalcificación.

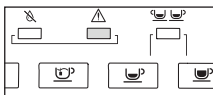
Pulsar el botón **"CALC CLEAN"** para poner en marcha el ciclo.



PARPADEOS LENTOS

Cargar el circuito.

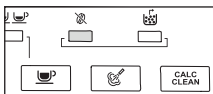
Llenar el depósito con agua fresca y cargar el circuito hídrico según lo descrito en el capítulo "Antes de utilizar por primera vez".



PARPADEOS LENTOS

- Cerrar la puerta de servicio.
- Introducir el grupo de café.

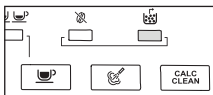
Comprobar que todos los componentes estén correctamente instalados y cerrados.



ENCENDIDOS SIN PARPADEAR

El contenedor de café en grano está vacío.

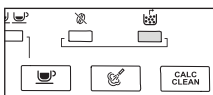
Llenar el contenedor con café en grano y reiniciar el ciclo de suministro.



PARPADEO RÁPIDO

Cajón de recogida de posos no introducido.

Vaciar el cajón de recogida de posos y esperar a que el piloto luminoso parpadee lentamente antes de volver a introducirlo.



ENCENDIDOS SIN PARPADEAR

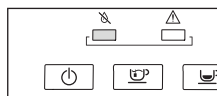
El cajón de recogida de posos y la bandeja de goteo están llenos.

Con la máquina encendida, vaciar el cajón de recogida de posos y la bandeja de goteo. Si se vacía el cajón de recogida de posos con la máquina apagada o sin que el piloto luminoso se haya encendido, el recuento de ciclos de café no se pondrá a cero. Esto podría provocar que el piloto luminoso que indica que debe vaciarse el cajón de recogida de posos parpadeara aunque el cajón no esté lleno.

Símbolos de los pilotos luminosos

Significado

Acciones



El depósito de agua está vacío.

Llenar el depósito con agua fresca.

ENCENDIDOS SIN PARPADEAR





La máquina está en un estado anómalo y no permite el suministro de café exprés, agua o vapor.

Apagar la máquina y volver a encenderla tras 30 segundos.
Realizar dos o tres intentos.

PARPADEOS LENTOS

Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más recurrentes que podrían afectar a su máquina.

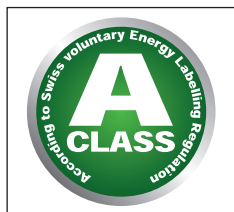
Problemas	Causas	Soluciones
La máquina no se enciende.	La máquina no está conectada a la red eléctrica.	Conectar la máquina a la red eléctrica.
El café no está lo suficientemente caliente.	Las tazas están frías.	Calentar las tazas con agua caliente.
La bandeja de goteo se llena aunque no se descargue agua.	En ocasiones, la máquina descarga agua de forma automática en la bandeja de goteo para gestionar el enjuague de los circuitos y garantizar un funcionamiento óptimo.	Este comportamiento se considera normal.
La máquina muestra siempre el piloto luminoso rojo  parpadeante con parpadeo rápido.	Se ha vaciado el cajón de recogida de posos con la máquina apagada.	El cajón de recogida de posos se debe vaciar siempre con la máquina encendida. Esperar a que el piloto luminoso rojo  comience a parpadear más lentamente antes de volver a introducir el cajón.
No sale agua caliente ni vapor.	El orificio del tubo de vapor está obstruido.	Limpiar el orificio del tubo de vapor con una aguja.
		! Advertencia: antes de realizar esta operación, asegurarse de que la máquina esté apagada y fría.
	El Montador de leche Clásico está sucio.	Limpiar el Montador de leche Clásico.
El café tiene poca crema. (Véase nota)	La mezcla no es adecuada, el tueste del café no es reciente o bien el molido es demasiado grueso.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado "Regulación del molinillo de café de cerámica".

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina necesita demasiado tiempo para calentarse o la cantidad de agua que sale por el tubo es insuficiente.	El circuito de la máquina está obstruido por la cal.	Descalcificar la máquina.
No se puede extraer el grupo de café.	El grupo de café no está en la posición correcta.	Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio. El grupo de café volverá automáticamente a la posición inicial.
	El cajón de recogida de posos está introducido.	Sacar el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo de café.
Hay mucho café molido bajo el grupo de café.	Café no apto para máquinas automáticas.	Podría ser necesario cambiar el tipo de café o bien modificar la regulación del molinillo de café.
La máquina muele los granos de café pero no sale café. (Véase nota)	Falta agua.	Llenar el depósito de agua y volver a cargar el circuito (apartado "Antes de utilizar por primera vez").
	El grupo de café está sucio.	Limpiar el grupo de café (apartado "Limpieza semanal del grupo de café").
	El circuito no está cargado.	Volver a cargar el circuito (apartado "Antes de utilizar por primera vez").
	Esto puede suceder cuando la máquina está ajustando automáticamente la dosis.	Suministrar algunos cafés tal como se describe en el apartado "Gaggia Adapting System".
	La salida de café está sucia.	Limpiar la salida de café.
El café está demasiado acuoso. (Véase nota)	Esto puede suceder cuando la máquina está ajustando automáticamente la dosis.	Suministrar algunos cafés tal como se describe en el apartado "Gaggia Adapting System".
El café sale con lentitud. (Véase nota)	El café es demasiado fino.	Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado "Regulación del molinillo de café de cerámica".
	El circuito no está cargado.	Volver a cargar el circuito (apartado "Antes de utilizar por primera vez").
	El grupo de café está sucio.	Limpiar el grupo de café (apartado "Limpieza semanal del grupo de café").
Sale café por fuera de la salida de café.	La salida de café está obstruida.	Limpiar la salida de café y sus orificios de salida.

Nota: estos problemas pueden ser normales si se ha modificado la mezcla de café o en caso de que se esté efectuando la instalación inicial; en ese caso, esperar a que la máquina realice una regulación automática tal como se describe en el capítulo "Gaggia Adapting System".

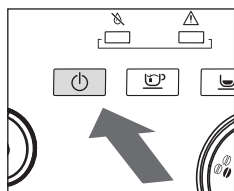
Ahorro energético

Stand-by



La máquina de café exprés superautomática Gaggia ha sido diseñada para ahorrar energía, tal como lo demuestra la etiqueta energética de Clase A.

Tras 30 minutos de inactividad, la máquina se apaga de manera automática. En caso de que se haya suministrado algún producto, la máquina efectúa un ciclo de enjuague.



En modo stand-by, el consumo energético es inferior a 1 Wh.

Para encender la máquina, pulsar este botón (el interruptor general ubicado en la parte posterior de la máquina debe estar en posición "I"). Si la caldera está fría, la máquina efectuará un ciclo de enjuague.

Características técnicas

El fabricante se reserva el derecho a modificar las características técnicas del producto.

Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación	Véase placa en el interior de la puerta de servicio
Estructura exterior	Termoplástico
Dimensiones (l x a x p)	256 x 340 x 440 mm
Peso	9 kg
Longitud del cable	800 - 1200 mm
Panel de mandos	Frontal
Montador de leche Clásico	Especial para capuchinos
Altura máxima de la taza bajo la salida de café (mm)	110
Depósito de agua	1,5 litros - Extraíble
Capacidad del contenedor de café en grano	300 g
Capacidad del cajón de recogida de posos	10
Presión de la bomba	15 bar
Caldera	Acero inoxidable
Dispositivos de seguridad	Termofusible

Índice

INSTALAÇÃO	3
Visão geral do produto	3
Descrição geral	65
OPERAÇÕES PRELIMINARES	66
Embalagem da máquina	66
Instalação da máquina	66
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	68
Carregamento do circuito	68
Ciclo de enxaguamento automático/auto-limpeza	68
Ciclo de enxaguamento manual	69
INSTALAÇÃO DO FILTRO DE ÁGUA “INTENZA+”	70
AJUSTES	71
Gaggia Adapting System	71
Ajuste do moinho de café em cerâmica	72
Ajuste do aroma (intensidade do café)	72
Ajuste do distribuidor	73
Ajuste da altura do café na chávena	74
DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ E EXPRESSO	74
Distribuição de café e expresso com café em grãos	74
DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR/PREPARAÇÃO DE CAPPUCCINO	75
DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE	76
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	77
Limpeza diária da máquina	77
Limpeza diária do reservatório da água	78
Limpeza diária do Batedor de leite clássico	78
Limpeza semanal da máquina	79
Limpeza semanal do Batedor de leite clássico	79
Limpeza semanal do grupo café	79
Lubrificação mensal do grupo café	82
Limpeza mensal do recipiente de café em grãos	83
DESCALCIFICAÇÃO	83
INTERRUPÇÃO ACIDENTAL DO CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO	87
SIGNIFICADO DOS SINAIS LUMINOSOS	88
Visor do painel de comando	88
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	91
POUPANÇA DE ENERGIA	93
Standby	93
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	94



