

# GAGGIA

## MILANO



ENGLISH

PORTUGUÊS

# GAGGIA MAGENTA PLUS

RI8699 (SUP 051) RI8700 (SUP 051W)

Operating instructions  
Instruções de utilização



# Índice

---

Panorâmica da máquina (fig. 2)	33
Versão com lança de vapor	33
Versão com Pannarello clássico	33
Painel de controlo e visor	34
Panorâmica do painel de controlo (fig. 1)	34
Teclas multifuncionais	34
Primeira instalação	35
Ciclo de enxaguamento manual	35
Medição da dureza da água	36
Filtro de água INTENZA+	36
Instalação do filtro de água INTENZA+	37
Substituição do filtro de água INTENZA+	37
Tipos de bebida	38
Espresso tray	39
Distribuição do café	39
Distribuição do café com café em grãos	39
Distribuição de café com café pré-moído	40
Como emulsionar o leite	41
Modelo com o Pannarello clássico	41
Modelo com a lança de vapor	42
Distribuição de água quente	43
Personalização das bebidas e gravação das programações (MEMO)	43
Personalização das bebidas	43
Ajuste do grau de moagem	45
Limpeza e manutenção	46
Tabela de limpeza	46
Limpeza do sistema de vapor	47
Limpeza do grupo de distribuição	48
Lubrificação do grupo de distribuição	50
Descalcificação	51
Procedimento de descalcificação	51
O que fazer em caso de interrupção do procedimento de descalcificação	52
Programações variadas	53
Idioma	53
Filtro de água	53
Tempo de stand-by	53
Unidade de medida	54
Dureza da água	54
Contador de bebida	54
Som das teclas	54
Programações predefinidas	54
Significado dos códigos de erro	55
Resolução de problemas	56
Acessórios GAGGIA	59
Dados técnicos	59

## Panorâmica da máquina (fig. 2)

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

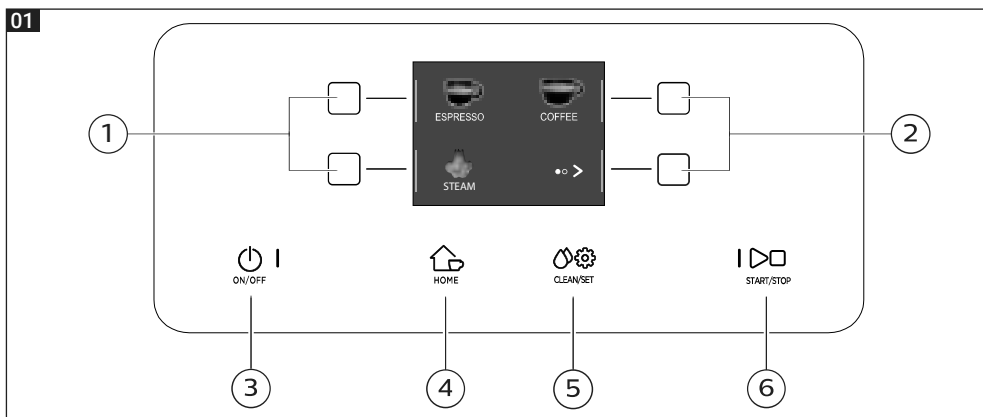
## Versão com lança de vapor

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

## Versão com Pannarello clássico

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

## Painel de controlo e visor



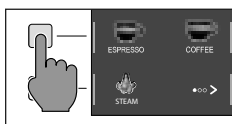
### Panorâmica do painel de controlo (fig. 1)

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

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

### Teclas multifuncionais

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

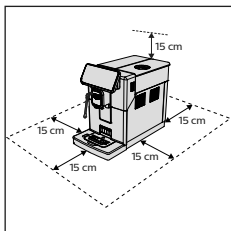


**Obs.:** para facilitar a leitura deste manual, quando encontrar <<pressione a tecla " >> interpreta-se como <<pressione a tecla relativa a " >>.

## Primeira instalação

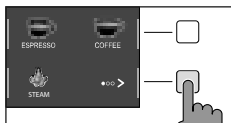
Antes de utilizar a máquina, é fundamental seguir alguns passos simples, descritos claramente no guia rápido no início deste manual de instruções através de desenhos explicativos.

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

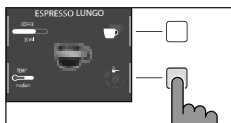


## Ciclo de enxaguamento manual

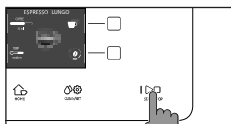
Durante a primeira instalação ou após um longo período de inatividade da máquina, é necessário efetuar um ciclo de enxaguamento manual.



- 1 Posicione um recipiente por baixo do distribuidor de café, percorra as várias páginas e selecione um "ESPRESSO LUNGO".





- 2 Pressione a tecla "☺" até selecionar "☺", sem adicionar café pré-moído.

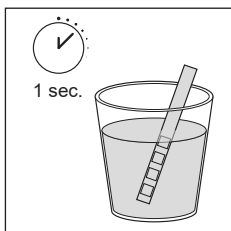


- 3 Pressione a tecla **START/STOP** ►□ para iniciar a distribuição. A máquina distribuirá água quente.





- 4 Esvazie o recipiente e, se presente, remova o Pannarello clássico do tubo de vapor.
- 5 Posicione o recipiente por baixo do tubo de vapor e selecione a bebida "ÁGUA QUENTE".
- 6 Pressione a tecla **START/STOP** ►□ para iniciar a distribuição.
- 7 Esvazie o recipiente e repita os passos 5 ao 7, até o reservatório de água estar vazio.
- 8 No final, encha novamente o reservatório de água até ao nível MAX. A máquina está agora pronta para ser utilizada.

## Medição da dureza da água

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



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

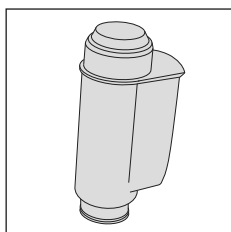
Número de quadrados vermelhos	Valor a definir	Dureza da água	INTENZA+
	1	água muito mole	A
	2	água mole	A
	3	água dura	B
	4	água muito dura	C

## Filtro de água INTENZA+

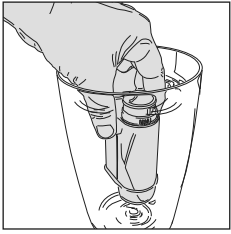
É aconselhável instalar o filtro de água INTENZA+, para limitar a formação de calcário. Isto garante uma duração mais longa da máquina e um melhor aroma do café ao longo do tempo.

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

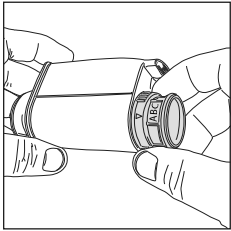
O filtro de água INTENZA+ previne a formação de depósitos minerais, melhorando a qualidade da água.



## Instalação do filtro de água INTENZA+




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





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

- A** = água mole – corresponde a 1 ou 2 quadrados
- B** = água dura (padrão) – corresponde a 3 quadrados
- C** = água muito dura – corresponde a 4 quadrados

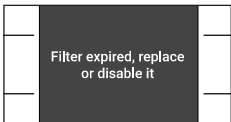
Introduza o filtro INTENZA+ no reservatório de água, garantindo que está inserido corretamente. Encha novamente o reservatório de água e reintroduza-o no seu compartimento.


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

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

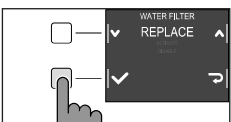
## Substituição do filtro de água INTENZA+

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








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

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



# Tipos de bebida

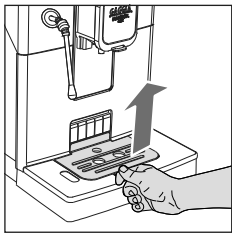
---

Receita original		Descrição
	<b>Café</b> <b>40 ml</b>	<p>O expresso é reconhecido em todo o mundo como o verdadeiro "café à italiana". Servido em chávena pequena, as suas características inconfundíveis são um aroma pleno e intenso, e uma camada superior de creme natural compacto. Este resultado na chávena deriva de um processo de extração por pressão com a utilização de água quente, inventado por Achille Gaggia em 1938.</p>
	<b>Café</b> <b>80 ml</b>	<p>O expresso longo é um expresso que tem um tempo de extração superior. Apresenta-se mais diluído, com uma intensidade aromática diferente e um conteúdo mais elevado de cafeína. É servido em chávena média.</p>
	<b>Café</b> <b>120 ml</b>	<p>O café é uma bebida preparada com uma maior quantidade de água em relação ao expresso. Tem um aroma mais suave e é servido em chávena média-grande.</p>
	<b>Café</b> <b>40 ml</b> <b>Água</b> <b>110 ml</b>	<p>O americano é um café longo menos intenso, preparado com um expresso ao qual é adicionado água quente.</p>
	<b>Água</b> <b>150 ml</b>	<p>A água quente pode ser utilizada para preparar chá, tisanas e bebidas solúveis,</p>

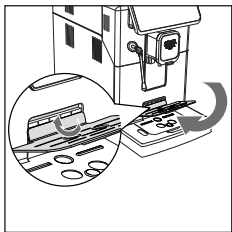
**Obs.:** Nas receitas originais, as bebidas são todas programadas a uma temperatura e intensidade de aroma média.



## Espresso tray



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



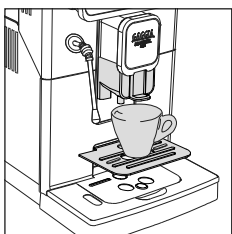
Levante o espresso tray da grelha da bandeja de limpeza e introduza-o na respetiva ranhura, conforme indicado no desenho.


## Distribuição do café

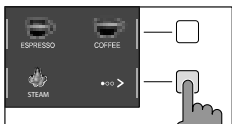
### Distribuição do café com café em grãos

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

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




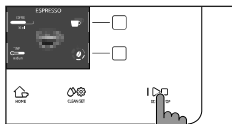
- 1 Posicione o espresso tray, coloque uma chávena por baixo do distribuidor de café, levante ou baixe o distribuidor de café com base na dimensão da chávena utilizada.  
Pressione a tecla **HOME**  para aceder ao menu das bebidas.




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



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



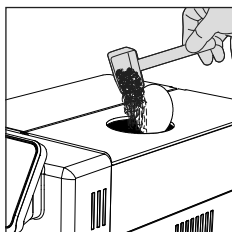
- 4 Por fim, pressione a tecla **START/STOP**  para iniciar a distribuição.

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

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

## Distribuição de café com café pré-moído

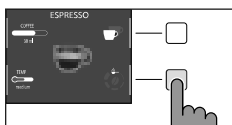
Através do respetivo medidor fornecido, introduza a dose correta no compartimento de café pré-moído.



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

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

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




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

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

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




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

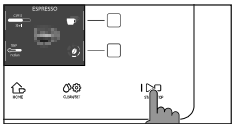
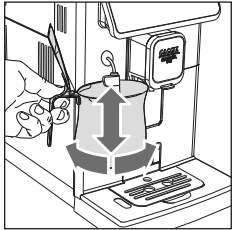
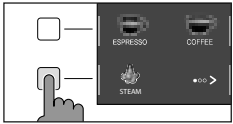
**Obs.:** é possível interromper a distribuição em qualquer momento, ao pressionar a tecla **START/STOP** .

## Como emulsionar o leite

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




### Modelo com o Pannarello clássico

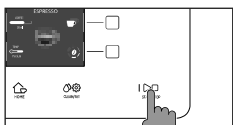
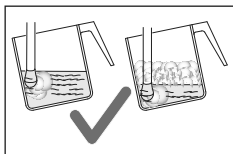
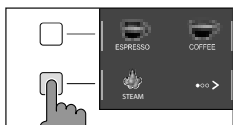
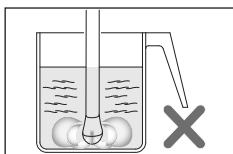
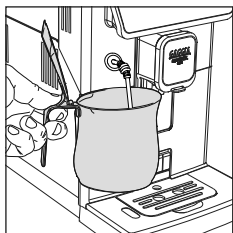
- 1 Encha um bule com leite frio cerca de 1/3.
- 2 Pressione a tecla **HOME**  para aceder ao menu das bebidas.
- 3 Introduza o Pannarello clássico no leite. No menu das bebidas, selecione "VAPOR" e pressione a tecla **START/STOP** .
- 4 Emulsione o leite ao movimentar delicadamente o bule com movimentos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



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

## Modelo com a lança de vapor

- 1 Encha um bule com leite frio cerca de 1/3.
- 2 Introduza o bico da lança imediatamente abaixo da superfície do leite. se estiver demasiado para dentro, não se forma espuma de leite; se estiver demasiado para fora, são produzidas bolhas que depois se desfazem rapidamente.
- 3 É importante manter o bico num local não central, mas próximo da borda do bule, com uma angulação adequada para produzir um vórtice consistente.
- 4 Pressione a tecla **HOME**  para aceder ao menu das bebidas. Selecione a tecla "VAPOR" e pressione a tecla **START/STOP**  para iniciar a emulsionar o leite.
- 5 Para uma emulsão correta do leite, o bico de vapor deve estar sempre em contacto com o leite e não com a emulsão de leite. Em seguida, à medida que a camada de emulsão aumenta, é necessário levantar ligeiramente o bule, fazendo com que o bico esteja em contacto com o leite, sem tocar no fundo do bule.  
Depois de obtida a emulsão desejada, deve empurrar-se a lança de vapor mais a fundo para ferver bem o leite.
- 6 Quando a espuma de leite atingir a consistência desejada, pressione a tecla **START/STOP**  para interromper a distribuição do vapor. Antes de remover o bule, aguarde que a distribuição de vapor seja completamente interrompida.



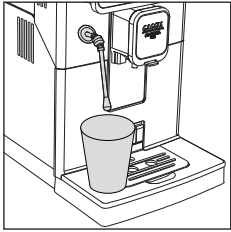
**Obs.:** Sugere-se que tenha sempre uma mão na parte convexa do bule para sentir o aumento da temperatura do leite não emulsionado.

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


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


## Distribuição de água quente

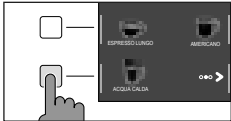
**Atenção:** quando inicia a preparação, em função do modelo, o Pannarello clássico ou a lança de vapor poderá salpicar vapor e água quente.




- 1 Posicione um recipiente debaixo do Pannarello clássico ou da lança de vapor (em função do modelo).

- 2 Pressiona tecla **HOME** , percorra os vários ecrãs através da tecla verde "➤", e selecione a água quente.

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




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

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

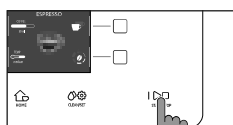
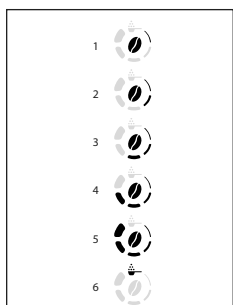
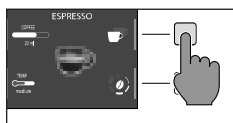
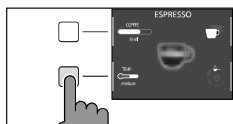
## Personalização das bebidas e gravação das programações (MEMO)





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

### Personalização das bebidas



- 1 Pressione a tecla **HOME** .
- 2 Selecione a sua bebida.
- 3 No ecrã são visualizadas todas as programações que poderá ajustar e/ou selecionar com base nas suas preferências. Em função do tipo de bebida, pode ajustar e/ou selecionar:
  - o volume do café;
  - a temperatura do café;
  - a distribuição de duas chávenas de cada vez;
  - a utilização de café pré-moído;
  - a intensidade do aroma (apenas quando se usa café em grãos);






- 4 Depois de pressionar a tecla "CAFÉ ", utilize as teclas verdes " + " e " - ", para programar o volume desejado. Pressione a tecla " ✓ " para confirmar e regressar ao ecrã anterior, onde será visualizada a nova quantidade programada.
- 5 Pressione mais vezes a tecla "TEMP  " para modificar a temperatura da bebida entre as seguintes opções:
  - baixa;
  - média;
  - elevada;
- 6 Pressione a tecla "  " para preparar duas chávenas, ou a tecla "  " para preparar uma única chávena. A imagem da bebida no centro do visor indicará o número de chávenas previamente escolhidas.

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

- 7 Para modificar a intensidade do aroma ou selecionar o café pré-moído, pressione a tecla "  ". É possível escolher entre 5 graus de intensidade diferentes. Sempre que pressionar a tecla "  ", a intensidade muda um grau. O visor exibe a intensidade escolhida ou a seleção do café pré-moído.
  - 1 Muito suave
  - 2 Suave
  - 3 Normal
  - 4 Forte
  - 5 Muito forte
  - 6 Pré-moído.

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

- 8 Depois de personalizar a bebida em função dos seus gostos, pode distribuí-la através da tecla **START/STOP**  .
- 9 Se tiver modificado qualquer parâmetro entre os listados anteriormente, no fim da distribuição será perguntado se pretende guardar a receita com as modificações aplicadas.

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

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

## Ajuste do grau de moagem

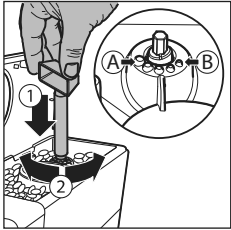
Pode ajustar o grau de moagem utilizando o botão de ajuste da moagem no recipiente de café em grãos. O moinho de café em cerâmica garante uma moagem perfeita e homogênea para a preparação de cada chávena de café. Desta forma, o aroma é preservado, garantindo sempre um sabor perfeito.

**Atenção:** para evitar danos no moinho de café, não rode o botão de ajuste da moagem mais do que um nível de cada vez.

- 1 Abra a tampa do recipiente de café em grãos.
- 2 Pressione e rode o botão de ajuste da moagem colocado dentro do recipiente de café em grãos um nível de cada vez. Utilize a chave para o ajuste da moagem. As marcas de referência no compartimento do recipiente de café em grãos indicam o grau de moagem.
- 3 Pode seleccionar entre 5 graus de moagem diferentes. Quanto mais pequena é a marca, mais forte e denso é o café.

**Obs.:**

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

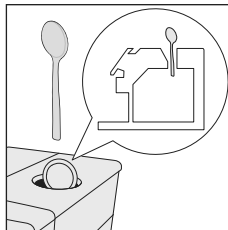


## Limpeza e manutenção

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

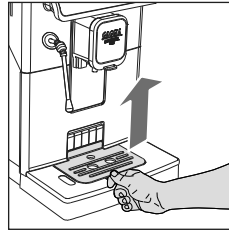
### Tabela de limpeza

Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar
Pannarello clássico	Após a utilização	Remova o Pannarello clássico e enxague-o debaixo de água corrente.
	Semanalmente	Remova o Pannarello clássico e a pega e limpe todas as peças debaixo de água corrente.
Lança de vapor	Após a utilização	Limpe a lança de vapor com um pano húmido. Para uma limpeza mais aprofundada, desaperte o bico e lave-o com água corrente.
Grupo de distribuição	Semanalmente	Remova o grupo de distribuição e lave-o debaixo de água corrente.
	Com base no tipo de utilização	Consulte o capítulo "Limpeza e lubrificação do grupo de distribuição".
	Mensalmente	Limpe o grupo de distribuição com as pastilhas desengordurantes Gaggia para a remoção dos resíduos gordurosos do café
Bandeja de limpeza cheia	Quando o respetivo indicador vermelho é visível na grelha da bandeja de limpeza	Esvazie a bandeja de limpeza e limpe-a debaixo de água corrente.
Gaveta de recolha das borras de café	Quando a máquina o exigir	Esvazie a gaveta de recolha das borras de café e limpe-o debaixo de água corrente. Certifique-se de que a máquina está ligada durante esta operação. Caso contrário, a gaveta de recolha das borras não é reposta a zero.
Reservatório de água	Semanalmente	Lave-o debaixo de água corrente.
Compartimento do café pré-moído/ conduta de saída de café	Semanalmente	Limpe a parte superior com a pega de uma colher conforme ilustrado em seguida.



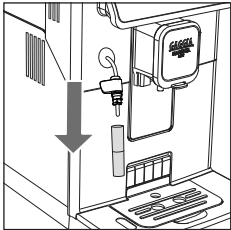


Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar
Espresso tray	Com base no tipo de utilização	Remova o espresso tray e limpe-o com água corrente. Também o pode lavar na máquina de lavar loiça no cesto superior.

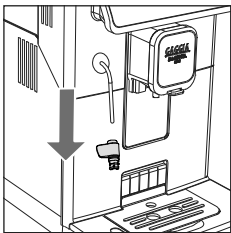


## Limpeza do sistema de vapor

### Limpeza do Pannarello clássico





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



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

### Limpeza da lança de vapor

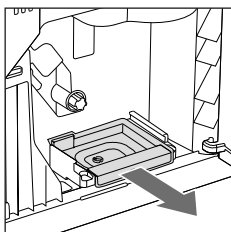
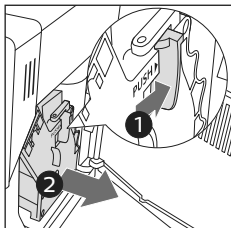
- 1 Limpe a lança de vapor com um pano húmido. Para uma limpeza mais aprofundada, desaperte o bico e lave-o com água corrente.
- 2 Pressione a tecla **HOME**  para aceder ao menu das bebidas. Selecione a tecla "VAPOR" e pressione a tecla **START/STOP** . Deixe sair o vapor durante um ou dois segundos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

## Limpeza do grupo de distribuição

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

### Remoção do grupo de distribuição

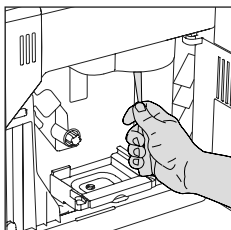
- 1 Desligue a máquina e retire o cabo de alimentação.
- 2 Remova a bandeja de limpeza com a gaveta de recolha das borras de café.
- 3 Abra a portinhola de manutenção.
- 4 Pressione a alavanca PUSH (empurrar) (1) e puxe a pega do grupo de distribuição (2) para o remover da máquina.



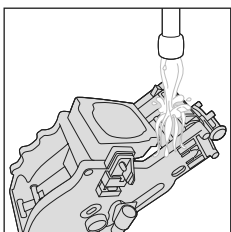
- 5 Extraia a gaveta de recolha de café.

### Limpeza do grupo de debaixo de água corrente

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

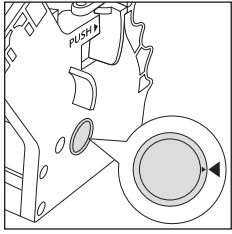


- 2 Enxague bem o grupo de distribuição e a gaveta de recolha de café com água morna. Limpe cuidadosamente o filtro superior.
- 3 Deixe secar o grupo de distribuição ao ar.

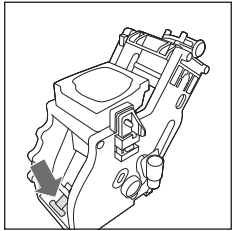


**Obs.:** não seque o grupo de distribuição com panos para evitar a acumulação de fibras no seu interior.

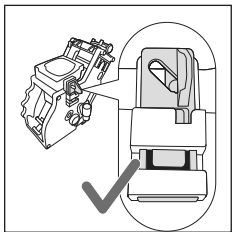
## Reintrodução do grupo de distribuição



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

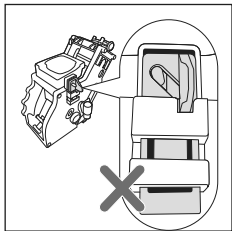


Certifique-se de que a alavanca está em contacto com a base do grupo de distribuição.



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

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



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

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




**Atenção:** não pressione a alavanca PUSH.

- 5 Feche a portinhola de manutenção.

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



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

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

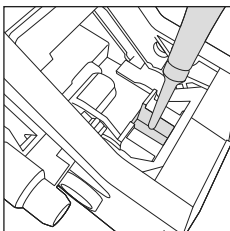


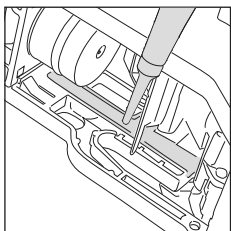
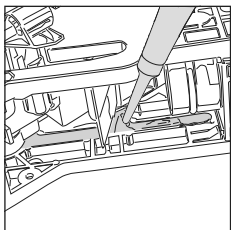
## Lubrificação do grupo de distribuição

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

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

- 1 Desligue o aparelho e retire o cabo de alimentação.
- 2 Remova o grupo de distribuição e enxague-o com água morna (consulte o capítulo "Limpeza do grupo de distribuição debaixo de água corrente").
- 3 Aplique uma camada ligeira do lubrificante fornecido à volta do pino de introdução na parte inferior do grupo de distribuição.





- 4 Aplique uma camada ligeira de lubrificante nas guias, em ambos os lados (consulte a figura).
- 5 Reintroduza o grupo de distribuição (consulte o capítulo "Reintrodução do grupo de distribuição").

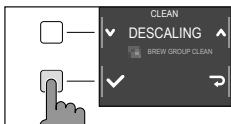
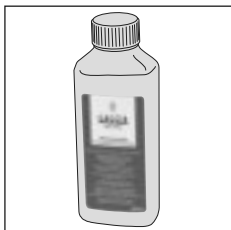
**Obs.:** pode reutilizar o tubo de lubrificante mais vezes.



## Descalcificação

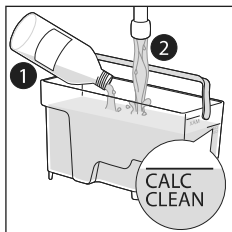
### Procedimento de descalcificação

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

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



- 1 Se presente, retire o Pannarello clássico.
- 2 Pressione a tecla **CLEAN/SET**  e selecione a tecla "LIMPEZA" visualizada no visor.
  - Selecione "DESCALCIFICAÇÃO" e depois de confirmar com a tecla "✓" pressione a tecla **START/STOP**  para iniciar.
- 3 Remova a bandeja de limpeza com a gaveta de recolha de borras de café, esvazie-os e introduza-os novamente na máquina.
- 4 Retire o reservatório de água e esvazie-o. Em seguida, remova o filtro INTENZA+.



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

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

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


## O que fazer em caso de interrupção do procedimento de descalcificação

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

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

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

## Programações variadas

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

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

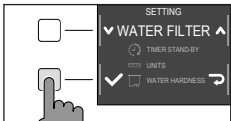
### Idioma

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

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

### Filtro de água

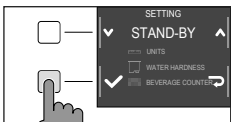
Depois de selecionar "FILTRO ÁGUA", siga as instruções no visor e o descrito no capítulo "Instalação do filtro de água INTENZA+" e no capítulo "Substituição do filtro de água INTENZA+".

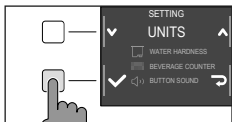


### Tempo de stand-by

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

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





## Unidade de medida

---

Ao selecionar "UNIDADE DE MEDIDA":

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

## Dureza da água

---

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

## Contador de bebida

---

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

## Som das teclas

---

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

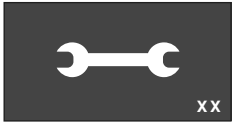
## Programações predefinidas

---

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



## Significado dos códigos de erro



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

Os contactos são apresentados no sítio web [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) ou [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it).








Código de erro	Problema	Causa	Possível solução
01	O moinho de café está bloqueado	A conduta de saída do café está bloqueada.	Remova o cabo de alimentação e remova o grupo de distribuição. Limpe bem a conduta de saída do café com a pega de uma colher. Volte a ligar novamente o aparelho.
03 - 04	Verificou-se um problema com o grupo de distribuição.	O grupo de distribuição está sujo ou não está bem lubrificado.	Desligue a máquina. Remova o grupo de distribuição e limpe-o bem. (Consulte o capítulo "Limpeza do grupo de distribuição")
		O grupo de distribuição não está posicionado corretamente.	Desligue a máquina. Remova o grupo de distribuição e volte a introduzi-lo. Certifique-se de que o grupo de distribuição está na posição correta antes de o inserir. Consulte o capítulo "Reintrodução do grupo de distribuição".
05	Está presente um problema no circuito de água.	Está presente ar no circuito de água.	Remova e reintroduza o reservatório na máquina algumas vezes. Certifique-se de que o introduz corretamente na máquina. Verifique que o compartimento do reservatório de água está limpo.  Se utilizar um filtro "INTENZA+": extraia o filtro do reservatório de água e agite-o para remover todo o ar do filtro. Em seguida, volte a introduzir o filtro "INTENZA+" no reservatório de água.
14	A máquina está sobreaquecida.	As causas podem ser variadas.	Desligue a máquina e volte a ligá-la após 30 minutos. Efetue esta operação 2 ou 3 vezes.

## Resolução de problemas

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

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

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
É impossível remover o grupo de distribuição.	O grupo de distribuição não se encontra na posição correta.	Feche a portinhola de manutenção. Desligue e volte a ligar novamente a máquina. Aguarde que o visor apresente a mensagem de pronto e, em seguida, remova o grupo de distribuição.
É impossível introduzir o grupo de distribuição.	O grupo de distribuição não se encontra na posição correta.	O grupo de distribuição não foi colocado na posição antes de ser reposicionado. Certifique-se de que a alavanca está em contacto com a base do grupo de distribuição e que o gancho do grupo de distribuição está na posição correta. Consulte o capítulo "Reintrodução do grupo de distribuição".  Para reconfigurar a máquina: reposicione a bandeja de limpeza com a gaveta de recolha das borras de café. Não introduza o grupo de distribuição. Feche a portinhola de manutenção, remova o cabo de alimentação e reintroduza-o. Em seguida, tente reintroduzir o grupo de distribuição e ligue de novo a máquina.
O café tem pouco creme ou está aquoso.	O moinho de café está programado para uma moagem grossa.	Regule o moinho de café para uma moagem mais fina.
	A máquina está a efetuar o procedimento de regulação automática.	Distribua algumas chávenas de café de modo a que a máquina se regule automaticamente.
	A conduta de saída do café está bloqueada.	Limpe a conduta de saída do café com uma colher conforme descrito no capítulo "Limpeza do grupo de distribuição debaixo de água corrente".
O café não está suficientemente quente.	A temperatura definida é demasiado baixa. Verifique as programações do menu.	Defina a temperatura do menu para "MAX".
A máquina mói o café em grãos, mas o café não é distribuído.	O moinho de café está programado para uma moagem demasiado fina.	Regule o moinho de café para uma moagem mais grossa.
	O distribuidor de café está obstruído.	Distribua um café longo pré-moído sem adicionar o café pré-moído.
	Os bicos do distribuidor de café estão obstruídos.	Limpe os bicos do distribuidor de café com uma pequena escova.
O café sai lentamente ou em gotas.	O moinho de café está programado para uma moagem demasiado fina.	Regule o moinho de café para uma moagem mais grossa.
	Os bicos do distribuidor de café estão obstruídos.	Limpe os bicos do distribuidor de café com uma pequena escova.
	O circuito da máquina está bloqueado pelo calcário.	Efetue a descalcificação.

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

## Acessórios GAGGIA

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



Descalcificante



Filtro de água  
INTENZA+



Pastilhas  
desengordurantes



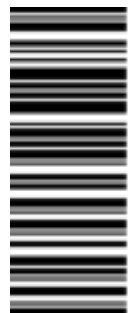
Gama de café disponível em grãos ou em pó: 100% Arábica / Intenso / Descafeinado

## Dados técnicos

Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação	Veja a placa localizada dentro da portinhola de manutenção
Material do corpo	Termoplástico
Dimensões	224 x 357 x 435 mm
Peso	7,6 kg
Comprimento do cabo	1200 mm
Painel de comando	Frontal
Reservatório de água	1,8 litros - Extraível
Capacidade do recipiente de café em grãos	250 g
Capacidade da gaveta de recolha das borras	15
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Caldeira em inox
Dispositivos de segurança	Termofusível

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

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



421946505191

COD.

- Rev.00 - 09/12/20

**GAGGIA** S.p.A.

**Sede Amministrativa/Administrative Office**

Via Torretta, 240

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

**Sede Legale/Registered Office**

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milano - Italia

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

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

Part. IVA : IT-13054780153

**GAGGIA**  
**MILANO**

[www.gaggia.it](http://www.gaggia.it)

[www.gaggia.com](http://www.gaggia.com)