

GAGGIA

MILANO



PORTUGUÊS DO BRASIL

GAGGIA ANIMA

Manual de instruções

CE

Conteúdo

| | |
|---|-----------|
| 1. Introdução ao manual | 1 |
| 2. Visão geral do produto | 1 |
| 2.1 O produto | 1 |
| 2.2 Acessórios | 1 |
| 2.3 Principais componentes | 2 |
| 2.4 Principais partes extraíveis | 2 |
| 2.5 Teclas de controle e display | 2 |
| 3. Segurança | 3 |
| 3.1 Normas de segurança | 3 |
| 4. Operações preliminares | 5 |
| 4.1 Posicionamento | 5 |
| 4.2 Enchimento do reservatório de água | 5 |
| 4.3 Enchimento do recipiente de café em grãos | 5 |
| 4.4 Conexão e ligação | 5 |
| 5. Ativação e desativação | 6 |
| 5.1 Uso das teclas de seleção | 6 |
| 5.2 Primeira ligação | 6 |
| 5.2.1 Carregamento do circuito hidráulico | 6 |
| 5.2.2 Ciclo de enxágue/autolimpeza automático | 6 |
| 5.2.3 Ciclo de enxágue manual | 6 |
| 5.3 Ajustes | 7 |
| 5.3.1 Medição e programação da dureza da água | 7 |
| 5.3.2 Ajuste de intensidade de aroma | 7 |
| 5.3.3 Regulagem do moedor de café em cerâmica | 7 |
| 5.3.4 Regulagem da temperatura de infusão | 8 |
| 5.3.5 Ajuste do distribuidor de café | 8 |
| 5.4 Desativação e reativação | 8 |
| 6. Utilização | 8 |
| 6.1 Preparações à base de café | 8 |
| 6.1.1 Utilização de café pré-moído (apenas uma especialidade) | 8 |
| 6.1.2 Fornecimento de um produto com uma tecla | 9 |
| 6.1.3 Fornecimento de dois produtos com uma tecla (possível apenas ao usar café em grãos) | 9 |
| 6.1.4 Ajuste da altura do café na xícara durante a preparação | 9 |
| 6.2 Emulsionador | 9 |
| 6.3 Preparações à base de café e de leite | 10 |
| 6.3.1 Fornecimento de um produto à base de leite | 10 |
| 6.4 Preparações à base de água quente | 10 |
| 6.4.1 Fornecimento de água quente | 10 |
| 7. Limpeza e manutenção | 10 |
| 7.1 Limpeza da máquina | 11 |
| 7.1.1 Limpeza da máquina quando necessário | 11 |
| 7.1.2 Limpeza semanal da máquina | 11 |
| 7.2 Limpeza do grupo café | 11 |
| 7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café | 11 |
| 7.2.2 Lubrificação mensal do grupo café (um ciclo de limpeza com um lubrificante) | 12 |
| 7.2.3 Desengorduramento mensal do grupo café (um ciclo de limpeza com um desengordurante) | 13 |
| 7.3 Limpeza dos recipientes | 13 |
| 7.3.1 Limpeza do reservatório de água | 13 |
| 7.3.2 Limpeza mensal dos compartimentos de café | 13 |
| 7.4 Limpeza do emulsionador | 14 |
| 7.4.1 Ciclo de limpeza do emulsionador | 14 |
| 7.4.2 Limpeza semanal dos componentes do emulsionador | 14 |
| 7.5 Ciclo de descalcificação | 14 |
| 7.5.1 Interrupção do ciclo de descalcificação | 15 |
| 8. Programações padrão | 15 |
| 8.1 Lista de programações padrão | 15 |
| 8.2 Mudança da programação padrão | 16 |
| 8.3 Redefinição da programação padrão | 16 |
| 9. Solução de problemas | 16 |
| 9.1 Resumo dos símbolos de alarme: vermelho | 16 |
| 9.2 Resumo dos símbolos de advertência | 17 |
| 9.3 A máquina está fora de serviço | 17 |
| 9.4 Tabela de solução de problemas | 18 |
| 10. Acessórios e produtos para manutenção | 19 |
| 10.1 Produtos para manutenção | 19 |
| 10.2 Filtro de Água INTENZA+ | 20 |
| 10.2.1 Instalação do filtro INTENZA+ | 20 |
| 10.2.2 Substituição do filtro INTENZA+ | 20 |
| 11. Especificações técnicas | 21 |
| 12. Transporte e eliminação | 21 |
| 13. Garantia e serviço | 22 |
| 13.1 Como contatar a Gaggia | 22 |

Símbolos

Os símbolos a seguir são usados em algumas partes do livreto:

 Indica ações que não devem ser efetuadas de maneira alguma.

 Indica ações que exigem um certo cuidado.

 Solicita a ação especificada.

1. Introdução ao manual

Prefácio

Parabéns pela aquisição de uma máquina para café superautomática Gaggia Anima! Este manual contém todas as informações necessárias para instalar, utilizar, limpar e descalcificar sua máquina.

- No capítulo "2. Visão geral do produto", você se familiarizará com os vários botões e componentes da máquina.
- O capítulo "3. Segurança" exige uma leitura cuidadosa para evitar qualquer risco devido à utilização incorreta ou inadequada da máquina.
- Os capítulos "4. Operações preliminares" e "5. Ativação e desativação" oferecem uma descrição passo a passo da colocação da máquina e da preparação para uso.
- O capítulo "6. Utilização" descreve como a máquina deve ser utilizada, com uma lista de todas as bebidas que podem ser preparadas pela mesma.
- O capítulo "7. Limpeza e manutenção" ajudará você a manter sua máquina no melhor de sua forma.
- Para quaisquer dúvidas sobre operação, consulte o capítulo "9. Solução de problemas".
- Os capítulos restantes oferecem suporte para uso rápido.

Notas

- ▲ Este documento é uma parte integral da máquina e deve ser armazenado com cuidado para referência futura. O documento é protegido por direitos autorais.

2. Visão geral do produto

2.1 O produto

A máquina pode ser usada para fornecer café a partir de grãos inteiros e é equipada com um emulsionador clássico de leite para preparar um perfeito cappuccino de maneira fácil e rápida. Também pode fornecer vapor e água quente.

As características especiais da máquina são estas:

Gaggia Adapting System

O café é um produto natural e as suas características podem variar de acordo com sua origem, mistura e torrefação. A máquina é equipada com um sistema de autoajuste que permite valorizar seu café em grãos preferido. O sistema se regula automaticamente depois do fornecimento de alguns cafés.

Ajuste de intensidade do café

Você pode selecionar a sua mistura de café favorita e ajustar a quantidade de café a ser moído de acordo com a sua preferência pessoal. É possível usar café pré-moído.

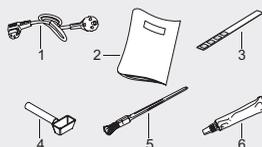
Moedor de café em cerâmica

As rodas de moagem cerâmicas garantem uma moagem excelente e consistente, e você pode ajustar o moinho para se adaptar totalmente ao seu gosto pessoal. Esta tecnologia proporciona a preservação absoluta do aroma, garantindo que cada xícara tenha o sabor genuíno do café italiano.

Função de economia energética

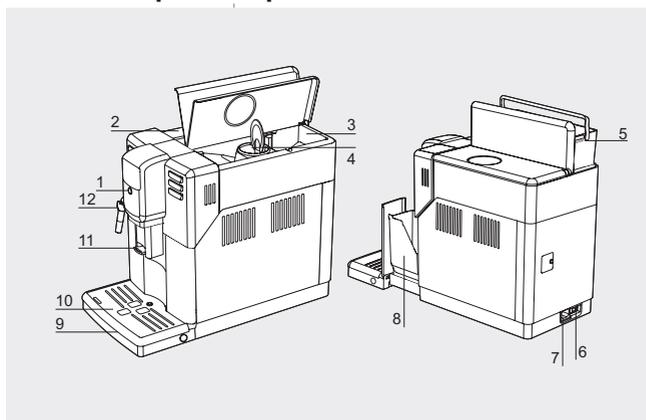
A máquina para café expresso totalmente automática Gaggia é projetada como um dispositivo de economia energética, como mostrado pela especificação A. Depois de um tempo ocioso predefinido, a máquina entra automaticamente no modo de stand-by.

2.2 Acessórios



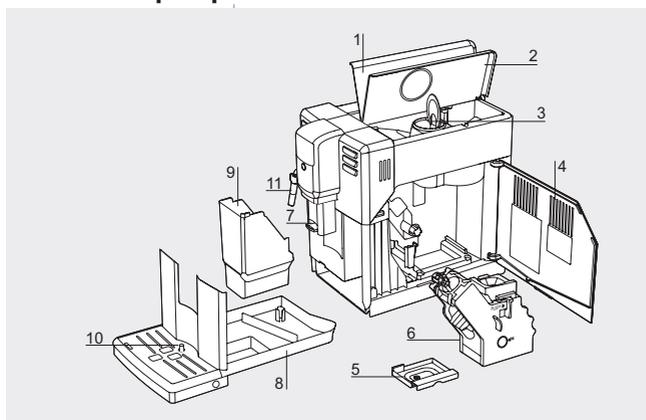
1. Cabo de alimentação
2. Manual de instruções
3. Pape descartável para teste de dureza da água
4. Ferramenta multifuncional
 - Chave de regulagem do moedor de café
 - Ferramenta de limpeza do conduto de saída de café em pó
5. Pincel de limpeza (opcional)
6. Graxa do grupo café (opcional)

2.3 Principais componentes



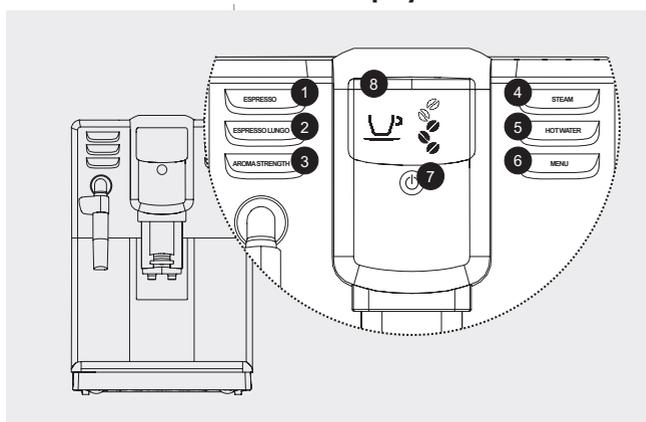
1. Tecla STAND-BY
2. Alojamento do reservatório de água
3. Recipiente de café em grãos
4. Compartimento de café pré-moído
5. Reservatório de água extraível
6. Interruptor principal
I. ON
0. OFF
7. Tomada do cabo de alimentação
8. Gaveta de recolha das borras
9. Bandeja de limpeza
10. Grade da bandeja de limpeza
11. Distribuidor de café
12. Emulsionador de leite Clássico

2.4 Principais partes extraíveis



1. Tampa do reservatório de água
2. Tampa do recipiente de café em grãos
3. Tampa do compartimento de café pré-moído
4. Portinhola de serviço
5. Gaveta de recolha de café
6. Grupo café
7. Distribuidor de café
8. Bandeja de limpeza
9. Gaveta de recolha das borras
10. Indicador de 'Bandeja de limpeza cheia'
11. Emulsionador de leite Clássico
 - Tubo de vapor (fixo)
 - Proteção em borracha

2.5 Teclas de controle e display



1. Tecla ESPRESSO
2. Tecla ESC
3. Tecla ESPRESSO LUNGO
4. Tecla AROMA STRENGTH
5. Tecla OK
6. Tecla STEAM
7. Tecla UP
8. Tecla HOT WATER
9. Tecla MENU
10. Tecla DOWN
11. Tecla STAND-BY
12. Display
No exemplo:
Menu principal; pronto para fornecimento

3. Segurança

Esta máquina é equipada com recursos de segurança. Apesar disso, leia e siga cuidadosamente o capítulo “3.1 Normas de segurança” e utilize a máquina apenas como descrito nestas instruções para evitar ferimentos acidentais ou danos devido à utilização incorreta da mesma. Mantenha estas instruções de uso para referência futura.

3.1 Normas de segurança

- O parágrafo “Advertências” avisa sobre possíveis ferimentos sérios, risco de vida e/ou danos à máquina.
- O parágrafo “Atenção” avisa sobre possíveis ferimentos leves e/ou danos à máquina.
- ▲ É necessário ler cuidadosamente o manual antes de executar qualquer operação ou manutenção.

Advertências

- ▲ Conecte a máquina a uma tomada de parede com uma tensão que corresponda às especificações da mesma.
- ▲ Conecte a máquina a uma tomada de parede com ligação à terra.
- ⊖ Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a borda de uma mesa ou balcão ou tocando em superfícies quentes.
- ⊖ Nunca mergulhe a máquina, plugue ou cabo de alimentação na água (perigo de choque elétrico!).
- ⊖ Não despeje líquidos sobre o conector do cabo de alimentação.
- ⊖ Nunca dirija o jato de água quente na direção do corpo: perigo de queimaduras!
- ⊖ Não toque em superfícies quentes. Utilize as alças ou os botões.
- ▲ Desligue a máquina no interruptor principal localizado na parte traseira antes de remover o plugue da tomada:
 - Se ocorrer um mau funcionamento.
 - Se a máquina não for utilizada por um longo período.
 - Antes de limpar a máquina.
- ▲ Puxe pelo plugue, não pelo cabo de alimentação.
- ⊖ Não toque o plugue de alimentação com as mãos molhadas.
- ▲ Não utilize a máquina se o plugue de alimentação, o cabo de alimentação ou a própria máquina estiverem danificados.
- ⊖ Não faça nenhuma modificação na máquina ou em seu cabo de alimentação.
- ▲ Os reparos deverão ser feitos apenas por um Centro de Serviço autorizado pela Gaggia para evitar riscos.
- ▲ A máquina não deverá ser utilizada por crianças com menos de 8 anos de idade.

- ▲ A máquina poderá ser usada por crianças de 8 anos ou mais se receberem previamente instruções sobre o uso correto da máquina e estiverem conscientes dos perigos associados ao mesmo, ou se tiverem a supervisão de um adulto.
- ▲ A limpeza e a manutenção não deverão ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e tenham a supervisão de um adulto.
- ▲ Mantenha a máquina e seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- ▲ A máquina pode ser utilizada por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, ou com pouca experiência e/ou qualificações caso sejam instruídas previamente sobre a utilização correta e tenham consciência dos perigos associados, ou caso tenham a supervisão de um adulto.
- ▲ As crianças deverão ser supervisionadas para garantir que não brinquem com a máquina.
- Nunca introduza os dedos ou outros objetos no moedor de café.

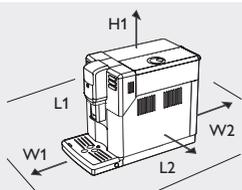
Atenção

- ▲ Coloque sempre a máquina sobre uma superfície plana e estável.
- Não coloque a máquina sobre superfícies quentes, ao lado de um forno quente, aquecedor ou fontes de calor similares.
- ▲ Coloque apenas café tostado em grãos no recipiente de café em grãos. Caso café moído, café solúvel, café verde em grãos ou qualquer outra substância seja colocada no recipiente de café em grãos, a máquina poderá sofrer danos.
- ▲ Deixe a máquina esfriar antes de inserir ou de remover quaisquer partes. As superfícies de aquecimento podem reter calor residual depois do uso.
- Nunca utilize água morna ou quente para encher o reservatório de água. Use apenas água potável fresca e não gaseificada.
- Nunca limpe com pós abrasivos ou detergentes agressivos. Use apenas um pano macio umedecido com água.
- ▲ Efetue regularmente a descalcificação de sua máquina. A máquina indica quando é necessário efetuar a descalcificação. Se isto não for feito, seu aparelho deixará de funcionar corretamente. Neste caso o reparo não será coberto pela garantia!
- Não deixe a máquina em temperaturas abaixo de 0 °C. A água residual no sistema de aquecimento poderá congelar e causar danos.
- Não deixe água no reservatório de água quando a máquina não for usada por um longo período de tempo. A água poderá ficar contaminada. Use água fresca sempre que você usar a máquina.

4. Operações preliminares

▲ **Certifique-se de ler o capítulo “3. Segurança”.**

4.1 Posicionamento



Para facilitar o uso da máquina, ela deverá ser colocada em um local apropriado que proporcione espaço adequado para operar:

Espaços de trabalho

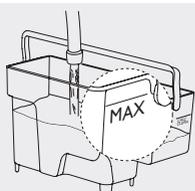
| L1 | L2 | W1 | W2 | H1 |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| 150 mm | 221 mm | 430 mm | 150 mm | 340 mm |

Desembalagem e colocação

A embalagem original foi projetada e produzida para proteger a máquina ao ser transportada. Recomendamos mantê-la, caso a máquina deva ser transportada novamente.

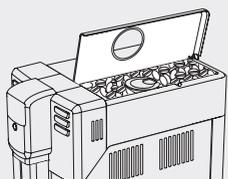
- > Remova a máquina de sua embalagem.
- > Escolha uma superfície firme e horizontal, afastada de fontes de calor e protegida contra intempéries, em uma sala limpa e suficientemente iluminada, perto de uma tomada de alimentação facilmente acessível.
- > Posicione a máquina observando as distâncias recomendadas.

4.2 Enchimento do reservatório de água



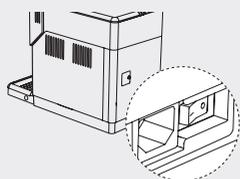
- > Levante a tampa do reservatório de água.
- > Levante o reservatório de água usando sua alça.
- > Enxágue o reservatório de água com água fresca.
- Não encha o reservatório de água com água quente, fervendo ou gaseificada, ou com outros líquidos que possam danificar o reservatório e a máquina. Use água fresca sempre que você usar a máquina.
- > Encha o reservatório de água com água fresca potável até o nível MAX.
- > Recoloque o reservatório na máquina, verificando se encaixa totalmente.

4.3 Enchimento do recipiente de café em grãos



- > Levante a tampa do recipiente de café em grãos.
- Não coloque café em grãos demais no recipiente de café em grãos, para evitar danos ao desempenho da moagem.
- ▲ Caso pó de café, café instantâneo, café verde ou quaisquer outras substâncias sejam colocados no recipiente de café em grãos, a máquina poderá sofrer danos. Encha sempre o recipiente de café em grãos apenas com café tostado em grãos. Não encha-o com café verde, em grãos, caramelizado ou aromatizado.
- > Despeje o café em grãos lentamente no recipiente de café em grãos e feche a tampa.

4.4 Conexão e ligação



- > Insira o plugue na tomada localizada na parte traseira da máquina.
- > Insira o plugue na outra extremidade do cabo de alimentação em uma tomada de parede com tensão adequada, como mostrado na etiqueta dentro da portinhola de serviço.
- > Gire o interruptor principal até a posição ON para ligar a máquina.
- > ⏻ A tecla STAND-BY pisca. Pressione a tecla para ligar a máquina. O display mostra que é necessário carregar o circuito; proceda como descrito no capítulo “5.2 Primeira ligação”.
- ▲ Mantenha a tecla STAND-BY pressionada por mais de 8 segundos para iniciar a função DEMO MODE. Para sair do modo demo, desligue (OFF) e ligue (ON) a máquina usando o interruptor principal.

5. Ativação e desativação

▲ **Certifique-se de ler o capítulo “3. Segurança”.**

5.1 Uso das teclas de seleção

Algumas teclas de função podem ser usadas para navegar pelas funções/menus:

- ✓ A tecla OK é usada para selecionar/confirmar/interromper a função.
- ⏪ A tecla ESC é usada para voltar ao menu principal, um nível por vez.
- ⏩ A tecla UP é usada para se mover para cima.
- ✓ A tecla DOWN é usada para se mover para baixo.

5.2 Primeira ligação

Antes de usar a máquina pela primeira vez, as operações a seguir deverão ser executadas:

- Carregamento do circuito hídrico.
- Um ciclo de enxágue/autolimpeza automático.
- Um ciclo de enxágue manual.

5.2.1 Carregamento do circuito hídrico

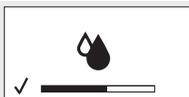
Durante este processo, a água fresca flui através do circuito interno, e a máquina aquece. O processo exige alguns minutos.

- > Verifique se o emulsionador de leite Clássico está instalado.
- > Coloque um recipiente embaixo do emulsionador.
- > ✓ Pressione a tecla OK para iniciar o ciclo de carregamento do circuito hídrico. A máquina começa o fornecimento de água quente através do emulsionador. A barra de progresso no display mostra o status da operação. A máquina interrompe automaticamente o fornecimento de água no fim do processo. O display mostra que a máquina se está aquecendo. No fim da fase de aquecimento, a máquina inicia um ciclo automático de enxágue/autolimpeza dos circuitos internos com água potável.



5.2.2 Ciclo de enxágue/autolimpeza automático

- > Coloque um recipiente embaixo do distribuidor de café.
- ▲ Perigo de queimadura! Tome cuidado com jatos de água ou de vapor quente.
- A operação dura menos de um minuto. Espere que o ciclo termine automaticamente.
- ✓ Caso necessário, o ciclo poderá ser interrompido pressionando a tecla OK.
- > Esvazie o recipiente. A máquina volta ao menu principal. Agora é possível iniciar o ciclo de enxágue manual.



5.2.3 Ciclo de enxágue manual

O ciclo de enxágue manual completo compreende duas fases consecutivas:

- Uma “Fase de enxágue do circuito de fornecimento de café”, a ser repetida duas vezes.
- Uma “Fase de enxágue do circuito de fornecimento de água quente”.

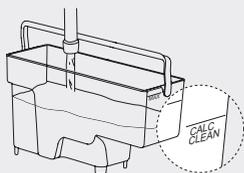
Fase de enxágue do circuito de fornecimento de café

Durante essa fase, o ciclo de fornecimento de café é iniciado.

- > Coloque um recipiente embaixo do distribuidor de café.
- > ☕ Pressione a tecla ESPRESSO LUNGO. A máquina começa o fornecimento de café. Repita as operações anteriores e, em seguida, continue.
- > Depois do fornecimento do produto, esvazie o recipiente.
- ✓ Caso necessário, o ciclo poderá ser interrompido pressionando a tecla OK.

Fase de enxágue do circuito de água quente

- > Siga as instruções do capítulo “4.2 Enchimento do reservatório de água” e encha o reservatório de água até o nível CALC CLEAN.





5.3 Ajustes

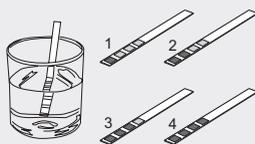
- > Siga as instruções no capítulo “6.4.1 Fornecimento de água quente” e forneça água até que o símbolo 'Reservatório de água vazio' seja exibido. Esvazie o recipiente.
- > Siga as instruções do capítulo “4.2 Enchimento do reservatório de água” e encha o reservatório de água até o nível MAX. A máquina está pronta para distribuir.

A máquina é fornecida com programações padrão de fornecimento. Para aumentar a qualidade e o sabor do café, recomendamos ajustar a programação. Em particular, para obter um sabor mais forte, ajuste a temperatura de infusão, o aroma e a granulometria da moagem na parte superior da escala.

5.3.1 Medição e programação da dureza da água

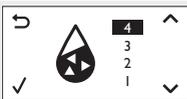
É essencial medir a dureza da água:

- Determine a programação de descalcificação para a máquina.
- Use corretamente o filtro de água INTENZA+. Consulte o capítulo “10.2 Filtro de água INTENZA+”.
- > Para testar a dureza da água, mergulhe o papel de teste descartável (fornecido com a máquina) na água por 1 segundo.
- > Remova o papel de teste descartável e aguarde 1 minuto.
- > Verifique quantos quadrados mudaram de cor e consulte a tabela.



| número de quadrados vermelhos | valor a ser ajustado | dureza da água |
|-------------------------------|----------------------|-----------------|
| 1 | 1 | água muito mole |
| 2 | 2 | água mole |
| 3 | 3 | água dura |
| 4 | 4 | água muito dura |

Consulte o capítulo “8.2 Mudança da programação padrão” para alterar a dureza da água padrão.



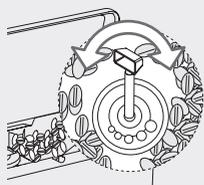
5.3.2 Ajuste de intensidade de aroma



- > Cada vez que a tecla AROMA STRENGTH é pressionada, o aroma de seu café muda um grau. O display muda com o aroma escolhido.

| | | |
|--------|-------------------|--|
| ●●●●●● | aroma extra leve | A máquina dosará automaticamente a quantidade correta de café. |
| ●●●●●○ | aroma leve | |
| ●●●●○● | aroma médio | |
| ●●●●○● | aroma forte | |
| ●●●●○● | aroma extra forte | A quantidade correta de café é dosada com o medidor para café fornecido. |
| ☕ | café pré-moído | |

5.3.3 Regulagem do moedor de café em cerâmica



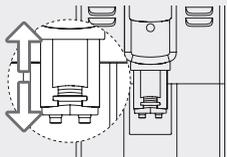
- ▲ Os ajustes no moedor de café devem ser feitos exclusivamente quando a máquina está moendo café em grãos.
- > Levante a tampa do recipiente de café em grãos.
- > Identifique o botão de regulagem da moagem. As marcas de referência colocadas ao redor do botão mostram os ajustes de moagem. É possível ajustar a máquina com um de cinco níveis de moagem diferentes de finura: da última posição à esquerda, para moagem grosseira e um sabor mais leve (ajuste mínimo) à última posição à direita, para moagem fina e um sabor mais forte (ajuste máximo).
- > Coloque uma xícara pequena embaixo do distribuidor de café.
- > ☕ Pressione a tecla ESPRESSO.
- > Enquanto a máquina mói, pressione e gire o botão uma unidade por vez. Use a chave de regulagem do moedor de café especial fornecida. A diferença de sabor será detectável depois do fornecimento de 2 a 3 xícaras de café.

5.3.4 Regulagem da temperatura de infusão



Consulte o capítulo “8.2 Mudança da programação padrão” para alterar a temperatura padrão do café.

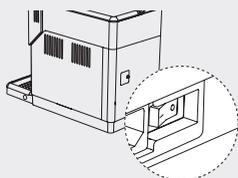
5.3.5 Ajuste do distribuidor de café



A altura do distribuidor de café pode ser ajustada para se adaptar melhor às dimensões das xícaras que se deseja utilizar.

- > Para ajustar a programação, levante ou abaixe o distribuidor de café com os dedos.

5.4 Desativação e reativação



Depois de 15 minutos em modo ocioso, a máquina entra automaticamente no modo de stand-by. O tempo de início do modo de stand-by pode ser alterado. Para saber como, leia o capítulo “8. Programações padrão”.

- ⏻ Nesta fase, a tecla STAND-BY pisca.

A máquina pode iniciar um ciclo de enxágue/autolimpeza automático, como descrito no capítulo “5.2.2 Ciclo de enxágue/autolimpeza automático”.

Desligamento

- > Para desligar a máquina completamente, o interruptor principal na parte traseira da máquina deve estar na posição OFF.

Reativação

- > O interruptor principal na parte traseira da máquina deve estar na posição ON.
- > ⏻ Para reiniciar a máquina, pressione a tecla STAND-BY.
- > A máquina poderá solicitar um “5.2.1 Carregamento do circuito hídrico” ou simplesmente passar por um ciclo de enxágue/autolimpeza automático, como descrito no capítulo “5.2.2 Ciclo de enxágue/autolimpeza automático”.

6. Utilização

▲ Certifique-se de ler o capítulo “3. Segurança”.

Para preservar a qualidade do produto, cada vez que a máquina é ligada, executa-se o “5.2.2 Ciclo de enxágue/autolimpeza automático”. Ao ligar a máquina depois de permanecer não utilizada durante um longo período de tempo, recomendamos executar um “5.2.3 Ciclo de enxágue manual”.

6.1 Preparações à base de café

A quantidade de produto fornecido na xícara é programada por padrão. Para alterar esse valor, consulte o capítulo “6.1.4 Ajuste da altura do café na xícara durante a preparação”.

A máquina pode fornecer uma ou duas bebidas à base de café.

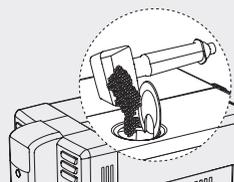
6.1.1 Utilização de café pré-moído (apenas uma especialidade)

É possível selecionar a função que utiliza café pré-moído. Fornece somente um produto.

- ▲ A colocação de qualquer outro produto diferente de café pré-moído pode danificar seriamente a máquina. Esses danos NÃO são cobertos pela garantia.

- ▲ Utilize apenas o medidor para café fornecido com a máquina. Se a dose for mais de uma ou se for excessiva, a máquina não fornecerá o produto, e o café será descarregado na gaveta de recolha das borras.

- > Levante a tampa do compartimento e adicione um medidor para café de café pré-moído. Se nenhuma dose for adicionada, a máquina fornecerá somente água.
- > Feche a tampa do compartimento de café pré-moído.





- > Pressione repetidamente a tecla AROMA STRENGTH para selecionar a função de fornecimento de café pré-moído.
Continue seguindo as instruções adicionais para a preparação da especialidade desejada.

6.1.2 Fornecimento de um produto com uma tecla



- > Coloque uma xícara embaixo do distribuidor de café.
Um café expresso/um café expresso longo
- > Para fornecer um café expresso, pressione a tecla ESPRESSO.
- > Caso contrário, para fornecer um café expresso longo, pressione a tecla ESPRESSO LUNGO.
Depois do ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do distribuidor de café.
✓ O café é fornecido até um nível predefinido, porém é possível interromper o fornecimento antes de alcançar esse nível pressionando a tecla OK.
Depois do fornecimento do produto, a máquina volta ao menu principal.

6.1.3 Fornecimento de dois produtos com uma tecla (possível apenas ao usar café em grãos)



- > Coloque duas xícaras embaixo do distribuidor de café.
Dois cafés expresso/dois cafés expresso longos
- > Para fornecer dois cafés expresso, pressione a tecla ESPRESSO duas vezes.
- > Caso contrário, para fornecer dois cafés expresso longos, pressione a tecla ESPRESSO LUNGO duas vezes.
Depois do ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do distribuidor de café.
A máquina executa dois ciclos de moagem em sequência.
✓ O café é fornecido até um nível predefinido, porém é possível interromper o fornecimento antes de alcançar esse nível pressionando a tecla OK.
Depois do fornecimento do produto, a máquina volta ao menu principal.

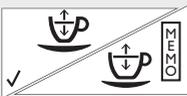
6.1.4 Ajuste da altura do café na xícara durante a preparação



- É possível ajustar a quantidade de produto fornecido de acordo com o sabor pessoal e o tamanho das xícaras. Esta função permite alterar a programação padrão da quantidade de produto fornecida na xícara. Para obter um sabor mais forte, reduza a quantidade fornecida. Prepare a máquina para um café expresso/café expresso longo e coloque uma xícara embaixo do distribuidor de café.

Altura do café expresso/altura do café expresso longo

- > Para ajustar a altura do café expresso, mantenha a tecla ESPRESSO pressionada até que o símbolo MEMO seja exibido e, em seguida, solte a tecla.
- > Caso contrário, para ajustar a altura do café expresso longo, mantenha a tecla ESPRESSO LUNGO pressionada até que o símbolo MEMO seja exibido e, em seguida, solte a tecla.
A máquina entra na fase de programação e começa a fornecer o produto escolhido.
- > ✓ Pressione a tecla OK assim que a quantidade desejada for alcançada.
Agora, a tecla está programada: cada vez que for pressionada, a máquina fornecerá o produto na quantidade que acabou de ser ajustada. Depois do fornecimento do produto, a máquina volta ao menu principal.



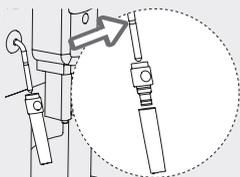
6.2 Emulsionador

Este capítulo explica como usar o emulsionador para preparar leite com espuma. Ao utilizar a máquina pela primeira vez, limpe-a exatamente como descrito no capítulo "7.4.1 Ciclo de limpeza do emulsionador".

- ⚠ Perigo de queimadura! No início de cada fornecimento de produto, podem ocorrer jatos de água quente ou de vapor. O emulsionador pode alcançar temperaturas elevadas. Nunca o toque com as mãos. Use o cabo protetor apropriado.

Limpeza do circuito hídrico

- > Verifique se o emulsionador de leite Clássico está instalado.
- > Pressione a tecla STEAM para fornecer vapor por alguns segundos.
- > ✓ Para interromper o fornecimento, pressione a tecla OK.



Fase de inserção

- > Introduza o emulsificador no assento do tubo de vapor até que trave no lugar.
- ▲ Perigo de queimadura! Se a máquina foi utilizada recentemente, o tubo de vapor poderá estar quente.
- ▲ A proteção em borracha no tubo de vapor deve ser introduzida corretamente, sem ir além de seu assento, caso contrário o emulsificador não funcionará corretamente.

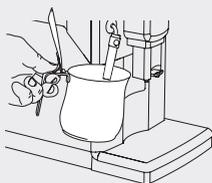
Fase de remoção

- > Retire o emulsificador para removê-lo do tubo de vapor.

6.3 Preparações à base de café e de leite

Para preparar um bom cappuccino, use leite frio (~5 °C/41 °F) com um conteúdo mínimo de proteína de 3%. É possível usar leite integral e desnatado, leite de soja e leite sem lactose, de acordo com o gosto pessoal.

6.3.1 Fornecimento de um produto à base de leite



- > Encha 1/3 de um recipiente com leite frio.
- > Mergulhe o emulsificador no leite.
- ▲ Perigo de queimadura! No início de cada fornecimento de produto, podem ocorrer jatos de leite ou de vapor.
- ▲ O emulsificador deve ser instalado.

Um leite com espuma

- > Pressione a tecla STEAM para iniciar o fornecimento de vapor. Aguarde o tempo necessário de pré-aquecimento.
- > Emulsione o leite girando suavemente o recipiente e movendo-o para cima e para baixo.
- > ✓ Quando a espuma do leite alcançar a consistência desejada, pressione a tecla OK para interromper o fornecimento do vapor: Levará alguns segundos antes que a máquina pare completamente o fornecimento. A máquina interromperá automaticamente o fornecimento caso nenhuma tecla seja pressionada dentro de 3 minutos.
- ▲ É possível fornecer imediatamente café ou distribuir água quente.
- > Para preparar um cappuccino, fornecer um café expresso ou um café expresso longo, proceda como indicado no capítulo “6.1 Preparações à base de café”.
- ▲ Ao terminar, é necessário fornecer uma pequena quantidade de água quente em um recipiente, como descrito no capítulo “7.4.1 Ciclo de limpeza do emulsificador”.



6.4 Preparações à base de água quente

6.4.1 Fornecimento de água quente

- > Verifique se o emulsificador de leite Clássico está instalado.
- > Coloque um recipiente embaixo do emulsificador.
- ▲ Perigo de queimadura! No início de cada fornecimento de produto, podem ocorrer jatos de água quente ou de vapor. O tubo de vapor pode alcançar temperaturas elevadas. Nunca toque o tubo de vapor com as mãos desprotegidas. Use a proteção apropriada.
- > Pressione a tecla HOT WATER para fornecer água quente. Aguarde o tempo necessário de pré-aquecimento. A máquina começa o fornecimento de água quente. Forneça a quantidade desejada de água quente.
- > ✓ Para interromper o fornecimento, pressione a tecla OK. Depois do fornecimento do produto, a máquina volta ao menu principal.



7. Limpeza e manutenção

A limpeza e a manutenção regulares da máquina são fundamentais para prolongar a sua vida útil. Caso contrário, a máquina deixará de funcionar corretamente. Este capítulo descreve os detalhes das operações a serem realizadas e a sua programação.

▲ **Certifique-se de ler o capítulo “3. Segurança”.**

- ▲ Todas as operações de limpeza devem ser realizadas quando a máquina estiver fria.

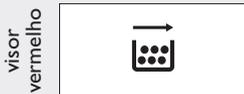
▲ Para limpar a máquina, utilize um pano macio umedecido: não use álcool, solventes e/ou objetos abrasivos. Somente a bandeja de limpeza e as partes do emulsionador indicadas no parágrafo “7.4.2 Limpeza semanal dos componentes do emulsionador” podem ser lavadas em lava-louças. Todos os demais componentes devem ser lavados em água morna.

▲ Os danos ou o funcionamento incorreto causados por atividades de limpeza e de manutenção NÃO são cobertos pela garantia.

| Programação da manutenção | Máquina | Reservatório de água | Compartimentos de café | Grupo café | Emulsionador |
|----------------------------------|-------------|----------------------|------------------------|---------------|--------------|
| Quando necessário N° do capítulo | 7.1.1 ; 7.5 | 7.3.1 | | | 7.4.1 |
| Semanalmente N° do capítulo | 7.1.2 | | | 7.2.1 | 7.4.2 |
| Mensalmente N° do capítulo | | | 7.3.2 | 7.2.2 ; 7.2.3 | |

7.1 Limpeza da máquina

7.1.1 Limpeza da máquina quando necessário



▲ Quando o símbolo 'Gaveta de recolha das borras cheia' é exibido, proceda como segue.

▲ Perigo de queimadura! Antes de limpar a máquina, certifique-se de que a máquina, as borras e a água no reservatório estejam frias.

▲ Esses processos devem ser iniciados sempre que o indicador 'Bandeja de limpeza cheia' levanta. Se o indicador estiver completamente levantado, isto significará que a bandeja está cheia. Tome cuidado ao removê-la.

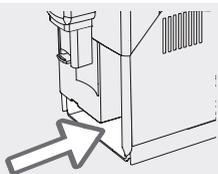
Com a máquina ligada, esvazie e limpe a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza.

▲ Se a máquina estiver desligada, quando for ligada o símbolo 'Gaveta de recolha das borras cheia' ainda estará aceso. Consulte o capítulo “9.4 Tabela de solução de problemas”.

- > Pressione os botões laterais.
- > Remova a bandeja de limpeza.
- > Remova a gaveta de recolha das borras e esvazie-a.
- > Esvazie e lave a bandeja de limpeza.
- > Coloque a gaveta de recolha das borras na bandeja de limpeza e recolque a bandeja na máquina.

▲ Outras operações de manutenção só podem ser realizadas quando a máquina está desligada e desconectada da rede elétrica.

7.1.2 Limpeza semanal da máquina



- > Siga as instruções passo a passo do capítulo “7.1.1 Limpeza da máquina quando necessário” até alcançar o assento da bandeja de limpeza. Agora, limpe o assento da bandeja de limpeza.
- > Recolque os componentes.

7.2 Limpeza do grupo café

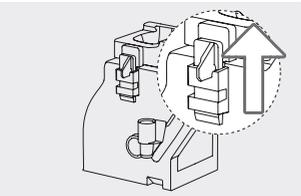
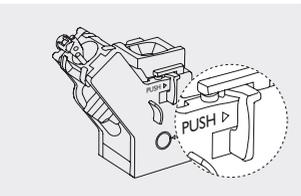
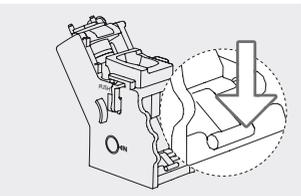
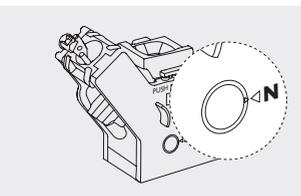
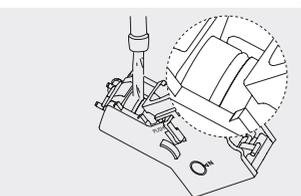
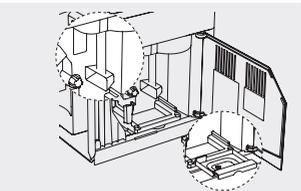
7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café

O grupo café deve ser limpo pelo menos uma vez por semana.

A limpeza semanal do grupo café é um ciclo de limpeza com água (enxágue cuidadoso).

Fase de desmontagem e de limpeza

- > Desligue a máquina com a tecla STAND-BY. Espere que a tecla STAND-BY comece a piscar e desligue o plugue do cabo de alimentação.
- > Pressione os botões laterais.
- > Remova a bandeja de limpeza.
- > Abra a portinhola de serviço.
- > Para remover o grupo café:



- Coloque o polegar no botão PUSH e, em seguida, os outros dedos na alça.
- Pressione o botão PUSH e puxe a alça.
- > Remova horizontalmente sem girá-lo.
- > Limpe completamente o conduto de saída de café com a ferramenta de limpeza apropriada fornecida com a máquina.
- > Remova a gaveta de recolha de café e lave-a completamente.

- > Lave cuidadosamente o grupo café com água morna e limpe cuidadosamente o filtro superior.
- Não use detergentes ou sabão para limpar o grupo café.
- > Deixe o grupo café secar completamente ao ar.
- > Limpe cuidadosamente o interior da máquina com um pano macio umedecido.

Fase de remontagem

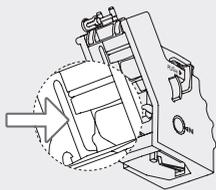
- > Introduza a gaveta de recolha de café em seu assento e verifique se está colocada corretamente.
- ▲ Se a gaveta de recolha de café não for colocada corretamente, poderá ser impossível colocar o grupo café na máquina.
- > Verifique se o grupo café está na posição de repouso: as duas marcas de referência na lateral do grupo café devem corresponder.
- > Se não corresponderem, pressione ligeiramente a alavanca para baixo até que toque a base do grupo café, para que as duas marcas de referência correspondam.

- > Pressione o botão PUSH com força.

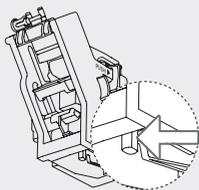
- > Certifique-se de que a trava do grupo café esteja na posição correta.
- > Se ainda estiver abaixada, levante-a até travar no lugar.
- > Coloque o grupo café novamente no lugar até encaixar, sem pressionar o botão PUSH.
- > Coloque novamente a gaveta de recolha das borras com a bandeja de limpeza dentro da máquina e feche a portinhola de serviço.

7.2.2 Lubrificação mensal do grupo café (um ciclo de limpeza com um lubrificante)

Lubrifique o grupo café após cerca de 500 xícaras de café fornecidas ou pelo menos uma vez por mês. A graxa para o grupo café pode ser adquirida separadamente. Para obter mais detalhes, consulte o capítulo "10.1 Produtos para manutenção". Execute a "Fase de desmontagem e de limpeza" do procedimento "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café".

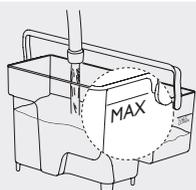


- > Aplique o lubrificante de forma uniforme em ambas as guias laterais.



- > Lubrifique também o eixo.
Execute a "Fase de remontagem" do procedimento "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café".

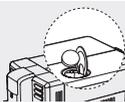
7.2.3 Desengorduramento mensal do grupo café (um ciclo de limpeza com um desengordurante)



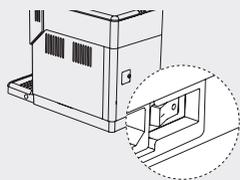
Inicie este ciclo de limpeza com tabletes desengordurantes depois do fornecimento de 500 cafés ou pelo menos uma vez por mês. Esta operação completa o processo de manutenção do grupo café. Os tabletes desengordurantes são vendidos separadamente. Para obter mais detalhes, consulte o capítulo "10.1 Produtos para manutenção".

- ▲ Os tabletes desengordurantes são recomendados apenas para fins de limpeza e não possuem propriedades de descalcificação. Para a descalcificação utilize o produto descalcificante Gaggia e siga o procedimento descrito no capítulo "7.5 Ciclo de descalcificação".

- > Coloque um recipiente grande (1,5 l) embaixo do distribuidor.
- ▲ Perigo de queimadura! Tome cuidado com jatos de água ou de vapor quente.
- > Certifique-se de encher o reservatório de água com água limpa até o nível MAX.
- Não coloque café pré-moído no compartimento de café pré-moído.
- > Coloque um tablete desengordurante no compartimento de café pré-moído.



- > ☞ Selecione a função de fornecimento de café pré-moído pressionando a tecla AROMA STRENGTH. A máquina está pronta para o fornecimento.
- > ☞ Pressione a tecla ESPRESSO LUNGO. A máquina começa o fornecimento de água através do distribuidor de café.



- > Assim que a barra de progresso alcançar o meio, coloque o interruptor principal na posição OFF para desligar a máquina.
Deixe a solução desengordurante fazer efeito durante cerca de 15 minutos.
- > Gire o interruptor principal até a posição ON para ligar a máquina.
- > ⏻ Pressione a tecla STAND-BY. Aguarde o final do "5.2.2 Ciclo de enxágue/autolimpeza automático".
Execute um "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café" completo.
A máquina está pronta para o fornecimento.

7.3 Limpeza dos recipientes

7.3.1 Limpeza do reservatório de água

- > Remova o filtro de água do reservatório e lave-o com água fresca.
- > Recoloque o filtro de água em seu assento, pressionando-o levemente e com uma ligeira rotação.
- > Encha o reservatório de água com água fresca.

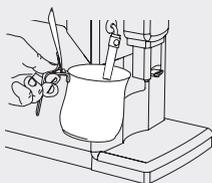
7.3.2 Limpeza mensal dos compartimentos de café

- > Uma vez por mês, esvazie e limpe o recipiente de café em grãos com um pano umedecido.
- > Encha-o novamente com café em grãos.

- > Se necessário, limpe o compartimento de café pré-moído com um pano seco.

7.4 Limpeza do emulsionador

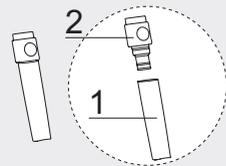
7.4.1 Ciclo de limpeza do emulsionador



É importante limpar o emulsionador depois de cada utilização, para promover a higiene e garantir a espessura perfeita do leite com espuma.

- ⚠ O emulsionador deve ser instalado.
- > Pressione a tecla STEAM para fornecer vapor por alguns segundos.
- > Para interromper o fornecimento, pressione a tecla OK.
- ⚠ Perigo de queimadura! O tubo de vapor e o emulsionador poderão estar quentes.
- > Remova o emulsionador e lave-o com água morna.

7.4.2 Limpeza semanal dos componentes do emulsionador



A limpeza semanal é mais completa.

1. Emulsionador
 2. Proteção em borracha
- ⚠ Perigo de queimadura! Se a máquina foi utilizada recentemente, o tubo de vapor e o emulsionador poderão estar quentes.
 - > Remova o emulsionador (1) e lave-o com água morna.
 - > Remova a proteção em borracha (2) e lave-a com água fresca.
 - > Limpe o tubo de vapor com um pano umedecido.
 - > Execute as operações anteriores na ordem inversa e remonte o emulsionador.
 - ⚠ A proteção em borracha no tubo de vapor deve ser introduzida corretamente, sem ir além de seu assento, caso contrário o emulsionador não funcionará corretamente.

7.5 Ciclo de descalcificação



- ⚠ Quando o símbolo CALC CLEAN é exibido, é necessário efetuar a descalcificação da máquina. Se isto não for feito, a máquina não funcionará corretamente: neste caso, os reparos NÃO serão cobertos pela garantia.

O ciclo de descalcificação dura aproximadamente 30 minutos. O ciclo consiste em um ciclo de limpeza apropriado, com o produto descalcificante Gaggia, seguido de um ciclo de enxágue.

⊖ Não remova o grupo café durante o processo de descalcificação.

- ⊖ Não beba a solução descalcificante ou os produtos resultantes do ciclo de descalcificação.

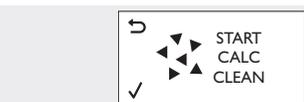
- ⚠ Utilize exclusivamente a solução descalcificante Gaggia. A utilização de outros produtos poderá danificar a máquina e deixar resíduos na água. A solução descalcificante Gaggia é vendida separadamente. Para obter mais detalhes, consulte o capítulo "10.1 Produtos para manutenção".

Fase de preparação

- > Pressione os botões laterais.
- > Remova a bandeja de limpeza.
- > Remova a gaveta de recolha das borras e esvazie-a.
- > Esvazie e lave a bandeja de limpeza.
- > Recoloque todos os componentes.
- > Coloque um recipiente grande (1,5 l) embaixo do distribuidor.
- > Se instalado, remova o emulsionador do tubo de vapor.

Fase de descalcificação

- ⚠ Se o filtro de água INTENZA+ estiver instalado, extraia o filtro do reservatório de água e substitua-o com o pequeno filtro branco original.
- > Coloque toda a solução descalcificante no reservatório de água.
- > Em seguida, encha o reservatório com água fresca até o nível CALC CLEAN.
- > Coloque o reservatório de água de volta na máquina.



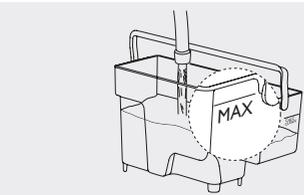
- > Pressione a tecla MENU e role o menu até a função de descalcificação.
- > Pressione a tecla OK para selecionar a função de descalcificação.



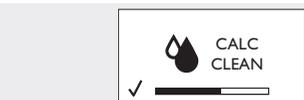
- > Pressione a tecla OK para iniciar o ciclo de descalcificação. A máquina começa o fornecimento da solução descalcificante em intervalos. A barra mostra o status do andamento do ciclo.
- ▲ Pause o ciclo pressionando a tecla ESC e reinicie-o pressionando a tecla OK. Isto permite que o usuário esvazie o reservatório ou saia temporariamente.



Deixe a água drenar até que o reservatório fique vazio.



- > Remova o reservatório de água e lave-o.
- > **Encha-o com água fresca até o nível MAX e recolque-o em seu local apropriado.**
- > Remova e esvazie o reservatório.
Repita a sequência inteira das operações descritas na "Fase de preparação" acima e efetue a "Fase de enxágue".

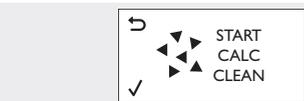


- > Pressione a tecla OK para iniciar o ciclo de enxágue.
- ▲ Pause o ciclo pressionando a tecla ESC e reinicie-o pressionando a tecla OK. Isto permite que o usuário esvazie o reservatório ou saia temporariamente.
- ▲ Se o reservatório de água não for enchido até o nível MAX, a máquina poderá exigir outro ciclo de enxágue. Neste caso, encha o reservatório de água até o nível MAX, recolque-o na máquina e repita a "Fase de enxágue".



- Deixe o produto ser fornecido até que o processo se interrompa automaticamente.
- > Pressione a tecla OK para sair do ciclo de descalcificação. A máquina entra no processo de aquecimento e de enxágue automático.
- > Remova e esvazie o recipiente com a água fornecida.
Execute o procedimento "7.4.2 Limpeza semanal dos componentes do emulsionador".
Execute o procedimento "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café".
- ▲ Se instalado, remova o pequeno filtro branco e substitua-o com o filtro INTENZA+. No final, a máquina volta ao menu principal.
Recoloque o emulsionador no tubo de vapor.
É recomendável executar um "5.2.3 Ciclo de enxágue manual".

7.5.1 Interrupção do ciclo de descalcificação



Depois do início do ciclo de descalcificação, você deverá completá-lo até o fim sem desligar a máquina.

- > Se houver um bloqueio durante o ciclo, você poderá sair pressionando a tecla STAND-BY.
- > Se isto ocorrer, ou caso haja uma falha de alimentação ou desconexão acidental do cabo de alimentação, esvazie e enxágue cuidadosamente o reservatório de água e, em seguida, encha-o até o nível CALC CLEAN. Siga as instruções fornecidas no capítulo "5.2.3 Ciclo de enxágue manual" antes de fornecer qualquer produto. Se o ciclo não for completado, será necessário efetuar outro ciclo de descalcificação da máquina o mais breve possível.

8. Programações padrão

8.1 Lista de programações padrão

| Display | Programação | Valor | Descrição |
|---------|---------------------|-------|--|
| | Temperatura do café | média | Programação da temperatura de infusão do café. |

| Display | Programação | Valor | Descrição | |
|---------|-------------|-------------------------|---------------------|---|
| | | Tempo de stand-by | 15 minutos | Programação do tempo de stand-by. |
| | | Contraste | média | Programação do contraste do display. |
| | | Dureza da água | 4 (água muito dura) | Programação da dureza da água. Para obter mais detalhes, consulte o capítulo "5.3.1 Medição e programação da dureza da água". |
| | | Filtro de Água INTENZA+ | OFF (não instalado) | Programações do filtro INTENZA+. Para obter mais detalhes, consulte o capítulo "10.2 Filtro de água INTENZA+". |

8.2 Mudança da programação padrão

É possível personalizar as funções da máquina através do menu de programação. A máquina deve estar ligada e pronta para funcionar.

Se necessário, consulte o capítulo "8.1 Lista de programações padrão".

> Pressione a tecla MENU e role através da lista de funções para selecionar a função cuja programação deve ser alterada:

Nota: as imagens ao lado se referem uma função de exemplo.

> Pressione a tecla OK para selecionar a função desejada.

Depois de selecionar:

> Pressione a tecla UP para aumentar o valor:

> Pressione a tecla DOWN para diminuir o valor:

> Pressione a tecla OK para confirmar a alteração.

Depois de executar a alteração, a mensagem OK será exibida.

⚠ Os valores alterados, mas não-confirmados, não serão armazenados.

> Pressione a tecla ESC para sair da função de programação.

A máquina sairá automaticamente do modo de programação caso nenhuma tecla seja pressionada dentro de 3 minutos.

8.3 Redefinição da programação padrão

É possível restaurar a programação padrão através do menu de programação. A máquina deve estar ligada e pronta para funcionar.

> Pressione a tecla MENU e role através da lista de funções para selecionar a função RESET.

> Pressione a tecla OK para selecionar a função.

Depois de executar a alteração, a mensagem OK será exibida.

> Pressione a tecla ESC para sair da função de programação.

A máquina sairá automaticamente do modo de programação caso nenhuma tecla seja pressionada dentro de 3 minutos.

9. Solução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem afetar a máquina.

Se as informações a seguir forem insuficientes para resolver o problema, consulte a página FAQ do site www.gaggia.com ou contate a linha de suporte ao cliente Gaggia. Os contatos estão incluídos no folheto de garantia fornecido separadamente ou podem ser encontrados em www.gaggia.com.

A máquina é codificada com cores para uma interpretação mais fácil dos símbolos do display. O código de cor dos símbolos é baseado no conceito do semáforo de trânsito.

9.1 Resumo dos símbolos de alarme: vermelho

| Display | Descrição | Ação |
|---------|---|---|
| | Recoloque a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras; feche a portinhola de serviço. | Leia o capítulo "7.1.1 Limpeza da máquina quando necessário" para recolocar os componentes em seus lugares apropriados. |

| Display | Descrição | Ação |
|---------|---|--|
| | Recipiente de café em grãos vazio. | Siga as instruções relevantes do capítulo "4.3 Enchimento do recipiente de café em grãos". |
| | Grupo café não inserido. | Feche a portinhola de serviço. Desligue a máquina e religue-a. O grupo café volta automaticamente à posição inicial. |
| | Gaveta de recolha das borras cheia. | Esvazie a gaveta de recolha das borras como descrito no capítulo "7.1.1 Limpeza da máquina quando necessário". |
| | Reservatório de água vazio. | Siga as instruções relevantes do capítulo "4.2 Enchimento do reservatório de água". |
| | Uma bebida foi selecionada com a tampa do recipiente de café em grãos aberta. | Feche a tampa do recipiente de café em grãos da máquina dentro de 30 segundos para completar o fornecimento. (Somente para máquinas de 120V) |
| | A máquina está fora de serviço. | Siga as instruções relevantes do capítulo "9.3 A máquina está fora de serviço". |

9.2 Resumo dos símbolos de advertência

| Display | Descrição | Ação |
|---------|---|--|
| | A máquina está pronta para fornecer produtos: recipiente de café em grãos vazio. | Siga as instruções relevantes do capítulo "4.3 Enchimento do recipiente de café em grãos". |
| | A máquina está pronta para fornecer produtos: substitua o filtro de água INTENZA+. | Siga as instruções relevantes do capítulo "10.2.2 Substituição do filtro INTENZA+". |
| | A máquina está esperando para iniciar o processo de carregamento do circuito hídrico. | Siga as instruções relevantes do capítulo "5.2.1 Carregamento do circuito hídrico". |
| | A máquina precisa ser descalcificada. | Siga as instruções relevantes do capítulo "7.5 Ciclo de descalcificação". |
| | A máquina está esquentando. | Aguarde. |
| | A máquina está enxaguando. | Aguarde. |
| | Reinicialização do grupo café. | Aguarde. |

9.3 A máquina está fora de serviço

Se o símbolo de alarme de erro da máquina for acionado, o código de erro será exibido no canto inferior direito do display.

Consulte a tabela a seguir:

| Código de erro | Comportamento | Causa | Ação |
|----------------|--------------------------|------------------------------------|--|
| 1 | Moedor de café bloqueado | Conduto de saída de café entupido. | Limpe completamente o conduto de saída de café como descrito no capítulo "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café". |

| Código de erro | Comportamento | Causa | Ação |
|---|--|---|--|
| 3 - 4 | Grupo café travado, impossível retirá-lo | O grupo café está posicionado incorretamente. | Feche a portinhola de serviço. Desligue a máquina e religue-a. Aguarde o símbolo 'Pronto para fornecimento' e, em seguida, remova o grupo café. |
| 5 | Erro do circuito hídrico | Ar no circuito hídrico. | Remova e recolque o reservatório de água algumas vezes, certificando-se de posicioná-lo corretamente. Verifique se o assento do reservatório de água está limpo. |
| <p>Para qualquer outro código de erro:</p> <ul style="list-style-type: none"> > Desligue a máquina e religue-a depois de 30 segundos. > Tente 2 ou 3 vezes. <p>Se a máquina não iniciar, contate a linha de suporte ao cliente Gaggia e mencione o código de erro mostrado no display. Os contatos estão incluídos no folheto de garantia fornecido separadamente ou podem ser encontrados em www.gaggia.com.</p> | | | |

9.4 Tabela de solução de problemas

| Comportamento | Causa | Ação |
|---|---|--|
| A máquina não liga. | A máquina está desconectada ou o interruptor principal está na posição OFF. | Conecte a máquina e coloque o interruptor principal na posição ON. |
| A máquina está no modo de simulação de funcionamento. | A tecla STAND-BY foi pressionada por mais de 8 segundos. | Desligue (OFF) e ligue (ON) a máquina utilizando o interruptor principal. |
| A bandeja de limpeza enche rapidamente. | Para garantir um café perfeito a cada fornecimento, a máquina enxagua e se aquece descarregando água na bandeja de limpeza. | Esvazie a bandeja de limpeza. Para evitar que a água do enxágue termine na bandeja de limpeza, coloque uma xícara embaixo dos distribuidores. |
| O símbolo 'Gaveta de recolha das borras cheia' ainda está ativado, mesmo que esteja vazia ou com apenas algumas borras de café. | A gaveta de recolha das borras foi esvaziada enquanto a máquina estava desligada. | Depois de esvaziar a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras, espere a exibição do símbolo 'Fechar portinhola de serviço'. Recolque os componentes. |
| É impossível remover o grupo café. | O grupo café está posicionado incorretamente. | Feche a portinhola de serviço. Desligue a máquina e religue-a. Aguarde o símbolo 'Pronto para fornecimento' e, em seguida, remova o grupo café. |
| | A gaveta de recolha das borras está inserida. | Remova a gaveta de recolha das borras antes de remover o grupo café. |
| É impossível introduzir o grupo café. | O grupo café não está na posição de repouso. | Certifique-se de que o grupo café esteja na posição de repouso, como descrito no capítulo "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café". "Fase de remontagem". |
| | A caixa de engrenagens está posicionada incorretamente. | Coloque a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras em seus assentos apropriados. Feche a portinhola de serviço. Ligue a máquina sem o grupo café. A caixa de engrenagens volta à posição correta. Desligue a máquina e coloque o grupo café no lugar seguindo as instruções do capítulo "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café". "Fase de remontagem". |
| O café tem muito pouco creme ou está aguado. | Os moinhos estão programados em uma posição grosseira. | Regule a finura da moagem como descrito no capítulo "5.3.3 Regulagem do moedor de café em cerâmica". |
| | A mistura não é correta, o café não é torrado fresco ou a moagem é grosseira demais. | Altere a mistura de café ou regule a finura da moagem como descrito no capítulo "5.3.3 Regulagem do moedor de café em cerâmica". |
| | A máquina deve executar o autoajuste. | Forneça algumas xícaras de café. |

| Comportamento | Causa | Ação |
|---|--|---|
| ○ café está vazando no distribuidor de café. | ○ distribuidor de café está entupido. | Limpe o distribuidor de café e os seus orifícios utilizando um palito de dentes. |
| ○ café não está quente o suficiente. | As xícaras estão frias. | Aqueça as xícaras com água quente. |
| | A temperatura está regulada incorretamente. | Regule a temperatura como descrito no capítulo "5.3.4 Regulagem da temperatura de infusão". |
| | ○ circuito da máquina está entupido por calcário. | Descalcifique a máquina como descrito no capítulo "7.5 Ciclo de descalcificação". |
| A máquina moi o café em grãos, mas não sai café. | Sem água. | Encha o reservatório de água e carregue o circuito novamente como descrito no capítulo "5.2.1 Carregamento do circuito hídrico". |
| | ○ grupo café está sujo. | Limpe o grupo café como descrito no capítulo "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café". |
| | ○ circuito não está carregado. | Carregue o circuito como descrito no capítulo "5.2.1 Carregamento do circuito hídrico". |
| | ○ distribuidor de café está sujo. | Limpe o distribuidor de café e os seus orifícios utilizando um palito de dentes. |
| | A máquina deve executar o autoajuste. | Forneça algumas xícaras de café. |
| | ○ café sai lentamente. | ○ café está moído fino demais. |
| ○ circuito não está carregado. | | Carregue o circuito como descrito no capítulo "5.2.1 Carregamento do circuito hídrico". |
| ○ grupo café está sujo. | | Limpe o grupo café como descrito no capítulo "7.2.1 Ciclo de limpeza semanal do grupo café". |
| A máquina deve executar o autoajuste. | | Forneça algumas xícaras de café. |
| A máquina demora muito tempo para aquecer ou a quantidade de água fornecida é insuficiente. | ○ circuito da máquina está entupido por calcário. | Descalcifique a máquina como descrito no capítulo "7.5 Ciclo de descalcificação". |
| ○ leite com espuma é frio demais. | As xícaras estão frias. | Aqueça as xícaras com água quente. |
| ○ leite não emulsiona. | ○ emulsionador está sujo ou colocado incorretamente. | Limpe o emulsionador como descrito no capítulo "7.4.2 Limpeza semanal dos componentes do emulsionador" e introduza-o na máquina como mostrado no capítulo "6.2 Emulsionador". "Fase de inserção". |
| | ○ tipo de leite utilizado não é apropriado para emulsão. | Leia o capítulo "6.3 Preparações à base de café e de leite". |

10. Acessórios e produtos para manutenção

10.1 Produtos para manutenção

Para limpar e descalcificar a máquina, utilize exclusivamente os produtos para manutenção da Gaggia.

Caso seja difícil encontrar os produtos para manutenção da máquina, contate a linha de suporte ao cliente Gaggia em seu país. Os contatos estão incluídos no folheto de garantia fornecido separadamente ou podem ser encontrados em www.gaggia.com.

PRODUTOS PARA MANUTENÇÃO

Produto

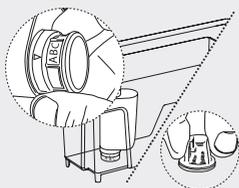
- Solução descalcificante
- Cartucho de filtro de água INTENZA+
- Graxa para o grupo café
- Tabletes desengordurantes
- Sistema de limpeza do circuito do leite
- Kit de manutenção

10.2 Filtro de Água INTENZA+

É recomendável instalar o filtro de água INTENZA+, que limita a formação de calcário dentro da máquina e melhora o aroma de seu café.

A água é um componente fundamental do fornecimento de café: por isso é essencial filtrá-la de maneira profissional. O filtro de água INTENZA+ pode impedir a formação de depósitos minerais e melhorar a qualidade da água. É vendido separadamente.

10.2.1 Instalação do filtro INTENZA+



- > Remova o pequeno filtro branco do reservatório de água e armazene-o em um local seco.

Fase de programação do filtro

- > Remova o filtro de água INTENZA+ de sua embalagem, mergulhe-o verticalmente (com as aberturas para cima) em água fria e pressione delicadamente as laterais para remover as bolhas de ar.
- ▲ Para utilizar corretamente o filtro, é necessário medir a dureza da água como mostrado no capítulo “5.3.1 Medição e programação da dureza da água”.
- > Programe o filtro de água INTENZA+ de acordo com os resultados do teste, operando na base do filtro:

| Letra no filtro | Dureza da água | Quadrados do papel de teste |
|-----------------|--------------------|-----------------------------|
| A | água mole | 1 - 2 |
| B | água dura (padrão) | 3 |
| C | água muito dura | 4 |

- > Introduza o filtro de água INTENZA+ no reservatório de água vazio.
- > Empurre-o até o ponto mais baixo possível.
- > Encha o reservatório de água com água fresca e recolhe-o na máquina. Forneça toda a água contida no reservatório como detalhado no capítulo “6.4.1 Fornecimento de água quente”.
- > Encha o reservatório de água novamente.

Fase de programação da máquina durante a instalação

- > ≡ Pressione a tecla MENU e role o menu até a função Filtro INTENZA+. A programação padrão é OFF (filtro inativo).
- > ▲ Pressione a tecla UP para selecionar o valor ON.
- > ✓ Pressione a tecla OK para confirmar a alteração.
- ▲ Os valores alterados, mas não-confirmados, não serão armazenados.

Com o valor ON, a máquina é programada para informar o usuário que o filtro de água INTENZA+ precisa ser substituído.

Depois da ativação do filtro INTENZA+, nenhum símbolo aparecerá no display.

- > ↵ Pressione a tecla ESC para sair da função de programação. A máquina sairá automaticamente do modo de programação caso nenhuma tecla seja pressionada dentro de 3 minutos. No final, a máquina volta ao menu principal.

10.2.2 Substituição do filtro INTENZA+



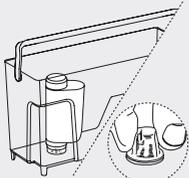
O símbolo ‘O filtro de água INTENZA+ precisa ser substituído’ é exibido.

Substitua o filtro de água INTENZA+ como descrito no capítulo “10.2.1 Instalação do filtro INTENZA+”, executando apenas o parágrafo “Fase de programação do filtro” e, em seguida, proceda como segue.

Fase de programação da máquina durante a substituição

- > ≡ Pressione a tecla MENU e role o menu até a função Filtro INTENZA+. O valor é ON (filtro ativo).
- > ✓ Se você deseja substituir o filtro de água INTENZA+ com um novo filtro INTENZA+, pressione a tecla DOWN até ser possível selecionar o valor RESET. Alternativamente, se você deseja remover o filtro INTENZA+ sem substituí-lo, selecione o valor OFF.
- > ✓ Pressione a tecla OK para confirmar a alteração.





▲ Os valores alterados, mas não-confirmados, não serão armazenados.

Selecione RESET, a máquina será programada para controlar um novo filtro de água INTENZA+, caso contrário, selecione OFF, recolha o filtro branco fornecido no reservatório.

> ↵ Pressione a tecla ESC para sair da função de programação. A máquina sairá automaticamente do modo de programação caso nenhuma tecla seja pressionada dentro de 3 minutos. No final, a máquina volta ao menu principal.

11. Especificações técnicas

O fabricante reserva-se o direito de melhorar as especificações técnicas do produto. Todas as quantidades predefinidas são aproximadas.

| Descrição | Valor | | |
|--|--|-------|--------|
| Material do compartimento | Tipo termoplástico | | |
| Tamanho (l x a x p) | 221 x 340 x 430 mm | | |
| Peso | 7,5 kg | | |
| Comprimento do cabo de alimentação | 800 - 1.200 mm | | |
| Painel de comando | Tipo frontal | | |
| Tamanho da xícara | Até 152 mm | | |
| Reservatório de água | 1,8 litro - Tipo removível | | |
| Capacidade do recipiente de café em grãos | 250 g | | |
| Capacidade da gaveta de recolha das borras | 15 | | |
| Pressão da bomba | 15 bar | | |
| Caldeira | Caldeira de aço inoxidável | | |
| Dispositivos de segurança | Termofusível | | |
| Modo de economia energética | < 1 Wh | | |
| Tensão nominal - Potência nominal - Fonte de alimentação | Leia a placa de dados colocada dentro da portinhola de serviço | | |
| Quantidades predefinidas | padrão | mín. | máx. |
| ESPRESSO | 40 ml | 10 ml | 230 ml |
| ESPRESSO LUNGO | 120 ml | 10 ml | 230 ml |

Campos eletromagnéticos (EMF)

Este aparelho da Gaggia segue todos os padrões e regulamentos aplicáveis em relação à exposição a campos eletromagnéticos.

12. Transporte e eliminação



Este símbolo em um produto significa que o mesmo é coberto pela Diretiva Europeia 2012/19/EU. Informe-se sobre o sistema local de coleta seletiva para produtos elétricos e eletrônicos. Siga as regras locais e nunca elimine o produto com resíduos domésticos normais. A eliminação correta de produtos antigos ajuda a impedir consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana.

13. Garantia e serviço

Garantia

Para obter informações detalhadas sobre a garantia e suas condições, consulte o folheto fornecido separadamente.

○ fabricante reserva-se o direito de melhorar seus modelos, mantendo as especificações essenciais descritas neste manual.

Serviço

Desejamos garantir que você aprecie a sua máquina.

Se você precisar de ajuda ou de assistência, acesse o site da Gaggia em www.gaggia.com ou contate a linha de suporte ao cliente Gaggia em seu país.

13.1 Como contatar a Gaggia

Os contatos estão incluídos no folheto de garantia fornecido separadamente ou podem ser encontrados em www.gaggia.com.

A **GAGGIA** S.p.a riserva-se o diritto de efetuar todas as modificações que possam ser consideradas necessárias.

GAGGIA S.p.A.

Sede Legale/Registered Office

Piazza Eleonora Duse, 2
20122 MILANO

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano (BO)
+39 0534 771111
www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO

COD. 421946026941 Rev. 01 19.05.2015