Descrição geral

1	Perno de ajuste do moinho de café	22	Indicador luminoso led de "Alarme"
2	Recipiente de café em grãos	23	Indicador luminoso led de "Café duplo"
3	Tampa do recipiente de café em grãos	24	Indicador luminoso led de "Falta de café"
4	Painel de comando	25	Indicador luminoso led de "Gaveta de recolha das borras"
5	Distribuidor de café	26	Tecla ON/OFF
6	Grelha de apoio para chávenas	27	Tecla de distribuição de água quente
7	Indicador de bandeja de limpeza cheia	28	Tecla de distribuição de café expresso
8	Bandeja de limpeza	29	Selector de "Aroma"
9	Graxa para o grupo café - à venda separadamente	30	Tecla de distribuição de café
10	Gaveta de recolha das borras	31	Tecla de distribuição de vapor
11	Grupo café	32	Tecla de descalcificação
12	Gaveta de recolha de café		
13	Portinhola de serviço		
14	Cabo de alimentação		
15	Protecção para o tubo de distribuição		
16	Batedor de leite clássico (para o tubo de distribuição de água quente/ vapor)		
17	Reservatório de água		
18	Tomada do cabo de alimentação		
19	Solução descalcificante - à venda separadamente		
20	Chave de ajuste do moinho de café		
21	Indicador luminoso led de "Falta de água"		



Operações preliminares

Embalagem da máquina

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante a expedição. Recomenda-se conservá-la para uma possível necessidade de transporte no futuro.

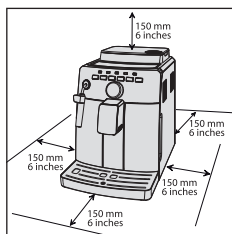
Instalação da máquina

1 Da embalagem, retire a bandeja de limpeza com a grelha.

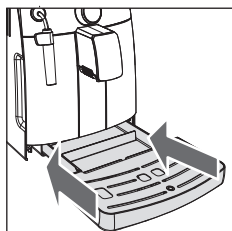
2 Extraia a máquina da embalagem.

3 Para uma utilização ideal aconselha-se o seguinte:

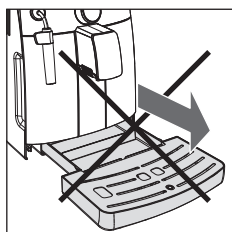
- escolher uma base de apoio segura e bem nivelada, onde ninguém possa derrubar a máquina ou ficar ferido;
- escolher um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com uma tomada de corrente facilmente alcançável;
- prever uma distância mínima das paredes da máquina como indicado na figura.



4 Introduza a bandeja de limpeza com grelha na máquina. Verificar que seja totalmente inserida.

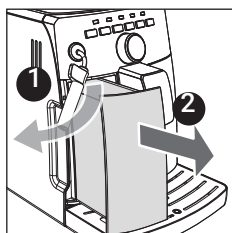


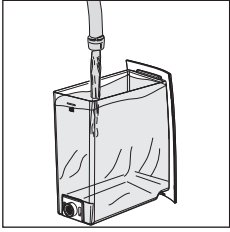
Obs.: a bandeja de limpeza tem a tarefa de recolher a água que sai do distribuidor durante os ciclos de enxaguamento/auto-limpeza e o eventual café derramado durante a preparação das bebidas. Esvazie e lave a bandeja de limpeza diariamente e sempre que o indicador de bandeja de limpeza cheia estiver subido.



Advertência: NÃO extraia a bandeja de limpeza imediatamente depois de ligar a máquina. Aguarde alguns minutos para a execução do ciclo de enxaguamento/auto-limpeza.

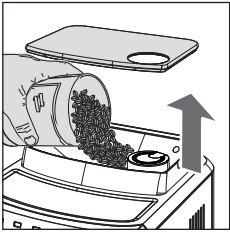
5 Retire o reservatório da água.





- 6 Enxagúe o reservatório com água fresca.
- 7 Encha o reservatório da água e até ao nível MÁX com água fresca potável e reintroduza-o na máquina. Certifique-se de que está totalmente inserido.

Advertência: não encha o reservatório com água quente, a ferver, com gás ou outros líquidos que poderiam danificar o próprio reservatório e a máquina.

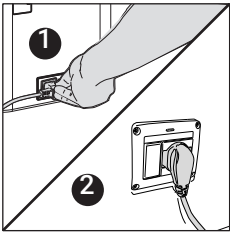


- 8 Remova a tampa do recipiente de café em grãos e verta lentamente o café em grãos no recipiente.

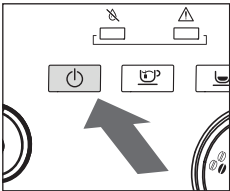
Obs.: não verta demasiados grãos de café no recipiente de café em grãos para não diminuir as prestações de moagem da máquina.

Advertência: coloque sempre no recipiente somente café em grãos. Café em pó, solúvel, caramelizado, aromatizado e outros objectos podem danificar a máquina.

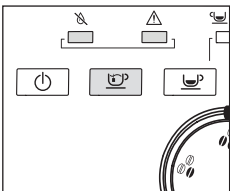
- 9 Coloque a tampa no recipiente de café em grãos.



- 10 Introduza a ficha na tomada de corrente posicionada na parte traseira da máquina.
- 11 Introduza a ficha da outra extremidade do cabo de alimentação numa tomada de corrente de parede com a tensão adequada.



- 12 No painel de comando a tecla "⏻" pisca. Pressione a tecla "⏻" para ligar a máquina.



- 13 Os indicadores luminosos led "⚠" "⚠" e o indicador luminoso led da tecla "☕" começam a piscar lentamente e para indicar que é necessário proceder ao carregamento do circuito hidráulico.

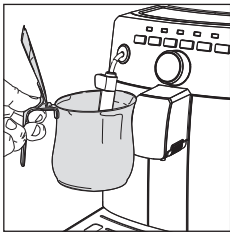
Primeira utilização

Antes de primeira utilização, devem se verificar as seguintes condições:

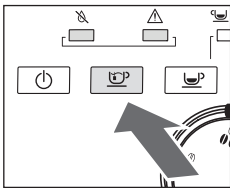
- 1 é necessário carregar o circuito;
- 2 a máquina executará um ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza;
- 3 é necessário realizar um ciclo de enxaguamento manual.

Carregamento do circuito

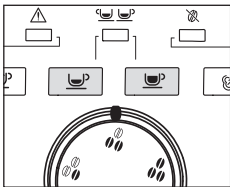
Durante este processo a água fresca corre no circuito interno e a máquina aquece. A operação demora alguns minutos.



- 1 Coloque um recipiente debaixo do Batedor de leite clássico.



- 2 Pressione a tecla "▶" para iniciar o ciclo. A máquina procede ao carregamento automático do circuito com uma saída reduzida de água do Batedor de leite clássico.

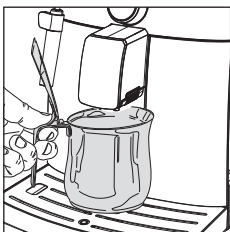


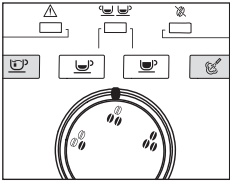
- 3 No final do processo, as teclas "☺" e "☹" piscam. Máquina em modo de aquecimento.

Ciclo de enxaguamento automático/auto-limpeza

No final do aquecimento, a máquina executa um ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza dos circuitos internos utilizando água fresca. A operação demora menos de um minuto.

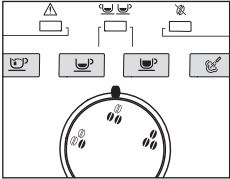
- 4 Posicione um recipiente sob o distribuidor para recolher a pequena quantidade de água que sai.





- 5 As teclas "☺" e "☞" piscam durante todo o processo.
- 6 Aguarde que o ciclo termine automaticamente.

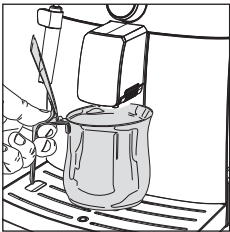
Obs.: é possível parar a distribuição pressionando a tecla "☺" ou "☞".



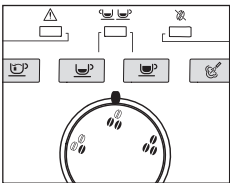
- 7 Terminadas as operações supramencionadas, verifique se as teclas "☺", "☹" e "☞" estão acesas.

Ciclo de enxaguamento manual

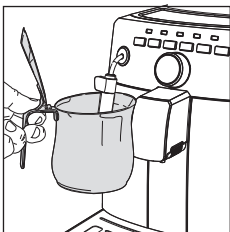
Durante este processo é distribuído um café e do circuito vapor/água quente sai água fresca. A operação demora alguns minutos.



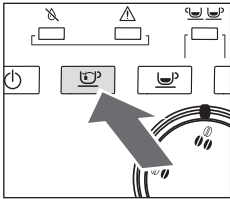
- 1 Posicione um recipiente debaixo do distribuidor.



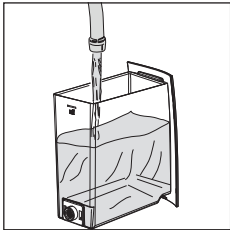
- 2 Verifique se os indicadores luminosos led "☺", "☹", "☺" e "☞" piscam de forma contínua.
- 3 Pressione a tecla "☺". A máquina inicia a distribuir água.
- 4 No final da distribuição, esvazie o recipiente. Repita as operações do ponto 1 ao ponto 3 durante 2 vezes consecutivas e depois passe ao ponto 5.



- 5 Coloque um recipiente debaixo do Batedor de leite clássico.



- 6 Pressione a tecla "☕" para iniciar a distribuição de água quente.
- 7 Distribua água até que o indicador luminoso led que indica a falta de água "☒" não permaneça aceso de forma fixa.

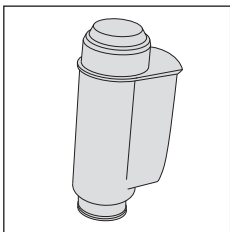


- 8 No final, encha novamente o reservatório da água até ao nível MÁX. Nessa altura a máquina está pronta para a distribuição de café.

Obs.: se a máquina permanecer sem utilização durante duas ou mais semanas, ao ser ligada será efectuado um ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza. Em seguida, é necessário realizar um ciclo de enxaguamento manual conforme descrito acima.

O ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza é iniciado automaticamente também quando a máquina permanece em stand-by, ou quando tiver estado desligada durante mais de 15 minutos.

No final do ciclo, é possível distribuir um café.

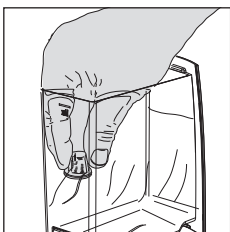


Instalação do filtro de água "INTENZA+"

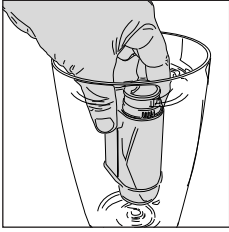
É recomendável instalar o filtro de água "INTENZA+", que limita a formação de calcário no interior da máquina e dá um aroma mais intenso ao seu expresso.

O filtro de água INTENZA+ é vendido separadamente. Para obter mais pormenores, consulte a página relativa aos produtos para a manutenção nas presentes instruções de utilização.

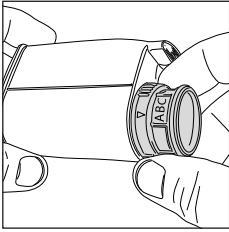
A água é um elemento fundamental na preparação de um expresso, por isso é extremamente importante filtrá-la sempre de forma profissional. O filtro de água "INTENZA+" pode prevenir a formação de depósitos minerais, melhorando a qualidade da água.



- 1 Retire o pequeno filtro branco presente no reservatório de água e guarde-o num lugar seco.



- 2 Retire o filtro de água "INTENZA+" da embalagem, mergulhe-o na posição vertical (com a abertura para cima) em água fria e pressione delicadamente os lados para que saiam as bolhas de ar.

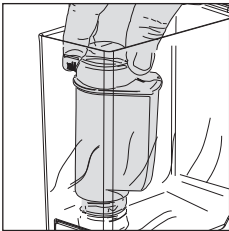


- 3 Escolha o filtro com base na dureza da água na sua zona. As configurações são especificadas na embalagem do filtro.

A = Água mole

B = Água dura (padrão)

C = Água muito dura



- 4 Introduza o filtro no reservatório da água vazio. Empurre-o até ao ponto mais baixo possível.

- 5 Encha o reservatório da água com água fresca e reintroduza-o na máquina. Anote a data da próxima substituição do filtro de água (+ 2 meses).

- 6 Distribua toda a água contida no reservatório por meio da função água quente (veja o capítulo "Distribuição de água quente").

- 7 Encha novamente o reservatório da água.

Ajustes

A máquina permite efectuar alguns ajustes para distribuir o café da melhor maneira possível.

Gaggia Adapting System

O café é um produto natural e as suas características podem mudar em função da origem, da mistura e da torrefacção. A máquina está equipada com um sistema de ajuste automático que permite utilizar todos os tipos de café em grãos existentes no mercado (não caramelizados).

A máquina ajusta-se automaticamente após a distribuição de alguns cafés, para otimizar a extracção do café em relação à compacidade do café moído.



Ajuste do moinho de café em cerâmica

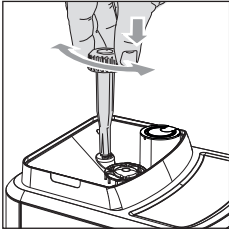
Os moinhos de café em cerâmica garantem sempre um grau de moagem perfeito e uma granulometria específica para cada especialidade de café. Esta tecnologia oferece uma conservação total do aroma, garantindo o verdadeiro sabor italiano em cada chávena.

Atenção: O moinho de café em cerâmica contém peças móveis que podem ser perigosas. Por isso, é proibido inserir no seu interior, dedos ou outros objectos. Ajuste o moinho de café em cerâmica utilizando exclusivamente a chave para o ajuste da moagem.

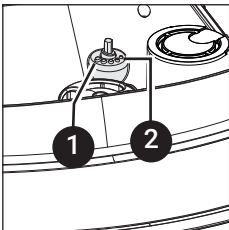
As mós em cerâmica podem ser ajustadas para se adaptarem à moagem do café ou ao gosto pessoal.

Atenção: o botão de ajuste da moagem, colocado no interior do recipiente de café em grãos, deve ser rodado apenas quando o moinho de café em cerâmica estiver em funcionamento.

É possível efectuar este ajuste pressionando e rodando o botão de ajuste da moagem situado no interior do recipiente de café em grãos, utilizando a chave adequada para o ajuste da moagem fornecida.



- 1 Pressione e rode o botão de ajuste da moagem com um só impulso de cada vez. A diferença de sabor será perceptível após ter distribuído 2-3 cafés.



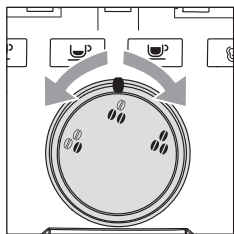
- 2 As marcas de referência no interior do recipiente de café em grãos indicam o grau de moagem seleccionado. É possível programar 5 graus de moagem diferentes desde a posição 1 para uma moagem grossa e um sabor mais suave até à posição 2 para uma moagem fina e um sabor mais forte.

Ao programar o moinho de café em cerâmica para uma moagem mais fina, o sabor do café será mais forte. Para um café com sabor mais leve, programe o moinho de café em cerâmica para uma moagem mais grossa.


