

GAGGIA

MILANO



PORTUGUÊS

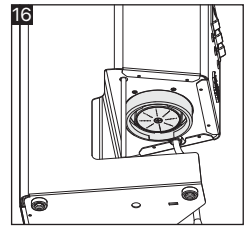
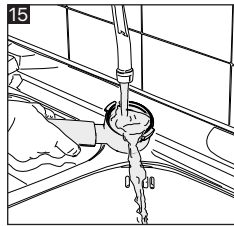
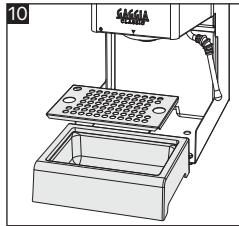
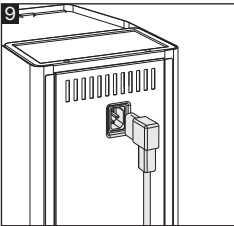
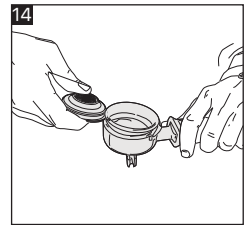
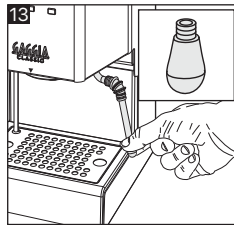
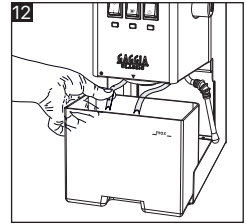
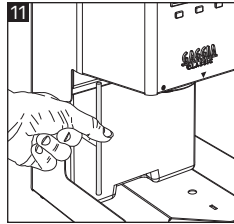
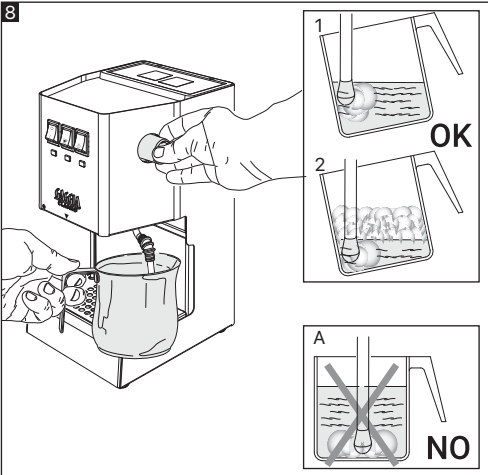
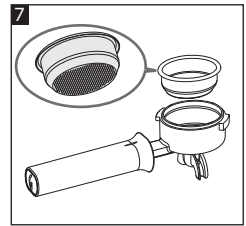
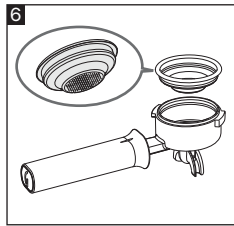
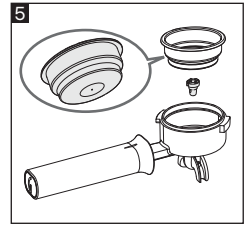
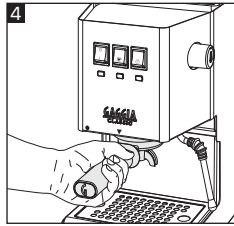
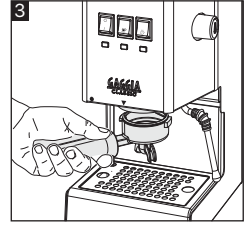
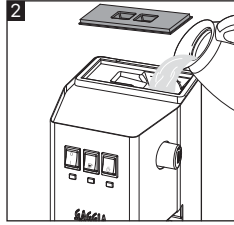
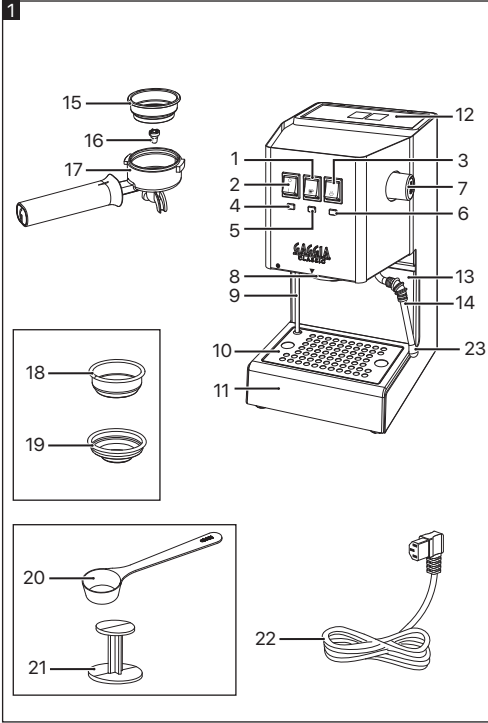
CLASSIC

RI9380 (SIN035R)

Instruções de operação

CE

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO



IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque nas superfícies quentes. Use alças ou botões.
3. Para proteger contra incêndio, choque elétrico e ferimentos pessoais, não mergulhe o cabo, os plugues ou o aparelho em água ou outro líquido.
4. É necessária supervisão cuidadosa quando o aparelho for usado por crianças ou perto delas.
5. Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho.
6. Não opere nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado ou após o mau funcionamento do aparelho ou tenha sido danificado de qualquer maneira. Leve o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para exame, reparo ou ajuste.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas.
8. Não use ao ar livre.
9. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão, ou toque em superfícies quentes.
10. Não coloque sobre ou perto de um queimador quente a gás ou elétrico, ou em um forno aquecido.
11. Sempre conecte o plugue ao aparelho primeiro e, em seguida, conecte o cabo na tomada da parede.
Para desconectar, desligue qualquer controle e remova o plugue da tomada.
12. Não use o aparelho para outro fim que não o pretendido.
13. Salve essas instruções.

SALVE ESSAS INSTRUÇÕES

CUIDADO

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Qualquer serviço, exceto limpeza e manutenção do usuário, deve ser executado por um centro de serviço autorizado. Não mergulhe a máquina na água. Para reduzir o risco de incêndio ou choque elétrico, não desmonte a máquina. Não há peças dentro da máquina que possam ser reparadas pelo usuário. O reparo deve ser feito apenas por pessoal de serviço autorizado.

1. Verifique a voltagem para ter certeza de que a voltagem indicada na placa de identificação corresponde à sua voltagem.
2. Nunca use água morna ou quente para encher o reservatório de água. Use apenas água fria.
3. Mantenha as mãos e o cabo longe das partes quentes do aparelho durante o funcionamento.
4. Nunca limpe com pós abrasivos ou produtos de limpeza agressivos. Basta usar um pano macio umedecido com água.
5. Para obter o sabor ideal do seu café, use água purificada ou engarrafada.
A descalcificação periódica ainda é recomendada a cada 2-3 meses.
6. Não use grãos de café caramelizados ou aromatizados.

INSTRUÇÕES PARA O CABO DE ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA

- A. Um cabo de alimentação curto (ou cabo de alimentação destacável) deve ser fornecido para reduzir os riscos resultantes de ficar enrolado ou tropeçar em um cabo mais longo.
- B. Cabos de fonte de alimentação destacáveis mais longos ou cabos de extensão estão disponíveis e podem ser usados se houver cuidado ao usá-los.
- C. Se um longo cabo de alimentação destacável ou extensão for usado:
 1. A classificação elétrica marcada do cabo de alimentação destacável ou extensão deve ser pelo menos tão grande quanto a classificação elétrica do aparelho
 2. Se o aparelho for do tipo aterrado, o cabo de extensão deve ser um cabo de 3 fios do tipo terra, e
 3. O cabo mais longo deve ser disposto de forma que não fique pendurado no balcão ou mesa, onde possa ser puxado por crianças ou tropeçado.

Parabéns pela escolha!

Graças à nova máquina Gaggia Classic, você se tornará um verdadeiro barista caseiro e redescobrirá os gestos tradicionais dos profissionais do espresso durante cada pausa para o café. Ao usar a máquina de café Classic, é importante prestar atenção a cada detalhe, assim como ao usar uma máquina de bar profissional: a máquina deve estar muito quente e o porta-filtro deve estar sempre instalado para manter uma temperatura homogênea na unidade de infusão. Além disso, o café deve ser moído finamente, mas não muito, a quantidade certa de café moído deve ser colocada no filtro e deve ser prensado com a intensidade certa, para evitar que o café saia muito rápido, mas não muito pois isso tornaria a preparação muito difícil.

A nova Classic apresenta uma unidade de suporte de filtro e um vaporizador, assim como as máquinas profissionais.

Conteúdo

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA	10
Aviso	10
Cuidado	11
Máquinas com vaporizador clássico	13
Máquinas com cremeira automática	14
Campos eletromagnéticos (EMF)	15
Reciclando	15
Garantia e suporte	15
DESCRIÇÃO	16
INFORMAÇÕES	16
INTRODUÇÃO	17
FILTROS FORNECIDOS	17
“Crema perfetta” filtro para 1 ou 2 xícaras (Fig. 5)	17
Filtro tradicional para 2 xícaras (Fig. 7)	17
Filtro tradicional para 1 xícara/sachê de dose única (Fig. 6)	17
PRIMEIRA INSTALAÇÃO	17
Carregando o circuito	17
Ao usar pela primeira vez ou após um período de inatividade de mais de 2 semanas	17
FAZENDO UM ESPRESSO COM CAFÉ MOÍDO	18
Continue preparando o espresso	18
FAZENDO UM ESPRESSO COM SACHÊ DE CAFÉ	19
PREPARANDO UM CAPPUCCINO	19
USANDO ÁGUA QUENTE	20
COMO BAIXAR A TEMPERATURA DA CALDEIRA	20
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	21
Limpando o vaporizador	21
Limpar o porta-filtro e os filtros	21
Limpando a grelha e a bandeja de gotejamento	21
Limpando o reservatório de água	21
Limpando o visor	21
Limpeza após um longo período de inatividade	21
DESCALCIFICANDO	21
EM CASO DE MAU FUNCIONAMENTO	23

Informações Importantes sobre Segurança

Esta máquina está equipada com recursos de segurança. No entanto, leia e siga as instruções de segurança cuidadosamente e use a máquina somente conforme descrito nestas instruções, para evitar ferimentos ou danos acidentais devido ao uso impróprio da máquina. Guarde este livreto de segurança para referência futura.

