

GAGGIA

MILANO

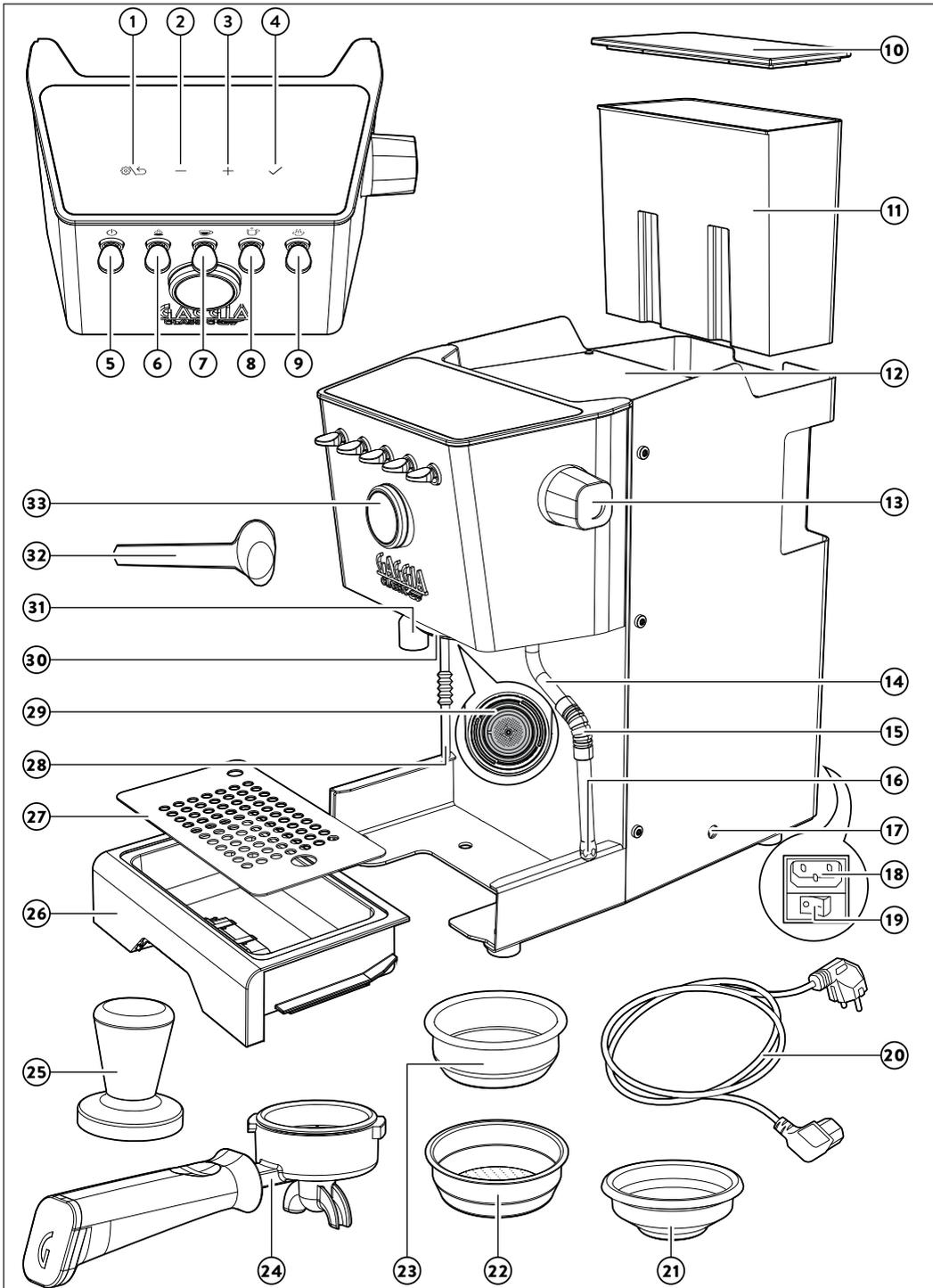


PORTUGUÊS

GAGGIA CLASSIC GT

Manual de Instruções

CE



INFORMAÇÕES 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. Use luvas.
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 uma supervisão rigorosa quando o aparelho for usado ou estiver perto de crianças.
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 a aparelho com um cabo ou plugue danificado ou após o aparelho apresentar mau funcionamento ou ter sido danificado de qualquer maneira. Devolva 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 às pessoas.
8. Não utilize ao ar livre.
9. Não deixe o cabo pendurado na borda.
10. Não coloque sobre ou perto de um queimador de gás ou elétrico quente, ou em um forno aquecido.
11. Sempre conecte o plugue ao aparelho primeiro, depois conecte o cabo na tomada. Para desconectar, gire qualquer controle para "off" e remova o plugue da tomada.
12. Não utilize o aparelho para outro fim que não o pretendido.
13. Guarde estas instruções.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

CUIDADO

Este aparelho é somente para uso doméstico. Qualquer serviço, além de limpeza e manutenção do usuário, deve ser realizado por um centro de serviço autorizado. Não mergulhe a máquina em 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 somente 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 tanque de água. Use somente água fria.
3. Mantenha as mãos e o cabo longe das partes quentes do aparelho durante a operação.
4. Nunca limpe com produtos de limpeza agressivos. Simplesmente use um pano macio umedecido com água.
5. Para obter o sabor ideal do seu café, use água filtrada ou engarrafada.
6. Não utilize grãos de café caramelizados ou saborizados.

INSTRUÇÕES PARA O CABO

- A. Um cabo de alimentação curto (ou cabo de alimentação destacável) deve ser fornecido para reduzir riscos de ficar preso ou tropeçar em um cabo mais longo.
- B. Cabos de alimentação destacáveis mais longos ou extensões estão disponíveis e podem ser usados se houver cuidado.
- C. Se for usado um cabo de alimentação longo e destacável ou uma extensão,
 1. A classificação elétrica marcada do cabo de alimentação destacável ou da extensão deve ser pelo menos tão grande quanto a classificação elétrica do aparelho .
 2. Se o aparelho for do tipo aterrado, a extensão deve ser um cabo de aterramento com 3 pinos.
 3. O cabo mais longo deve ser disposto de modo que não fique pendurado sobre o balcão ou a mesa, onde crianças podem puxá-lo ou fazer com que alguém tropece nele.

Informações importantes de segurança

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

Aviso

Em geral

- Verifique se a voltagem indicada na máquina corresponde à voltagem da rede elétrica local antes de conectar o aparelho.
- Ligue a máquina à tomada.
- 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, o plugue de alimentação ou o cabo de alimentação em água ou qualquer outro tipo de líquido.
- Não derrame líquidos no conector do cabo de alimentação.
- Para evitar o perigo de queimaduras, mantenha o corpo longe dos jatos de água quente produzidos pela máquina.
- Não toque em superfícies quentes. Use luvas.
- Desligue a máquina no botão principal localizado na parte traseira (se houver) e retire o plugue da tomada da parede:
 - Se houver um mau funcionamento.
 - Se não for usar o aparelho por um longo período.
 - Antes de limpar a máquina.
- Puxe pelo plugue, nunca pelo cabo de alimentação.
- Não toque no plugue principal com as mãos molhadas.
- Não utilize a máquina se o plugue de alimentação, o cabo ou a própria máquina estiverem danificados.
- Não faça nenhuma modificação na máquina ou em seu cabo de alimentação.
- Faça os reparos somente em uma assistência técnica autorizada Gaggia para evitar riscos.
- A máquina não deve ser usada por crianças menores de 8 anos.
- Esta máquina pode ser usada por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso da máquina de forma segura e que entendam os perigos envolvidos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam supervisionadas.
- Mantenha a máquina e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- As crianças não devem brincar com a máquina.
- Tenha cuidado ao dispensar água quente. A distribuição pode ser precedida por pequenos jatos de água quente. Aguarde até o fim do ciclo de distribuição antes de remover o vaporizador.

Cuidado

Em geral

- Esta máquina é destinada apenas para uso doméstico.
- Sempre coloque a máquina em uma superfície plana e estável. Mantenha-a em posição vertical, inclusive durante o transporte.

- Não coloque a máquina sobre uma chapa quente ou diretamente ao lado de um forno quente, aquecedor ou fonte de calor semelhante.
- Coloque somente café moído no porta-filtro. Colocar grãos de café, café solúvel ou qualquer outra substância pode causar danos à máquina. Neste caso, o reparo não é coberto pela garantia.
- 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 ou à máquina.
- Nunca utilize esfregões abrasivos, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos como gasolina ou acetona para limpar a máquina. Basta usar um pano macio umedecido com água.
- 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 utilizar a máquina por um longo período de tempo. A água pode ficar contaminada. Use água filtrada sempre que for usar a máquina.
- Nunca utilize acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Gaggia não recomende consertar. Se você usar tais acessórios ou peças, sua garantia se tornará inválida.
- A limpeza e manutenção regulares prolongam a vida útil da máquina e garantem a melhor qualidade e sabor do café.
- A máquina é exposta continuamente à umidade e ao café. Portanto, é muito importante lavá-la regularmente. Limpe e faça a manutenção da máquina conforme descrito no manual do usuário e mostrado no site. Se você não executar esses procedimentos, sua máquina pode eventualmente parar de funcionar. Neste caso, o reparo não é coberto pela garantia.
- Não coloque o porta-filtro na máquina de lavar-louça e não use detergente ou outro agente de limpeza para limpá-lo. Isso pode causar mau funcionamento do porta-filtro e pode ter um efeito negativo no sabor do café.
- Não seque o grupo de preparo com um pano para evitar que fibras se acumulem dentro do mesmo.
- Não retire o porta-filtro enquanto estiver preparando o café. Gotas de água quente podem vazar durante a fase de aquecimento do grupo.
- A máquina não deve ser colocada dentro de um armário enquanto estiver em uso.

Máquinas com vaporizador

Aviso

- Para evitar o perigo de queimaduras, esteja ciente de que a distribuição pode ser precedida por pequenos
- Nunca toque no vaporizador profissional sem luvas, pois ele pode ficar muito quente. Use somente o cabo de proteção.

Cuidado

- Após a espuma do leite, limpe rapidamente o vaporizador dispensando uma pequena quantidade de água quente em um recipiente.

Campo Eletromagnéticos (EMF)

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

Reciclagem



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

Garantia e Suporte

Para serviço ou suporte, entre em contato com seu revendedor local ou um centro de serviço autorizado. Visite Imeltron.com.br.

Obrigado por escolher a Gaggia Classic GT!

Feita para baristas amadores que desejam mais, esta máquina é para todos vocês que exigem desempenho de ponto em suas próprias casas.

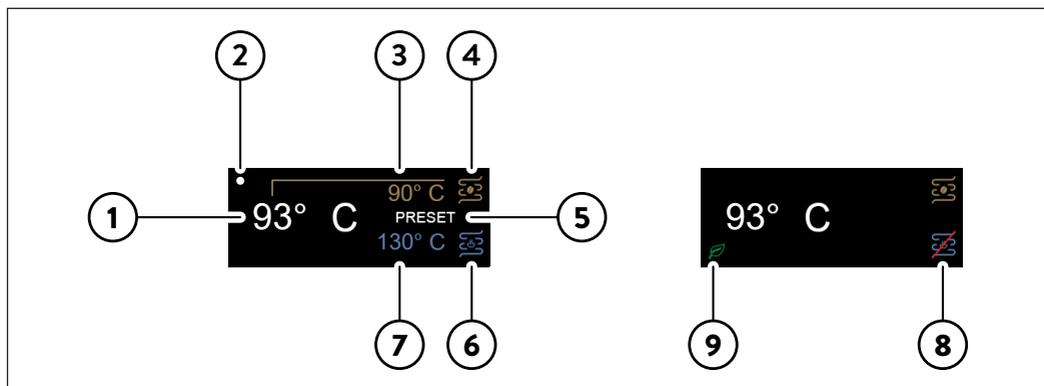
A Classic GT lhe dará a possibilidade de criar sua experiência de café personalizada, criando momentos inesquecíveis e definindo seus próprios rituais.

Antes de usá-la pela primeira vez, leia atentamente este manual do usuário - incluindo a seção de segurança. Ele fornece todas as instruções necessárias para instalar, usar e limpar sua máquina e guarde as instruções para referência futura.

Conteúdo	10
Ícones e exibição	10
Visão Geral da Máquina	11
Painel de Controle	11
Botões Multifuncionais	11
Botões do Painel de Controle	11
Filtros	12
Filtro 2 xícaras	12
Filtro 1 xícara	12
Filtro Cego	12
Inserindo o porta filtro	13
Ajustando a altura da grade	13
Ajuste pressão de infusão	13
Primeira Instalação	14
Primeiro uso ou após inatividade de mais de 2 semanas	15
Preparação do café	16
Preparação do Café	16
Preparação de Café com Pré-infusão automática	17
Preparação de Café com Pré-infusão manual	17
Preparação de Café com função PRESET	18
Habilitando e desabilitando a função PRESET	18
Definir e salvar a quantidade do seu café	18
Como baixar a temperatura das caldeiras de café e água quente/vapor	19
Espumar leite para preparar cappuccino	19
Dispensando Água quente	20
Configurações da máquina	20
Pré-infusão automática	20
Temporizador de despertar	20
Stand-by	21
Ecomode	21
Som dos botões	21
Unidades de temperatura	21
Temperatura do vapor	21

Limpeza e Manutenção	22
Mesa de limpeza	22
Limpeza do vaporizador	22
Limpeza da unidade de infusão (retrolavagem)	22
Limpeza do filtro e porta filtro	23
Limpendo a tela	24
Limpeza da grelha e da bandeja coletora	24
Limpeza do reservatório de água	24
Ícones de Aviso	24
Códigos de erro	24
Solução de problemas	25
Especificações Técnicas	27

Ícones e Exibição



1	Temperatura de preparo do café definida de fábrica	6	Caldeira de água quente/vapor
2	Hora de despertar	7	Temperatura de vapor definida de fábrica
3	Temperatura real	8	Caldeira de vapor/água desligada
4	Caldeira de café	9	Ecomode ativado
5	PRESET ativado		

Visão geral da máquina

1	botão CONFIGURAÇÃO/VOLTAR	18	Tomada para cabo de alimentação
2	Botão de navegação (-)	19	Botão de energia principal
3	Botão de navegação (+)	20	Cabo de alimentação
4	Botão OK	21	Filtro de 1 xícara
5	Botão ON/OFF	22	Filtro de 2 xícaras
6	Botão de pré-infusão	23	Filtro cego
7	Botão de café	24	Porta-filtro
8	Botão de água	25	Tamper
9	Botão de vapor	26	Bandeja coletora
10	Tampa do reservatório de água	27	Grelha bandeja coletora de gotas
11	Reservatório de água	28	Tubo de drenagem
12	Aquecedor de xícaras	29	Tela
13	Botão de vapor	30	Unidade de preparo de café
14	Vaporizador	31	Dispensador de água
15	Cabo do vaporizador	32	Colher de medida
16	Bico de vapor	33	Manômetro
17	Parafuso de ajuste da pressão de infusão		

Painel de Controle

Botões multifuncionais

1	CONFIGURAÇÃO/VOLTAR  botão	Clique para entrar no menu de configuração ou para voltar a tela anterior.
2/3	Navegação  e  botões	Clique para navegar pelo menu e ajustar a temperatura do café.
4	OK  botão	Clique para confirmar a opção selecionada.

Botões do Painel de Controle

5	ON/OFF  Botão de ligar	Pressione para ligar e desligar a máquina. A chave seletora acende quando a máquina está ligada.
6	Pré-infusão  Botão	Pressione para ativar a pré-infusão automática. Quando a pré-infusão é ativada, o seletor acende. Mantenha pressionado para ativar a pré-infusão manual.
7	Café  Botão	Pressione para preparar. O botão acende quando a máquina está pronta. Pisca enquanto ela não estiver na temperatura definida.

8 Água  Botão

Pressione para dispensar água. O botão acende quando a máquina está pronta para dispensar água e pisca quando a temperatura não está definida.

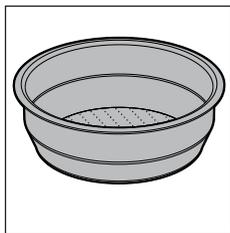
9 Vapor  Botão

Pressione para ativar a função de vaporização e a máquina começará a aquecer. As luzes se alternam enquanto a máquina está ligada e se prepara para dispensar a água. Pisca quando a temperatura não estiver definida.

Filtros

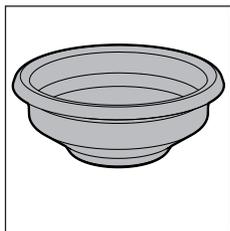
Filtro 2 xícaras

O filtro para 2 xícaras já está instalado no porta-filtro para preparar 2 xícaras de café espresso com café pré-moído.



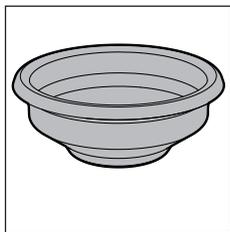
Filtro 1 xícara

Este filtro é adequado para preparar 1 única xícara de café espresso com café pré-moído.

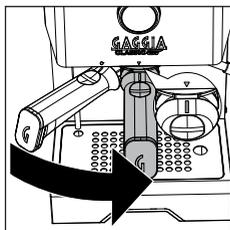


Filtro cego

Para limpar o grupo de pré-infusão ou ajustar a pressão de infusão por meio do parafuso de ajuste (17).



Inserindo o porta filtro

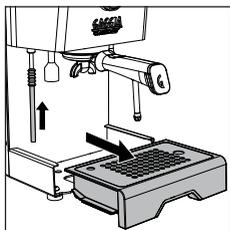


Insira o porta filtro no grupo de preparo por baixo, alinhando a marca de referência na alça do porta filtro com o símbolo no compartimento, girando da esquerda para a direita até que o porta filtro trave na posição, ou seja, quando a marca de referência na alça e o triângulo no compartimento estiverem perfeitamente alinhados ou ligeiramente deslocados para a direita.

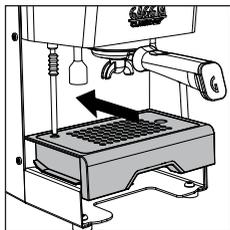
Ajustando a altura da grade

Para reduzir o espaço entre as xícaras e usar xícaras de café espresso menores.

- 1 Coloque o tubo de drenagem na posição mais curta.



- 2 Levante a bandeja coletora e posicione através das guias dedicadas, conforme mostrado na figura.

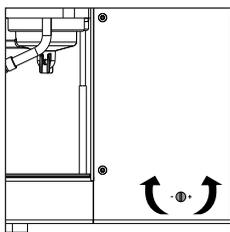


Ajuste da pressão de infusão

É possível ajustar a pressão de infusão girando o parafuso de ajuste externo (17) que é ajustado de fábrica em 9 bares.

Para ajustar a pressão de infusão:

- 1 Desabilite a função PRESET se estiver ativa..
- 2 Insira no grupo de infusão o porta-filtro com filtro cego.
- 3 Pressione o botão de espresso e leia as barras no manômetro (34).
- 4 Com uma chave de fenda gire no sentido anti-horário (-) para reduzir a pressão ou no sentido horário (+) para aumentá-la.
- 5 Pare o preparo pressionando o botão seletor de café espresso novamenquando atingir as barras desejadas no medidor de preparo.
- 6 Remova o porta-filtro e substitua o filtro cego pelo filtro de 1 ou 2 xícaras.



7 A máquina agora está pronta para preparar o café.

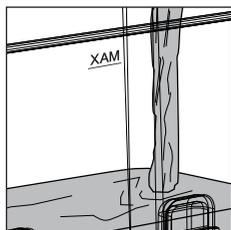
Obs.: não ajuste a pressão de infusão usando os filtros de 1 xícara ou 2 xícaras. Use apenas o filtro cego.

Obs.: para evitar riscos de queimaduras, não retire o porta-filtro antes do ponto 5.

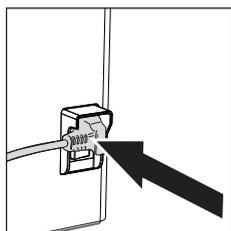
Obs. a máquina é equipada com um sistema de proteção para que se você ativar a distribuição de café com o filtro cego inserido por um tempo maior que 90 segundos, o alarme E16 apareça. Isso é normal, não é um defeito do produto.

Primeira instalação

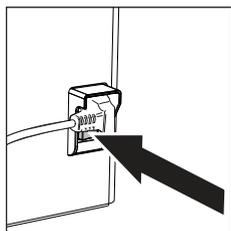
Obs.: esta máquina foi testada com café. Embora tenha sido cuidadosamente limpa, pode haver alguns resíduos de café. Garantimos, no entanto, que a máquina é absolutamente nova.



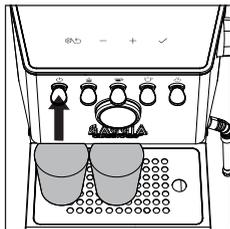
- 1 Remova o reservatório de água, enxague-o e encha-o com água fria até o nível MAX.
É recomendável verificar se o reservatório de água está inserido corretamente.



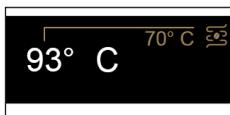
- 2 Insira o cabo de alimentação e conecte-o a uma tomada com tensão de alimentação adequada.



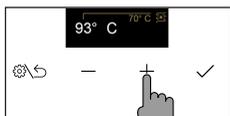
- 3 Coloque o botão liga/desliga, localizado na parte traseira da máquina, na posição "I".
- 4 O display acenderá e mostrará o logotipo da Gaggia, antes de desligar e entrando em modo standby.



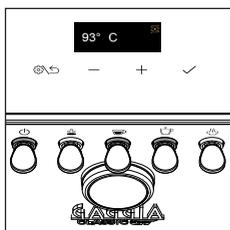
- 5 Pressione o botão ON/OFF para ligar a máquina, o LED correspondente acenderá.
- 6 Coloque um copo sob o conjunto de preparo e o tubo de água quente, pressione o botão ✓ de navegação e siga as instruções até que a instalação esteja concluída.



- 7 O visor mostra a temperatura de infusão do café definida de fábrica e as respectivas valor crescente até que a temperatura definida seja atingida.



- 8 A temperatura definida pode ser alterada usando os botões + e - de navegação.



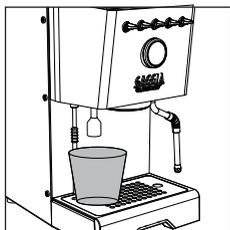
- 9 Quando a temperatura desejada for atingida, os botões de café e água quente acendem de forma fixa e a máquina está pronta para o 1o preparo.

- 10 Antes de preparar o café, siga as instruções do capítulo "Primeira Utilização"..

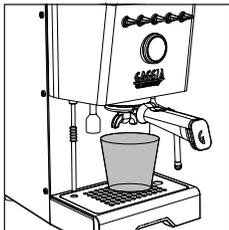
Primeiro uso ou após um período de inatividade maior que 2 semanas

Obs.: novas máquinas de café podem ter um cheiro desagradável. Isso é normal, não é um defeito do produto. Siga as instruções abaixo. A água dispensada durante este processo deve ser descartada e não pode ser usada para alimentação.

Obs.: para proteger a máquina de cálcio, você não deve usar água muito dura.



- 1 Coloque um recipiente grande sob o tubo de água quente.
- 2 Remova o reservatório de água, enxágue-o e encha-o até o nível MÁX.
- 3 Pressione o botão de água quente e dispense um tanque de água. Se a distribuição de água parar, basta pressionar o botão de água novamente quando o LED estiver aceso até que o alarme de água apareça no visor. Esvaziar o reservatório de água pode levar alguns minutos.
- 4 Encha novamente o reservatório de água até o nível MÁX.



- 5 Insira o porta-filtro no grupo de preparo e coloque um recipiente grande embaixo dele.
- 6 Pressione o botão de café e dispense água do grupo de preparo. Se a distribuição de água parar, basta pressionar o botão de café novamente até que o alarme de água apareça no visor.
- 7 Retire o porta-filtro e lave-o em água corrente.
- 8 Reabasteça o reservatório de água até o nível MÁX.
- 9 Pressione o botão de vapor, quando estiver fixo, abra o botão de vapor e dispense vapor por cerca de 1 minuto.
- 10 Desligue a máquina e ligue-a novamente para garantir que todas as informações estejam corretas. A máquina agora está pronta para uso.

Preparação do café

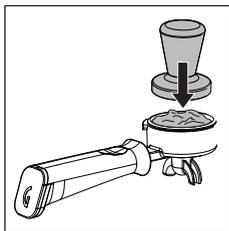
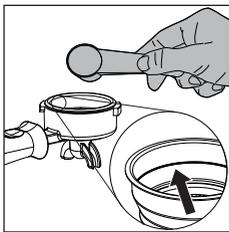
Certifique-se de usar uma configuração de moagem apropriada para preparar café espresso. Para uma moagem adequada, sugerimos que você use nosso moedor MDF55.

Obs.: se a temperatura definida for reduzida quando a máquina já estiver aquecida, para acelerar o resfriamento, siga as instruções do capítulo "Como diminuir a temperatura das caldeiras de café e água/vapor".

Preparação de café

O porta-filtro vem de fábrica equipado com um filtro de 2 xícaras. Para preparar o primeiro café, o porta-filtro deve ser pré-aquecido.

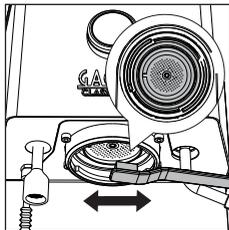
- 1 Insira o porta-filtro com o filtro de 1 ou 2 xícaras no grupo de preparo.
- 2 Coloque uma xícara sob o porta-filtro e pressione o botão de café, dispensando 1 copo de água (aproximadamente 150 ml).
- 3 Remova o porta-filtro e limpe quaisquer vestígios de água.
- 4 Encha o porta-filtro com 1 colher medidora de café pré-moído para um único café ou com 2 colheres medidoras para um café duplo, tomando como referência a marca de referência dentro do filtro. Bata o porta-filtro lateralmente para nivelar o pó de café moído.



- 5 Pressione o café usando o tamper apropriado fornecido. pressão deve ser feita de forma uniforme, e a superfície do café deve estar bem nivelada, paralela à borda do porta-filtro.
- 6 Limpe a borda do porta-filtro de quaisquer resíduos de café.
- 7 Insira o porta-filtro corretamente até que ele trave no lugar, conforme descrito no capítulo "Inserção do porta-filtro".
- 8 Coloque 1 ou 2 xícaras sob o porta-filtro.
- 9 Aguarde até que o botão de café esteja aceso de forma fixa antes de pressioná-lo para iniciar o preparo.



- 10 Durante o preparo, o visor exibe o tempo de preparo em segundos.
- 11 Quando a quantidade desejada for atingida, pressione novamente o botão de café para parar o preparo.
- 12 Quando terminar de preparar o café, retire o porta-filtro e esvazie o disco do filtro, bem como qualquer resíduo da junta e da tela.
- 13 O visor agora mostrará novamente a temperatura do café.



Obs.: espere cerca de 10 segundos antes de remover o porta-filtro. Remova-o lentamente e com cuidado, girando-o para a esquerda. Tenha cuidado para não se queimar com a água que sobrou no topo do disco de café.

Obs.: se uma pequena quantidade de água permanecer no porta-filtro, isso é considerado absolutamente normal e se deve às características do porta-filtro.

Preparação de café com pré-infusão automática

é possível habilitar a pré-infusão automática e alterar a pré-infusão PRESET através do menu da máquina.



- 1 Para ativar a pré-infusão automática, pressione o botão de pré-infusão que acenderá.

2 Ao pressionar o botão do café para iniciar o preparo, o visor mostrará a pré-infusão PREDEFINIDA e o tempo de preparo.

- 3 Uma vez atingida a quantidade desejada, pressione o botão de café novamente para parar.



Preparação de café com pré-infusão manual

Atenção: para evitar riscos de queimaduras, não retire o porta-filtro depois de soltar a alavanca de pré-infusão, mas somente após o término do preparo.

Durante o preparo com pré-infusão manual, o visor mostrará todas as etapas em sucessão: umedecimento do café pré-moído com água, tempo de imersão e preparo real.

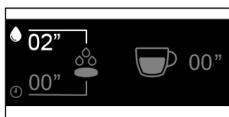
- 1 Mantenha pressionado o botão de pré-infusão que começará a piscar.

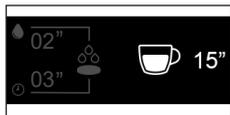
2 O display mostrará o tempo de umedecimento do café e o símbolo correspondente .

- 3 Após o tempo de umedecimento desejado máximo de 20 segundos, solte o botão de pré-infusão.

4 Os segundos continuarão a correr indicando o tempo de imersão desejado e o símbolo correspondente. .

- 5 Após o tempo de imersão desejado (máximo 15 segundos), pressione o botão de café para iniciar o preparo de alta pressão.





- 6 Ao pressionar o inetrruptor de café, os segundos relativos à preparação começam a contar.
- 7 Quando a quantidade desejada for atingida, pressione o botão de café novamente para parar o preparo.

Obs.: o botão de café e desativado enquanto o botão de pré-infusão é mantido pressionado.

Obs.: uma vez decorrido o tempo máximo de imersão, a máquina cancela a distribuição.

Preparação de café com a função PRESET

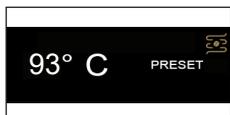
Ao ativar esta função, a máquina interromperá automaticamente o preparo do café quando uma quantidade previamente definida for atingida.

Habilitando e desabilitando a função PRESET

- 1 Para ativar ou desativar esta função, pressione e segure simultaneamente por alguns segundos os botões de pré-infusão e de café.



- 2 A palavra PRESET no visor indicará quando a função estiver ativa.
- 3 Com esta função ativa, a máquina irá preparar a quantidade de café definida a cada solicitação de café.
- 4 Desabilitar esta função retornará você ao modo manual, onde a máquina solicitará que você pressione o botão seletor de café novamente a cada vez que interromper o preparo.



Definir e salvar a quantidade de café

A máquina sai de fábrica com uma quantidade de café predefinida.

É possível alterar essa quantidade a qualquer momento seguindo o procedimento abaixo:

- 1 Mantenha pressionado o botão seletor de café por alguns segundos e solte-o quando o preparo do café for iniciado e no visor aparecerá piscando o timer com a palavra PRESET.
- 2 Pressione novamente o botão de café depois de obter a quantidade desejada.
- 3 Um sinal de confirmação aparecerá no visor, indicando que a nova quantidade foi salva, substituindo a definida anteriormente.
- 4 O display retornará para a tela principal com a função PRESET ativa.

Obs.: a função PRESET salva o volume e não o tempo. O timer no display pode indicar um tempo diferente para o mesmo volume de café, devido ao tipo de café. A quantidade de café moído ou à grossura da moagem.

Obs.: a função PRESET é desativada automaticamente quando um café com pré-infusão manual é solicitado e restaurada quando o processo de preparo é concluído.



Como baixar a temperatura das caldeiras de café e água quente/vapor

Caldeira de café

- 1 Coloque uma xícara sob o grupo de preparo sem o porta-filtro inserido.
- 2 Pressione o botão seletor de café e dispense 1 xícara de água.
- 3 Pressione o botão de café novamente para parar de dispensar água.
- 4 Repita se a máquina ainda não atingiu a temperatura desejável visível na exibição.

Caldeira de água quente/vapor

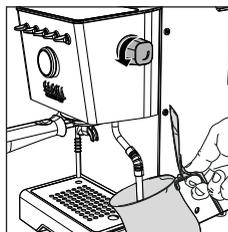
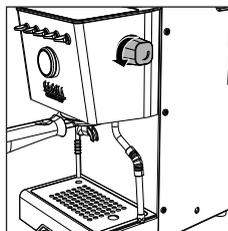
- 1 Coloque 1 copo sob o dispensador de água.
- 2 Pressione o botão de água e dispense 1 copo de água.
- 3 Pressione o botão de água novamente para parar de dispensar a água.
- 4 Repita se a máquina ainda não atingiu a temperatura desejada.

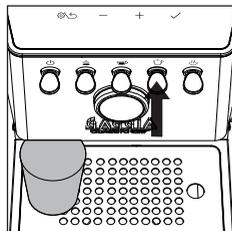
Espumar leite para preparar cappuccino

Para garantir um resultado perfeito, recomendamos o uso de leite integral frio com teor de proteína de pelo menos 3% e teor de gordura de pelo menos 3,5%. Bons resultados também podem ser obtidos usando leite de vaca semi-desnatado, alguns tipos de leite sem lactose, soja, amêndoa e também com bebidas de aveia.

- 1 Pressione o botão de vapor, que começará a piscar até atingir a temperatura definida visível no visor.
- 2 Quando o botão acender de forma fixa, a máquina estará pronta para dispensar vapor.
- 3 Antes de começar a espumar o leite, remova qualquer condensação residual abrindo o botão de vapor até que apenas vapor seja dispensado.
- 4 Encha uma jarra com leite frio até cerca de 1/3. Insira o vaporizador no leite e comece a espumar abrindo o botão novamente.
- 5 Quando obtiver a espuma de leite desejada, feche o botão para interromper a distribuição de vapor e retire a jarra.
- 6 Limpe o circuito, liberando novamente um pouco de vapor para remover o resto de leite e limpe o vaporizador com pano úmido.
- 7 Pressione o botão de vapor para sair da função e o LED se apagará.

Atenção: a distribuição pode ser precedida por pequenos jatos de água quente. O vaporizador pode atingir altas temperaturas: nunca toque nele com as mãos desprotegidas.





Dispensando água quente

- 1 Coloque uma xícara ou copo de chá sob o tubo de água quente.
- 2 Pressione o botão de água quente quando estiver fixo e, quando a quantidade desejada for alcançada, pressione-o novamente para parar de dispensar. Pressione novamente se precisar de mais água.

Obs.: a água pode ser dispensada mesmo se o botão de água estiver desligado ou piscando. Neste caso, a temperatura da água pode não ser o ideal.

Atenção: a distribuição pode ser precedida por pequenos jatos de água quente. O tubo de distribuição pode atingir altas temperaturas: nunca toque nele com as mãos desprotegidas.

Configurações da máquina

Ao pressionar o botão  você pode artivar u modificar algumas das configurações da máquina, usando os botões de navegação + - e  ✓

- Pré-infusão automática 
- Timer despertar 
- Stand-by 
- Ecomode 
- Botão de som 
- Unidades temperatura 
- Temperatura do vapor 

Pré-infusão automática

É possível definir 3 níveis de pré-infusão selecionando o símbolo 

- LGT Torra clara
- MED Torra média
- DRK Torra escura

Timer despertar

Selecionando o símbolo  você pode habilitar ou desabilitar a função de despertar da máquina.

Para habilitar esta função, selecione ON, selecione o símbolo  para ativar a

opção e, o símbolo  para definir a hora de ligar. O timer é regulável de 15 em

15 minutos e um ponto branco aparece no canto superior esquerdo do display para mostrar que a função está ligada.



Stand-by

A máquina está equipada com uma função de desligamento automático após 30 minutos. Selecione o símbolo  para desativar a função ou alterar o temporizador de espera.



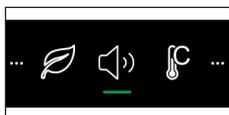
Ecomode

Selecione o símbolo  você pode habilitar ou desabilitar a função Ecomode. Com a função Ecomode ativa, a caldeira de vapor/água quente é desativada. Vapor/água quente ainda pode ser dispensada sob demanda, mas levará mais tempo para a caldeira atingir a temperatura necessária. Ao fazer isso, o Ecomode é desativado automaticamente. Ele pode ser ativado novamente por meio do menu de configuração.



Botão de som

Para ligar ou desligar o som dos botões, selecione o símbolo .



Unidades de temperatura

Ao selecionar o símbolo , você pode escolher a unidade de temperatura entre C° e F°.



Temperatura do vapor

Selecione o símbolo  você pode alterar a configuração da temperatura do vapor.



Limpeza e manutenção

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

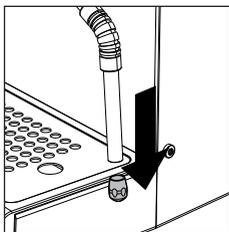
Limpeza

Descrição da peça	Após o uso	Diário	Semanal	Mensal
Limpeza do vaporizador	●			
Limpeza da unidade de infusão				●
Limpeza do filtro e porta-filtro		●		
Limpeza do display	●			
Limpeza da grelha e bandeja coletora		●		
Limpeza do reservatório de água			●	

Limpeza do vaporizador

Após cada espumação do leite:

- 1 Limpe o vaporizador com um pano úmido. Para uma limpeza mais completa, desenrosque o bico e lave-o em água corrente, rosqueando em seguida.
- 2 A bra o botão de vapor por alguns instantes para remover quais quer resíduos de leite e feche-o novamente.



Limpeza da unidade de infusão (retrolavagem)

Mensal:

Recomendamos limpar o conjunto de preparo de café com as pastilhas de limpeza Gaggia "Removedor de óleo de café" para remover resíduos de óleo do café.

- 1 Certifique-se de que o tubo de drenagem esteja inserido corretamente (28).
- 2 Insira o filtro cego (23) no suporte do filtro. Divida uma pastilha de limpeza Gaggia em 4 pedaços e insira-a no filtro cego.
- 3 Insira o porta-filtro (24) na unidade de infusão (30).
- 4 Pressione o botão de café para ativar a bomba e criar a pressão necessária.
- 5 Aguarde 5 segundos antes de pressionar o botão de café novamente para desativar a bomba.
- 6 A água misturada com o detergente irá para a bandeja coletora através do tubo de drenagem. Aguarde cerca de 30 segundos.

- 7 Repita os pontos 4 a 6 por pelo menos 10 vezes até que a água saia limpa.
- 8 Retire o porta-filtro e o filtro cego e lave-os cuidadosamente em água quente.
- 9 Insira novamente o porta-filtro com o filtro cego no grupo de preparo do café e repita os pontos 4 e 5 por pelo menos 10 vezes para completar o ciclo de enxague.
- 10 Retire o porta-filtro e limpe a tela (29) com uma escova conforme descrito no capítulo correspondente.
- 11 Pressione o botão de café e deixe sair uma xícara de água (150 ml) da unidade de preparo.
- 12 Esvazie e lave a bandeja coletora em água corrente.
- 13 A máquina está pronta para uso.

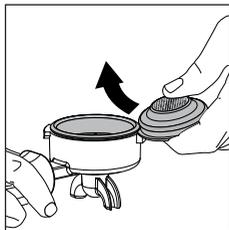
Obs.: a máquina é equipada com um sistema de proteção para que se você ativar a distribuição de café com o filtro cego inserido por um tempo maior que 90 segundos, o alarme E16 apareça. Isso é normal, não é um defeito do produto.

Limpeza do filtro e porta-filtro

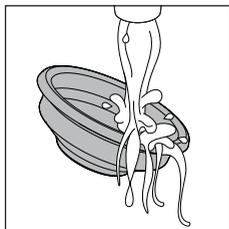
Os filtros devem ser mantidos limpos para garantir um resultado perfeito.

Diário:

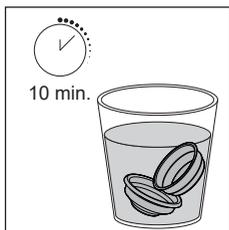
- 1 Remova o filtro do porta-filtro conforme descrito na imagem ao lado..



- 2 Lave com água morna.



- 3 Se notar algum problema ao preparar o café, deixe os filtros de molho em água fervente por 10 minutos e depois enxague-os em água corrente.





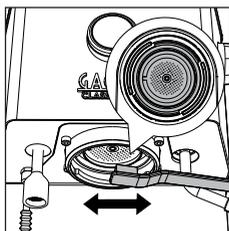
- 4 Para uma limpeza mais completa dos filtros, recomendamos a utilização das pastilhas Gaggia de limpeza.

Atenção: o filtro só deve ser trocado quando o porta-filtro estiver completamente frio para evitar queimaduras.

Limpendo a tela

Após cada preparo de café:

- 1 Remova o porta-filtro do grupo de preparo.
- 2 Remova qualquer resíduo de café da tela utilizando uma escova.
- 3 Limpe com água quente pressionando o botão de café e dispensando uma xícara de água.



Limpeza da grelha e da bandeja coletora

Retire a bandeja coletora e a grade e lave-as em água corrente. Não utilize produtos abrasivos.

Limpeza do reservatório de água

- 1 Remova o reservatório de água e lave-o em água corrente.

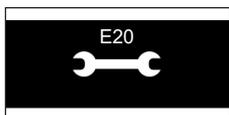
Ícones de aviso

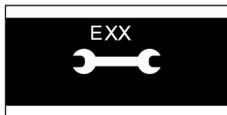
O reservatório de água precisa ser abastecido.



Chave de código de erro

Abra o botão de vapor e deixe-o aberto até que o fluxo de vapor esteja quase acabando (cerca de 2 minutos). Feche o botão de vapor. Desligue e ligue a máquina novamente usando o botão principal. Se o erro persistir, você precisa entrar em contato com o serviço autorizado.



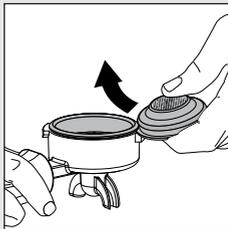


Desligue e ligue a máquina novamente usando o botão principal. Se inserido, não remova o porta-filtro antes de desligar a máquina. Tente repetir a operação algumas vezes. Se o erro persistir, você precisa entrar em contato com o serviço autorizado.

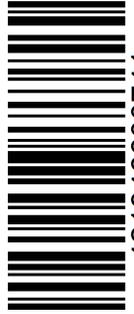
Solução de problemas

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 abaixo, visite as seções de FAQ em www.gaggia.com ou entre em contato com o Centro de Atendimento ao Cliente ou com o distribuidor local (www.imeltron.com.br).

Problema	Causa	Solução
O leite não espuma	O tipo de leite usado não é adequado para formação de espuma	A quantidade e a qualidade da espuma variam dependendo do tipo de leite (capítulo "Espumar o leite para preparar cappuccino")
Não consigo preparar o café	O porta-filtro está entupido.	Pressione o botão de café novamente. desligue a máquina e deixe esfriar por 1 hora. Em seguida retire e lave o porta-filtro. Se o problema persistir, entre em contato com o centro de serviço.
O visor mostra o alarme de água mesmo que o reservatório não esteja vazio.	É um comportamento normal da máquina necessitar de um reserva de água para evitar possíveis avarias.	Abasteça o reservatório até o nível MÁX.
O café está muito frio	O porta-filtro não está inserido para pré-aquecimento.	Pré-aqueça o porta-filtro (capítulo "Preparo de café")
	As xícaras estão frias	Coloque as xícaras no aquecedor de xícaras
	A máquina não está pronta	Aguarde até que o botão de café fique aceso.
O café está muito quente mesmo após abaixar a temperatura	Todas as partes da máquinas estão quentes	Para acelerar o resfriamento da caldeira siga o capítulo "Como baixar a temperatura das caldeiras de café e água quente/vapor)
O café está pronto muito rápido, sem crema	Há pouco café no filtro	Adicione café
	A moagem está muito grossa	Use uma moagem mais fina
	O café não foi bem compactado	Preste atenção na compactação evitando deixar lacunas
	O café não é fresco	Descarte e use um café mais novo

Problema	Causa	Solução
O café não sai ou apenas pinga	A moagem está muito fina	Use uma moagem mais grossa
	Café foi colocado com muita força no porta-filtro	Aperte o café com mais delicadeza
	Há muito café no porta-filtro	Reduza a quantidade de café no filtro
	O filtro no porta-filtro está entupido	Limpe o filtro conforme capítulo "Limpeza do filtro e do porta-filtro"
Café sai pelo aro	O porta-filtro não está corretamente encaixado no grupo de preparo	Insira o porta-filtro conforme descrito no capítulo relativo
	A borda superior do porta-filtro está suja	Limpe a borda do porta-filtro
	Há muito café no porta-filtro	Reduza a quantidade de café usando a colher medidora
	A junta da tela está suja	Limpe a junta da tela conforme descrito no capítulo relativo
O café no filtro está muito molhado	A moagem está muito grossa	Use uma moagem mais fina
	Há muito pouco café no porta-filtro	Adicione mais café
É difícil remover o filtro do porta-filtro	Isto é típico de porta-filtros profissionais, para evitar que fiquem folgados.	Use outro filtro de cabeça para baixo como alavanca, conforme desenho:
		
A máquina não liga	A máquina não está conectada a corrente elétrica	Conecte a máquina à rede elétrica
	A máquina foi desligada pressionando o botão ON. O botão OFF demora alguns segundos para concluir o procedimento	Aguarde alguns segundos antes de ligá-la novamente
A máquina não dispensa água	A água na caldeira ainda não atingiu a temperatura mínima adequada	Aguarde até que o LED de água fique aceso continuamente
	Alarme de água está ativo	Reabasteça o reservatório de água

GAGGIA S.p.A. reserva-se o direito de efetuar qualquer modificação necessária.



421946600741

COD.

- Rev.01 - 12/02/25

GAGGIA S.p.A.

Sede Administrativa

Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia
+39 0534 771111

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO