



GAGGIA

MILANO



ENGLISH

PORTUGUÊS

CLASSIC E24

RI9481(SIN035R)

Operating instructions
Instruções de funcionamento





FIG.1

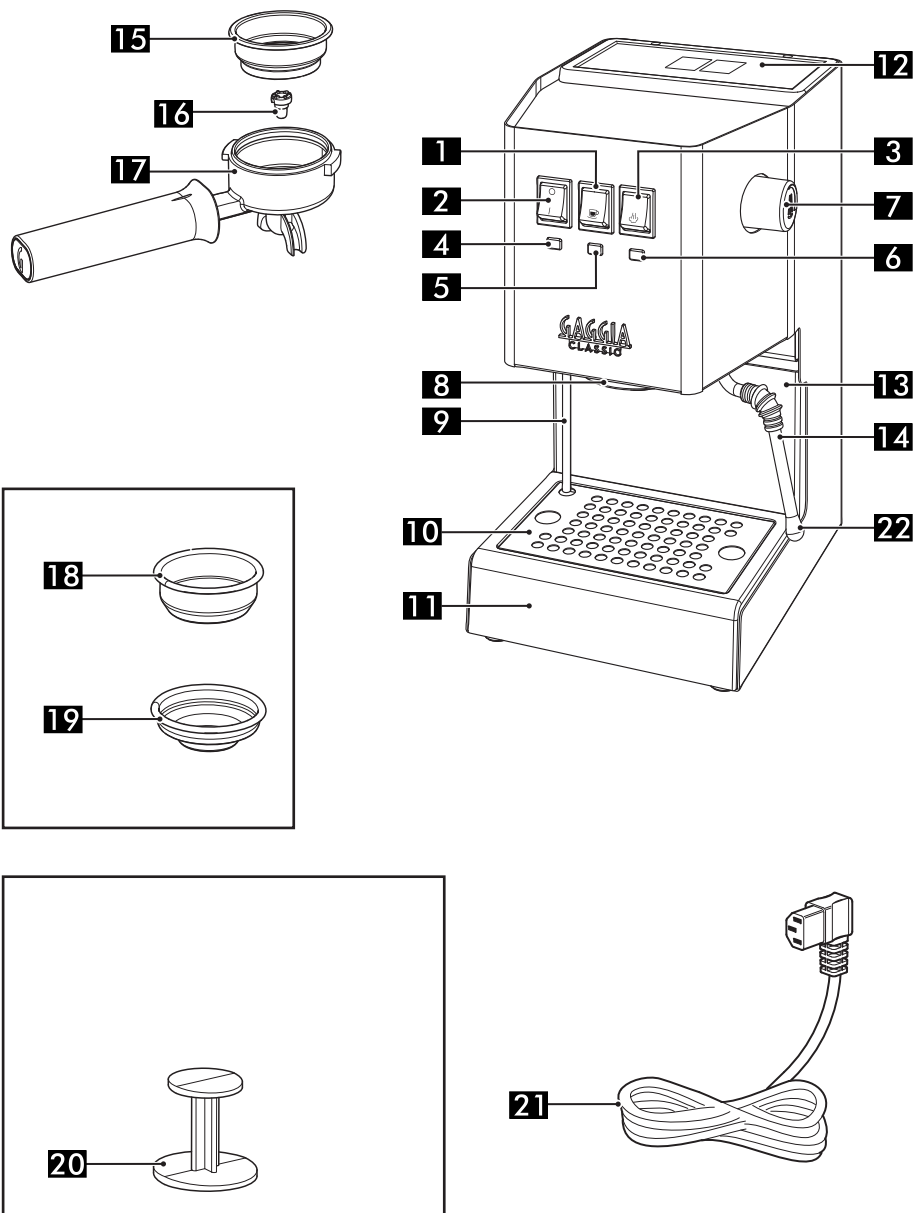




FIG.2

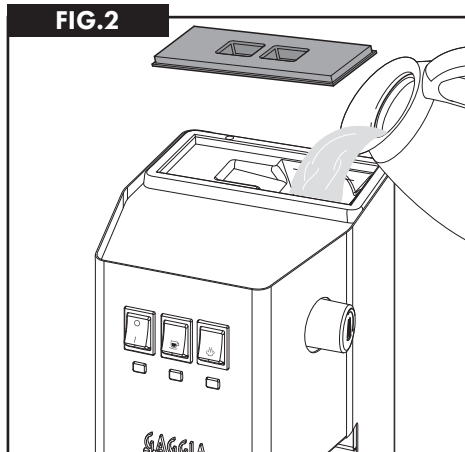


FIG.3

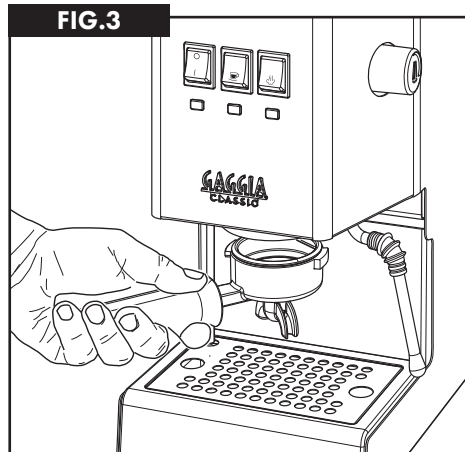


FIG.4

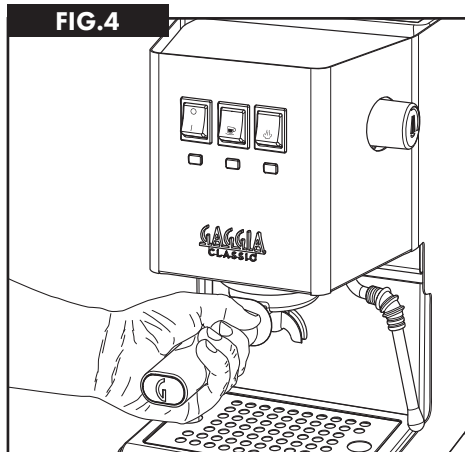


FIG.5

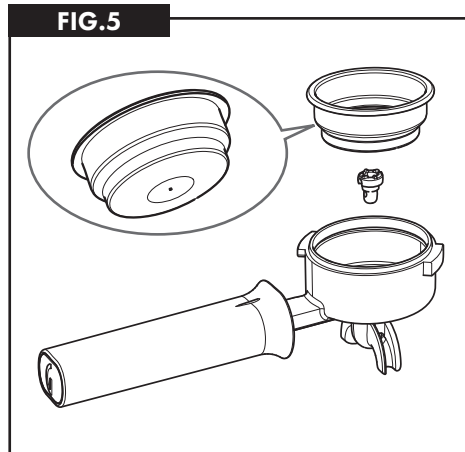


FIG.6

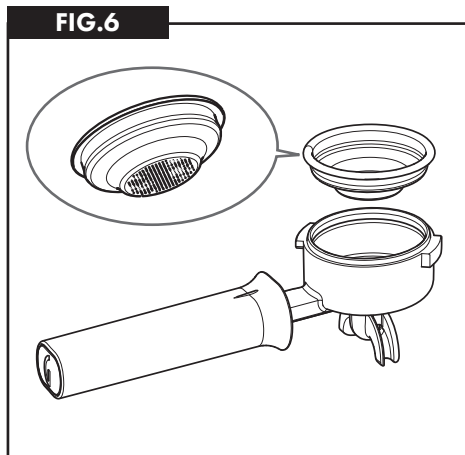


FIG.7

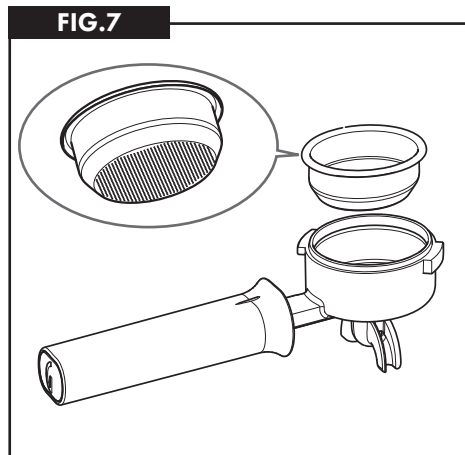




FIG.8

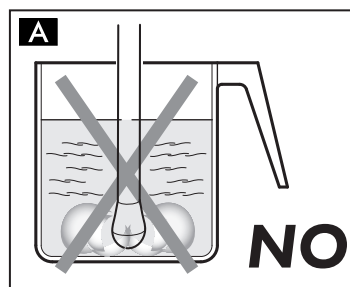
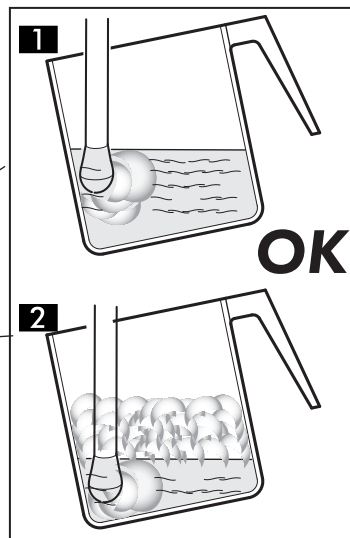
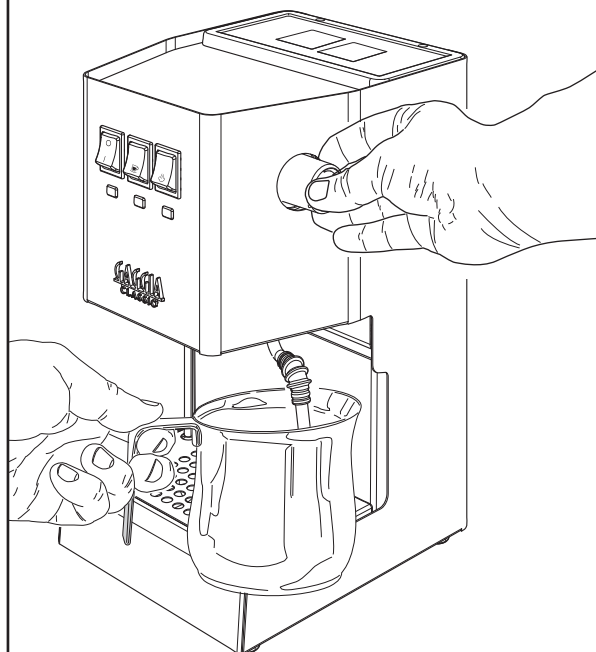


FIG.9

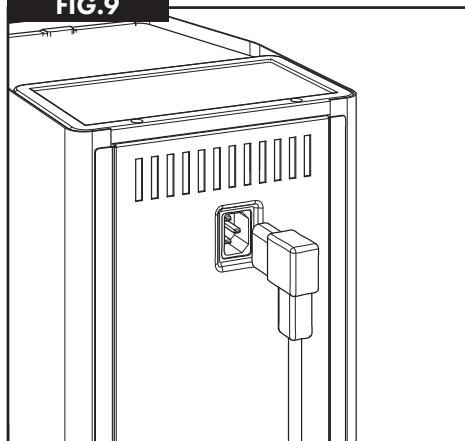


FIG.10

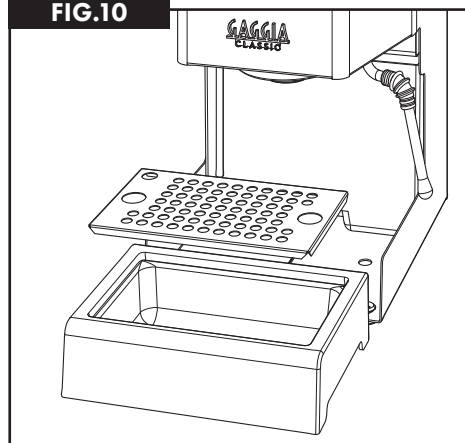




FIG.11

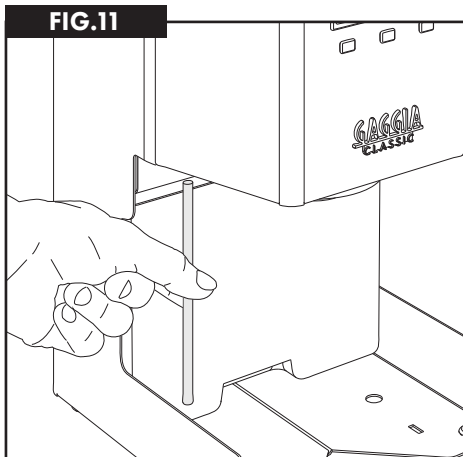


FIG.12

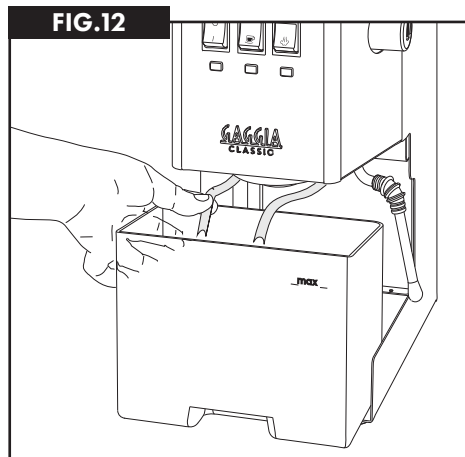


FIG.13

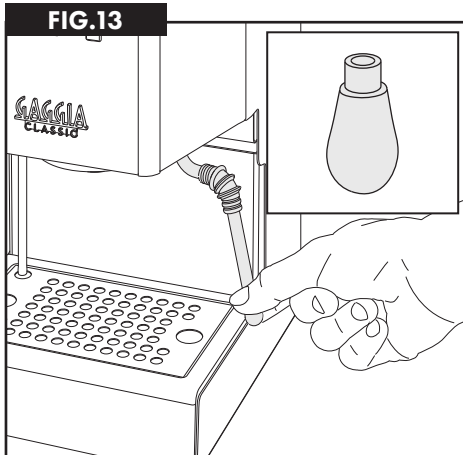


FIG.14

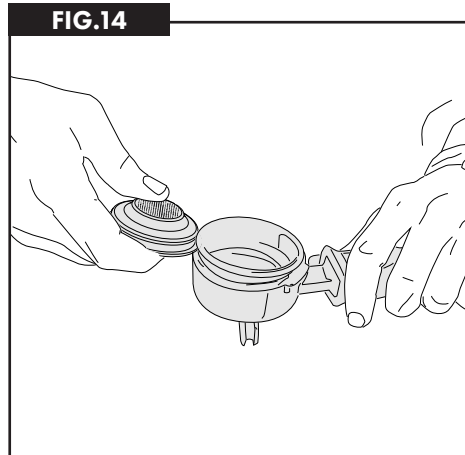


FIG.15

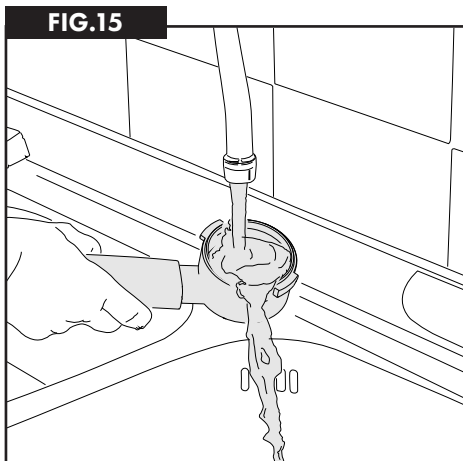
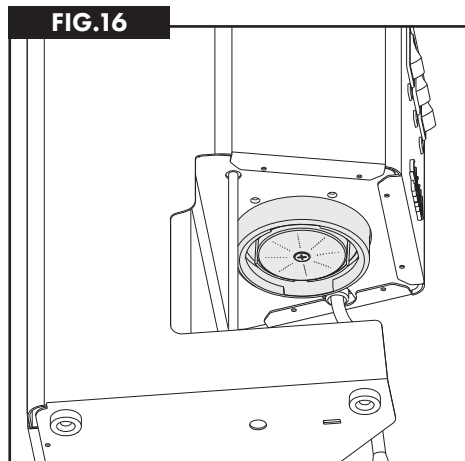


FIG.16





CONGRATULATIONS ON YOUR CHOICE!

Thanks to the new Gaggia Classic E24 machine, you will become a real home barista and rediscover the traditional gestures of espresso professionals during each coffee break. When using Classic Coffee machine, it is important to pay attention to every detail, just like when using a professional bar machine: the machine must be very hot and the filter holder must always be installed to maintain a homogeneous temperature in the brew unit. Furthermore, the coffee must be ground finely but not too much, the right amount of ground coffee must be placed in the filter and it must be pressed with just the right intensity, to prevent the coffee from coming out too quickly, but not too much as this would make brewing very difficult.

The new Classic E24 features a filter holder unit and a steam wand just like professional machines.

SOMMARIO

IMPORTANT SAFETY INFORMATION	6
DESCRIPTION	9
THINGS TO KNOW	9
INTRODUCTION	10
FILTERS SUPPLIED	10
"Crema perfetta" filter for 1 or 2 cups (Fig.5)	10
Traditional filter for 2 cups (Fig.7)	10
Traditional filter for 1 cup / single-dose pod (Fig.6).....	10
FIRST INSTALLATION.....	10
Loading the circuit.....	10
When using for the first time or after a period of inactivity of more than 2 weeks	10
BREWING AN ESPRESSO USING GROUND COFFEE.....	11
Continue preparing the espresso:	11
BREWING AN ESPRESSO USING COFFEE PODS	12
PREPARING A CAPPUCCINO	12
DISPENSING HOT WATER	13
HOW TO LOWER THE BOILER TEMPERATURE	13
CLEANING AND MAINTENANCE	13
Cleaning the steam wand	13
Cleaning the filter holder and the filters	14
Cleaning the coffee brew group	14
Cleaning the grill and drip tray	14
Cleaning the water tank.....	14
Cleaning the screen	14
Cleaning after a long period of inactivity.....	14
DESCALING	15
IN CASE OF MALFUNCTION	16



ENGLISH

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

This machine is equipped with safety features. Nevertheless, read and follow the safety instructions carefully and only use the machine as described in these instructions, to avoid accidental injury or damage due to improper use of the machine. Keep this safety booklet for future reference.

WARNING

General

- Check if the voltage indicated on the machine corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Connect the machine to an earthed wall socket.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or worktop and do not let it touch hot surfaces.
- To avoid the danger of electric shock, never immerse the machine, mains plug or power cord in water or any other liquid.
- Do not pour liquids on the power cord connector.
- To avoid the danger of burns, keep body parts away from hot water jets produced by the machine.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- Switch off the machine with the main switch located on the back (if present) and remove the mains plug from the wall socket:
 - If a malfunction occurs.
 - If you are not going to use the appliance for a long time.
 - Before you clean the machine.
- Pull at the plug, not at the power cord.
- Do not touch the mains plug with wet hands.
- Do not use the machine if the mains plug, the power cord or the machine itself is damaged.
- Do not make any modifications to the machine or its power cord.
- Only have repairs carried out by a service center authorized by Gaggia to avoid a hazard.
- The machine should not be used by children younger than 8 years old.
- This machine can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the machine and its cord out of the reach of children aged less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.
- Be careful when you dispense hot water. Dispensing may be preceded by small jets of hot water. Wait until the end of the dispensing cycle before you remove the hot water dispensing spout.





CAUTION

General

- This machine is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments.
- Always put the machine on a flat and stable surface. Keep it in upright position, also during transport.
- Do not place the machine on a hotplate or directly next to a hot oven, heater or similar source of heat.
- Only put ground coffee in the pressurized filter holder. Putting coffee beans, instant coffee, unroasted coffee beans or any other substance in the pressurized filter holder may cause damage to the machine. In this case repair is not covered by warranty.
- Let the machine cool down before you insert or remove any parts. The heating surfaces may retain residual heat after use.
- Never touch the water drain hose (if any) when using the machine, since it could be hot. Let it cool down first.
- Never fill the water tank with warm, hot or sparkling water, as this may cause damage to the water tank and the machine.
- Never use souring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the machine. Simply use a soft cloth dampened with water.
- Descale your machine regularly. Not doing this will make your appliance stop working properly. In this case repair is not covered by your warranty.
- Do not keep the machine at temperatures below 0°C/32°F. Water left in the heating system may freeze and cause damage.
- Do not leave water in the water tank when you are not going to use the machine for a long period of time. The water can become contaminated. Use fresh water every time you use the machine.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Gaggia does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your warranty becomes invalid.
- Regular cleaning and maintenance prolongs the lifetime of your machine and ensures optimum quality and taste of your coffee.
- The machine is exposed continuously to moisture, coffee and scale. Therefore it is very important to regularly clean and maintain the machine as described in the user manual and shown on the website. If you do not perform these cleaning and maintenance procedures, your machine eventually may stop working. In this case repair is not covered by warranty.
- Do not clean the pressurized filter holder in the dishwasher and do not use washing-up liquid or a cleaning agent to clean it. This may cause the pressurized filter holder to malfunction and may have a negative effect on the coffee taste.
- Do not dry the brew group with a cloth to prevent fibers from collecting inside the brew group.
- Never drink the solution dispensed during the descaling process.
- Do not remove the pressurized filter holder while brewing coffee. Hot water drips may spill out during the warm-up phase of the brew group.
- The machine shall not be placed in a cabinet when in use.





ENGLISH

MACHINES WITH CLASSIC MILK FROTHER

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing may be preceded by small jets of hot water.
- Never touch the classic milk frother with bare hands, as it may become very hot. Use the appropriate protective handle only.

Caution

- After frothing milk, quickly clean the classic milk frother by dispensing a small quantity of hot water into a container. Then remove the external part of the classic milk frother and wash it with lukewarm water.

MACHINES WITH AUTOMATIC MILK FROTHER

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing steam or hot water may be preceded by small jets of hot water. Never touch the hot water/steam dispensing spout with bare hands, as it may become very hot. Use the appropriate protective handle only.
- Never drink the solution dispensed during the monthly cleaning procedure of the automatic milk frother.

Caution

- For hygienic reasons, make sure that the outer surface of the hot water/steam dispensing spout is clean.
- After frothing milk, quickly clean the automatic milk frother by dispensing a small quantity of hot water. Follow the cleaning instructions in the user manual.
- Be careful, the hot water/steam dispensing spout could be hot if the machine has recently been used.
- Do not push the rubber fitting too far on the hot water/steam dispensing spout when you insert it. In this case, the automatic milk frother would not work correctly as it would not be able to suck up milk.

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

This machine complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

RECYCLING



- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

WARRANTY AND SUPPORT

For service or support, contact your local dealer or an authorized service center. Contact details are included in the warranty booklet supplied separately or visit www.gaggia.com.





DESCRIPTION

OVERVIEW OF THE MACHINE (FIG.1)

- 1 Brew button
- 2 On/off button
- 3 Steam button
- 4 Power indicator light
- 5 Coffee temperature light
- 6 Steam temperature light
- 7 Steam / hot water knob
- 8 Coffee brew unit
- 9 Drain pipe
- 10 Grill
- 11 Drip tray
- 12 Water tank lid
- 13 Water tank (removable)
- 14 Hot water/steam wand with rubber tip
- 15 "Crema perfetta" filter for 1 and 2 cups.
To be used only with a frothing jet device (Fig.1-16)
- 16 Frothing jet device
- 17 Filter holder
- 18 Traditional filter for 2 cups
- 19 Traditional filter for 1 cup / pods
- 20 Tamper
- 21 Power cord and plug
- 22 Steam nozzle

THINGS TO KNOW

1. The taste of espresso depends on the amount and type of coffee used.
2. The particular taste of a coffee bean depends on several factors, but its taste and aroma are the result of the roasting process. Coffee beans roasted for a longer time and at higher temperatures are darker in colour. Darker coffee beans release more flavour than lighter ones. You will find different coffee qualities on the market. Each type of roasting is characterised by a mixture of beans roasted at a certain temperature and with a certain type of aroma.

There are decaffeinated coffees containing only 2% caffeine. Try different types of coffee with your espresso machine. You will probably discover a better aroma than the one previously used.

3. Pump espresso machines require a finely ground blend. Be sure to purchase the desired blend with a grinding degree that can be used with espresso machines. It is preferable to use a grinder mill rather than a blade mill because the latter releases too much coffee powder and produces an irregularly ground blend.
4. It would be ideal to grind the coffee just before use. Do not forget that it must be ground for the pump espresso machine.
5. We recommend storing the coffee in an airtight container, in a cool, dry place, away from heat sources.
6. Real espresso can be recognised by its dark colour, rich taste and typical "natural cream".
7. Cappuccino is a special combination of espresso and hot frothed milk. It can be served with a sprinkling of cinnamon, nutmeg or cocoa.
8. Serve espresso coffee immediately after preparing it.
9. Serve espresso in coffee cups and cappuccino in breakfast cups.





ENGLISH

INTRODUCTION

Before using your machine for the first time, please read the safety manual provided separately very carefully and store it for future reference.

FILTERS SUPPLIED

“Crema perfetta” filter for 1 or 2 cups (Fig.5)

This filter is already installed on the filter holder and allows you to obtain an espresso with cream even when using the machine for the first time.

Note. This filter **must be used only** together with the frothing jet device. (Fig.1-16).

Traditional filter for 2 cups (Fig.7)

Traditional filter for 1 cup / single-dose pod (Fig.6)

These filters are like those used in professional bar machines and require manual skills and experience.

Note. These filters **must not be used** with the frothing jet device. (Fig.1-16).

Our advice is to start with the “crema perfetta” filter and then, once you have acquired manual skills and experience, move on to traditional ones to appreciate real barista use.

FIRST INSTALLATION

1. Remove the water tank cover (Fig.2) and fill it with cold water up to the MAX level of the tank (Fig.1-13).
2. Insert the plug into the outlet at the back of the machine (Fig.9) and the other end of the power cord into a wall socket with suitable voltage.
Press the on / off button (Fig.1-2), the power indicator light turns on (Fig.1-4).

Loading the circuit

Warning! Do not activate the brew button without loading the circuit first.

1. Place an empty cup under the brew unit (Fig.1-8) without inserting the filter holder and press the brew button (Fig.1-1).
You will hear the sound of the pump being activated and after a few seconds the water will start to come out of the brew unit (Fig.1-8).
2. After filling the cup (about 150cc), press the brew button again (Fig.1-1).

Note. The pump self-priming might not work temporarily because of an “air bubble”.

If water does not come out of the brew unit (Fig.1-8), continue as follows:

1. Place a cup under the steam wand (Fig.1-14).
2. Turn the knob (Fig.1-7) counter-clockwise to open the steam/hot water dispensing knob.
3. Press the brew button (Fig.1-1) to activate the pump.
4. After a few seconds, water will start coming out of the steam wand.
Dispense about a cup of water.
5. Close the steam/hot water dispensing knob (Fig.1-7).
6. Press the brew button again (Fig.1-1).

Note. After priming the circuit and when hot water is dispensed from the steam wand, there might be some water left inside. To drain it, we recommend dispensing some steam for a few seconds.

When using for the first time or after a period of inactivity of more than 2 weeks

Note. The water dispensed during this process must be thrown away and is not suitable for food use. If the container fills up during the cycle, stop dispensing water and empty the container before resuming the operation.

1. Rinse the water tank (Fig.2) (see section “Cleaning the Water Tank”) and fill it with fresh drinking water.
2. Place a container under the steam wand (Fig.1-14).





ENGLISH

3. Open the steam/hot water knob (Fig.1-7) slowly by turning it counter-clockwise.
4. Press the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3).
5. Dispense the whole water tank content through the steam wand.
6. To stop dispensing, press the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3) again.
7. Close the knob (Fig.1-7) by turning it clockwise.
8. Fill the water tank with fresh drinking water (Fig.2).
9. Insert the filter holder into the brew unit from the bottom (Fig.3) and turn it from left to right until it locks into place (Fig.4).
10. Place a suitable container under the filter holder.
11. Press the brew button (Fig.1-1) and dispense all the water in the tank.
12. Once the water tank is empty, stop dispensing by pressing the brew button again (Fig.1-1) and empty out the container.
13. Remove the filter holder from the unit by turning it from right to left and rinse it with fresh drinking water.
14. The machine is now ready for use.

BREWING AN ESPRESSO USING GROUND COFFEE

The filter holder supplied features the "crema perfetta" filter to prepare one or two coffees.

Warning! If the "crema perfetta" filter is used without the frothing jet device, the machine will squirt out the coffee, which may result in burns.

Note. If you prefer to use the traditional filter (Fig.6/7), remove both the "crema perfetta" filter (Fig.5) and the frothing jet device (Fig.1-16).

To brew the first coffee, it is necessary to preheat the filter holder first (Fig.1-17):

1. Insert the filter holder (Fig.1-17) into the brew unit (Fig.1-8) with a 45° movement to the left and turn it to the right to lock it in place. The filter holder handle must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right.
2. Place a large cup under the filter holder (Fig.1-17) and press the brew button (Fig.1-1)
3. After the cup of water has been filled (about 150cc), press the brew button again and wait a few minutes for the machine to reach the correct temperature with the filter holder inserted.

Note. Any residual water inside the filter holder must be removed before filling the filter with ground coffee.

Continue preparing the espresso:

4. Remove the filter holder (Fig.1-17), insert the 1-cup or 2-cup filter, and fill it with ground coffee.

Note. It is recommended to ask roasting companies for finely ground coffee suitable for use in coffee machines or to purchase it from large retailers.

5. Press the coffee using the dedicated tamper (Fig.1-21). The coffee must be pressed evenly to obtain a well levelled and flat surface.
6. Remove any coffee residues from the edge of the filter holder (Fig.1-17).
7. Insert the filter holder (Fig.1-17) into the brew unit (Fig.1-8) with a 45° movement to the left and turn it to the right to lock it in place. The filter holder handle must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right.
8. Wait until the indicator light turns on (Fig.1-5).
9. Press the brew button (Fig.1-1).
10. When the cups are 3/4 full, press the brew button again (Fig.1-1).

The coffee will be more or less intense depending on the amount of water used and, if prepared following the correct procedure, it will have the typical hazelnut/brown coloured "natural cream".

At the end of the dispensing, the excess water will be eliminated from the drain pipe (fig.11).





ENGLISH

To brew another espresso, slowly and carefully remove the filter holder, moving it to the left. Be careful not to burn yourself with the water left on the coffee grounds. Once the filter holder has been removed, some water will still drip. This is due to the water pressure in the system. Remove the grounds from the filter and any residues from the screen (Fig.16).

Note. Keep the clean filter holder installed on the machine without tightening it too much, so that the entire brew unit is always at the correct temperature.

BREWING AN ESPRESSO USING COFFEE PODS

Note. To use coffee pods, remember to only use the traditional 1 cup filter (Fig.6).

Follow the instructions to make an espresso with ground coffee using the single-dose pre-ground coffee pod instead of ground coffee. Insert the pod into the filter holder (Fig.1-17); make sure that the paper of the pod does not stick out of the filter holder.

PREPARING A CAPPUCCINO

To prepare a traditional cappuccino, we recommend:

- using fresh whole milk at a cold temperature, preferably high quality. The density of the frothed milk will depend on the milk fat content.
- using stainless steel, circular, rounded milk jugs, narrower at the top, with a spout, necessary to make cappuccino decorations.

The steam wand (Fig.1-14) will dispense all the steam required to froth the milk without bringing it to a boil. With two or three attempts and a little effort you will become experts in preparing cappuccino. Before starting, it is important to slightly move the steam wand outwards in order to insert the jug directly under it and facilitate the movements required to froth the milk correctly.

At this point continue as follows:

1. Prepare the espresso in a large cappuccino cup as indicated in the paragraph "Brewing an espresso using ground coffee".

2. Press the steam button (Fig.1-3).
3. After 15-20 seconds and when the steam temperature indicator light (Fig.1-6) turns on.
4. Turn the steam/hot water knob slightly counter-clockwise to eliminate any condensation from the wand then close the knob again.
5. Place the jug, half-filled with cold milk, under the steam wand.
6. Place the steam nozzle just below the surface of the milk; if it has been inserted too deep, the milk will not be frothed; if it has not been inserted deep enough, big bubbles will be produced and then disappear immediately.

It is important to keep the nozzle not at the centre but close to the edge of the jug, with an appropriate angle to produce a stronger vortex (Fig.8-1).

7. Turn the steam dispensing knob (Fig.1-7) counter-clockwise to let the steam come out. During this phase there is maximum air absorption and the milk must be frothed almost cold.

Note. The steam pressure increases as the knob is turned.

Note. The dispensing operation should last no longer than 60 seconds.

Dispensing steam continuously for more than 60 seconds can empty the boiler out completely. In this case, continue as indicated in the section "Loading the circuit".

Note. To froth the milk correctly, the steam nozzle (Fig.1-23) must always be in contact with the milk and not with the froth (Fig.8-2). Therefore, as the layer of froth increases, the jug must be slightly raised trying to keep the nozzle in contact with the milk, without touching the bottom of the jug (Fig.8-A).

8. Once the desired frothing has been achieved, the steam nozzle must be pushed further to heat the milk well.

Note. It is advisable to always keep a hand on the rounded part of the jug to feel the temperature increase of the unfrothed milk.

9. Once the desired result has been achieved, close the steam knob, by turning it clockwise, to stop dispensing steam and remove the jug.





ENGLISH

Note. After frothing the milk, to make the froth more compact, it is advisable to lightly tap the jug on a flat surface and leave it to rest for at least 30 seconds. The milk will become more homogeneous.

Warning! It is important to froth only the milk you need. The remaining hot milk in the jug should not be reused; it would damage the quality of the froth and above all the taste of the cappuccino. It should therefore be used in other ways.

10. Press the steam button (Fig.1-3).

Pour the frothed milk into the coffee. Decorate as desired with cinnamon, cocoa, nutmeg.

To prepare another coffee immediately, lower the boiler temperature by dispensing hot water from the coffee brew unit (Fig.1-8). Follow the instructions in the paragraph "How to lower the temperature"; otherwise, the coffee may taste burnt.

Warning! The steam wand may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by placing your fingers on the rubber tip fitted on the steam wand.

Warning! If coffee is brewed without reducing the temperature by dispensing water, you may get burnt!

DISPENSING HOT WATER

1. Turn the machine on and wait a few minutes until the correct coffee temperature indicator light (Fig.1-5) turns on.
2. Place a cup under the professional wand.
3. Slowly turn the steam knob (Fig. 1-7) counter-clockwise and press the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3) at the same time to allow for hot water to be dispensed.
4. Once the desired amount of hot water has been dispensed, stop dispensing by pressing the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3) again and turn the steam knob clockwise.

Note. After priming the circuit and when hot water is dispensed from the steam wand, there might be some water left inside. To drain it, we recommend dispensing some steam for a few seconds.

To prepare another coffee immediately, lower the boiler temperature by dispensing hot water from the coffee brew unit (Fig.1-8). Follow the instructions given in the paragraph "How to lower the boiler temperature", otherwise the coffee may taste burnt.

Note. The dispensing operation should last no longer than 60 seconds.

Warning! The steam wand may be very hot during and after use. To avoid burns, move it only by placing your fingers on the rubber tip fitted on the steam wand.

HOW TO LOWER THE BOILER TEMPERATURE

1. Do not insert the filter holder.
2. Place an empty cup on the grill.
3. Press the brew button (Fig.1-1) and fill the cup with water.
4. Press the brew button again (Fig.1-1).

The machine is now ready to brew another coffee.

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect conditions and ensure perfect coffee flavour, a constant coffee flow and excellent milk froth for a long period of time.

Cleaning the steam wand

After each milk frothing:

1. Clean the steam wand with a damp cloth. To clean it more thoroughly, you can unscrew the nozzle (Fig.13) and wash it with running water.
2. Open the steam knob, allowing the steam to escape for one or two seconds to clear the nozzle hole (Fig.1-23).





ENGLISH

Cleaning the filter holder and the filters

The filters should be kept clean to guarantee perfect results.

Warning! The filter must only be replaced when the filter holder cup has cooled down completely to avoid burns.

Every day, remove the filter from the filter holder as described in (Fig.14) and wash it with warm water.

If you notice a malfunction when brewing coffee, immerse the filters in boiling water for 10 minutes and then rinse them with running water.

To clean the filters more thoroughly, we recommend using the GAGGIA cleaning tablets specifically designed to keep your machine in perfect working order.



Cleaning the coffee brew group

Monthly:

We recommend cleaning the brew group using Gaggia "Coffee Oil Remover" cleaning tablets and the blind filter, to remove any oily coffee residues. Both the cleaning tablets and the blind filter can be purchased separately.

1. Make sure the drain pipe is inserted (Fig.1-9).
2. Insert the blind filter into the filter holder. Divide a Gaggia cleaning tablet into 4 parts and insert it into the blind filter.
3. Insert the filter holder (Fig.3) into the coffee brew group (Fig.4)
4. Press the coffee button to activate the pump and create the necessary pressure.
5. Wait 5 seconds before pressing the coffee button again to disable the pump.
6. The water with the detergent will flow into the drip tray through the drain pipe. Wait about 30 seconds.
7. Repeat steps 4 to 6 at least 10 times until clean water flows into the drip tray from the drain pipe.
8. Remove the filter holder with the blind filter and wash them thoroughly with hot water.

9. Insert the filter holder with the blind filter back into the coffee brew group and repeat steps 4 and 5 at least 10 times to complete the rinsing phase.
10. Remove the filter holder and the blind filter and clean the screen (Fig.16) with a brush as described in the corresponding chapter.
11. Press the coffee button and let a cup of hot water (approx.150ml) out of the coffee brew group.
12. Remove and wash the drip tray with running water.
13. The machine is now ready for use.

Cleaning the grill and drip tray

Remove the drip tray and the grill (Fig.1-10,11) and wash them with water. Do not use abrasive cleaning tools.

Cleaning the water tank

Warning! To avoid burns, the tank should be cleaned only when the machine is turned off. The drain hose (Fig. 11) may reach high temperatures during operation.

Remove the water tank (Fig.1-13) and wash it with fresh water.

To remove the water tank, first remove the drip tray (Fig 1-11), and then remove the drain pipe (Fig.11) by pulling it downwards.

Note. When reinserting the tank, make sure that the silicone tubes are inside the tank and that they are neither twisted nor blocked (Fig.12).

Cleaning the screen

Regularly remove any residual coffee grounds from the screen (Fig.16) using a brush and wash with hot water following the instructions given in the section "How to lower the temperature".

Cleaning after a long period of inactivity

When the machine is not used for a long time (more than two weeks), follow the instructions given in the section "When using for the first time or after a period of inactivity of more than 2 weeks".





DESCALING

Limescale normally builds up with the use of the appliance. Use the GAGGIA descaling product only. Its formula has been designed to ensure better machine performance and operation for its whole operating life. If correctly used, it also avoids alterations in the brewed product. Never use vinegar or other descaling agents.



Descaling should be performed every 2 months.

Warning! *Never drink the descaling solution or any products dispensed until the cycle has been carried out to the end.*

1. Remove the filter holder from the unit by turning it from right to left.
2. Remove and empty the water tank (see the chapter "Cleaning the water tank").
3. Pour HALF the content of the descaling solution into the water tank and fill it with fresh water up to the max level.

4. Turn on the machine by pressing the on / off button (Fig.1-2)

Dispense 2 cups of water (approximately 150 ml each) (see chapter "Hot Water Dispensing") from the steam wand and then another two cups of water (approximately 150 ml. each) from the coffee brewing unit, by pressing the coffee button (Fig.1- 1).

Turn off the machine by pressing the on / off button (Fig.1-2).

5. Let the descaling solution take effect for approximately 20 minutes with the machine turned off.
6. Turn on the machine by pressing the on / off button (Fig.1-2).

Dispense 2 cups of water (approximately 150 ml. each) from the steam wand and then another two cups of water (approximately 150 ml. each) from the coffee brewing unit.

Turn off the machine by pressing the on / off button (Fig.1-2) and leave it off for 3 minutes.

7. Repeat the water dispensing described in step 6, until the water tank is completely empty.
8. Rinse the water tank and fill it with fresh drinking water. Empty the drip tray.

9. Place a container under the steam wand. Open the steam/hot water knob (Fig.1-7) slowly by turning it counter-clockwise.

Press the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3).

10. Dispense the whole water tank content through the steam wand. To stop dispensing, press the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3) again and close the knob by turning it clockwise.

11. Fill the water tank with fresh drinking water. Insert the filter holder into the brew unit (Fig.1-8) and turn it from left to right until it locks into place.

12. Place a suitable container under the filter holder.

13. Press the coffee button (Fig.1-1) and dispense all the water in the tank. Once the tank is empty, stop dispensing by pressing the coffee button again (Fig.1-1) Finally, empty the container.

14. Remove the filter holder from the unit by turning it from right to left and rinse it with fresh drinking water.

15. Repeat the operations from step 8 once again, for a total of 4 tanks. The machine is now ready to be used.

16. The descaling cycle is now complete.

17. Refill the water tank with fresh water. If necessary, load the circuit as described in the chapter "Loading the Circuit".





ENGLISH

IN CASE OF MALFUNCTION

Problem:	Make sure that:
No brewing.	<i>There is water in the tank. The filter is not clogged because the mixture is too fine or the coffee is too pressed. The screen is clean.</i>
The coffee brews too fast (less than 20 seconds).	<i>The coffee has not been ground too coarsely. The coffee has been pressed with the tamper.</i>
The pump is too noisy.	<i>There is water in the tank. The pump has been activated (see circuit loading). There is enough coffee.</i>
Excessive loss of water from the filter holder.	<i>The filter holder has been inserted correctly (Fig.1-17). The seal is not dirty (Fig.16). There are no coffee residues on the edge of the filter holder.</i>
The espresso is not creamy enough.	<i>The coffee has not been ground too coarsely. The coffee has been pressed with the tamper. The coffee is not too old or dry. The traditional filter has been used with the frothing jet device (Fig.1-16).</i>
The coffee is too cold.	<i>The machine has been heated. The coffee has not been ground too coarsely. The coffee has been brewed in cold cups. It is recommended to always brew coffee in warm cups. The filter holder has not been preheated (Only for the 1st coffee).</i>
The milk does not froth enough.	<i>The steam nozzle is not clogged. The steam nozzle has not been inserted too deep in the jug. The milk is not too hot.</i>
The machine squirts coffee out from the filter holder.	<i>The frothing jet device was installed with the "crema perfetta" filter.</i>
The machine housing and the drain hose are hot.	<i>The steam button is off.</i>
The machine does not enter standby mode.	<i>The steam button is off.</i>



**PARABÉNS PELA SUA ESCOLHA!**

Graças à nova máquina Gaggia Classic E24 você poderá se tornar um verdadeiro barista em sua casa e redescobrir os tradicionais gestos dos profissionais do café expresso em cada pausa para o café. Ao utilizar a máquina de café Classic é muito importante prestar atenção a cada detalhe, assim como acontece no bar com uma máquina profissional: a máquina deve estar muito quente e o porta-filtro deve estar sempre montado para manter uma temperatura uniforme no grupo de distribuição. Além disso, o café deve ser moído finamente, mas não muito, no filtro deve ser colocada a quantidade certa de café moído e o café deve ser compactado com a intensidade certa, para evitar que o café saia muito rápido, mas não muito, pois isso dificultaria a preparação do café.

A nova máquina Classic E24 inclui um grupo porta-filtro e um tubo de vapor como os das máquinas profissionais.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	18
DESCRIÇÃO	22
INFORMAÇÕES IMPORTANTES	22
INTRODUÇÃO	23
FILTROS FORNECIDOS	23
Filtro “Crema perfetta” para 1 ou 2 chávenas (Fig.5)	23
Filtro tradicional para 2 chávenas (Fig.7)	23
Filtro tradicional para 1 chávena / pastilha monodose (Fig.6)	23
PRIMEIRA INSTALAÇÃO	23
Carregamento do circuito	23
Ao utilizar pela primeira vez ou após um período de inatividade superior a 2 semanas.....	24
PREPARAR UM EXPRESSO COM CAFÉ MOÍDO	24
Proceda à preparação do café expresso:	24
PREPARAR UM EXPRESSO COM CAFÉ EM PASTILHAS	25
PREPARAÇÃO DE UM CAPPUCCINO	25
DISTRIBUIÇÃO ÁGUA QUENTE.....	26
COMO BAIXAR A TEMPERATURA DA CALDEIRA	26
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	27
Limpeza do tubo de vapor	27
Limpeza do porta-filtro e dos filtros	27
Limpeza do grupo de café	27
Limpeza da grelha e da bandeja coletora de gotas	28
Limpeza do reservatório de água	28
Limpeza do filtro inox	28
Limpeza após um longo período de inatividade	28
DESCALCIFICAÇÃO.....	28
EM CASO DE AVARIAS	30





PORTUGUÊS

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Este aparelho está equipado com funcionalidades de segurança. No entanto, leia e siga cuidadosamente as instruções de segurança e utilize a máquina apenas conforme descrito nestas instruções para evitar ferimentos ou danos acidentais devido a uma utilização incorreta da máquina. Guarde este folheto de segurança para consultas futuras.

AVISO

Indicações gerais

- Verifique se a voltagem indicada na máquina corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar o aparelho.
- Ligue a máquina a uma tomada com ligação à terra.
- Não deixe que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade de uma mesa ou bancada e não o deixe entrar em contacto com superfícies quentes.
- Para evitar o perigo de choque eléctrico, nunca mergulhe a máquina, a ficha ou o cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
- Não verta líquidos sobre o conector do cabo de alimentação.
- Para evitar o perigo de queimaduras, mantenha partes corpo afastadas dos jactos de água quente produzidos pela máquina.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas e os botões.
- Desligue a máquina através do interruptor principal localizado na parte posterior (se aplicável) e retire a ficha de alimentação da tomada eléctrica:
 - Se ocorrer uma avaria.
 - Se não pretender utilizar o aparelho por um longo período de tempo.
 - Antes de limpar a máquina.
- Utilize a ficha, e não o cabo de alimentação, para a retirar da tomada.
- Não toque na ficha de alimentação com as mãos molhadas.
- Não utilize a máquina se a ficha, o cabo de alimentação ou a própria máquina estiverem danificados.
- Não faça quaisquer modificações na máquina ou no respectivo cabo de alimentação.
- Todas as reparações devem ser realizadas por um centro de assistência autorizado pela Gaggia para se evitarem situações de perigo.
- A máquina não deve ser utilizada por crianças com idade inferior a 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, caso tenham sido supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura da máquina e se compreenderem os perigos envolvidos.
- A limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha a máquina e o cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com a máquina.
- Tenha cuidado ao distribuir água quente. A distribuição pode ser precedida de pequenos jactos de água quente. Aguarde até ao fim do ciclo de distribuição antes de retirar o bico de distribuição de água quente.





CUIDADO

Indicações gerais

- Esta máquina destina-se apenas a uma utilização doméstica normal. Não se destina a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho.
- Coloque sempre a máquina sobre uma superfície plana e estável. Mantenha-a na posição vertical, incluindo durante o transporte da mesma.
- Não coloque a máquina sobre uma placa de aquecimento ou imediatamente ao lado de um forno quente, aquecedor ou fonte de calor semelhante.
- Coloque apenas café pré-moído no porta-filtro pressurizado. A colocação de café em grãos, café solúvel, café em grãos não torrado ou qualquer outra substância pode causar danos na máquina. Neste caso, uma eventual reparação não está coberta pela garantia.
- Deixe a máquina arrefecer antes de introduzir ou retirar quaisquer peças. As superfícies de aquecimento podem conter calor residual após a utilização.
- Se presente, nunca toque no tubo de descarga da água durante a utilização, pois poderá estar a ferver. Em primeiro lugar, deixe-o arrefecer.
- Nunca encha o depósito de água com água morna, quente ou água com gás, pois isto pode causar danos no depósito de água e na máquina.
- Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como gasolina ou acetona para limpar a máquina. Utilize apenas um pano macio humedecido com água.
- Efectue a limpeza anti-calcário da máquina como habitualmente. Se não o fizer, o aparelho deixa de funcionar corretamente. Neste caso, a garantia não cobre a reparação.
- Não mantenha a máquina a temperaturas inferiores a 0 °C. A água que se encontra no sistema de aquecimento pode congelar e causar danos.
- Não deixe água no depósito de água quando não pretender utilizar a máquina durante um longo período de tempo. A água pode ficar contaminada. Utilize água limpa sempre que utilizar a máquina.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Gaggia não tenha recomendado especificamente. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia torna-se inválida.
- A limpeza e a manutenção regulares prolongam a vida útil da sua máquina e asseguram uma qualidade e sabor ótimos do seu café.
- A máquina é continuamente exposta à humidade, ao café e ao calcário. Por esse motivo, é muito importante limpar regularmente a máquina e efectuar a manutenção conforme é descrito no manual de utilizador e ilustrado no Web site. Se não realizar estes procedimentos de limpeza e manutenção, a sua máquina vai acabar por deixar de funcionar. Neste caso, a garantia não cobre a reparação.
- Não lave o porta-filtro pressurizado na máquina de lavar loiça e não utilize detergente da loiça nem agentes de limpeza para o lavar. Tal pode avariar o porta-filtro pressurizado e ter um efeito negativo no sabor do café.
- Não seque o grupo de preparação com um pano para impedir a acumulação de fibras no mesmo.
- Nunca beba a solução distribuída durante o processo de descalcificação.
- Nunca retire o porta-filtro sob pressão durante a distribuição de café. Durante a fase de aquecimento do grupo de distribuição de café, podem sair gotas de água quente.
- A máquina não deverá encontrar-se dentro de um armário quando estiver a ser utilizada.





PORTUGUÊS

MÁQUINAS COM O ACESSÓRIO PARA ESPUMA DE LEITE CLÁSSICO

Aviso

- Para evitar o perigo de queimaduras, tenha em atenção que a distribuição pode ser antecedida de pequenos jatos de água quente.
- Nunca toque no acessório para espuma de leite clássico com as mãos, pois pode ficar muito quente. Utilize apenas a pega de proteção adequada.

Cuidado

- Depois de preparar a espuma de leite, limpe rapidamente o acessório para espuma de leite clássico distribuindo uma pequena quantidade de água quente para um recipiente. Em seguida, retire a parte externa do acessório para espuma de leite clássico e lave-a com água tépida.

MÁQUINAS COM O ACESSÓRIO PARA ESPUMA DE LEITE AUTOMÁTICO

Aviso

- Para evitar o perigo de queimaduras, tenha em atenção que a distribuição de vapor ou água quente pode ser precedida de pequenos jatos de água quente. Nunca toque no bico de distribuição de água quente/vapor com as mãos, pois pode ficar muito quente. Utilize apenas a pega de proteção adequada.
- Nunca beba a solução distribuída durante o procedimento de limpeza mensal do acessório para espuma de leite automático.

Cuidado

- Por questões de higiene, certifique-se de que a superfície exterior do bico de distribuição de água quente/vapor está limpa.
- Depois de preparar a espuma de leite, limpe rapidamente o acessório para espuma de leite automático distribuindo uma pequena quantidade de água quente. Siga as instruções de limpeza no manual do utilizador.
- Tenha cuidado, o bico de distribuição de água quente/vapor pode estar quente se a máquina tiver sido utilizada recentemente.
- Não empurre o encaixe de borracha excessivamente no bico de distribuição de água quente/vapor quando o inserir. Neste caso, o acessório para espuma de leite automático não funcionaria corretamente pois não conseguir aspirar o leite.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (CEM)

Esta máquina cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

RECICLAGEM



- Este símbolo significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos comuns (2012/19/UE).
- Cumpra as regras nacionais de recolha seletiva de produtos elétricos e eletrónicos. A eliminação correta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e a saúde pública.





PORTUGUÊS

GARANTIA E ASSISTÊNCIA

Para obter assistência, contacte o revendedor local ou um centro de assistência autorizado. Os contactos estão indicados no folheto da garantia fornecido separadamente ou visite www.gaggia.com.





PORTUGUÊS

DESCRIÇÃO

VISÃO GERAL DA MÁQUINA (FIG.1)

- 1 Tecla café
- 2 Tecla ON/OFF
- 3 Tecla vapor
- 4 Indicador luminoso de alimentação
- 5 Indicador luminoso temperatura do café
- 6 Indicador luminoso temperatura do vapor
- 7 Botão de vapor/água quente
- 8 Grupo de distribuição de café
- 9 Conduta de descarga
- 10 Grelha
- 11 Bandeja coletora de gotas
- 12 Tampa do reservatório de água
- 13 Reservatório de água (extraível)
- 14 Tubo de vapor/água quente com borracha de proteção
- 15 Filtro "Crema perfetta" para 1 ou 2 chávenas.
Para ser utilizado apenas com quebra-jato emulsionador (Fig.1-16)
- 16 Quebra-jato emulsionador
- 17 Porta-filtro
- 18 Filtro tradicional para 2 chávenas
- 19 Filtro tradicional para 1 chávena / pastilhas
- 20 Calcador
- 21 Cabo de alimentação e ficha
- 22 Bico vapor

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

1. O sabor do café expresso depende da quantidade e tipo de café utilizado.
2. O sabor particular de um grão de café depende de vários fatores, mas o seu sabor e aroma são o resultado do processo de torrefação. Os grãos de café torrados por mais tempo e temperaturas mais elevadas apresentam uma cor mais escura. Os grãos de café mais escuros liberam mais sabor do que os grãos mais claros. Diferentes qualidades de café estão disponíveis no mercado. Cada tipo de torrefação é caracterizado por uma mistura de grãos torrados a uma determinada temperatura e com um determinado tipo de aroma.

Existem cafés descafeinados com apenas 2% de cafeína. Experimente diferentes tipos de café com a sua máquina de café expresso. Provavelmente descobrirá um aroma melhor do que o utilizado anteriormente.
3. As máquinas de café expresso com bomba requerem uma mistura finamente moída. Certifique-se de comprar a mistura desejada com um grau de moagem adequado para máquinas de café expresso. É preferível utilizar um moinho triturador em vez de um moinho de lâminas, pois este último produz muito pó de café resultando assim em uma mistura moída irregularmente.
4. O ideal seria moer o café antes da sua utilização. Não se esqueça que o café deve ser moído para máquina de café expresso com bomba.
5. Recomendamos armazenar o café num recipiente hermético, em local fresco e seco, longe de fontes de calor.
6. O verdadeiro café expresso pode ser reconhecido pela sua cor escura, seu sabor rico e o tradicional "natural cream".
7. O cappuccino é uma combinação especial de café expresso e leite quente com espuma. Pode ser servido com uma pitada de canela, noz-moscada ou cacau.
8. Sirva o café expresso imediatamente após a sua preparação.
9. Sirva o café expresso em chávenas de café e o cappuccino em chávenas de pequeno-almoço.





INTRODUÇÃO

Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, leia atentamente o manual de segurança fornecido separadamente e guarde-o para consultas futuras.

FILTROS FORNECIDOS

Filtro “Crema perfetta” para 1 ou 2 chávenas (Fig.5)

Este filtro já vem montado no porta-filtro e permite obter um café expresso com creme já na primeira utilização da máquina.

Nota: este filtro **só deve ser utilizado** juntamente com o quebra-jato emulsionador (Fig.1-16).

Filtro tradicional para 2 chávenas (Fig.7)

Filtro tradicional para 1 chávena / pastilha monodose (Fig.6)

Estes filtros são semelhantes aos utilizados nas máquinas profissionais e exigem habilidade e experiência.

Nota: estes filtros **não devem ser utilizados** com o quebra-jato emulsionador. (Fig.1-16).

O nosso conselho é iniciar pelo filtro “crema perfetta” e, depois de adquirir habilidade e experiência, mudar para os tradicionais para viver uma experiência como um barista de verdade.

PRIMEIRA INSTALAÇÃO

1. Retire a tampa do reservatório de água (Fig.2) e encha com água fria até o nível MÁX do reservatório (Fig.1-13).
2. Insira a ficha na tomada na parte de trás da máquina (Fig.9) e a extremidade oposta do cabo de alimentação numa tomada de parede com uma tensão adequada.

Pressione a tecla ON/OFF (Fig.1-2), o indicador luminoso de ligação acende (Fig.1-4).

Carregamento do circuito

Atenção! Não ative a tecla de preparação do café sem carregar o circuito primeiro.

1. Coloque uma chávena vazia debaixo do grupo de distribuição (Fig.1-8) sem inserir o suporte do filtro e pressione a tecla café (Fig.1-1).
Logo em seguida se ouvirá o som da bomba que foi acionada e após alguns segundos a água começará a descer pelo grupo de distribuição (Fig.1-8).
2. Após encher a chávena (cerca de 150cc), pressione novamente a tecla café (Fig.1-1).

Nota: pode ser que o sistema de acionamento automático da bomba não funcione temporariamente por causa de uma “bolha de ar”.

Se não sair água do grupo de distribuição (Fig.1-8), proceda da seguinte forma:

1. Coloque uma chávena debaixo do tubo de vapor (Fig.1-14).
2. Rode o botão (Fig.1-7) no sentido anti-horário para abrir o botão de vapor/água quente.
3. Pressione a tecla café (Fig.1-1) para ativar a bomba.
4. Após alguns segundos, a água começará a sair pelo tubo de vapor.
Deixe sair cerca de uma chávena de água.
5. Feche o botão de distribuição de vapor/água quente (Fig.1-7).
6. Pressione novamente a tecla café (Fig.1-1).

Nota: após carregar o circuito e ao deixar a água quente sair pelo tubo de vapor, pode acontecer que permaneça um pouco de água no seu interior. Para eliminá-la, basta deixar o vapor sair pelo tubo por alguns segundos.





PORTUGUÊS

Ao utilizar pela primeira vez ou após um período de inatividade superior a 2 semanas

Nota: a água distribuída durante este processo deve ser eliminada, pois não é adequada para uso alimentar. Se o recipiente encher durante o ciclo, interrompa a distribuição e esvazie-o antes de continuar a operação.

1. Enxague o reservatório de água (Fig.2) (veja parágrafo "limpeza do reservatório de água") e encha-o com água potável fresca.
2. Coloque um recipiente debaixo do tubo de vapor (Fig.1-14).
3. Abra lentamente o botão de vapor/água quente (Fig.1-7) rodando-o no sentido anti-horário.
4. Pressione a tecla café (Fig.1-1) e a tecla vapor (Fig.1-3).
5. Distribua todo o conteúdo do reservatório de água através do tubo de vapor.
6. Para interromper a distribuição, pressione novamente a tecla café (Fig.1-1) e a tecla vapor (Fig.1-3).
7. Feche o botão (Fig.1-7) rodando-o no sentido horário.
8. Encha o reservatório de água com água potável fresca (Fig.2).
9. Insira o porta-filtro (Fig.3) por baixo no grupo de distribuição e rode-o da esquerda para a direita até travar (Fig.4).
10. Coloque um recipiente adequado debaixo do porta-filtro.
11. Pressione a tecla café (Fig.1-1) e distribua toda a água presente no reservatório.
12. Assim que o reservatório de água estiver vazio, interrompa a distribuição pressionando novamente a tecla café (Fig.1-1) e esvazie o recipiente.
13. Retire o porta-filtro do grupo rodando-o da direita para a esquerda e enxague-o com água potável fresca.
14. A máquina está agora pronta para ser utilizada.

PREPARAR UM EXPRESSO COM CAFÉ MOÍDO

O porta-filtro fornecido vem de fábrica com o filtro "crema perfeita" para preparar um ou dois cafés.

Atenção! Se o filtro "crema perfeita" for utilizado sem o quebra-jato emulsionador, a máquina irá esguichar café, o que poderá provocar queimaduras.

Nota: se preferir utilizar o filtro tradicional (Fig.6/7), retire o filtro "crema perfeita" (Fig.5) e o quebra-jato emulsionador (Fig.1-16).

Para preparar o primeiro café é necessário pré-aquecer primeiro o porta-filtro (Fig.1-17):

1. Introduza o porta-filtro (Fig.1-17) no grupo de distribuição (Fig.1-8) com um movimento de 45° para a esquerda e rode-o para a direita até se bloquear. A pega do porta-filtro deve estar perpendicular à máquina ou ligeiramente inclinada para a direita.
2. Coloque uma chávena grande debaixo do porta-filtro (Fig.1-17) e pressione a tecla café (Fig.1-1)
3. Após encher a chávena com água (aproximadamente 150 cc), pressione novamente a tecla café e espere alguns minutos para que a máquina atinja a temperatura correta com o porta-filtro inserido.

Nota: qualquer resíduo de água no interior do porta-filtro deve ser removido antes de encher o filtro com café moído.

Proceda à preparação do café expresso:

4. Retire o porta-filtro (Fig.1-17), insira o filtro para 1 ou 2 chávenas e encha-o com café moído.

Nota: recomenda-se solicitar às empresas de torrefação café moído fino adequado para utilização em máquinas de café ou comprar diretamente dos grandes revendedores.

5. Pressione o café utilizando o calcador dedicado (Fig.1-21). O café deve ser compactado uniformemente para obter uma superfície bem nivelada e plana.
6. Remova quaisquer resíduos de café da borda do porta-filtro (Fig.1-17).



7. Introduza o porta-filtro (Fig.1-17) no grupo de distribuição (Fig.1-8) com um movimento de 45° para a esquerda e rode-o para a direita até se bloquear. A pega do porta-filtro deve estar perpendicular à máquina ou ligeiramente inclinada para a direita.
8. Aguarde que o indicador luminoso se acenda (Fig.1-5).
9. Pressione novamente a tecla café (Fig.1-1).
10. Quando as chávenas estiverem 3/4 cheias, pressione novamente a tecla café (Fig.1-1).

O café será mais ou menos intenso dependendo da quantidade de água utilizada e se for preparado seguindo o procedimento correto terá o tradicional "natural cream" de cor avelã/castanho.

No final da distribuição o excesso de água será eliminado pela conduta de descarga (fig.11).

Para preparar outro café expresso, retire lentamente e cuidadosamente o porta-filtro deslocando-o para a esquerda. Tenha cuidado para não se queimar com a água remanescente nas borras de café. Um pouco de água continuará a pingar após a remoção do porta-filtro. Isto ocorre devido à pressão da água no sistema. Remova as borras do filtro e possíveis resíduos do filtro inox (Fig.16).

Nota: mantenha limpo o porta-filtro montado na máquina sem o apertar demasiado, isto para manter a temperatura adequada em todo o grupo de distribuição.

PREPARAR UM EXPRESSO COM CAFÉ EM PASTILHAS

Nota: se utilizar café em pastilhas, utilize apenas o filtro tradicional para 1 chávena. (Fig.6).

Siga as instruções para preparar um café expresso com café moído, mas utilizando, em vez de café moído, uma pastilha monodose de café pré-moído. Introduza a pastilha no porta-filtro (Fig. 1-17); certifique-se de que o papel da pastilha não sai do porta-filtro.

PREPARAÇÃO DE UM CAPPUCCINO

Para preparar um cappuccino tradicional recomendamos:

- utilizar leite gordo fresco a uma temperatura fria, de preferência de alta qualidade. A densidade da espuma de leite dependerá do teor de gordura do leite.

- utilizar jarras de leite em aço inoxidável, circulares, arredondadas, mais estreitas na parte superior e com bico, itens que são necessários para decorar cappuccinos.

O tubo de vapor (Fig. 1-14) produzirá o vapor necessário para emulsionar o leite sem o levar à ebulição.

Com duas ou três tentativas e um pouco de dedicação você se transformará em um especialista na preparação de cappuccino.

Antes de iniciar é importante deslocar ligeiramente o tubo de vapor para fora para poder inserir a jarra por baixo do tubo, isto para facilitar os movimentos necessários para emulsionar o leite corretamente.

A esta altura proceda da seguinte forma:

1. Prepare o expresso numa chávena grande de cappuccino conforme indicado no parágrafo "Preparar um expresso com café moído".
2. Pressione novamente a tecla do vapor (Fig.1-3).
3. Após 15-20 segundos e quando o indicador luminoso da temperatura do vapor (Fig. 1-6) acender.
4. Rode o botão de vapor/água quente ligeiramente no sentido anti-horário para eliminar a condensação do tubo e feche o botão de novo.
5. Coloque a jarra, cheia até metade com leite frio, debaixo do tubo de vapor.
6. Coloque o bico de vapor logo abaixo da superfície do leite, se o bico estiver muito dentro do leite, o leite não faz espuma, se o bico estiver muito fora do leite, produz grandes bolhas que desaparecem rapidamente.

É importante manter o bico não no centro, mas próximo da borda da jarra, com um ângulo apropriado para produzir um vórtice mais forte (Fig. 8-1).

7. Rode o botão de distribuição de vapor (Fig.1-7) no sentido anti-horário para deixar sair o vapor. Durante esta fase ocorre a máxima absorção de ar e o leite deve ser emulsionado quase frio.

Nota: a pressão do vapor aumenta com a rotação do botão.

Nota: a operação de distribuição não deve durar mais de 60 segundos.

A distribuição contínua de vapor por mais de 60 segundos pode esvaziar completamente a caldeira. Neste caso, proceda como indicado no parágrafo "Carregamento do circuito".





PORTUGUÊS

Nota: para emulsionar o leite de forma correta, o bico do vapor (Fig.1-23) deve estar sempre em contacto com o leite e não com a espuma (Fig.8-2). Portanto, à medida que a camada de espuma aumenta, é necessário levantar ligeiramente a jarra, tentando manter o bico em contacto com o leite sem tocar o fundo da jarra (Fig. 8-A).

8. Assim que obtida a espuma desejada, é necessário empurrar o bico do vapor mais para o fundo para aquecer bem o leite.

Nota: recomenda-se manter sempre a mão na parte arredondada da jarra para sentir o aumento da temperatura da parte de leite não emulsionado.

9. Uma vez obtido o resultado desejado, rode no sentido horário o botão de vapor para interromper a distribuição de vapor e retire a jarra.

Nota: após emulsionar o leite, para que a espuma fique mais compacta é aconselhável bater ligeiramente a jarra sobre uma superfície plana e deixar repousar pelo menos 30 segundos. Assim o leite ficará mais homogêneo.

Atenção! É importante emulsionar apenas o leite necessário. O leite quente restante na jarra não deve ser reutilizado; pois prejudicaria a qualidade da espuma e sobretudo o sabor do cappuccino. Por isso, deve ser utilizado de outras formas.

10. Pressione novamente a tecla do vapor (Fig.1-3).

Deite a espuma do leite no café. Decore a gosto com canela, cacau, noz-moscada.

Para preparar imediatamente outro café, baixe a temperatura da caldeira e deixe a água quente sair pelo grupo de distribuição de café (Fig.1-8). Siga as instruções no parágrafo “Como baixar a temperatura”; caso contrário, o café poderá apresentar um sabor de queimado.

Atenção! A temperatura do tubo de vapor pode ser muito alta durante e após a utilização. Para evitar queimaduras, mova o tubo de vapor apenas tocando com os dedos a ponta de borracha montada no tubo de vapor.

Atenção! Se o café for preparado sem diminuir a temperatura do grupo de distribuição de água, corre-se o risco de queimaduras!

DISTRIBUIÇÃO ÁGUA QUENTE

1. Ligue a máquina e aguarde alguns minutos até que o indicador luminoso de temperatura correta do café (Fig. 1-5) se acenda.
2. Coloque uma chávena debaixo do tubo.
3. Rode lentamente o botão do vapor (Fig. 1-7) no sentido anti-horário e pressione simultaneamente a tecla café (Fig. 1-1) e a tecla do vapor (Fig. 1-3) para permitir a distribuição de água quente.
4. Assim que obter a quantidade de água quente desejada, interrompa a distribuição pressionando novamente a tecla café (Fig. 1-1) e a tecla do vapor (Fig. 1-3) e rode o botão vapor no sentido horário.

Nota: após carregar o circuito e ao deixar a água quente sair pelo tubo de vapor, pode acontecer que permaneça um pouco de água no seu interior. Para eliminá-la, basta deixar o vapor sair pelo tubo por alguns segundos.

Para preparar imediatamente outro café, baixe a temperatura da caldeira e deixe a água quente sair pelo grupo de distribuição de café (Fig.1-8). Siga as instruções indicadas no parágrafo “Como baixar a temperatura da caldeira”; caso contrário, o café poderá apresentar um sabor de queimado.

Nota: a operação de distribuição não deve durar mais de 60 segundos.

Atenção! A temperatura do tubo de vapor pode ser muito alta durante e após a utilização. Para evitar queimaduras, mova o tubo de vapor apenas tocando com os dedos a ponta de borracha montada no tubo de vapor.

COMO BAIXAR A TEMPERATURA DA CALDEIRA

1. Não insira o porta-filtro.
2. Coloque uma chávena vazia sobre a grelha.



3. Pressione a tecla café (Fig.1-1) e encha a chávena com água.
 4. Pressione novamente a tecla café (Fig.1-1).
- Agora a máquina está pronta para preparar outro café.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Limpeza do tubo de vapor

Após cada emulsão do leite:

1. Limpe o tubo de vapor com uma pano húmido. Para uma limpeza mais completa é possível desapertar o bico (Fig. 13) e lavar com água corrente.
2. Abra o botão do vapor e deixe o vapor sair por um ou dois segundos para limpar o orifício do bico (Fig. 1-23).

Limpeza do porta-filtro e dos filtros

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

Atenção! O filtro pode ser substituído somente quando o porta-filtro estiver completamente frio para evitar queimaduras.

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

Se notar alguma anomalia na preparação do café, mergulhe os filtros em água fervente por 10 minutos e depois lave-os com água corrente.

Para uma limpeza mais profunda dos filtros, recomendamos utilizar pastilhas de limpeza GAGGIA especificamente concebidas para manter a sua máquina em perfeito estado de funcionamento.



Limpeza do grupo de café

Mensalmente:

Recomendamos limpar o grupo de café com as pastilhas de limpeza Gaggia "Coffee Oil Remover" e o filtro cego para remover eventuais resíduos oleosos de café. Tanto as pastilhas de limpeza como o filtro cego podem ser adquiridos separadamente.

1. Certifique-se de que a conduta de descarga está inserida (Fig.1-9).
2. Insira o filtro cego no porta-filtro. Divida uma pastilha de limpeza Gaggia em 4 partes e coloque-a no filtro cego.
3. Insira o porta-filtro (Fig.3) no grupo de distribuição de café (Fig.4).
4. Prima a tecla de café para ativar a bomba e criar a pressão necessária.
5. Aguarde 5 segundos antes de voltar a premir a tecla de café para desativar a bomba.
6. A água com o detergente irá fluir para a bandeja coletora de gotas através da conduta de descarga. Aguarde cerca de 30 segundos.
7. Repita os pontos 4 a 6 pelo menos 10 vezes, até que a água que flui para a bandeja coletora de gotas através da conduta de descarga esteja limpa.
8. Retire o porta-filtro com o filtro cego e lave-os cuidadosamente com água quente.
9. Volte a inserir o porta-filtro com o filtro cego no grupo de distribuição de café e repita os pontos 4 e 5 pelo menos 10 vezes para concluir a fase de enxaguamento.
10. Retire o porta-filtro e o filtro cego e limpe a ducha (Fig.16) com uma escova, conforme descrito no capítulo correspondente.
11. Prima a tecla de café e deixe sair uma chávena de água quente (aprox. 150 ml) pelo grupo de distribuição de café.
12. Remova e lave a bandeja coletora de gotas com água corrente.
13. A máquina está agora pronta a utilizar.



PORTUGUÊS

Limpeza da grelha e da bandeja coletora de gotas

Retire a bandeja coletora de gotas e a grelha (Fig.1-10,11) e lave com água. Não utilize utensílios de limpeza abrasivos.

Limpeza do reservatório de água

Atenção! Para evitar queimaduras, limpe o reservatório somente com a máquina desligada. O tubo de descarga (Fig. 11) pode atingir temperaturas elevadas durante o funcionamento.

Retire o reservatório de água (Fig. 1-13) e lave-o com água fresca.

Para retirar o reservatório de água, primeiro remova a bandeja coletora de gotas (Fig 1-11) e, em seguida, remova a conduta de descarga (Fig. 11) puxando-a para baixo.

Nota: quando voltar a inserir o reservatório, certifique-se de que os tubos de silicone estejam dentro do reservatório e que não estejam torcidos nem bloqueados (Fig. 12).

Limpeza do filtro inox

Remova regularmente quaisquer resíduos de borras de café do filtro inox (Fig. 16) com uma escova e lave com água quente seguindo as instruções indicadas no parágrafo “Como baixar a temperatura”.

Limpeza após um longo período de inatividade

Se a máquina não for utilizada por um longo período (mais de duas semanas), siga as instruções indicadas no parágrafo “Ao utilizar pela primeira vez ou após um período de inatividade superior a 2 semanas”.

DESCALCIFICAÇÃO

A formação de calcário é uma consequência natural do uso do aparelho. Utilize exclusivamente o produto descalcificante GAGGIA. O produto foi devidamente formulado para garantir melhores desempenhos e funcionalidades durante todo o ciclo de vida útil da máquina. Além disso, uma utilização correta do descalcificante previne alterações no produto preparado. Nunca utilize vinagre ou outros agentes descalcificantes.



A descalcificação deve ser realizada a cada 2 meses.

Atenção! Nunca beba a solução descalcificante ou quaisquer produtos preparados enquanto o ciclo não for concluído.

1. Retire o porta-filtro do grupo rodando-o da direita para a esquerda.
2. Retire e esvazie o reservatório de água (veja capítulo “Limpeza do reservatório de água”).
3. Deite METADE do conteúdo da solução descalcificante no reservatório de água e encha-o com água fresca até o nível máximo.
4. Pressione a tecla ON / OFF (Fig.1-2) para ligar a máquina.

Distribua 2 chávenas de água (aproximadamente 150 ml cada) (veja capítulo “Distribuição de água quente”) utilizando o tubo de vapor e, em seguida, mais duas chávenas de água (aproximadamente 150 ml cada) utilizando o grupo de distribuição de café, pressionando a tecla café (Fig. 1-1).

Pressione a tecla ON / OFF (Fig.1-2) para desligar a máquina.

5. Deixe a solução descalcificante agir durante aproximadamente 20 minutos com a máquina desligada.





6. Pressione a tecla ON / OFF (Fig.1-2) para ligar a máquina.

Distribua 2 chávenas de água (aproximadamente 150 ml cada) utilizando o tubo de vapor e, em seguida, mais duas chávenas de água (aproximadamente 150 ml cada) utilizando o grupo de distribuição de café.

Pressione a tecla ON / OFF (Fig.1-2) para desligar a máquina e deixe-a desligada por 3 minutos.

7. Repita a distribuição de água descrita no item 6, até que o reservatório de água esteja completamente vazio.
8. Enxague o reservatório de água e encha-o com água potável fresca. Esvazie bandeja coletora de gotas.
9. Coloque um recipiente debaixo do tubo de vapor. Abra lentamente o botão de vapor/água quente (Fig.1-7) rodando-o no sentido anti-horário.

Pressione a tecla café (Fig.1-1) e a tecla vapor (Fig.1-3).

10. Distribua todo o conteúdo do reservatório de água através do tubo de vapor. Para interromper a distribuição, pressione novamente a tecla café (Fig.1-1) e a tecla vapor (Fig.1-3) e feche o botão rodando-o no sentido horário.
11. Encha o reservatório de água com água potável fresca. Introduza o porta-filtro no grupo de distribuição (Fig.1-8) e rode-o da esquerda para a direita até se bloquear.
12. Coloque um recipiente adequado debaixo do porta-filtro.
13. Pressione a tecla café (Fig.1-1) e distribua toda a água presente no reservatório. Assim que o reservatório de água estiver vazio, interrompa a distribuição pressionando novamente a tecla café (Fig.1-1) e por fim, esvazie o recipiente .
14. Retire o porta-filtro do grupo rodando-o da direita para a esquerda e enxague-o com água potável fresca.
15. Repita as operações do item 8 mais uma vez por um total de 4 vezes. Agora a máquina está pronta para ser utilizada.
16. O ciclo de descalcificação está concluído.
17. Encha o reservatório de água com água fresca. Se necessário, carregue o circuito conforme descrito no capítulo "Carregamento do Circuito".



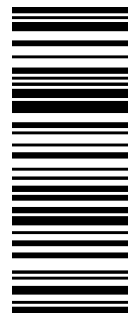


PORTUGUÊS

EM CASO DE AVARIAS

Problema:	Controlar:
Não distribui o café.	<i>Se há água no reservatório. Se o filtro está obstruído porque a mistura está muito fina ou o café está muito compactado. Se o filtro inox está limpo.</i>
O café está saindo muito rápido (menos de 20 segundos).	<i>Se o café não foi moído demasiado grosso. Se o café foi compactado com o calcador.</i>
A bomba faz muito barulho.	<i>Se há água no reservatório. Se a bomba foi ativada (veja carregamento do circuito). Se a quantidade de café é suficiente.</i>
O porta-filtro perde muita água.	<i>Se o porta-filtro foi introduzido corretamente (Fig.1-17). Se a junta está suja (Fig.16). Se presente quaisquer resíduos de café na borda do porta-filtro.</i>
O café não está suficientemente cremoso.	<i>Se o café não foi moído demasiado grosso. Se o café foi compactado com o calcador. Se o café está muito velho ou seco. Se o filtro tradicional está sendo utilizado com o quebra-jato emulsionador (Fig.1-16).</i>
O café é muito frio.	<i>Se a máquina foi aquecida. Se o café não foi moído demasiado grosso. Se o café foi preparado em chávenas frias. Recomenda-se preparar o café em chávenas quentes. Se o porta-filtro foi pré-aquecido (apenas para o primeiro café).</i>
O leite não forma espuma suficiente.	<i>Se o bico do vapor está obstruído. Se o bico do vapor não foi inserido muito no fundo da jarra. Se o leite não está demasiado quente.</i>
A máquina esguicha café do porta-filtro.	<i>Se o quebra-jato emulsionador foi montado com o filtro "crema perfetta".</i>
A estrutura da máquina e o tubo de descarga estão quentes.	<i>Se a tecla do vapor está desligada.</i>
A máquina não entra no modo de espera.	<i>Se a tecla do vapor está desligada.</i>





642001043477

COD.

- Rev.00 - 17/07/26

GAGGIA S.p.A.

Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italy

+39 0534 771111

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO