

# GAGGIA

## MILANO



## BESANA

RI8180(HD8651)

**사용 설명서**  
User manual



본 회사는 AIG손해보험의  
생산물배상책임보험에 가입되어 있습니다.









# 목록

중요 사항	03
안전 지침	03
경고	03
주의 사항	05
전자기장	06
커피 머신 처리	06
소개	07
일반 설명	08
사용 준비	10
커피 머신 설치	10
사용을 위한 준비	11
물탱크 채우기	11
커피 원두 채우기	11
커피 머신 예열	12
수동 행굼 과정	13
Intenza+ 정수 필터 설치	14
커피 머신 사용	15
한 잔 또는 두 잔 에스프레소 또는 에스프레소 롱고 추출	15
거품 우유	16
온수	17
머신 조절	18
분쇄 설정 조절	18
커피 양 조절	19
세척 및 유지 관리	19
온수/스팀완드 또는 클래식 우유 거품기 세척	20
추출 그룹 세척	20
윤활	23
커피 머신 스케일 제거	24
스케일 제거 절차	24
준비	24
디스케일링 주기	25
행굼 주기	25
예상치 못한 스케일 과정 중단	26
다양한 표시등의 이해	27
문제 해결	30
기술 사양	32







## 중요 사항

### 안전 지침

이 커피 머신에는 안전 장치가 설치되어 있습니다. 그럼에도 불구하고 커피 머신을 잘못 사용함에 따라 발생하는 우발적인 부상 또는 손상을 방지하려면 안전 지침을 자세히 읽고 지침에 설명된 대로만 커피 머신을 올바르게 사용하십시오. 본 안내서는 차후 참고를 위해 잘 보관하시기 바랍니다.

**경고** 라는 용어와 이 아이콘은 발생할 수 있는 심각한 부상, 생명의 위험 및/또는 커피 머신에 대한 손상을 경고합니다.

**주의 사항** 이라는 용어와 이 아이콘은 경미한 부상 및/또는 커피 머신 손상을 경고합니다.

### 경고

- 커피 머신을 기술 사양에 알맞는 전압이 공급되는 벽면 콘센트에 연결합니다.
- 커피 머신을 접지 벽면 콘센트에 연결합니다.
- 탁자 또는 카운터의 가장자리에 전원 코드를 걸어 두거나 전원 코드가 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 커피 머신, 메인 플러그 또는 전원 코드가 물에 잠기지 않도록 하십시오. 감전의 위험이 있습니다.
- 전원 코드 커넥터에 액체를 쏟지 마십시오.
- 뜨거운 물을 인체 방향으로 분사하지 마십시오. 화상의 위험이 있습니다!





- 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 핸들과 손잡이를 사용하십시오.
- 다음과 같은 경우에는 커피 머신 뒷면에 있는 전원 버튼을 눌러 커피 머신을 끈 후 벽면 콘센트에서 메인 플러그를 뽑으십시오.
  - 오작동이 발생한 경우
  - 커피 머신을 장기간 사용하지 않는 경우
  - 커피 머신을 청소하기 전
- 전원 코드가 아닌 메인 플러그를 당기십시오.
- 젖은 손으로 메인 플러그를 만지지 마십시오.
- 메인 플러그, 전원 코드 또는 커피 머신 자체가 손상된 경우 커피 머신을 만지지 마십시오.
- 커피 머신 또는 전원 코드를 개조하지 마십시오. 위험한 상황이 발생하지 않도록 공인 서비스 센터를 통해서만 수리를 받으십시오.
- 8세 미만의 어린이는 커피 머신을 사용할 수 없습니다.
- 8세 이상의 어린이들은 커피 머신의 올바른 사용 방법을 숙지하고 관련된 위험을 인식하고 있는 경우 또는 성인의 감독을 받고 있는 경우 사용할 수 있습니다.
- 8세 이상이 아니거나 성인의 감독을 받고 있지 않는 어린이는 세척 및 유지 관리를 수행할 수 없습니다.
- 8세 미만의 어린이의 손에 커피 머신의 전원 코드가 닿지 않도록 주의하십시오.
- 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 떨어지거나 경험이나 지식이 부족한 사람들은 이전에 기기의 올바른 사용에 대한 지시를 받았으며 관련 위험을 인식하고 있거나 성인의 감독 아래에 이 제품을 사용해야 합니다.





- 어린이가 이 커피 머신을 가지고 장난을 치지 않도록 감독하여야 합니다.
- 커피 분쇄기에 절대 손이나 다른 물체를 넣지 마십시오.

## 주의사항

---

- 이 커피 머신은 가정용입니다. 구내 식당, 매장, 사무실, 공장의 주방 또는 다른 근무 환경에서 이 기기를 사용하지 마십시오.
- 가정용 용도 외적으로 사용시 보증 기간은 6개월로 단축됩니다.
- 커피 머신은 항상 안정된 평면 위에 두십시오.
- 뜨거운 표면 위, 뜨거운 오븐, 히터 바로 옆에 두거나 유사한 열 발생원에 근접한 장소에 커피 머신을 두지 마십시오.
- 원두 투입구 칸에는 로스팅된 커피 원두만 사용하십시오. 분쇄 커피, 인스턴트 커피, 생원두 또는 기타 물질을 원두 투입구에 넣으면 커피 머신이 손상될 수 있습니다.
- 커피 머신의 부품을 삽입하거나 제거하기 전에 식히십시오. 사용 후 가열된 표면에는 열기가 남아있을 수 있습니다.
- 물 탱크를 채울 때 따뜻한 물이나 뜨거운 물을 사용하지 마십시오. 가스가 없는 차가운 식수만 사용하십시오.
- 세척에는 연마용 분말이나 강력한 세제가 아닌 물에 적신 부드러운 천만 사용하십시오.
- 커피 머신의 스케일을 정기적으로 제거하십시오. 이 절차를 수행하지 않으면 커피 머신이 제대로 작동하지 않게 됩니다. 이런 경우의 수리에는 보증이 적용되지 않습니다.

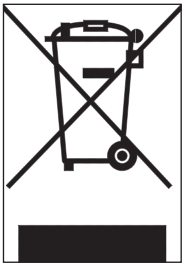




- 커피 머신을 0°C 이하의 온도에 두지 마십시오. 가열 시스템에 남아 있는 물이 얼거나 기기를 손상시킬 수 있습니다.
- 외부 장소에서 커피 머신을 사용하지 마세요.
- 커피 머신을 장기간 사용하지 않을 때는 물 탱크에서 물을 비우십시오. 물이 오염될 수 있습니다. 커피 머신을 사용할 때마다 깨끗한 물을 사용하십시오.

## 전자기장

이 가전제품은 전자기장 노출과 관련하여 적용될 수 있는 모든 표준과 규정을 준수합니다.



## 커피 머신 처리

제품에 이 기호가 있는 경우 EU 지침(EU Directive) 2012/19/EU에 따라 본 제품을 처리해야 합니다. 현지에서 별도로 운영되는 전기 전자 제품 수거 시스템을 숙지해 두십시오. 현지 규정을 준수해야 하며 본 제품을 생활 폐기물로 처리하지 마십시오. 폐가전제품을 적절히 처리해야 인체와 환경에 부정적인 영향을 주지 않습니다.



## 소 개

---

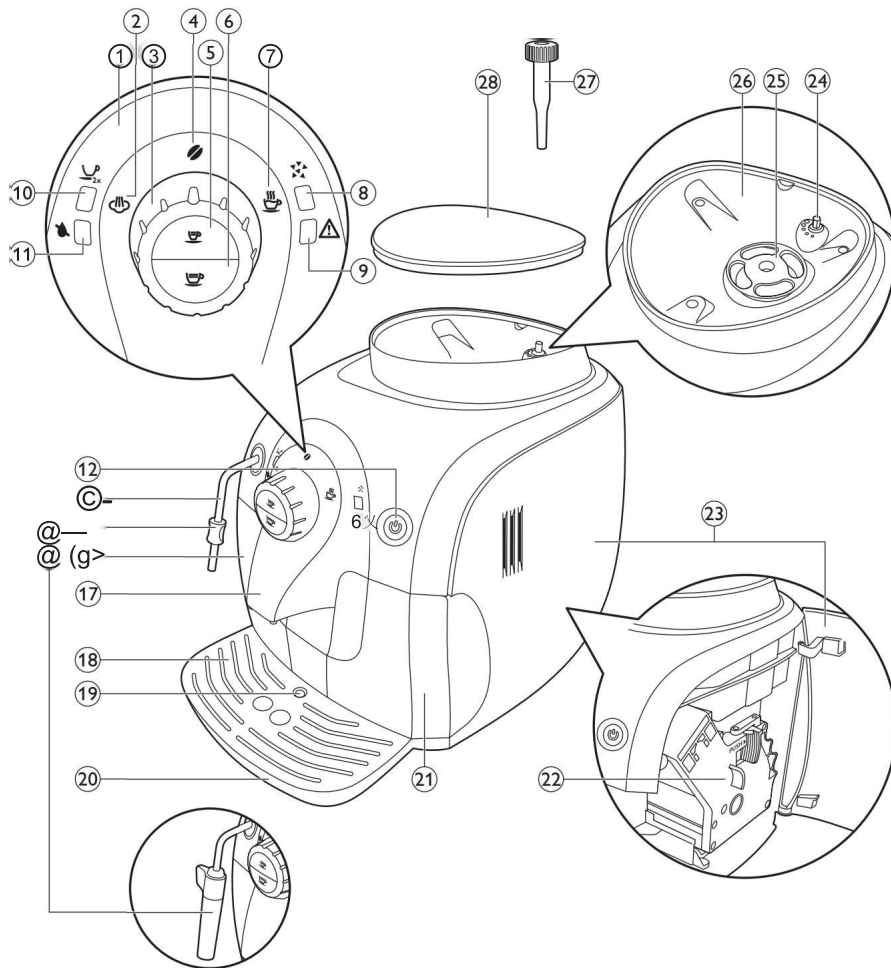
가찌아 베세나 전자동 에스프레소 머신을 구매해 주셔서 감사합니다!

커피 머신은 원두를 사용하여 에스프레소 커피를 추출하는데 적합한 제품 입니다. 또한 본 제품은 스팀이나 온수를 추출할 수 있습니다. 이 사용 설명서에서는 커피 머신의 설치, 사용 및 유지 관리를 위한 모든 정보를 포함하고 있습니다. 본 상품은 생산 출고 전 품질 관리를 위해서 물과 원두를 이용하여 테스트 후에 출고 됩니다. 따라서 상품의 내외부에 물과 원두 가루 자국이 약간 남아 있을 수 있습니다. 이는 모든 가찌아 상품에 적용되며, 완제품 상태 입니다.





1







## 일반 설명

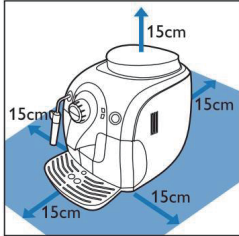
1	작동 판넬	22	커피 추출 그룹
2	스팀 아이콘	23	유지 관리 도어
3	작동 다이얼	24	분쇄 조절 핀
4	커피 원두 아이콘	25	세라믹 커피 그라인더
5	에스프레소 버튼	26	커피 원두통
6	에스프레소 롱고 버튼	27	분쇄도 조절 키
7	온수 아이콘	28	커피 원두통 커버
8	‘스케일’ 표시등		
9	‘경고’ 표시등		
10	‘더블 커피’ 표시등		
11	‘물없음’ 표시등		
12	On / Off 버튼		
13	온수/스팀완드		
14	노즐 안전 손잡이		
15	클래식 우유 거품기(특정 모델 적용)		
16	물탱크		
17	커피 추출구		
18	물받이 잔 받침대		
19	물받이 비움 표시기		
20	물받이		
21	커피 찌꺼기 통		



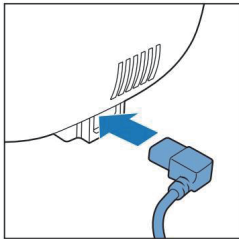


# 커피머신을 처음 사용하기 전

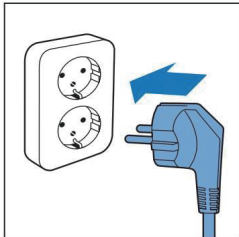
## 커피머신 설치



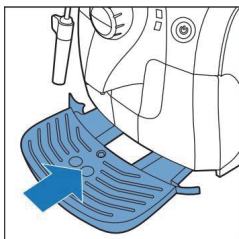
- 1 모든 포장재를 분리하여 포장 상자에서 머신을 꺼냅니다.
- 2 머신을 테이블 또는 열이나 물이 쉽게 닿는 곳에서 멀리 떨어뜨려 잘 놓아둡니다.
- 3 옆 그림과 같이 사방에 15cm의 여유공간을 확보합니다.



- 4 플러그를 머신 뒷면의 소켓에 꽂습니다.



- 5 전원 케이블의 다른 방향에 있는 플러그를 벽콘센트에 꽂습니다.



- 6 잔 받침대의 보호 스티커를 제거하고 물받이와 잔 받침대를 머신 앞면에 잘 맞게 끼워줍니다.

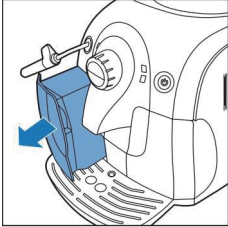
**참고:** 물받이를 완전히 끼워야 합니다.



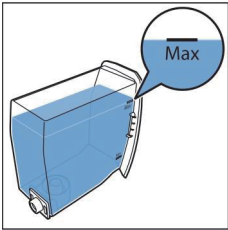


## 사용을 위한 준비

### 물탱크 채우기



- 7 물탱크를 머신에서 빼냅니다.
- 8 깨끗한 물로 물탱크를 헹굽니다.

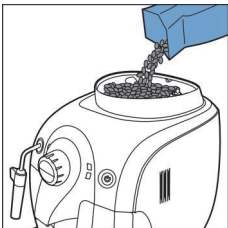


- 9 물탱크에 물을 MAX선 까지 채우고, 커피 머신에 다시 끼워 넣습니다.

#### 주의 사항:

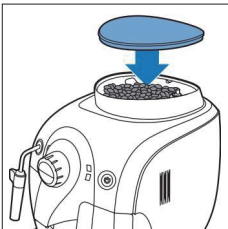
물탱크에 따뜻한 물, 뜨거운 물, 탄산수 또는 기타 액체를 채우지 마십시오.  
물탱크나 커피 머신이 손상될 수 있습니다.

### 커피 원두 채우기



- 10 원두 투입구 커버를 열고 원두를 천천히 부어 넣습니다.

**주의 사항:** 원두 투입구에는 커피 원두만 넣어야 합니다. 분쇄 커피, 인스턴트 커피, 캐러멜화된 커피, 인공 향이 가미된 커피, 또는 기타 물질을 넣으면 커피 머신에 손상을 줄 수 있습니다.



- 11 원두 투입구 커버를 끼웁니다 .

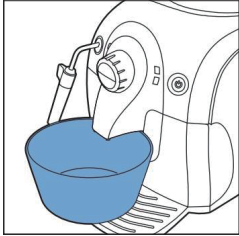




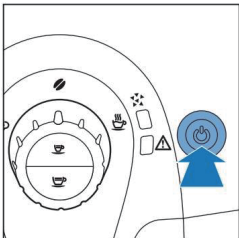
# 커피 머신을 처음 사용할 때

## 커피 머신 예열

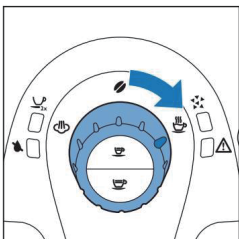
초기에 예열을 하는 동안, 깨끗한 물이 커피 머신의 내부 통로를 순환하면서 커피 머신이 예열 됩니다. 이 과정에는 몇초가 소요됩니다.



- 1 용기를 온수/스팀완드 또는 클래식 우유 거품기 그리고 커피 추출구 아래에 놓습니다. 작동 다이얼이 꼭 커피 원두 아이콘에 위치하도록 놓습니다.

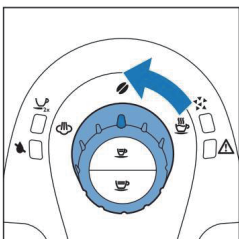


- 2 on/off 버튼을 누릅니다.



- 3 경고 표시등이 빠르게 깜박일 때, 작동 다이얼을 온수 아이콘 방향으로 돌린 후에 몇초 동안 기다려줍니다.

- 경고 표시등이 꺼지고 약간의 물이 온수/스팀완드 또는 클래식 우유 거품기에서 나옵니다.



- 4 몇초 후에 온수/스팀완드에서 온수가 더 이상 나오지 않으면, 경고 표시등이 천천히 깜박이고, 작동 다이얼을 커피 원두 아이콘의 위치로 돌려 놓습니다.

- 머신 예열이 되면 on/off 버튼이 천천히 깜박입니다.

- 머신 예열이 완료가 되면, 자동 행균 사이클이 작동되고 깨끗한 물이 내부 통로를 순환하면서 행균을 해 줍니다. 물은 커피 추출구로 흘러 나옵니다.

- on/off 버튼 표시등이 계속 켜져 있으면, 머신은 수도 행균을 위해 준비가 완료 됩니다.

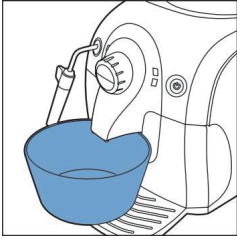
**참고 :** 자동 행균은 에스프레소 버튼 또는 에스프레소 롱 버튼을 누르면 멈추게 됩니다.

**참고 :** 커피 머신이 15분 이상 동안 대기 모드이거나, 전원이 꺼져 있어도 자동 행균 /자체 세척과정이 자동으로 시작됩니다.



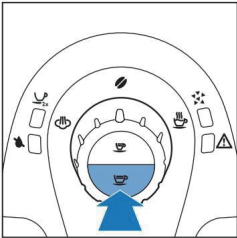


## 수동 행굼 과정



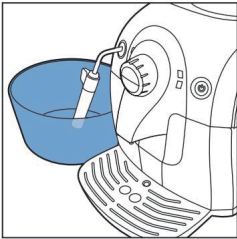
수동 행굼을 하는 동안, 머신은 1컵 정도의 커피를 추출하여 사용을 위해 내부 통로 순환을 준비 합니다.

- 1 추출구 아래에 용기를 놓습니다.
- 2 on/off 버튼 표시등이 계속 들어와 있는지 확인합니다.

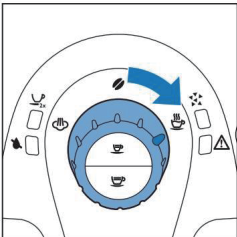


- 3 에스프레소 롱고 버튼을 누릅니다.  
- 사용을 위해 내부 통로 순환을 준비하기 위해 머신은 1컵 정도의 커피를 추출합니다. 이 커피는 마실 수 없습니다.

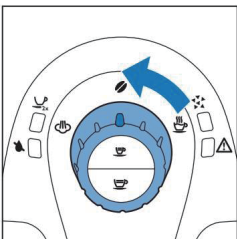
- 4 추출 작업이 완료되면 해당 용기를 비웁니다.



- 5 온수/스팀완드 또는 클래식 우유 거품기 아래에 용기를 놓습니다.

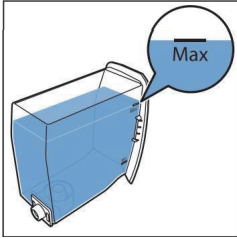


- 6 작동 다이얼을 온수 아이콘 방향을 돌립니다.
- 7 물탱크가 비워질 때까지 물이 흘러내리도록 합니다. 물 없음 표시등에 불이 들어올 때까지 물을 분사합니다.



- 8 작동 다이얼을 원두 아이콘으로 돌려 놓습니다.



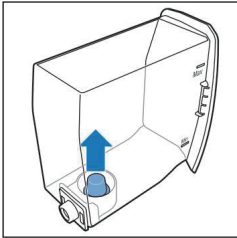


- 9 작업이 끝나면 물탱크의 MAX 선까지 물을 다시 채웁니다.  
- 머신은 커피를 추출할 준비가 되었습니다.

**참고:** 처음 추출되는 커피는 내부 통로에 있는 물이 더 나오게 되며, 이는 정상입니다. 커피 머신은 몇번의 추출이 이뤄진 후 최적의 설정이 완성됩니다.

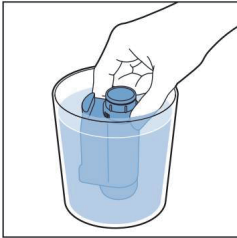
## “INTENZA+” 정수 필터 설치

"Intenza+" 정수 필터는 스케일 축적을 방지하고 에스프레소 커피의 아로마를 더욱 진하게 보존하는 효과를 가져다 주므로 설치하는 편이 좋습니다. "Intenza+" 정수 필터는 별도로 구매하실 수 있습니다. 보다 자세한 내용을 보려면 이 사용 설명서의 유지 관리제품 페이지를 참조해 주시기 바랍니다.

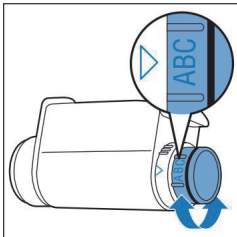


- 1 물탱크에서 작은 흰색 필터를 제거하여 건조한 곳에 보관합니다.

**참고:** 추후에 스케일 제거 작업시 필요하므로 작은 흰색 필터는 잘 보관합니다.



- 2 "Intenza+"정수 필터를 포장 상자에서 꺼낸 후 (입구가 위로 가도록 하여) 냉수에 세로로 담근 상태로 양옆을 살짝 눌러 기포를 빼냅니다.

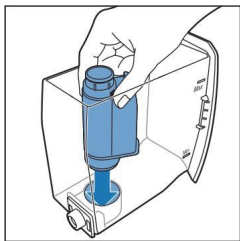


- 3 거주하는 지역의 물 경도에 따라 필터를 설정해야 합니다. 설정은 필터 포장재에 나와 있습니다.

A = 연수  
B = 경수(표준)  
C = 극경수

**참고:** 물의 경도는 물경도 테스트지를 이용하여 측정할 수 있습니다.





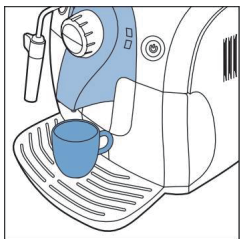
- 4 빈 물탱크에 필터를 끼웁니다. 더 이상 아래로 들어가지 않을 때까지 누릅니다.
- 5 깨끗한 물을 MAX선까지 채운 물탱크를 커피 머신에 다시 장착합니다. 다음 정수 필터 교체 날짜를 기록해 둡니다.
- 6 뜨거운 물 기능을 사용하여 탱크에서 모든 물을 추출합니다.  
("온수 추출" 페이지참조)
- 7 물탱크를 깨끗한 물로 MAX선까지 다시 채운 후에 머신에 장착합니다.  
- on/off 버튼 표시등이 계속 켜져 있을 것 입니다.

머신을 사용할 준비가 되었습니다.

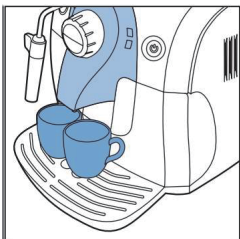
## 커피 머신 사용

완벽한 에스프레소를 위해 머신 내부를 규칙적으로 물 행균 순환을 하게 됩니다.  
자동 행균 주기는 머신이 켜진 후 대기 모드 15분간 유지하거나 또는 전원을 끌 경우에 작동하게 됩니다. 자동 행균 주기 동안 소량의 물은 내부 통로에서 물받침대로 흘러 내리니 물받침대를 주기적으로 비워주시기 바랍니다.

### 1 또는 2잔 에스프레소 또는 에스프레소 롱고추출



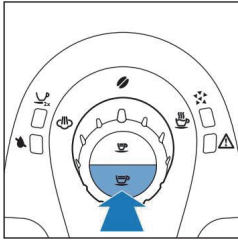
- 1 on/off 버튼 표시등이 초록불로 계속 켜지면 작동 다이얼을 원두 아이콘의 위치에 놓습니다.
- 2 한 잔 또는 두 잔의 컵을 추출구 아래에 놓습니다.



- 3 에스프레소 또는 에스프레소 롱고 버튼을 누릅니다.

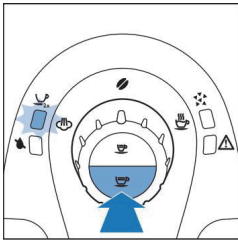
**참고:** 해당 버튼 (에스프레소 또는 에스프레소 롱고) 커피 추출을 시작했을 때 누른 버튼을 다시 누르면 커피 추출을 중간에 중단할 수 있습니다.





- 에스프레소 또는 에스프레소 롱 버튼을 한 번 누르면 한 잔의 커피가 추출됩니다.

- 머신은 한 잔의 원두양을 분쇄하여 한 잔의 커피를 추출합니다.



- 에스프레소 또는 커피 두 잔을 추출하려면 원하는 버튼을 연속해서 두 번 누릅니다.

- 두 잔 표시등이 켜집니다. 머신은 한 잔의 원두를 분쇄하여 두 잔의 컵에 절반을 채우게 됩니다. 그리고 나서 원두를 다시 분쇄하고 두 잔의 나머지를 완전히 채우게 됩니다.

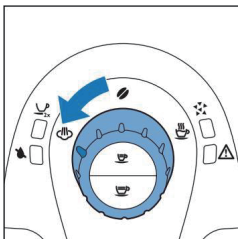
4 on/off 버튼을 눌러 머신을 꺼줍니다.

- 만약 한 잔의 커피만 추출하면, 머신은 전원이 꺼지기 전에 간단히 내부 통로를 헹굽니다.

**참고:** 머신이 대기 모드가 되면 30분 뒤에 자동으로 전원이 꺼지게 됩니다.

## 거품 우유

머신을 켜 후 또는 커피를 추출한 후에 거품 우유를 만들 경우, 약간의 물이 내부 통로에 남아 있을 수 있어서 머신에서 이 물을 먼저 흘려 내보내야 합니다.

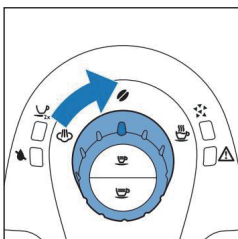


1 큰 컵을 온수/스팀완드 또는 클래식 우유 거품기 아래 놓습니다.

2 작동 다이얼을 스팀 아이콘으로 돌립니다.

- on/off 버튼이 깜빡이면 물이 데워지고 있는 것 입니다.

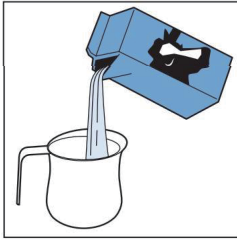
- 온수가 온수/스팀완드 또는 클래식 우유 거품기에서 나옵니다.



3 스팀만 온수/스팀완드 또는 클래식 우유 거품기에서 나오면 작동 다이얼을 원두 아이콘으로 돌립니다.

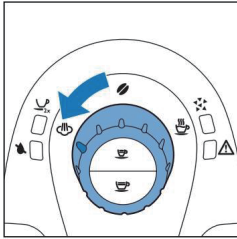






- 4 on/off 버튼을 눌러 머신을 꺼줍니다.

**참고:** 가장 맛있는 카푸치노를 만들려면 단백질 함량이 3%이상인 차가운(5°C /45°F) 우유를 사용하십시오. 개인 취향에 따라 전유 또는 무지방 우유도 사용할 수 있습니다.

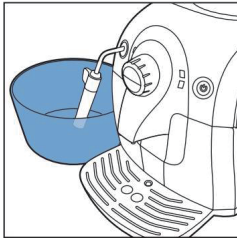


- 5 온수/스팀완드 또는 클래식 우유 거품기를 우유에 담고 작동 다이얼을 스팀 아이콘 방향으로 돌립니다. 우유통을 부드럽게 휘저어 섞고 위/아래로 흔들어 우유 거품을 냅니다.
- 6 우유 거품의 농도가 원하는 수준에 이르면, 작동 다이얼을 원두 아이콘쪽으로 돌려줍니다.

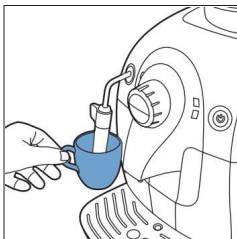
우유 거품을 낸 후에, 커피를 추출하려면 머신의 온도가 내려가도록 식힙니다.

- 다음 단계로 진행 해줍니다.

- 1 에스프레소 또는 에스프레소 롱 버튼을 누릅니다.
- on/off 버튼이 빠르게 깜빡이면 머신은 매우 높은 온도이오니 커피를 추출 할 수 없습니다.
- 2 용기를 온수/스팀완드 또는 클래식 우유 거품기 아래에 놓고 작동 다이얼을 온수 아이콘으로 돌립니다.
- 3 온수/스팀완드 또는 클래식 우유 거품기에서 온수가 나옵니다.
- 4 물이 멈출 때까지 기다리면 on/off 버튼 표시등이 계속 켜지게 됩니다.
- 5 작동 다이얼을 원두 아이콘으로 돌립니다.
- 머신은 추출 할 준비가 되었습니다.

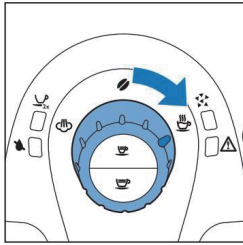


## 온 수

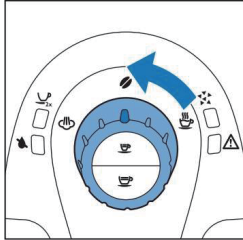


- 1 on/off 버튼 표시등이 계속 불이 켜져있어야 합니다. 만약 on/off 버튼이 천천히 깜빡이면, 머신은 예열 중 입니다.
- 2 용기를 온수/스팀완드 또는 클래식 우유 거품기 아래에 놓습니다.





- 3 작동 다이얼을 온수 아이콘으로 돌립니다.
- 온수/스팀wand 또는 클래식 우유 거품기에서 온수가 나옵니다.



- 4 컵에 원하는 만큼의 온수를 추출 한 후에 작동 다이얼을 원두 아이콘으로 돌립니다.

## 머신 조절

입맛에 맞는 가장 맛있는 커피를 추출할 수 있도록 분쇄도와 커피양을 조절할 수 있습니다.

## 분쇄 설정 조절

머신의 분쇄도를 조절할 수 있습니다. 각각의 분쇄도를 설정했을때, 세라믹 커피 분쇄기는 모든 추출되는 커피에 대해서 정확하고 완벽한 분쇄와 분쇄도를 보장 합니다. 이 기술을 통해 풍부한 커피 아로마를 보존하여 언제나 진정한 커피의 맛을 낼 수 있습니다.



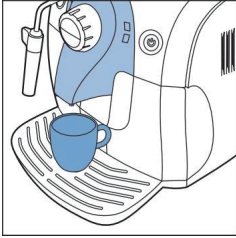
- 1 분쇄기 조절 손잡이를 그림(1)과 같이 깊숙히 눌러 체결한 뒤, 한 번에 눈금 한 개씩 그림(2)처럼 돌립니다. 5가지의 서로 다른 분쇄 설정을 선택할 수 있습니다. 더 작은 점은 더 강한 맛의 커피입니다. 새로운 설정으로 2~3잔의 커피를 추출해 보면 그 차이를 느낄 수 있습니다.

**경고:** 분쇄기의 파손을 막기 위해 분쇄도 조절 손잡이를 한 번에 한 눈금 이상 돌리지 마시기 바랍니다.



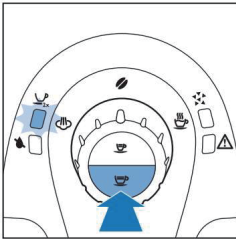


## 커피 양 조절



취향에 맞는 커피 맛을 위해 커피의 양과 원하는 컵의 사이즈를 선택할 수 있습니다. 두 개의 에스프레소 통고와 에스프레소 버튼은 프로그래밍할 수 있습니다.

- 1 추출구 아래에 컵을 놓습니다.
- 2 조절을 원하는 커피 타입의 버튼을 길게 누릅니다. 원두를 분쇄하기 시작하면 버튼에서 손을 땁니다.
  - 두 잔 표시등과 on/off 버튼이 천천히 깜빡입니다.
- 3 원하는 양의 커피가 나오면 같은 버튼을 다시 누릅니다. 머신은 자동으로 새로운 설정을 저장합니다.



## 세척 및 유지 관리

규칙적인 세척 및 유지 관리는 커피 머신의 수명을 연장할 뿐만 아니라, 커피의 최고 품질과 맛을 보장합니다.

**주의사항 :** 머신을 물 또는 다른 용액에 담그지 마십시오.

**주의사항 :** 머신을 세척하는데 알코올, 용매 또는 연마제 등의 다른 용액은 사용하지 마십시오.

**주의사항 :** 세척을 하기 전에 항상 머신의 플러그를 뺀 후 열이 식은 후에 하십시오.

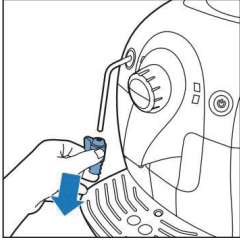
**참고:** 탈착 가능한 부품은 식기세척기로 세척하지 마시고, 깨끗한 물로 행귀주세요.





## 온수/스팀완드 또는 클래식 우유 거품기 세척

온수/스팀완드 또는 클래식 우유 거품기는 사용한 후에 젖은 천으로 닦고, 일주일에 한 번씩 완전히 세척을 해야합니다.

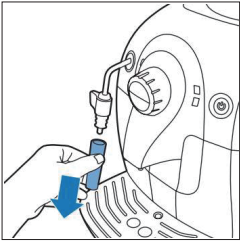


- 1 노즐 안전 손잡이를 온수/스팀완드에서 아래로 당겨 분리합니다.

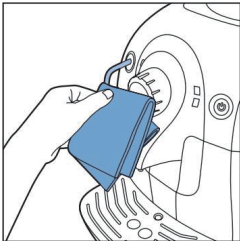
### 주의 사항:

온수/스팀완드 또는 클래식 우유 거품기가 뜨거울 수 있으니 주의 바랍니다.

- 만약 클래식 우유 거품기가 있는 머신이면, 튜브와 상단 부분을 분리합니다.



- 2 깨끗한 물로 튜브와 상단 부분을 헹구고 마른 천으로 닦습니다.



- 3 온수/스팀완드를 젖은 천으로 닦고 남아 있는 우유 잔류물을 없앱니다.
- 4 노즐 안전 손잡이와 클래식 우유 거품기(장착되어 있는 머신)를 온수/스팀완드에 다시 끼워 넣습니다. 체결되는 소리가 날 때까지 제대로 삽입되었는지 확인합니다.

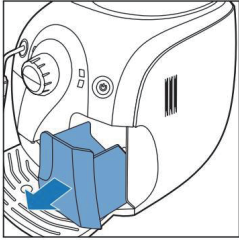
## 추출 그룹 세척

**주의 사항:** 추출 그룹을 식기세척기로 세척하지 말아 주시고, 세제 또는 비누를 사용하여 세척하지 마십시오.

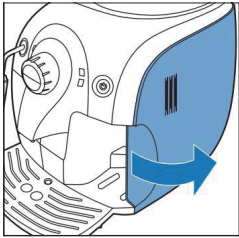
- 추출 그룹은 일주일에 한번씩 꼭 세척해야 합니다.

- 1 머신의 전원을 끄고 플러그를 뽑습니다.

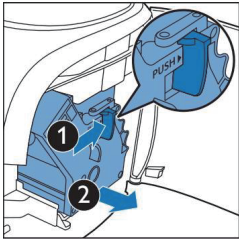




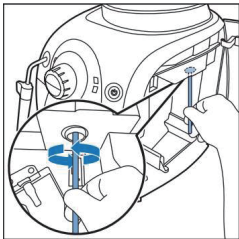
2 커피 찌꺼기통을 꺼냅니다.



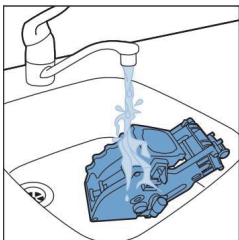
3 유지 관리 도어를 엽니다.



4 추출 그룹을 제거하려면 PUSH 버튼(1)을 누르고 추출 그룹(2)을 잡아당겨 빼냅니다. 손잡이로 당깁니다.



5 커피 배출구 덕트를 손잡이 또는 다른 둥근 주방용품으로 꼼꼼히 청소합니다.

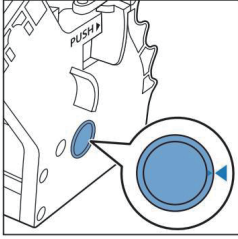


6 추출 그룹을 미지근한 물로 꼼꼼히 씻고 위쪽 필터를 조심해서 세척합니다.

**주의 사항:** 세제 또는 비누를 사용하여 추출 그룹을 세척하지 마십시오.

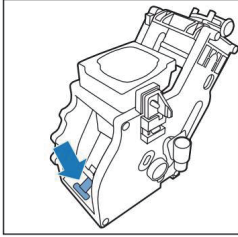
**주의 사항:** 추출 그룹 내부에 섬유 조직이 묻어나는 것을 방지하기 위해서 천으로 닦아 말리지 말아 주십시오. 행군 후에 추출 그룹을 흔들어 물기를 빼거나 자연 건조 될 수 있도록 놔둡니다.



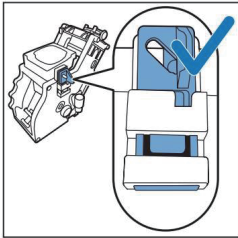


- 7 추출 그룹을 머신에 끼워 넣기 전에 두 참조 표시가 서로 잘 맞아야 합니다.  
두 참조 표시가 맞지 않으면 아래 단계의 설명에 따라 진행합니다.

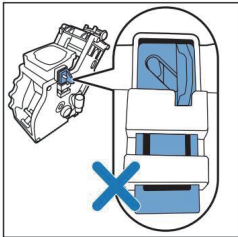
- 레버가 추출 그룹 베이스에 닿고 추출 그룹 옆의 참조표시가 서로 맞을때까지  
레버를 천천히 아래로 내립니다.



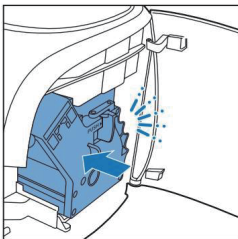
- 8 추출 그룹의 잠금 후크가 올바른 위치에 있는지 확인합니다.



- 후크 위치를 올바르게 하려면, 상단 끝에 위치하도록 위쪽으로 밀어줍니다.



**참고 :** 후크가 여전히 아래쪽으로 있다면 올바르게 위치하지 않은 것입니다.

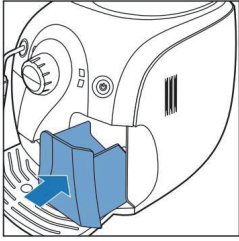


- 9 추출 그룹의 가이드 손잡이를 잡고 올바른 위치에 잠길 때까지 다시 머신에 밀어  
넣어 장착합니다.

**주의사항 :** PUSH 버튼은 누르지 마세요.

- 10 유지 관리 도어를 닫아줍니다.



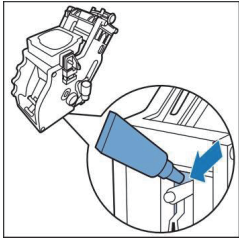


11 커피 찌꺼기통을 장착합니다.

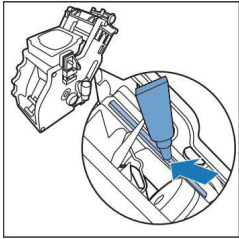
## 윤활

머신을 최적의 상태로 유지하려면, 커피를 약 500잔 추출 하거나 또는 3개월에 한 번씩 추출 그룹에 윤활유를 발라야 합니다.

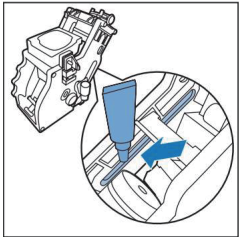
- 1 머신의 전원을 끄고 플러그를 뽑습니다.
- 2 '추출 그룹 세척' 부분의 방법 2~4단계를 참조하여 추출 그룹을 머신에서 분리합니다.
- 3 약간의 윤활유를 추출 그룹의 하단 수직 측면에 바릅니다.



- 4 옆 그림에서 보여지는 양쪽 가이드에 윤활유를 골고루 바릅니다.



- 5 '추출 그룹 세척' 부분의 방법 7~11 단계를 참조하여 추출 그룹을 다시 장착하고, 커피 찌꺼기통을 끼워 넣습니다.





## 커피 머신 스케일 제거

머신을 사용하는 동안 내부에 스케일이 생기게 됩니다. 주황색의 디스케일링 표시등이 계속 불이 켜지면 머신의 스케일 제거가 필요합니다. Gaggia 스케일 제거 용액만 사용하십시오. Gaggia 스케일 제거 용액은 커피 머신의 성능을 향상시키도록 제조되었습니다.

**주의 사항:** 다른 스케일 제거 용액을 사용하면 커피 머신이 손상되고 물에 잔여물이 남을 수 있습니다.

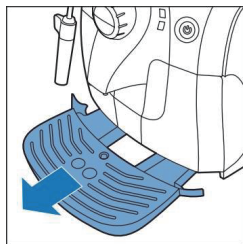
## 스케일 제거 절차

스케일 제거 과정은 약 30분이 소요되며, 스케일 제거와 행굼을 하게됩니다.

## 준 비

- 1 머신의 전원을 꺼줍니다.

**주의 사항:** 만약 머신의 전원을 끄지 않으면, 스케일 제거 과정에 집입이 불가능합니다.



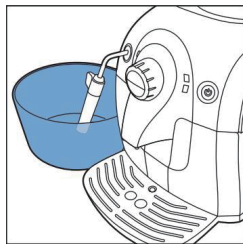
- 2 물받이를 비운 후에 다시 제자리에 놓습니다. 클래식 우유 거품기를 제거합니다. (장착되어 있는 머신만)

- 3 물탱크를 비우고 Intenza+ 정수 필터를 (설치되어 있는 경우) 제거합니다. 물탱크에 Gaggia 스케일 제거 용액을 전부 부어줍니다.

- 4 MAX 선까지 물탱크를 깨끗한 물로 채워줍니다.

- 5 작동 다이얼은 원두 아이콘 위치에 놓습니다.

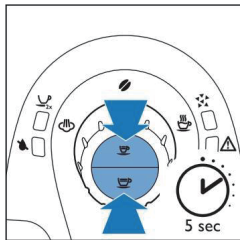
- 6 온수/스팀완드 아래에 용기를 놓습니다.



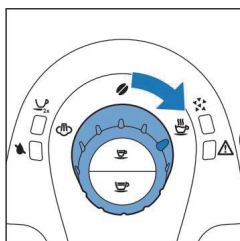




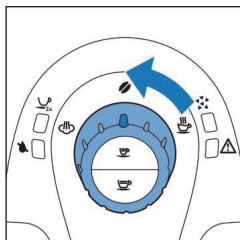
## 디스케일링 주기



- 1 에스프레소 버튼과 에스프레소 롱 버튼을 동시에 약 5초 동안 눌러줍니다.
  - 주황 스케일 표시등은 스케일 제거 과정 내내 점멸합니다.



- 2 작동 다이얼은 온수 아이콘으로 돌리면 온수가 추출됩니다. 온수가 온수/스팀 완드에서 약 10초 동안 배출됩니다.

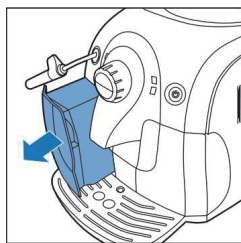


- 3 작동 다이얼은 원두 아이콘으로 돌립니다. 스케일 용액이 작용하도록 약 1분 동안 기다립니다.
- 4 한 잔의 에스프레소가 추출되도록 에스프레소 버튼을 누릅니다. 스케일 용액이 작용하도록 약 1분 동안 기다립니다.

**참고 :** 스케일 제거 과정 동안 커피 분쇄 기능은 작동하지 않습니다. 만약 에스프레소 버튼을 누르면, 머신은 물만 배출 합니다.

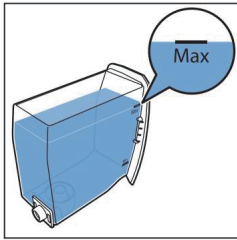
- 5 '물 없음' 표시등이 계속 켜지면 2~4단계를 반복 진행합니다.

## 행균 주기



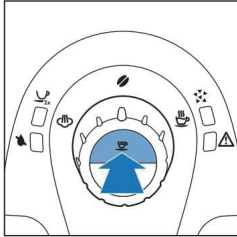
- 1 물탱크를 머신에서 뺀 후 행균니다.



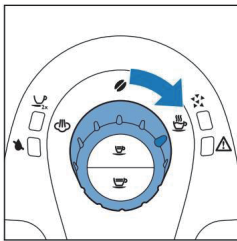


2 깨끗한 물을 탱크의 MAX 선까지 채우고 머신에 다시 넣습니다.

3 빈 용기를 온수/스팀완드 아래에 놓습니다.



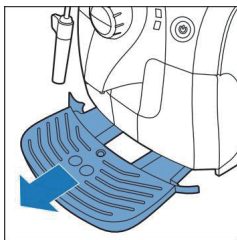
4 에스프레소 버튼을 누르고 에스프레소를 추출합니다.  
이 과정을 2번 반복합니다.



5 작동 다이얼을 온수 아이콘에 놓습니다.

6 온수/스팀완드에서 온수가 배출되어 '물 없음' 표시등이 계속 켜질 때까지  
보웁니다.

**참고:** 만약 물 배출을 멈추려면 작동 다이얼을 원두 아이콘으로 돌립니다. 물 배출을  
다시 시작하려면, 온수 아이콘으로 돌립니다.



7 물받이를 비우고 다시 끼워 넣습니다.

8 클래식 우유 거품기를 다시 장착합니다.

9 물탱크를 머신에서 빼서 행귀줍니다.

10 Intenza+ 정수 필터를 재삽입 합니다. (설치되어 있는 경우)

11 깨끗한 물을 탱크의 MAX 선까지 채우고 머신에 다시 장착합니다.

12 on/off 버튼을 눌러 머신의 전원을 켵니다.

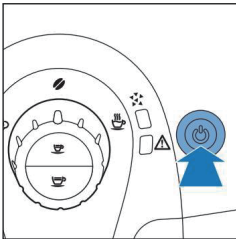
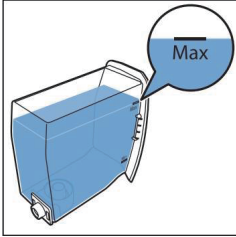
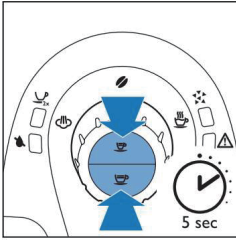
- 머신의 전원을 켜면 다시 사용할 수 있습니다.

## 예상치 못한 스케일 제거 과정 중단

만약 스케일 제거 과정이 예상치 못하게 중단되면, on/off 버튼을 누릅니다.

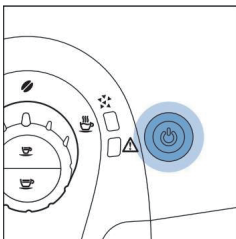
이는, 스케일 제거 과정을 완료할 수 있도록합니다. 다시 커피 추출을 할 수 있도록  
아래 단계에 따라 머신을 조정합니다.





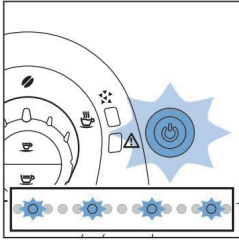
- 1 에스프레소 버튼과 에스프레소 롱 버튼을 동시에 약 5초 동안 누릅니다.
- 2 물받이를 분리하여 행군 후에 다시 넣습니다.
- 3 물탱크를 분리하여 행귀줍니다.
- 4 깨끗한 물을 탱크의 MAX선까지 채우고 머신에 다시 장착합니다.
- 5 에스프레소 버튼을 누르고 에스프레소를 추출합니다. 이를 2번 반복 합니다.
- 6 작동 다이얼을 온수 아이콘에 놓습니다. 온수/스팀완드에서 온수가 배출되어 '물 없음' 표시등이 계속 켜질 때까지 놔둡니다.
- 7 물받이를 분리하여 행구고 다시 장착합니다.
- 8 클래식 우유 거품기를 다시 장착합니다.
- 9 물탱크를 머신에서 빼서 행귀줍니다.
- 10 Intenza+ 정수 필터를 재삽입 합니다. (설치되어 있는 경우)
- 11 깨끗한 물을 탱크의 MAX 선까지 채우고 머신에 다시 넣습니다.
- 12 on/off 버튼을 눌러 머신의 전원을 켵니다.
  - 머신의 전원을 켜면 다시 사용할 수 있습니다.

## 다양한 표시등의 이해

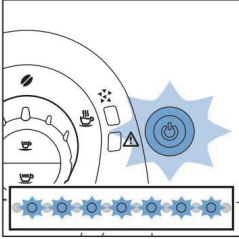


on/off 버튼 표시등이 켜져 있습니다. 이는 머신을 사용할 수 있습니다.

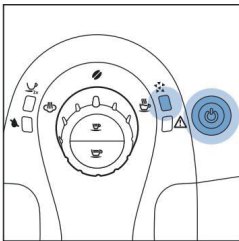




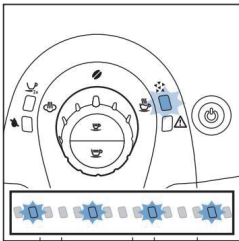
- on/off 버튼이 천천히 껐습니다. 이는 머신이 예열 중이거나 작업을 진행중입니다.



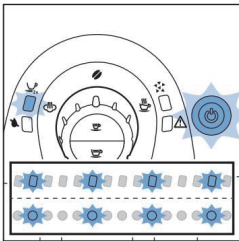
- on/off 버튼이 빠르게 껐습니다. 이는 머신이 과열된 상태이니, 온수를 추출하여 머신의 온도를 낮춥니다.



- 스케일 표시등과 on/off 버튼이 계속 켜져 있습니다. 스케일을 제거해야 합니다. '스케일 제거 방법'에 따라 이를 진행합니다.

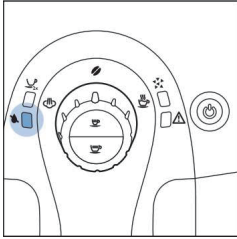


- 스케일 표시등이 천천히 껐습니다. 스케일 제거 중입니다.

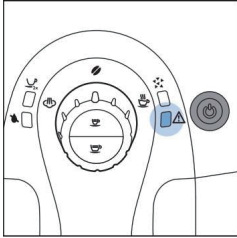


- 두 잔 표시등과 on/off 버튼이 천천히 껐습니다. 머신은 커피 추출량을 프로그래밍하고 있습니다. '커피 머신 사용'에서 '커피 양 조절'부분에 따라 설정합니다.
- 두 잔 표시등이 계속 켜져있고 on/off 버튼이 천천히 껐습니다. 머신은 두 잔 커피를 추출하고 있습니다.

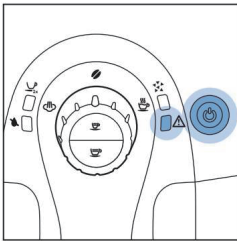




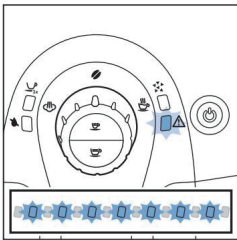
- '물 없음' 표시등이 계속 켜져있습니다. 물탱크에 깨끗한 물을 MAX 선까지 채워줍니다.



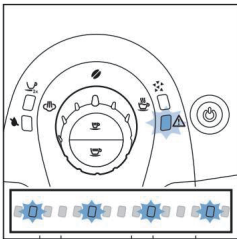
- 경고 표시등이 계속 켜져 있고, on/off 버튼이 꺼집니다. 커피 찌꺼기통이 가득 찼습니다. 머신이 켜진 상태에서 커피 찌꺼기통을 비웁니다. 커피 찌꺼기통을 다시 장착하기 전에 경고 표시등이 깜빡이는지 확인합니다.



- 경고 표시등과 on/off 버튼이 계속 켜져 있습니다. 커피 원두통이 비었으니, 원두를 채워줍니다.

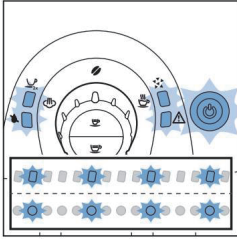


- 경고 표시등이 빠르게 깜빡입니다. 내부 통로에 물이 없으니, 작동 다이얼을 온수 아이콘으로 돌려주고 온수를 계속 배출합니다. '사용을 위한 준비'에서 '커피 머신 예열'의 3, 4단계를 참조하여 실행합니다.



- 경고 표시등이 천천히 깜빡입니다. 추출 그룹이 제대로 삽입되지 않았거나, 커피 찌꺼기통이 삽입되지 않거나, 유지관리 도어가 열려있거나, 작동 다이얼이 올바른 위치가 아닙니다. 추출 그룹과 커피 찌꺼기통을 제위치에 삽입을 하거나, 유지 관리 도어를 잘 닫고 그리고 작동다이얼이 맞는 위치인지 확인합니다. 만약 추출 그룹을 뺄 수 없거나 또는 다시 제위치에 삽입하기 어려우면, 머신의 전원을 껐다가 다시 켵니다.





- 표시등이 동시에 천천히 깜빡입니다. 머신이 고장입니다. 약 30초 동안 전원을 끄고 기다렸다가 다시 켜십시오. 이를 2~3번 반복합니다. 만약 머신이 재설정되지 않으면 Gaggia 공식 A/S센터로 연락 주시기 바랍니다.

## 문제 해결

이 페이지에서는 커피 머신에서 발생할 수 있는 일반적인 문제에 대해 요약 설명합니다. 만약 아래 정보로도 문제 해결이 어려우면 Gaggia 공식 A/S센터로 연락을 주시기 바랍니다.

증상	해결 방법
머신이 작동하지 않습니다.	작은 플러그를 소켓에 잘 끼웠는지 확인합니다. 머신에 표시된 정격 전압에 알맞는 전압이 공급되는 벽면 콘센트에 연결하고 주전압과 맞는지 확인합니다.
머신이 스케일 제거 과정에서 멈춥니다.	on/off 버튼을 누릅니다. 스케일 제거 과정을 재시작 하거나, 스케일 제거 작업을 완료할 수 없다면 '커피 머신 스케일 제거' 페이지의 내용을 확인합니다.
커피가 뜨겁지 않습니다.	컵을 온수로 헹궈 주시고, 두께가 얇은 잔을 사용합니다.
시간이 지나면 커피 온도가 낮아 집니다.	머신의 스케일을 제거합니다.
온수/스팀완드에서 뜨거운 물이나 스팀이 나오지 않습니다.	온수/스팀완드의 구멍이 막혔는지 확인합니다. 핀으로 스팀완드의 구멍을 청소합니다. 클래식 우유 거품기가 지지분할 수 있습니다. 클래식 우유 거품기를 청소합니다.
커피의 크레마가 풍부하지 않습니다.	커피 원두를 바꾸거나 "세라믹 커피 분쇄기 조절" 페이지의 설명에 따라 커피 분쇄도를 조절 합니다.

머신 예열시간이 오래 걸리거나 머신의 스케일 제거 작업을 합니다. ('커피 머신 스케일 제거' 참조).  
공급되는 커피의 양이 너무 적습니다.





증 상	해결 방법
추출 그룹을 제거할 수 없습니다.	유지 관리 도어를 열기 전에 먼저 커피 찌꺼기통을 제거합니다. 여전히 추출 그룹을 제거할 수 없으면, 다음 방법으로 진행합니다. 커피 찌꺼기통을 재삽입 하거나, 유지 관리 도어를 닫고, 머신의 전원을 컷니다. 머신은 사용할 준비가 되었습니다. 머신의 전원을 끄고 추출 그룹을 다시 제거합니다.
추출 그룹을 재삽입 할 수 없습니다.	레버가 추출 그룹이 바닥에 닿는지 확인합니다. 또한 추출 그룹의 후크가 올바른 위치에 있는지 확인합니다. 만약 추출 그룹을 아직 재삽입할 수 없으면 '세척 및 유지 관리'에서 추출 그룹 세척 부분을 참조합니다. 커피 찌꺼기통을 다시 넣고, 추출 그룹을 뺍니다. 유지 관리 도어를 닫고, 머신의 전원을 컷니다. 머신이 사용 할 준비가 되었습니다. 머신의 전원을 끄고 추출 그룹을 다시 삽입합니다.
머신에서 원두가 분쇄되는데 커피가 나오지 않습니다.	커피가 분쇄되어 떨어지는 통로를 세척하고, 분쇄기의 설정을 지금보다 더 굵은 분쇄로 바꿉니다. 추출 그룹을 세척합니다. ('세척 및 유지 관리' 및 '추출 그룹 세척' 참조) 물탱크에 물을 채워 줍니다. 커피 추출구를 세척합니다.
커피가 너무 연합니다.	세라믹 커피 분쇄기를 더 곱게 조절합니다. ('머신 사용하기'에서 '커피 분쇄도 조절' 참조) 커피를 몇 잔 추출하여 머신이 새로운 분쇄 설정에 맞도록 조절합니다. 다른 종류의 원두를 사용합니다.
물받침대에 물이 가득 차 있습니다.	이는 정상입니다. 완벽한 맛의 커피를 보장하기 위해 머신은 내부 통로와 추출 그룹을 물로 깨끗하게 헹굽니다. 약간의 물은 내부 시스템에서 바로 물받이로 떨어집니다. 물받이를 주기적으로 비워주시기 바랍니다.
머신에서 물이 새어 나옵니다.	물받이가 가득차서 추출을 하거나 또는 스케일 제거 작업을 하는 동안 넘칠 수 있습니다. 물탱크가 새는지 확인합니다. 추출 그룹 또는 후면 배수관 또는 추출 그룹 아래가 막혔을 수 있습니다. 미온수로 추출 그룹을 헹구거나 위의 필터를 조심히 닦아줍니다. 또한 머신 내부를 젖은 부드러운 천으로 닦아줍니다.
컵에 커피가 충분하지 않습니다.	내부 통로에 공기가 차 있을 수 있습니다. 작동 다이얼을 온수 아이콘으로 돌려서 머신의 내부 통로를 헹구고 약간의 온수를 빼줍니다. 추출 그룹을 세척합니다. ('세척 및 유지 관리'에서 '추출 그룹 세척' 참조).





## 기술 사양

Gaggia는 제품의 기술 사양을 변경할 권리를 보유합니다.

정격 전압 - 정격 전력 - 전력 공급장치	유지 관리 도어 안쪽의 레이블 참조
외장재	플라스틱
크기(가로 x 세로 x 높이)	295 x 325 x 420 mm
무게	6.9 kg
전원 코드 길이	800~1200 mm
음료 추출구 삽입 가능 최대 컵 높이	95 mm
물 탱크	1000 ml
원두 투입구 용량	170 g
커피 찌꺼기통 용량	8
펌프 압력	15 bar
보일러	스테인리스 스틸
안전 장치	열 퓨즈

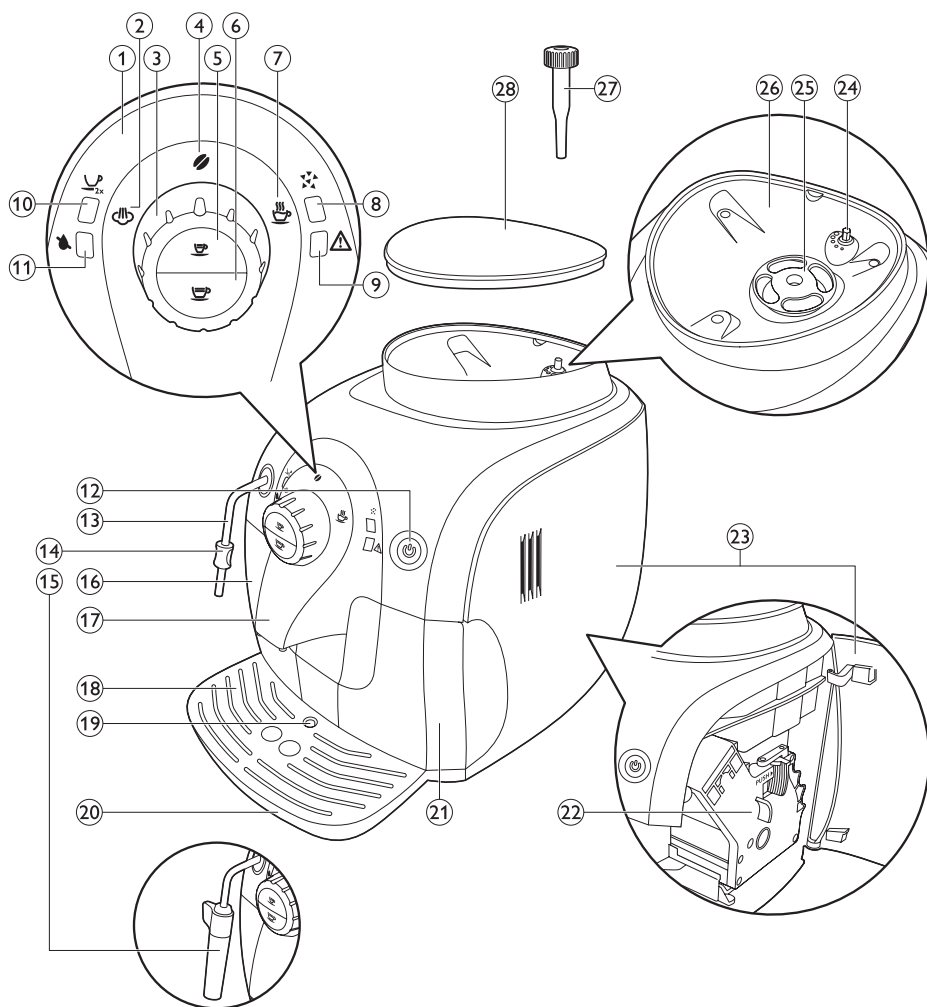








1





# Table of contents

---

Important safety information	36
Introduction	42
General description	42
Before first use	43
Installing the machine	43
Preparing for use	44
Filling the water tank	44
Filling the coffee bean container	44
Heating up the machine	45
Manual rinsing cycle	46
Installing the Intenza+ water filter	47
Using the machine	48
Brewing 1 or 2 cups of espresso or regular coffee	48
Frothing milk	49
Hot water	50
Adjusting the machine	51
Adjusting the grinding degree	51
Adjusting the coffee volume	52
Cleaning and maintenance	52
Cleaning the hot water/steam wand or classic milk frother	53
Cleaning the brewing unit	53
Lubrication	56
Descaling the machine	57
Descaling procedure	57
Preparation	57
Descaling cycle	58
Rinsing cycle	58
If you are unable to finish the descaling procedure	59
Meaning of light signals	60
Troubleshooting	63
Technical specifications	65





## 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.





## 37 ENGLISH

- 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.
- Never insert fingers or other objects into the coffee grinder.
- 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 roasted coffee beans in the bean hopper. Putting ground coffee, instant coffee, raw coffee beans or any other substance in the coffee bean hopper may cause damage to the machine.
- Let the machine cool down before you insert or remove any parts. The heating surfaces may retain residual heat after use.
- 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. The machine indicates when descaling is needed. 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.





## 39 ENGLISH

- Do not clean the brew group in the dishwasher and do not use washing-up liquid or a cleaning agent to clean it. This may cause the brew group 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.
- Only put preground coffee into the preground coffee compartment. Other substances and objects may cause severe damage to the machine. In this case, repair is not covered by your warranty.
- The machine shall not be placed in a cabinet when in use.

## Machines with classic milk frother / pannarello

### 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 / cappuccinatore / Capp in Cup system

---

### 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.
- During dispensing make sure that the spout of the "Capp in Cup" system, if present, is oriented towards the cup and not towards yourself.
- 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.





41 **ENGLISH**

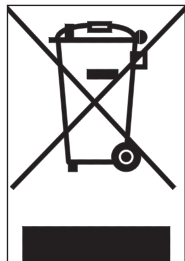
## Electromagnetic fields (EMF)

---

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



## Introduction

Congratulations on your purchase of a Gaggia Besana coffee machine! The machine is suitable for preparing espresso coffee using whole coffee beans. It can also dispense steam and hot water. In this user manual you find all the information you need to install, use and maintain your machine. This machine has been tested with coffee. Although properly cleaned, it may show residues of said substance. In any case, we can guarantee that the machine is brand new.

## General description (Fig. 1)

- 1 Control panel
- 2 Steam icon
- 3 Control dial
- 4 Coffee bean icon
- 5 Espresso button
- 6 Regular coffee button
- 7 Hot water icon
- 8 Descaling light
- 9 Warning light
- 10 2-cup light
- 11 'Water tank empty' light
- 12 On/off button with light
- 13 Hot water/steam wand
- 14 Protective handle
- 15 classic milk frother (specific types only)
- 16 Water tank
- 17 Coffee spout
- 18 Drip tray grid
- 19 'Drip tray full' indicator
- 20 Drip tray
- 21 Coffee grounds container
- 22 Brewing unit
- 23 Maintenance door
- 24 Grinding degree adjustment knob
- 25 Ceramic coffee grinder
- 26 Coffee bean container
- 27 Grinding degree adjustment tool
- 28 Lid of coffee bean container

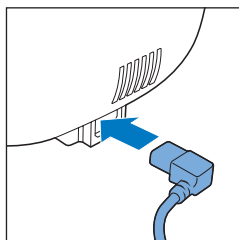
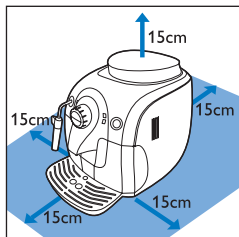




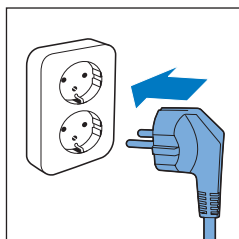
## Before first use

### Installing the machine

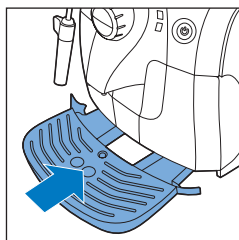
- 1 Remove all packaging material from the machine.
- 2 Place the machine on a table or worktop away from the tap, the sink and heat sources.
- 3 Leave at least 15cm of free space above, behind and on both sides of the machine.



- 4 Insert the small plug into the socket located on the back of the machine.



- 5 Insert the plug into the wall socket.



- 6 Remove the protective sticker from the drip tray and slide the drip tray into the guiding grooves in the front of the machine.

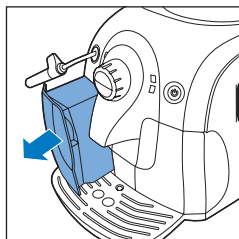
**Note:** Make sure the drip tray is fully inserted.



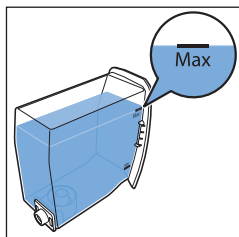


## Preparing for use

### Filling the water tank



- 1 Remove the water tank from the machine.
- 2 Rinse the water tank under the tap.

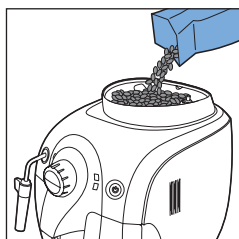


- 3 Fill the water tank with cold tap water up to the MAX indication.

**Warning:** Never fill the water tank with warm, hot or sparkling water, as this may cause damage to the water tank and the machine.

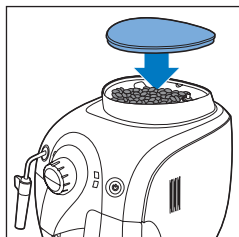
- 4 Slide the water tank back into the machine.

### Filling the coffee bean container



- 1 Fill the coffee bean container with espresso beans.

**Warning:** Only use espresso beans. Never use ground coffee, unroasted coffee beans or caramelised coffee beans, as this may cause damage to the machine.



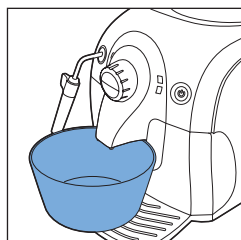
- 2 Put the lid on the coffee bean container.





## Heating up the machine

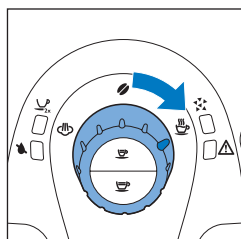
During the initial heat-up process, fresh water flows through the internal circuit to heat up the machine. This takes a few seconds.



- 1 Place a bowl under the hot water/steam wand or classic milk frother and the coffee spout. Make sure the control dial points to the coffee bean icon.

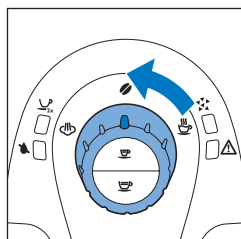


- 2 Press the on/off button.



- 3 When the warning light flashes quickly, turn the control dial to the hot water icon and wait a few seconds.

- The warning light goes out and some water comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother.



- 4 After a few seconds, when hot water stops coming out of the hot water/steam wand and the warning light flashes slowly, turn the control dial back to the coffee bean icon.

- The machine is heating up and the on/off button flashes slowly.
- When the machine has heated up, it performs an automatic rinsing cycle to clean the internal circuit with fresh water. Water flows from the coffee spout.
- When the on/off button lights up continuously, the machine is ready for the manual rinsing cycle.

**Note:** You can stop the automatic rinsing cycle by pressing the espresso button or the regular coffee button.

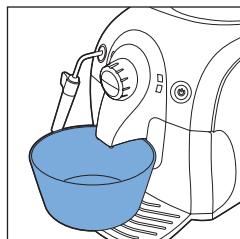
**Note:** The automatic rinsing cycle also takes place 15 minutes after the appliance switches to standby mode or switches off.



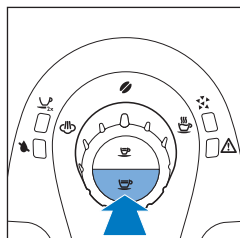


## Manual rinsing cycle

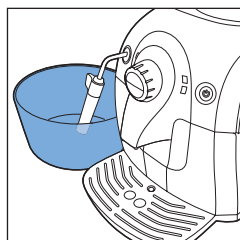
During the manual rinsing cycle, the machine brews one cup of coffee to prepare the inner circuit for use.



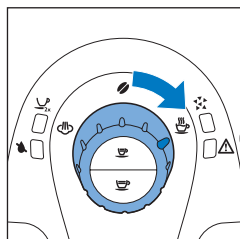
- 1 Place a bowl under the coffee spout.
- 2 Make sure the on/off button lights up continuously.



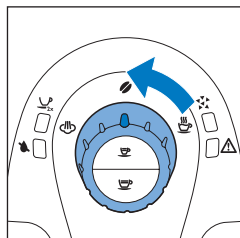
- 3 Press the regular coffee button.
  - The machine starts to brew a cup of coffee to prepare the inner circuit for use. This coffee is not drinkable.
- 4 Empty the bowl after the brewing cycle is finished.



- 5 Place a bowl under the hot water/steam wand or classic milk frother.



- 6 Turn the control dial to the hot water icon.
- 7 Let the water flow until the water tank is empty.
  - The 'water tank empty' light lights up continuously.

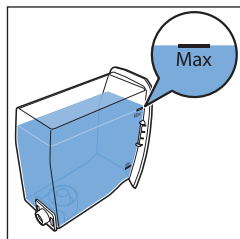


- 8 Turn the control dial back to the coffee bean icon.





## 47 ENGLISH



9 Fill the water tank with fresh water up to the MAX indication.

- The machine is ready for use.

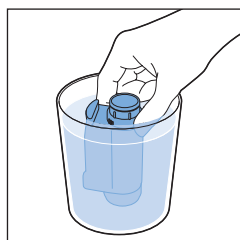
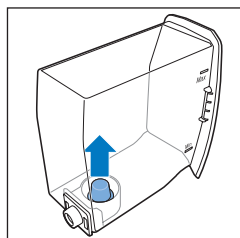
**Note:** The first cups of coffee may be a bit watery, this is normal. The machine needs to complete a few brewing cycles to optimise its settings.

### Installing the Intenza+ water filter

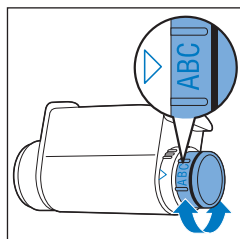
We advise you to install the Intenza+ water filter as this prevents scale build-up in your machine. You can buy the Intenza+ water filter separately. For more details, see chapter 'Guarantee and support', section 'Ordering maintenance products'.

1 Remove the small white filter from the water tank and store it in a dry place.

**Note:** Please keep the small white filter for future use. You will need it for the descaling process.



2 Remove the filter from its packaging and immerse it in cold water with the opening pointing upwards. Press the sides of the filter gently to let out the air bubbles.

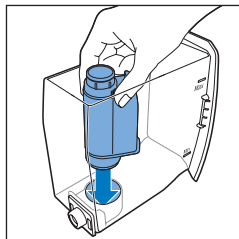


3 Turn the knob of the filter to the setting that corresponds to the water hardness of the area you live in.

- A Soft water
- B Hard water (default)
- C Very hard water

**Note:** You can test the water hardness with a water hardness test strip.





- 4 Place the filter in the empty water tank. Press it down until it cannot move any further.
- 5 Fill the water tank with fresh water up to the MAX indication and slide it into the machine.
- 6 Let the machine brew hot water until the water tank is empty (see chapter 'Using the machine', section 'Hot water').
- 7 Refill the water tank with fresh water up to the MAX indication and slide it back into the machine.
  - The on/off button lights up continuously.

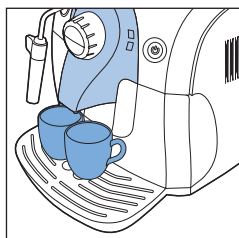
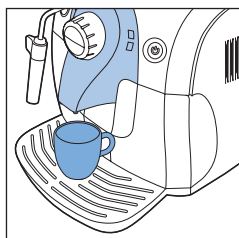
The machine is ready for use.

## Using the machine

To guarantee perfect espresso, the machine regularly rinses its inner circuit with water. This automatic rinsing cycle takes place 15 minutes after the appliance switches to standby mode or switches off. During the automatic rinsing cycle, some of the water flows through the inner circuit directly into the drip tray. Empty the drip tray regularly.

## Brewing 1 or 2 cups of espresso or regular coffee

- 1 Make sure the on/off button lights up green continuously and the control dial points to the coffee bean icon.
- 2 Place 1 or 2 cups on the drip tray grid.



- 3 Press the espresso button or regular coffee button.

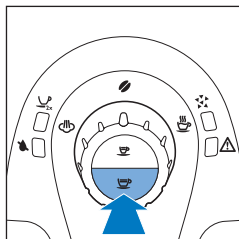
**Note:** You can interrupt the brewing cycle at any time. To do this, press the same button (for espresso or regular coffee) that you pressed to start brewing coffee.



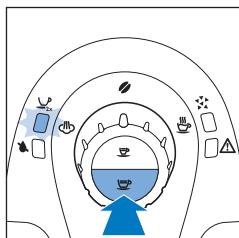




## 49 ENGLISH



- Press the espresso button or regular coffee button once to brew 1 cup of coffee.
- The machine grinds the required amount of coffee beans for one cup and then brews one cup of coffee.



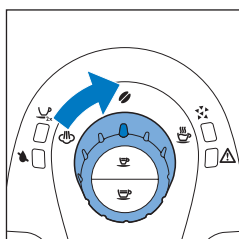
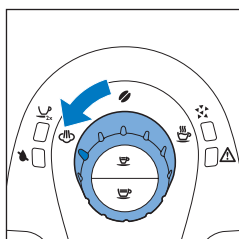
- Press the espresso button or regular coffee button twice to brew 2 cups of coffee.
  - The 2-cup light lights up. The machine grinds the required amount of coffee beans for one cup and then fills both cups half. Then the machine grinds coffee beans for one cup again and fills both cups fully.
- 4 Press the on/off button to switch off the machine.
- If you only brewed one cup of coffee, the machine briefly rinses the inner circuit before it switches off.

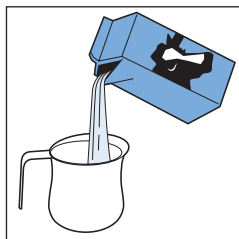
**Note:** When the machine is left in standby mode, it switches off automatically after 30 minutes.

## Frothing milk

If you want to froth milk after switching on the machine or after brewing a cup of coffee, there may still be some water in the internal circuit. You need to let this water flow out of the machine first.

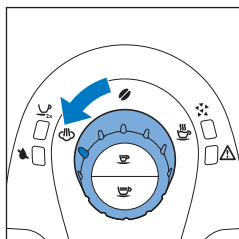
- 1 Place a big cup under the hot water/steam wand or classic milk frother.
- 2 Turn the control dial to the steam icon.
  - The on/off button flashes while the water heats up.
  - Hot water comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother.
- 3 When only steam comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother, turn the control dial back to the coffee bean icon.





- 4 Fill a jug up to 1/3 with cold milk.

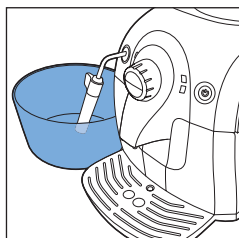
**Note:** Use cold milk (at a temperature of approximately 5°C/41°F) with a protein content of at least 3% to ensure an optimal frothing result. You can use whole milk or semi-skimmed milk, depending on your preference.



- 5 Immerse the hot water/steam wand or classic milk frother in the milk and turn the control dial to the steam icon. Froth the milk by gently swirling the jug and moving it up and down.
- 6 When the milk froth has the desired consistency, turn the control dial back to the coffee bean icon.

After frothing milk, the machine needs to cool down before you can brew coffee. Follow the next steps.

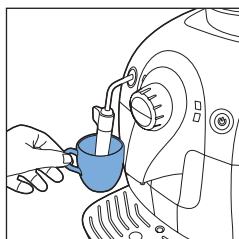
- 1 Press the espresso button or regular coffee button.
- The on/off button flashes rapidly to indicate that the machine is overheated and cannot brew coffee.



- 2 Place a bowl under the hot water/steam wand or classic milk frother and turn the control dial to the hot water icon.
- 3 Hot water comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother.
- 4 Wait until the water flow stops and the on/off button lights up continuously.
- 5 Turn the control dial back to the coffee bean icon.
- The machine is ready to brew coffee.

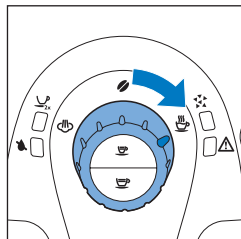
## Hot water

- 1 Make sure the on/off button lights up continuously. If the on/off button flashes slowly, the machine is heating up.
- 2 Place a cup under the hot water/steam wand or classic milk frother.

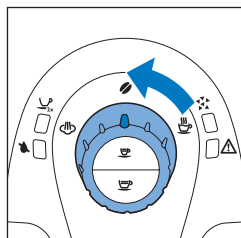




## 51 ENGLISH



- 3 Turn the control dial to the hot water icon.
  - Water comes out of the hot water/steam wand or classic milk frother.



- 4 Turn the control dial back to the coffee bean icon when the cup contains the preferred amount of hot water.

## Adjusting the machine

You can adjust the grinding degree and coffee volume to obtain coffee that is perfectly customised to your taste.

## Adjusting the grinding degree

You can adjust the grinding degree of the machine. At each grinding degree selected, the ceramic coffee grinder guarantees a perfectly even grind for every cup of coffee you brew. It preserves the full coffee aroma and delivers the perfect taste to every cup.



- 1 Press the grinding degree adjustment knob firmly (1) and then turn it one notch at a time (2). There are 5 different grinding degree settings you can choose from. The smaller the dot, the stronger the coffee. The difference becomes noticeable after you have brewed 2-3 cups of coffee at the new setting.

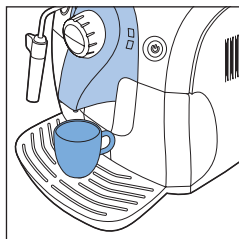
**Warning:** Do not turn the grinding degree adjustment knob more than one notch at a time to prevent damage to the grinder.



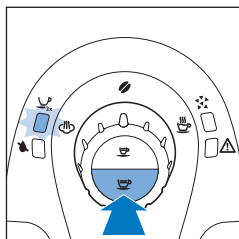


## Adjusting the coffee volume

You can adjust the coffee volume to your taste and the size of your cups. Both the regular coffee button and espresso button can be programmed.



- 1 Place a cup on the drip tray grid.



- 2 Press and hold the button of the coffee type you want to adjust. Release the button when the machine starts to grind coffee beans.
  - The 2-cup light and the on/off button flash slowly.
- 3 Press the same button again when the cup contains the desired amount of coffee.

The machine automatically saves the new setting.

## Cleaning and maintenance

Regular cleaning and descaling prolongs the lifetime of your machine and ensures optimum quality and taste of your coffee.

**Warning:** Do not immerse the machine in water or any other liquid.

**Warning:** Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids to clean the machine.

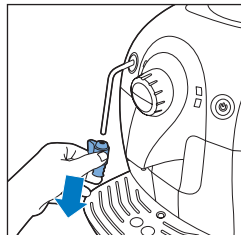
**Warning:** Always unplug the machine and let it cool down before you clean it.

**Note:** None of the detachable parts are dishwasher-proof. Rinse them under the tap.



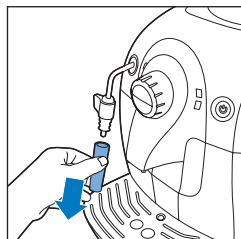
## Cleaning the hot water/steam wand or classic milk frother

Clean the hot water/steam wand or classic milk frother with a wet cloth after each use. Clean the hot water/steam wand or classic milk frother thoroughly once a week.

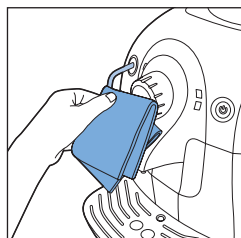


- 1 Remove the protective handle from the hot water/steam wand by pulling it downwards.

**Warning:** The hot water/steam wand or classic milk frother may be hot.



- If your machine has a classic milk frother, remove the tube and upper part.
- 2 Rinse the tube and upper part with fresh water and dry them with a dry cloth.



- 3 Clean the hot water/steam wand with a wet cloth to remove milk residues.
- 4 Put the protective handle and classic milk frother (if present) back onto the hot water/steam wand. They are correctly positioned when you hear a click.

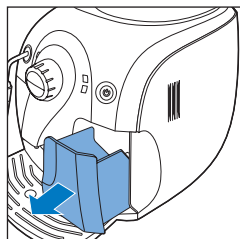
## Cleaning the brewing unit

**Warning:** Do not clean the brewing unit in the dishwasher and do not use washing-up liquid or a cleaning agent to clean it.

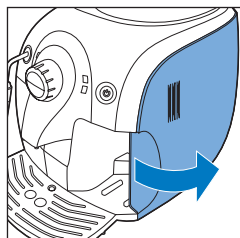
Clean the brewing unit once a week.

- 1 Switch off the machine and unplug it.

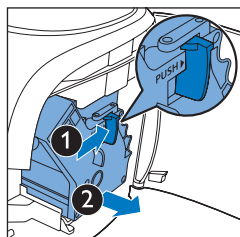




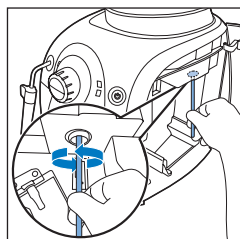
- 2 Remove the coffee grounds container from the machine.



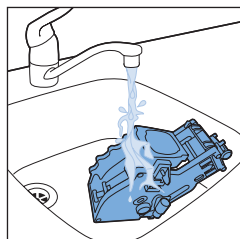
- 3 Open the maintenance door.



- 4 Press the PUSH button (1) and pull at the grip of the brewing unit (2) to remove it from the machine.



- 5 Clean the coffee exit duct thoroughly with a spoon handle or another round-tipped kitchen utensil.



- 6 Rinse the outside of the brewing unit under a lukewarm tap.

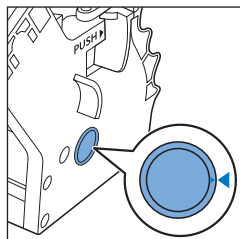
**Warning:** Never use any washing-up liquid or other cleaning agent to clean the brewing unit.

**Warning:** Do not dry the brewing unit with a cloth to prevent fibres from collecting inside the brewing unit. After rinsing, just shake excess water off the brewing unit or let it air-dry.

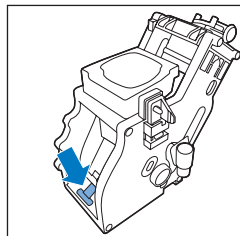




## 55 ENGLISH

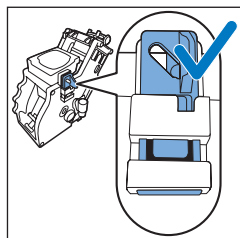


- 7 Before you slide the brewing unit back into the machine, make sure the two reference signs on the side match. If they do not match, perform the following step:

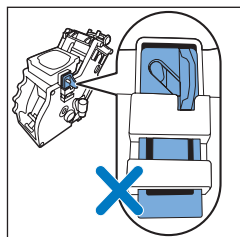


- Make sure the lever is in contact with the base of the brewing unit.

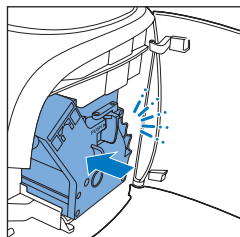
- 8 Make sure the locking hook of the brewing unit is in the correct position.



- To position the hook correctly, push it upwards until it is in uppermost position.



**Note:** The hook is not correctly positioned if it is still in bottommost position.

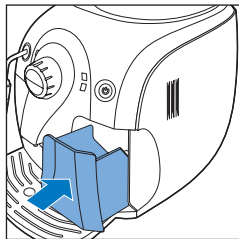


- 9 Slide the brewing unit back into the machine along the guiding rails on the sides until it clicks into position.

**Warning:** Do not press the PUSH button.

- 10 Close the maintenance door.



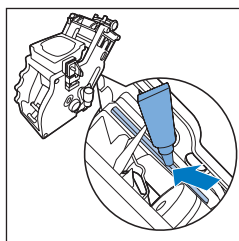
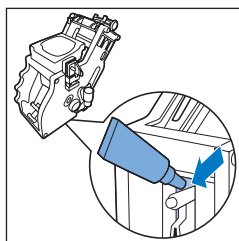


- 11 Slide the coffee grounds container back into the machine.

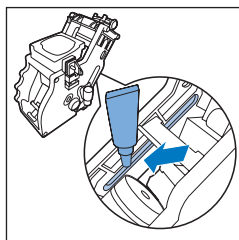
## Lubrication

For optimal performance of the machine, lubricate the brewing unit after it has brewed 500 cups of coffee or once every 3 months.

- 1 Switch off the machine and unplug it.
- 2 Follow steps 2 to 4 in section 'Cleaning the brewing unit' to remove the brewing unit from the machine.
- 3 Apply some lubricant around the shaft in the bottom of the brewing unit.



- 4 Apply some lubricant to both sides of the part shown in the illustration.



- 5 Follow steps 7 to 11 in section 'Cleaning the brewing unit' to place the brewing unit and the coffee grounds container back into the machine.







## Descaling the machine

Scale builds up inside the machine during use. It is essential to descale the machine when the orange descaling light lights up continuously. Only use the special Gaggia descaling solution to descale the machine.

The Gaggia descaling solution is designed to ensure optimal performance of the machine.

**Warning:** The use of other descaling products may cause damage to the machine and leave residues in the water.

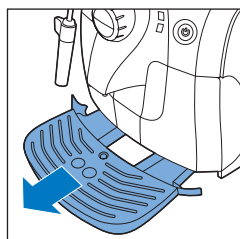
## Descaling procedure

The descaling procedure lasts 30 minutes and consists of a descaling cycle and a rinsing cycle.

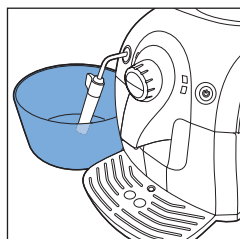
### Preparation

- 1 Switch off the machine.

**Warning:** If you do not switch off the machine, you cannot enter the descaling cycle.



- 2 Empty the drip tray and place it back. Remove the classic milk frother (if present).
- 3 Empty the water tank and remove the Intenza+ water filter (if present). Pour the entire bottle of descaling solution into the water tank.
- 4 Add water to the descaling solution in the water tank up to the MAX indication.
- 5 Make sure the control dial is set to the coffee bean icon.

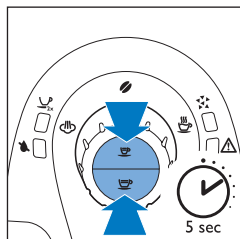


- 6 Place a bowl under the hot water/steam wand.

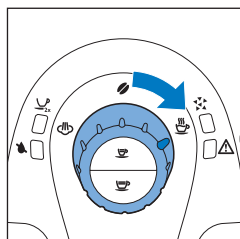




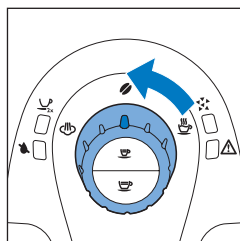
## Descaling cycle



- 1 Press the espresso button and regular coffee button simultaneously for approximately 5 seconds.
  - The orange descaling light flashes slowly during the entire descaling cycle.



- 2 Turn the control dial to the hot water icon and brew hot water. Let hot water flow out of the hot water/steam wand for 10 seconds.

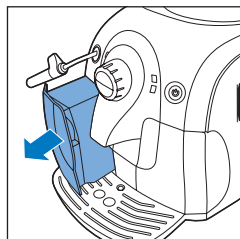


- 3 Turn the control dial back to the coffee bean icon. Wait approximately 1 minute to let the descaling solution act.
- 4 Press the espresso button to brew a cup of espresso. Wait approximately 1 minute to let the descaling solution act.

**Note:** During the descaling process, the coffee grinding function does not work. If you press the espresso button, only water will flow out of the machine.

- 5 Repeat steps 2 to 4 until the 'water tank empty' light lights up continuously.

## Rinsing cycle

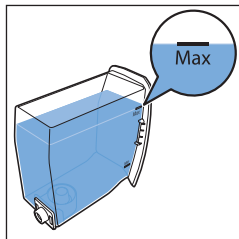


- 1 Remove the water tank from the machine and rinse it.

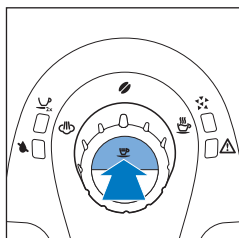




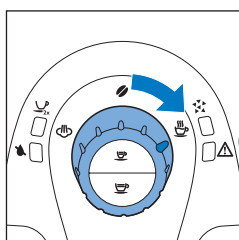
## 59 ENGLISH



- 2 Fill the water tank with fresh tap water up to the MAX indication and slide the water tank back into the machine.
- 3 Empty the bowl and place it back onto the drip tray under the hot water/steam wand.

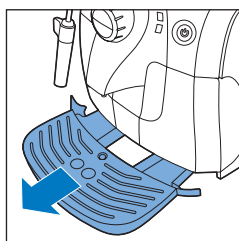


- 4 Press the espresso button and brew a cup of espresso. Repeat this twice.



- 5 Turn the control dial to the hot water icon.
- 6 Let hot water flow out of the hot water/steam wand until the 'water tank empty' light lights up continuously.

**Note:** If you want to interrupt the water flow, turn the control dial back to the coffee bean icon. To restart the water flow, turn it back to the hot water icon.

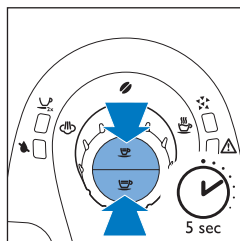


- 7 Remove the drip tray, rinse it and place it back.
- 8 Reattach the classic milk frother.
- 9 Remove the water tank and rinse it.
- 10 Reinstall the Intenza+ water filter (if present).
- 11 Fill the water tank with fresh tap water up to the MAX indication and slide the water tank back into the machine.
- 12 Press the on/off button to switch off the machine.
  - When you switch the machine back on, it is ready for use again.

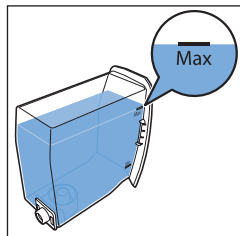
### If you are unable to finish the descaling procedure —

If the machine gets stuck in the descaling procedure, you can press the on/off button. This allows you to complete the descaling procedure. Follow the steps below to make sure your machine is ready to brew coffee again.

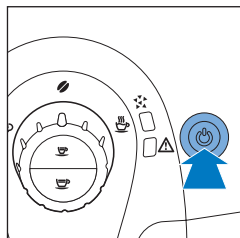




- 1 Press the espresso button and regular coffee button simultaneously for approximately 5 seconds.
- 2 Remove the drip tray, rinse it and place it back.
- 3 Remove the water tank and rinse it.

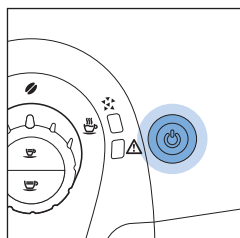


- 4 Fill the water tank with fresh tap water up to the MAX indication and slide the water tank back into the machine.
- 5 Press the espresso button and brew a cup of espresso. Repeat this twice.
- 6 Turn the control dial to the hot water icon. Let hot water flow out of the hot water/steam wand until the 'water tank empty' light lights up continuously.
- 7 Remove the drip tray, rinse it and place it back.
- 8 Reattach the classic milk frother.
- 9 Remove the water tank and rinse it.
- 10 Reinstall the Intenza+ water filter (if present).
- 11 Fill the water tank with fresh tap water up to the MAX indication and slide the water tank back into the machine.
- 12 Press the on/off button to switch off the machine.
  - When you switch the machine back on, it is ready for use again.



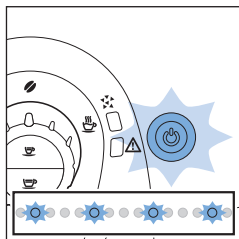
## Meaning of light signals

- The on/off button lights up continuously. The machine is ready for use.

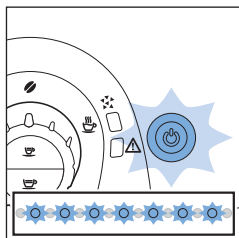




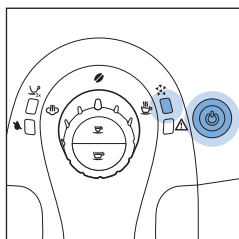
## 61 ENGLISH



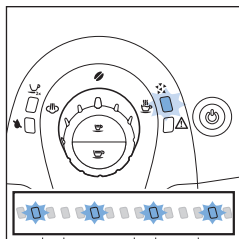
- The on/off button flashes slowly. The machine is warming up or performing a procedure.



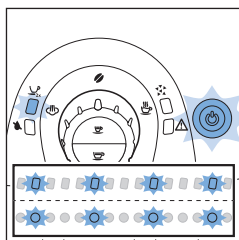
- The on/off button flashes quickly. The machine is overheated. Brew a cup of hot water to cool down the machine.



- The descaling light and the on/off button light up continuously. You have to descale the machine. Follow the instructions in chapter 'Descaling the machine'.

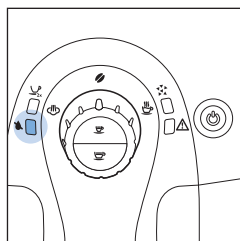


- The descaling light flashes slowly. The machine is descaling.

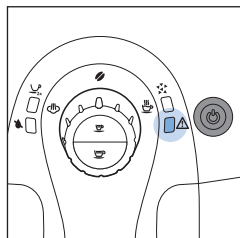


- The 2-cup light and the on/off button flash slowly. The machine is programming the amount of coffee to brew. Follow the instructions in chapter 'Using the machine', section 'Adjusting the coffee volume'.
- The 2-cup light lights up continuously and the on/off button flashes slowly. The machine is brewing two cups of coffee.

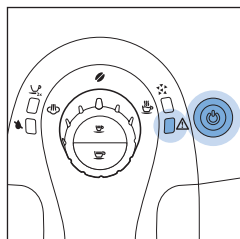




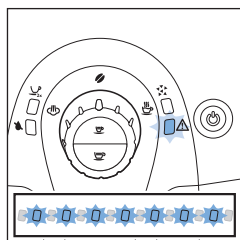
- The 'water tank empty' light lights up continuously. The water level is low. Fill the water tank with fresh water up to the MAX indication.



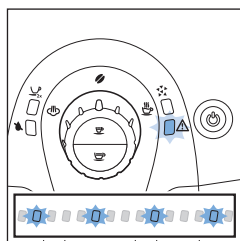
- The warning light lights up continuously and the on/off button goes out. The coffee grounds container is full. Empty the coffee grounds container while the machine is on. Make sure that the warning light flashes before you reinsert the coffee grounds container.



- The warning light and the on/off button light up continuously. The coffee bean container is empty. Refill the coffee bean container.

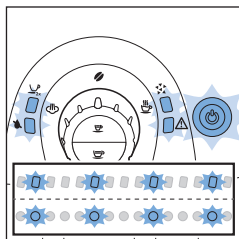


- The warning light flashes quickly. There is no water in the internal circuit. Turn the control dial to the hot water icon and let hot water come out of the machine until the water flows continuously. See chapter 'Preparing for use' section 'Heating up the machine'. Follow steps 3 and 4.



- The warning light flashes slowly. The brewing unit is not correctly inserted, the coffee grounds container is not inserted, the maintenance door is open or the control dial is not in the correct position. Make sure the brewing unit and coffee grounds container are inserted correctly, the maintenance door is closed and the control dial is in the correct position. If you cannot take out the brewing unit or place it back, switch the machine off and on again.





- The lights flash slowly and simultaneously. The machine is out of order. Switch off the machine for 30 seconds, then switch it back on. Try this two or three times. If the machine does not reset, contact the Gaggia Consumer Care Centre in your country.

## Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the machine. If you are unable to solve the problem with the information below, visit [www.gaggia.com](http://www.gaggia.com) or [www.gaggia.it](http://www.gaggia.it) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Solution
The machine does not work.	Make sure the small plug is inserted into the socket. Plug in and switch on the machine.  Make sure that the voltage indicated on the machine corresponds to the local mains voltage.
The machine is stuck in the descaling procedure.	Press the on/off button. You can restart the descaling procedure or follow the instructions in chapter 'Descaling the machine', section 'If you are unable to finish the descaling procedure'.
The coffee is not hot enough.	Preheat the cups by rinsing them with hot water. Use thin-walled cups.
The coffee temperature decreases over time.	Descalc the machine.
No hot water or steam comes out of the hot water/steam wand.	Check if the hole of the hot water/steam wand is clogged. If so, clean the hole.  The classic milk frother may be dirty. Clean the classic milk frother.
The espresso does not have enough crema.	Use a different type of coffee beans or adjust the ceramic coffee grinder (see chapter 'Using the machine', section 'Adjusting the grinding degree').
The machine does not heat up fast enough and little coffee comes out.	Descalc the machine (see chapter 'Descaling the machine').





Problem	Solution
The brewing unit cannot be removed.	Remove the coffee grounds container before you open the maintenance door. If you still cannot remove the brewing unit follow the next steps. Reinsert the coffee grounds container, close the maintenance door, switch on the machine. The machine prepares for use. Switch off the machine and try to remove the brewing unit again.
The brewing unit cannot be placed back.	<p>Make sure that the lever is in contact with the base of the brewing unit. Also make sure that the hook of the brewing unit is in the correct position. See chapter 'Cleaning and maintenance', section 'Cleaning the brewing unit'.</p> <p>If you still cannot place the brewing unit back. Reinsert the coffee grounds container and leave the brewing unit out. Close the maintenance door, switch on the machine. The machine prepares for use. Switch off the machine and try to place back the brewing unit again.</p>
The machine grinds the coffee beans but no coffee comes out.	<p>Clean the coffee exit duct and set the grinder to a coarser setting. Clean the brewing unit (see chapter 'Cleaning and maintenance', section 'Cleaning the brewing unit').</p> <p>Fill the water tank with water.</p> <p>Clean the coffee spout.</p>
The coffee is too weak.	<p>Adjust the ceramic coffee grinder to a finer setting (see chapter 'Using the machine', section 'Adjusting the grinding degree').</p> <p>Brew a few cups of coffee to let the machine adjust itself to the new grinding settings.</p> <p>Use a different type of coffee beans.</p>
Water ends up in the drip tray.	This is normal. To guarantee the perfect cup of coffee, the machine uses water to rinse the internal circuit and brewing unit. Some of the water flows through the internal system directly into the drip tray. Empty the drip tray regularly.
The machine seems to be leaking.	<p>The drip tray is full and overflowed during brewing or the descaling procedure.</p> <p>Check if the water tank is leaking.</p> <p>The brewing unit or the drains behind or under the brewing unit may be blocked. Rinse the brewing unit with lukewarm water and clean the upper filter carefully. Also clean the inside of the machine with a soft, damp cloth.</p>
There is not enough coffee in my cup.	<p>Air may be present in the internal circuit. Rinse the internal circuit of the machine by turning the control dial to the hot water icon and letting some hot water flow out of the machine.</p> <p>Clean the brewing unit (see chapter 'Cleaning and maintenance', section 'Cleaning the brewing unit').</p>







## Technical specifications

Feature	Value / location
Nominal voltage	Inside of maintenance door
Power rating	Inside of maintenance door
Size (w x h x d)	295mm x 325mm x 420mm
Weight	6.9 kg
Material	Plastic
Cord length	0.8m -1.2m
Water tank capacity	1000ml
Cup size	Up to 95mm
Coffee bean container capacity	170g
Coffee grounds container capacity	8 cakes
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Safety devices	Thermal fuse

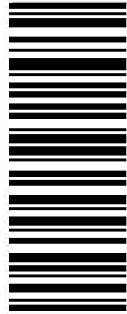




**GAGGIA** S.p.A. reserves the right to make any necessary modification.

**GAGGIA** S.p.A.에서는 필요한 대로 모두 수정할 권리를 보유합니다.

- Rev.00 - 12/02/2021



421946505501

COD.

**서비스센터 : (주)코디아**

경기도 안산시 안산테크길 29 (안산시 상록구 사사동 119-29)

Tel .1644-7085

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

[www.presso.co.kr](http://www.presso.co.kr)

**GAGGIA**  
**MILANO**

품질개선과 성능향상을 위해 본 사용 설명서의 내용, 사진, 사양은 예고없이 변경 될 수 있습니다.

