

GAGGIA

MILANO



ENGLISH

PORTUGUÊS

GAGGIA MAGENTA

PRESTIGE

RI8702 (SUP 051U)

Operating instructions
Manual de
Instruções

CE

IMPORTANTE

Ao usar aparelhos elétricos, é essencial observar sempre as principais precauções de segurança, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes. Use alças ou botões.
3. Para se proteger contra incêndio, choque elétrico ou ferimentos, não mergulhe o cabo, plugue ou aparelho em água ou qualquer líquido.
4. É necessária uma supervisão atenta quando o aparelho é utilizado por ou perto de crianças.
5. Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de retirar e colocar os acessórios e antes de o limpar.
6. Não opere o aparelho com um cabo ou plugue danificado, após o aparelho apresentar mau funcionamento ou ter sido danificado de alguma forma. Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para quaisquer verificações, reparos e ajustes.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar incêndios, choques elétricos e ferimentos.
8. Não use ao ar livre.
9. Não deixe fios pendurados na borda da mesa ou balcão, nem toque em superfícies quentes.
10. Não coloque perto de fogo ou fogão, elétrico e a gás, ou em forno quente.
11. Sempre conecte primeiro o cabo de alimentação na máquina e depois na tomada da parede. Para desconectar, desligue qualquer controle pressionando “OFF” e, em seguida, remova o plugue da tomada.
12. Não use o dispositivo para qualquer outra finalidade não prevista.
13. Salve estas instruções.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

CUIDADOS

1. A máquina é apenas para uso doméstico. Qualquer manutenção, além da limpeza e manutenção habitual pelo utilizador, deve ser efetuada por um serviço pós-venda autorizado. Não mergulhe a base na água. Para evitar curtos-circuitos e choques elétricos, não desmonte a base. Não contém quaisquer peças que necessitem de manutenção por parte do utilizador. Todos os reparos devem ser realizados por pessoal de serviço autorizado.
2. Verifique se a tensão corresponde às especificações que aparecem na placa de identificação.
3. Nunca coloque água morna ou quente no reservatório; principalmente água gelada.
4. Não toque nas superfícies quentes do aparelho durante o funcionamento e mantenha o fio elétrico afastado.
5. Não use álcool etílico, diluentes, essências, pó, abrasivos e/ou objetos abrasivos para limpar a máquina.
6. Use água purificada ou engarrafada para garantir o bom sabor do café. No entanto, será necessário descalcificar sua máquina a cada 2-3 meses.
7. Não use café com preparação à base de açúcar (ex: caramelo) ou misturado com qualquer outra receita.

INSTRUÇÕES DO CABO DE ELETRICIDADE

A. Seu aparelho está equipado com um cabo elétrico curto ou um cabo de alimentação removível para evitar tropeçar ou ficar preso em um cabo mais longo.

B. Cabos destacáveis mais longos ou cabos de extensão estão disponíveis e só podem ser usados se forem tomadas as devidas precauções.

C. Se estiver usando um cabo longo de alimentação removível ou cabo de extensão.

1. A tensão de funcionamento marcada no cabo de alimentação destacável ou no cabo de extensão deve ser pelo menos igual à do aparelho.

2. Se o plugue do aparelho tiver uma conexão de aterramento, o cabo de extensão deve ser um cabo de extensão de aterramento de 3 fios e

3. A folha de extensão não deve obstruir a superfície de trabalho ou o tampo da mesa, para evitar que as crianças o puxem acidentalmente ou tropecem nele.

Informações de segurança importantes

Esta máquina está equipada com recursos de segurança. No entanto, leia e siga as instruções de segurança cuidadosamente e use a máquina apenas conforme as instruções para evitar ferimentos ou danos acidentais devido ao uso inadequado. Guarde este folheto de segurança para referência futura.

Aviso

Informações gerais

Antes de ligar a máquina, verifique se a tensão indicada corresponde à tensão da rede.

- Ligue a máquina a uma tomada de parede com ligação à terra.
- Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou balcão ou toque em superfícies quentes.
- Para evitar o risco de choque elétrico, nunca mergulhe a máquina, fio ou cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido.
- Não derrame líquidos no conector do cabo de alimentação.
- Para evitar o risco de queimaduras, evite qualquer contato com os jatos de água quente emitidos pelo aparelho.
- Evite tocar em superfícies quentes. Use alças e botões.
- Desligue a máquina usando o interruptor principal na parte traseira (se houver) e remova o cabo fonte de alimentação da tomada de parede:
 - Em caso de mau funcionamento.
 - Se você não for usar o dispositivo por um longo período de tempo.
 - Antes de limpar a máquina.
- Puxe o plugue, não o cabo de alimentação.
- Não toque na ficha de rede com as mãos molhadas.
- Nunca utilize o aparelho se a ficha, o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Evite fazer modificações na máquina ou no cabo de alimentação.
- Efetue as reparações apenas num centro de assistência autorizado pela Gaggia para evitar risco.
- A máquina não pode ser utilizada por crianças com menos de 8 anos.
- Esta máquina pode ser utilizada por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou intelectuais reduzidas ou pessoas sem experiência e conhecimentos, desde que estas crianças ou pessoas estejam sob vigilância ou que tenham recebido instruções sobre a utilização segura da máquina e que estão cientes dos perigos envolvidos.
- A limpeza e manutenção não podem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sob supervisão.
- Mantenha a máquina e seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
- Nunca insira os dedos ou outros objetos no moedor de café.
- Tenha cuidado ao despejar água quente. Pequenos jatos de água quente podem preceder o fluxo de água. Aguarde até que o ciclo de distribuição esteja completo antes de remover o bico de distribuição de água quente.

Atenção

Informações gerais

- Esta máquina destina-se apenas ao uso doméstico. Não pode ser usado em ambientes como cozinhas de funcionários em empresas, lojas, fazendas e outros ambientes de trabalho.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície estável e plana. Mantenha-o em pé também durante o transporte.
- Não coloque a máquina sobre uma chapa quente ou diretamente próxima a um forno quente, aquecedor ou fonte de calor semelhante.
- Certifique-se de colocar apenas grãos de café torrados no recipiente de grãos. Coloque o café moído, o café solúvel, grãos de café cru ou qualquer outra substância no recipiente de grãos pode danificar a máquina.
- Deixe a máquina esfriar antes de inserir ou remover qualquer componente. As superfícies de aquecimento podem reter o calor após o uso.
Nunca encha o reservatório de água com água quente, morna ou com gás, pois corre o risco de danificar a máquina.
- Nunca use esfregões, produtos abrasivos ou detergentes agressivos como gasolina ou acetona para limpar a máquina. Use apenas um pano macio umedecido com água.
- Descalcifique a sua máquina regularmente. A máquina indicará quando a descalcificação é necessária. Sem descalcificação, o seu aparelho deixará de funcionar corretamente, neste caso, a reparação não está coberta pela garantia.
- Não armazene a máquina a uma temperatura inferior a 0 °C. A água deixada no sistema de aquecimento pode congelar e causar danos.
- Cuidado para não deixar água no reservatório quando a máquina não for usada por um longo período de tempo. A água pode estar contaminada. Use água fresca sempre que usar a máquina.
- Nunca utilize acessórios ou peças de outro fabricante ou não especificamente recomendados pela Gaggia. Sua garantia não é mais válida se você usar tais acessórios ou peças.
- A limpeza e manutenção regulares prolongam a vida útil da sua máquina e garantem a qualidade e o sabor do seu café.
- A máquina está constantemente exposta à umidade, café e calcário. Portanto, é muito importante limpar e manter a máquina regularmente conforme descrito no manual do usuário e ilustrado no site. Se você não realizar essas operações de limpeza e manutenção, sua máquina pode parar de funcionar. Neste caso, a reparação não é coberta pela garantia.
- Não lave o grupo de café na máquina de lavar louça e não use detergente ou detergente para limpá-lo. Isso pode causar mau funcionamento do grupo de preparo e afetar negativamente o sabor do café.
- Evite secar o grupo de café com pano para evitar que as fibras caiam nele.
- Nunca beba a solução derramada durante a etapa de descalcificação.
- Coloque apenas café pré-moído no compartimento de café pré-moído. Outras substâncias e objetos podem danificar seriamente a máquina. Neste caso, a reparação não é coberta pela garantia.
- A máquina não deve ser colocada em um armário durante o uso.

Máquinas com jarra de leite

Aviso

Para evitar o risco de queimaduras, deve-se ter em mente que a distribuição pode ser precedida pela emissão de jatos de leite e vapor. Aguarde o final do ciclo antes de retirar a jarra de leite.

Atenção

- Certifique-se de que a jarra de leite está instalada e o bico de distribuição de leite está aberto antes de selecionar um café à base de leite ou espuma de leite.
- Não coloque nenhum líquido que não seja leite ou água (para fins de limpeza) na jarra de leite.
- Não coloque a jarra de leite na máquina de lavar louça.

Máquina com batedor de leite clássico

Aviso

- Para evitar o risco de queimaduras, deve-se levar em consideração que a dispensa pode ser precedida pela emissão de pequenos jatos de água quente.
- Nunca toque no acessório para espuma de leite clássico com as mãos desprotegidas, pois pode ficar muito quente. Usar apenas a alça de proteção correta.

Atenção

- Depois de fazer espuma de leite, limpe rapidamente o batedor de leite clássico despejando uma pequena quantidade de água quente em um recipiente. Em seguida, retire a parte externa do batedor de leite clássico e lave-o com água morna.

Máquina com batedor de leite automático / cappucinador / Sistema Capp in Cup

Aviso

- Para evitar o risco de queimaduras, lembre-se de que a distribuição de vapor ou água quente pode ser precedida pela emissão de pequenos jatos de água quente. Nunca toque no bocal de distribuição de água quente/vapor com as mãos desprotegidas, pois pode ficar muito quente. Use apenas a alça de proteção adequada.
- Ao dispensar, certifique-se de que o bico do sistema “Capp in Cup”, se presente, está apontando para a xícara e não para si mesmo.
- Nunca beba a solução dispensada durante o procedimento de limpeza mensal do batedor de leite automático.

Atenção

- Por razões de higiene, verifique se a superfície exterior do bico de distribuição de água quente/vapor está limpo.
- Depois de produzir espuma de leite, limpe rapidamente o batedor de leite automático despejando uma pequena quantidade de água quente. Siga as instruções de limpeza no manual do usuário.
- Tenha cuidado, pois o bico de distribuição de água quente/vapor pode estar quente se a máquina tiver sido usada recentemente.
- Não empurre muito a ponta de borracha no bocal de distribuição de água quente/vapor ao inseri-lo. Neste caso, o batedor de leite automático não funcionaria corretamente porque não conseguiria sugar o leite.

Campos eletromagnéticos (CEM)

Esta máquina está em conformidade com todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a Campos electromagnéticos.

Reciclagem



- Este símbolo significa que este produto não deve ser descartado com o lixo doméstico (2012/19/EU)
- Cumpra os regulamentos do seu país relativos à recolha separada de aparelhos elétricos e eletrônicos. O descarte adequado das baterias ajuda a proteger o meio ambiente e a saúde humana



Garantia e assistência

Se precisar de assistência, entre em contato com um ponto de venda local ou um centro de serviço autorizado.

Nossos contatos estão indicados no folheto de garantia fornecido separadamente ou nos sites www.gaggia.com ou www.gaggia.it.

Parabéns pela compra do Gaggia Magenta Prestige!

Esta máquina garante grande facilidade de uso e sempre excelentes resultados.

Graças à sua interface intuitiva, o usuário pode escolher entre 12 bebidas diferentes e personalizá-las de acordo com suas preferências.

Antes de ser embalada, cada máquina passa por rigorosos testes em nossos laboratórios, que devem garantir a alta qualidade e o bom funcionamento do produto. Alguns testes são feitos com café, então é possível que algum resíduo tenha ficado no interior. Isso não compromete a integridade do produto: é uma máquina completamente nova.

Este manual fornece todas as informações necessárias para a instalação, utilização, limpeza e descalcificação da sua máquina. Antes de usá-la pela primeira vez, leia atentamente o manual de segurança fornecido e guarde-o para referência futura.

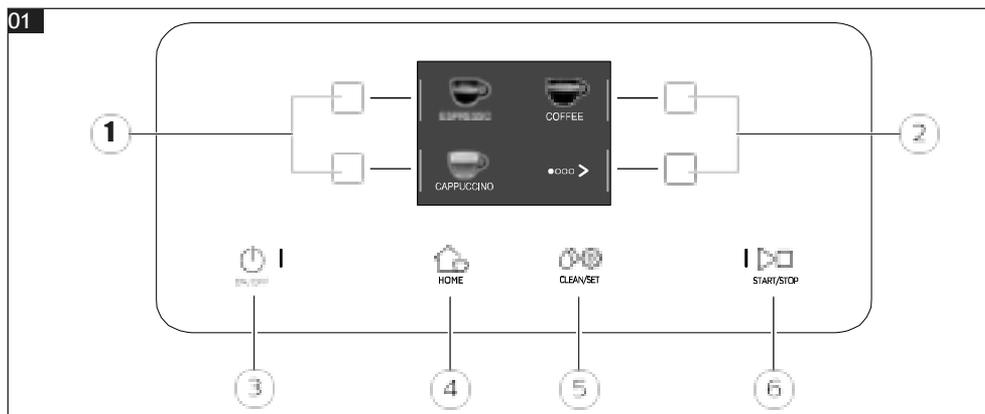
Conteúdo

Visão geral da máquina (fig. 2)	48
Painel de controle e visor	49
Visão geral do painel de controle (fig. 1)	49
Teclas multifuncionais	49
Primeira instalação	50
Ciclo de enxágue manual	50
Medição de dureza da água	51
Filtro de Água INTENZA+	51
Instalação do filtro de água INTENZA+	51
Substituição do filtro de água INTENZA+	52
Tipos de bebida	53
Bandeja de café expresso	54
Dispensando café	54
Dispensa de café com grãos de café	54
Distribui de café com café pré-moído	55
Preparação de café e bebidas lácteas com espuma	56
Encher a jarra de leite	56
Introdução da jarra de leite	57
Retirar a jarra de leite	57
Distribuição de café e espuma de leite	57
Distribuição de água quente	58
Personalizar bebidas e configurações de armazenamento (MEMO)	59
Personalização de bebidas	59
Ajuste do grau de moagem	60
Limpeza e manutenção	61
Tabela de limpeza	61
Limpar a jarra de leite	62
Limpando o grupo de preparo	63
Lubrificação do grupo café	66
Descalcificação	67
Procedimento de descalcificação	67
O que fazer se o procedimento de descalcificação for interrompido	68
Outras configurações	68
Idioma	68
Filtro de água	69
Ajuste do stand by	69
Unidade de medida	69
Dureza da água	69
Tipos de bebidas	69
Som das teclas	69
Predefinições	69
Significado dos códigos de erro	70
Solução de problemas	71
Acessórios GAGGIA	74
Dados técnicos.....	74

Visão geral da máquina (fig. 2)

1	Painel de controle	16	Gaveta de café
2	Bico de distribuição de café ajustável	17	Reservatório de borras de café
3	Tampa do reservatório de água	18	Bandeja de gotejamento
4	Tampa do reservatório de grãos de café	19	Grade da bandeja de gotejamento
5	Reservatório de café moído	20	Bandeja de café expresso
6	Interruptor Principal	21	Bico de distribuição de água quente
7	Plugue do cabo de alimentação	22	Recipiente de leite
8	Botões de liberação da bandeja de gotejamento	23	Unidade de distribuição de leite
9	Ranhura para inserir a bandeja para Espresso	24	Tampa do distribuidor de leite
10	Indicador de bandeja de gotejamento cheia	25	Bocal de distribuição de leite
11	Reservatório de água	26	Testador de dureza da água
12	Botão de ajuste do moedor de café	27	Tecla de medição de café pré-moído e ajuste do moedor de café
13	Reservatório do café em grãos	28	Lubrificante
14	Grupo de distribuição	29	Cabo de alimentação de energia
15	Seção de manutenção		

Painel de controle e display



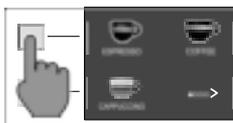
Visão geral do painel de controle (fig. 1)

1/2	Teclas MULTIFUNÇÕES	Para selecionar a função a ser exibida.
3	Tecla ON/OFF	Para ligar ou desligar a máquina, mantenha o botão pressionado por alguns segundos.
4	Tecla HOME	Para acessar o menu de bebidas
5	Tecla CLEAN/SET	Para acessar a limpeza e definições.
6	Tecla START/STOP	Para iniciar/parar a distribuição da bebida selecionada, ou para iniciar/parar o procedimento exibido.