Aviso

Gerais

- Verifique se a voltagem indicada na máquina corresponde à voltagem elétrica local antes de ligar o aparelho.
- Conecte a máquina a uma tomada aterrada.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa ou bancada e não deixe que ele toque em superfícies quentes.
- Para evitar o perigo de choque elétrico, nunca mergulhe a máquina, o plugue ou o cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido.
- Não derrame líquidos no conector do cabo de alimentação.
- Para evitar o perigo de queimaduras, mantenha partes do corpo afastadas dos jatos de água quente produzidos pela máquina.
- Não toque nas superfícies quentes. Use alças e botões.
- Desligue a máquina com o interruptor principal localizado na parte traseira (se houver) e remova o plugue da tomada:

- Se ocorrer um mau funcionamento.
- Se não for usar o aparelho por um longo período.
- Antes de limpar a máquina.
- Puxe pelo plugue, não pelo cabo de alimentação.
- Não toque nos plugues com as mãos molhadas.
- Não utilize a máquina se o plugue, o cabo de alimentação ou a própria máquina estiverem danificados.
- Não faça nenhuma modificação na máquina ou em seu cabo de alimentação.
- As reparações só devem ser efetuadas por um centro de serviço autorizado pela Gaggia para evitar perigos.
- A máquina não deve ser usada por crianças menores de 8 anos.
- Esta máquina pode ser usada por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso da máquina de forma segura e se eles entendem os perigos envolvidos.
- A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha a máquina e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com a máquina.
- Tenha cuidado ao dispensar água quente. Podem ocorrer pequenos jatos de água quente. Espere até o final do ciclo de distribuição antes de remover o bico de distribuição de água quente.

Cuidado

Em geral

- Esta máquina se destina apenas ao uso doméstico normal. Não se destina ao uso em ambientes como cozinhas de funcionários de lojas, escritórios, fazendas ou outros ambientes de trabalho.
- Coloque sempre a máquina sobre uma superfície plana e estável. Mantenha-a na posição vertical, também durante o transporte.
- Não coloque a máquina sobre uma placa de aquecimento ou diretamente ao lado de um forno quente, aquecedor ou fonte de calor semelhante.
- Coloque apenas café moído no porta-filtro pressurizado. Colocar café em grão, café solúvel, café em grão não torrado ou qualquer outra substância no porta-filtro pressurizado pode danificar a máquina. Neste caso, o reparo não é coberto pela garantia.
- Deixe a máquina esfriar antes de inserir ou remover quaisquer peças. As superfícies de aquecimento podem reter calor residual após o uso.
- Nunca toque na mangueira de escoamento de água (se houver) durante o uso da máquina, pois ela pode estar quente. Deixe esfriar primeiro.
- Nunca encha o reservatório de água com água morna, quente ou com gás, pois isso pode causar danos ao reservatório de água e à máquina.
- Nunca use esponjas ácidas, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos como gasolina ou acetona para limpar a máquina. Basta usar um pano macio umedecido com água.
- Descalcifique sua máquina regularmente. Não fazer isso fará com que o seu aparelho pare de funcionar corretamente. Nesse caso, o reparo não é coberto pela garantia.
- Não mantenha a máquina em temperaturas abaixo de 0 ° C / 32 ° F. A água deixada no sistema de aquecimento pode congelar e causar danos.
- Não deixe água no reservatório de água se não for usar a máquina por um longo período. A água pode ficar contaminada. Use água potável sempre que usar a máquina.
- Nunca use quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que Gaggia não recomende especificamente.
- Se você usar tais acessórios ou peças, sua garantia se tornará inválida.
- A limpeza e manutenção regulares prolongam a vida útil da sua máquina e garantem a qualidade e o sabor ideais do seu café.
- A máquina está continuamente exposta à umidade, café e calcário. Portanto, é muito importante limpar e manter a máquina regularmente conforme descrito no manual do usuário e mostrado no site. Se você não executar esses procedimentos de limpeza e manutenção, sua máquina poderá parar de funcionar. Neste caso, o reparo não é coberto pela garantia.
- Não lave o porta-filtro pressurizado na máquina de lavar louça e não use detergente ou um agente de limpeza para o limpar. Isso pode causar mau funcionamento do porta-filtro pressurizado e afetar negativamente o sabor do café.
- Não seque o grupo com um pano para evitar que as fibras se acumulem dentro do mesmo.
- Nunca beba a solução dispensada durante o processo de descalcificação.
- Não retire o porta-filtro pressurizado durante a distribuição do café. Gotas de água quente podem derramar durante a fase de aquecimento do grupo café.
- A máquina não deve ser colocada em um armário quando em uso.

Máquinas com vaporizador de leite clássico

Aviso

- Para evitar o perigo de queimaduras, fique atento, pois podem ocorrer pequenos jatos de água quente.
- Nunca toque no vaporizador de leite clássico com as mãos desprotegidas, pois pode ficar muito quente. Use apenas a alça de proteção adequada.

Cuidado

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

Máquinas com cremeira automática

Aviso

- Para evitar o perigo de queimaduras, fique atento para a distribuição de vapor ou água quente pode ser precedida de pequenos jatos de água quente. Nunca toque no bico de distribuição de água quente / vapor com as mãos desprotegidas, pois pode ficar muito quente. Use apenas a alça de proteção adequada.
- Nunca beba a solução dispensada durante o procedimento de limpeza mensal da cremeira.

Cuidado

- Por motivos de higiene, certifique-se de que a superfície externa da saída de água quente / vapor está limpa.
- Depois de espumar o leite, limpe rapidamente o acessório para espuma de leite automático, dispensando uma pequena quantidade de água quente. Siga as instruções de limpeza no manual do usuário.
- Tenha cuidado, o bico de distribuição de água quente / vapor pode estar quente se a máquina tiver sido usada recentemente.
- Não empurre o encaixe de borracha muito longe no bico de distribuição de água quente / vapor ao inseri-lo. Nesse caso, a cremeira não funcionaria corretamente, pois não seria capaz de sugar o leite.

Campos eletromagnéticos (EMF)

- Esta máquina está em conformidade com todos os padrões e regulamentações aplicáveis com relação à exposição a campos eletromagnéticos.



Reciclando

- Este símbolo significa que este produto não deve ser descartado com o lixo doméstico normal (2012/19 / UE).
- Siga as regras do seu país para a coleta seletiva de produtos elétricos e eletrônicos. O descarte correto ajuda a prevenir consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana.

Garantia e suporte

- Para serviço ou suporte, entre em contato com o revendedor local ou um centro de serviço autorizado.
- Os detalhes de contato estão incluídos no livreto de garantia fornecido separadamente ou visite www.gaggia.com ou www.gaggia.it.

Descrição

VISÃO GERAL DA MÁQUINA (FIGURA 1)

- | | |
|---|--|
| 1 Botão de preparo café | 14 Vaporizador de água quente / vapor com ponta de borracha |
| 2 Botão liga / desliga | 15 Filtro "Crema perfetta" para 1 e 2 xícaras. Para ser usado apenas com o dispositivo de crema extra (Fig.1-16) |
| 3 Botão para acionamento do vaporizador | 16 Dispositivo crema extra |
| 4 Luz indicadora de energia | 17 Porta-filtro |
| 5 Luz da temperatura do café | 18 Filtro tradicional para 2 xícaras |
| 6 Luz da temperatura do vapor | 19 Filtro tradicional para 1 xícara / sachês |
| 7 Botão de vapor / água quente | 20 Colher medidora |
| 8 Unidade de preparação de café | 21 Tamper |
| 9 Tubo de drenagem | 22 Cabo de alimentação e plugue |
| 10 Bandeja de gotejamento | 23 Bocal do vaporizador |
| 11 Base para bandeja gotejamento | |
| 12 Tampa do reservatório de água | |
| 13 Reservatório de água (removível) | |

Informações

1. O sabor do espresso depende da quantidade e do tipo de café utilizado.
2. O sabor particular de um grão de café depende de vários fatores, mas seu sabor e aroma são o resultado do processo de torra. Os grãos de café torrados por mais tempo e em temperaturas mais altas apresentam uma cor mais escura. Os grãos de café mais escuros liberam mais sabor do que os mais leves. Você encontrará diferentes qualidades de café no mercado. Cada tipo de torrefação é caracterizada por uma mistura de grãos torrados a uma determinada temperatura e com um certo tipo de aroma. Existem cafés descafeinados que contêm apenas 2% de cafeína. Experimente diferentes tipos de café com sua máquina de café espresso. Provavelmente, você descobrirá um aroma melhor do que o usado anteriormente.
3. As máquinas de café espresso tipo bomba requerem uma mistura bem moída. Certifique-se de comprar a mistura desejada com um grau de moagem que pode ser usado com máquinas de café espresso. É preferível usar um moinho cônico em vez de um moinho de lâmina porque a moagem do cônico é mais regular.
4. O ideal seria moer o café imediatamente antes de usar. Não se esqueça que deve ser triturado para a máquina de café espresso bomba.
5. Recomendamos armazenar o café em vasilhame hermético, em local fresco e seco, longe de fontes de calor.
6. O verdadeiro espresso pode ser reconhecido pela sua cor escura, sabor rico e típico "creme natural".
7. Cappuccino é uma combinação especial de espresso e leite quente com espuma. Pode ser servido com uma pitada de canela, noz-moscada ou cacau.
8. Sirva o café espresso imediatamente após prepará-lo.
9. Sirva o espresso em xícaras de café e o cappuccino nas xícaras de café da manhã.

Introdução

Antes de usar sua máquina pela primeira vez, leia o manual de segurança fornecido separadamente com muito cuidado e guarde-o para referência futura.

Filtros fornecidos

Filtro "Crema perfetta" para 1 ou 2 xícaras (Fig.5)

Este filtro já se encontra instalado no porta-filtro e permite obter um espresso com espuma mesmo na primeira utilização da máquina.

Observação. Este filtro deve ser usado somente em conjunto com o dispositivo de jato de espuma. (Fig.1-16).

Filtro tradicional para 2 xícaras (Fig.7)

Filtro tradicional para sachê de 1 xícara / dose única (Fig.6)

Esses filtros são como os usados em máquinas profissionais e exigem habilidades manuais e experiência.

Observação. Esses filtros não devem ser usados com o dispositivo de jato de espuma. (Fig.1-16).

Nosso conselho é começar com o filtro "crema perfetta" e então, depois de adquirir habilidades manuais e experiência, passar para os tradicionais para apreciar o uso de um verdadeiro barista.

Primeiro uso

1. Remova a tampa do reservatório de água (Fig.2) e encha-o com água fria até o nível MAX (Fig.1-13).
2. Insira o plugue na tomada na parte traseira da máquina (Fig.9) e a outra extremidade do cabo de alimentação em uma tomada com tensão adequada. Pressione o botão liga / desliga (Fig.1-2), a luz indicadora de energia acende (Fig.1-4).

Carregando o circuito

Aviso! Não ative o botão de preparação sem carregar o circuito primeiro.

1. Coloque um copo vazio sob a unidade de infusão (Fig.1-8) sem inserir o porta-filtro e pressione o botão de preparação (Fig.1-1). Você ouvirá o som da bomba sendo ativada e após alguns segundos a água começará a sair da unidade de infusão (Fig.1-8).
2. Depois de encher o copo (cerca de 150 ml), pressione o botão café novamente (Fig.1-1).

Observação: a bomba pode não funcionar temporariamente devido a uma "bolha de ar".

Se a água não sair da unidade de infusão (Fig.1-8), continue da seguinte forma:

1. Coloque uma xícara sob o tubo de vapor (Fig.1-14).
2. Gire o botão (Fig.1-7) no sentido anti-horário para abrir o botão de distribuição de vapor / água quente.
3. Pressione o botão café (Fig.1-1) para ativar a bomba.
4. Após alguns segundos, a água começará a sair do tubo de vapor. Dispense cerca de um copo de água.
5. Feche o botão de distribuição de vapor / água quente (Fig.1-7).
6. Pressione o botão café novamente (Fig.1-1).

Observação. Depois de preparar o circuito e quando a água quente é dispensada do tubo de vapor, pode haver um pouco de água dentro. Para escotá-la, recomendamos dispensar um pouco de vapor por alguns segundos. Ao usar pela primeira vez ou após um período de inatividade de mais de 2 semanas.

Quando usada pela 1ª vez ou após um período de inatividade maior que 2 semanas

Observação. A água dispensada durante este processo deve ser jogada fora e não é adequada para uso alimentar. Se o recipiente encher durante o ciclo, interrompa a distribuição de água e esvazie o recipiente antes de retomar a operação.

1. Enxágue o reservatório de água (Fig.2) (consulte a seção "Limpeza do reservatório de água") e encha-o com água potável.
2. Coloque um recipiente sob o tubo de vapor (Fig.1- 14).
3. Abra lentamente o botão de vapor / água quente (Fig.1-7) girando-o no sentido anti-horário.
4. Pressione o botão café (Fig.1-1) e o botão vapor (Fig.1-3).
5. Dispense todo o conteúdo do reservatório de água através do tubo de vapor.
6. Para interromper a distribuição, pressione o botão café (Fig.1-1) e o botão vapor (Fig.1-3) novamente.
7. Feche o botão (Fig.1-7) girando-o no sentido horário.
8. Encha o reservatório de água com água potável (Fig.2).

9. Insira o suporte do filtro na unidade de infusão pela parte inferior, alinhando a marca de referência na alça do suporte do filtro com o ícone (●) no painel frontal da máquina (Fig.3). Rode o suporte do filtro da esquerda para a direita até encaixar no ícone (▼) (Fig.4).
10. Coloque um recipiente adequado sob o porta-filtro.
11. Pressione o botão café (Fig.1-1) e dispense toda a água do reservatório.
12. Assim que o reservatório de água estiver vazio, interrompa a distribuição pressionando novamente o botão café (Fig.1-1) e esvazie o recipiente.
13. Remova o porta-filtro da unidade girando-o da direita para a esquerda e enxágue-o com água potável.
14. A máquina está pronta para uso. Preparação de um espresso com café moído O porta-filtro fornecido possui o filtro "crema perfetta" para preparar um ou dois cafés.

Fazendo espresso usando café já moído

Use o porta filtro fornecido "crema perfetta" para preparar 1 ou 2 cafés.

Aviso! Se o filtro "crema perfetta" for usado sem o dispositivo de jato de espuma, a máquina irá esguichar o café, o que pode causar queimaduras.

Observação. Se preferir usar o filtro tradicional (Fig.6 / 7), remova o filtro "crema perfetta" (Fig.5) e o dispositivo de jato de espuma (Fig.1 16). Para distribuir o primeiro café, é necessário pré-aquecer o porta-filtro primeiro (Fig.1-17):

1. Insira o suporte do filtro (Fig.1-17) na unidade de infusão (Fig.1-8) a partir do fundo, alinhando a marca de referência na alça do suporte do filtro com o ícone (●) no painel frontal da máquina (Fig.3). Rode o suporte do filtro da esquerda para a direita até encaixar no ícone (▼) (Fig.4).
2. Coloque um copo grande sob o suporte do filtro (Fig.1-17) e pressione o botão café (Fig.1-1).
3. Depois de encher o copo de água (cerca de 150 ml), pressione o botão café novamente e aguarde alguns minutos para que a máquina atinja a temperatura correta com o porta-filtro inserido.

Observação. Qualquer resíduo de água dentro do porta-filtro deve ser removido antes de encher o filtro com café moído.

Continue preparando o espresso

4. Retire o porta-filtro (Fig.1-17) e encha-o com café moído usando a medida fornecida com a máquina (Fig.1-20). Adicione uma medida de café para cada xícara.

Observação. Recomenda-se pedir às torrefadoras café finamente moído adequado para uso em máquinas de café.

5. Pressione o café usando o tamper indicado (Fig.1-21). O café deve ser prensado de maneira uniforme para obter uma superfície bem nivelada e plana.
6. Remova os resíduos de café da borda do porta-filtro (Fig.1-17)
7. Insira o suporte do filtro (Fig.1-17) na unidade de infusão (Fig.1-8) a partir do fundo, alinhando a marca de referência na alça do suporte do filtro com o ícone (●) no painel frontal da máquina (Fig.3). Rode o suporte do filtro da esquerda para a direita até encaixar no ícone (▼) (Fig.4).
8. Aguarde até que a luz indicadora acenda (Fig.1-5).
9. Pressione o botão café (Fig.1-1).

10. Quando as xícaras estiverem 3/4 cheias, pressione o botão café novamente (Fig.1-1). O café será mais ou menos intenso dependendo da quantidade de água utilizada e, se preparado seguindo o procedimento correto, terá o típico "creme natural" de avelã / marrom. No final da operação, o excesso de água será eliminado (fig.11).

Para preparar outro espresso, retire lenta e cuidadosamente o porta-filtro, movendo-o para a esquerda. Tenha cuidado para não se queimar com a água deixada no pó de café. Uma vez que o porta-filtro tenha sido removido, um pouco de água ainda pingará. Isso se deve à pressão da água no sistema. Remova os resíduos do filtro e quaisquer resíduos da tela (Fig.16).

Observação. Mantenha o porta-filtro limpo instalado na máquina sem apertar muito, para que toda a unidade de infusão esteja sempre na temperatura correta.

Preparando um espresso usando sachê de café _____

Observação. Para usar café em sachê, lembre-se de usar apenas o filtro tradicional de 1 xícara (Fig.6).

Siga as instruções para fazer um espresso com café moído usando o sachê de café pré-moído de dose única em vez de café moído. Insira o sachê no porta-filtro (Fig.1-17); certifique-se de que o papel do sachê não sai do porta-filtro.

Preparando um cappuccino

Para preparar um cappuccino tradicional, recomendamos:

- utilizar leite integral fresco a frio, de preferência de alta qualidade. A densidade do leite com espuma dependerá do teor de gordura do leite.
- utilizando jarros de leite redondos, circulares, de aço inoxidável, mais estreitos na parte superior, com bico, necessários para fazer as decorações do cappuccino.

O tubo de vapor (Fig.1-14) distribuirá todo o vapor necessário para espumar o leite, sem levá-lo à fervura. Com duas ou três tentativas e um pouco de esforço, você se tornará um especialista em preparar cappuccino. Antes de começar, é importante mover levemente o tubo de vapor para fora, a fim de inserir o jarro diretamente sob ele e facilitar os movimentos necessários para espumar o leite corretamente.

Neste ponto, continue da seguinte maneira:

1. Prepare o espresso numa xícara grande de cappuccino conforme indicado no parágrafo "Preparação de um espresso com café moído".
2. Pressione o botão de vapor (Fig.1-3).
3. Após 15-20 segundos e quando a luz indicadora da temperatura do vapor (Fig.1-6) acender.
4. Rode o botão de vapor / água quente ligeiramente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para eliminar qualquer condensação do tubo e, em seguida, feche o botão novamente.
5. Coloque o jarro cheio até a metade com leite frio sob o tubo de vapor.
6. Coloque o bico de vapor logo abaixo da superfície do leite; se for inserido muito fundo, o leite não espumará; se não for inserido a uma profundidade suficiente, grandes bolhas serão produzidas e desaparecerão imediatamente. É importante manter o bico não no centro, mas próximo à borda do jarro, com um ângulo apropriado para produzir uma mistura mais forte (Fig.8-1).
7. Rode o botão de distribuição do vapor (Fig.1-7) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para deixar o vapor sair. Durante esta fase há absorção máxima de ar e o leite deve ser espumado quase frio.

Observação. A pressão do vapor aumenta à medida que o botão é girado.

Observação. A operação não deve durar mais do que 60 segundos. Dispensar vapor continuamente por mais de 60 segundos pode esvaziar completamente a caldeira. Neste caso, continue conforme indicado na seção “Carregando o circuito”.

Observação. Para espumar o leite corretamente, o bocal de vapor (Fig.1-23) deve estar sempre em contato com o leite e não com a espuma (Fig.8-2). Portanto, à medida que a camada de espuma aumenta, o jarro deve ser ligeiramente levantado tentando manter o bico em contato com o leite, sem tocar no fundo do jarro (Fig.8-A).

- Uma vez que a espuma desejada tenha sido alcançada, o bico de vapor deve ser empurrado ainda mais para aquecer bem o leite.

Observação. É aconselhável manter sempre a mão na parte arredondada do jarro para sentir o aumento da temperatura do leite sem espuma.

- Uma vez alcançado o resultado desejado, feche o botão de vapor, girando-o no sentido horário, para interromper a distribuição de vapor e retire o jarro.

Observação. Depois de espumar o leite, para tornar a espuma mais compacta, é aconselhável bater levemente o jarro sobre uma superfície plana e deixá-lo repousar por pelo menos 30 segundos. O leite ficará mais homogêneo.

Aviso! É importante espumar apenas o leite a ser utilizado. O leite quente restante no jarro não deve ser reutilizado; prejudicaria a qualidade da espuma e sobretudo o sabor do cappuccino. Portanto, deve ser usado de outras maneiras.

- Pressione o botão de vapor (Fig.1-3). Despeje o leite com espuma no café. Decore a gosto com canela, cacau, noz-moscada.

Para preparar imediatamente outro café, baixe a temperatura da caldeira, tirando água quente da unidade de distribuição de café (Fig.1-8). Siga as instruções do parágrafo “Como baixar a temperatura”; caso contrário, o café pode ficar com gosto de queimado.

Aviso! O tubo de vapor pode estar muito quente durante e após o uso. Para evitar queimaduras, mova-o apenas colocando os dedos na ponta de borracha encaixada no tubo de vapor.

Aviso! Se o café for coado sem reduzir a temperatura com a distribuição de água, você pode se queimar!

Dispensando água quente

- Ligue a máquina e aguarde alguns minutos até que a luz indicadora da temperatura correta do café (Fig.1-5) acenda.
- Coloque um copo sob o tubo de vapor profissional.
- Gire lentamente o botão de vapor (Fig. 1-7) no sentido anti-horário e pressione o botão de distribuição (Fig.1-1) e o botão de vapor (Fig.1-3) ao mesmo tempo para permitir que a água quente seja distribuída.
- Uma vez que a quantidade desejada de água quente foi dispensada, pare de dispensar pressionando o botão café (Fig.1-1) e o botão vapor (Fig.1-3) novamente e gire o botão vapor no sentido horário.

Observação. Depois de preparar o circuito e quando a água quente é dispensada do tubo de vapor, pode haver um pouco de água dentro. Para escoá-la, recomendamos dispensar um pouco de vapor por alguns segundos.

Para preparar imediatamente outro café, baixe a temperatura da caldeira, tirando água quente da unidade de distribuição de café (Fig.1-8). Siga as instruções fornecidas no parágrafo “Como baixar a temperatura da caldeira”, caso contrário o café pode ficar com gosto de queimado.

Observação. A operação de distribuição não deve durar mais do que 60 segundos.

Aviso! O tubo de vapor pode estar muito quente durante e após o uso. Para evitar queimaduras, mova-o apenas colocando os dedos na ponta de borracha encaixada no tubo de vapor.

Como diminuir a temperatura da caldeira

- Não insira o porta-filtro.
- Coloque um copo vazio na base.
- Pressione o botão café (Fig.1-1) e encha o copo com água.
- Pressione o botão café novamente (Fig.1-1).

A máquina está pronta agora para preparar outro café

Limpeza e manutenção

A limpeza e manutenção regulares mantêm a máquina em perfeitas condições e garantem um sabor de café perfeito, um fluxo de café constante e uma espuma de leite excelente por um longo período de tempo.

Limpando o tubo de vapor

Após cada espuma de leite:

- Limpe o tubo de vapor com um pano úmido. Para limpá-lo com mais cuidado, pode-se desparafusar o bico (fig.13) e lavá-lo com água corrente.
- Abra o botão de vapor, permitindo que o vapor saia por um ou dois segundos para limpar o orifício do bico (Fig.1-23).

Limpar o porta-filtro e os filtros

Os filtros devem ser mantidos limpos para garantir resultados perfeitos.

Aviso! O filtro só deve ser substituído quando o copo porta-filtro esfriar completamente para evitar queimaduras.

Todos os dias, retire o filtro do porta-filtro conforme descrito na (Fig.14) e lave-o com água morna.

Se notar um mau funcionamento ao preparar o café, mergulhe os filtros em água fervente por 10 minutos e depois enxágue-os com água corrente.

Para limpar os filtros de forma mais completa, recomendamos o uso das pastilhas de limpeza GAGGIA feitas especificamente para manter sua máquina em perfeito funcionamento.



Limpendo a grelha e a bandeja de gotejamento

Retire a base e a grelha (Fig.1-10,11) e lave com água. Não use produtos de limpeza abrasivos.

Limpendo o reservatório de água

Aviso! Aviso! Para evitar queimaduras, o reservatório deve ser limpo apenas com a máquina desligada. A mangueira de drenagem (Fig. 11) pode atingir altas temperaturas durante a operação.

Remova o reservatório de água (Fig.1-13) e lave-o com água doce.

Para remover o reservatório de água, primeiro remova a bandeja coletora (Fig. 1-11) e, em seguida, remova o tubo de drenagem (Fig.11) puxando-o para baixo.

Observação. Ao reinserir o reservatório, certifique-se de que os tubos de silicone estejam dentro do reservatório e que não estejam torcidos nem bloqueados (Fig.12).

Limpendo a tela

Regularmente, retire os resíduos de café da tela (Fig.16) com uma escova e lave com água quente seguindo as instruções fornecidas no capítulo "Como baixar a temperatura".

Limpeza após um longo período de inatividade

Quando a máquina não for utilizada por um longo período (mais de duas semanas), siga as instruções fornecidas na seção "Quando usar pela primeira vez ou após um período de inatividade de mais de 2 semanas".

Descalcificação

O cálcio normalmente se acumula com o uso do aparelho. Use apenas o produto descalcificante GAGGIA. Sua fórmula foi projetada para garantir melhor desempenho e operação da máquina durante toda a sua vida útil. Nunca use vinagre ou outros agentes descalcificantes.

A descalcificação deve ser realizada a cada 2 meses.



Aviso! Nunca beba a solução descalcificante ou quaisquer produtos dispensados até o final do ciclo.

1. Remova o porta-filtro da unidade girando-o da direita para a esquerda.
2. Remova e esvazie o reservatório de água (consulte o capítulo "Limpeza do reservatório de água").
3. Coloque METADE do conteúdo da solução descalcificante no reservatório de água e encha-o com água doce até ao nível máximo.
4. Ligue a máquina pressionando o botão liga / desliga (Fig.1-2). Dispense 2 xícaras de água (aproximadamente 150 ml cada) (consulte o capítulo "Distribuição de água quente") do tubo de vapor e depois outras duas xícaras de água (aproximadamente 150 ml cada) da unidade de distribuição de café, pressionando o botão café (Fig.1-1). Desligue a máquina pressionando o botão liga / desliga (Fig.1-2).

5. Deixe a solução descalcificante agir por aproximadamente 20 minutos com a máquina desligada.
6. Ligue a máquina pressionando o botão liga / desliga (Fig.1-2).
Dispense 2 xícaras de água (aproximadamente 150 ml cada) do tubo de vapor e, a seguir, outras duas xícaras de água (aproximadamente 150 ml cada) da unidade de infusão de café. Desligue a máquina pressionando o botão liga / desliga (Fig.1-2) e deixe-a desligada por 3 minutos.
7. Repita a distribuição de água descrita no passo 6, até que o reservatório de água esteja completamente vazio.
8. Enxágue o reservatório de água e encha-o com água fresca potável. Esvazie a bandeja coletora.
9. Coloque um recipiente sob o tubo de vapor. Abra lentamente o botão de vapor / água quente (Fig.1-7) girando-o no sentido anti-horário. Pressione o botão café (Fig.1-1) e o botão vapor (Fig.1-3).
10. Dispense todo o conteúdo do reservatório de água através do tubo de vapor. Para interromper a distribuição, pressione novamente o botão café (Fig.1-1) e o botão vapor (Fig.1-3) e feche o botão girando-o no sentido horário.
11. Repita a distribuição de água descrita no passo 6, até que o reservatório de água esteja completamente vazio.
12. Enxágue o reservatório de água e encha-o com água fresca potável. Esvazie a bandeja coletora.
13. Coloque um recipiente sob o tubo de vapor. Abra lentamente o botão de vapor / água quente (Fig.1-7) girando-o no sentido anti-horário. Pressione o botão café (Fig.1-1) e o botão vapor (Fig.1-3).
14. Dispense todo o conteúdo do reservatório de água através do tubo de vapor. Para interromper a distribuição, pressione novamente o botão café (Fig.1-1) e o botão vapor (Fig.1-3) e feche o botão girando-o no sentido horário.
11. Encha o reservatório de água com água potável. Insira o suporte do filtro (Fig.1-17) na unidade de infusão (Fig.1-8) a partir do fundo, alinhando a marca de referência na alça do suporte do filtro com o ícone (●) no painel frontal da máquina (Fig. 3). Rode o suporte do filtro da esquerda para a direita até encaixar no ícone (▼) (Fig.4).
12. Coloque um recipiente adequado sob o porta-filtro.
13. Pressione o botão café (Fig.1-1) e dispense toda a água do reservatório. Assim que o reservatório estiver vazio, interrompa a distribuição pressionando novamente a tecla do café (Fig.1-1). Por fim, esvazie o recipiente.
14. Remova o porta-filtro da unidade girando-o da direita para a esquerda e enxágue-o com água potável.
15. Repita as operações da etapa 8 mais uma vez, para um total de 4 reservatórios. A máquina agora está pronta para ser usada.
16. O ciclo de descalcificação está concluído.
17. Reabasteça o reservatório de água com água doce. Se necessário, carregue o circuito conforme descrito no capítulo "Carregando o circuito".

Em caso de mau funcionamento

Problema:	Certifique-se de que:
Sem moer.	Há água no reservatório. O filtro não está entupido porque a mistura é muito fina ou o café está muito pressionado. A tela está limpa.
O café sai muito rápido (menos de 20 segundos).	O café não foi moído muito grosso. O café foi prensado com o tamper.
A bomba está muito barulhenta.	Há água no reservatório. A bomba foi ativada (ver carregamento do circuito). Não há café suficiente.
Perda excessiva de água de no porta-filtro.	O porta-filtro foi inserido corretamente (Fig.1-17). A vedação não está suja (Fig.16). Não há resíduos de café na borda do porta-filtro.
O espresso não é cremoso o suficiente.	O café não foi moído muito grosso. O café foi prensado com o tamper. O café não está muito velho ou seco.O filtro tradicional foi usado com o dispositivo de jato de espumação (Fig.1-16).
O café está muito frio.	A máquina foi aquecida. O café não foi moído muito grosso. O café foi distribuído em xícaras frias. Recomenda-se sempre preparar café em xícaras quentes. O porta-filtro não foi pré-aquecido (apenas para o primeiro café).
O leite não espuma o suficiente.	O bocal de vapor não está obstruído. O bocal de vapor não foi inserido muito fundo no jarro. O leite não está muito quente.
A máquina esguicha café do porta-filtro.	O dispositivo de jato de espumação foi instalado com o filtro “crema perfetta”.
A carcaça da máquina ou a mangueira de drenagem está quente.	O botão de vapor está desligado.