Ajuste do aroma (intensidade do café)

Seleccione a sua mistura de café preferida e ajuste a quantidade de café a moer de acordo com os seus gostos pessoais.

Obs.: a selecção deve ser realizada antes de escolher o café.



É possível escolher entre três tipos de aroma, rodando o botão. O aroma varia com base na posição seleccionada:

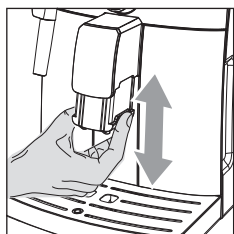
 = aroma suave

 = aroma médio

 = aroma forte

Ajuste do distribuidor

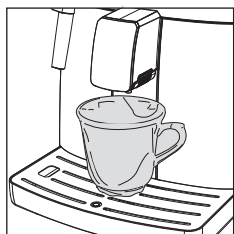
O distribuidor pode ser ajustado em altura para melhor se adaptar às dimensões das chávenas que queira utilizar.



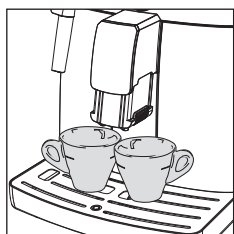
Para realizar o ajuste, levante ou baixe manualmente o distribuidor colocando os dedos conforme apresentado na figura.



As posições aconselhadas são:
Para a utilização de chávenas pequenas;



Para a utilização de chávenas grandes.



Sob o distribuidor podem ser colocadas duas chávenas, grandes/pequenas, para distribuir simultaneamente dois cafés.



Ajuste da altura do café na chávana

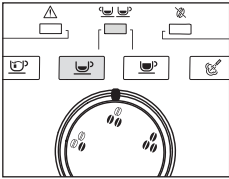
A máquina permite ajustar a quantidade de café expresso distribuído segundo o seu gosto e de acordo com as dimensões das suas chávanas.

A cada pressão da tecla "☕" ou "☕" a máquina distribui uma quantidade programada de café. Para cada tecla está associada uma distribuição; esta ocorre de modo independente.

O procedimento descrito a seguir indica como programar a tecla "☕".



- 1 Coloque uma chávena pequena sob o distribuidor.



- 2 Mantenha pressionada a tecla "☕". A tecla "☕" e o indicador luminoso led "☕" piscam durante esta fase. Liberte a tecla: nesta altura, a máquina está em programação.

A máquina iniciará a distribuição do café.

- 3 Quando estiver presente a quantidade de café desejada na chávena, pressione a tecla "☕".

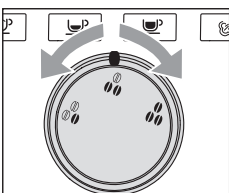
A esta altura a tecla "☕" está programada; a cada pressão a máquina deverá distribuir a mesma quantidade de expresso pré-programada.

Obs.: efectue o mesmo procedimento para programar a tecla de café "☕". Utilize a tecla "☕" para interromper a distribuição de café depois de alcançar a quantidade desejada.

Distribuição de café e expresso

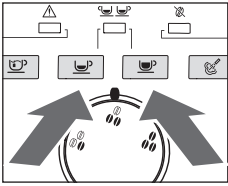
Distribuição de café e expresso com café em grãos

Antes de distribuir café, verifique se o reservatório da água e o recipiente de café em grãos estão ambos cheios.

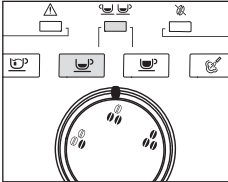


- 1 Rode o selector de aroma para seleccionar o aroma desejado.

- 2 Posicione 1 ou 2 chávanas debaixo do distribuidor.



- 3 Pressione a tecla “☕” para um expresso e a tecla “☕” para um café.
- 4 Para distribuir 1 expresso ou 1 café, pressione a tecla desejada uma única vez.



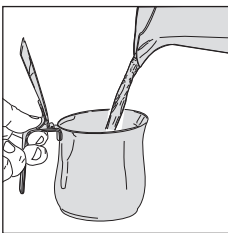
- 5 Para distribuir 2 expressos ou 2 cafés, pressione a tecla desejada duas vezes consecutivas. O indicador luminoso led “☕ ☕” acende-se.

Obs.: neste modo de funcionamento, a máquina procede automaticamente à moagem e dosagem da quantidade certa de café. A preparação de dois expressos precisa de dois ciclos de moagem e dois ciclos de distribuição efectuados automaticamente pela máquina.

- 6 Depois de ter efectuado o ciclo de pré-infusão, o café começará a sair do distribuidor.
- 7 A distribuição do café interrompe-se automaticamente quando atingir o nível pré-programado; no entanto, é possível interromper antes a distribuição pressionando novamente a tecla accionada correspondente (tecla expresso “☕” ou tecla de café “☕”).

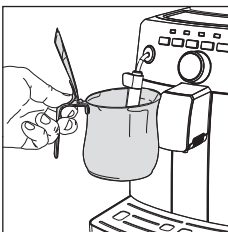
Distribuição de vapor / Preparação de cappuccino

Atenção: perigo de queimaduras! No início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente. O tubo de vapor/água quente pode alcançar temperaturas elevadas; evite tocá-lo directamente com as mãos. Utilize apenas a específica pega protectora.



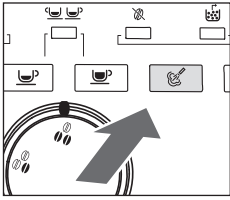
- 1 Encha um recipiente com 1/3 de leite frio.

Obs.: utilize leite frio (~5°C / 41°F) com conteúdo proteico de pelo menos 3% para obter um cappuccino de boa qualidade. É possível utilizar leite gordo ou parcialmente desnatado, com base nos gostos pessoais.

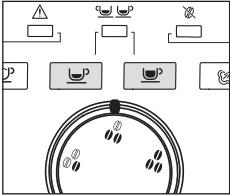


- 2 Mergulhe o Batedor de leite clássico no leite.





3 Pressione a tecla "☁".



4 A máquina aquece e as teclas "☁" e "☕" piscam. A tecla "☁" apaga-se.

5 Quando a tecla "☁" se acende de novo, inicia a distribuição de vapor.

6 Faça espuma no leite, fazendo com que o recipiente execute ligeiros movimentos circulares de cima para baixo.

7 Quando a espuma do leite atinge a consistência desejada, pressione a tecla "☁" para interromper a distribuição de vapor.

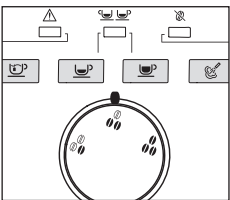
Advertência: depois de efectuar a espuma com o leite, limpe o Batedor de leite clássico distribuindo uma pequena quantidade de água quente num recipiente. Para instruções mais detalhadas sobre a limpeza, consulte o capítulo "Limpeza e manutenção".

Obs.: após a distribuição de vapor, pode passar imediatamente para a distribuição de um expresso ou de água quente.

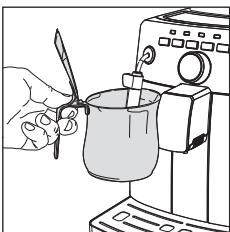
Distribuição de água quente

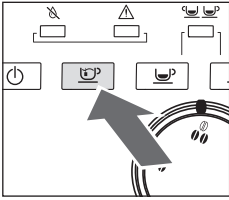
Atenção: perigo de queimaduras! No início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente. O tubo de distribuição de água quente ou de vapor pode alcançar temperaturas elevadas; evite tocá-lo directamente com as mãos. Utilize apenas a específica pega protectora.

Antes de distribuir água quente, verifique se os indicadores luminosos "☁", "☕", "☕" e "☁" estão acesos de forma fixa e se o reservatório da água está cheio.

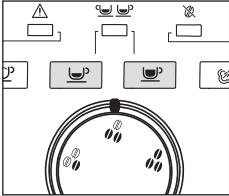


1 Coloque um recipiente debaixo do Batedor de leite clássico.





- 2 Pressione a tecla "☕" para iniciar a distribuição de água quente.



- 3 A máquina aquece e as teclas "☕" "☕" piscam. A tecla "☕" apaga-se.
- 4 Quando a tecla "☕" se acende de novo, inicia a distribuição de água quente.
- 5 Verta a quantidade desejada de água quente. Para interromper a distribuição de água quente pressione a tecla "☕".

Limpeza e manutenção

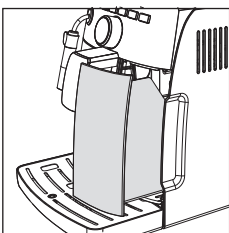
Limpeza diária da máquina

Advertência: a limpeza e manutenção pontuais da máquina são fundamentais para estender o ciclo de vida. A sua máquina está exposta continuamente a humidade, café e calcário!

Este capítulo descreve ao pormenor quais operações a realizar e com que frequência. Caso contrário, a máquina deixará de funcionar correctamente. Este tipo de reparação não é coberta pela garantia.

Obs.:

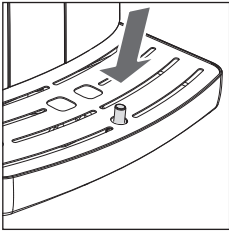
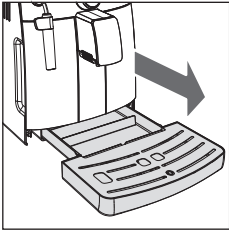
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido em água.
- Não introduza os componentes removíveis na máquina de lavar loiça.
- Não mergulhe a máquina na água.
- Não use, álcool, solventes e/ou objectos abrasivos para a limpeza da máquina.
- Não seque a máquina e/ou os seus componentes utilizando um forno de microondas e/ou um forno convencional.



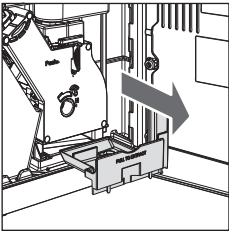
- 1 Todos os dias, com a máquina ligada, esvazie e limpe a gaveta de recolha das borras.

As outras operações de manutenção só podem ser realizadas com a máquina desligada da rede eléctrica.

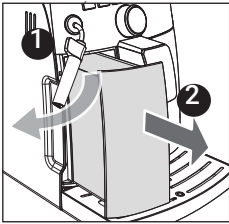




- 2 Esvazie e lave a bandeja de limpeza. Efectue esta operação mesmo quando o indicador de bandeja de limpeza cheia tiver subido.

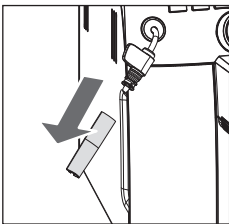


- 3 Esvazie e limpe a gaveta de recolha de café ao lado da máquina. Abra a portinhola de serviço, remova a gaveta e esvazie os resíduos de café.



Limpeza diária do reservatório da água

- 1 Retire o pequeno filtro branco ou o filtro de água INTENZA+ (se presente) do reservatório e lave-o com água fresca.
- 2 Reposicione o pequeno filtro branco ou o filtro de água INTENZA+ (se presente) no seu compartimento, exercendo uma leve pressão combinada de uma leve rotação.
- 3 Encha o reservatório com água fresca.



Limpeza diária do Batedor de leite clássico

É importante limpar o Batedor de leite clássico todos os dias e após cada utilização para manter a higiene e garantir a preparação de uma espuma de leite com uma consistência perfeita.

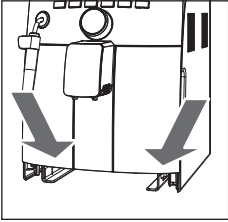
Depois de fazer a espuma do leite, é sempre necessário:

Remova a parte externa do Batedor de leite clássico e lave-a com água fresca.



Limpeza semanal da máquina

Limpe a sede da bandeja de limpeza.

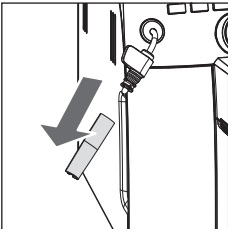


Limpeza semanal do Batedor de leite clássico

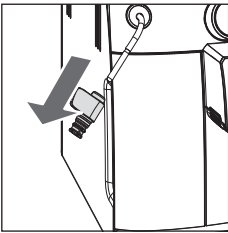
A limpeza semanal é mais profunda pois é necessário desmontar todas as peças do Batedor de leite clássico.

É necessário efectuar as seguintes operações de limpeza:

- 1 Remova a parte externa do Batedor de leite clássico. Lave-a com água fresca.



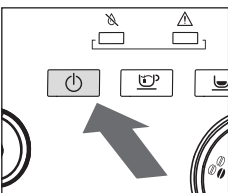
- 2 Retire a parte superior do Batedor de leite clássico do tubo de vapor/água quente.
- 3 Lave a parte superior do Batedor de leite clássico com água fresca.
- 4 Limpe o tubo de vapor/água quente com um pano húmido para remover eventuais resíduos de leite.
- 5 Reposicione a parte superior no tubo de vapor/água quente (certifique-se de que está completamente introduzida).
- 6 Volte a montar a parte externa do Batedor de leite clássico.

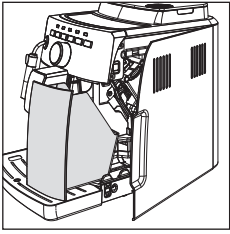


Limpeza semanal do grupo café

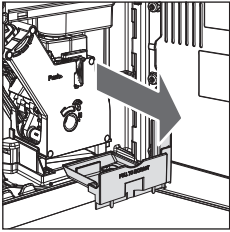
O grupo café deve ser limpo sempre que encher o recipiente de café em grãos ou pelo menos uma vez por semana.

- 1 Desligue a máquina pressionando a tecla "⏻" e retire a ficha da tomada de corrente.

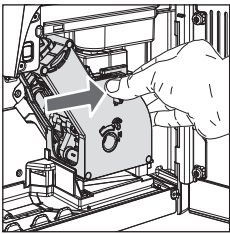




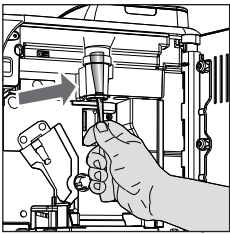
- 2 Remova a gaveta de recolha das borras. Abra a portinhola de serviço.



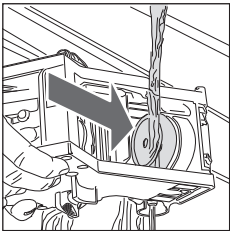
- 3 Extraia a gaveta de recolha de café e limpe-a.



- 4 Para extrair o grupo café, pressione a tecla «PUSH» e puxe pela pega.



- 5 Limpe a fundo a conduta de saída do café com o cabo de uma colher pequena ou com um outro utensílio de cozinha arredondado.

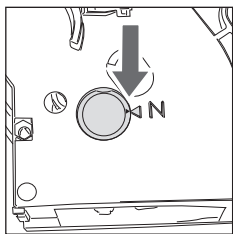


- 6 Lave completamente o grupo café com água morna e limpe o filtro superior com cuidado.

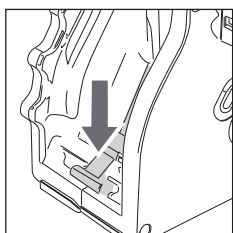
Advertência: não utilize detergentes ou sabão para limpar o grupo café.

- 7 Deixe que o grupo café seque completamente ao ar livre.

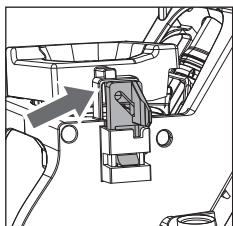
- 8 Limpe cuidadosamente a parte interna da máquina utilizando um pano macio humedecido em água.



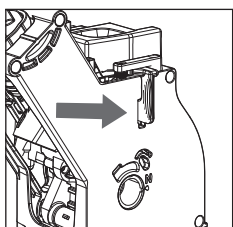
- 9 Assegure-se que o grupo café esteja em posição de repouso; as duas referências têm que coincidir. Caso contrário, efectue a operação descrita no ponto (10).



- 10 Pressione delicadamente a alavanca para baixo, até que toque na base do grupo café e até que as duas referências ao lado do grupo coincidam.



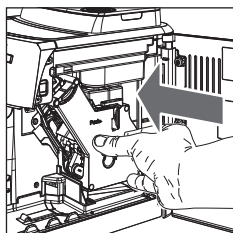
- 11 Assegure-se que o gancho para o bloqueio do grupo café esteja na posição correcta; para verificar a sua posição, pressione firmemente a tecla "PUSH" até à ocorrência do encaixe. Certifique-se de que o gancho está introduzido até o fundo. Caso contrário, tente outra vez.

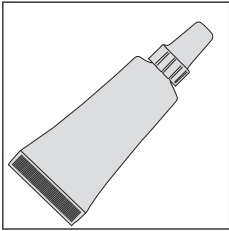


- 12 Introduza de novo na sede o grupo café até obter o encaixe sem pressionar a tecla "PUSH".

- 13 Introduza a gaveta de recolha de café e feche a portinhola de serviço.

- 14 Introduza a gaveta de recolha das borras.



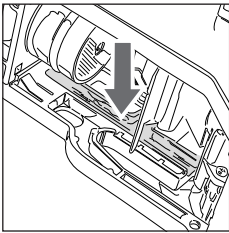


Lubrificação mensal do grupo café

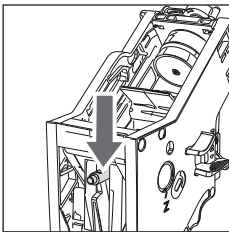
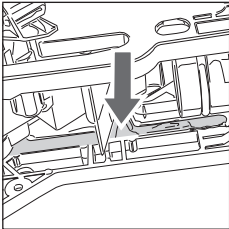
Lubrifique o grupo café após cerca de 500 distribuições de café ou uma vez por mês.

A graxa Gaggia, utilizada para lubrificar o grupo café pode ser adquirida separadamente. Para obter mais pormenores, consulte a página relativa aos produtos para a manutenção nas presentes instruções de utilização.

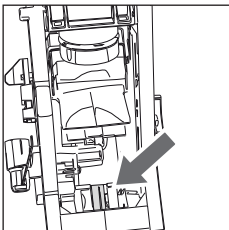
Advertência: antes de lubrificar o grupo café, limpe-o sob água fresca e deixe-o enxugar como explicado no capítulo "Limpeza semanal do grupo café".

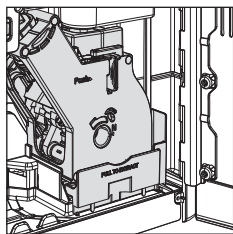


- 1 Aplique a graxa de forma uniforme em ambas as guias laterais.

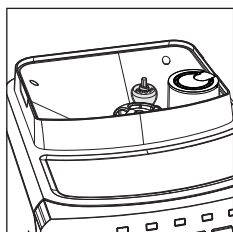


- 2 Lubrifique também o eixo.





- 3 Introduza o grupo café na sua sede até encaixar na sua posição (veja o capítulo "Limpeza semanal do grupo café"). Introduza a gaveta de recolha de café.
- 4 Feche a portinhola de serviço e introduza a gaveta de recolha das borras.



Limpeza mensal do recipiente de café em grãos

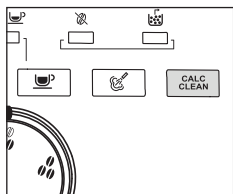
Limpe o recipiente de café em grãos uma vez por mês quando estiver vazio com um pano húmido para remover as substâncias oleosas do café. Em seguida, encha-o novamente com o café em grãos.

Descalcificação

Se o indicador luminoso led **CALC CLEAN** permanecer aceso de forma estável, é necessário realizar a descalcificação.

O ciclo de descalcificação demora cerca de 35 minutos.

Se esta operação não for realizada, a máquina deixará de funcionar correctamente; neste caso, a reparação **NÃO** é coberta pela garantia.



Atenção: Utilize exclusivamente a solução descalcificante Gaggia formulada especificamente para otimizar o desempenho da máquina. A utilização de outros produtos pode causar danos na máquina e deixar resíduos na água.

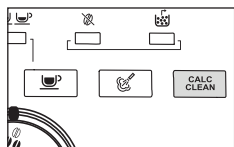


A solução descalcificante Gaggia está à venda separadamente. Para obter mais pormenores, consulte a página relativa aos produtos para a manutenção nas presentes instruções de utilização.

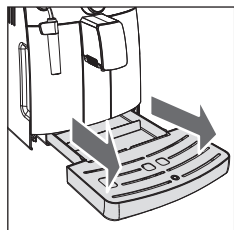
Atenção: Não beba a solução descalcificante e os produtos distribuídos até à conclusão do ciclo. Nunca utilize, em nenhuma circunstância, o vinagre como descalcificante.

Obs.: Não extraia o grupo café durante o processo de descalcificação.

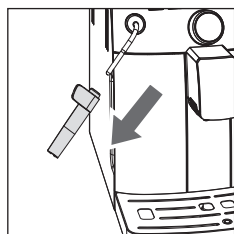




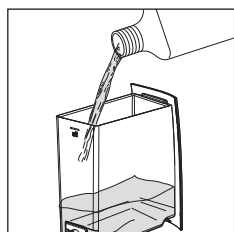
Obs.: o ciclo de descalcificação pode ser colocado em pausa pressionando a tecla **CALC CLEAN**; para retomar o ciclo, pressione novamente a tecla **CALC CLEAN**. Isso permite esvaziar o recipiente ou ausentar-se por um breve período de tempo.



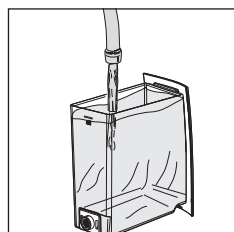
- 1 Esvazie a bandeja de limpeza e volte a introduzi-la na devida posição.



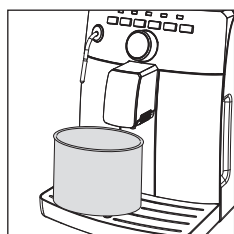
- 2 Remova o batedor de leite clássico e o filtro de água "Intenza+", se estiverem disponíveis.



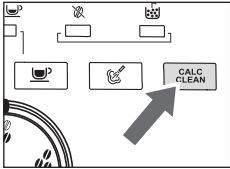
- 3 Remova e esvazie o reservatório de água. Deite todo o conteúdo de descalcificante Gaggia.





- 4 Encha o reservatório com água fresca até ao nível MÁX. Reposicione o reservatório de água na máquina.

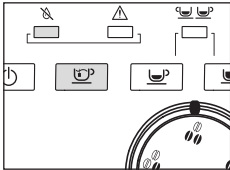




- 5 Posicione um recipiente com capacidade suficiente (1,5 l) debaixo do tubo de vapor/água quente e debaixo do distribuidor.



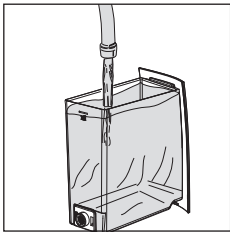
- 6 Mantenha pressionada a tecla **CALC CLEAN** durante 3 segundos. Quando a tecla inicia a piscar, liberte-a para iniciar o ciclo.
A tecla **CALC CLEAN** pisca durante a execução de todo o ciclo de descalcificação.

- 7 Nesta altura, inicia a distribuição da solução descalcificante do tubo de vapor/água quente (a tecla  fica acesa de modo fixo) e do distribuidor (a tecla  fica acesa de modo fixo).

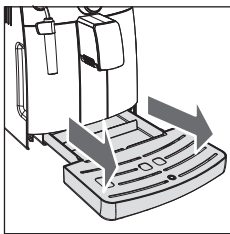


- 8 Quando a solução descalcificante terminar, o indicador luminoso led  acende-se e a tecla  pisca.

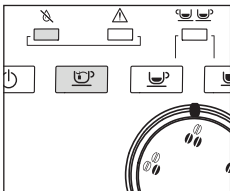
- 9 Esvazie o recipiente e volte a posicioná-lo debaixo do tubo de vapor/água quente e debaixo do distribuidor.






- 10 Remova o reservatório, enxagúe-o atentamente e volte a enchê-lo com água fresca até ao nível MÁX.
Volte a colocar o reservatório de água na máquina.



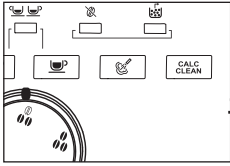
- 11 Esvazie a bandeja de limpeza e volte a introduzi-la na devida posição. Introduza o recipiente.