Note: As teclas HOME , CLEAN/SET também são teclas ESC. Basta pressionar uma dessas duas teclas para sair das páginas da tela e retornar ao menu inicial correspondente, exceto se estiver dentro de uma função ou programa.

Tecla multifunções

As teclas multifuncionais localizadas em ambos os lados do visor permitem selecionar a função ou bebida a que se referem no momento específico.

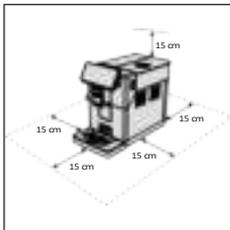


Nota: Para facilitar a leitura deste manual, cada vez que encontrarmos a expressão << pressione a tecla " " >> deve ser entendida como << pressione a tecla relativa a " " >>.

Primeira Instalação

Antes de utilizar a máquina, é essencial realizar algumas operações simples, que estão claramente descritas no guia rápido por desenhos explicativos no início deste manual.

Nota: Para obter um café mais saboroso, é aconselhável começar por distribuir 5 chávenas de café para permitir que a máquina efetue o ajuste automático.

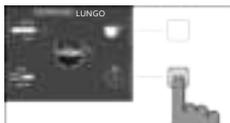


Ciclo de enxágue manual

Durante a primeira instalação ou se a máquina não for usada por um longo período, realize um ciclo de enxágue manual.



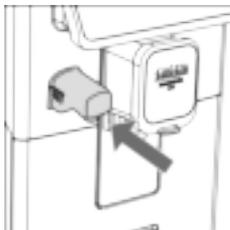
- 1 Coloque um copo sob o bico de distribuição de café, percorra as páginas e selecione um "EXPRESSO LONGO".



- 2 Pressione o botão « » até selecionar a opção « », sem adicionar café-pré-moído.



- 3 Pressione o botão START/STOP para iniciar a distribuição, A máquina distribuirá água quente.

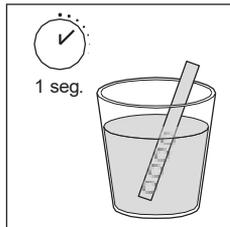


- 4 Esvazie o depósito e certifique-se de que o bico de distribuição de água quente está instalado.

- 5 Coloque o reservatório sob o distribuidor de água quente e selecione a bebida "ÁGUA QUENTE" Pressione o botão START/STOP para iniciar a distribuição.
- 6 No final desta operação, encha novamente o reservatório de água até ao nível MAX. A máquina está agora pronta para uso.

Medição de dureza da água

Durante a primeira instalação, deve ser inserido o valor correspondente à dureza da água. Pegue a tira de medição da dureza da água que se encontra na embalagem e siga as instruções apresentadas durante a fase de instalação. Para modificar a dureza da água posteriormente, pressione o botão CLEAN/SET, selecione “CONFIGURAÇÕES” e, após acessar o menu de configurações, selecione “DUREZA DA ÁGUA”.



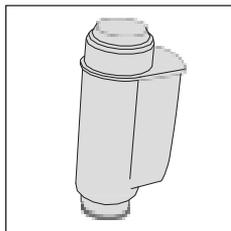
1 Mergulhe a tira de teste de dureza da água em um copo de água por segundo. Retire a tira da água e espere 1 minuto.

2 Verifique quantos quadrados ficaram vermelhos.

3 Utilize as teclas « » e « » para selecionar o valor de dureza a ser ajustado de acordo com a tabela abaixo, então pressione a tecla « » para confirmar.

Nº quadrados vermelhos	Valor a ser definido	Dureza da água	INTENZA+
	1	Água muito macia	A
	2	Água macia	A
	3	Água dura	B
	4	Água muito dura	C

Filtro água INTENZA+

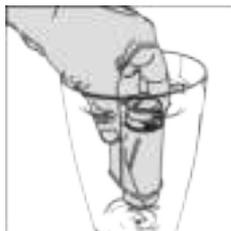


Para limitar a formação de calcário, recomenda-se a instalação do filtro de água INTENZA+. Graças a este filtro, a vida útil da máquina será mais longa e o aroma do café será melhor por mais tempo.

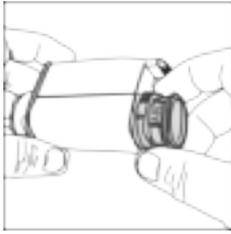
A água é um elemento fundamental na preparação do café: por isso é muito importante sempre filtrá-la profissionalmente.

O filtro de água INTENZA+ previne a formação de depósitos minerais e melhora a qualidade da água.

Instalação do filtro água INTENZA+



Mergulhe o filtro de água INTENZA+ verticalmente em água fria (abertura) empurrando-o suavemente nas laterais para permitir que as bolhas de ar saiam.



Retire o filtro de água INTENZA+ da água, ajuste-o de acordo com a dureza da água medida (consulte o capítulo "Medição da dureza da água") e selecione na base do filtro:

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

Instale o filtro INTENZA+ no reservatório de água, certificando-se de que esteja inserido corretamente. Encha novamente o reservatório de água e volte a colocá-lo no seu compartimento.

- 1 Aperte a tecla CLEAN/SET e depois a tecla "definições".
- 2 Selecione "FILTRO DE ÁGUA" e pressione o botão « ».
- 3 Selecione "ATIVAR" e siga as instruções na tela para ativar corretamente o filtro.

Nota: É possível pa usar o procedimento de ativação do filtro pressionando o botão START/STOP . Para reiniciar o procedimento de ativação do filtro, pressione o botão novamente START/STOP .

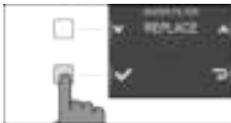
Substituição do filtro de água INTENZA+

Quando o filtro de água INTENZA+ está esgotado, uma mensagem de aviso é exibida.



- 1 Para substituir ou desativar o filtro, pressione o botão CLEAN/SET e depois no botão "CONFIGURAÇÕES".
- 2 Selecione "FILTRO DE ÁGUA" e pressione o botão « ».
- 3 Selecione "SUBSTITUIR" para alterar o filtro ou "DESATIVAR" se você não pretende usar o filtro. Aperte o botão « » para confirmar.

Siga as instruções na tela para ativar corretamente o filtro.



Tipos de bebida

Receita Original	Descrição
<p>Ristretto</p>  <p>Café 30 ml</p>	O ristretto, servido em xícara pequena, é um expresso cujo tempo de distribuição é reduzido em relação ao expresso clássico; o café será, portanto, mais firme e menos rico em cafeína.
<p>Espresso</p>  <p>Café 40 ml</p>	Espresso é reconhecido mundialmente como o verdadeiro café italiano. Servido em uma xícara pequena, suas características únicas são um aroma redondo e intenso e uma camada superior de espuma natural. O resultado no copo é resultado de um processo de extração sob pressão com uso de água quente, inventado por Achille Gaggia em 1938.
<p>Espresso longo</p>  <p>Café 80 ml</p>	O espresso longo é um expresso com maior tempo de extração. É um café mais diluído, com intensidade aromática diferente e maior teor de cafeína. É servido em um copo de tamanho médio.
<p>Café</p>  <p>Café 120 ml</p>	O café é uma bebida preparada com maior quantidade de água em comparação com o expresso. Seu aroma é mais leve e é servido em uma xícara média a grande.
<p>Americano</p>  <p>Café 40 ml Água 110 ml</p>	O americano é um café longo e menos intenso que um expresso. ao qual é adicionada água quente.
<p>Cappuccino</p>  <p>Leite 120 ml Café 40 ml</p>	Um grande clássico italiano, o cappuccino é uma das bebidas quentes mais populares do mundo. É preparado com café expresso, leite e espuma de leite, que deve ter pelo menos 1 cm. É servido em um copo grande.
<p>Latte macchiato</p>  <p>Leite 240 ml Café 40 ml</p>	Latte macchiato é uma bebida preparada com leite quente, uma porção de espuma de leite e uma pequena quantidade de café expresso. É servido num copo alto e transparente, o que permite distinguir as três diferentes camadas que se formam.
<p>Café com leite</p>  <p>Café 90 ml Leite 90 ml</p>	Café com leite é uma bebida feita com partes iguais de café e leite. Pode ser enriquecido com uma leve camada de espuma de leite. É servido em um copo grande.
<p>Cortado</p>  <p>Café 40 ml Leite 30 ml</p>	Uma bebida originária da Argentina, cortado é um espresso ao qual adicionamos uma pequena quantidade de leite. Normalmente servido em uma pequena taça de vidro, esta bebida é muito popular na Espanha e Portugal, bem como na América Latina.
<p>Flat white</p>  <p>Café 40 x 2 ml Leite 80 ml</p>	Bebida de origem australiana, o flat white tem forte predominância de café. É preparado com dois cafés expresso e leite, com uma leve camada de espuma aveludada.
<p>Leite Cremoso</p>  <p>Leite 180 ml</p>	O leite com espuma é usado para a preparação de cappuccino, latte macchiato e muitas outras bebidas. O resultado é uma camada compacta e homogênea de espuma de leite.

Água quente

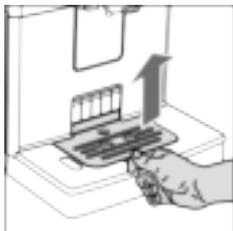


Água 150 ml

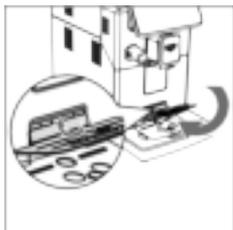
A água quente pode ser usada para preparar chás, chás de ervas e bebidas instantâneas.

Nota: Nas receitas originais, as bebidas são todas ajustadas para temperatura média e intensidade de sabor.

Bandeja expresso



Esta máquina foi projetada para garantir a preparação de bebidas impecáveis, seja o tradicional espresso ou muitas outras bebidas disponíveis. Se pretende desfrutar de um espresso italiano como manda a tradição, com uma deliciosa camada de espuma natural à superfície, aconselhamos a utilização da "bandeja Expresso", concebida especificamente para o efeito. Esta placa permite o uso das tradicionais xícaras de café expresso pequenas, pois garante a altura perfeita para obter um creme compacto e homogêneo, bem como uma distribuição sem respingos.



Levante a bandeja de café expresso da grade da bandeja de gotejamento e insira-a no slot apropriado, conforme mostrado no desenho.

Distribuição de café

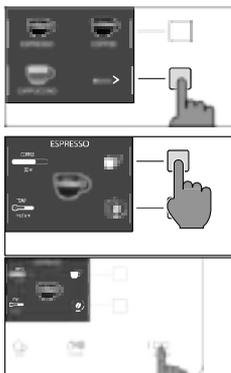
Distribuição de café com grãos de café

Atenção: Utilize apenas grãos de café para café expresso. Não coloque café moído, café não torrado ou café liofilizado ou solúvel no recipiente de grãos de café, pois podem danificar a máquina.

Dica: Para um café mais quente, pré-aqueça as xícaras com água quente.



- 1 Coloque a bandeja de café expresso, coloque uma xícara pequena sob o bico de distribuição de café, levante ou abaixe o último dependendo do tamanho da xícara usada. Aperte o botão HOME  para acessar o menu de bebidas.



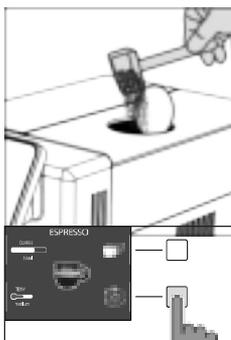
- 2 Percorra as páginas para encontrar e selecionar o café desejado.
- 3 Selecionado o café desejado, pressione o botão «  » se alguém quiser dispensar duas xícaras ao mesmo tempo (exceto AMERICANO).
- 4 Por fim, pressione o botão START/STOP  para começar a distribuir.

Nota: É possível interromper a distribuição a qualquer momento pressionando o botão START/STOP .

Para personalizar as configurações de bebidas, consulte o capítulo “Personalização de bebidas”.

Distribuição de café com café pré-moído

Use a medida fornecida para adicionar a dose correta no compartimento de café pré-moído.



Abra a tampa do compartimento de café pré-moído e adicione uma medida de nível de café pré-moído.

Atenção: Não coloque outras substâncias além do café pré-moído, pois isso pode danificar a máquina.

Coloque uma xícara por baixo do distribuidor de café e selecione a bebida que pretende.

Aperte a tecla «  » quantas vezes forem necessárias para selecionar

«  ».

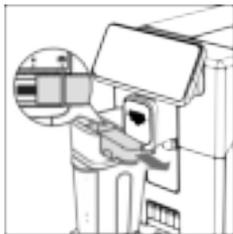
Nota: A função "café pré-moído" exclui a possibilidade de distribuir duas xícaras de café ao mesmo tempo, bem como a regulagem do aroma, que só é possível com café em grão.

- 1 Aperte a tecla START/STOP  Para começar a distribuição do café

Para personalizar as configurações de bebidas, consulte o capítulo “Personalização de bebidas”.

Nota: É possível interromper a distribuição a qualquer momento pressionando o botão START/STOP .

Preparação de café e bebidas lácteas com espuma



Atenção: antes de escolher uma bebida à base de café e leite ou leite com espuma, certifique-se de que a jarra de leite está instalada e que o bocal de distribuição de leite está aberto. Se a jarra de leite não tiver sido instalada corretamente, o bico de distribuição de leite pode espirrar vapor ou leite

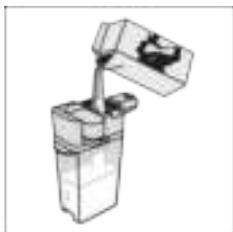
Enchendo a jarra de leite

Nota: Antes de usar a jarra de leite, limpe-a completamente conforme descrito no capítulo “Limpeza da jarra de leite”.

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



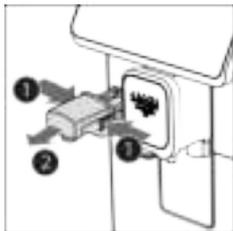
- 1 Levante a tampa da unidade de distribuição de leite.



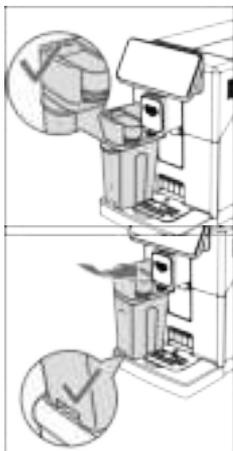
- 2 Despeje o leite na jarra: o leite deve estar entre o nível mínimo (MIN) e o nível máximo (MAX) indicado na jarra. Reposicione a tampa.

Introduzindo a jarra de leite

Se instalado, remova o bico de distribuição de água:



- 1 Pressione os dois botões laterais para desbloquear o bico de distribuição e levante-o ligeiramente
- 2 Puxe o distribuidor de água para removê-lo.



- 3 Verifique se a parte superior da jarra está bem encaixada. A aba transparente, bem como as linhas graduadas, deve estar localizada para fora.
- 4 Incline ligeiramente a jarra de leite. Insira-a completamente nas corredeiras da máquina
Empurre e gire a jarra para baixo até que ela se encaixe na bandeja de gotejamento.

Nota: Não insira a jarra com força.

Remoção da jarra de leite

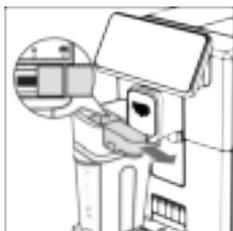
Vire a jarra para cima até que a placa localizada na bandeja gotas pingando. Em seguida, remova-a.

