

# GAGGIA

## MILANO



Português

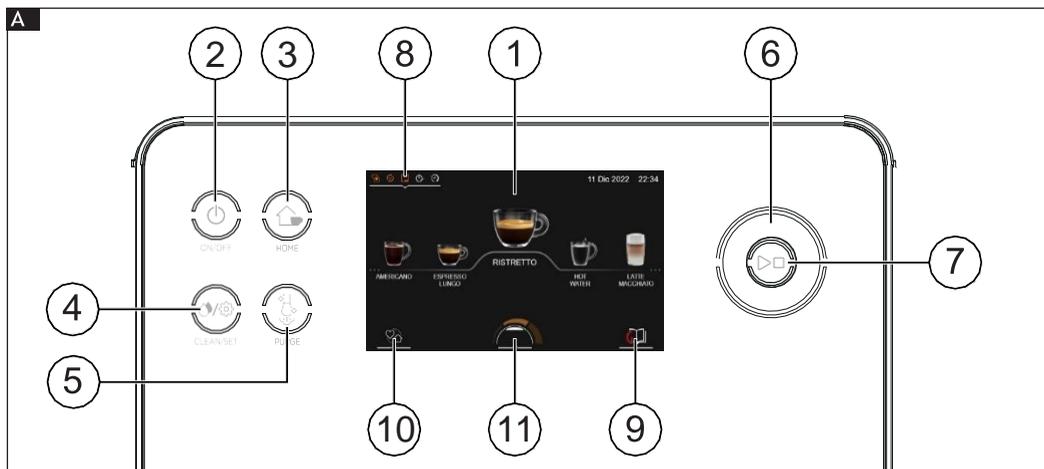
# GAGGIA ACCADEMIA

RI9781 (SUP 052) RI9782 (SUP 052)

Manual de Instruções



## Painel de controle



## Menu de bebidas



Ristretto



Melange



Leite espumado



Espresso



Cappuccino



Leite quente



Espresso longo



Café com leite



Chá verde



Café



Café au lait



Chá preto



Americano



Caffèlatte



Água quente



Café Cortado



Cappuccino XL



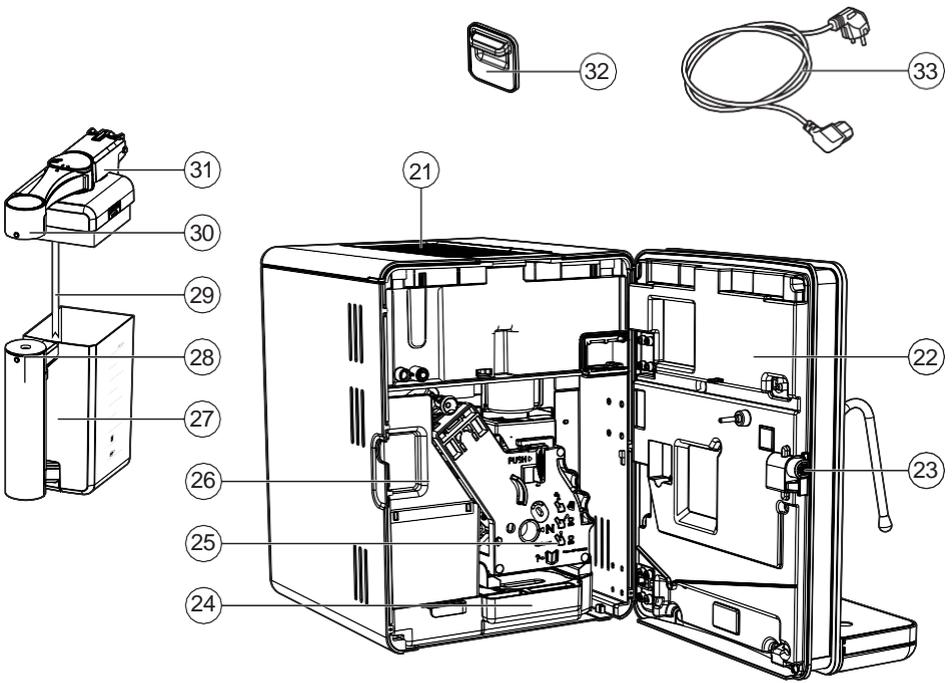
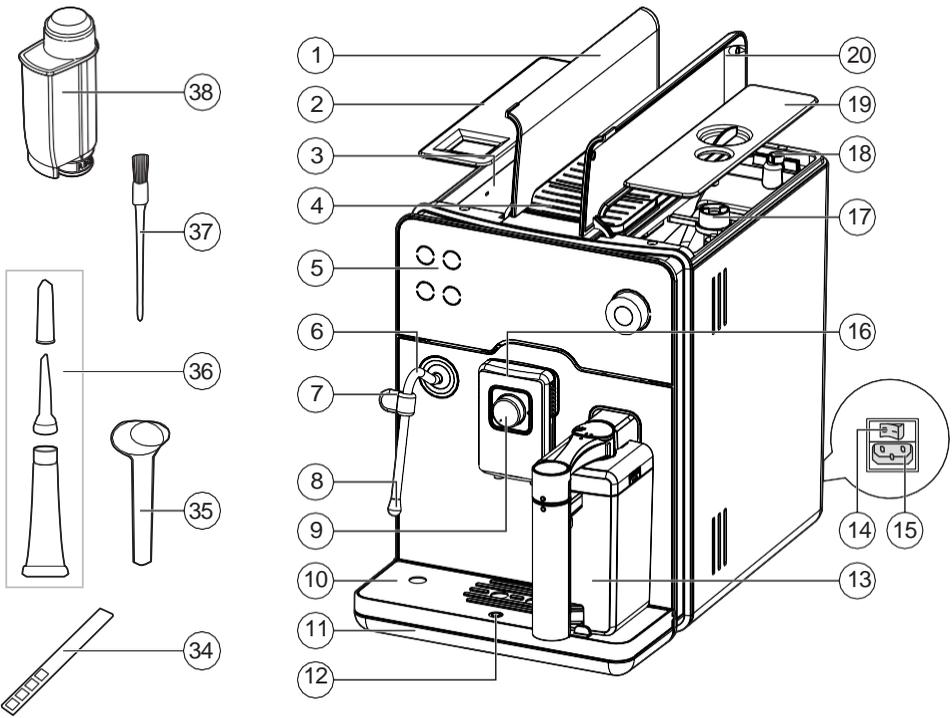
Macchia tone



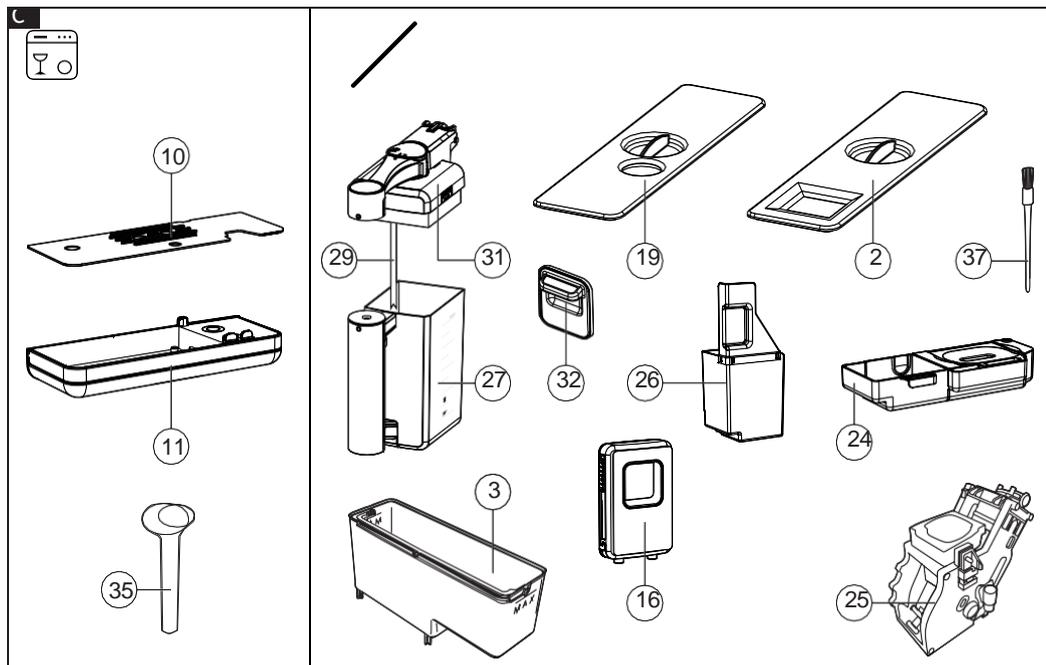
Latte macchiato



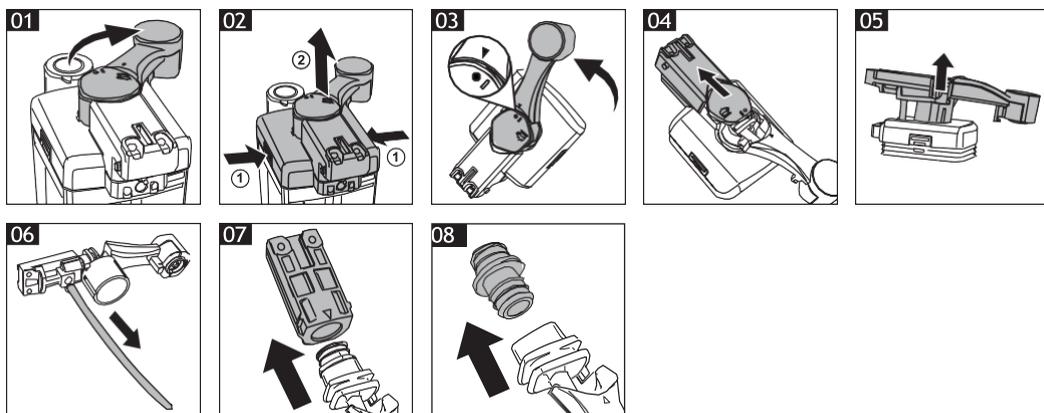
B



## Componentes que podem ser lavados



## Desmontagem da Jarra de leite



# AVISOS IMPORTANTES

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

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes.
3. Para proteger contra incêndio, choque elétrico e ferimentos em pessoas, não mergulhe o cabo, plugues ou aparelho em água ou outro líquido.
4. É necessária uma supervisão cuidadosa quando o aparelho for usado por ou perto de crianças.
5. Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças.
6. Não opera nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado ou após o mau funcionamento do aparelho, ou foi danificado de qualquer maneira devolve o aparelho ao serviço de assistência autorizada mais próximo para análise, reparações ou ajustes.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante, pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimento em pessoas.
8. Não use ao ar livre.
9. Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou balcão, ou toque em superfícies quentes.
10. Não coloque sobre ou perto de gás quente ou queimador elétrico, ou em um forno aquecido.
11. Sempre conecte primeiro o plugue ao aparelho e, em seguida, conecte o cabo na tomada da parede. Para desconecte, coloque qualquer controle em “Off” e, em seguida, remova o plugue da tomada.
12. Não use o aparelho para uso diferente do indicado.
13. Guarde estas instruções.

## Salve estas instruções

# CUIDADO

Este aparelho é apenas para uso doméstico. Qualquer serviço, exceto limpeza e manutenção do usuário, deve ser realizado por um centro de serviço autorizado. Não mergulhe a máquina em água 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 pessoas 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 afastados das partes quentes do aparelho durante o funcionamento.
4. Nunca limpe com produtos de limpeza ou Produtos de limpeza agressivos. Basta usar um pano macio umedecido com água.
5. Para um sabor ideal do seu café use água purificada ou engarrafada. Periódico a descalcificação ainda é recomendada a cada 2- 3 meses.
6. Não use grãos aromatizados ou caramelizados.

## INTRUÇÕES PARA O CABO DE ALIMENTAÇÃO

- A. Um cabo de alimentação curto (ou cabo de alimentação destacável) deve ser fornecidos para reduzir os riscos resultantes de emaranhar ou tropeçar em um cabo mais longo.
- B. Cabos de alimentação ou cabos de extensão destacáveis mais longos estão disponíveis e podem ser usados se o uso for cuidadoso.
- C. Se for usado um cabo de alimentação ou extensão destacável longo,
  1. A classificação elétrica marcada do cabo de alimentação destacável ou cabo de 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 aterrado E.
  3. O Fio mais longo deve ser colocado de forma que não fique pendurado no balcão ou em uma mesa, onde crianças possam puxá-lo ou tropeçar nele.

# Informações importantes sobre segurança

---

Esta máquina está equipada com recursos de segurança. No entanto, leia e siga atentamente as instruções de segurança e use a máquina apenas conforme descrito nestas instruções, para evitar lesões acidentais ou danos devido ao uso indevido da máquina. Guarde este folheto de segurança para referência futura.

## Aviso

---

### Geral

---

- Verifique se a voltagem indicada na máquina corresponde à voltagem da rede local antes de ligar o aparelho.
- Ligue a máquina a uma tomada de parede com ligação à terra.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa ou bancada e não o deixe tocar em superfícies quentes.
- Para evitar o perigo de choque elétrico, nunca mergulhe a máquina ou 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 as partes do corpo afastados dos jatos de água quente produzidos pela máquina.
- Não toque em superfícies quentes.
- Desligue a máquina com o interruptor principal localizado na parte traseira (se presente) e retire a tomada.
  - Se ocorrer um mau funcionamento;
  - Se você não for usar o aparelho por um longo período de tempo.
  - Antes de limpar a máquina.
- Puxe pelo conector e não pelo cabo de alimentação.
- Não toque no conector de alimentação com as mãos molhadas.
- Não utilize a máquina se o conector de alimentação, o cabo de alimentação ou a própria máquina se estiverem danificados.
- Não efetue quaisquer modificações na máquina ou no seu cabo de alimentação.
- Mandar reparar apenas por um centro de serviços autorizado pela Gaggia para evitar riscos.
- A máquina não deve ser utilizada por crianças menores de 8 anos.
- Esta máquina pode ser utilizada 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, desde que supervisionadas ou instruídas sobre a utilização Segura da máquina e se eles entendem os perigos envolvidos.
- A limpeza e manutenção do 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 menores de 8 anos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com a máquina.
- Nunca introduza os dedos ou outros objetos no moinho de café.
- Tenha cuidado ao dispensar água quente. A distribuição pode ser precedida por pequenos jatos de água quente até o final do ciclo de dispensação.

# Cuidado

---

## Geral

---

Esta máquina destina-se 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.

- Sempre coloque a máquina em uma superfície plana e estável, mantenha-o 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 grãos de café torrados no depósito de grãos. Colocar café moído, café solúvel, café cru em grãos ou qualquer outra substância no recipiente de café em grãos pode causar danos à máquina.
- Deixe a máquina esfriar antes de inserir ou remover qualquer peça. As superfícies de aquecimento podem reter calor residual após o uso.
- Nunca encha o reservatório de água com água morna, quente ou com gás, pois isso pode causar danos ao reservatório de água e a máquina.
- Nunca use esfregões ácidos, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos como gasolina ou acetona pra limpar a máquina. Basta usar um pano macio umedecido com água.
- Descalcifique a sua máquina regularmente. A máquina indica quando a descalcificação é necessária. Não fazer isso fará com que seu aparelho pare de funcionar corretamente. Neste caso, o reparo não pe 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 quando não for usar a máquina por um longo período de tempo. A água pode ficar contaminada. Use água fresca sempre que usar a máquina.
- Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Gaggia não tenha especificamente recomendado. Se você usar tais acessórios ou peças, sua garantia se tornará inválida.
- A limpeza e a manutenção regulares prolongam a vida útil da sua máquina e assegura uma qualidade e sabor ótimos do seu café;
- A máquina está continuamente exposta a humidade, 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 grupo de café na máquina de lavar louças e não utilize detergente isso pode causar mau funcionamento do grupo de preparação e pode ter um efeito negativo no sabor do café.
- Não seque o grupo café com um pano para evitar que as fibras se acumulem dentro do grupo.
- Nunca beba a solução dispensada durante o processo de descalcificação.
- Coloque apenas café em pó no compartimento para café em pó. Outras substâncias e objetos podem causar danos graves a máquina. Neste caso, o reparo não é coberto pela garantia.
- A máquina não deve ser colocada em um armário quando em uso.

## Máquina com jarra de leite

---

### Aviso

---

- Para evitar o perigo de queimaduras, tenha em atenção que a distribuição pode ser precedida por jatos de leite e vapor. Espere até o final do ciclo antes de remover a jarra de leite.

## Cuidado

---

- Certifique-se de que a jarra de leite esteja instalada e que o distribuidor de leite esteja aberto antes de selecionar uma bebida de café à base de leite ou espuma de leite.
- Não coloque nenhum outro líquido na jarra/ jarra de leite além de água (para limpeza) ou leite.
- Não lave a jarra de Leite na máquina de lavar louças.

## Maquina bico pannarello

---

### Aviso

---

- Para evitar o perigo de queimaduras tenha em atenção que a distribuição pode ser precedida de pequenos jatos de água quente.
- Nunca toque pannarello com as mãos desprotegidas, pois pode ficar muito quente. Use apenas a alça de proteção apropriada.

## Cuidado

---

- Depois de espumar o leite, limpe rapidamente o pannarello, despejando uma pequena quantidade de água quente em um recipiente. *Me seguida*, retire a parte externa do pannarello.

## Campos Eletromagnéticos

---

Esta máquina está em conformidade com todos os padrões e regulamentos aplicáveis relativos à exposição à radiação eletromagnética.

## Reciclando

---



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

## Garantia e suporte

---

Para manutenção ou suporte entre em contato com o revendedor local ou um centro de serviços autorizado. Os detalhes de contato estão incluídos no manual de garantia fornecido separadamente ou visite [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) ou [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it).



Parabéns pela aquisição da Gaggia Accademia! Esta máquina fácil de usar garante excelentes resultados todos os dias. Graças à interface intuitiva, você pode escolher entre 19 bebidas, personalize-las e salvá-las nos 4 perfis disponíveis, onde podem ser acessadas instantaneamente quando quiser. Antes de serem embaladas, cada uma de nossas máquinas de alta qualidade passa por rigorosos testes em nossos laboratórios para garantir seu correto funcionamento. Alguns resíduos de café podem ser encontrados em sua máquina, pois normalmente é usado café de verdade durante o teste. No entanto isso não compromete a integridade do produto. Tenha Certeza de que esta é uma máquina nova. Neste manual do utilizador encontrará todas as informações necessárias para instalar, utilizar, limpar e descalcificar a sua máquina. Antes de usá-lo pela primeira vez, leia atentamente o capítulo sobre segurança e guarde-o para consultas futuras;

# Conteúdos

---

<b>Visão geral da máquina (fig.B/C)</b> .....	<b>15</b>
<b>Painel de controle e visor</b> .....	<b>16</b>
Visão geral do painel de controle (fig. A).....	16
ícones da tela principal (fig. A).....	16
Tela sensível ao toque / operação do botão .....	17
<b>Instalação da máquina</b> .....	<b>17</b>
Primeiro uso .....	17
Ciclo de enxágue.....	18
Medindo a dureza da água .....	19
Filtro de água.....	19
<b>Filtro de água (se houver)</b> .....	<b>21</b>
<b>Aquecedor de xícaras</b> .....	<b>21</b>
<b>Fabricação de bebidas</b> .....	<b>21</b>
tipos de bebida .....	21
Ajustar o bico de distribuição .....	23
Como usar a jarra.....	23
"On the fly" function.....	25
Preparo do café .....	25
Bebidas à base de leite.....	27
Latte art usando Pannarello .....	28
Preparação de chá .....	29
Preparação de água quente.....	29
<b>Sistema Espresso Plus (Controle)</b> .....	<b>30</b>
<b>Ajustando as configurações de moagem</b> .....	<b>30</b>
<b>Personalização de bebidas</b> .....	<b>31</b>
Informações de suporte para configurações de bebidas .....	31
Configurações de bebidas .....	32
<b>Perfis</b> .....	<b>34</b>
Escolha um perfil.....	34
Adicionar ou excluir uma bebida .....	35
Função MEMO .....	35
<b>Configurações da máquina</b> .....	<b>36</b>
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>39</b>
Mesa de limpeza .....	39
Limpeza da Jarra de leite.....	40
Limpeza do pannarello .....	41
Limpeza do grupo de café.....	42
Removendo o grupo de preparação .....	42
Limpeza do grupo café com água.....	42
Limpeza do grupo café com panos adequados para remover resíduos oleosos de café .....	43
Reinserção do grupo café .....	43
Lubrificar o grupo de café .....	44
Descalcificação .....	45

<b>Chave de código de erro.....</b>	<b>47</b>
<b>Solução de problemas.....</b>	<b>48</b>
<b>Acessórios Gaggia .....</b>	<b>51</b>
<b>Especificações técnicas.....</b>	<b>51</b>

## Visão geral da máquina (fig.B/G)

---

1	Tampa do tanque de água	20	Tampa do recipiente de grãos de café
2	Tampa interna do tanque de água	21	Aquecedor de xícaras
3	Tanque de água	22	Porta de serviço
4	Compartimento para café pré-moido	23	Botão de abertura da porta de serviço
5	Painel de controle	24	Bandeja de gotejamento interna
6	Pannarello	25	Grupo de preparação
7	Punho do Pannarello	26	Recipiente de café
8	Bico do Pannarello	27	Jarra de leite
9	Sistema Espresso Plus (controle de Fluxo)	28	Alça da Jarra
10	Grade externa da bandeja de gotejamento	29	Mangueira de sucção de leite
11	Bandeja de gotejamento externa	30	Bico dispensador de Jarra
12	Indicador de bandeja de gotejamento cheia	31	Unidade de distribuição de leite
13	Jarra de leite	32	Tampa de acoplamento da jarra
14	Botão de energia	33	Cabo de alimentação
15	Soquete do cabo de alimentação	34	Tira medidora de Dureza da água
16	Bico de distribuição de café ajustável	35	Colher medidora de café pré-moido
17	Botão de ajuste do moedor de café	36	Lubrificante
18	Recipiente de grãos de café	37	Escova de limpeza
19	Tampa de aroma	38	Filtro de água

## Painel de controle e visor

Esta máquina de café apresenta um display intuitiva e fácil de usar. Por favor, veja abaixo para uma explicação aprofundada.

### visão geral do painel (fig. A)

1	Tela sensível ao toque	Todas as funções da máquina podem ser selecionadas por meio de gestos simples, como tocar ou arrastar as funções para navegação.
2	Botão  / Desligar	Para Ligar ou desligar a máquina
3	Botão HOME	Para acessar ao menu de bebidas ou tela inicial
4	Botão Clean/Set	Para acessar o menu de limpeza ou as configurações da máquina
5	PURGE  button	Para iniciar a limpeza do tubo de vapor
6	Knob 	Quando ativo, pode ser usado em vez da tela sensível ao toque para navegar entre os menus do visor
7	START/STOP  button	Inicia ou interrompe a distribuição da bebida selecionada ou inicia / interrompe o procedimento indicado no visor

Note: the HOME , CLEAN/SET , and PURGE  buttons have same functions as ESC buttons. You can exit any screen shown on the display at any time by pressing one of these buttons, which will then bring you back to their start menu.

### ícones da tela principal (fig. A)

8	Notificações	Esses ícones mostram o status da máquina. Eles podem ser abertos para melhor compreensão. Ao clicar em notificação aberta, você pode acessar diretamente a configuração, dentro da área dedicada.
9	Manual de instruções	Ao clicar no ícone, você encontrará um Código QR que, se digitalizado, o redirecionará para a página da web com os manuais de instruções digitais.
10	Perfis ou início	Ao clicar no ícone, uma janela se abre para acessar os diferentes perfis ou a tela inicial.
11	Sistema Espresso Plus (controle de fluxo).	Este ícone dá-lhe um feedback imediato e claro sobre a intensidade do café e a configuração do creme, rodando o botão no bico de distribuição de café;

## Tela sensível ao toque / operação do botão. —

Todas as funções de exibição podem ser usadas através da tela sensível ao toque. No entanto, você pode operar algumas funções através do botão. When the knob can be used, the LED lights around it will be steady on.

Nota: no manual de instruções o símbolo será usado para indicar que tanto o botão quanto a tela sensível ao toque podem ser usados para essa função.

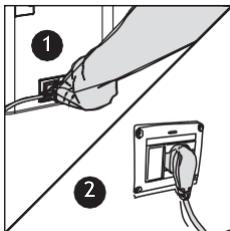
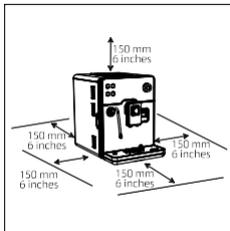
Nota: basta clicar em ou em qualquer outra parte escura da tela para fechar uma janela.



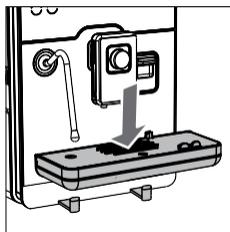
## Instalação da máquina

### Primeiros usos

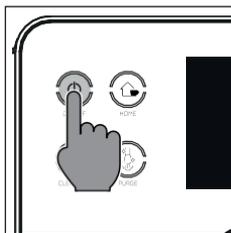
Antes de colocar a máquina em funcionamento, siga estes passos simples.



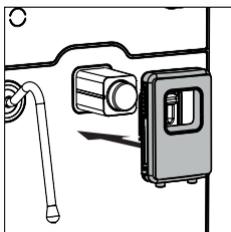
- 1 Encaixe uma extremidade do cabo de alimentação no soquete na lateral da máquina. Insira a outra extremidade do cabo em uma tomada elétrica adequada (consulte a placa de dados).



- 2 Insira a bandeja coletora



- 3 O logotipo histórico da Gaggia será exibido. Então, a máquina vai entrar em modo de espera. Pressione o botão ON/ OFF para iniciar a máquina.



- 4 Insira o bico de distribuição de café.
- 5 Siga as instruções no visor, até que a primeira instalação seja concluída.

Nota: para obter um café mais saboroso, recomendamos preparar inicialmente 5 xicaras de café para a máquina fazer uma configuração de auto-ajuste.

## Ciclo de enxágue manual

Durante a primeira instalação ou após um longo período de inatividade da máquina, um manual ciclo de enxágue deve ser realizado.



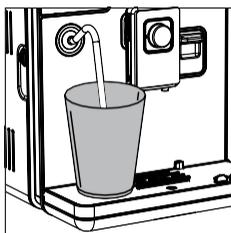
- 1 Place a container under the coffee dispensing spout, scroll  the different beverages and click on ESPRESSO LUNGO, to enter the beverage settings.



- 2 Once in the beverage settings, click on the AROMA icon, select , the  icon, but do not add pre-ground coffee.



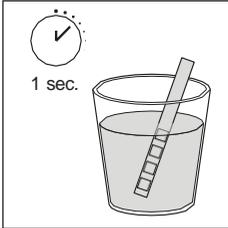
- 3 Press the START/STOP Botão para iniciar a preparação. A máquina vai Dispensar água quente.



- 4 Esvazie e reposicione o recipiente sob tubo de vapor e selecione a bebida água quente, colocando-a no pedestal.
- 5 Press the START/STOP  Botão para iniciar a preparação.
- 6 Esvazie o recipiente e repita os passos 4 a 6 até esvaziar o depósito de água.
- 7 Ao terminar reabasteça o reservatório de água até o nível max. A máquina agora está pronta para uso.

## Medindo a Dureza da água

Após o comissionamento da máquina, você precisará definir o valor da Dureza da água. Retire a fita de medição da Dureza da água da Caixa da máquina. Siga os passos mostrados no visor durante a fase de instalação. Caso você queira alterar as configurações de Dureza da água mais tarde, pressione o botão CLEAN/SET botão, então selecione Configurações e, uma vez no menu de configurações, role e selecione Dureza da água.



- 1 Mergulhe a tira de medição da Dureza da água em um copo de água por um Segundo. Retire a fita da água e aguarde um minute.
- 2 Verifique quantos quadros ficam vermelhos.
- 3 Selecione o valor de Dureza correspondente e confirme pressionando o botão ✓.

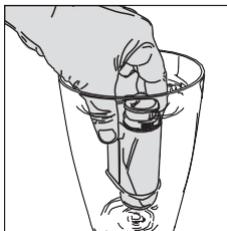
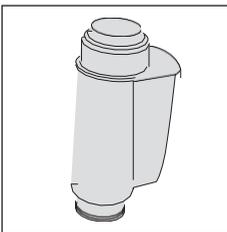
Número de pequenos quadros vermelhos	Valor a ser definido	Dureza da água	INTENZA+
	1	Água muito macia	A
	2	Água mole	A
	3	Água não filtrada	B
	4	Água muito dura	C

## Filtro de água

Recomendamos adicionar um filtro de água Intenza+, para limitar a formação de calcário. Isso garantirá uma vida útil mais longa de sua máquina de café e um melhor aroma de café ao longo do tempo.

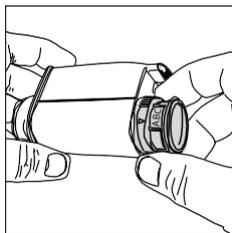
A água representa um elemento essencial para o prepare de café portanto, é extremamente importante que a água seja sempre filtrada de forma profissional.

O Filtro de água INTENZA+ previne a formação de depósito minerais enquanto melhorando a qualidade da água.



## Instalação do filtro de água

Mergulhe o filtro de água INTENZA+ em água fria e na posição vertical, com a abertura do filtro para cima. Pressione ambos os lados do filtro suavemente para deixar sair qualquer bolha de ar.



Remova o filtro de água INTENZA+ da água. Configure a máquina de acordo com a Dureza da água medida (consulte o capítulo “medição da Dureza da água”) e as letras que se encontram na base do filtro:

A = água mole - 1 ou 2 quadrados pequenos

B = água dura (padrão) - 3 quadrados pequenos

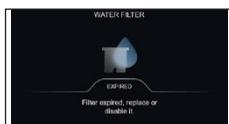
C = água muito dura - 4 quadrados pequenos

Coloque o filtro INTENZA+ no reservatório de água. Tendo o cuidado de posicioná-lo corretamente. Preencher o depósito de água e coloque-o no seu compartimento.

Pressione o botão CLEAN/SET botão, selecione configurações , E uma vez no menu de configurações  e selecione filtro de água.

Siga as instruções apresentadas no visor para ativar o filtro corretamente

Nota: o procedimento de ativação do filtro pode ser pausado pressionando a Tecla Start /Stop. Pressione o botão START/STOP novamente para retomar o procedimento de ativação do filtro.



## Substituição do filtro de água

Quando o filtro de água INTENZA+ acabar, uma mensagem de alarme será exibida.

- 1 Substitua ou desative-o pressionando o botão CLEAN / SET   botão e, em seguida as configurações  Ícone.
- 2 Role  e selecione o filtro de água.
- 3 Selecione substituir ou desligar e confirme com  ícone.

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



Nota: Se você não estiver substituindo o filtro, selecione OFF para desabilitar o filtro e suas notificações.

## Modo de demonstração

O modo DEMO é uma função que mostra as principais características da máquina, impossibilitando seu funcionamento normal. Você pode ativar esta função clicando no ícone na tela do Gaggia Milano e sair a qualquer momento clicando no ícone de saída DEMO.



## Aquecedor de xícaras

Esta função permite definir o funcionamento da superfície de aquecimento de xícaras localizada na parte superior da máquina.

Uma vez ligada, a placa leva alguns minutos para atingir a temperatura de operação. Esta função pode ser ativada pressionando o botão CLEAN/SET ☹️🔧 botão, selecionando configurações ⚙️, e depois aquecedor de chávenas e temporizador.

Uma vez habilitada a função aquecedor de xícaras, você pode optar por ativar um timer de despertar para ativar a máquina e ativar o aquecedor de xícaras, no horário pré-definido.

Nota: assim que um temporizador de despertar é ativado, o modo de espera da máquina muda automaticamente para 60 minutos para permitir que o aquecedor de xícaras aqueça perfeitamente as xícaras. Em seguida, ele retorna ao tempo de espera selecionado

Note: At the preset time, the machine will wake up displaying the "Cupwarmer ON" icon. You just need to touch the screen to start the machine.

## Fabricação de bebidas

### Tipos de bebidas

Nome	Descrição
Ristretto ☉ 30 ml	Um ristretto é servido em uma xícara pequena, é um café expresso cujo tempo de prepare é menor do que um café expresso comum. Como tal, um ristretto é um tiro mais curto e com menos cafeína.
Espresso ☉ 40 ml	O espresso é conhecido mundialmente como o verdadeiro "café Italiano" servido em uma xícara pequena, tem como características inconfundíveis um aroma pleno e intenso e uma camada superior de creme compacto e natural.
Espresso longo ☉ 80 ml	Um espresso longo é um espresso shot com maior tempo de extração. É mais diluído, com diferente intensidade aromática e maior teor de cafeína. É servido em copo médio.
Coffee ☉ 120 ml	O café é uma bebida preparada com maior quantidade de água do que um espresso tem um aroma mais leve e servido em xícara média/grande;
Americano ☉ 40 ml	Um Americano é uma bebida de café longa e menos intensa, preparada combinando água quente e café expresso.

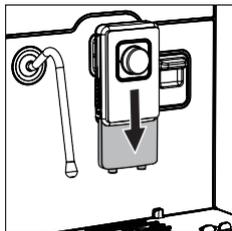
Cortado	 40 ml	O cortado é uma bebida argentina, composta por um shot de espresso com uma pequena quantidade de leite geralmente é servido em um copo pequeno.
	 30 ml	Espanha, Portugal e America Latina.
Macchiatone	 40 ml espuma de leite em quantidades menores que o cappuccino.  40 ml	Macchiatone nasce em Veneza. É composto por café espresso, leite e espuma de leite em quantidades menores que o cappuccino. É servido em um copo grande.
Melange	 70 ml  70 ml	Melange é uma bebida vienense que consiste em uma parte de café e uma parte de leite com espuma. É semelhante ao cappuccino, mais mais leve.
Cappuccino	 40 ml  120 ml	O cappuccino é um clássico italiano, entre os mais amados do mundo. É preparado com café espresso, leite e espuma de leite, que não deve ser inferior 1 cm de espessura. É servido em um copo grande
Flat white	 40x2 ml  80 ml	um flat white é uma bebida de origem australiana que tem um sabor de café forte e dominante. É composto por um duplo espresso e leite finalizado com uma leve camada de espuma.
Café au lait	 90 ml  90 ml	um café com leite é uma bebida composta por partes iguais de café e leite isso pode até ser enriquecido por uma fina camada de espuma de leite. É servido em um copo grande.
Caffélatte	 60 ml  140 ml	O caffèlatte é uma bebida consumida principalmente no café da manhã e consiste em café espresso e uma boa quantidade de leite quente e não espumado é servido em um copo
Cappuccino XL	 70 ml  180 ml	A XL cappuccino é uma bebida preparada com as quantidades maiores de Espresso e leite.
Latte macchiato	 40 ml  240 ml	Um latte macchiato é preparado com leite quente, uma parte de espuma de leite e uma pequena quantidade de espresso. É servido em copo alto e transparente para permitir a separação das três camadas
Frothed milk	 180 ml	O leite com espuma é usado para fazer cappuccinos, latte macchiatos e diversas outras bebidas. O resultado é uma camada compacta homogênea de espuma de leite.
Hot milk	 180 ml	O leite quente pode ser degustado sozinho, adicionando aromas ou usado na prepara de muitas outras bebidas como leite e café ou chocolate quente.
Green tea	 150 ml	O chá verde é uma bebida milenar com propriedades antioxidantes, contra Cansaço e fadiga. A bebida é obtida pela fermentação das folhas em água entre 80°
Black tea	 150 ml	O chá preto é caracterizado por um sábadro muito intenso e consuma ser bebido com limão ou leite. É obtido através de fermentação das folhas em água quente a cerca de 90°

Água quente



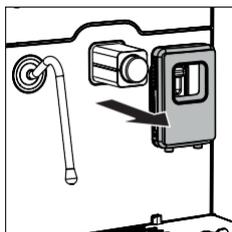
150 ml

A Água quente pode ser utilizada para preparar chás quentes, infusões e bebidas instantâneas.

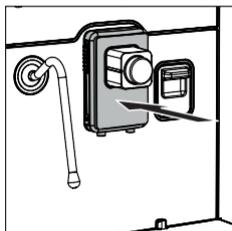


## Regulagem do bico de café

O bico de distribuição de café pode ser ajustado em função da xícara utilizada. Se desejar experimentar um espresso italiano tradicional com uma deliciosa camada de creme natural por cima, sugerimos que ajuste a altura do bico de distribuição o mais próximo possível da xícara.



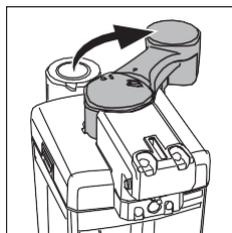
O bico de distribuição de café pode ser ajustado se desejar preparar bebidas que requeiram o uso de copos ou xícaras altas ou grandes, você pode remover o bico de distribuição de café ou move-lo para trás;

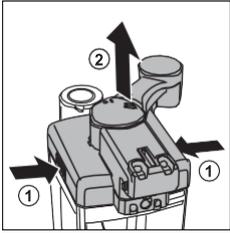


## Como usar a jarra

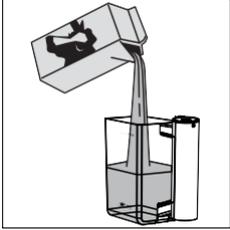
Nota: antes de utilizar a jarra de leite, limpe-a bem conforme descrito no capítulo “limpeza da jarra de leite”.

- 1 Gire o distribuidor da jarra no sentido horário.



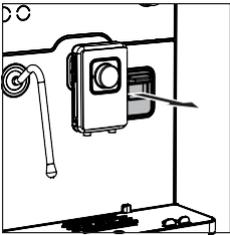


- 2 Pressione os botões de liberação para remover a tampa.

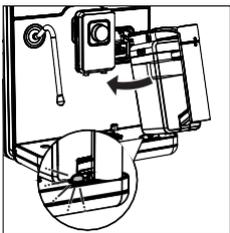


- 3 Despeje o leite na jarra. O nível do leite de estar entre o mínimo e o máximo da jarra. Recoloque a tampa certificando-se de que o bico de distribuição da jarra esteja na posição central para garantir uma dosagem perfeita.

## Inserindo a jarra de leite \_\_\_\_\_



- 1 Remova a tampa de acoplamento da jarra, se instalada.



- 2 Incline ligeiramente a jarra e insira-a completamente nas guias da máquina, até encaixar na bandeja coletora externa

Nota: não force a jarra na posição.

## Retirar a jarra de leite \_\_\_\_\_

Gire a jarra para cima até que ela se solte naturalmente de seu alojamento na bandeja coletora. Me seguida, remova-o

## "Função "on The Fly"

A função "on the Fly" permite que você altere as quantidades de bebidas em tempo real enquanto prepara.

- 1 Aso mover controle deslizante que mostra o nível predefinido a ser alcançado durante o prepare, você pode alterar a quantidade a ser dispensada.

Nota: à medida que você move o controle deslizante, o nível predefinido será indicado por um ponto branco.

- 2 Depois de alterar a quantidade, confirme com o ✓ ícone.

Nota: até que você confirme com o ícone, a alteração não será realiaada;

Nota: Se o boost de café estiver ativado, a quantidade não pode ser alterada após a segunda moagem

Nota: se a quantidade de uma bebida á base de leite for alterada, o nível de espuma de leite predefinido pode mudar de acordo.

## Preparo do café

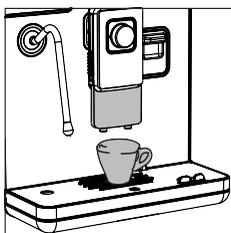
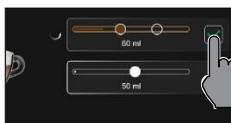
### Grão de café

Atenção: utilize apenas grãos de café adequados para a distribuição de café espresso. Não coloque café moído, não torrado, liofilizado ou solúvel no recipiente de café em grãos, pois podem danificar a máquina.

Sugestão: pré-aqueça as xicaras no aquecedor de xicaras para desfrutar.

- 1 Coloque uma xicara sob o bico de distribuição de café e levante, abaixe ou remova o bico de café de acordo com o tamanho da xicara utilizada.

- 2 Rolagem ● diferentes bebidas para encontrar e selecionar o café desejado colocando-o no pedestal.





- 3 Uma vez colocada a bebida desejada no pedestal, pressione o botão START/STOP Botão para iniciar a preparação.

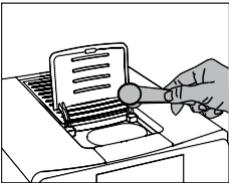
Nota: Você também pode dispensar clicando no ícone da bebida desejada sem colocá-la no pedestal e pressionando o botão

Nota: você pode interromper o preparo a qualquer momento pressionando o botão start/stop, botão ou altere a quantidade usando a função On the Fly

Se desejar personalizar as configurações de uma bebida específica, consulte o capítulo “personalização de bebidas”.

## Café pré-moido

Use a colher de medição fornecida para colocar a dose correta no compartimento de café pré-moido.



- 1 Levante a tampa do compartimento de café pré-moido e adicione um medidor de nível.  
colher de café pré-moido.

Atenção: não insira nenhum outro produto além de café pré-moido, pois a máquina pode ser danificada.

- 2 Coloque uma xicara sob o bico de distribuição de café e selecione a bebida desejada clicando no ícone de bebida.
- 3 Uma vez nas configurações, clique no ícone AROMA.

- 4 Press Ícone ou selecione-o usando o botão.

Nota: O café pré-moido exclui a possibilidade de preparar duas xicaras de café ao mesmo tempo.

Nota: esta função não está disponível pra flat White.

- 5 Pressione START/STOP botão para iniciar a preparação do café.

Nota: você pode interromper a preparação a qualquer momento pressionando o botão start/stop ou alterar a quantidade através do On the Fly.

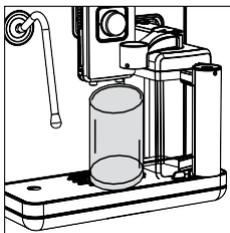
Se desejar personalizar as configurações de uma bebida específica, consulte o capítulo personalização de bebidas.



## Fabricação de bebidas à base de leite

Dica: para desfrutar de uma bebida mais quente, pré-aqueça as xícaras colocadas na no aquecedor de xícaras.

Dica: para garantir um resultado perfeito, recomendamos o uso de leite integral frio (aproximadamente 5°C) com teor de proteína de pelo menos 3% e teor de gordura de pelo menos 3,5%. As proteínas farão com que o ar se incorpore e a espuma, enquanto as gorduras a tornarão espessas e firme. Bons resultados também podem ser obtidos usando leite de vaca semidesnatado, alguns tipos de leite sem lactose, soja amêndoa e também com bebidas de aveia



- 1 Pressione a tecla Selecione uma bebida Bebida do menu e coloque no pedestal.  
Coloque uma xícara ou copo adequado por baixo do bico de distribuição de café e bico dispensador de leite.  
- Pressione o START/STOP botão para iniciar a preparação da bebida selecionada.

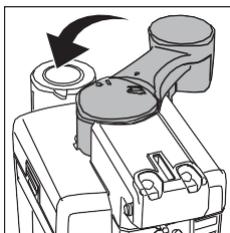
Observação: você também pode dispensar clicando no ícone da bebida desejada sem colocá-la no pedestal e pressionando o botão

- 2 A máquina distribui uma quantidade padrão de café e leite na xícara ou no copo dependendo da bebida escolhida. Café ou leite serão preparados primeiro.

Nota: Você pode interromper o preparo a qualquer momento pressionando o botão start / stop ou alterar a quantidade usando a função ON THE FLY

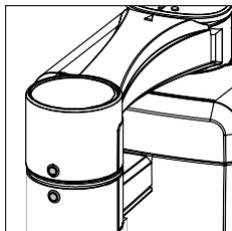
Se desejar personalizar a bebida antes da distribuição consulte o capítulo “personalização da bebida”.

- 3 Imediatamente após a distribuição do leite, a máquina emite um curto jato de vapor para manter o sistema funcionando com eficiência.
- 4 Feche o bico de distribuição da jarra para higienizar o circuito de leite com vapor. Você não precisa retirar o leite da jarra.



Atenção: o bico de distribuição da jarra deve estar bem fechado e alinhado com a alça para evitar salpicos de água/vapor ou sopros.

Aviso: a máquina permite que você execute um ciclo de limpeza rápida sempre que desejar entrar no menu relevante. Consulte o capítulo “limpeza da jarra” bufando.



## Latte Art Espumando usando o Pannarello —

Com o bastão Pannarello e um pouco de prática, você pode obter um micro espuma doce e cremosa, ideal para uma Latte Art perfeito.

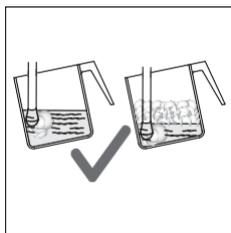
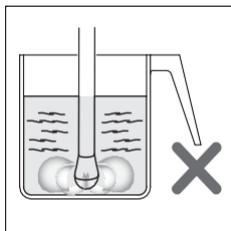
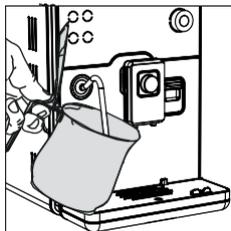
Dica: Antes de proceder com a espuma do leite, pegue o tubo de vapor por alguns segundos pressionando o botão Puxe para eliminar qualquer possível condensação.

- 1 Encha uma jarra com leite frio até certa 1/3.
- 2 Insira o bocal da varinha logo abaixo da superfície do leite se for muito profundo no leite, a espuma do leite não será produzida; se muito for a da superfície do leite, grandes bolhas serão produzidas ficando imediatamente escorrendo.
- 3 Mantenha o bico não no meio, mas próximo à borda do jarro, criando assim uma inclinação adequada para produzir um redemoinho mais forte.
- 4 Press HOME  Botão para acessar o menu bebidas. Selecione  STEAM, em seguida pressione START / STOP  botão para começar espumar o leite.
- 5 Para uma boa espuma de leite, mantenha o bocal de vapor em contato com o leite e não com a espuma do leite. A seguir conforme a camada de espuma for aumentando, levante levemente a jarra mantendo o bocal em conato com o leite e sem tocar no fundo da jarra. Uma vez obtida a espuma desejada, empurre o tubo de vapor mais fundo no leite para aquecê-lo completamente.
- 6 Quando a espuma do leite atingir a consistência desejada. Pressione Iniciar/parar  botão para interromper a distribuição de vapor. Aguarde até que a distribuição de vapor pare completamente, antes de retirar o jarro.

Nota: Mantenha sempre uma mão na parte arredondada do jarro para sentir o aumento de temperatura na porção de leite não espumada.

Nota: Bata suavemente o jarro na mesa para obter uma espuma de leite mais compacta. Deixar em Descanso por pelo menos 30 segundos, o leite fica mais homogêneo

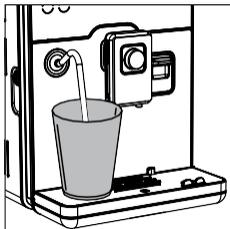
- 7 Depois de fazer espuma no leite, limpe o tubo de vapor através do botão.



## Preparação de Chá

Aviso ao iniciar o preparo, o tubo de vapor pode borrigar vapor água quente jatos.

- 1 Coloque um pouco de chá a granel em um coador de chá ou coloque diretamente um saquinho de chá em uma xícara.
- 2 Coloque o copo sob o tubo de vapor.



- 3 Pressione Home Botão Rolar Selecione Chá colocando no pedestal.
- 4 Pressione START/ST OP Botão para iniciar preparação de água quente.

A temperatura da água quente para infusão depende do tipo de chá escolhido. Você precisa de aproximadamente 80° c para o Chá verde e 90°c para o prepare do chá preto.

Observação: Você também pode dispensar clicando no ícone do chá desejado sem coloca-lo no pedestal e pressionando o botão Start/Stop.

Observação: você pode interromper o preparo a qualquer momento pressionando o botão start/stop botão ou altere a quantidade usando a função On The Fly.

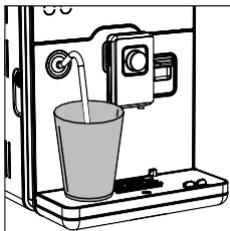
Se desejar personalizar a quantidade de água antes da distribuição, consulte o capítulo “personalização da bebida”.

Dica: consulte também as instruções da embalagem do chá para um preparo perfeito do chá.

## Preparação de água quente

Aviso: ao iniciar o preparo, o tubo de vapor pode borrigar vapor e água quente jatos.

- 1 Coloque um recipiente sob o tubo de vapor.



- 2 Pressione botão, rolagem as várias bebidas e, em seguida, selecione ÁGUA QUENTE.



3 Depois de colocar a bebida no pedestal pressione o botão ►□ Start/ stop, botão para iniciar a preparação.

Nota: Você pode interromper o preparo a qualquer momento, pressionando o botão Start/stop, botão ou altere a quantidade usando a função On The Fly.

Se desejar personalizar a quantidade de água antes da distribuição consulte o capítulo personalização da bebida.

## Sistema espresso Plus

A função espresso plus System foi expressamente concebida para dar ao café o corpo e a intensidade de sabor desejados. Você pode escolher desde um creme rico com sabor intenso até um sabor mais delicado e leve. Basta girar o botão e ajustar a intensidade do café de suave a forte, de acordo com o seu gosto. O ajuste também pode ser feito durante o preparo do café. Vai levar efeito imediato na bebida selecionada.

Girando o botão, a área ativa do Sistema espresso plus será exibida. Ao clicar diretamente no ícone do Sistema espresso plus, você pode visualizar as 3 áreas diferentes

- Corpo inteiro crème espresso
- Corpo e crème regulares;
- Corpo mais leve creme mais fino.



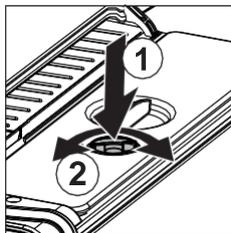
## Ajustando as configurações de moagem

As configurações de moagem podem ser ajustadas através do botão localizado no grão de café recipiente.

Nota: A configuração de moagem só pode ser ajustada enquanto a máquina estiver moendo o grão de café. A diferença no sabor será percebida após 2-3 extrações.

Atenção: para evitar danos ao moedor de café, não gire o moedor botão de ajuste em mais de um entalhe por vez.

- 1 Coloque uma xícara por baixo do distribuidor.
- 2 Abra a tampa do recipiente de café em grãos.
- 3 Prepare um espresso conforme descrito no capítulo “preparação de café.



- 4 Ajuste a moagem do café com a máquina em funcionamento, pressionando e girando o botão para a esquerda ou para a direita de um entalhe de cada vez.
- 5 Você pode selecionar entre 8 configurações de moagem diferentes quando menor o valor do entalhe mais forte e rico é o café.

Nota:

- Moagem grossa sabor mais leve adequado para misturas de café torrado escuro (4-8)
- Moagem fina: sabor mais forte, para misturas de café torrado leve (1-4).

## Bebidas personalizadas

Está maquinas permite modificar as configurações de uma bebida de acordo com as suas preferências, guardando assim a bebida modificada num dos 4 perfis disponíveis.

## Informações de bebidas

Ao inserir as configurações de uma bebida, clicando no ícone no canto superior direito, você encontrará uma breve explicação dos parâmetros que podem ser modificados e como eles podem afetar os resultados final no copo.



Depois de entrar nesta função, você pode usar os ícones e para exibir as diferentes explicações < ou > ícones para exibir as diferentes explicações ou clique no ícone para fechar a função de suporte.



## Configurações bebidas

Pressione o botão Home e seccione sua bebida, clicando sobre ela.

Todas as configurações que podem ser ajustadas e/ou selecionadas são exibidas na tela com base no tipo de bebida que você deseja, você pode ajustar e/ou selecionar:

- Quantidade de café, leite e água;
- Intensidade do aroma (some no uso de grãos)
- Função boost de café
- Utilização de café pré-moído
- Função pré-infusão;
- Quantidade de espuma de leite;
- Preparar duas xícaras de cada vez;
- Temperature do café;
- Renomeação de bebidas;
- Função salvar;



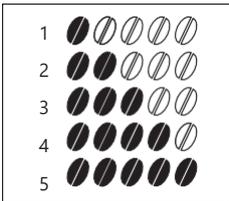
## Quantidade de bebida

Depois de clicar no café , Leite  água . Ícones, mova o controle deslizante na tela sensível ao toque ou use o botão para definir a quantidade desejada. Saia da função clicando no botão  ícone a uma parte escura da tela para passe para outra configuração.



## Função aroma

Clique no relevante  ícone para alterar a intensidade do aroma. Uma janela se abrirá, clique  pressione várias vezes ou use o botão até selecionar o aroma desejado cada vez que você clica no ícone a intensidade do aroma muda um grão por vez.



- 1 Muita Luz
- 2 Leve
- 3 Normal
- 4 Forte
- 5 Muito forte

## Impulso do café

Clique no  ícone para abrir a função, selecione o ícone  ícone clicando nele ou usando o botão. A máquina realizará uma moagem dupla para tornar o sabor do café mais intenso. Pode ser utilizado para uma quantidade de café maior ou igual a 50ml

Nota: se definir o boost de café com uma quantidade de bebida inferior a 50ml, este será automaticamente aumentado para 50ml. Se a quantidade de bebida for definida abaixo 50ml, o boost de café desmarcado e o aroma é ajustado automaticamente para a intensidade máxima.



## Café pré-moido

clique no  ícone para abrir a função, selecione  ícone para ativar o café pré-moido.

Nota: esta função permite distribuir apenas um café de cada vez

## Pré-Infusão

Uma pré-infusão mais longa ou mais curta pode realçar o sabor do café dependendo do tipo de mistura de café utilizada.

Clique em pré-browning  ícone várias vezes para seleccionar um tempo de pré-infusão:

-  Desativada;
-  Breve pré-infusão;
-  Média pré-infusão;
-  Longa pré-infusão;

## Duas xícaras

clique no  ícone para prepara duas xícaras, ou o ícone  ícone para preparar apenas uma xícara. A imagem da bebida no meio do visor indicará o número de xícaras selecionadas.

Nota: Duas xícaras  função só está disponível para alguns tipos de bebidas.

## Espuma de leite

Clique no  ícone e selecione a quantidade de espuma desejada. Você pode seleccionar 4 níveis, desde leite quente com uma fina camada de espuma até uma camada de espuma de leite mais rica e homogênea.

- Leite quente, com uma fina camada de espuma;
- Baixa camada de espuma;
- Camada media de espuma;
- Rica camada de espuma.

## Temperatura

clique em temperatura  ícone várias vezes para alterar a temperatura da bebida entre as seguintes opções.

- Baixo;
- medio;
- alto;



## Renomeando a bebida

Ao clicar no ✎ ícone você pode alterar o nome da bebida e depois salvá-la em seu perfil. A mesma bebida pode ser salva várias vezes no mesmo perfil (ex: espresso A, espresso B, Espresso forte, etc). clique no 🌐 ícone no teclado para mudar de tela.



## Salvando em um perfil

1 Depois de personalizar a bebida de acordo com seu gosto, você pode salvá-lo em um perfil clicando no 💚 ícone.

2 Escolha o perfil no qual deseja salvar a bebida entre 4 Os disponíveis.

3 Se você já salvou outras bebidas em seu perfil, pode escolher onde inseri-lo. Percorra a lista de bebidas usando a tela sensível ao toque ou o botão coloque a bebida no pedestal na posição desejada e pressione o ícone para confirmar.

Nota: Caso não deseje salvar a bebida, basta clicar no botão ✕



## Perfil

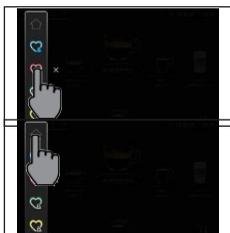
A máquina permite alterar as configurações de uma bebida e renomeá-la de acordo com suas preferências, salvando-o em um dos 4 perfis disponíveis.

## Escolha um perfil

1 Click 💚 icon.

2 Selecione a cor do seu perfil preferido. O perfil estará vazio se ainda não foi inserida nenhuma bebida e o pedestal de seleção será da mesma cor do perfil escolhido.

3 Para retomar a tela inicial, clique no botão 🏠 ícone e selecione 🏠 ícone.



## Adicionar ou excluir uma bebida

- 1 Press **+** icon.
- 2 A lista de bebidas será exibida. Rolar bebidas **○** e selecione aquele que deseja salvar em seu perfil. Se você quiser personalizá-lo vá para o capítulo "configurações de bebidas".
- 3 Clique no **♥** ícone para guardar a bebida. Se você já salvou outras bebidas em seu perfil, você pode escolher onde inserir. Rolagem **○** lista de bebidas, coloque a bebida no pedestal na posição preferida e pressione **✓** ícone de confirmação.

Nota: caso não deseje salvar a bebida, basta clicar no ícone **✕**

- 4 A bebida foi adicionada ao seu perfil e agora está pronta para ser preparada através do Start / stop **▷□**

Note: Para sair use Home **🏠**, limpar **🗑️** Botões, ou clique no ícone **🔄** select **🏠** icon.

Nota: uma vez usado, o perfil **👤** ícone será totalmente colorido

- 5 A bebida salva em seu perfil pode ser modificada e salva substituindo as configurações ou excluída usando o ícone depois de colocada no pedestal. Você será solicitado a confirmar an exclusão duas vezes.

## Função MEMO

If Se dispensar uma bebida a partir dos perfis e alterar a quantidade durante a distribuição através da função "ON THE FLY", pode guardar a nova configuração substituindo a anterior. Ao final da dispensação, será perguntado se deseja salvar a configuração.

Nota: a máquina não precisa ser salva se a distribuição for interrompida usando o START/STOP **▷□** button.



# Configurações da máquina

Ao pressionar o botão clean/ set   Botão configurações  ícone no display você pode redefinir ou modificar alguns parâmetros da máquina como:

- Idioma
- Data hora
- Unidade de medida
- Som do botão
- Tela inicial
- Aquecedor de xícaras
- Modo Eco
- Redefinir para as configurações de fábrica
- Balcão de bebidas
- Dureza da água
- Filtro de água
- Temporizador de espera

## Idioma

Selecione idiomas, role  a Lista de idiomas disponíveis, selecione e confirme o idioma requerido.

### Idiomas disponíveis

ITALIANO	DINAMARQUÊS	TCHECO
INGLÊS	GREGO	ESLOVACO
ALEMÃO	POLONÊS	LITUANO
FRANCÊS	RUSSO	JAPONÊS
ESPAANHOL	ROMENO	KOREANO
PORTUGUÊS	HÚNGARO	CHINÊS TRADICIONAL
HOLANDÊS	BÚLGARO	CHINÊS SIMPLIFICADO

## Data e horário

- 1 Depois de selecionada a função data e hora, você pode alterá-los Rolando dia, mês e ano usando a tela sensível ao toque ou clicando em um dos itens e selecionando o valor no botão.
- 2 Confirme clicando em  ícone para ir para a próxima tela que permite definir a hora seguindo a mesma lógica descrita para a data.



## Unidades

Ao selecionar unidades:

Você pode definir as unidades de medida para ML ou OZ”



## Som botão

Ao selecionar o som do botão:

Você pode ativar ou desativar o som do botão.



## Tela Inicial

Ao selecionar a tela inicial:

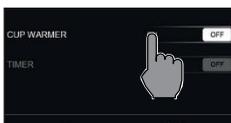
Você pode definir seu perfil como sua tela de inicialização;

Após pressionar a tela inicial seleccione e confirme com  ícone o desejado perfil. Sempre que a máquina liga ou quando você pressiona o botão Home, o conjunto de perfis serão exibido.



## Aquecedor de xicaras e timer

Ao selecionar aquecedor de xicaras e temporizador você pode ativar ou desativar o aquecedor de xicaras.



Uma vez ativado o aquecedor de xicaras, pode definir um temporizador para despertar a máquina clicando em on.



Você pode habilitar até 3 timers clicando no timer e definindo a hora e os dias da semana que quiser.

Uma vez confirmado através do  ícone, este serão atualizados dentro do time. Um quadrado verde indica quando o time está ativo.

O cronômetro pode ser ativado ou desativado clicando neste quadrado.



Confirme todas as configurações antes de sair da função clicando  ícone.



## Modo ECO

A função ECO MODE permite a economia de energia. Se ativado, a máquina se ajusta automaticamente da seguinte maneira:

- Aquecedor de xícara desligado;
- Iluminação dos botões desligado;
- O som do botão está desligado;
- O tempo de espera é definido para 15 minutos;
- O brilho da tela (se não for tocado) é baixo.



## Redefinir para configuração de fábrica

A máquina pode ser redefinida para a configuração de fábrica. A máquina solicitará uma confirmação dupla antes de prosseguir todos os parâmetros serão redefinidos exceto os relativos aos perfis (meus favoritos) e a contagem de bebidas.



## Balcão de bebidas

O número de xícaras para cada bebida escolhida pode ser exibido desde o primeiro café em Diante esses dados não podem ser redefinidos.



## Dureza da água

Selecione DUREZA DA ÁGUA. Você pode definir e adaptar a Dureza da água em uso em sua casa. Descubra os valores corretos para definir de acordo com as instruções dadas no capítulo "medição da Dureza da água".



## Filtro de água

Uma vez selecionado o FILTRO DE ÁGUA, siga as instruções no display e no capítulo 'INSTALAÇÃO DO FILTRO e em substituição do filtro de água.'.



## Stand-by timer

Depois de selecionar o STAND-BY defina o temporizador Rolando na tela de toque ou por meio do botão.



## Limpeza e manutenção

A limpeza e a manutenção regulares mantêm a máquina nas melhores condições e garante um café sempre excelente, um fluxo de infusão constante e uma excelente espuma de leite. Consulte a tabela a seguir para saber quando e como as partes removíveis da máquina precisam ser limpas. Para mais detalhes consulte os capítulos relevantes.

### Mesa de limpeza

Descrição Parcial	Quando limpar	Como Limpar
Jarra de leite.	Após o uso.	Após cada distribuição à vase de leite, ao fechar o bico de distribuição da jarra, a máquina higienizará o circuito de leite com vapor se isso não começar imediatamente após a preparação, começara assim que o bico de distribuição da jarra for fechado. Você pode realizar uma limpeza rápida adicional sempre que quiser através da função QUICK CLEAN, na área relevante.
	Semanalmente.	Desmonte a jarra de leite e lave todas as peças com água.
	Por mês	Inicie o ciclo DEEP CLEAN seguindo as instruções descritas no capítulo “limpeza profunda da jarra de leite” para este ciclo de limpeza do circuito do leite use o Philips produto “limpador de circuito de leite”
Pannarello.	Após o uso.	Limpe o tubo de vapor externamente com um pano úmido e internamente usando o botão Purge.
Grupo.	Semanalmente.	Remova o grupo de preparação e limpe-o com água.
	Dependendo do uso.	Consulte o capítulo limpeza e lubrificação do grupo café.
	Por mês	Limpe o grupo de preparação com o removedor de óleo de café Gaggia para remover qualquer resíduo oleoso de café.
Bandeja coletora.	Quando indicar vermelho	Esvazie a bandeja coletora e limpe-a com água.
Bandeja coletora interna.	Sempre que a máquina solicitar	Esvazie a pingadeira e lave-a com água. Esta operação deve ser realizada com máquina ligada.
Recipiente de borra	Sempre que a máquina solicitar	Esvazie o recipiente dos discos de café e lave com água, certifique-se de que a máquina esteja ligada durante esta operação, caso contrário, o depósito de borras de café não será repostado.

---

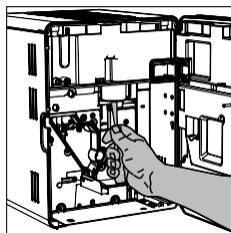
Tanque de água

semanalmente

Limpe com água;

---

Descrição parcial	Quando limpar	Como limpar
Compartimento para café pré-moído/ conduta de saída do café.	semanalmente	Limpe a parte superior como cabo de uma colher, conforme a figura abaixo.



## Limpeza da jarra de leite

### Higiene a vapor

Ao fechar o bico de distribuição da jarra a máquina higieniza automaticamente. O leite pode ser guardado dentro da jarra.



### Limpeza rápida

O programa de limpeza rápida inclui a limpeza do distribuidor de leite o procedimento de limpeza com leite na jarra. Este ciclo é selecionado por meio do botão CLEAN/SET. Selecione o ícone LIMPEZA, clique em LIMPEZA RÁPIDA e siga as instruções no visor.



### Limpeza profunda

O ciclo de limpeza profunda da jarra proporciona uma limpeza intensiva de todo o circuito do leite usando o produto “limpador do circuito do leite” da Philips. Este ciclo é selecionado por meio do botão CLEAN/SET. Selecione o ícone LIMPEZA PROFUNDA e siga as instruções no visor.



## Limpeza das peças da Jarra com água

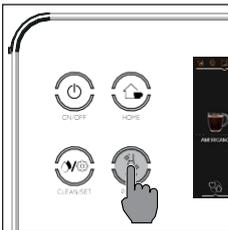
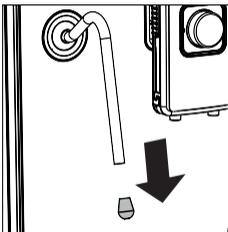
A Jarra de leite deve ser limpa após a desmontagem de todas as peças e Lavada em água, seguindo os passos abaixo.

- 1 Rode o bico de distribuição da jarra no sentido dos ponteiros do relógio (fig01)
- 2 Pressione os botões de liberação para remover a tampa (Fig. 02)
- 3 Gire o distribuidor da jarra no sentido anti-horário até o símbolo ■ (fig. 03).
- 4 Remova o conector a ser inserido na máquina (fig. 04).
- 5 Remova o bico de distribuição da jarra (fig. 05).
- 6 Remova a mangueira de sucção de leite (fig. 06).
- 7 Remova o suporte externo puxando-o (fig. 07).
- 8 Remova o suporte interno (fig. 08).
- 9 Limpe todas as peças com água morna.
- 10 Monte novamente todas as peças na ordem inversa.

## Limpa a varinha de vapor

Após cada espuma de leite:

- 1 Limpe o tubo de vapor com um pano húmido. Para uma limpeza profunda desapeste o bocal e lave-o com água corrente.
- 2 Pressione o botão Purge e sopre o vapor para limpar o tubo de qualquer resíduo de leite.



## Limpeza grupo de café

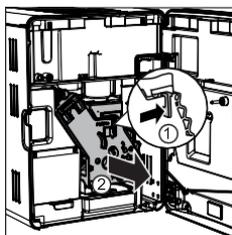
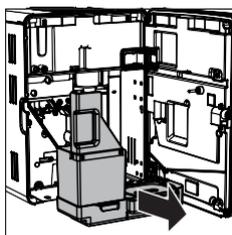
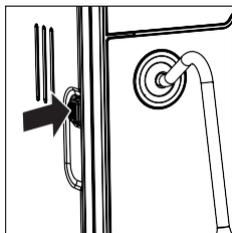
---

Atenção: nunca coloque o grupo café na máquina de lavar louças e nunca utilize detergents. Pois podem danificar o grupo e alterar o sabaor.

### Removendo o Grupo

---

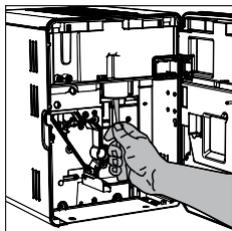
- 1 Desligue a máquina e desconecte p cabo de alimentação.
- 2 Pressione o botão no lado esquerdo da máquina e abra a porta de serviço.
- 3 Remova a bandeja de gotejamento interna e o recipiente para borra de café.
- 4 Pressione a alavanca PUSH (1) e puxe a alça do grupo café (2) parara remove-lo.

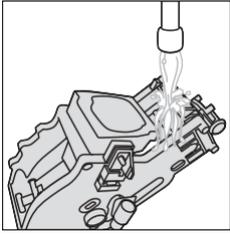


### Limpeza do grupo café com água.

---

- 1 Limpe bem o duto de saída do café com o cabo de uma colher de chá ou com outro utensilio de cozinha de ponta redonda.





- 2 Enxágue bem o grupo de preparação com água morna. Lave cuidadosamente o filtro superior.
- 3 Deixe o grupo café secar no ar.

Nota: não seque o grupo café com pano para evitar que as fibras penetrem dentro.

## Limpeza do grupo café com pastilhas de limpeza

Aviso: use apenas pastilha Gaggia pra remover resíduos oleosos de café.

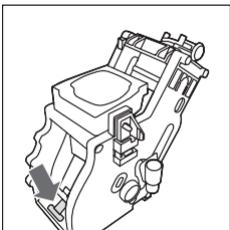
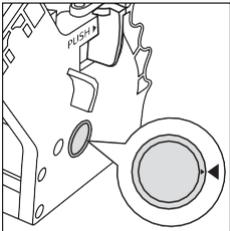


- 1 Coloque um recipiente sob bico de distribuição.
- 2 Pressione a tecla CLEAN/SET Selecione o botão limpeza ícone mostrado no visor
- 3 Selecione BREW GROUO CLEANNG e pressione o botão STAR/STOP para iniciar o procedimento.
- 4 Siga as instruções exibidas no visor para limpar o grupo corretamente.
- 5 O procedimento levará aproximadamente 5 minutos. O STAR/ STOP O botão pode ser usado para pausar e retomar o procedimento.

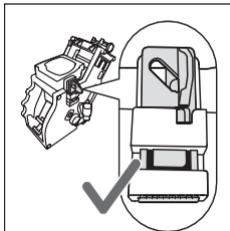


## Reinserção do grupo de café

- 1 Antes de reinserir o grupo na máquina, certifique-se de que as duas marcas de referência amarelas na lateral coincidam. Se este não for o caso, execute o seguinte passo:

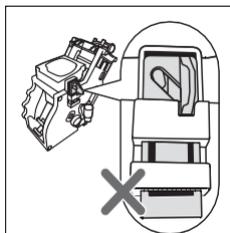


Certifique-se de que a alavanca esteja em contato com a base do grupo.



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

Para posicionar o gancho corretamente, empurre-o para cima até a posição mais alta possível.



Se o gancho ainda estiver em uma posição inferior, isso significa que ele não foi posicionado corretamente.

- 3 Reinsira o grupo café na máquina ao longo das guias laterais até travar na posição com um clique.

Atenção: não pressione a alavanca PUSH

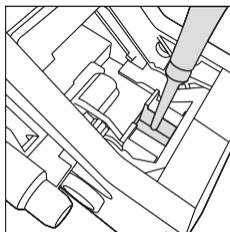
- 4 Insira a bandeja de gotejamento interna e o recipiente para pastilhas de café.
- 5 Feche a porta de serviço.

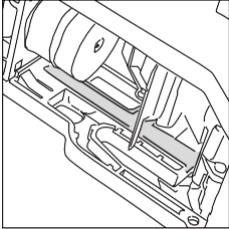
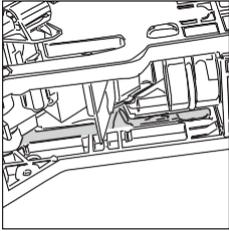
## Lubrificar o grupo café

Para garantir o perfeito desempenho da máquina, é necessário lubrificar o grupo café. Consulte a tabela a seguir para a frequência de lubrificação.

Frequência de uso	Número de bebidas fabricadas dia	Frequência de lubrificação
Baixo	1-5	A cada 4 meses
Regular	6-10	A cada 2 meses
Alto	>10	Por mês

- 1 Desligue o aparelho e desconecte o cabo de alimentação.
- 2 Remova o grupo café e lave-o com água morna (consulte o capítulo limpeza de grupo).
- 3 Aplique uma fina camada do lubrificante fornecido ao redor do pino de inserção localizado na parte inferior do grupo de prepare.





- 4 Aplique uma fina camada de lubrificante nas guias de ambos os lados
- 5 Reinsira o grupo café (consulte o capítulo “reinservação do grupo”).

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

## Descalcificação

### Procedimento de descalcificação

Descalcificação deve ser feita sempre que necessário.

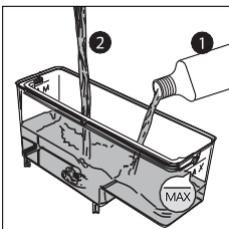
Use apenas a solução de descalcificação Gaggia projetada para garantir um desempenho de alta qualidade da máquina. A utilização de Produtos diferentes pode danificar a máquina e deixar resíduos na água. A não descalcificação da máquina anulará a garantia.



- 1 Pressione o botão CLEAN/SET e selecione o ícone LIMPEZA, na mostra. Caso contrário, você pode usar as notificações para acessar;
- Pressione DESCALCIFICAÇÃO e, em seguida pressione o botão STAR / STOP.



- 2 Remova a bandeja coletora interna e o recipiente para pastilhas de café, esvazie-os e insira-os novamente na máquina.
- 3 Gire o botão do Sistema espresso Plus no sentido anti-horário até o batente.
- 4 Remova o reservatório de água e esvazie-o. Remova o filtro INTENZA+, se presente.
- 5 Despeje todo o frasco da solução descalcificante Gaggia no tanque de água. Encha com água até o nível MAX e coloque-o de volta no corpo da máquina.



- 6 Encha a jarra de leite a metade com água e insira-a na máquina.
- 7 Siga as instruções apresentadas no visor para iniciar o procedimento de descalcificação. Este procedimento leva cerca de 25 minutos e consiste em um ciclo de descalcificação e um ciclo de enxágue, realizados com dispensação em intervalos regulares.
- 8 Terminado o ciclo de descalcificação, enxágue o reservatório de água e jarra e a circuito de água de acordo com as instruções apresentadas.
- 9 Volte a colocar o filtro INTENZA+ no depósito de água.

Nota: você pode pausar e retomar o procedimento a qualquer momento pressionando o 

Atenção: durante o ciclo de descalcificação, o grupo café não pode ser removido aguardar que o processo de descalcificação termine e, em seguida, remova o grupo café.

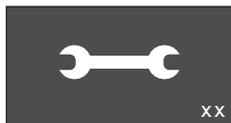
## Instruções a seguir em caso de interrupção do processo de descalcificação

---

Você pode sair do procedimento de descalcificação pressionando o botão ON/OFF no painel de controle. Se o procedimento de descalcificação for interrompido antes da conclusão, proceda da seguinte forma:

- 1 Esvazie o reservatório de água e lave-o bem.
- 2 Encha o depósito de água com água fresca até o nível MAX. Em seguida ligue novamente a máquina. A máquina aquecerá e executará um ciclo de enxágue automático.
- 3 Antes de qualquer preparação sugerimos que você execute um ciclo de enxágue manual conforme descrito no capítulo dedicado.

Nota: se este procedimento não for concluído, será necessário realizar um novo ciclo de descalcificação o mais rápido possível..



## Chave de Código de erros

A lista abaixo informa os Código de erro que o display pode apresentar, seus significados e como solucionar o problema. Se as soluções indicadas forem ineficazes porque o visor continua a mostrar o ícone do Código de erro e a máquina não retorna à operação normal, ou se outros códigos de erro forem exibidos, entre em contato com um centro de serviços autorizado ou distribuidores em seu país. As informações de contato estão listadas em [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) e [www. Gaggia.it](http://www.Gaggia.it)

Error code	Problema	causa	Possível solução
01	Moedor de café entupido.	Duto de Saída está entupido.	Remova o cabo de alimentação e remova o grupo de prepare, limpe bem o duto de saída do café com o cabo de uma colher. Volte a ligar o aparelho.
03 - 04	Ocorreu um problema no grupo de preparo.	O grupo de prepare está sujo ou mal lubrificado.	Desligue a máquina remova o grupo de prepare e limpe-o bem. (consulte o capítulo “limpeza do grupo café”)
		O grupo café não está na posição correta.	Desligue a máquina, remova o grupo de prepare e reinsira-o. Certifique-se de que o grupo café esteja na posição correta antes de inseri-lo consulte o capítulo “reintroduzir o grupo café”.
05	Ocorreu um problema no circuito de água.	Há Ar no circuito de água.	Remova e reinsira o tanque na máquina algumas vezes certifique-se de inserir o tanque corretamente na máquina. Verifique se o assento do tanque de água está limpo. Se utilizar um filtro INTENZA+ retire o filtro do depósito de água e agite-o para retirar o ar do filtro. Em seguida volte a colocar o filtro INTENZA+, no depósito de água.
14	A máquina está superaquecida	Pode haver várias causas.	Desligue a máquina e volte a ligá-la passados 30 minutos. Execute esta operação 2 ou 3 vezes.

## Solução de problema

Este capítulo descreve os problemas mais comuns que você pode encontrar ao usar a máquina. Se você não conseguir resolver o problema usando as informações fornecidas abaixo, visite as seções de perguntas frequentes em [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) ou [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it) ou entre em contato com centro de Atendimento ao cliente ou com os distribuidores locais em seu país.

Problema	causa	solução
A máquina não liga	A máquina não está conectada.	Check that the power cord has been inserted correctly.
	Botão liga e desliga não foi pressionado.	Mantenha o botão liga/desliga pressionado por alguns segundos
A bandeja coletora interna enche rapidamente.	É um fenômeno normal. A máquina utiliza água para enxaguar o circuito interno e o grupo café. Parte da água flui pelo Sistema interno diretamente para a bandeja coletora.	Esvazie a bandeja coletora interna sempre que a máquina assim o exigir.
O indicado Vermelho de bandeja coletora cheia” está bloqueado”.	A bandeja coletora externa deve ser limpa	Limpe a bandeja coletora externa e a parte abaixo do indicador com água corrente e um pouco de detergente para louça.
O alarme” recipiente de pastilhas de café vazio” permanece ligado	O recipiente de borras de café foi esvaziado quando a máquina estava desligada ou foi recolocado muito rapidamente	Esvazie o recipiente de borras com a máquina ligada e espere sempre cerca de 5 segundos antes de recolocá-lo. Isso irá zerar o contador.
A máquina pede para esvaziar o depósito de borras mesmo com o depósito vazio	O recipiente de borras de café foi recolocado muito rapidamente.	Esvazie o recipiente de borras com a máquina ligada e espere sempre cerca de 5 segundos antes de recolocá-la. Isso zera o Contador de borras e será contado corretamente.
O recipiente de borras de café está muito cheio e o alarme não aparece no visor.	Esvazie a bandeja coletora interna e recipiente.	Ao retirar a bandeja coletora interna esvazie o recipiente, mesmo que esteja quase vazio, isso garante que o Contador seja zerado;
	O recipiente de borras foi esvaziado quando a máquina estava desligada	Esvazie o recipiente de borras quando a máquina estiver ligada.
Impossível remover o grupo de café.	O grupo café não está na posição correta	Para reiniciar a máquina, feche a porta de serviço, desligue e ligue a máquina e espere que a máquina esteja pronta para uso, tente remover o grupo de prepare novamente.

Problema	Causa	Solução
O grupo café não pode ser inserido	O grupo café não está na posição correta.	O grupo café não foi posicionado corretamente antes de ser recolocado. Certifique-se de que a alavanca esteja em contato com a base do grupo e que o gancho do grupo esteja em sua posição correta.  Para reinicializar a máquina insira o recipiente para borras de café e a bandeja coletora interna, sem inserir o grupo. Feche e retire-a da tomada reinsira e ligue a máquina novamente e tente reinserir o grupo.
O espresso não é cremoso o suficiente ou é aguado	O moinho está definido para uma moagem grossa	Ajuste o moedor de café para uma moagem mais fina
	O Sistema de espresso PLUS não está em posição correta.	Posicionar o manipulô na zona que o visor indica um sabor mais intenso e um creme mais rico.
	O duto de saída do café está entupido.	Limpe a conduta de saída do café com uma colher conforme descrito no capítulo Limpeza do grupo. Café com água correte
O café coado não está suficientemente quente	O café coado não está suficientemente quente	Defina a temperatura no menu para MAX
	As xicaras não estão quentes	Aquecedor as xicaras com aquecedor de xicaras.
Máquina mói os grãos de café mais não ocorre o preparo	O moedor de café está definido para muita moagem.	Ajuste o moedor para uma moagem grossa.
	O bico de distribuição de café está bloqueado	Dispense um café longo a partir do café pré-moído, mas sem realmente adicionar café moído.
	Os bicos do distribuidor estão bloqueados	Limpe os bocais do distribuidor de café com uma escova pequena.
O café sai lentamente ou em gotas	Moedor de café está definido para uma moagem fina.	Ajuste o moedor de café para uma moagem grossa.
	Os bicos do distribuidor de café estão bloqueados.	Limpe os bocais do distribuidor de café com uma escova pequena.
	O circuito da máquina está obstruído por calcário.	Descalcificar a máquina.
O alarme fechar tampas do depósito permanece ligado	A tampa de aroma não foi inserida	Inserir tampa antes de fechar a tampa do depósito de grãos.
As alterações inseridas nas configurações da máquina não são implementadas	As alterações nas configurações de tempo de espera aquecedor de xicaras e time, bem como os sons dos botões foram inseridos quando o modo Eco estava ativado	Desabilite o modo eco.

Problema	Causa	Solução
O leite não espuma.	O bico de distribuição de leite está sujo ou a jarra não foi inserida corretamente ou a jarra de leite não foi montada com todas as suas peças.	Limpe a jarra e certifique-se que todas as suas peças estão montadas corretamente.
		Certifique-se de que todos os componentes foram montados.
	O bocal do tubo de vapor está entupido.	Lave o bico de vapor com água e limpe o Sistema usando o botão PUGAR.
	O tipo de leite utilizado não é adequado para fazer espuma.	A quantidade e a qualidade da espuma variam de acordo com o tipo de leite.
O filtro INTENZA+ não pode ser inserido.	Retire o ar do filtro.	Deixe as bolhas de ar saírem do filtro.
	O tanque ainda contém um pouco de água	Esvazie o depósito de água antes
	A vedação de borracha não está inserida no filtro	Verifique a embalagem e insira o lacre do filtro
Você não pode ativar o filtro	Outro filtro já está ativo.	A máquina indica o uso do filtro em percentagem, no entanto se você deseja ativar um novo filtro antes de expirar o que está em uso, este último deve ser desativado primeiro”.
Há um pouco de água sob a máquina	A bandeja coletora interna não foi inserida.	Insira a bandeja de imersão
A máquina não responde aos comandos e no display aparece DEMO	Você entrou por engano no modo Demo, apenas para varejistas por meio de uma combinação de botões	Saia deste modo através da combinação de botões (ON/OFF- HOME- CLEAN/SET - PURGE).
A máquina não requer salvamento através da função MEMO	Você está dispensando a tela início e não na tela perfis	Para usar a função MEMO você deve dispensar na tela PERFIS.

## Acessórios Gaggia

Os acessórios para café e máquinas podem ser encomendados nos centros autorizados na Itália ou revendedores no seu país.



Descalcificante



INTENZA+ filtro água



pastilhas removedoras óleo



Limpador circuito de leite  
(Philips)



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

## Especificações Técnicas

Tensão nominal - Potência nominal - Fonte de alimentação	Veja placa de dados dentro da porta de serviço
Corpo da Máquina	Termoplástico/Metal/Aço Inox
Dimensões	282 x 385 x 428 mm
Peso	13,8 Kg
Tamanho Cabo Energia	1200 mm
Painel de Controle	Painel frontal
Tamanho Xícara	Até 110 mm com bico dispensador inserido, 155 mm sem ele
Reservatório de água	1.6 litros - Removível
Capacidade reservatório grãos de café	350 g
Capacidade reservatório de borras	14
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Aço Inox
Dispositivos de segurança	Fusível Térmico

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



421946509672

COD.

- Rev.00 - 05/12/22

**GAGGIA** S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office  
Via Torretta, 240  
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia  
+39 0534 771111

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

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

**GAGGIA**  
**MILANO**