

# GAGGIA

## MILANO

Type HD8749



# GAGGIA NAVIGLIO

Manual de instruções

CE

*Parabéns pela aquisição da máquina de café superautomática Gaggia Naviglio!*

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

*Esta máquina de café expresso é indicada para a preparação de café expresso com a utilização de grãos inteiros. Neste manual, encontrará todas as informações necessárias para instalar, utilizar, limpar e descalcificar a sua máquina.*

**ÍNDICE**

<b>IMPORTANTE</b> .....	<b>4</b>
Indicações para a segurança .....	4
Atenção.....	4
Advertências .....	6
Campos electromagnéticos.....	7
Eliminação .....	7
<b>INSTALAÇÃO</b> .....	<b>8</b>
Visão geral do produto .....	8
Descrição geral.....	9
<b>OPERAÇÕES PRELIMINARES</b> .....	<b>10</b>
Embalagem da máquina .....	10
Instalação da máquina.....	10
<b>PRIMEIRA UTILIZAÇÃO</b> .....	<b>12</b>
Carregamento do circuito.....	12
Ciclo de enxaguamento automático/auto-limpeza .....	13
Ciclo de enxaguamento manual.....	14
<b>INSTALAÇÃO DO FILTRO DE ÁGUA “INTENZA+”</b> .....	<b>15</b>
<b>AJUSTES</b> .....	<b>16</b>
Gaggia Adapting System.....	16
Ajuste do moinho de café em cerâmica .....	16
Ajuste do aroma (intensidade do café).....	17
Ajuste do distribuidor .....	18
Ajuste da altura do café na chávena .....	19
<b>DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ E EXPRESSO</b> .....	<b>20</b>
Distribuição de café e expresso com café em grãos .....	20
<b>DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR/PREPARAÇÃO DE CAPPUCCINO</b> .....	<b>21</b>
<b>DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE</b> .....	<b>23</b>
<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b> .....	<b>24</b>
Limpeza diária da máquina.....	24
Limpeza diária do reservatório da água .....	25
Limpeza diária do Batedor de leite clássico .....	25
Limpeza semanal da máquina .....	25
Limpeza semanal do Batedor de leite clássico.....	26
Limpeza semanal do grupo café.....	26
Lubrificação mensal do grupo café.....	29
Limpeza mensal do recipiente de café em grãos .....	30
<b>DESCALCIFICAÇÃO</b> .....	<b>31</b>
<b>INTERRUPÇÃO ACIDENTAL DO CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO</b> .....	<b>36</b>
<b>SIGNIFICADO DOS SINAIS LUMINOSOS</b> .....	<b>38</b>
Visor do painel de comando .....	38
<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>42</b>
<b>POUPANÇA DE ENERGIA</b> .....	<b>44</b>
Stand-by.....	44
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b> .....	<b>45</b>

## IMPORTANTE

### Indicações para a segurança

---

A máquina está dotada de dispositivos de segurança. Contudo, é necessário que leia e siga atentamente as indicações para a segurança descritas nas presentes instruções de utilização, de modo a evitar danos acidentais a pessoas ou coisas devido a uma utilização incorrecta da máquina. Guarde este manual para eventuais consultas futuras.



O termo **ATENÇÃO** e este símbolo avisam o utilizador sobre situações de risco que possam causar ferimentos pessoais graves, perigo de morte e/ou danos à máquina.



O termo **ADVERTÊNCIA** e este símbolo avisam o utilizador sobre situações de risco que possam causar ferimentos pessoais leves e/ou danos à máquina.

### Atenção

---

- Ligue a máquina a uma tomada de parede adequada, cuja tensão principal corresponda aos dados técnicos do aparelho.
- Ligue a máquina a uma tomada de parede munida de ligação à terra.
- Evite que o cabo de alimentação penda da mesa ou da superfície de trabalho, ou ainda que toque superfícies quentes.
- Não mergulhe a máquina, a ficha de corrente ou o cabo de alimentação em água: risco de choque eléctrico!
- Não verta líquidos no conector do cabo de alimentação.
- Não dirija o jacto de água quente para as partes do corpo: perigo de queimaduras!

- Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas e os botões.
- Depois de desligar a máquina no interruptor geral situado na parte posterior, retire a ficha da tomada:
  - se forem verificadas anomalias;
  - se a máquina permanecer inutilizada por um longo período de tempo;
  - antes de realizar a limpeza da máquina.
- Puxe pela ficha, não pelo cabo de alimentação.
- Não toque na ficha com as mãos molhadas.
- Não utilize a máquina se a ficha, o cabo de alimentação ou a própria máquina estiverem danificados.
- Não altere nem modifique de modo algum o cabo de alimentação. Todas as reparações devem ser realizadas por um centro de assistência autorizado para evitar qualquer perigo.
- A máquina não deverá ser utilizada por crianças com idade inferior a 8 anos.
- A máquina pode ser utilizada por crianças de 8 anos de idade (ou mais) se previamente instruídos em relação a uma utilização correcta da máquina e se conscientes dos respectivos perigos ou sob a supervisão de um adulto.
- A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças, a menos que não tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas por um adulto.
- Mantenha a máquina e o seu cabo de alimentação longe do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A máquina pode ser utilizada por pessoas com capacidades físicas, mentais, sensoriais reduzidas ou com falta de experiência e/ou competências insuficientes se previamente instruídas em relação a uma utilização correcta da máquina e se conscientes dos respectivos perigos ou sob a supervisão de um adulto.

- As crianças devem ser supervisionadas para que não se corra o risco de brincarem com o aparelho.
- Não insira os dedos ou outros objectos no moinho de café.

### **Advertências**

---

- A máquina destina-se apenas à utilização doméstica e não está indicada para uso em ambientes como cafés ou cozinhas de lojas, escritórios, fábricas ou outros ambientes de trabalho.
- Posicione sempre a máquina sobre uma superfície plana e estável.
- Não posicione a máquina sobre superfícies quentes, nas proximidades de fornos aquecidos, aquecedores ou fontes de calor semelhantes.
- Coloque sempre no recipiente somente café torrado em grãos. Café em pó, solúvel, café cru, bem como outros objectos, se forem inseridos no recipiente de café em grãos, podem danificar a máquina.
- Deixe a máquina arrefecer antes de introduzir ou remover qualquer componente; as superfícies de aquecimento estão sujeitas a calor residual após a utilização.
- Não encha o reservatório com água quente ou a ferver. Utilize apenas água fria potável sem gás.
- Não utilize pós abrasivos ou detergentes agressivos para a limpeza. É suficiente um pano macio humedecido com água.
- Efectue a descalcificação da máquina regularmente. Se esta operação não for realizada, o aparelho deixará de funcionar correctamente. Neste caso, a reparação não está coberta pela garantia!
- Não mantenha a máquina a uma temperatura inferior a 0 °C. A água restante dentro do sistema de aquecimento pode congelar e danificar a máquina.

- Não deixe água no reservatório se a máquina não for utilizada por um longo período. A água poderá sofrer contaminações. Sempre que utilizar a máquina, use água fresca.

---

## Campos electromagnéticos

Este aparelho está em conformidade com todos os padrões e as normas aplicáveis em matéria de exposição aos campos electromagnéticos.

---

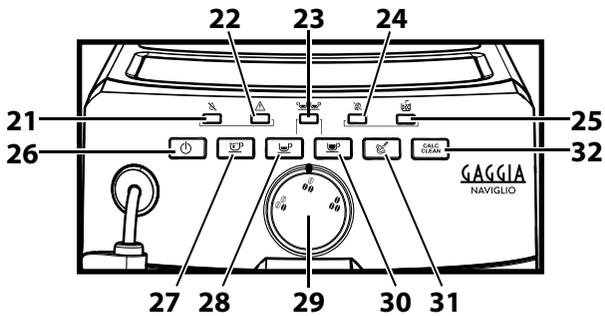
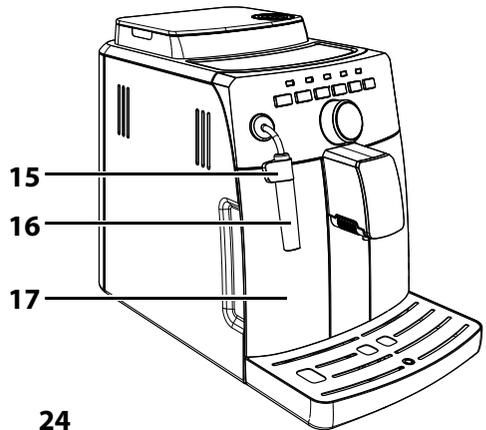
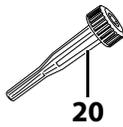
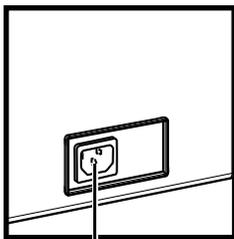
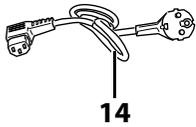
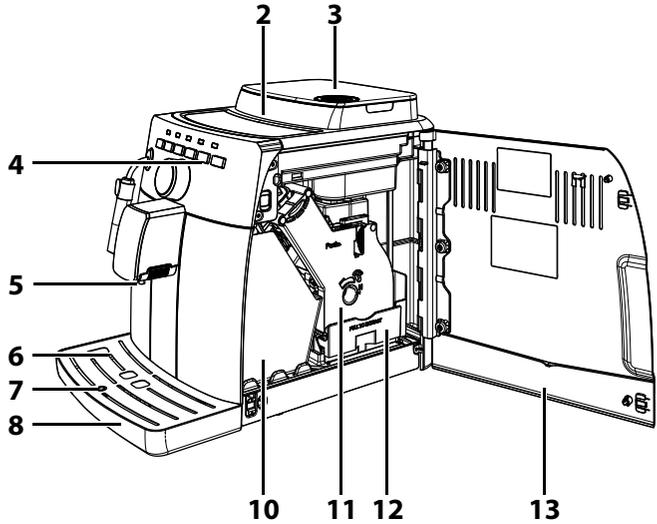
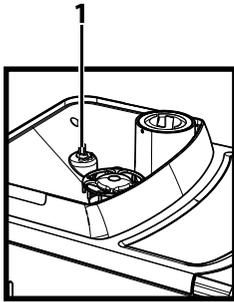
## Eliminação



Este símbolo apresentado num produto indica que o produto está abrangido pela Directiva europeia 2012/19/UE. Informe-se sobre o sistema de recolha diferenciada em vigor para os produtos eléctricos e electrónicos. Siga os regulamentos locais e não elimine o produto juntamente com os resíduos domésticos. A eliminação correcta dos produtos antigos ajuda a impedir consequências negativas para o ambiente e saúde humana.

# INSTALAÇÃO

## Visão geral do produto



**Descrição geral**

---

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

## OPERAÇÕES PRELIMINARES

### Embalagem da máquina

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

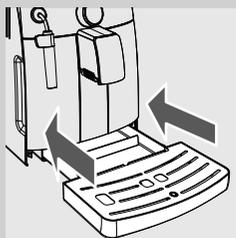
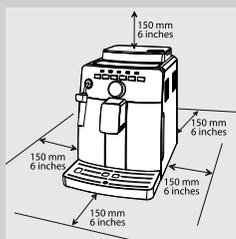
### Instalação da máquina

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

**2** Extraia a máquina da embalagem.

**3** Para uma utilização ideal aconselha-se o seguinte:

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



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



#### Obs.:

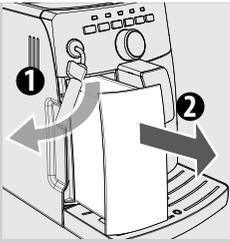
a bandeja de limpeza tem a tarefa de recolher a água que sai do distribuidor durante os ciclos de enxaguamento/auto-limpeza e o eventual café derramado durante a preparação das bebidas. Esvazie e lave a bandeja de limpeza diariamente e sempre que o indicador de bandeja de limpeza cheia estiver subido.



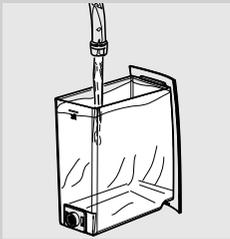
#### Advertência:

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





**5** Retire o reservatório da água.



**6** Enxagúe o reservatório com água fresca.

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

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

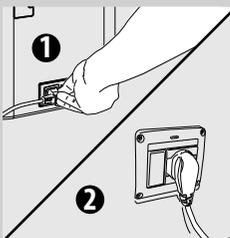


**8** Remova a tampa do recipiente de café em grãos e verta lentamente o café em grãos no recipiente.

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

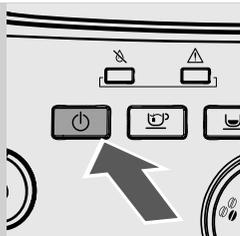
**!** **Advertência:**  
**coloque sempre no recipiente somente café em grãos. Café em pó, solúvel, caramelizado, aromatizado e outros objectos podem danificar a máquina.**

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

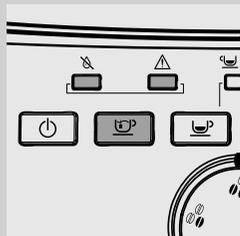


**10** Introduza a ficha na tomada de corrente posicionada na parte traseira da máquina.

**11** Introduza a ficha da outra extremidade do cabo de alimentação numa tomada de corrente de parede com a tensão adequada.



- 12** No painel de comando a tecla “” pisca. Pressione a tecla “” para ligar a máquina.



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

## PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

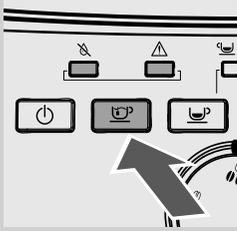
- 1) é necessário carregar o circuito;
- 2) a máquina executará um ciclo automático de enxaguamento/auto-limpeza;
- 3) é necessário realizar um ciclo de enxaguamento manual.

## Carregamento do circuito

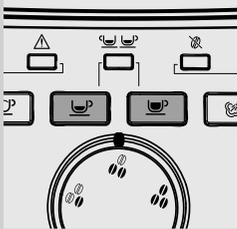
Durante este processo a água fresca corre no circuito interno e a máquina aquece. A operação demora alguns minutos.



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



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



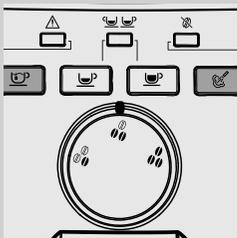
- 3** No final do processo, as teclas “” e “” piscam. Máquina em modo de aquecimento.

### Ciclo de enxaguamento automático/auto-limpeza

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



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

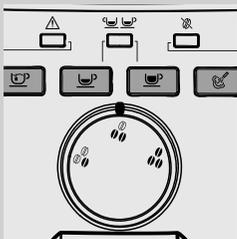


- 5** As teclas “” e “” piscam durante todo o processo.

- 6** Aguarde que o ciclo termine automaticamente.

**Obs.:**

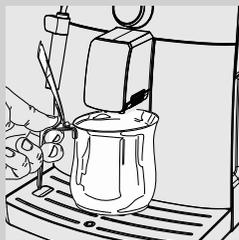
é possível parar a distribuição pressionando a tecla “” ou “”.



- 7** Terminadas as operações supramencionadas, verifique se as teclas “”, “” e “” estão acesas.

### Ciclo de enxaguamento manual

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



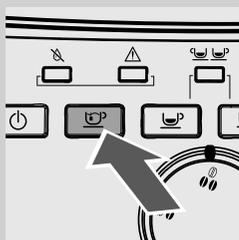
- 1 Posicione um recipiente debaixo do distribuidor.
- 2 Verifique se os indicadores luminosos led "☺", "☹", "☺" e "☹" piscam de forma contínua.

- 3 Pressione a tecla "☺". A máquina inicia a distribuir água.

- 4 No final da distribuição, esvazie o recipiente. Repita as operações do ponto 1 ao ponto 3 durante 2 vezes consecutivas e depois passe ao ponto 5.

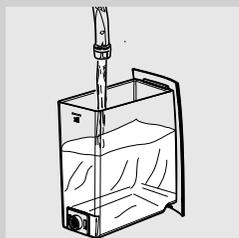


- 5 Coloque um recipiente debaixo do Batedor de leite clássico.



- 6 Pressione a tecla "☺" para iniciar a distribuição de água quente.

- 7 Distribua água até que o indicador luminoso led que indica a falta de água "☹" não permaneça aceso de forma fixa.



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



#### Obs.:

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

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

No final do ciclo, é possível distribuir um café.

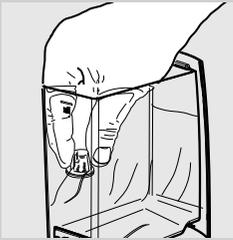
## INSTALAÇÃO DO FILTRO DE ÁGUA "INTENZA+"



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

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

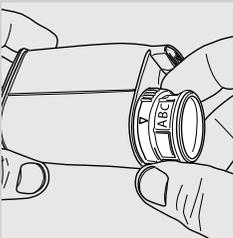
A água é um elemento fundamental na preparação de um expresso, por isso é extremamente importante filtrá-la sempre de forma profissional. O filtro de água "INTENZA+" pode prevenir a formação de depósitos minerais, melhorando a qualidade da água.



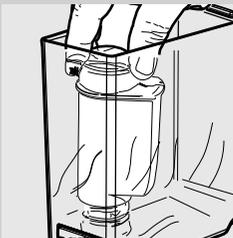
- 1** Retire o pequeno filtro branco presente no reservatório de água e guarde-o num lugar seco.



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



- 3** Escolha o filtro com base na dureza da água na sua zona. As configurações são especificadas na embalagem do filtro.  
A = Água mole  
B = Água dura (padrão)  
C = Água muito dura



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

- 5 Encha o reservatório da água com água fresca e reintroduza-o na máquina. Anote a data da próxima substituição do filtro de água (+ 2 meses).
- 6 Distribua toda a água contida no reservatório por meio da função água quente (veja o capítulo "Distribuição de água quente").
- 7 Encha novamente o reservatório da água.

## AJUSTES

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

### Gaggia Adapting System

O café é um produto natural e as suas características podem mudar em função da origem, da mistura e da torrefacção. A máquina está equipada com um sistema de ajuste automático que permite utilizar todos os tipos de café em grãos existentes no mercado (não caramelizados). A máquina ajusta-se automaticamente após a distribuição de alguns cafés, para otimizar a extracção do café em relação à compacidade do café moído.

### Ajuste do moinho de café em cerâmica

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



#### **Atenção:**

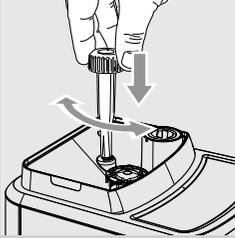
**O moinho de café em cerâmica contém peças móveis que podem ser perigosas. Por isso, é proibido inserir no seu interior, dedos ou outros objectos. Ajuste o moinho de café em cerâmica utilizando exclusivamente a chave para o ajuste da moagem.**

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

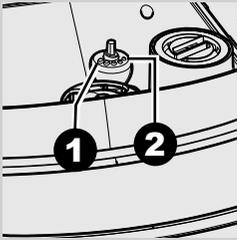


#### **Atenção:**

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



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



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

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

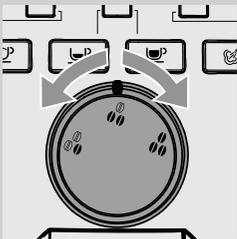
### Ajuste do aroma (intensidade do café)

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



**Obs.:**

a selecção deve ser realizada antes de escolher o café.



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

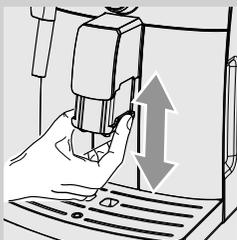
 = aroma suave

 = aroma médio

 = aroma forte

### Ajuste do distribuidor

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



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



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



Para a utilização de chávenas grandes.



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

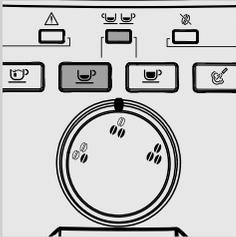
### Ajuste da altura do café na chávena

A máquina permite ajustar a quantidade de café expresso distribuído segundo o seu gosto e de acordo com as dimensões das suas chávenas. A cada pressão da tecla "☕" ou "☕" a máquina distribui uma quantidade programada de café. Para cada tecla está associada uma distribuição; esta ocorre de modo independente.

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



- 1 Coloque uma chávena pequena sob o distribuidor.



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

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

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



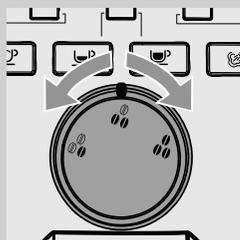
#### Obs.:

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

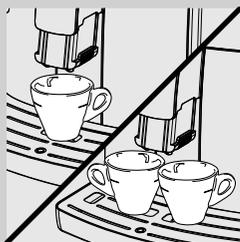
## DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ E EXPRESSO

### Distribuição de café e expresso com café em grãos

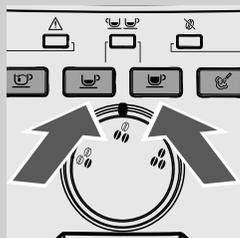
Antes de distribuir café, verifique se o reservatório da água e o recipiente de café em grãos estão ambos cheios.



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

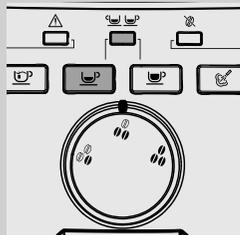


- 2 Posicione 1 ou 2 chávenas debaixo do distribuidor.



- 3 Pressione a tecla “☕” para um expresso e a tecla “☕☕” para um café.

- 4 Para distribuir 1 expresso ou 1 café, pressione a tecla desejada uma única vez.



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

#### ☰ Obs.:

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

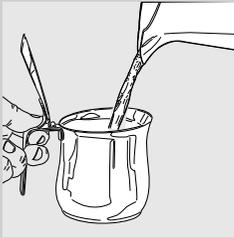
- 6 Depois de ter efectuado o ciclo de pré-infusão, o café começará a sair do distribuidor.
- 7 A distribuição do café interrompe-se automaticamente quando atingir o nível pré-programado; no entanto, é possível interromper antes a distribuição pressionando novamente a tecla accionada correspondente (tecla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

## DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR/PREPARAÇÃO DE CAPPUCCINO



### Atenção:

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



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

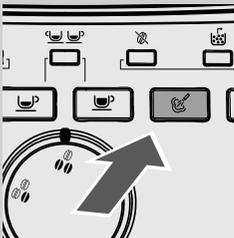


### Obs.:

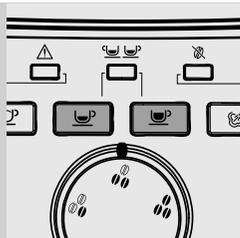
utilize leite frio (~5°C / 41°F) com conteúdo proteico de pelo menos 3% para obter um cappuccino de boa qualidade. É possível utilizar leite gordo ou parcialmente desnatado, com base nos gostos pessoais.



- 2 Mergulhe o Batedor de leite clássico no leite.



- 3 Pressione a tecla “☹”.



**4** A máquina aquece e as teclas “☺” “☺” piscam. A tecla “☺” apaga-se.

**5** Quando a tecla “☺” se acende de novo, inicia a distribuição de vapor.

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

**7** Quando a espuma do leite atinge a consistência desejada, pressione a tecla “☺” para interromper a distribuição de vapor.

**!** **Advertência:**

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

**☰** **Obs.:**

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

## DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE



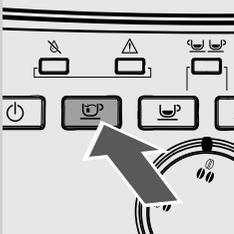
### Atenção:

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

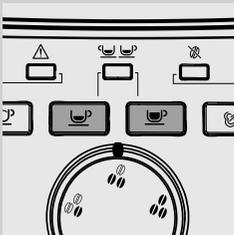
Antes de distribuir água quente, verifique se os indicadores luminosos “☺”, “☹”, “☹” e “☺” estão acesos de forma fixa e se o reservatório da água está cheio.



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



- 2 Pressione a tecla “☺” para iniciar a distribuição de água quente.



- 3 A máquina aquece e as teclas “☹” “☹” piscam. A tecla “☺” apaga-se.

- 4 Quando a tecla “☺” se acende de novo, inicia a distribuição de água quente.

- 5 Verta a quantidade desejada de água quente. Para interromper a distribuição de água quente pressione a tecla “☺”.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### Limpeza diária da máquina



**Advertência:**

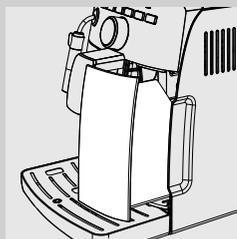
**a limpeza e manutenção pontuais da máquina são fundamentais para estender o ciclo de vida. A sua máquina está exposta continuamente a humidade, café e calcário!**

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



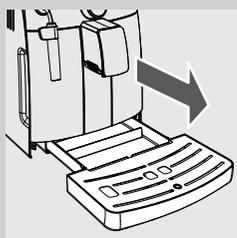
**Obs.:**

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

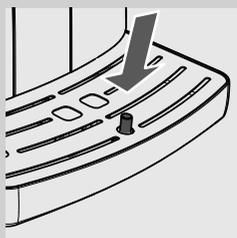


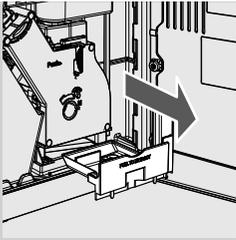
- 1** Todos os dias, com a máquina ligada, esvazie e limpe a gaveta de recolha das borras.

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



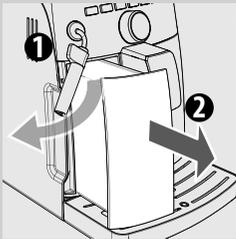
- 2** Esvazie e lave a bandeja de limpeza. Efectue esta operação mesmo quando o indicador de bandeja de limpeza cheia tiver subido.





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

### Limpeza diária do reservatório da água

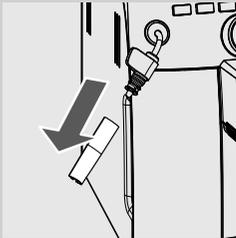


- 1 Retire o pequeno filtro branco ou o filtro de água INTENZA+ (se presente) do reservatório e lave-o com água fresca.
- 2 Reposicione o pequeno filtro branco ou o filtro de água INTENZA+ (se presente) no seu compartimento, exercendo uma leve pressão combinada de uma leve rotação.
- 3 Encha o reservatório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

### Limpeza diária do Batedor de leite clássico

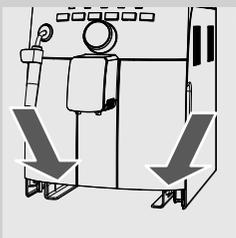
É importante limpar o Batedor de leite clássico todos os dias e após cada utilização para manter a higiene e garantir a preparação de uma espuma de leite com uma consistência perfeita.

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



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

### Limpeza semanal da máquina

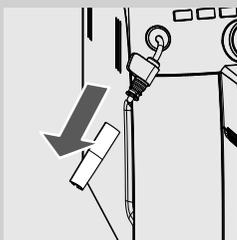


Limpe a sede da bandeja de limpeza.

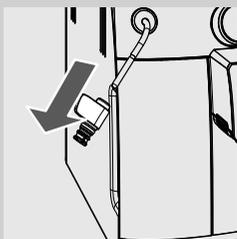
### Limpeza semanal do Batedor de leite clássico

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

É necessário efectuar as seguintes operações de limpeza:



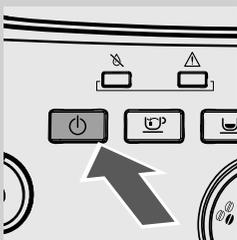
- 1 Remova a parte externa do Batedor de leite clássico. Lave-a com água fresca.



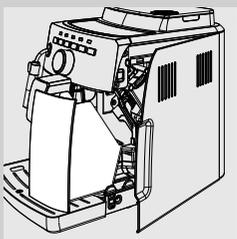
- 2 Retire a parte superior do Batedor de leite clássico do tubo de vapor/água quente.
- 3 Lave a parte superior do Batedor de leite clássico com água fresca.
- 4 Limpe o tubo de vapor/água quente com um pano húmido para remover eventuais resíduos de leite.
- 5 Reposicione a parte superior no tubo de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

### Limpeza semanal do grupo café

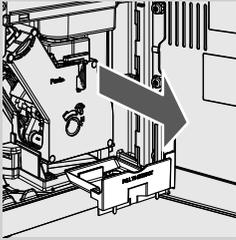
O grupo café deve ser limpo sempre que encher o recipiente de café em grãos ou pelo menos uma vez por semana.



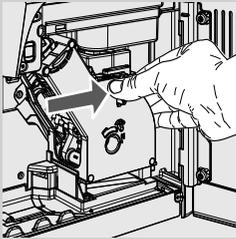
- 1 Desligue a máquina pressionando a tecla "⏻" e retire a ficha da tomada de corrente.



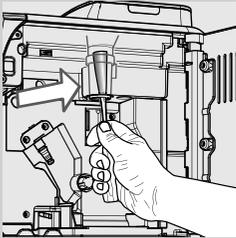
- 2 Remova a gaveta de recolha das borras. Abra a portinhola de serviço.



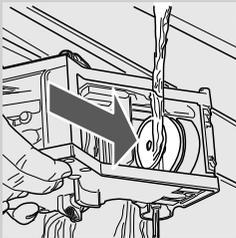
**3** Extraia a gaveta de recolha de café e limpe-a.



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



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

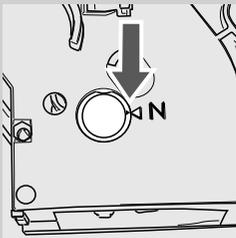


**6** Lave completamente o grupo café com água morna e limpe o filtro superior com cuidado.

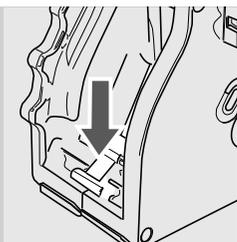
**!** **Advertência:**  
**não utilize detergentes ou sabão para limpar o grupo café.**

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

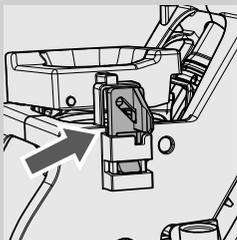
**8** Limpe cuidadosamente a parte interna da máquina utilizando um pano macio humedecido em água.



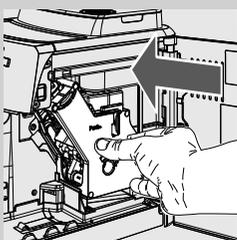
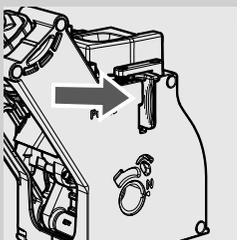
**9** Assegure-se que o grupo café esteja em posição de repouso; as duas referências têm que coincidir. Caso contrário, efectue a operação descrita no ponto (10).



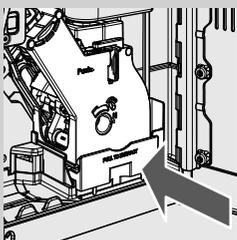
**10** Pressione delicadamente a alavanca para baixo, até que toque na base do grupo café e até que as duas referências ao lado do grupo coincidam.



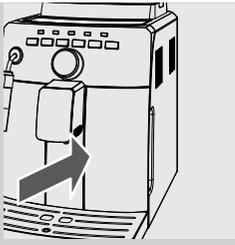
**11** Assegure-se que o gancho para o bloqueio do grupo café esteja na posição correcta; para verificar a sua posição, pressione firmemente a tecla "PUSH" até à ocorrência do encaixe. Certifique-se de que o gancho está introduzido até o fundo. Caso contrário, tente outra vez.



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



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



**14** Introduza a gaveta de recolha das borras.

### Lubrificação mensal do grupo café

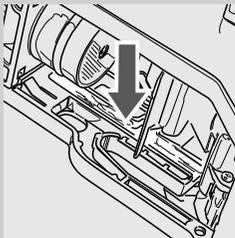
Lubrifique o grupo café após cerca de 500 distribuições de café ou uma vez por mês.

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

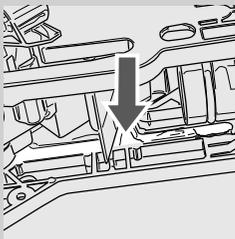


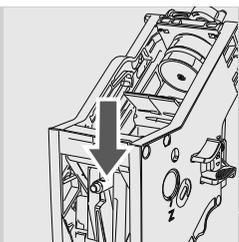
**!** **Advertência:**

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

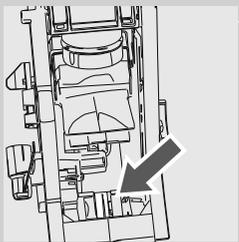


**1** Aplique a graxa de forma uniforme em ambas as guias laterais.

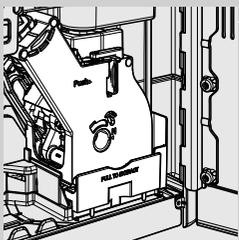




**2** Lubrifique também o eixo.



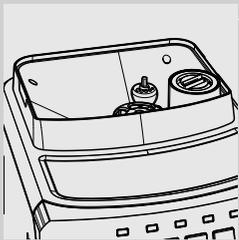
**3** Introduza o grupo café na sua sede até encaixar na sua posição (veja o capítulo "Limpeza semanal do grupo café"). Introduza a gaveta de recolha de café.



**4** Feche a portinhola de serviço e introduza a gaveta de recolha das borras.

---

### **Limpeza mensal do recipiente de café em grãos**



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

## DESCALCIFICAÇÃO

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

O ciclo de descalcificação demora cerca de 35 minutos.

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



### Atenção:

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

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



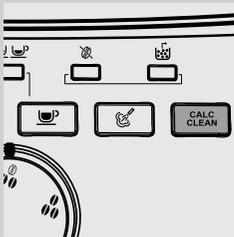
### Atenção:

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



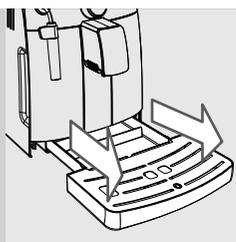
### Obs.:

Não extraia o grupo café durante o processo de descalcificação.

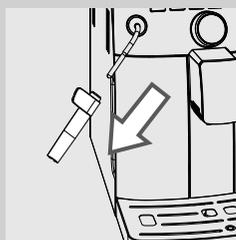


### Obs.:

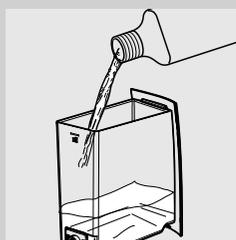
o ciclo de descalcificação pode ser colocado em pausa pressionando a tecla **CALC CLEAN**; para retomar o ciclo, pressione novamente a tecla **CALC CLEAN**. Isso permite esvaziar o recipiente ou ausentar-se por um breve período de tempo.



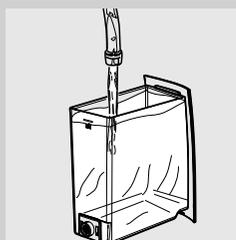
**1** Esvazie a bandeja de limpeza e volte a introduzi-la na devida posição.



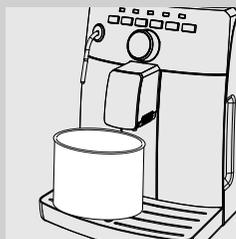
**2** Remova o batedor de leite clássico e o filtro de água "Intenza+", se estiverem disponíveis.



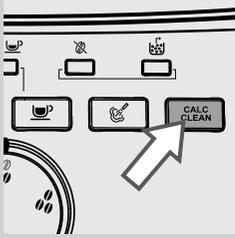
**3** Remova e esvazie o reservatório de água. Deite todo o conteúdo de descalcificante Gaggia.



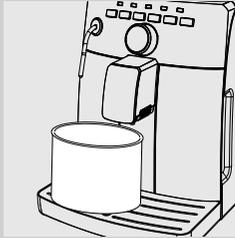
**4** Encha o reservatório com água fresca até ao nível MÁX. Reposicione o reservatório de água na máquina.



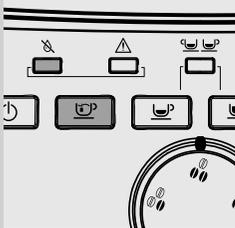
**5** Posicione um recipiente com capacidade suficiente (1,5 l) debaixo do tubo de vapor/água quente e debaixo do distribuidor.



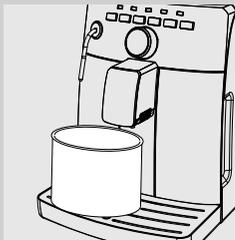
- 6** Mantenha pressionada a tecla **CALC CLEAN** durante 3 segundos. Quando a tecla inicia a piscar, liberte-a para iniciar o ciclo. A tecla **CALC CLEAN** pisca durante a execução de todo o ciclo de descalcificação.



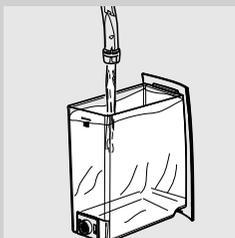
- 7** Nesta altura, inicia a distribuição da solução descalcificante do tubo de vapor/água quente (a tecla **☺** fica acesa de modo fixo) e do distribuidor (a tecla **☺** fica acesa de modo fixo).



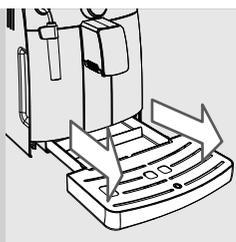
- 8** Quando a solução descalcificante terminar, o indicador luminoso led **☺** acende-se e a tecla **☺** pisca.



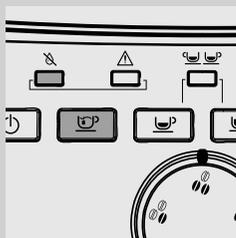
- 9** Esvazie o recipiente e volte a posicioná-lo debaixo do tubo de vapor/água quente e debaixo do distribuidor.



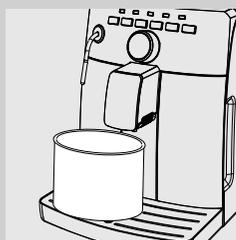
- 10** Remova o reservatório, enxágüe-o atentamente e volte a enchê-lo com água fresca até ao nível MÁX. Volte a colocar o reservatório de água na máquina.



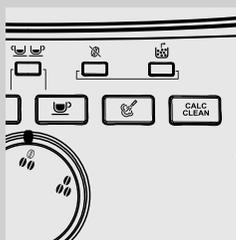
- 11** Esvazie a bandeja de limpeza e volte a introduzi-la na devida posição. Introduza o recipiente.



- 12** Para iniciar o ciclo de enxaguamento, pressione a tecla **C** que está a piscar.



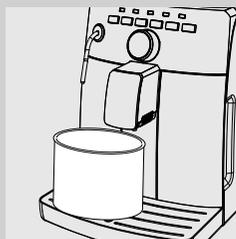
- 13** Nesta altura, inicia a distribuição da solução descalcificante do tubo de vapor/água quente (a tecla **C** fica acesa de modo fixo) e do distribuidor (a tecla **D** fica acesa de modo fixo).



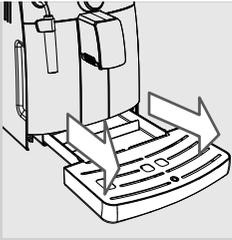
- 14** No final do enxaguamento, o indicador luminoso led **CALC CLEAN** desliga-se; a descalcificação termina.

**Obs.:**

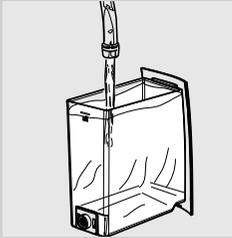
Se o reservatório não for enchido até ao nível MÁX, para o enxaguamento, o indicador luminoso led **CALC CLEAN** continua a piscar e o indicador luminoso led **D** acende-se: a máquina solicita a execução de um outro ciclo; repita novamente as operações do ponto 9 ao ponto 13.



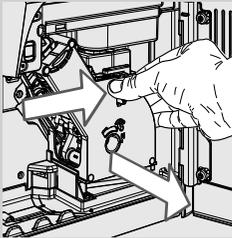
- 15** Remova e esvazie o recipiente.



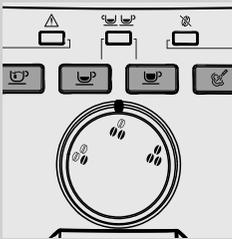
**16** Esvazie a bandeja de limpeza e volte a introduzi-la na devida posição.



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



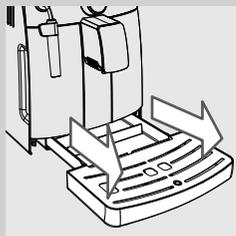
**18** Remova e enxagúe o grupo café (veja o capítulo "Limpeza semanal do grupo café").



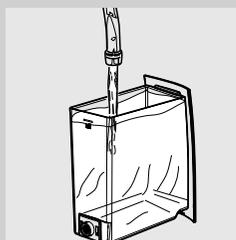
**19** A máquina está pronta para utilizar.

**INTERRUPÇÃO ACIDENTAL DO CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO**

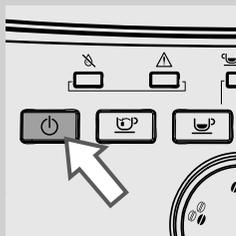
Uma vez iniciado o processo de descalcificação, é necessário finalizá-lo. Se o processo de descalcificação for interrompido acidentalmente (interrupção da corrente eléctrica ou desligação acidental do cabo de alimentação), siga as instruções indicadas.



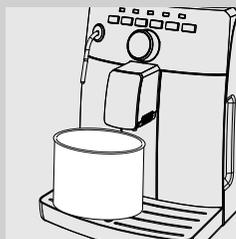
- 1** Esvazie a bandeja de limpeza e volte a inseri-la na posição correcta.



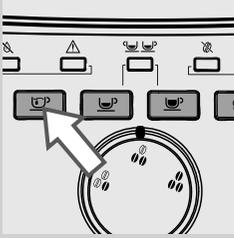
- 2** Esvazie e enxagúe o reservatório de água cuidadosamente, encha-o até ao nível MÁX e volte a inseri-lo na máquina.



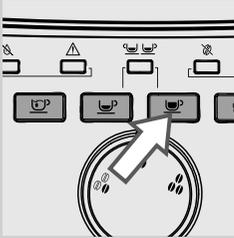
- 3** Ligue a máquina. A máquina realiza o enxaguamento automático.



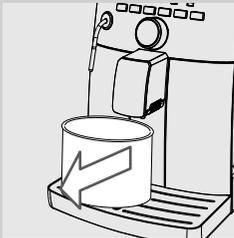
- 4** Coloque um recipiente debaixo do distribuidor de café e do distribuidor de vapor/água quente.



5 Pressione a tecla  e distribua 300 ml de água.



6 Pressione a tecla  para distribuir um café longo.



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

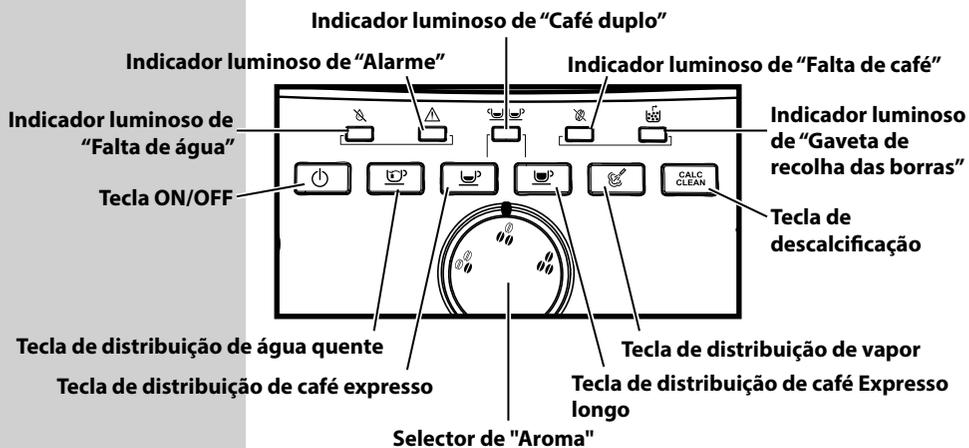


**Obs.:**

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

## SIGNIFICADO DOS SINAIS LUMINOSOS

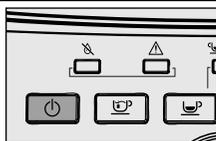
## Visor do painel de comando



## Símbolos dos indicadores luminosos

## Significado

## Acções



A PISCAR

Máquina em stand-by.

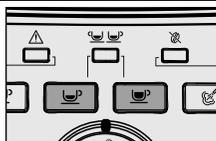
Pressione a tecla "⏻" para ligar a máquina.



A PISCAREM LENTAMENTE

Máquina em fase de enguamento.

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



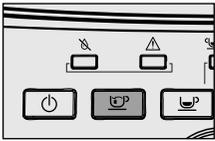
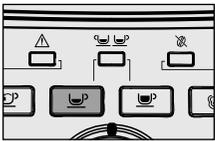
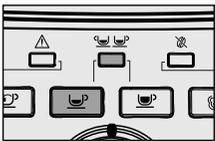
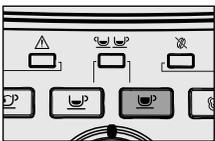
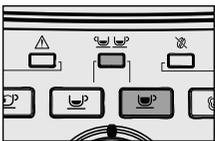
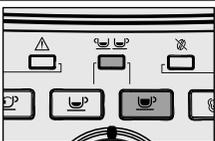
A PISCAREM LENTAMENTE

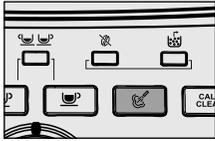
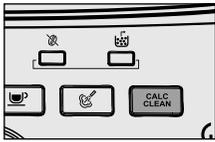
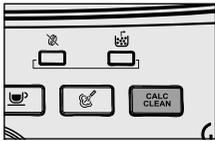
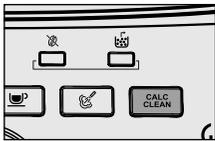
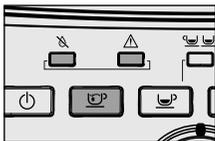
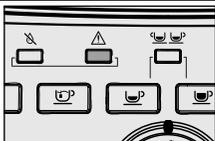
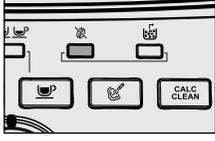
Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de expresso, água quente e vapor.



ACESOS FIXOS

A máquina está pronta para o uso.

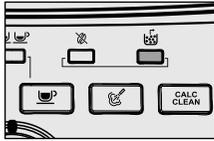
Símbolos dos indicadores luminosos	Significado	Acções
	Máquina em fase de distribuição de água quente.	
<b>ACESO FIXO</b>		
	Máquina em fase de distribuição de um café expresso.	
<b>ACESO FIXO</b>		
	Máquina em fase de distribuição de 2 (dois) cafés expressos.	
<b>ACESOS FIXOS</b>		
	Máquina em fase de distribuição de um café.	
<b>ACESO FIXO</b>		
	Máquina em fase de distribuição de 2 (dois) cafés.	
<b>ACESOS FIXOS</b>		
	Máquina em fase de programação da quantidade de café expresso a distribuir.	
<b>A PISCAREM LENTAMENTE</b>		
	Máquina em fase de programação da quantidade de café a distribuir.	
<b>A PISCAREM LENTAMENTE</b>		

Símbolos dos indicadores luminosos	Significado	Acções
 <p><b>ACESO FIXO</b></p>	A máquina está a distribuir vapor ou está a fazer espuma de leite.	
 <p><b>ACESO FIXO</b></p>	A máquina deve ser descalcificada.	Inicie o ciclo de descalcificação. Se a descalcificação não for realizada regularmente, a máquina deixará de funcionar correctamente. O mau funcionamento não está coberto pela garantia.
 <p><b>A PISCAR LENTAMENTE</b></p>	Máquina em fase de descalcificação.	Pressione a tecla "CALC CLEAN" para parar o ciclo.
 <p><b>A PISCAR RAPIDAMENTE</b></p>	Máquina em "PAUSA" durante o ciclo de descalcificação.	Pressione a tecla "CALC CLEAN" para iniciar o ciclo.
 <p><b>A PISCAREM LENTAMENTE</b></p>	Carregue o circuito.	Encha o reservatório com água fresca e carregue o circuito hidráulico como descrito no capítulo "Primeira utilização".
 <p><b>A PISCAR LENTAMENTE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feche a portinhola de serviço.</li> <li>- Introduza o grupo café.</li> </ul>	Certifique-se de que todos os componentes estejam instalados correctamente e fechados.
 <p><b>ACESO FIXO</b></p>	O recipiente do café em grãos está vazio.	Encha o recipiente com café em grãos e reinicie o ciclo de distribuição.

**Símbolos dos indicadores luminosos**

**Significado**

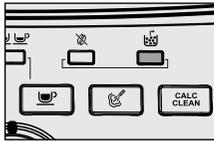
**Ações**



**A PISCAR RAPIDAMENTE**

Gaveta de recolha das borras não introduzida.

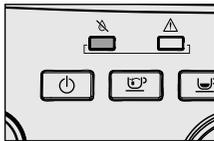
Esvazie a gaveta de recolha das borras e aguarde que os indicadores luminosos led pisquem lentamente antes de a voltar a introduzir.



**ACESO FIXO**

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

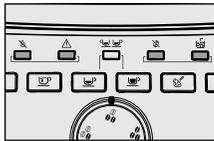
Com a máquina ligada, esvazie a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza. Se esvaziar a gaveta de recolha das borras quando a máquina estiver desligada ou quando a luz de sinalização não estiver acesa, a contagem dos ciclos de café não será colocada a zero. Por este motivo, a luz de sinalização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



**ACESO FIXO**

O reservatório de água está vazio.

Encha o reservatório com água fresca.



**A PISCAREM LENTAMENTE**

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

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

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Comportamentos	Causas	Soluções
A máquina não liga.	A máquina não está ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
O café não está suficientemente quente.	As chávenas estão frias.	Aqueça as chávenas com água quente.
A bandeja de limpeza enche-se mesmo que não seja descarregada água.	Por vezes, a máquina descarrega automaticamente a água na bandeja de limpeza para gerir o enxaguamento dos circuitos e garantir um funcionamento ideal.	Este comportamento é considerado normal.
A máquina mostra sempre o indicador luminoso led vermelho  a piscar rapidamente.	Foi esvaziada a gaveta de recolha das borras com a máquina desligada.	A gaveta de recolha das borras deve ser esvaziada sempre quando a máquina está ligada. Espere que o indicador luminoso led vermelho  comece a piscar mais lentamente antes de voltar a introduzir a gaveta.
Não sai água quente ou vapor.	O furo do tubo de vapor está obstruído.	Limpe o furo do tubo de vapor com um alfinete.
	<b>!</b> O Batedor de leite clássico está sujo.	<b>Advertência: antes de efectuar esta operação certifique-se de que a máquina esteja desligada e fria.</b> Limpe o Batedor de leite clássico.
O café tem pouco creme. (Ver obs.)	A mistura não é adequada, o café não é fresco de torrefacção ou está moído demasiado grosso.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café em cerâmica".
A máquina demora demasiado tempo para aquecer ou a quantidade de água que sai do tubo é limitada.	O circuito da máquina está obstruído com calcário.	Descalcifique a máquina.
O grupo café não pode ser extraído.	O grupo café está fora da posição.	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo café volta automaticamente para a posição inicial.
	A gaveta de recolha das borras está introduzida.	Retire a gaveta de recolha das borras antes de retirar o grupo café.
Existe muito café moído sob o grupo café.	Café não adequado para máquinas automáticas.	Poderá ser necessário mudar o tipo de café ou alterar o ajuste do moinho de café.

Comportamentos	Causas	Soluções
A máquina mói os grão de café, mas o café não sai. (Ver obs.)	Falta de água.	Encha o reservatório da água e volte a carregar o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	O grupo café está sujo.	Limpe o grupo café (parágrafo "Limpeza semanal do grupo café").
	O circuito não está carregado.	Volte a carregar o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	Isto ocorre quando a máquina está a ajustar automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Gaggia Adapting System".
	O distribuidor está sujo.	Limpe o distribuidor.
O café está demasiado aquoso. (Ver obs.)	Isto ocorre quando a máquina está a ajustar automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Gaggia Adapting System".
O café sai lentamente. (Ver obs.)	O café é muito fino.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café em cerâmica".
	O circuito não está carregado.	Volte a carregar o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	O grupo café está sujo.	Limpe o grupo café (parágrafo "Limpeza semanal do grupo café").
O café sai para o exterior do distribuidor.	O distribuidor está obstruído.	Limpe o distribuidor e os seus orifícios de saída.

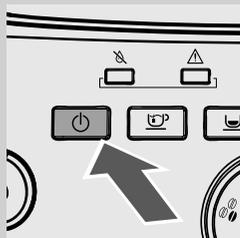
**Obs.:**

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

**POUPANÇA DE ENERGIA****Stand-by**

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

Após 30 minutos de inactividade, a máquina desliga-se automaticamente. Se foi distribuído um produto, a máquina executa um ciclo de enxaguamento.



No modo de stand-by o consumo energético é inferior a 1Wh. Para ligar a máquina, pressione esta tecla (se o interruptor geral na parte traseira da máquina estiver na posição "I"). Se a caldeira estiver fria, a máquina executa um ciclo de enxaguamento.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

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

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



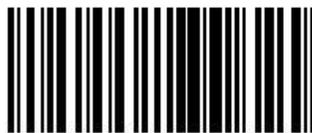


**A GAGGIA** S.p.a. reserva-se o direito de efectuar todas as modificações consideradas necessárias.

**GAGGIA** S.p.A.

Sede Legale/Registered Office  
Piazza Eleonora Duse, 2  
20122 MILANO

Sede Amministrativa/Administrative Office  
Via Torretta, 240  
40041 Gaggio Montano (BO)  
+39 0534 771111  
[www.gaggia.com](http://www.gaggia.com)



421946026091

**GAGGIA**  
**MILANO**

COD.421946026091 - Rev.01 - 15/04/15