- 12 Para iniciar o ciclo de enxaguardamento, pressione a tecla  que está a piscar.

- 13 Nesta altura, inicia a distribuição da solução descalcificante do tubo de vapor/água quente (a tecla  fica acesa de modo fixo) e do distribuidor (a tecla  fica acesa de modo fixo).

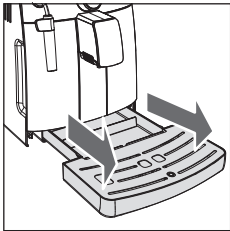




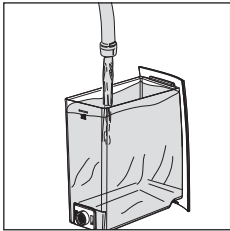
- 14 No final do enxaguamento, o indicador luminoso led **CALC CLEAN** desliga-se; a descalcificação termina.

Obs.: Se o reservatório não for enchido até ao nível MÁX, para o enxaguamento, o indicador luminoso led **CALC CLEAN** continua a piscar e o indicador luminoso led  acende-se: a máquina solicita a execução de um outro ciclo; repita novamente as operações do ponto 9 ao ponto 13.

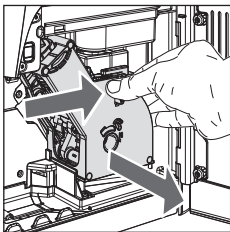
- 15 Remova e esvazie o recipiente.



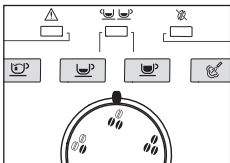
- 16 Esvazie a bandeja de limpeza e volte a introduzi-la na devida posição.



- 17 Remova o reservatório, enxagúe-o cuidadosamente. Volte a inserir o filtro de água Intenza+ (se estiver disponível). Encha o reservatório com água fresca até ao nível MÁX e reintroduza-o na máquina.



- 18 Remova e enxagúe o grupo café (veja o capítulo "Limpeza semanal do grupo café").

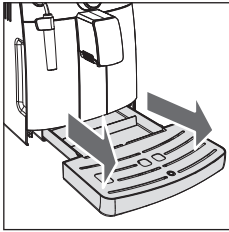


- 19 A máquina está pronta para utilizar.

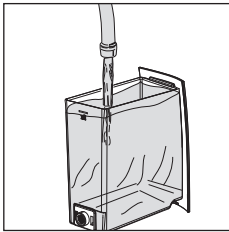


Interrupção acidental do ciclo de descalcificação

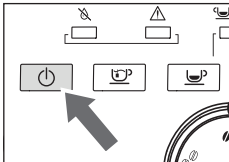
Uma vez iniciado o processo de descalcificação, é necessário finalizá-lo. Se o processo de descalcificação for interrompido acidentalmente (interrupção da corrente eléctrica ou desligação acidental do cabo de alimentação), siga as instruções indicadas.



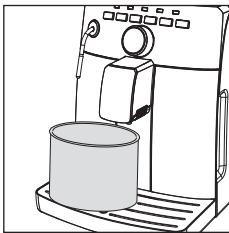
- 1 Esvazie a bandeja de limpeza e volte a inseri-la na posição correcta.



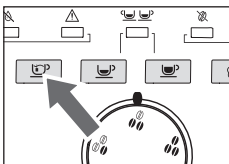
- 2 svazie e enxágue o reservatório de água cuidadosamente, encha-o até ao nível MÁX e volte a inseri-lo na máquina.




- 3 Ligue a máquina. A máquina realiza o enxaguamento automático.

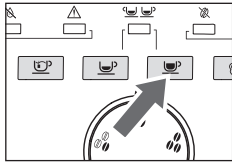


- 4 Coloque um recipiente debaixo do distribuidor de café e do distribuidor de vapor/água quente.



- 5 Pressione a tecla  e distribua 300 ml de água.





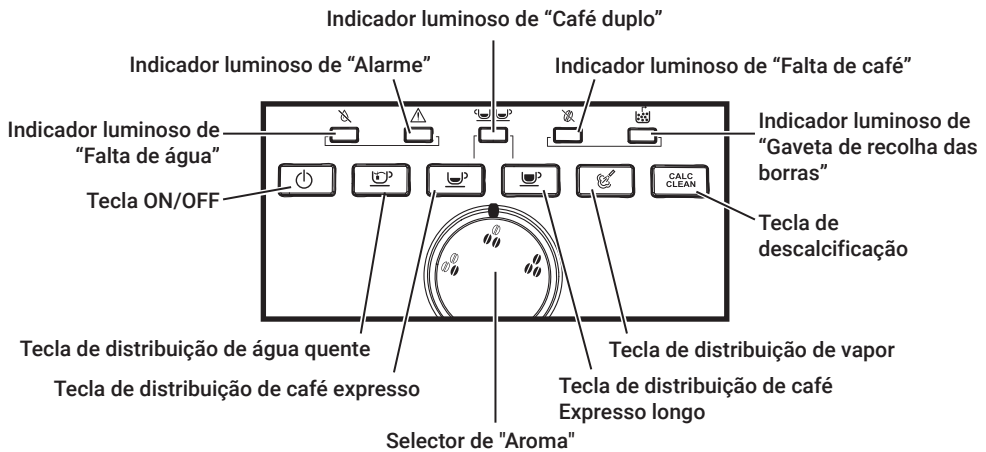
6 Pressione a tecla ☕ para distribuir um café longo.

7 Esvazie o recipiente. A máquina está pronta para o uso.

Obs.: se o indicador luminoso led **CALC CLEAN** cor de laranja não se desligar, é necessário realizar um novo ciclo de descalcificação assim que possível.

Significado dos sinais luminosos

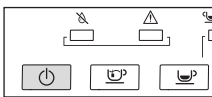
Visor do painel de comando



Símbolos dos indicadores luminosos

Significado

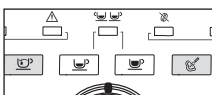
Ações



A PISCAR

Máquina em stand-by.

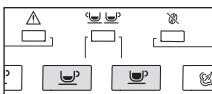
Pressione a tecla ⏻ para ligar a máquina.



A PISCAREM LENTAMENTE

Máquina em fase de enxaguamento.

A máquina termina o ciclo automaticamente. Pressione a tecla ☕ ou ☕ para parar o ciclo antes do final.



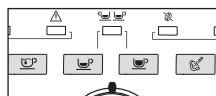
A PISCAREM LENTAMENTE

Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de expresso, água quente e vapor.

Símbolos dos indicadores luminosos

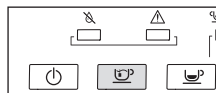
Significado

Ações



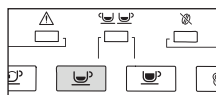
ACESOS FIXOS

A máquina está pronta para o uso.



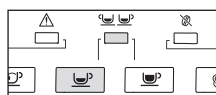
ACESOS FIXOS

Máquina em fase de distribuição de água quente.



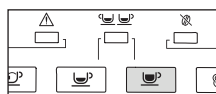
ACESOS FIXOS

Máquina em fase de distribuição de um café expresso.



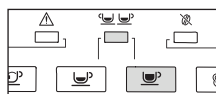
ACESOS FIXOS

Máquina em fase de distribuição de 2 (dois) cafés expressos.



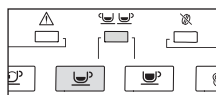
ACESOS FIXOS

Máquina em fase de distribuição de um café.



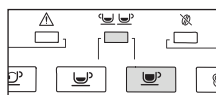
ACESOS FIXOS

Máquina em fase de distribuição de 2 (dois) cafés.



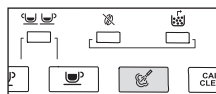
A PISCAREM LENTAMENTE

Máquina em fase de programação da quantidade de café expresso a distribuir.



A PISCAREM LENTAMENTE

Máquina em fase de programação da quantidade de café a distribuir.



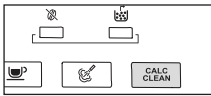
ACESOS FIXOS

A máquina está a distribuir vapor ou está a fazer espuma de leite.

Símbolos dos indicadores luminosos

Significado

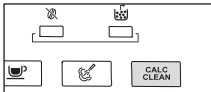
Ações



ACESOS FIXOS

A máquina deve ser descalcificada.

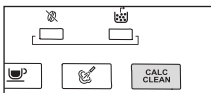
Inicie o ciclo de descalcificação. Se a descalcificação não for realizada regularmente, a máquina deixará de funcionar correctamente. O mau funcionamento não está coberto pela garantia.



A PISCAREM LENTAMENTE

Máquina em fase de descalcificação.

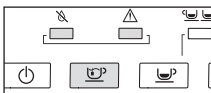
Pressione a tecla " **CALC CLEAN** " para parar o ciclo.



A PISCAR RAPIDAMENTE

Máquina em "PAUSA" durante o ciclo de descalcificação.

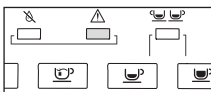
Pressione a tecla " **CALC CLEAN** " para iniciar o ciclo.



A PISCAREM LENTAMENTE

Carregue o circuito.

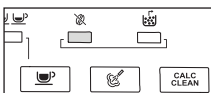
Encha o reservatório com água fresca e carregue o circuito hidráulico como descrito no capítulo "Primeira utilização".



A PISCAREM LENTAMENTE

- Feche a portinhola de serviço.
- Introduza o grupo café.

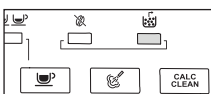
Certifique-se de que todos os componentes estejam instalados correctamente e fechados.



ACESOS FIXOS

O recipiente do café em grãos está vazio.

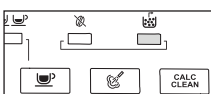
Encha o recipiente com café em grãos e reinicie o ciclo de distribuição.



A PISCAR RAPIDAMENTE

Gaveta de recolha das borras não introduzida.

Esvazie a gaveta de recolha das borras e aguarde que os indicadores luminosos led pisquem lentamente antes de a voltar a introduzir.



ACESOS FIXOS

A gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza estão cheias.

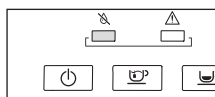
Com a máquina ligada, esvazie a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza. Se esvaziar a gaveta de recolha das borras quando a máquina estiver desligada ou quando a luz de sinalização não estiver acesa, a contagem dos ciclos de café não será colocada a zero. Por este motivo, a luz de sinalização que indica para esvaziar a gaveta de recolha das borras poderá piscar, mesmo que a gaveta não esteja cheia.



Símbolos dos indicadores luminosos

Significado

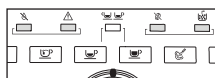
Acções



ACESOS FIXOS

O reservatório de água está vazio.

Encha o reservatório com água fresca.



A PISCAREM LENTAMENTE

A máquina encontra-se numa condição anómala e não permite a distribuição de café expresso, água ou vapor.

Desligue a máquina e após 30 segundos volte a ligá-la.
Experimente 2 ou 3 vezes.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais recorrentes que poderão afectar a sua máquina.

Comportamentos	Causas	Soluções
A máquina não liga.	A máquina não está ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
O café não está suficientemente quente.	As chávenas estão frias.	Aqueça as chávenas com água quente.
A bandeja de limpeza enche-se mesmo que não seja descarregada água.	Por vezes, a máquina descarrega automaticamente a água na bandeja de limpeza para gerir o enxaguamento dos circuitos e garantir um funcionamento ideal.	Este comportamento é considerado normal.



Comportamentos	Causas	Soluções
A máquina mostra sempre o indicador luminoso led vermelho  a piscar rapidamente.	Foi esvaziada a gaveta de recolha das borras com a máquina desligada.	A gaveta de recolha das borras deve ser esvaziada sempre quando a máquina está ligada. Espere que o indicador luminoso led vermelho  comece a piscar mais lentamente antes de voltar a introduzir a gaveta.
Não sai água quente ou vapor.	O furo do tubo de vapor está obstruído.	Limpe o furo do tubo de vapor com um alfinete.
	O Batedor de leite clássico está sujo.	 Advertência: antes de efectuar esta operação certifique-se de que a máquina esteja desligada e fria. Limpe o Batedor de leite clássico.
O café tem pouco creme. (Ver obs.)	A mistura não é adequada, o café não é fresco de torrefacção ou está moído demasiado grosso.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café em cerâmica".
A máquina demora demasiado tempo para aquecer ou a quantidade de água que sai do tubo é limitada.	O circuito da máquina está obstruído com calcário.	Descalcifique a máquina.
O grupo café não pode ser extraído.	O grupo café está fora da posição.	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo café volta automaticamente para a posição inicial.
	A gaveta de recolha das borras está introduzida.	Retire a gaveta de recolha das borras antes de retirar o grupo café.
Existe muito café moído sob o grupo café.	Café não adequado para máquinas automáticas.	Poderá ser necessário mudar o tipo de café ou alterar o ajuste do moinho de café.
A máquina mói os grão de café, mas o café não sai. (Ver obs.)	Falta de água.	Encha o reservatório da água e volte a carregar o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	O grupo café está sujo.	Limpe o grupo café (parágrafo "Limpeza semanal do grupo café").
	O circuito não está carregado.	Volte a carregar o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	Isto ocorre quando a máquina está a ajustar automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Gaggia Adapting System".
	O distribuidor está sujo.	Limpe o distribuidor.
O café está demasiado aquoso. (Ver obs.)	Isto ocorre quando a máquina está a ajustar automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Gaggia Adapting System".

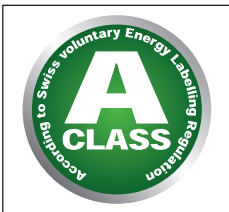


Comportamentos	Causas	Soluções
O café sai lentamente. (Ver obs.)	O café é muito fino.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café em cerâmica".
	O circuito não está carregado.	Volte a carregar o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	O grupo café está sujo.	Limpe o grupo café (parágrafo "Limpeza semanal do grupo café").
O café sai para o exterior do distribuidor.	O distribuidor está obstruído.	Limpe o distribuidor e os seus orifícios de saída.

Obs.: estes problemas podem ser normais se a mistura de café foi modificada ou no caso de se estar a efectuar a primeira instalação; neste caso espere que a máquina proceda a um auto-ajuste, como descrito no capítulo "Gaggia Adapting System".

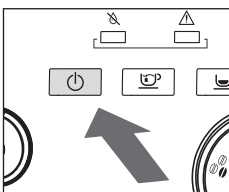
Poupança de energia

Stand-by



A máquina de café expresso superautomática Gaggia está projectada para a poupança de energia, como demonstrado pela etiqueta de rendimento energético de Classe A.

Após 30 minutos de inactividade, a máquina desliga-se automaticamente. Se foi distribuído um produto, a máquina executa um ciclo de enxaguamento. No modo de stand-by o consumo energético é inferior a 1Wh.



Para ligar a máquina, pressione esta tecla (se o interruptor geral na parte traseira da máquina estiver na posição "I"). Se a caldeira estiver fria, a máquina executa um ciclo de enxaguamento.



Características técnicas

O fabricante reserva-se o direito de modificar as características técnicas do produto.

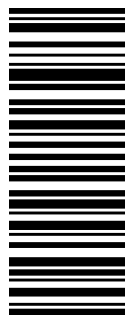
Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação	Veja a placa situada no interior da portinhola de serviço
Material do corpo	Termoplástico
Dimensões (c x a x p)	256 x 340 x 440 mm
Peso	9 kg
Comprimento do cabo	800 - 1200 mm
Painel de comando	Frontal
Batedor de leite clássico	Especial para cappuccinos
Altura máxima da chávena sob o distribuidor (mm)	110
Reservatório de água	1,5 litros - Extraível
Capacidade do recipiente de café em grãos	300 g
Capacidade da gaveta de recolha das borras	10
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Aço inoxidável
Dispositivos de segurança	Termofusível



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

GAGGIA S.p.a. se reserva el derecho a realizar todas las modificaciones que considere necesarias.

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



421945001931

COD

- Rev.00 - 24/10/18

GAGGIA S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento di Philips Innovations S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

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

Sede Legale/Registered Office

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milano - Italia

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

REA M11387376 - R.I. Cod.Fisc. 02069680367

Part. IVA : IT-13054780153

GAGGIA

MILANO

www.gaggia.it

www.gaggia.com