Distribuição de bebidas com café e lácteas com espuma

Dica: use leite frio (a uma temperatura de cerca de 5°C) com um teor de proteína de pelo menos 3%, para garantir um resultado ideal para a espuma. Tanto o leite integral quanto o semidesnatado podem ser usados. Além disso, é possível usar leite desnatado, leite de soja e leite sem lactose.

Puxe o distribuidor de leite para a direita até o símbolo.

Nota: Se o bico de distribuição de leite não estiver totalmente estendido, o leite pode não ser espumado adequadamente.



- 1 Coloque uma xícara por baixo do distribuidor de leite aberto.

- 2 Aperte a tecla HOME  e escolha a bebida que deseja no menu.
 - Pressione o botão da bebida desejada.
 - Aperte a tecla START/STOP  para iniciar a distribuição da bebida selecionada.
- 3 A máquina distribui um volume predefinido de espuma de leite e café na xícara ou copo. Dependendo da bebida escolhida, a máquina distribuirá primeiro o café ou o leite com espuma.

Para personalizar as configurações de bebidas, consulte o capítulo “Personalização de bebidas”.



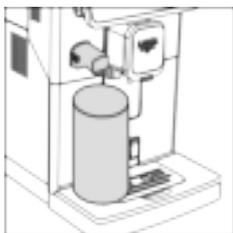
- 4 Após cada preparação de café e bebidas lácteas com espuma, o procedimento de limpeza rápida do circuito de leite pode ser realizado em 10 segundos. O procedimento pode, em qualquer caso, ser realizado posteriormente, acessando o menu de limpeza com a tecla CLEAN/ SET . Aperte a tecla « LIMPEZA », selecione a função « LIMPEZA RÁPIDA » e aperte a tecla « ✓ ».

Em seguida, siga as instruções exibidas.

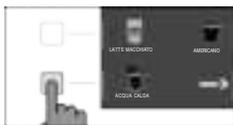
Aperte a tecla START/STOP  para confirmar ou a tecla « ↵ » para fazer isso mais tarde.

Distribuição água quente

Atenção: no início da preparação, o distribuidor de água quente pode ejetar vapor e água quente. Antes de remover o bico de distribuição de água quente, espere até que a preparação esteja concluída.



- 1 Insira o bico de distribuição de água quente.



- 2 Aperte a tecla HOME , percorra as diferentes páginas da tela usando a tecla verde  e selecione água quente.
- 3 Aperte a tecla de água « ÁGUA QUENTE ». Em seguida, pressione a tecla START/STOP  para começar a distribuição.

Nota: É possível interromper a distribuição a qualquer momento pressionando o botão START/STOP .

Para personalizar as configurações de bebidas, consulte o capítulo “Personalização de bebidas”.

Personalize bebidas e armazene configurações (MEMO)

Esta máquina permite modificar as configurações de uma bebida de acordo com suas preferências e memorizá-las (MEMO) substituindo as configurações memorizadas anteriormente.

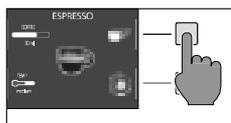
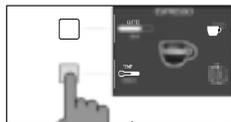
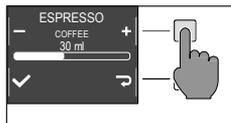
Personalização de bebidas

- 1 Aperte a tecla HOME .
- 2 Selecione a bebida escolhida.
- 3 O display mostra todas as opções que podem ser configuradas e/ou selecionadas de acordo com as preferências do usuário. Dependendo do tipo de bebida, é possível definir e/ou selecionar:
 - A quantidade de café e leite;
 - A temperatura do café;
 - Dispensando 2 xícaras de cada vez;
 - A utilização de café pré-moído;
 - a intensidade do aroma (somente se forem utilizados grãos de café);
- 4 Após pressionar as teclas « CAFÉ  » ou « Leite  », utilize as teclas verdes « + » e « - », para definir a quantidade desejada. Em seguida, pressione a tecla « ✓ » para confirmar e retornar à tela anterior, onde será exibida a nova quantidade definida.
- 5 Pressione a tecla várias vezes seguidas « TEMP  » para modificar a temperatura da bebida, escolhendo uma das seguintes opções:
 - baixa;
 - média;
 - alta;
- 6 Aperte a tecla «  » para preparar 2 xícaras, ou aperte a tecla «  » para preparar uma única xícara. A imagem da bebida no centro do display indicará o número de xícaras selecionado.

Nota: Esta função não está disponível para bebidas com leite, AMERICANO e ÁGUA QUENTE.

- 1 Para modificar a intensidade do aroma ou selecionar o café pré-moído, pressione a tecla «  ». Você pode escolher entre 5 diferentes graus de intensidade. Cada vez que o botão é pressionado «  », a intensidade muda em um grau. O display mostra o nível de intensidade escolhido ou a seleção pré-moído.
- 2 Muito Alta
- 3 Alta
- 4 Normal
- 5 Forte
- 6 Muito forte
- 7 Pré-moído

Nota: A função Pré-moído apenas distribui um café de cada vez.





- Depois de personalizar a bebida a seu gosto, aperte a tecla para dispensá-la START/STOP 
- Se algum dos parâmetros listados acima foi modificado, uma vez que a dispensa esteja completa, a máquina pergunta se você deseja salvar a receita modificada.

Atenção: As novas configurações armazenadas substituirão as configurações da receita anterior.

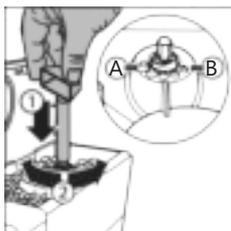
Nota: Para retornar às configurações de fábrica para cada receita, é necessário reinserir e armazenar as configurações mencionadas na seção “Tipo de bebida”.

Ajuste do grau de moagem

O botão de ajuste do nível de moagem, localizado no recipiente de grãos de café, é usado para ajustar o nível de moagem. O moedor de café em cerâmica garante uma moagem perfeita e homogênea para o preparo de cada xícara de café. O aroma será assim preservado, o que garante um sabor sempre perfeito.

Atenção: Para evitar danos ao moedor de café, não gire o botão de seleção de moagem mais de um ponto de cada vez.

- Abra a tampa do recipiente de grãos de café.
- Pressione o botão de ajuste de moagem localizado no reservatório de grãos de café e gire-o um ponto de cada vez. Use a tecla de ajuste do moedor de café. As marcações no compartimento do recipiente de grãos de café indicam o nível de moagem.
- Você pode escolher entre 5 diferentes graus de moagem. Quanto menor o ponto, mais forte e encorpado é o café.



- Observação:

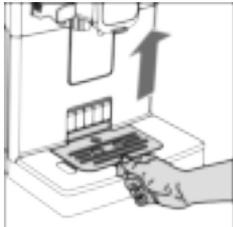
- Moagem grossa: sabor mais leve, para blends de torra escura (3-5);
- Moagem fina: sabor mais intenso, para blends leves de torra (1-3);

Limpeza /manutenção

A limpeza e manutenção regulares mantêm a máquina nas melhores condições e garantem um café sempre excelente, fluxo constante e excelente espuma de leite. Consulte a tabela abaixo para saber quando e como limpar todas as partes removíveis da máquina. Para mais informações, leia os capítulos correspondentes.

Tabela de limpeza

Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar
Jarra de leite	Após utilização	Inicie o ciclo “LIMPEZA RÁPIDA” seguindo as instruções exibidas.
	Todos os dias	Limpe bem a jarra de leite.
	Uma vez por semana	Desmonte a jarra de leite e lave todas as peças em água corrente.
	Uma vez por mês	Inicie o ciclo “LIMPEZA PROFUNDA” seguindo as instruções descritas no capítulo “Limpeza da jarra de leite”. Para este ciclo de limpeza, utilize o produto específico para limpeza do circuito do leite “Milk Circuit Cleaner” da Philips. Desmonte a jarra de leite e lave todas as peças em água corrente.
Grupo de distribuição	Uma vez por semana	Remova o grupo de café e lave-o em água corrente.
	Dependendo do tipo de uso	Consulte o capítulo “Limpeza e lubrificação do grupo de café”.
	Uma vez por mês	Limpe o grupo de café com pastilhas desengordurantes GAGGIA para remover resíduos oleosos de café.
Bandeja de gotejamento completa	Assim que o indicador vermelho passar pela grade da bandeja de gotejamento	Esvazie a bandeja coletora e limpe-a com água corrente.
Reservatório de borra de café	Assim que a máquina exigir	Esvazie o recipiente de borras de café e limpe-o em água corrente. Certifique-se de que a máquina esteja ligada durante esta operação, caso contrário, o recipiente de borras não será reiniciado.
Reservatório de água	Uma vez por semana	Lave-o em água corrente.

Descrição da peça	Quando limpar	Como limpar
Compartimento de café pré-moído/linha de saída de café	Uma vez por semana	Limpe a parte superior com o cabo de uma colher conforme mostrado abaixo. 
Bandeja expresso	Dependendo do tipo de uso	Retire a bandeja de café expresso, limpe-a em água corrente. Também pode ser lavado na máquina de lavar louça, no cesto superior. 

Limpeza da jarra de leite

Programas de limpeza de jarra de leite

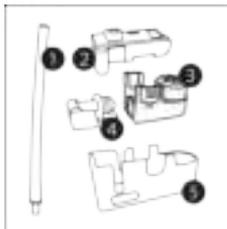
A máquina dispõe de dois programas para a limpeza da jarra de leite: limpeza rápida e limpeza profunda. Ambos os programas podem ser selecionados usando o botão CLEAN/SET , depois pressione o botão "LIMPEZA".

A limpeza rápida também é oferecida ao final da distribuição de bebidas à base de leite. Siga as instruções no visor para ambos os programas.

- Programa de limpeza rápida O programa de limpeza rápida consiste em limpar o circuito do leite com água quente.
- Programa de limpeza profunda O programa de limpeza profunda da jarra de leite consiste em uma limpeza completa de todo o circuito de leite utilizando o produto para limpeza dos circuitos de leite "Milk Circuit Cleaner" da Philips.

Limpeza da jarra de leite com água corrente

O bocal de distribuição de leite é composto por 5 componentes. Também é possível lavar todos os componentes (exceto o recipiente de leite) na máquina de lavar louça.



- 1 Cachimbo de leite
- 2 Suporte de borracha
- 3 Pannarello
- 4 Conexão do Pannarello
- 5 Alojamento do bico de distribuição de leite

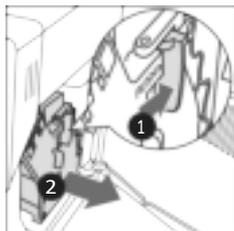
As referências para as imagens abaixo podem ser encontradas na página 3.

- 1 Retire a tampa do distribuidor de leite (fig. 21).
- 2 Pressione os botões de liberação em ambos os lados da parte superior da unidade de distribuição de leite (1) e remova a parte superior do recipiente de leite (2) (fig. 22).
- 3 Remova o bico de distribuição de leite de sua unidade de distribuição (fig. 23).
- 4 Para remover o bico de distribuição:
 - Vire o distribuidor de leite de cabeça para baixo e segure-o firmemente. Retire o tubo de leite do suporte (fig. 24);
 - Pressione os botões de liberação localizados no Pannarello e retire-o do suporte de borracha (fig. 25);
 - Extraia o encaixe Pannarello. (fig. 26);
- 5 Lave todos os componentes em água corrente.
- 6 Quando a limpeza estiver concluída, reinstale todos os componentes executando o mesmo procedimento na ordem inversa.

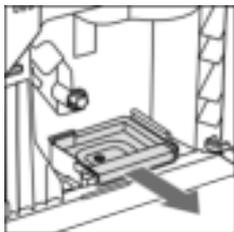
Limpeza do grupo de distribuição

Atenção: Não lave o grupo de café na máquina de lavar louça e não use produtos de lavagem ou outros detergentes, pois isso pode causar mau funcionamento do grupo de café e afetar o sabor do café.

Remoção do grupo de distribuição



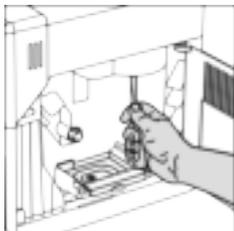
- 1 Desligue a máquina e desconecte o cabo de alimentação.
- 2 Remova a bandeja coletora com o recipiente de borras de café.
- 3 Abra a porta de manutenção.
- 4 Pressione a alavanca PUSH (1) e puxe a alça do grupo café (2) para removê-lo da máquina



1 Extraia a gaveta de resíduos de café.

Limpeza do grupo de distribuição com água corrente -

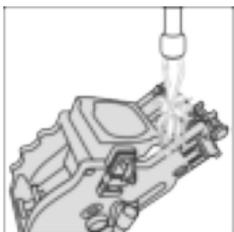
1 Limpe bem o tubo de saída do café com o cabo de uma colher de chá ou outro utensílio de cozinha com ponta redonda.



2 Lave bem o grupo de café e a gaveta de resíduos de café em água morna. Limpe bem o filtro superior.

3 Deixe o grupo de café secar ao ar.

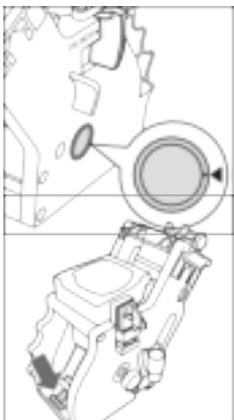
Nota: Não seque o grupo de café com panos para evitar o acúmulo de fibras em seu interior.

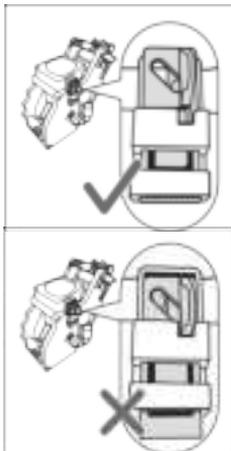


Reajustando o grupo de distribuição

1 Antes de voltar a colocar o grupo de café na máquina, certifique-se de que as duas marcas amarelas na lateral coincidem. Caso contrário, execute o seguinte passo:

Verifique se a alavanca está em contato com a base do grupo de café.





Verifique se o gancho amarelo de travamento do grupo de café está na posição correta.

Para posicionar o gancho corretamente, empurre-o para cima até a posição máxima que pode ser alcançada.

Se o gancho ainda estiver abaixado, não está posicionado corretamente.

- 1 Recoloque a gaveta de resíduos de café.
- 2 Coloque o grupo de café de volta na máquina, ao longo das guias laterais até que um clique de travamento confirme que está posicionado corretamente.

Cuidado: Não pressione a alavanca PUSH.

- 3 Feche a tampa de manutenção.

Limpeza do grupo de café com pastilhas para remover resíduos oleosos de café

Atenção: Para limpeza, use apenas pastilhas Gaggia para resíduo oleoso de café.



- 1 Coloque um recipiente sob o bico de distribuição de café.

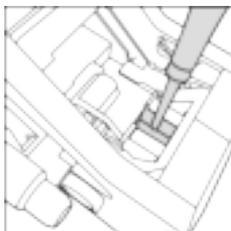


- 2 Aperte a tecla CLEAN/SET  e selecione a tecla « LIMPEZA » exibida.
- 3 Selecione « LIMPEZA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO » e pressione a tecla « ✓ » em seguida pressione a tecla START/STOP  para iniciar o procedimento de limpeza.
- 4 Siga as instruções na tela para limpar adequadamente o grupo café.
- 5 O procedimento durará cerca de 5 minutos, para interrompê-lo e reiniciá-lo use a tecla START/STOP .

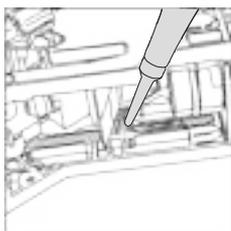
Lubrificação do grupo de distribuição

Para garantir um ótimo desempenho da máquina, o grupo de café deve ser lubrificado. Consulte a tabela a seguir para a frequência de lubrificação.

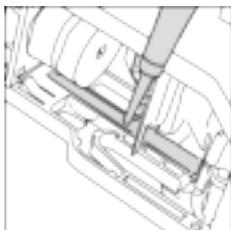
Frequência de utilização	Múmero de bebidas preparadas diariamente	Frequência de lubrificação
Baixa	1-5	A cada 4 meses
Normal	6-10	A cada 2 meses
Alta	>10	Mensalmente



- 1 Desligue o dispositivo e desconecte o cabo de alimentação.
- 2 Retire o grupo de café e lave-o com água morna (consulte o capítulo “Limpeza do grupo de café em água corrente”).
- 3 Aplique uma fina camada do lubrificante fornecido como padrão ao redor do pino de introdução, localizado na parte inferior do grupo café.



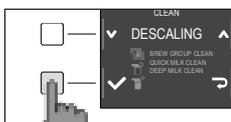
- 1 Aplique uma fina camada de lubrificante nas guias, em ambos os lados (veja a figura).
- 2 Volte a colocar o grupo de café (consulte o capítulo “Substituir o grupo de café”).



Nota: O tubo de lubrificante pode ser usado várias vezes.

Descalcificação

Procedimento de descalcificação



A descalcificação deve ser feita assim que a máquina o exigir.

Use apenas a solução de descalcificação Gaggia, que foi estudada para garantir o melhor desempenho da máquina. O uso de outros produtos pode danificar a máquina e deixar resíduos na água. Se nenhuma descalcificação da máquina for realizada, a garantia será anulada.

- 1 Aperte a tecla CLEAN/SET  e selecione a tecla « LIMPEZA » exibida.
- Selecione « DESCALCIFICAÇÃO » e, PARA CONFIRMAR APERTE A TECLA « ✓ » aperte a tecla START/STOP  para iniciar o processo.
- 2 Retire a bandeja coletora com o recipiente de borras de café, esvazie-os e volte a colocá-los na máquina.
- 3 Remova e esvazie o reservatório de água. Em seguida, remova o filtro INTENZA+, se presente.
- 4 Despeje a garrafa cheia de solução descalcificante Gaggia no tanque de água e adicione água até o nível de CALC CLEAN. Reinstale o reservatório na máquina.
- 5 Encha a jarra de leite até a metade com água e insira-a na máquina.
- 6 Posicione um recipiente grande (1,5l) sob os bicos de distribuição de leite e café.
- 7 Siga as instruções na tela para iniciar o procedimento de descalcificação. Este procedimento leva aproximadamente 25 minutos e inclui um ciclo de descalcificação seguido de um ciclo de enxágue, que prevê a distribuição em intervalos regulares.
- 8 Assim que o ciclo de descalcificação estiver concluído, deve enxaguar o reservatório, a jarra de leite e o circuito de água, seguindo as instruções apresentadas.
- 9 Volte a colocar o filtro INTENZA+ no reservatório de água.

Nota: É possível pa usar e reiniciar o procedimento a qualquer momento, pressionando a tecla START/STOP .

Atenção: Durante o processo de descalcificação, não é possível remover o grupo de café. Aguarde o final do processo de descalcificação e remova o grupo de café.

O que fazer se o procedimento de descalcificação for interrompido

É possível sair do procedimento de descalcificação pressionando o botão por alguns segundos. ON/OFF  do painel de controle. Se o procedimento de descalcificação for interrompido antes de terminar, proceda da seguinte forma:

- 1 Esvazie o reservatório de água e lave-o bem.
- 2 Encha o reservatório de água com água corrente até ao nível CALC CLEAN e volte a ligar a máquina. A máquina aquece e executa um ciclo de enxágue automático.
- 3 Antes de preparar uma bebida, realize um ciclo de enxágue manual conforme descrito no capítulo correspondente.

Nota: Se o procedimento não foi concluído, um novo procedimento de descalcificação deve ser realizado o mais rápido possível.

Outros ajustes

Aperte a tecla CLEAN/SET  e selecione a opção « AJUSTES » no display para restaurar ou modificar determinados parâmetros da máquina, como:

- Idioma
- Filtro de água.
- Atraso no stand by.
- Unidades de medidas.
- Dureza da água.
- Tipos de bebidas.
- Sons das teclas
- Configurações pré-definidas.

Idioma

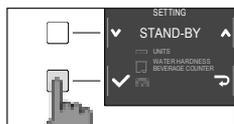
Assim que o ícone de configuração de idioma for selecionado, a lista de idiomas disponíveis será exibida.

Idiomas disponíveis		
ITALIANO	DINAMARQUÊS	TCHECO
INGLÊS	GREGO	ESLOVÁQUIO
ALEMÃO	POLONÊS	LITUANO
FRANÇÊS	RUSSO	JAPONÊS
ESPAÑHOL	ROMENO	COREANO
PORTUGUÊS	HUNGARO	CHINÊS (TRADICIONAL)
HOLANDÊS	BULGARO	CHINÊS (SIMPLIFICADO)



Filtro de água

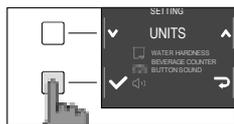
Após selecionar o "FILTRO DE ÁGUA", siga as instruções exibidas e as indicações descritas nos capítulos "Instalação do filtro de água INTENZA+" e "Substituição do filtro de água INTENZA+".



Ajuste do stand by

Após selecionar "STAND BY DELAY", você pode ajustar o timer para uma das seguintes opções:

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



Unidades de medidas

Selecione « UNIDADE DE MEDIDA » :

para definir a unidade de medida para "ml" ou "onças".

Dureza da água

Depois de selecionar "DUREZA DA ÁGUA" siga as instruções exibidas, bem como as indicações descritas no capítulo "Medição da dureza da água".

Tipos de bebidas

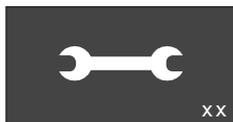
Para cada bebida, é possível visualizar o número de xícaras que foram dispensadas desde que a máquina foi colocada em serviço pela primeira vez. Esses dados não podem ser redefinidos.

Sons das teclas

Para evitar ser incomodado, é possível desativar o som das teclas selecionando "OFF".

Configurações pré-definidas

É possível reconfigurar a máquina com os valores definidos de fábrica. A máquina solicitará dupla confirmação antes de realizar o procedimento.



Significado dos códigos de erro

Alguns códigos de erro que podem aparecer no visor são listados abaixo, com seu significado e a solução do problema. Se as soluções indicadas forem ineficazes porque o ícone do código de erro permanece exibido e a máquina continua a operar incorretamente, ou outros códigos de erro aparecerem, um centro de serviço autorizado ou revendedores devem ser contactados.

Os detalhes de contato estão disponíveis no site www.gaggia.com ou www.gaggia.it.

Código de erro	Problema	Causa	Possível solução
01	O moedor de café está bloqueado.	O tubo de saída do café está obstruído.	Desconecte o cabo de alimentação e remova o grupo de preparo. Limpe bem o tubo de saída café com o cabo de uma colher. Ligue o dispositivo novamente.
03 - 04	Ocorreu um problema com o grupo de distribuição.	O grupo de café está sujo ou mal lubrificado.	Desligue a máquina. Remova o grupo de preparo e limpe-o com cuidado. (Consulte o capítulo “Limpeza do grupo de café”)
		O grupo de distribuição não está posicionado corretamente.	Desligue a máquina. Remova o grupo de preparo e coloque-o de volta no lugar. Certifique-se de que o grupo de café esteja na posição correta antes de recolocá-lo no lugar. Consulte o capítulo “Remontagem do grupo de café”.
05	O circuito de água tem um problema.	Há ar no circuito de água.	Remova e substitua o reservatório várias vezes na máquina. Certifique-se de inseri-lo corretamente na máquina. Verificar que o compartimento do reservatório de água está limpo. Na presença de um filtro “INTENZA+”: extraia o filtro do reservatório de água e agite-o para retirar todo o ar do filtro. Em seguida, reinstale o filtro “INTENZA+” no reservatório de água.
14	Superaquecimento da máquina.	As causas podem ser múltiplas.	Desligue a máquina e volte a ligá-la após 30 minutos. Execute esta operação 2 ou 3 vezes.

Reparos

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem ocorrer na máquina. Se as informações abaixo não resolverem o problema visite www.gaggia.com ou www.gaggia.it para obter uma lista de perguntas frequentes ou entre em contato com o Centro de Suporte Pós-venda ou com um revendedor local.

Problema	Causa	Solução
A máquina não liga	A máquina não está conectada	Verifique se o cabo de alimentação está conectado corretamente.
	O botão ON/OFF não foi pressionado por tempo suficiente	Pressione o botão ON/OFF por alguns segundos
A bandeja de gotejamento enche-se rapidamente.	Este é um fenômeno completamente normal. A máquina utiliza água para enxaguar o circuito interno e o grupo de café. Parte da água flui através do sistema interno diretamente para a bandeja coletora.	Esvazie a bandeja de gotejamento quando o indicador vermelho estiver visível através da grade. É aconselhável colocar uma xícara por baixo do bocal de distribuição para recolher a água de enxaguamento
O visor mostra constantemente o ícone "Recipiente de borras de café cheio".	O depósito de borras de café foi esvaziado quando a máquina foi desligada.	Esvazie sempre o depósito de borras de café com a máquina ligada. Se o depósito de borras de café for esvaziado com a máquina desligada, o contador de ciclos de café não volta a zero. Neste caso, o display mostra o ícone mesmo que o tanque não esteja cheio.
	O recipiente de borras de café foi substituído muito rapidamente.	Aguarde sempre cerca de 5 segundos antes de substituir o recipiente de borras de café. Isso permite que o contador retorne a zero.
A máquina pede para esvaziar o depósito de borras de café, mesmo que o depósito não esteja cheio.	A máquina não reajustou o contador na última vez que o recipiente de borras de café foi esvaziado.	Aguarde sempre cerca de 5 segundos antes de substituir o recipiente de borras de café. Isso permite que o contador de borras de café volte a zero.
		Esvazie sempre o depósito de borras de café com a máquina ligada. Se o depósito de borras de café for esvaziado com a máquina desligada, o contador de ciclos de café não volta a zero.
O recipiente de borras de café está muito cheio e o ícone "recipiente de depósito" borra de café cheia" não é exibido.	A bandeja coletora foi removida sem que o recipiente de borras de café tenha sido esvaziado.	Cada vez que retirar a bandeja coletora, esvazie também o recipiente de borras de café, mesmo que esteja quase vazio. Isso permitirá que o contador de borras de café volte a zero e comece a contar as borras de café corretamente novamente.
Não foi possível remover o grupo de distribuição.	O grupo de café não está na posição correta.	Feche a tampa de manutenção. Desligue e ligue a máquina novamente. Aguarde a mensagem de máquina pronta aparecer e remova o grupo de preparo.

Problema	Causa	Solução
Não foi possível inserir o grupo de distribuição.	O grupo de café não está na posição correta.	O grupo de distribuição não foi implantado antes de ser reposicionado. Certifique-se de que a alavanca esteja em contato com a base do grupo de café e que o gancho do grupo café esteja na posição correta. Consulte o capítulo “Remontagem do grupo de café”. Para reiniciar a máquina: reinstale a bandeja coletora com o recipiente de borras de café. Não apresente o grupo de distribuição. Feche a tampa de manutenção, desconecte e reconecte o cabo de alimentação. Em seguida, tente reinserir o grupo café e ligue a máquina novamente.
O café não espuma ou está aguado.	O moedor de café está ajustado para uma moagem grossa.	Ajuste o moedor de café para uma moagem mais fina.
	A máquina está executando o procedimento de ajuste automático.	Dispense algumas xícaras de café para que a máquina se ajuste automaticamente.
	O tubo de saída do café está obstruído.	Limpe o tubo de saída do café com uma colher de chá conforme descrito no capítulo “Limpeza do grupo de café em água corrente”.
O café não está quente o suficiente.	A temperatura definida é muito baixa. Verifique as configurações do menu.	Defina a temperatura do menu para “MAX”.
A máquina mói os grãos de café, mas os grãos não são dispensados.	O moedor de café está ajustado para uma moagem muito fina.	Ajuste o moedor de café para uma moagem mais grossa.
	O bico de distribuição de café está entupido.	Dispense um café pré-moído longo, sem adicionar o café pré-moído.
	As pontas do bico de distribuição de café estão entupidadas.	Limpe as pontas do bico de distribuição de café com um pequeno cotonete.
O café sai lentamente ou gota a gota.	O moedor de café está ajustado para uma moagem muito fina.	Ajuste o moedor de café para uma moagem mais grossa.
	As pontas do bico de distribuição de café estão entupidadas.	Limpe as pontas do bico de distribuição de café com um pequeno cotonete.
	O circuito da máquina está bloqueado por depósitos de calcário.	Inicie um ciclo de descalcificação.

Problema	Causa	Solução
O leite não espuma.	A jarra de leite está suja ou não foi inserida corretamente.	Limpe a jarra e tome cuidado para posicioná-la e inseri-la corretamente.
	O distribuidor de leite não está completamente aberto.	Verifique se o bico de distribuição de leite está na posição correta.
	A jarra de leite não está completamente montada.	Verifique se todos os componentes (especialmente o tubo de leite) foram montados corretamente.
	O tipo de leite utilizado não é adequado para fazer espuma.	Dependendo do tipo de leite, a quantidade e a qualidade da espuma produzida diferem.
Não é possível inserir a jarra de leite.	A parte superior do decantador estava localizada no lado oposto.	Verifique se a aba transparente e as linhas graduadas no recipiente de leite estão voltadas para fora.
Não é possível inserir o filtro "INTENZA+".	Tem que tirar o ar do filtro.	Deixe as bolhas de ar escaparem do filtro.
	O reservatório ainda contém água.	Esvazie o reservatório de água antes de instalar o filtro.
	Não há vedação de borracha no filtro "INTENZA+".	Verifique a embalagem e instale a vedação no filtro "INTENZA+".
Não é possível ativar o filtro "INTENZA+"	Um filtro já está instalado e ativado	A máquina informa a porcentagem de uso do filtro. Se você ainda deseja ativar um novo filtro antes de expirar o usado atualmente, este deve primeiro ser desativado seguindo o procedimento descrito na seção "Substituição do filtro de água INTENZA+"
Há água sob a máquina.	A bandeja de gotejamento está muito cheia e transbordou.	Esvazie a bandeja de gotejamento assim que o indicador for visível através da bandeja. Esvazie sempre a bandeja de gotejamento antes de iniciar o procedimento de descalcificação.
A máquina está no modo DEMO.	Durante a ligação da máquina, a combinação de teclas foi pressionada (HOME  - CLEAN/SET   - HOME  - CLEAN/SET  ).	Desligue e ligue a máquina novamente pressionando o botão ON/OFF no painel de controle. 

Acessórios GAGGIA

Café e acessórios estão à venda em centros aprovados (Itália) ou em revendedores no país do usuário.



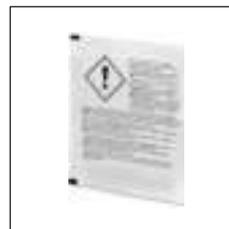
Descalcificante



Filtro de água INTENZA+



Tabletes
desengordurante



Limpador de
circuito de leite
(Philips)



Gama de cafés disponíveis em grão e em pó: 100% Arábica / Intenso / Descafeinado

Dados técnicos

Tensão nominal - Potência Classificado - Potência	Veja a placa de dados dentro da porta de manutenção
Material do corpo	Termoplástico
Dimensões	224 x 357 x 435 mm
Peso	7,7 kg
Tamanho do cabo	1200 mm
Painel de controle	Frontal
Reservatório de água	1,8 L - Removível
Capacidade do recipiente de grãos de café	250 g
Capacidade do recipiente de borra de café	15
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Caldeira em Inox
Dispositivo de segurança	Disjuntor térmico

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

GAGGIA S.p.A. reserva-se o direito de fazer as alterações que julgar necessárias.



421946503662

- Rev.00 - 03/05/21

COD.

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

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

Part. IVA : IT-13054780153

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO