GAGGIA

MILANO

PORTUGUÊS

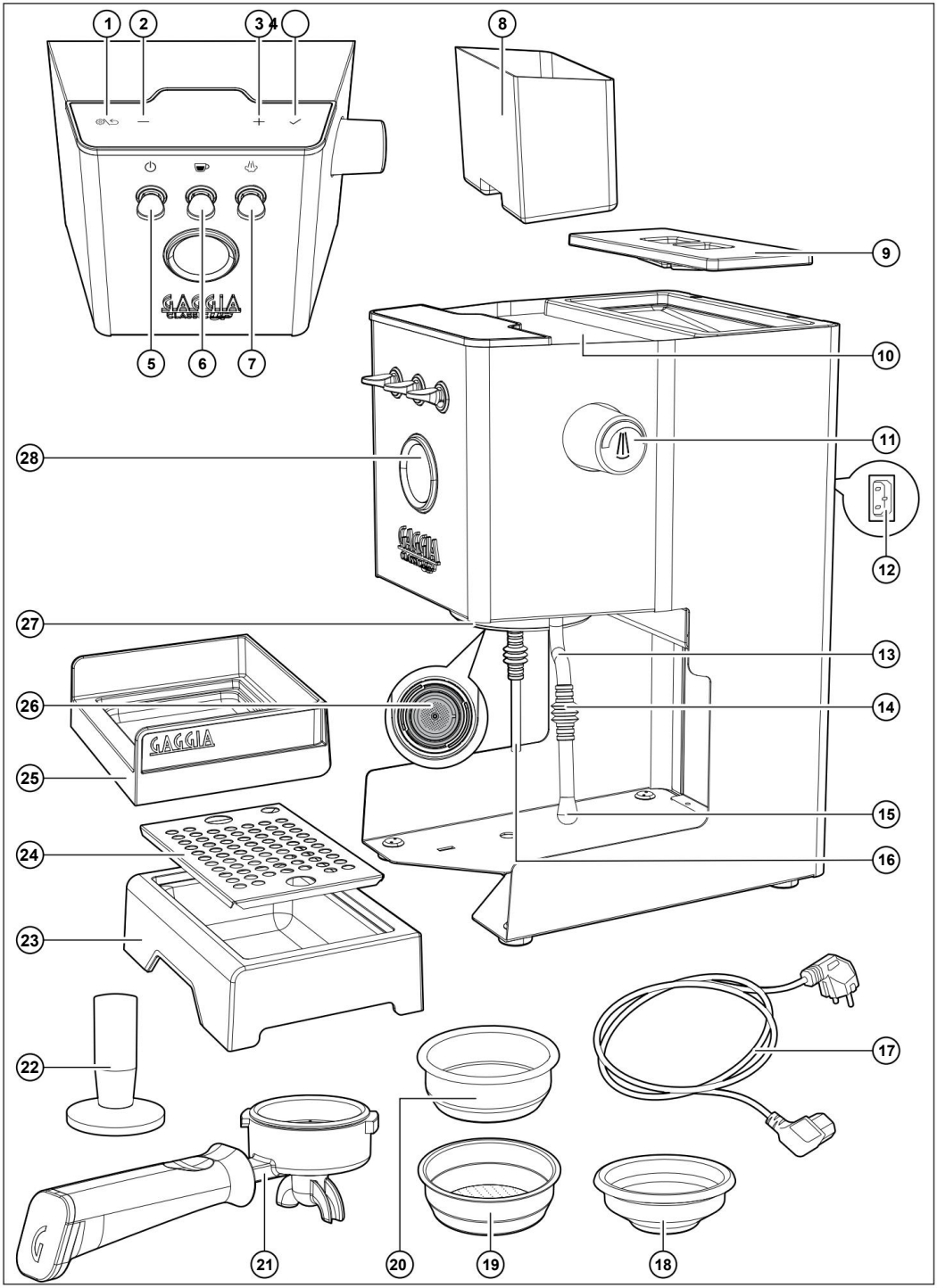
GAGGIA CLASSIC UP

(SIN 047)

Manual do usuário

Instruções de uso

CE


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
GAGGIA
GAGGIA
GAGGIA

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

1. Leia todas as instruções.

2. Não toque em superfícies quentes. Use as alças ou puxadores.

3. Para evitar incêndios, choques elétricos e ferimentos, não mergulhe o cabo, os plugues ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

4. É necessária supervisão rigorosa quando o aparelho for utilizado por ou 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 utilize nenhum aparelho com cabo ou plugues danificados, ou após o aparelho apresentar mau funcionamento ou ter sido danificado de alguma forma. Leve o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para exame, reparação ou ajuste.

7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos.

8. Não utilize ao ar livre.

9. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou bancada, nem em contato com superfícies quentes.

10. Não coloque sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente, nem dentro de um forno aquecido.

11. Sempre conecte primeiro o plugue ao aparelho e, em seguida, ligue o cabo na tomada. Para desconectar, gire qualquer controle para a posição “desligado” e, em seguida, retire o plugue da tomada.

12. Não utilize o aparelho para fins diferentes dos previstos.

13. Guarde estas instruções.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

CUIDADO

Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico. Qualquer serviço, exceto limpeza e manutenção pelo usuário, deve ser realizado por uma assistência técnica autorizada. Não mergulhe a máquina em água. Para reduzir o risco de incêndio ou choque elétrico, não desmonte a máquina. Não existem peças internas na máquina que possam ser reparadas pelo usuário. Os reparos devem ser feitos somente por pessoal de serviço autorizado.

1. Verifique a voltagem para garantir que a voltagem indicada na placa de identificação corresponda à voltagem da sua rede elétrica.
2. Nunca use água morna ou quente para encher o reservatório de água. Use somente água fria.
3. Mantenha as mãos e o cabo afastados das partes quentes do aparelho durante a operação.
4. Nunca limpe com pós abrasivos ou produtos de limpeza agressivos. Use simplesmente um pano macio umedecido com água.
5. Para um sabor ideal do seu café, use água purificada ou engarrafada.
6. Não utilize grãos de café caramelizados ou aromatizados.

INSTRUÇÕES PARA A FONTE DE ALIMENTAÇÃO

CABO DE ALIMENTAÇÃO

A. Deve ser fornecido um cabo de alimentação curto (ou um cabo de alimentação destacável) para reduzir os riscos de emaranhamento ou tropeço em um cabo mais longo.

B. Cabos de alimentação destacáveis mais longos ou extensões estão disponíveis e podem ser usados, desde que se tenha cuidado ao utilizá-los.

C. Se for utilizado um cabo de alimentação destacável longo ou uma extensão,

1. A classificação elétrica indicada no cabo de alimentação destacável ou no cabo de extensão deve ser, no mínimo, igual à classificação elétrica do aparelho.

2. Se o aparelho for do tipo com aterramento, o cabo de extensão deve ser um Cabo de 3 fios com aterramento.

3. O cabo mais comprido deve ser posicionado de forma que não fique pendurado sobre a bancada ou a mesa, onde possa ser puxado por crianças ou causar tropeços.

Informações importantes sobre segurança

Esta máquina está equipada com dispositivos de segurança. No entanto, leia e siga atentamente as instruções de segurança e utilize a máquina apenas conforme descrito nestas instruções, para evitar ferimentos ou danos acidentais devido ao uso inadequado da máquina. Guarde este manual de segurança para futuras consultas.

Avisos

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 máuina, 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 quante 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 evu=itar 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 mesno que tenham mais de 8a nos 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.

Cuidados

Em geral

- Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico . Não se destina ao uso em ambientes como cozinhas de funcionários em lojas, escritórios, fazendas ou outros ambientes de trabalho.
- Coloque sempre a máquina sobre uma superfície plana e estável. Mantenha-a na posição vertical, inclusive durante o transporte.
- Não coloque o aparelho sobre uma chapa quente ou diretamente ao lado de um forno quente, aquecedor ou fonte de calor similar.
- Coloque apenas café moído no porta-filtro. Não coloque grãos de café, café instantâneo, grãos de café não torrados ou qualquer outra substância no porta-filtro pode danificar o aparelho. Nesse caso, o reparo não será coberto plea garantia.

Deixe a máquina esfriar antes de inserir ou remover qualquer peça. As superfícies de aquecimento podem reter calor residual após o uso.

- Nunca toque na mangueira de drenagem de água (se houver) enquanto estiver usando a máquina, pois ela pode estar quente. Deixe-a esfriar primeiro.

- Nunca encha o reservatório de água com água morna, quente ou com gás, pois isso pode danificar o reservatório.

- Nunca utilize esponjas abrasivas, produtos de limpeza agressivos ou líquidos fortes 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 quando não for usar a máquina por um longo período. A água pode ficar contaminada. Use água fresca sempre que usar a máquina.
- Nunca utilize acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Gaggia não recomende especificamente. Se você usar esses acessórios ou peças, sua garantia será invalidada.

A limpeza e a manutenção regulares prolongam a vida útil da sua máquina e garantem a qualidade ideal do sabor do seu café.

A máquina fica exposta continuamente à umidade e ao café. Portanto, é muito importante limpá-la regularmente.

Limpe e faça a manutenção da máquina conforme descrito no manual do usuário e mostrado no site. Se você não realizar esses procedimentos de limpeza e manutenção, sua máquina poderá parar de funcionar. Nesse caso, o reparo não será coberto pela garantia.

- Não lave o porta-filtro na máquina de lavar louça e não utilize detergente ou outros produtos de limpeza para limpá-lo. Isso pode causar mau funcionamento do porta-filtro e afetar negativamente o sabor do café.

- Não seque o grupo com um pano para evitar que fibras se acumulem em seu interior.
- Não remova o porta-filtro durante o preparo do café. Gotejamentos de água quente podem ocorrer durante a fase de aquecimento.
- A máquina não deve ser colocada dentro de um armário durante o uso.

Máquinas vaporizador profissional

Aviso

- Para evitar o risco de queimaduras, esteja ciente de que a dispensa da bebida pode ser precedida por pequenos jatos de água quente.
- Nunca toque no vaporizador profissional com as mãos desprotegidas, pois ele pode ficar muito quente. Use apenas a alça protetora apropriada.

Cuidado

Após espumar o leite, limpe rapidamente o vaporizador profissional, liberando um pouco de vapor para remover qualquer resíduo de leite.

Campos eletromagnéticos (CEM)

Esta máquina cumpre todas as normas e regulamentações aplicáveis relativas à exposição a campos eletromagnéticos.

Reciclagem

Este símbolo significa que este produto não deve ser descartado com o lixo doméstico comum.
(2012/19/UE).

- Siga as normas do seu país para a coleta seletiva de produtos elétricos e eletrônicos.
O descarte correto ajuda a prevenir consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Garantia e suporte

Para assistência técnica ou suporte, entre em contato com seu revendedor local ou com uma assistência técnica autorizada. Os dados de contato estão incluídos no livreto de garantia fornecido separadamente ou acesse www.gaggia.com.

Obrigado por escolher a Gaggia Classic UP!

Esta máquina manual é o que você sempre procurou para elevar sua experiência com café. Combinando excelentes recursos técnicos e um design inconfundível, você pode criar rituais de café personalizados todos os dias.

Este manual do usuário fornece todas as informações necessárias para instalar, usar e limpar sua máquina. Ao usar o equipamento pela primeira vez, leia as instruções atentamente, incluindo a seção de segurança, e guarde-as para futuras consultas.

Índice

Exibir ícones 10

Visão geral da máquina (fig.) 10

Painel de controle 11

- **Botões multifuncionais** 11
- **Interruptores de alavanca do painel de controle** 11

Filtros incluídos: 11

- **filtros para 2 xícaras** 11
- **filtro de 1 xícara** 12
- **filtro cego** 12

Como inserir o suporte do filtro 12

Bandeja coletora de gotas 12

Primeira instalação 13

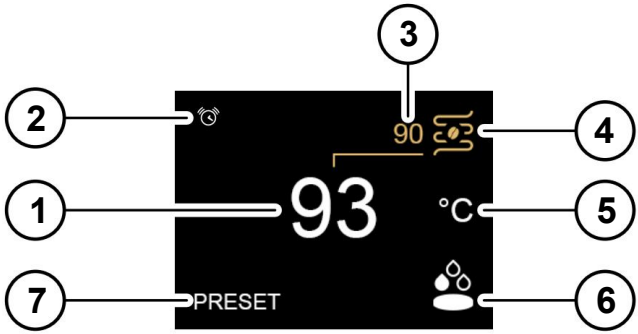
- **Preparação do circuito** 14

Primeira utilização ou após período de inatividade superior a 2 semanas 14

Preparando um café 15

Preparando um café 15
Preparo de café com pré-infusão automática 16
Preparo de café com função PRESET 17
Ativar e desativar a função PRESET 17
Como preparar e salvar seu café 17
Como baixar a temperatura da caldeira 17
Espuma de leite para o preparo do cappuccino 18
Dispensador de água quente 19
Configurações da máquina 19
Pré-infusão automática 19
Espera 19
Temporizador de despertar 20
Som do botão 20
Unidade de medida de temperatura 20
Limpeza e manutenção 21
Mesa de limpeza 21
Limpeza do vaporizador 21
Limpeza do grupo de preparo do café 21
Limpeza do filtro e do suporte do filtro 22
Limpando a tela 23
Limpeza da grelha e da bandeja de gotejamento 23
Limpeza do reservatório de água 23
Descalcificação 24
Significado dos códigos de erro 25
Solução de problemas 25

Exibir ícones



1. Defina a temperatura do café.	**5.** Unidade de medida de temperatura
2. Função de temporizador de despertar ativa	**6.** Defina o nível de pré-infusão.
3. Temperatura do café medida	**7** funções PRESET ativas
4. Caldeira de café	

Visão Geral Máquina (fig)

1	Botão CONFIGURAÇÕES/VOLTAR	15	Saída do vaporizador
2	(-) botão de navegação	16	Tubo de drenagem telescópico
3	(+) botão de navegação	17	Cabo de alimentação
4	Botão OK	18	Filtro de 1 xícara
5	Interruptor LIGA/DESLIGA	19	Filtro de 2 xícaras
6	Interruptor de alternância de café	20	Filtro cego
7	Interruptor de alternância de vapor	21	Suporte para filtros
8	Reservatório de água	22	Compactador de café / Tamper
9	Tampa do reservatório de água	23	Bandeja coletora clássica
10	Aquecedor de xícaras	24	Grelha para bandeja de gotejamento
11	Botão de vapor/água quente	25	Bandeja coletora baixa
12	Tomada para cabo de alimentação	26	Tela
13	Vaporizador	27	Grupo de preparo de café
14	Cabo do vaporizador	28	Manômetro

Painel de controle

Botões multifuncionais

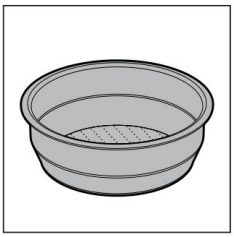
1. Botão CONFIGURAÇÕES/VOLTAR	Clique para acessar o menu da máquina e retornar à tela anterior.
2/3 Botões de navegação + e −	Clique para navegar pelo menu e ajustar a temperatura de preparo.
4 botões OK ✓	Clique para confirmar a opção selecionada.

Interruptores de alternância do painel de controle

5 Interruptor LIGA/DESLIGA	Pressione para ligar ou desligar a máquina. O interruptor acende quando a máquina está ligada.
6 Interruptor alternância de café	Pressione para preparar o café. O interruptor fica aceso quando a máquina está pronta para preparar o café e pisca quando não atingiu a temperatura ideal.
7 Interruptor de alternância de vapor	Pressione para ativar a função de vapor; a máquina começará a aquecer. O interruptor acende quando a máquina está pronta para liberar vapor e pisca quando não atingiu a temperatura ideal.
6+7 Interruptor de alternância de café para vapor	Pressione simultaneamente para dispensar água e para interromper a dispensação. Os interruptores acendem quando a dispensação de água começa, independentemente do estado da máquina.

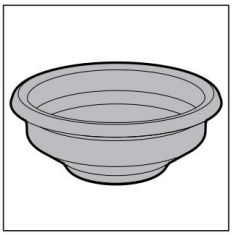
Filtros fornecidos

Filtro de 2 xícaras



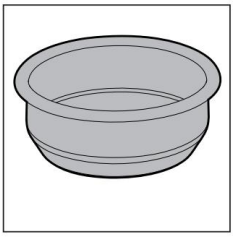
O filtro para duas xícaras já vem instalado no suporte e permite preparar duas xícaras de café espresso com café moído.

Filtro de 1 xícara



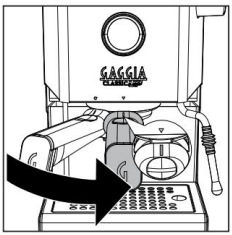
Este filtro pode ser usado para preparar uma xícara de café espresso com café moído.

Filtro cego



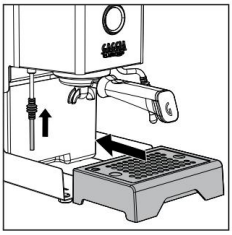
Este filtro pode ser usado para limpar o grupo de infusão.

Como inserir o suporte do filtro



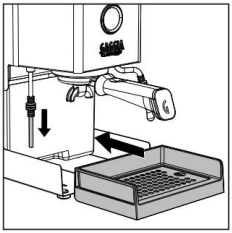
Insira o porta-filtro no grupo de infusão por baixo, alinhando a marca de referência na alça do porta-filtro com o símbolo no corpo, girando da esquerda para a direita até que o porta-filtro trave na posição, ou seja, quando a marca de referência na alça e o triângulo no corpo estiverem alinhados, ou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

Bandeja coletora de gotas



Para garantir a altura ideal para o uso de xícaras para espresso:

1. Utilize a bandeja coletora de gotas clássica.
2. Posicione o tubo de drenagem telescópco na posição mais curta.

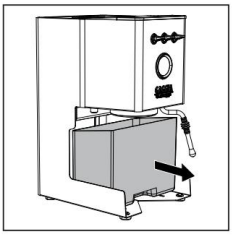


Para garantir a altura ideal para o uso de xícaras maiores ou uma balança:

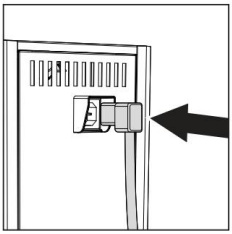
1. Utilize a bandeja coletora de gotas mais baixa.
2. Posicione o tubo de drenagem telescópico na posição mais longa.

Primeira instalação

Observação: a máquina foi testada e é possível que ainda haja alguns resíduos de café ou água, mesmo após uma limpeza completa. No entanto, garantimos que esta é uma máquina nova.



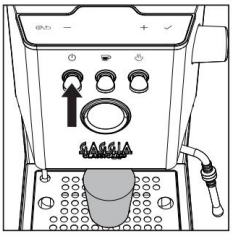
1. Retire o reservatório de água, enxágue-o e encha-o com água fria até o nível MÁXIMO. Recomenda-se verificar se o reservatório está corretamente encaixado em seu compartimento.



2. Insira o plugue do cabo de alimentação em uma tomada de parede com a tensão de alimentação adequada.

3 O visor ligará e exibirá o logotipo histórico da Gaggia e, em seguida, desligará e entrará em modo de espera.

Preparação do circuito

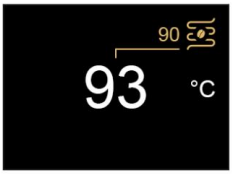


1. Pressione o interruptor liga/desliga para ligar a máquina; o LED correspondente acenderá.

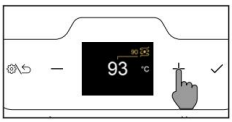
2. Coloque uma xícara sob o grupo de infusão sem inserir o porta-filtro e pressione o interruptor de alternância do café.

3 Você ouvirá o som da bomba que foi ativada e, após alguns instantes, a água começará a fluir do grupo de infusão.

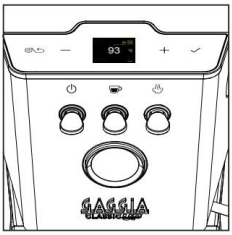
4. Encha a xícara aproximadamente 150 ml e interrompa a distribuição pressionando o botão de alternância do café.



5 O visor mostra a temperatura na saída do grupo de infusão e o valor aumenta até atingir a temperatura definida.



6. A temperatura definida pode ser alterada usando os botões e . + −

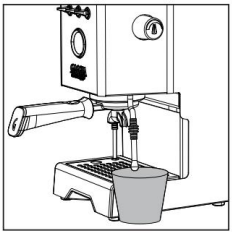


7. Quando a temperatura desejada for atingida, o LED do café acenderá de forma contínua.

8. Antes de preparar a bebida, siga as instruções do capítulo "Primeiro Uso".

Primeira utilização ou após período de inatividade superior a 2 semanas

Nota: recomenda-se seguir as instruções abaixo. A água dispensada durante este processo deve ser descartada e não pode ser utilizada pra consumo humano..



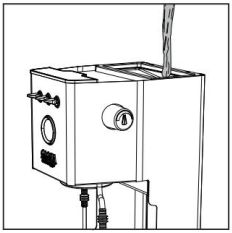
1. Retire o reservatório de água, enxágue-o e encha-o até o nível MÁXIMO.

2. Coloque um recipiente grande sob o vaporizador.

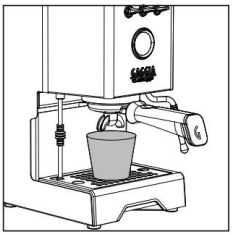
3. Pressione simultaneamente o interruptor de alternância do café e o interruptor de alternância do vapor e abra lentamento o registro de vapor.

4. Para liberar um tamque de água com o vaporizador, pressione os interruptores novamente se a dispensa parar antes.

5. Pressione os interruptores de alternância de café e vapor para interromper a distribuição. Feche a tampa.



6. Reabasteça o reservatório de água até o nível MÁXIMO.



7. Insira o suporte do filtro no grupo de infusão e coloque um recipiente grande embaixo do suporte do filtro.

8. Pressione o interruptor de alternância do café e dispense toda a água do reservatório. Repita o processo se a dispensasão parar antes.

9. Interrompa a distribuição pressionando novamente o interruptor de alternância do café.

10. Retire o suporte do filtro e enxágue-o com água corrente.

11. Reabasteça o reservatório de água até o nível MÁXIMO.

12 A máquina está agora pronta para uso.

Preparando um café

Certifique-se de usar a moagem adequada para preparar café espresso.

Para uma moagem adequada, sugerimos que utilize o nosso moedor de café MDF55.

Nota: se a temperatura definida for reduzida quando a máquina estiver quente, para acelerar o resfriamento, siga as instruções no capítulo "Como baixar a temperatura da caldeira".

Nota: Sugerimos manter o suporte do filtro limpo instalado na máquina sem apertá-lo em excesso, para garantir sempre uma temperatura ideal em todo o grupo de extração.

Preparo de café

O suporte do filtro é fornecido de fábrica com o filtro de 2 xícaras já instalado.

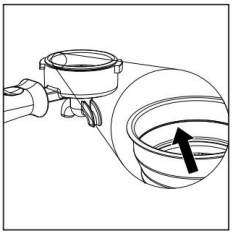
Para preparar o primeiro café, o porta-filtro deve ser pré-aquecido.

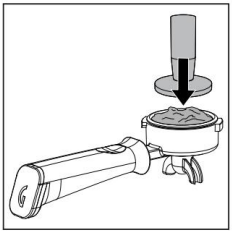
1 Insira o suporte do filtro com o filtro de 1 ou 2 xícaras no grupo de infusão.

2 Coloque uma xícara sob o suporte do filtro e pressione o interruptor de café quando o LED estiver aceso continuamente, dispensando uma xícara de água (aproximadamente 150 ml).

3 Remova o suporte do filtro, eliminando qualquer resíduo de água.

4. Encha o filtro de 1 ou 2 xícaras com café moído, usando a marca dentro do filtro como referência.





5. Pressione o café usando o compactador apropriado fornecido. A compactação deve ser feita de maneira uniforme e a superfície do café deve estar bem nivelada, paralela à borda do porta-filtro.

6. Limpe qualquer resíduo de café da borda do porta-filtro.

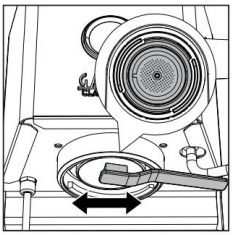
7. Insira o suporte do filtro corretamente, conforme descrito no capítulo "Como inserir o "suporte de filtro".

8. Coloque 1 ou 2 xícaras sob o suporte do filtro.

9. Aguarde até que o interruptor de alternância do café fique aceso de forma contínua antes de pressioná-lo para iniciar.

10 Durante o preparo do café, o visor mostra os segundos de preparo.

11. Quando o volume desejado for atingido, pressione novamente o interruptor de alternância do café para interromper a distribuição.



12. Ao final da dispensação, remova o suporte do filtro, retire o disco do filtro e limpe quaisquer resíduos da tela.

13 O visor voltará a mostrar a temperatura de preparo do café.

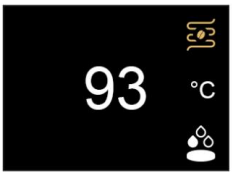
Nota: aguarde cerca de 10 segundos antes de remover o porta-filtro. Remova-o lenta e cuidadosamente, girando-o para a esquerda. Tenha cuidado para não se queimar com a água que possa ter ficado nos resíduos de café.

Nota: uma pequena quantidade de água pode permanecer no suporte do filtro; isso é normal e se deve às características do suporte.

Atenção: se preparar um café imediatamente após desativar o interruptor de vapor ou com o interruptor de vapor ativado, a máquina poderá preparar um café queimado, com possíveis respingos durante a distribuição. Antes de preparar um café, reduza a temperatura da caldeira seguindo as instruções no capítulo "Como reduzir a temperatura da caldeira".

Preparo de café com pré-infusão automática

Você pode ativar a pré-infusão automática no menu da máquina.



1. O visor mostrará o símbolo com uma, duas ou três gotas cheias, dependendo do tipo de pré-infusão selecionado.

2. Quando o preparo do café começar após pressionar o botão de alternância, o visor mostrará a pré-infusão definida e o tempo de preparo.

3. Pressione o interruptor de café novamente assim que atingir o volume de café desejado.

Nota: se pressionar o botão de alternância do café durante a fase de pré-infusão, a pré-infusão será interrompida e a máquina passará para a fase de preparo do café, exibindo os segundos de preparo no visor.

Preparo de café com função PRESET

Ao ativar esta função, a máquina interromperá automaticamente a dispensação quando o tempo previamente predefinido for atingido.

Ativar e desativar a função PRESET

1. A função PRESET pode ser ativada ou desativada através do menu da máquina.

2. A palavra PRESET no visor indicará quando a função relevante estiver ativa.

3. Com a função ativa, a máquina preparará a quantidade de café definida no programa.

Como preparar e guardar seu café

A máquina possui um tempo de preparo de café prédefinido de fábrica.

Pode ser modificado seguindo o procedimento descrito abaixo:

1. Pressione e segure o interruptor de alternância do café por alguns segundos e solte-o quando...

O preparo do café começa e o cronômetro aparecerá no visor com a palavra PRESET piscando.

2. Pressione o interruptor de café novamente quando o tempo de preparo desejado for atingido.

3. A marca de seleção de confirmação aparecerá no visor para indicar que o novo volume foi salvo, sobrescrevendo o volume definido anteriormente.

4. O visor retornará à tela principal, com a função PRESET ativa.

Observação: a função PRESET salva o tempo, não o volume. No mesmo tempo de preparo, o volume de café pode variar dependendo do tipo de café, da quantidade de café moído, da moagem (mais fina ou mais grossa ou da pressão aplicada com o compactador.

Como baixar a temperatura da caldeira

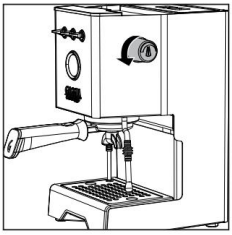
1. Coloque uma xícara vazia sob o grupo de infusão, sem o porta-filtro.
2. Pressione o botão liga/desliga do café para servir uma xícara de água.
3. Pressione novamente o interruptor de alternância do café para interromper a distribuição.
4. Repita a operação se a máquina ainda não tiver atingido o valor desejado.

Espuma de leite para o preparo do cappuccino

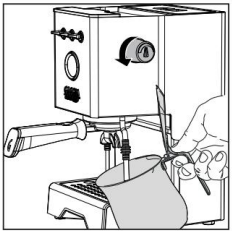
Para garantir um resultado ideal, recomendamos o uso de leite integral frio com teor de proteína de pelo menos 3% e teor de gordura de pelo menos 3,5%. Bons resultados também podem ser obtidos com leite de vaca semidesnatado, alguns tipos de leite sem lactose, leite de soja, leite de amêndoa e também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

1. Pressione o interruptor de vapor, que começará a piscar até que a máquina atinja a temperatura definida.

2. Quando o interruptor basculante acender de forma contínua, a máquina estará pronta para gerar vapor.



3. Antes de começar a espumar o leite, remova quaisquer resíduos de condensação abrindo o registro de vapor/água quente até que saia apenas vapor.



4. Encha uma jarra com leite frio até cerca de 1/3 da sua capacidade, insira o bico de vapor no leite e comece a espumar abrindo novamente o registro.

5. Quando atingir a espuma desejada, feche a válvula para interromper a saída de vapor e retire a jarra.

6. Limpe o circuito liberando mais vapor para remover qualquer resíduo de leite. e limpe a varinha com um pano úmido.

7. Pressione o interruptor de vapor novamente para sair da função e o LED acenderá.

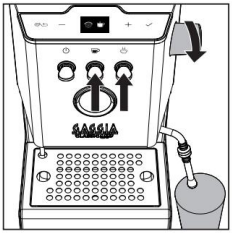
Atenção: no início da distribuição, podem ocorrer jatos curtos de água quente. O tubo de distribuição pode atingir altas temperaturas. Evite tocá-lo diretamente com as mãos.

Nota: Um fornecimento de vapor com duração superior a 2 minutos, mesmo que dividido em várias doses, pode esvaziar completamente a caldeira. Nesse caso, proceda conforme descrito na seção “Escavação do Circuito”.

Atenção: Para preparar outro café imediatamente, primeiro reduza a temperatura da caldeira dispensando água quente do grupo de infusão. Siga as instruções do capítulo "Como reduzir a temperatura da caldeira"; caso contrário, a dispensação pode causar respingos com risco de queimaduras e o sabor do café pode não ser o ideal.

Nota: Para acessar as configurações da máquina, você deve primeiro desativar a chave seletora do Steam.

Dispensador de água quente



1. Coloque uma xícara ou copo sob o vaporizador.

2. Pressione simultaneamente os interruptores de alternância de café e vapor e abra a Botão de vapor/água quente. Quando atingir a quantidade desejada, pressione os interruptores de café e vapor simultaneamente e feche o botão. Se desejar dispensar uma quantidade maior de água, repita a operação.

Nota: a água pode ser dispensada tanto quando a máquina está pronta para o café, com o interruptor de café ligado e a temperatura da água mais baixa, quanto com a função de vapor ativa, com o interruptor de vapor ligado e a temperatura da água mais alta.

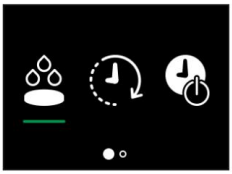
Atenção: no início da distribuição, podem ocorrer jatos curtos de água quente. O tubo de distribuição pode atingir altas temperaturas. Evite tocá-lo diretamente com as mãos.

Configurações da máquina

Pressionando o O botão no visor serve para entrar e sair das configurações da máquina. E o Utilizando os botões de navegação, +, − botão de confirmação. ✓, você pode ative ou modifique alguns parâmetros:

- Pré-infusão automática
- Temporizador de despertar
- Espera
- Som de botão
- Unidade de medida de temperatura

Pré-infusão automática



Ao selecionar o símbolo, é possível desativar a pré-infusão automática ou definir 3 níveis de pré-infusão.

DESLIGADO
MIN
MED
MÁXIMO

temporizador de despertar

Ao selecionar o símbolo, você pode ativar ou desativar a função de despertar da máquina.

Para ativar a função, selecione LIGADO e confirme. Selecione o símbolo para definir a hora, confirmando primeiro a hora e depois os minutos com o botão. Em seguida, selecione o símbolo para definir a hora de despertar (o símbolo é exibido no intervalos configuráveis de 15 minutos). O canto superior esquerdo do visor para indicar que a função está ativa).

Nota: em caso de falha de energia ou se o cabo for removido da tomada, a função de ativação do aparelho será desativada e precisará ser reativada.

Espera

A máquina vem equipada de fábrica com uma função de desligamento automático após 30 minutos de inatividade.

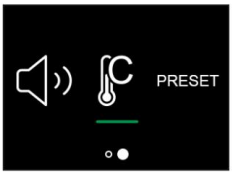
Selecione o símbolo para desativar a função ou alterar o tempo de espera.

Aviso: desativar esta função ou aumentar o tempo de espera resultará em maior consumo de energia. Para minimizar o consumo de energia, desligue o aparelho após usar.

Som de botão

Para ativar ou desativar o som do botão, selecione o símbolo.

Unidade de medida de temperatura



Ao selecionar o símbolo, é possível escolher a unidade de medida da temperatura entre °C e °F.

Predefinido

Ao selecionar a opção "Predefinido", será possível ativar ou desativar a função. Ao ativar a função "Predefinido", a máquina interromperá automaticamente a dispensação no horário definido. Consulte o capítulo "Como preparar e conservar seu café".

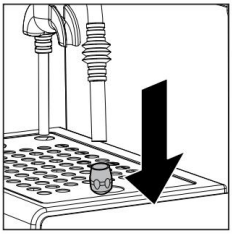
Limpeza e manutenção

A limpeza e a manutenção regulares mantêm a máquina em ótimas condições e garantem um bom café por um longo período, um fluxo constante de café e uma excelente formação de espuma de leite.

Mesa de limpeza

Descrição da peça	Após o uso	Diário	Semanalmente	Mensal	A cada 3 meses
Limpeza do vaporizador	●				
Limpeza do grupo de fermentação				●	
Limpeza do filtro e do suporte do filtro Limpeza de tela		●			
Limpeza da grelha e da bandeja de gotejamento	●				
Limpeza de reservatório de água		●			
			●		

Limpeza do vaporizador



Após cada espuma de leite:

1. Limpe o vaporizador com um pano úmido. Para uma limpeza mais completa, desrosqueie o bocal, lave-o com água corrente e monte-o novamente.

2. Abra a válvula de vapor por alguns instantes para remover qualquer resíduo de leite e feche-a novamente.

Limpeza do grupo de preparo de café

Mensal:

Recomendamos a limpeza do grupo de infusão com os comprimidos de limpeza "Removedor de óleo de café" da Gaggia para remover quaisquer resíduos oleosos de café.

1 Certifique-se de que o tubo de drenagem esteja inserido **(16).**

2. Insira o filtro cego **(20)** no suporte do filtro. Divida um comprimido de limpeza Gaggia. Divida em 4 partes e insira no filtro cego.

3 Insira o porta-filtro **(21)** no grupo de preparo do café **(27)**

4. Pressione o interruptor de alternância do café para ativar a bomba e criar a quantidade necessária. pressão.

Aguarde **5** segundos antes de pressionar novamente o interruptor de alternância do café para desativá-lo. bombear.

6. A água com o detergente escorrerá para a bandeja de gotejamento através do tubo de drenagem. Aguarde cerca de 30 segundos.

7. Repita os passos 4 a 6 pelo menos 10 vezes até que a água limpa flua do tubo de drenagem para a bandeja de gotejamento.

8. Retire o suporte do filtro com o filtro cego e lave-os cuidadosamente com água quente.

9. Insira o porta-filtro com o filtro cego de volta no grupo de preparo do café e Repita os passos 4 e 5 pelo menos 10 vezes para completar a fase de enxágue.

10 Remova o suporte do filtro e o filtro cego e limpe a tela **(26)** com uma escova conforme descrito no capítulo correspondente.

11 Pressione o interruptor de café e deixe uma xícara de água quente (do grupo de preparo de café)

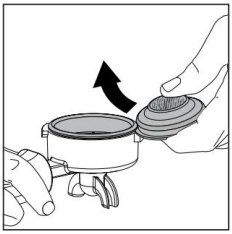
12. Retire e lave a bandeja de gotejamento com água corrente.

13 A máquina está agora pronta para uso.

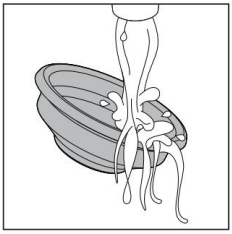
Limpeza do filtro e do suporte do filtro

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

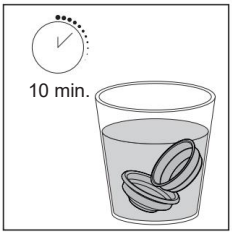
Diário:



1. Retire o filtro do suporte do filtro conforme mostrado na figura.



2. Lave o suporte do filtro com água morna.



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

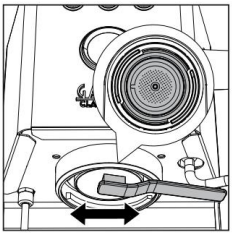
Mac Translated by Google

4 Para limpar os filtros de forma mais completa, recomendamos o uso das pastilhas de limpeza Gaggia, desenvolvidas especialmente para manter sua máquina em perfeito funcionamento.

Atenção: o filtro deve ser substituído somente quando o suporte do filtro estiver completamente frio para evitar queimaduras.

Limpando a tela

Após cada preparo de café:

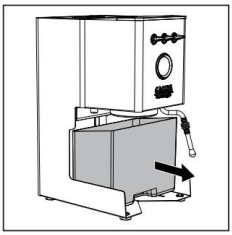


1. Retire o suporte do filtro do grupo de infusão.
2. Remova quaisquer resíduos de café da tela usando uma escova.
3. Limpe com água quente pressionando o interruptor de alternância do café e dispensando uma quantidade suficiente de água.

Limpeza da grelha e da bandeja de gotejamento

Remova a bandeja coletora e a grelha e lave-as com água corrente. Não utilize produtos abrasivos.

Limpeza do reservatório de água



1 Retire o reservatório de água e lave-o em água corrente. Para retirar o reservatório de água, primeiro retire a bandeja de gotejamento **(23/25)** e depois puxe o tubo de drenagem **(16)** puxando-o para baixo.

Aviso: O tanque deve ser limpo apenas com a máquina desligada para evitar queimaduras. Durante o uso, o tubo de drenagem **(16)** pode atingir altas temperaturas.

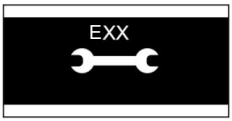
Nota: Ao reinstalar o tanque, certifique-se de que as mangueiras de silicone estejam dentro do tanque e que não estejam torcidas nem obstruídas.

Mac Translated by Google

Descalcificação

O acúmulo de calcário é normal com o uso da máquina. Com o uso diário regular, depósitos se formam gradualmente no interior ao longo do tempo, dependendo da frequência de operação e da dureza da água. Esses resíduos podem afetar a qualidade do café e reduzir a vida útil do aparelho. Para ajudar a protegê-lo do calcário, recomendamos o uso de água com dureza moderada e, se necessário, um amaciador de água. Se essas medidas não forem suficientes, pode ser necessário um ciclo de descalcificação. Nesse caso, entre em contato com uma assistência técnica autorizada ou um distribuidor em seu país. Os dados de contato estão disponíveis em www.gaggia.com.

Significado dos códigos de erro



Desligue e ligue novamente a máquina, desconectando o cabo de alimentação da tomada e conectando-o novamente. Se estiver inserido, não remova o porta-filtro antes de desligar a máquina. Repita o procedimento algumas vezes após deixar a máquina esfriar. Se o erro persistir, entre em contato com uma assistência técnica autorizada ou com os distribuidores em seu país, informando o código de erro exibido no visor acima do símbolo. Os detalhes de contato estão disponíveis em www.gaggia.com.

Solução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que você pode encontrar ao usar a máquina. Se não conseguir resolver o problema com as informações abaixo, visite www.gaggia.com para consultar uma lista de perguntas frequentes ou entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente ou com os distribuidores em seu país.

Problema:	Causa	Solução
O leite não forma espuma.	O tipo de leite utilizado não produz espuma.	Dependendo do tipo de leite, a quantidade e a qualidade da espuma produzida variam (Capítulo "Espuma de leite para o preparo de cappuccino").
Nenhum café é preparado após pressionar o interruptor de seleção de café.	O suporte do filtro está entupido.	Pressione novamente o botão de alternância do café. Desligue a máquina e aguarde até que ela esfrie (cerca de 1 hora). Em seguida, remova e lave bem o porta-filtro. Se o problema persistir, entre em contato com a assistência técnica.
A bomba está fazendo muito barulho.	Não há água no tanque.	Encha o reservatório de água até o nível MÁXIMO e prepare o circuito conforme descrito no capítulo "Preparação do circuito".

Mac Translated by Google

Problema	Causa	
O café está muito frio.	Suporte do filtro não inserido para pré-aquecimento.	Pré-aqueça o porta-filtro (Capítulo "Preparação de café").
	As xícaras estão frias.	Coloque as xícaras no aquecedor de xícaras ou aqueça-as com água quente.
	A máquina ainda não atingiu a temperatura ideal.	Aguarde até que o LED do interruptor de café acenda de forma contínua.
O café está muito quente mesmo depois de baixar a temperatura no visor.	Todas as partes da máquina estão quentes.	Para acelerar o resfriamento da caldeira, siga as instruções do capítulo "Como baixar a temperatura da caldeira".
O café é preparado muito rapidamente, não se forma a crema.	Tem muito pouco café no porta-filtro.	Adicione café.
	Moagem muito grossa.	Use uma moagem mais fina.
	Compactação muito leve e/ou não uniforme.	Compacte um pouco mais com o compactador fornecido. Prestando atenção para evitar possíveis lacunas.
	Café não fresco.	Use uma mistura diferente.
O café não sai ou só pinga.	Moer muito fino.	Use uma moagem mais grossa.
	O café foi compactado com muita força no porta-filtro.	Pressione o café com menos força.
	Tem café demais no porta-filtro.	Reduza a quantidade de café no porta-filtro.
	O filtro no suporte do filtro está entupido.	Limpe o filtro (Capítulo "Limpeza do filtro e do suporte do filtro").
O café vaza pelas bordas.	O suporte do filtro foi inserido incorretamente no grupo de preparo do café.	Insira o suporte do filtro conforme descrito no capítulo correspondente.
	A borda superior do suporte do filtro está suja.	Limpe a borda do suporte do filtro.
	Tem café demais no porta-filtro.	Reduza a quantidade de café.
	Junta da tela suja.	Limpe a junta da tela conforme descrito no capítulo correspondente.
O disco de café está muito úmido.	A moagem do café está muito grossa.	Use uma moagem mais fina.
	Não há café suficiente no porta-filtro.	Aumente a quantidade de café no porta-filtro.

Mac Translated by Google

Problema	Causa	Solução
É difícil remover o filtro do suporte.	Isso é típico de suportes de filtro profissionais, para evitar que fiquem muito soltos.	Utilize outro filtro fornecido, virado de cabeça para baixo, como interruptor (Capítulo “Limpeza do filtro e do suporte do filtro”).
A máquina não liga.	A máquina não está conectada.	Verifique se o cabo de alimentação foi inserido corretamente.
A máquina não dispensa água.	Não há água no tanque.	Encha o reservatório de água.
O fluxo é irregular e espirra; o café está queimado.	A máquina está com temperatura excessiva; o café foi preparado com o interruptor de vapor ligado ou desligado recentemente.	Reduza a temperatura da caldeira conforme indicado no capítulo correspondente.
A máquina está bloqueada e os interruptores não respondem.	O sistema de proteção foi ativado, sendo necessário que a máquina arrefeça.	Deixe a máquina esfriar por cerca de 10 minutos e tente dispensar novamente.
Mesmo aumentando a temperatura do café definida, o visor não mostra a quantidade de café medida. temperatura.	A máquina está na fase de aquecimento rápido e já atingiu a temperatura necessária.	A máquina está pronta e você pode preparar um café.

16/01/2026 17:12:34

O GAGGIA Spa reserva o direito para realizar as mudanças que considerar necessárias.

6420010297 23

GAGGIA SpA

Sede Amministrativa/Escritório Administrativo

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bolonha - Itália +39
0534 771111

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO