

GAGGIA

MILANO



한국어

ENGLISH

GAGGIA MAGENTA

PRESTIGE

RI8702 (SUP 051U)

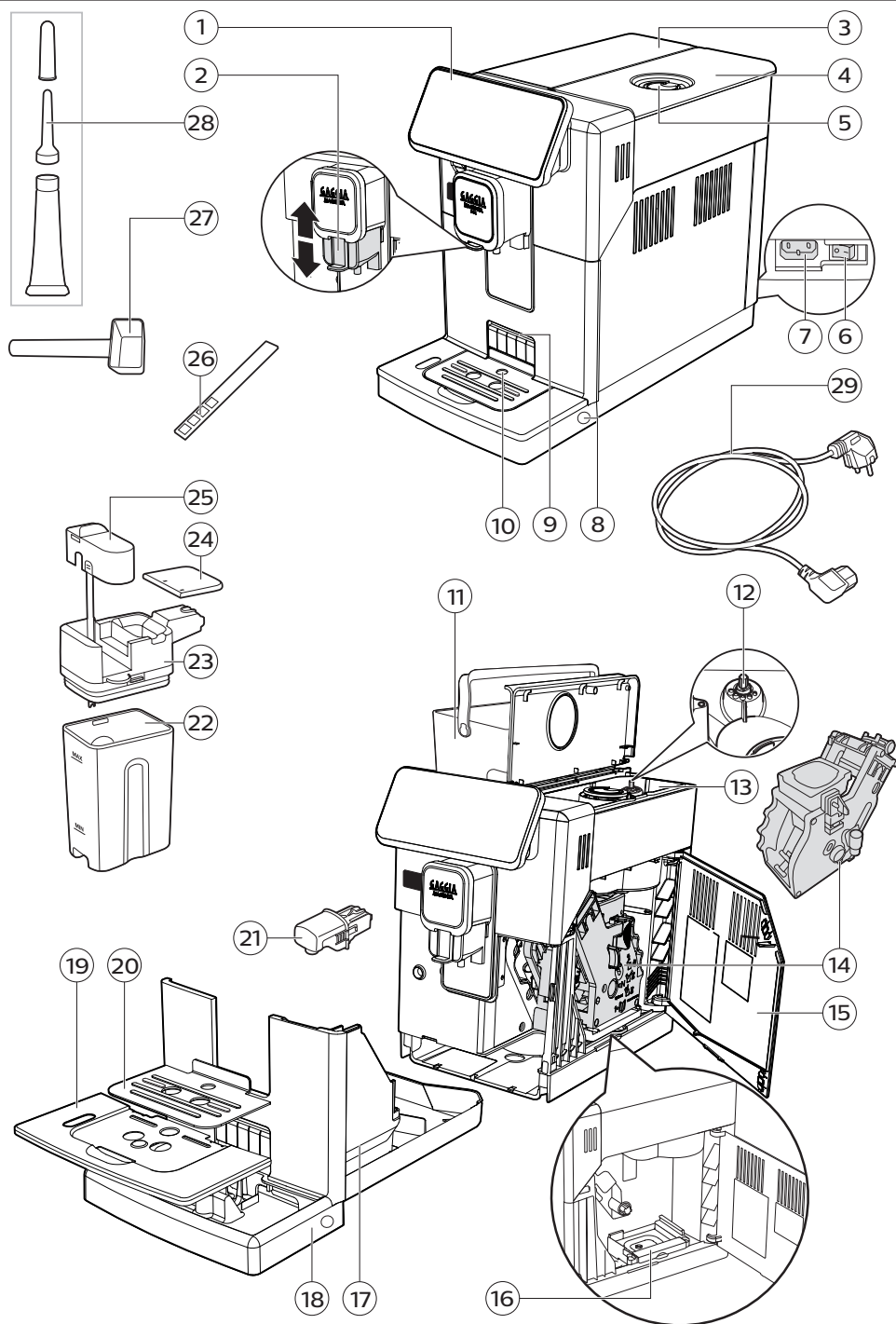
사용 설명서

User manual

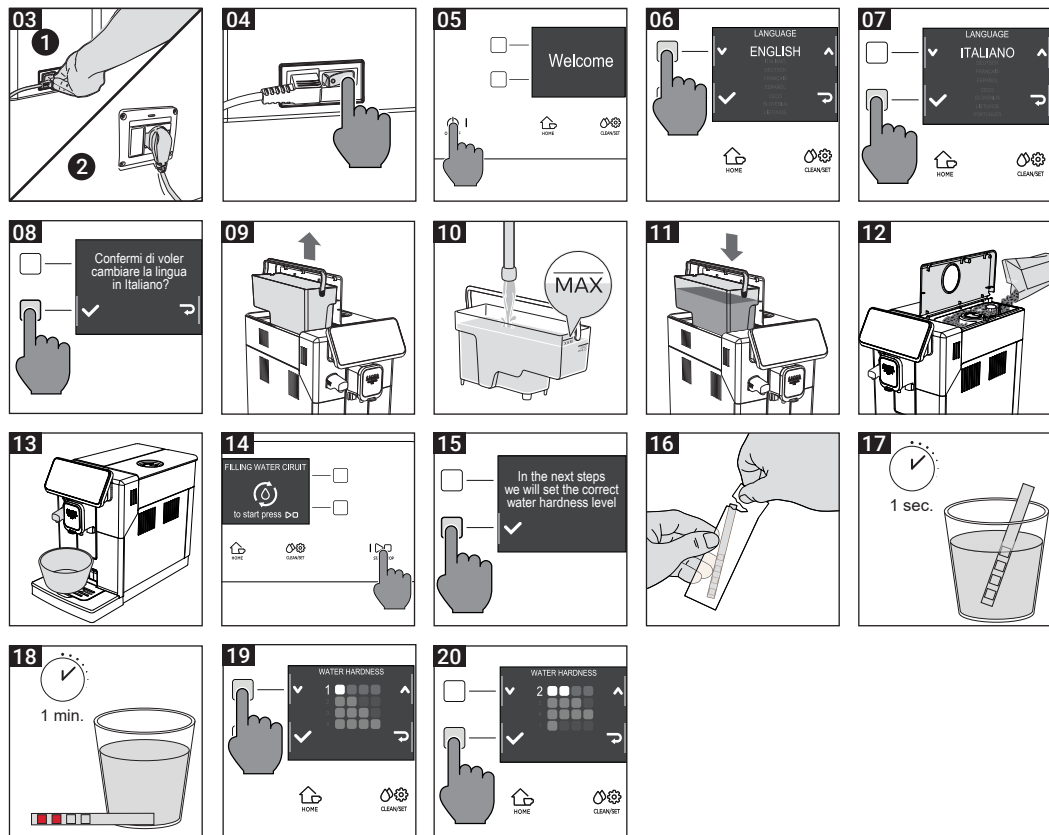
AIG

본 회사는 AIG손해보험의
생산물배상책임보험에 가입되어 있습니다.

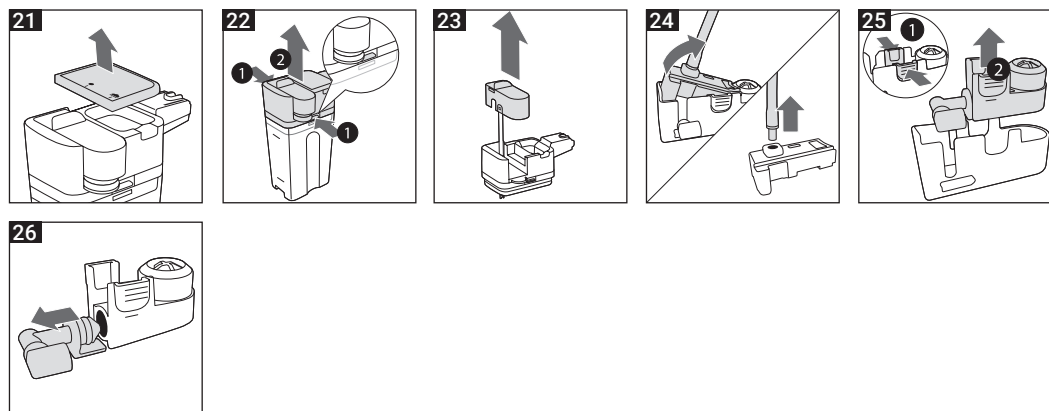
CE



최초 설치 / First installation



우유 컨테이너 / Milk carafe



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 또는 커피 머신에 대한 손상을 경고합니다.

주의 사항 이라는 용어와 이 아이콘은 경미한 부상 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 사용 시 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.
- 정기적으로 커피 머신의 스케일을 제거하십시오. 이 절차를 수행하지 않으면 커피 머신이 올바르게 작동하지 않으며, 이런 경우 수리 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 마십시오.
- 커피 머신을 장기간 사용하지 않을 때는 물 탱크에서 물을 비우십시오. 물이 오염될 수 있습니다. 커피 머신을 사용할 때마다 깨끗한 물을 사용하십시오.

우유 컨테이너가 있는 머신

경고

- 우유와 스팀의 분사를 진행하여 추출할 경우 화상의 위험이 있으므로 주의 하셔야 합니다. 순환이 끝날때까지 기다린 후에 우유 컨테이너를 제거 합니다.

주의사항

- 우유를 기초로 한 커피음료 또는 우유거품을 선택하기 전에 꼭 우유 컨테이너를 설치하거나 또는 우유 추출 스파우트를 열어 두시기 바랍니다.
- 우유저그/우유 컨테이너에 물(세척을 위해) 또는 우유 이외의 다른 액체류를 넣지 않습니다.
- 우유 컨테이너를 식기세척기로 세척하지 마십시오.

클래식 우유거품기/파나넬로 머신

경고

- 뜨거운 물 분사를 통해 추출을 진행 할 경우 화상의 위험이 있으므로 주의 하셔야 합니다.
- 매우 뜨거울수 있으니 클래식우유거품기를 절대 맨손으로 만지지 마십시오. 전용 보호 핸들만 사용하시기 바랍니다.

주의사항

- 우유 거품을 낸 후에 용기에 소량의 온수를 추출하여 클래식 우유거품기를 빨리 세척해야 합니다. 그 후에 클래식 우유거품기의 외부 부품을 빼서 미온수로 세척을 합니다.

자동우유거품기/카푸치나토레/카푸치노 컵시스템 머신

경고

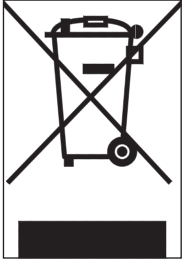
- 뜨거운 물 분사를 통해 스팀 또는 온수를 추출을 진행 할 경우 화상의 위험이 있으므로 주의 하셔야 합니다. 매우 뜨거울수 있으니 온수/스팀 추출 스파우트를 절대 맨손으로 만지지 마십시오. 전용 보호 핸들만 사용하시기 바랍니다.
- 추출 하는 동안 "카푸치노 컵시스템"의 스파우트가 꼭 컵을 향하도록 놓습니다.
- 자동우유거품 세척을 매월 진행하는 동안 추출된 용액은 절대 마시지 마십시오.

주의사항

- 위생상의 이유로 온수/스팀 스파우트의 외부 표면은 깨끗이 관리해야 합니다.
- 우유거품 낸 후에 소량의 온수를 추출하여 자동우유 거품기를 빨리 세척 해야 합니다. 사용자 메뉴얼의 세척방법에 따라 진행 합니다.
- 만약 머신을 사용한 직후라면 온수/스팀 추출 스파우트가 뜨거울수 있으니 주의해야 합니다.
- 온수/스팀 추출 스파우트를 끼워 넣을때 너무 깊숙히 밀어 넣지 마십시오. 이 경우 우유를 제대로 빨아 들이지 못하여, 자동우유거품기가 제대로 작동하지 않을 수 있습니다.

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 마젠타 전자동 에스프레소 머신을 구매해 주셔서 감사합니다!

본 제품은 원두를 사용하여 에스프레소 커피를 추출하기에 적합하며, 스팀이나 온수 추출도 가능합니다. 이 사용 설명서에는 커피 머신의 설치, 사용 및 유지 관리를 위한 모든 정보를 포함하고 있습니다. 본 제품은 품질 관리를 위해 물과 원두를 이용한 테스트를 진행한 후 출고 됩니다. 따라서 상품의 내외부에 물과 원두 가루 자국이 약간 남아 있을 수 있습니다. 이는 모든 가찌아 상품에 적용되며, 완제품 상태입니다.

목 차

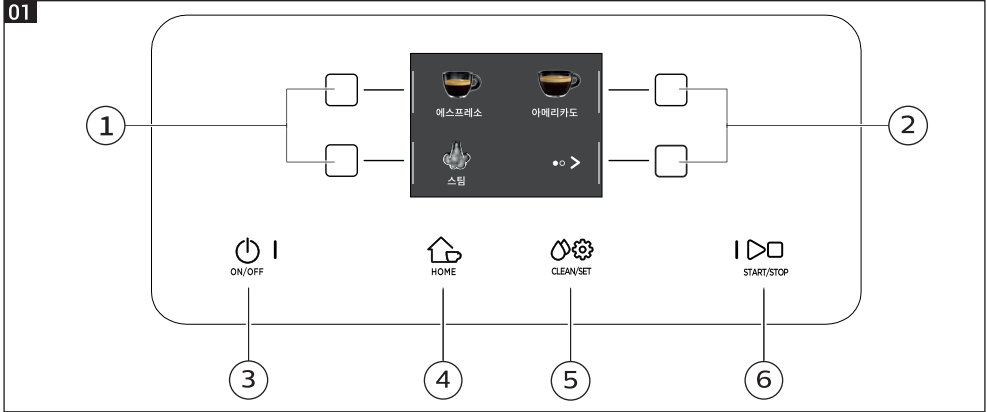
기기 개요(그림.2)	12
제어판 및 디스플레이	13
제어판 개요(그림.1)	13
다기능 버튼	13
최초 설치	14
수동 행금 주기	14
물경도 측정	15
INTENZA+ 정수 필터	16
INTENZA+ 정수필터 설치	16
INTENZA+ 정수필터 교체	16
음료의 종류	17
에스프레소 잔받침	18
커피 추출	18
원두를 사용한 커피 추출	18
분쇄 원두를 사용한 커피 추출	19
거품우유를 기초로 한 커피 음료 준비	19
우유 컨테이너 채우기	20
우유 컨테이너 삽입	20
우유 컨테이너 제거	21
거품우유를 기초로 한 커피 음료 추출	21
온수 추출	22
맞춤 음료 및 설정 저장(MEMO)	23
음료 개별 맞춤화	23
커피 분쇄 설정	24
세척 및 유지 관리	25
청소표	25
우유 컨테이너 세척	26
추출 그룹 세척	27
추출 그룹 윤활	30
스케일 제거	31
스케일 제거 절차	31
스케일 제거 절차가 중단되는 경우 할 수 있는 것	32
다른 설정	32
언어	32
정수 필터	33
대기 시간	33
단위	33
물경도	33
음료 카운터	33
버튼 소리	33
초기화 설정	33
오류 코드 의미	34
문제 해결	35
기술 사양	38

기기 개요(그림.2) ---

1	제어판 및 디스플레이	16	커피 잔류물 받침
2	조절 가능한 커피 추출 스파우트	17	커피 찌꺼기통
3	물탱크 커버	18	물받이
4	원두통 커버	19	물받이 잔받침대
5	분쇄 커피 용기	20	에스프레소 잔받침
6	전원 버튼	21	온수 추출 스파우트
7	전원 코드 소켓	22	우유 컨테이너
8	물받이 해체 버튼	23	우유 추출 유닛
9	에스프레소 받침대 투입구	24	우유 추출 유닛 커버
10	전체 물받이 표시	25	우유 추출 스파우트
11	물탱크	26	물경도 검사지
12	커피 분쇄기 조절 손잡이	27	분쇄 조절키 및 분쇄 커피 계량 스푼
13	원두통	28	윤활
14	추출 그룹	29	전원 코드
15	유지 관리 도어		

제어판 및 디스플레이

01



제어판 개요(그림. 1)

1/2 다기능버튼	디스플레이에 보여지는 기능 선택
3 ON/OFF 버튼	전원을 끄거나 켤때 사용하는 버튼, 버튼을 몇초동안 계속 누릅니다.
4 HOME 버튼	음료 메뉴를 보여줍니다
5 CLEAN/SET 버튼	세척 및 설정 메뉴를 보여줍니다
6 START/STOP 버튼	선택한 음료의 추출, 또는 디스플레이에 표시된 과정을 시작/정지할 때 사용합니다.

참고 : HOME 및 CLEAN/SET 은 ESC 버튼 역할을 합니다. 두 버튼 중 하나를 누르면 현재 스크린에서 나와 메인 메뉴로 돌아갑니다. 만약 이미 기능 또는 프로그램에 진입해 있으면 이는 불가능합니다.

다기능 버튼

디스플레이의 옆에 위치한 다기능 버튼은 사용 당시 보여지는 기능 또는 음료를 선택하여 사용할 수 있습니다.

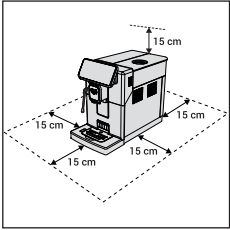


참고 : 이 사용 설명서를 쉽게 이해하기 위해 <버튼을 누르다>의 의미는 <<관련 버튼을 누르다>>입니다.

최초 설치

기기를 사용하기 전에, 사용 설명서 시작 부분의 간편 가이드에서 그림으로 명확하게 설명된 몇 가지의 간단하고 필수적인 단계를 따라하는 것이 중요합니다.

참고: 더 맛있는 커피를 위해 초기에 5컵 정도의 커피추출을 통해 개인의 입맛에 맞게 기기 설정을 조절하시기를 추천 합니다.



수동 행굼 주기

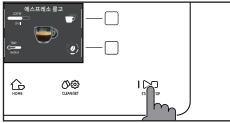
기기를 처음 설치하거나, 장기간 사용하지 않았을 경우에는 꼭 수동 행굼을 해야합니다.



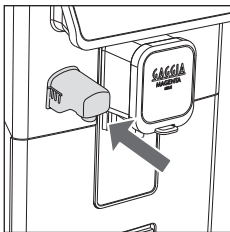
1 커피 추출구 아래에 용기를 놓고, 다른 화면을 넘겨 "에스프레소 롱"을 선택합니다.



2 미리 분쇄된 커피를 추가하지 않고 “ ”버튼을 눌러 “ ”으로 바뀔 때까지 눌러줍니다.





3 **START/STOP** 버튼을 눌러 추출을 시작합니다. 머신은 온수를 추출 합니다.

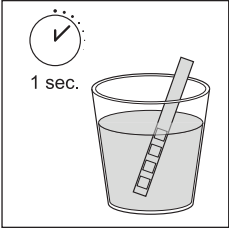


4 용기를 비우고 온수 추출 스파우트를 삽입 합니다.





- 5 온수 추출 스파우트 아래에 용기를 놓고 "온수"를 선택 합니다.
- 6 **START/STOP** 버튼을 눌러 추출을 시작합니다.
- 7 용기를 비우고 물탱크의 물이 비워질 때까지 5~7번의 순서를 계속 반복합니다.
- 8 순서가 끝나면, 물탱크에 물을 MAX선까지 채워줍니다. 이제 기기를 사용할 준비가 됩니다.

물 경도 측정

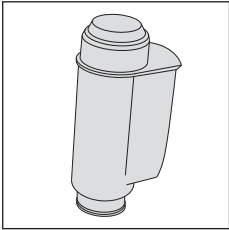
기기를 설치 할 때 물경도를 설정해야 합니다. 패키지에 포함된 물경도 측정 스트라이프를 꺼내 설치를 진행하는 동안 화면에 보여지는 아래 순서에 따라 진행합니다. 추후에 물경도를 변경할 때, **CLEAN/SET**   버튼을 누르고 "설정"을 선택한 후에 설정메뉴에서 "물경도"를 선택하여 줍니다.



- 1 제공된 물경도 측정 스트라이프를 컵에 담긴 물에 1초간 담급니다. 스트라이프를 물에서 꺼내 1분간 기다립니다.
- 2 작은 네모칸 중 몇 개가 붉은색으로 변하는지 확인합니다.
- 3 초록색 "**^**"과 "**^**" 버튼을 사용하여 아래표에 따라 물 경도를 선택합니다.
"**^**"를 눌러 설정을 확인 합니다.

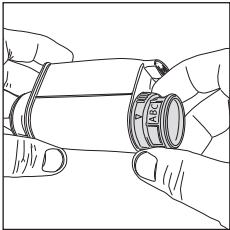
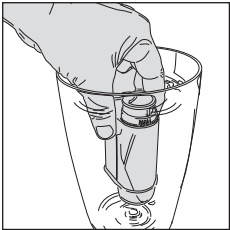
칸표시	설정값	물경도	INTENZA+ 정수필터
	1	극연수	A
	2	연수	A
	3	경수	B
	4	극경수	C

INTENZA+ 정수 필터



" INTENZA+"정수 필터는 커피 머신 내부에 스케일이 축적되는 것을 방지하고 커피의 아로마를 더욱 진하게 보존하는 효과를 가져다주므로 이 정수 필터를 설치하도록 권합니다. 물은 모든 커피의 중요한 부분이므로 항상 전문적으로 필터링하는 것이 가장 중요합니다. "INTENZA+"정수 필터를 사용하면 광물 침전물이 축적되는 것을 방지하여 수질을 향상 시킵니다.

INTENZA+ 정수 필터 설치



"INTENZA+" 정수 필터의 입구를 위로 향하게 하고 세로로 냉수에 담근 뒤 양 옆을 눌러 기포를 빼냅니다.

값을 측정한 후("물경도 측정"참조) 필터 바닥에 표시한 측정값에 따라 "INTENZA+"정수 필터를 설정 합니다.

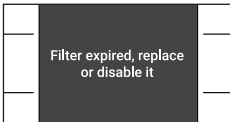
- A = 연수 - 네모칸 1~2개
- B = 경수(표준) - 네모칸 3개
- C = 극경수 - 네모칸 4개

"INTENZA+" 정수 필터를 빈 물탱크의 가장 낮은 지점까지 아래로 밀어줍니다. 물탱크에 물을 채운 뒤 다시 커피머신에 장착합니다.

- 1 **CLEAN/SET** 버튼을 누른 후 "설정" 버튼을 선택 합니다.
- 2 "정수필터"를 선택 한 후에 ""버튼을 누릅니다.
- 3 "활성화"를 선택한 후 화면에 따라 필터가 올바르게 작동 되도록 합니다.

참 고: **START/STOP** 버튼을 눌러 필터 활성화 과정을 정지할 수 있습니다.
필터를 재활성화 하려면 **START/STOP** 버튼을 다시 눌러 줍니다.

INTENZA+ 정수 필터 교체



"INTENZA+" 정수 필터를 교체해야 하는 경우 화면에 경고 메시지가 나타납니다.

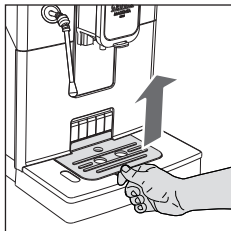
- 1 교체 또는 비활성화를 하려면 **CLEAN/SET** 버튼을 눌러 실행을 한 후에 "설정" 버튼을 누릅니다.
 - 2 "정수필터"를 선택 한 후에 ""버튼을 누릅니다.
 - 3 '교체'를 선택한 후 필터를 교체합니다. 만약 필터를 사용하지 않을 경우 '불가능'을 선택합니다
- 화면에 표시에 따라 필터를 활성화시킵니다.



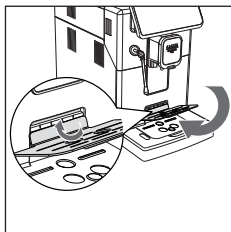
음료의 종류

레시피	설명	
<div>리스트레토</div> <div>  <div>커피</div> </div>	30 ml	작은컵에 제공되는 리스트레토는 일반 에스프레소보다 짧은시간 추출하는 에스프레소입니다. 이 커피는 카페인에 낮고 덜 풍부합니다.
<div>에스프레소</div> <div>  <div>커피</div> </div>	40 ml	에스프레소는 전 세계에 알려진 것과 같이 진짜 이탈리아 커피를 말합니다. 작은 컵으로 제공되는 명백한 특징 즉 강렬한 아로마와 완벽한 상위층의 자연적인 "크레마" 를 말합니다. 그것은 1938년 아킬레 가찌아가 발명한 가압된 온수 추출 과정의 결과입니다.
<div>에스프레소 롱고</div> <div>  <div>커피</div> </div>	80 ml	에스프레소 롱고는 더 오랜 시간 추출한 에스프레소를 말합니다. 이는 중간 사이즈 컵으로 제공이 되며, 더 많이 희석된 것으로 향이 좋고 강렬하며 높은 카페인 함량을 포함 합니다.
<div>커피</div> <div>  <div>커피</div> </div>	120 ml	커피는 에스프레소보다 더 많은 물이 필요합니다. 가벼운 아로마와 중간 사이즈 컵에 제공됩니다.
<div>아메리카노</div> <div>  <div>커피</div> <div>물</div> </div>	40 ml 110 ml	아메리카노는 롱고 보다는 덜 강하고, 에스프레소에 뜨거운 물을 추가하여 준비합니다.
<div>카푸치노</div> <div>  <div>우유</div> <div>커피</div> </div>	120 ml 40 ml	카푸치노는 이세상에서 가장 사랑받는 이탈리아 클래식 커피 중 하나입니다. 에스프레소와 1cm 정도의 우유거품 그리고 우유를 큰 컵에 제공 합니다.
<div>라떼 마끼아또</div> <div>  <div>우유</div> <div>커피</div> </div>	240 ml 40 ml	라떼 마끼아또는 뜨거운 우유, 우유거품 그리고 소량의 에스프레소로 만든 것입니다. 이는 길고 투명한 유리컵에 3개의 다른층이 분리되어 보이도록 제공합니다.
<div>카페라떼</div> <div>  <div>커피</div> <div>우유</div> </div>	90 ml 90 ml	카페라떼는 비교 했을때 커피량과 우유량이 똑같은 음료 입니다. 이는 얇은층의 우유 거품이 풍부하며 큰 컵에 제공합니다.
<div>코르타도</div> <div>  <div>커피</div> <div>우유</div> </div>	40 ml 30 ml	코르타도는 에스프레소샷과 소량의 우유를 넣은 아르헨티나음료입니다. 이는 항상 작은 유리컵에 제공되며, 스페인, 포르투갈, 라틴아메리카에서 인기 있는 음료입니다.
<div>플랫 화이트</div> <div>  <div>커피</div> <div>우유</div> </div>	40 x 2 ml 80 ml	플랫화이트는 오스트리아산 음료로 강하고 우세한 커피의 풍미를 가지고 있습니다. 더블에스프레소와 우유로 구성되어 있으며, 벨벳폼의 얇은층으로 덮여 있습니다.
<div>거품 우유</div> <div>  <div>우유</div> </div>	180 ml	거품 우유는 카푸치노, 라떼 마끼아또 그리고 다른 여러 음료에 사용 됩니다. 이는 촘촘하고 균일한 우유 거품층 입니다.

에스프레소 잔받침



이 기기는 전통적인 에스프레소부터 다양한 음료에 이르기까지 완벽한 결과물을 보장하도록 디자인되었습니다. 만약 자연적인 "크레마" 윗부분의 아주 맛있는 층과 함께 이탈리아안 에스프레소를 즐기 원한다면, 특별히 이 목적을 위해 디자인된 "에스프레소 잔받침" 을 사용하시길 권해 드립니다. 이 잔받침은 전통적인 에스프레소 컵을 사용할 수 있도록 하며, 작고 균일한 "크레마"와 튀지 않는 추출을 위한 완벽한 높이를 보장합니다.



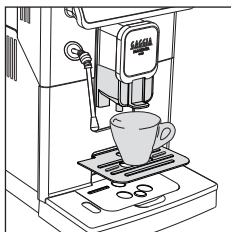
물 받침대에서 에스프레소 받침을 들어 올려 그림과 같이 전용 슬롯에 넣습니다.


커피 추출

원두를 사용한 커피 추출

경고 : 에스프레소 커피 원두 전용. 커피 머신에 손상을 줄 수 있으므로 원두 투입구에 분쇄 커피, 로스팅하지 않은 커피, 냉동 건조 커피 또는 인스턴트 커피를 사용하지 마십시오.

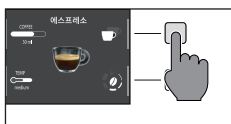
팁 : 뜨거운 물에 미리 데운 컵으로 따뜻한 커피를 즐기십시오.




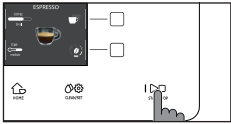
- 1 에스프레소 받침을 맞는 위치에 놓고, 커피 추출구에 컵을 올려 놓은 후 사용하는 컵의 크기에 따라 커피 추출구 위치를 위 아래로 조절합니다. 음료 메뉴에 진입하기 위해 **HOME**  버튼을 누릅니다.



- 2 다양한 페이지를 돌려 보며 원하는 커피를 선택합니다.



- 3 원하는 커피를 선택한 후에 "" 버튼을 이용하여 아메리카노 이외 선택한 커피를 동시에 2잔을 준비 할 수 있습니다.



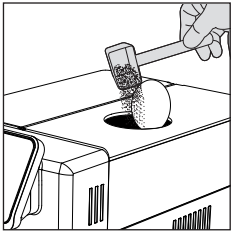
4 마지막으로 **START/STOP** ▷□ 버튼을 눌러 추출을 시작합니다.

참 고: 언제든지 **START/STOP** ▷□ 버튼을 누르면 커피 추출을 중단 할 수 있습니다.

만약 특정 음료의 설정을 원하는 대로 변경하려면 "맞춤 음료" 페이지를 참고하십시오.

분쇄 원두 커피 추출

분쇄 커피로 커피를 준비하려면 제공되는 계량스푼을 사용하여 분쇄 커피 칸에 정확한 분량을 넣습니다.



1 분쇄 커피 칸 커버를 들어 올리고 분쇄 커피 한 스푼을 넣습니다.

경 고: 커피 머신에 손상을 줄 수 있으므로 분쇄 커피 칸에 분쇄 커피 이외 물질을 넣어서는 안됩니다.

2 커피 추출구 아래에 컵을 놓은 다음 원하는 음료를 선택합니다.



3 "☉" 버튼을 눌러 "☉"를 선택합니다.

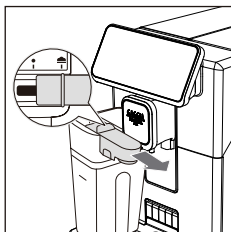
참 고: "분쇄 커피" 기능은 동시에 두 잔의 커피를 추출하거나, 아로마를 설정하는 것이 불가능합니다. 사실 이 기능은 원두를 사용 했을 경우에 만 가능합니다.

4 **START/STOP** ▷□ 버튼을 눌러 추출을 시작합니다.

* 만약 특정 음료의 설정을 원하는 대로 변경하려면 "맞춤 음료" 페이지를 참고하십시오.

참 고: 언제든지 **START/STOP** ▷□ 버튼을 누르면 커피 추출을 중단 할 수 있습니다.

거품우유를 기초로한 커피 음료 준비

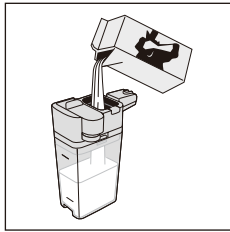
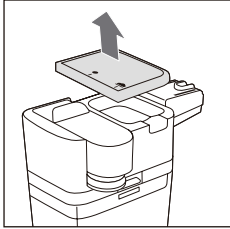


경 고: 우유, 거품우유 또는 커피를 기초로한 음료를 선택하기 전에 우유 컨테이너를 설치하고 우유 추출 스파우트를 먼저 열어야 합니다. 만약 우유 컨테이너가 설치가 제대로 되어 있지 않으면, 우유 추출 스파우트가 스팀또는 뜨거운우유를 분사합니다.

우유 컨테이너 채우기

참고 : 우유 컨테이너를 사용 하기 전에 "우유 컨테이너 세척" 페이지를 참조하세요.

우유 컨테이너는 사용전 또는 사용중에 채울수 있습니다.

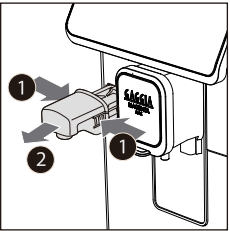


1 우유 컨테이너의 뚜껑을 열고 안으로 우유를 넣습니다.

2 우유 컨테이너 안에 우유를 넣습니다:우유는 최저(MIN)와 최고(MAX)레벨 우유 컨테이너 표시 사이 안까지 채워 줍니다.

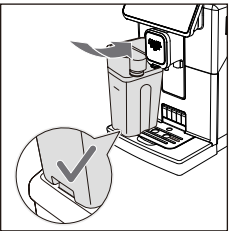
우유 컨테이너 삽입

만약 물 추출 스파우트가 설치되어 있다면 제거해 줍니다.



1 추출 스파우트 양쪽 측면 버튼을 눌러 잠금을 해제하고 살짝 들어 올립니다.

2 물 추출 스파우트를 당겨 빼냅니다.



3 우유 컨테이너를 살짝 기울입니다. 기기의 가이드에 맞게 끝까지 밀어 넣습니다.

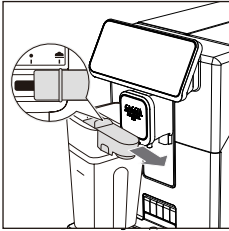
4 우유 컨테이너를 동시에 회전시키면서 아래쪽으로 밀어 물받이 위로 잠길때까지 넣습니다.

참고 : 우유 컨테이너를 강제로 넣지 않습니다.

우유 컨테이너 제거

우유 컨테이너가 물받이에 끼워진 상태에서 자연스럽게 분리 될때까지 우유 컨테이너를 회전 시킵니다.



거품우유를 기초로 한 커피 음료 추출




팁 : 최적의 거품을 만들기 위해서는 단백질 함량이 3%이상인 차가운 우유(약5°C) 우유를 사용하십시오. 개인 취향에 따라 전유, 저지방, 무지방, 두유 또는 무유당우유를 사용 할 수 있습니다.

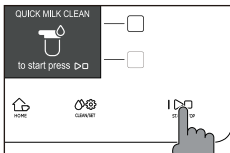
- 1 우유 추출 스파우트를 오른쪽 아이콘 끝까지 당깁니다.

참고 : 만약 우유 추출 스파우트를 끝부분까지 당기지 않으면, 우유가 완전한 거품을 내지 못합니다.


- 2 우유 추출 스파우트를 열고 아래에 컵을 놓습니다.
- 3 **HOME**  버튼을 누르고 메뉴에서 원하는 음료를 선택 합니다.
 - 원하는 음료에 해당되는 버튼을 누릅니다
 - **START/STOP**  버튼을 누르고 선택한 음료 추출을 시작합니다.
- 4 머신은 정해진 양의 커피와 거품우유를 컵 또는 글라스에 추출 합니다. 선택한 음료에 따라 커피 또는 거품우유가 먼저 추출 됩니다.

만약 특정 음료의 설정을 맞추려면 하려면, "음료 개별 맞춤화" 페이지를 참고 합니다.

- 5 커피를 기초로 하는 거품우유 음료를 추출한 후에 10초 동안 우유 순환의 간편세척과정을 완료하는 것이 좋습니다. 하지만 세척과정은 **CLEAN/SET**  버튼을 눌러 세척 메뉴에 들어가서 추후에 진행을 하셔도 됩니다. "세척" 버튼을 누르고 "간편 세척" 옵션을 선택 합니다. 그리고 "✓" 버튼을 누른 후에 화면에 보이는 설명에 따라서 진행 합니다.

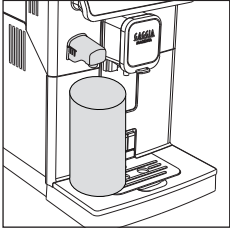


참 고 : 간편 세척은 적어도 하루에 한번 하기를 권장합니다.


START/STOP  버튼을 눌러 확인 하거나 또는 "↺" 로 나중에 진행 해도 됩니다.

온수 추출

경고 : 준비가 끝날때까지 기다린 후에 온수추출 스파우트를 제거 합니다.




1 온수 분사구를 삽입합니다.

2 **HOME**  버튼을 누르고, 초록색 "**>**" 버튼을 사용하여 다양한 화면을 넘겨 온수를 선택 합니다.



3 "온수" 버튼을 누르고, **START/STOP**  버튼을 눌러 추출을 시작합니다.

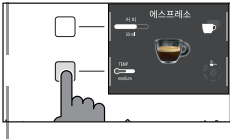
참고 : 언제든지 **START/STOP**  버튼을 누르면 커피 추출을 중단 할 수 있습니다.

* 만약 특정 음료의 설정을 맞추려면 "음료 개별 맞춤화" 페이지를 참고 합니다.

맛춤 음료 및 저장 설정(MEMO)

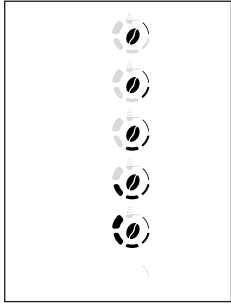
이 머신은 선호도에 따라 음료의 설정을 변경하거나 이전 설정을 덮어 씌워 MEMO에 저장할 수 있습니다.

음료 개별 맞춤화



- 1 HOME 버튼을 누릅니다.
- 2 음료를 선택합니다.
- 3 모든 설정은 화면에서 조정 또는 선택을 할 수 있습니다. 음료의 종류에 따라 조정 또는 선택 할 수 있습니다.
 - 커피 양
 - 커피 온도
 - 동시에 커피 2잔 추출
 - 분쇄 커피 사용
 - 아로마 강도(원두 사용시 가능)
- 4 "커피 " 버튼을 누르면, 초록색 "+"와 "-" 버튼을 사용하여 원하는 양을 조절 할 수 있습니다. 원하는 양이 화면에 나타나면 "✓"을 눌러 확인을 하고 이전 화면으로 돌아갑니다.
- 5 음료의 온도를 아래 선택에 따라 반복적으로 조절하려면 "온도 " 버튼을 누릅니다.
 - 낮음
 - 중간
 - 높음
- 6 2잔을 추출하려면 " " 버튼, 1잔을 추출하려면 " " 버튼을 누릅니다. 중앙에 표시된 음료의 사진은 선택된 잔 수를 나타냅니다.

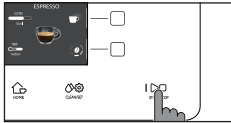
참 고 : 이 기능은 우유를 넣은 음료, 아메리카노 그리고 뜨거운 물 추출은 해당되지 않습니다.



- 7 아로마의 강도 변경 또는 분쇄 커피를 선택하려면 "☉" 버튼을 누릅니다. 5가지 다른 강도의 선택을 할 수 있으며, "☉" 버튼을 누를 때마다 아로마 강도가 1도씩 변합니다. 강도 선정 또는 분쇄 커피 선택이 화면에 나타납니다.

- 1 매우 연함
- 2 연함
- 3 중간
- 4 강함
- 5 매우강함
- 6 분쇄 커피

참고: 분쇄 커피 기능은 한 번에 한 잔의 커피만 추출할 수 있습니다.



- 8 기호에 맞게 음료가 맞춤 설정되면, **START/STOP** ▷□ 버튼을 눌러 추출을 할 수 있습니다.
- 9 위에 나열된 강도를 변경하려면, 추출 마지막에 변경된 음료 레시피를 저장할지 묻는 메시지가 표시됩니다.

경고: 새로 저장된 설정은 이전 레시피를 덮어 씹습니다.

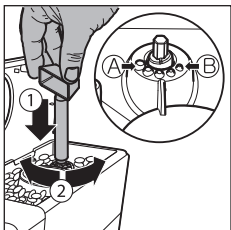
참고: 단일 레시피의 공장 설정으로 변경을 하려면, 표시된 "음료 유형" 부분에 다시 들어가서 저장을 해야합니다.

커피 분쇄 설정

분쇄 조절 키를 사용하여 원두통에서 분쇄도를 조절할 수 있습니다. 어떤 설정을 선택하든 간에 세라믹 커피 분쇄기는 모든 추출되는 커피에 대해서 정확하고 완벽한 분쇄와 균일한 분쇄도를 보장합니다. 아로마를 보존하여 모든 컵에는 완벽한 향이 담깁니다.

참고: 커피 머신이 커피 원두를 분쇄할 때만 분쇄 설정을 조절할 수 있습니다. 2~3잔의 커피를 추출해보면 그 맛의 차이를 느낄 수 있습니다.

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



- 1 커피 추출구 아래에 컵을 놓습니다.
- 2 원두 투입구 커버를 엽니다.
- 3 "원두를 사용한 커피 추출" 장에서 설명했던 에스프레소를 준비합니다.
- 4 커피 분쇄기가 작동하기 시작 할때는 원두 투입구 안에 배치된 분쇄 조절 손잡이를 눌러 한 번에 눈금 한 개씩 왼쪽 또는 오른쪽으로 돌립니다. 분쇄기 조절 키를 사용합니다. 원두 투입구 칸의 참조 표시는 분쇄 설정을 나타냅니다.

5 5가지의 다른 분쇄 설정을 선택 할 수 있습니다. 더 작은 점은 더 강한 맛의 커피입니다.

참 고 :

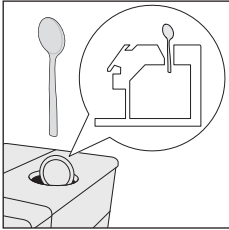
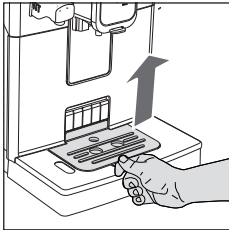
- 굵은 분쇄 : 연한 맛, 강하게 볶은 커피 블렌드(3-5);
- 고운 분쇄: 강한 맛, 가볍게 볶은 커피 블렌드(1-3);

세척 및 유지 관리

정기적인 청소와 유지 관리를 통해 커피 머신을 완벽한 상태로 유지하고 완벽한 커피 맛, 일정한 커피 유량 및 우수한 우유 거품을 확보 할 수 있습니다. 커피 머신의 탈착 가능 부품을 청소하는 시점과 방법은 다음 표를 참조하십시오. 보다 상세한 내용은 관련 장을 참조하시기 바랍니다.

청소표

부품 설명	청소 시점	청소 방법
우유 컨테이너	사용 후	"간편 세척"과정을 화면의 설명에 따라 시작합니다.
	매일	우유 컨테이너를 완벽하게 세척 합니다.
	매주	우유 컨테이너를 분리하고 해당 모든 부품을 흐르는 물에 세척합니다.
	매월	"우유 컨테이너 세척" 페이지에 설명된 "완벽 세척"주기를 시작합니다. 이 세척 주기에는 필립스 우유 순환 세척제를 사용하기를 권장하며, 우유 컨테이너와 모든 부품을 흐르는 물로 세척 합니다.
추출 그룹	매주	추출 그룹을 분리해 흐르는 물에 세척합니다.
	사용 유형에 따라	추출 그룹을 윤활합니다.
	매월	GAGGIA 커피 청소용 세정제로 추출 그룹을 청소합니다.

부품 설명	청소 시점	청소 방법
가득 찬 물받이	빨간색 “물받이 비움” 표시기가 물받이 잔 받침대에서 나타날 때	물받이를 비운 후 흐르는 물에 세척합니다.
커피 찌꺼기통	커피 머신의 요청 시	커피 찌꺼기통을 비운 후 흐르는 물에 세척합니다. 커피 찌꺼기통을 비우고 세척하는 동안 커피 머신이 켜져 있는지를 확인합니다.
물탱크	매주	흐르는 물에서 씻습니다.
분쇄 커피칸/ 커피 배출구 덕트	매주	아래 그림과 같이 스푼 손잡이를 사용하여 상부 부품을 청소합니다.
		
에스프레소 받침	사용 유형에 따라	에스프레소 받침을 분리하고 흐르는 물에 세척합니다. 윗 받침은 식기세척기로 세척 할 수 있습니다.
		

우유 컨테이너 세척

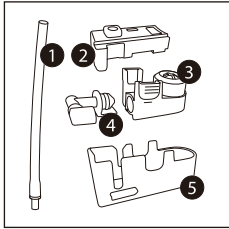
우유 컨테이너 세척 프로그램

기기는 우유 컨테이너를 위해 2가지 세척프로그램(간편과 완벽세척) 진행 할 수 있습니다.
두 프로그램은 세척/설정 버튼으로 선택할 수 있습니다. **CLEAN/SET** 버튼을 선택하여 누릅니다. 간편 세척은 우유를 기초로 하는 음료를 추출한 후에 진행하기를 권장합니다. 두 프로그램은 화면에서 보여지는 설명에 따라 진행합니다.

- 간편 세척 프로그램
간편세척프로그램은 온수를 사용하여 우유순환세척을 합니다.
- 완벽 세척 프로그램
카푸치노 컵시스템을 위한 완벽세척 프로그램은 필립스 "우유 순환 세척제"를 사용하여 전체 우유순환을 완벽하게 세척 하는 것을 말합니다.

흐르는 물로 우유 컨테이너 세척

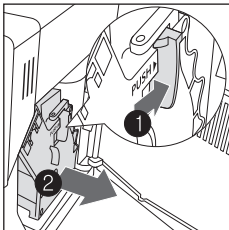
우유 추출 스파우트는 5개의 부품으로 구성되어 있습니다. 우유 컨테이너에서 분리한 모든 부품은 식기세척기로 세척이 가능합니다.



- 1 우유 튜브
- 2 고무 손잡이
- 3 파나넬로
- 4 파나넬로 연결부
- 5 우유 추출 스파우트 하우징

- 1 우유 추출 유닛 커버를 제거합니다.(그림.21)
- 2 윗 부분의 우유 추출 유닛(1) 윗부분의 양쪽면 버튼을 누르고 해체하고 우유 컨테이너의 윗 부분을 당깁니다.(그림.22)
- 3 그 추출 유닛으로 부터 우유 추출 스파우트를 제거합니다.(그림.23)
- 4 추출 스파우트를 분리 합니다:
 - 우유 추출 유닛을 뒤집어 손으로 단단히 잡습니다. 우유 튜브를 손잡이에서 당겨 뺍니다. (그림.24)
 - 파나넬로의 해체버튼을 누르고 고무 손잡이로 부터 파나넬로를 제거합니다(그림.25)
 - 파나넬로로 부터 연결부를 당깁니다(그림.26)
- 5 모든 부품을 흐르는 물로 세척 합니다.
- 6 세척 후, 모든 부품을 반대 순서에 따라 다시 재조립 합니다.

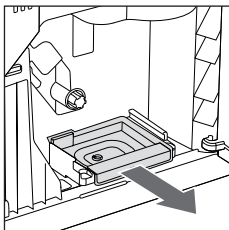
추출 그룹 세척



경고: 식기 세척기에서 추출 그룹을 세척하거나 세척액을 사용하지 마십시오. 이 경우 추출 그룹 오작동이 발생하여 커피 맛이 변할 수 있습니다.

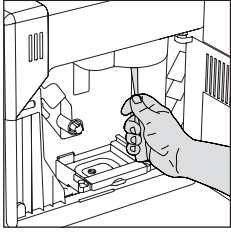
추출 그룹 제거

- 1 기기 전원을 끄고 플러그를 뽑습니다.
- 2 물받이와 커피 찌꺼기통을 분리 합니다.
- 3 유지 관리 도어를 엽니다.
- 4 PUSH 레버(1)를 누른 후 추출 그룹의 손잡이를 당겨 커피 머신 (2)에서 추출 그룹을 빼냅니다.
- 5 커피 잔여물 받침을 빼냅니다.



흐르는 물에 추출 그룹 세척

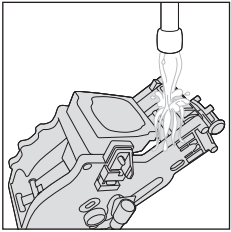
- 1 커피 배출구 덕트를 손가락 손잡이 또는 다른 둥근 주방용품으로 꼼꼼히 청소합니다.



- 2 미지근한 물로 추출 그룹을 꼼꼼하게 세척한 후 위쪽의 필터를 조심스럽게 세척합니다

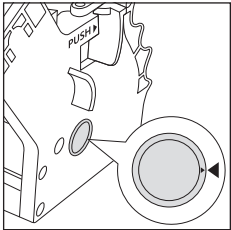
- 3 추출 그룹을 자연 건조시킵니다.

참 고 : 추출 그룹 내부에 섬유 조직이 묻어 남는 것을 방지하기 위해서 천으로 닦아 말리지 말아주세요.

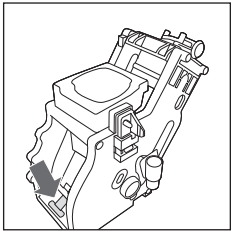


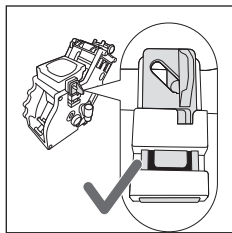
추출 그룹 재장착

- 1 커피 머신에 추출 그룹을 다시 끼우기 전에 측면의 노란색 잠금 표시기 2개가 일치하는지 확인 합니다. 그렇지 않으면 다음 단계를 수행합니다.



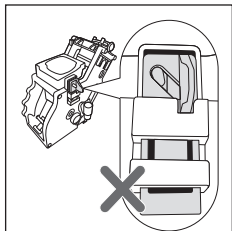
레버가 추출 그룹 바닥에 닿도록 해야합니다.





2 추출 그룹의 노란색 잠금 후크가 정확한 위치에 있는지 확인합니다.

후크를 정확하게 배치하려면 가장 높은 위치까지 위로 밀니다.



후크가 여전히 낮은 위치에 있다면 이는 정확하게 배치되지 않았다는 것을 의미합니다.

3 커피 잔여물 받침을 다시 넣습니다.

4 정확한 위치에 딸각하면서 잠길 때까지 측면 가이드를 따라 커피 머신 쪽으로 추출 그룹을 밀니다.

경고: PUSH 레버를 누르지 마십시오.

5 유지 관리 도어를 닫습니다.

기름진 커피 잔여물 제거를 위해 청소 알약을 이용한 추출 그룹 세척

경고: 기름진 커피 잔여물을 제거할 때는 커피머신 전용 청소 알약만 사용 하십시오.

1 커피 추출구 아래에 용기를 놓습니다.



2 **CLEAN/SET** 세척/설정 버튼을 누르고 화면에 보이는 "세척" 버튼을 선택합니다.

3 "추출 그룹 세척"을 선택 한 후 "✓" 버튼을 누르고 **START/STOP** 버튼을 눌러 청소를 시작 합니다.

4 화면에 나타나는 설명에 따라 추출 그룹을 맞게 세척합니다.

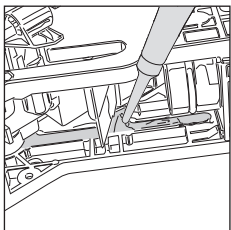
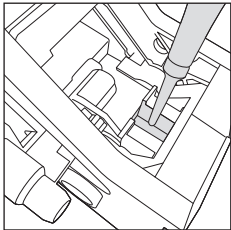
5 이 과정은 약 5분 정도 걸립니다. **START/STOP** 버튼을 사용하여 일시정지와 재시작을 할 수 있습니다.

추출 그룹 윤활

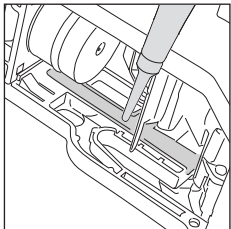
완벽하게 커피 머신 성능을 유지하려면 추출 그룹 윤활이 필요합니다. 윤활 빈도는 다음 표를 참조하십시오.

사용 빈도	일일 음료 준비 횟수	윤활 빈도
적음	1-5	4개월 마다
주기적임	6-10	2개월 마다
많음	>10	매월

- 1 커피 머신 전원을 끄고 플러그를 뽑습니다.
- 2 추출 그룹을 떼내서 미지근한 물로 행굽니다. ("흐르는 물에 추출 그룹 세척" 참조)
- 3 추출 그룹 하부 내 삽입 핀 주변에 윤활제를 얇게 도포합니다.



- 4 양 측면의 가이드에 윤활제를 얇게 도포 합니다.
- 5 추출 그룹을 다시 장착합니다.("추출 그룹 재장착" 참조)



참 고 : 윤활제 튜브는 여러 번 사용 할 수 있습니다.

스케일 제거

스케일 제거 절차

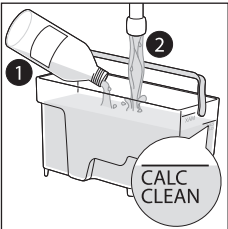


머신을 사용하면 내부에 스케일이 발생합니다.

이 경우 스케일을 제거해야 하며, 가짜아 스케일 제거 용액만 사용해야 합니다. 가짜아 스케일 제거액은 커피 머신의 우수한 성능을 보증하도록 설계되어 있습니다. 다른 제품을 사용하면 커피 머신이 손상되고 물에 잔여물이 남을 수 있습니다. 머신의 스케일을 제거하지 않으면 품질 보증을 받을 수 없습니다.



- 1 클래식 파나넬로가 장착되어 있다면 이를 제거합니다.
- 2 **CLEAN/SET** 버튼을 누르고 화면에 보이는 "세척" 버튼을 선택 합니다.
"스케일 제거"를 선택하고 "✓"을 눌러 확인 한 후에 **START/STOP** 버튼을 눌러 시작합니다.




- 3 물받이와 커피 찌꺼기통을 분리하여 비워서 세척한 다음 다시 커피 머신에 장착합니다.
- 4 물탱크를 분리하여 비웁니다. "INTENZA+"필터가 장착되어 있으면 분리 합니다.
- 5 물탱크에 가짜아 스케일 제거 용액을 붓고, CALC CLEAN 수위 표시까지 깨끗한 물로 탱크를 채웁니다. 물탱크를 다시 커피 머신에 장착합니다.
- 6 큰 용기(1.5L)를 스팀튜브와 커피 추출구 아래 놓습니다.
- 7 화면에 보여지는 설명에 따라 스케일 제거 작업을 시작합니다. 이 절차는 약 25분간 지속되며, 스케일제거 주기와 행굼주기가 계속되고 일정한 간격으로 추출을 진행 합니다.
- 8 스케일 제거 주기가 완료되면, 화면에 보여지는 설명에 따라 물 순환 통로와 탱크를 행굼니다.
- 9 INTENZA+ 정수 필터를 물탱크에 다시 장착합니다.

참 고 : 언제든지 **START/STOP** 버튼을 눌러 일시 정지와 재시작을 할 수 있습니다.

경 고 : 스케일 제거 중에는 추출 그룹을 분리하지 마십시오. 스케일 제거 작업이 완료 된 후에 추출 그룹을 제거하십시오.


스케일 제거 절차가 중단되는 경우 할 수 있는 것

제어판에서 ON/OFF  버튼을 몇초동안 누르면 스케일 제거 절차를 나갈수 있습니다.
완료전에 스케일 제거 절차가 중단되는 경우 다음 작업을 수행 합니다:

- 1 물탱크를 비우고 깨끗하게 씻습니다.
- 2 물탱크의 CALC CLEAN 수위 표시까지 흐르는 물을 채우고 커피머신을 다시 작동시킵니다.
커피 머신이 예열되고 자동 행굼 과정이 수행됩니다.
- 3 음료를 준비하기 전에 설명된 페이지를 참고하여 수동 행굼 과정을 수행합니다.

참 고 : 이 작업이 완료되지 않았으면 최대한 빨리 다른 스케일 제거 절차를 수행해야 합니다.

다른 설정

CLEAN/SET  버튼을 누르고 화면에서 "설정"을 선택합니다.
다음에 포함한 몇 몇의 머신 변수를 재설정하거나 변경할 수 있습니다.

- 언어
- 정수 필터
- 대기 시간
- 단위
- 물경도
- 음료 카운터
- 버튼 소리
- 공장 초기화

언어

언어 설정 아이콘을 선택하면, 아래 나열된 가능한 언어들이 보여집니다.

선택가능 언어		
ITALIAN	DANISH	CZECH
ENGLISH	GREEK	SLOVAKE
GERMAN	POLISH	LITHUANIAN
FRENCH	RUSSIAN	JAPANESE
SPANISH	ROMANIAN	한 국 어
PORTUGUESE	HUNGARIAN	CHINESE (TRADITIONAL)
DUTCH	BULGARIAN	CHINESE (SIMPLIFIED)



정수 필터

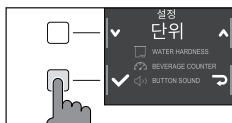
"정수 필터"를 선택하면, "INTENZA+ 정수 필터 설치"와 "INTENZA+ 정수 필터 교체" 아래에 있는 화면의 설명에 따라 진행합니다.



대기 시간

"대기 시간"을 선택하면 타이머를 설정할 수 있습니다.

- 15 분
- 30 분
- 60 분
- 180 분



단위

"단위"를 선택하면

측정 단위를 "밀리리터(ml)" 또는 "온스(oz)"로 설정할 수 있습니다.

물경도

"물경도"를 선택하면 "물경도 측정" 장에 있는 화면의 설명에 따라 진행합니다.

음료 카운터

머신이 처음 작동 했을때 부터 각각의 음료가 몇 잔씩 추출이 되었는지 화면에 보여집니다.
이 자료는 재설정 할 수 없습니다.

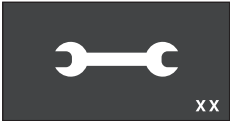
버튼 소리

방해 받지 않도록 "끄기" 을 선택하여 버튼 소리를 끕니다.

초기화 설정

공장 초기 설정으로 머신을 재설정 합니다. 이 과정은 진행하기 전 두 번의 확인이 필요합니다.

오류 코드 의미



화면에 나타날 수 있는 경고 아이콘, 그 의미 및 문제 해결 방법이 아래 목록에 나와 있습니다. 화면에 오류 코드 아이콘이 계속 표시되고 커피 머신이 제대로 작동하지 않음으로 인해 표시된 해결책이 효과가 없는 경우 가짜야 고객 서비스 센터에 문의하십시오. 다른 오류 코드가 나타나는 경우 커피 머신을 공식 A/S 서비스 센터로 가져 가십시오. 연락처는 보증 책자 또는 www.presso.co.kr 웹사이트에 나와있습니다.








오류 코드	문제점	원인	가능한 해결책
01	커피 분쇄기가 막혀 있습니다.	커피 배출구 덕트가 막혀 있습니다.	주 전원 버튼으로 커피 머신을 켜서 추출 그룹을 분리합니다. 계량 스푼 손잡이나 스푼 손잡이로 커피 배출구 덕트를 깨끗하게 세척합니다. 제품의 전원을 다시 켭니다.
03 - 04	추출 그룹에 문제가 있습니다.	추출 그룹이 더럽거나 윤활 상태가 좋지 않습니다.	주 전원 버튼으로 커피 머신을 끕니다. 추출 그룹을 분리해서 깨끗하게 세척합니다. (“추출 그룹 세척” 페이지 참조)
		추출 그룹이 똑바로 끼워져 있지 않습니다.	주 전원 버튼으로 커피 머신을 끕니다. 추출 그룹을 분리했다가 다시 끼웁니다. 끼우기 전에 추출 그룹이 정확한 위치에 있는지 확인합니다. “추출 그룹 재장착” 페이지를 참조하십시오.
05	물 통로에 문제가 있습니다.	물 통로에 공기가 있습니다.	커피 머신 내 탱크 분리 및 재장착을 2번 실시합니다. 탱크가 커피 머신에 제대로 끼워져 있는지를 확인 합니다. 물 탱크 구역이 깨끗한지 확인합니다.
			“INTENZA+” 필터를 사용하는 경우: 물탱크에서 필터를강기고 흔들어서 필터 안의 공기를 모두 빼냅니다. 물탱크에 “INTENZA+” 필터를 다시 끼웁니다.
14	커피 머신이 과열 되었습니다.	여러 원인이 있을 수 있습니다.	커피 머신을 껐다가 30분 후 다시 켭니다. 이 작업을 2~3번 수행합니다.

문제 해결

이 장에서 커피 머신을 사용하면서 발생할 수 있는 가장 일반적인 문제를 요약 설명합니다. 아래 내용에 따라 문제를 해결할 수 없는 경우에는 www.presso.co.kr 웹사이트에서 FAQ를 확인하거나 고객 서비스 센터에 문의하십시오.

문제점	원인	해결 방법
커피 머신이 켜지지 않습니다.	커피 머신 플러그가 꼽혀 있지 않거나 주 전원 버튼이 “OFF”위치에 있습니다.	전원 코드가 제대로 끼워져 있는지 확인합니다. 주 전원 버튼이 “ON”위치에 있는지 확인합니다.
물받이는 단시간에 가득 찹니다.	이 현상은 정상입니다. 커피 머신은 물을 사용하여 내부 통로와 추출 그룹을 행굽니다. 물이 내부 시스템을 통과하여 물받이로 바로 흘러들어 갑니다.	물받이 쇠살대를 통과하여 표시기가 나타날 때 물받이를 비웁니다.
“가득 찬 커피 찌꺼기통” 아이콘이 화면에 계속 나타납니다.	커피 머신이 꺼진 상태에서 커피 찌꺼기통을 비웠습니다.	항상 커피 머신이 켜진 상태에서 커피 찌꺼기통을 비워야 합니다. 커피 머신을 끈 상태에서 커피 찌꺼기통을 비우면 커피 추출 과정 카운터가 재설정되지 않습니다. 이 경우 용기가 가득 차 있지 않을지라도 아이콘이 화면에 나타납니다.
	커피 찌꺼기통이 너무 빨리 재설치 되었습니다.	커피 찌꺼기통을 다시 설치할 때는 항상 5초 정도 기다려야 합니다. 그렇게 하면 커피 찌꺼기 카운터가 제대로 리셋됩니다.
커피 머신은 커피 찌꺼기통이 비워져 있지 않을지라도 통을 비울 것을 요구합니다.	커피머신은 커피 찌꺼기통이 비워진 마지막 시점에 카운터를 재설정 하지 않았습니다.	커피 찌꺼기 통을 다시 설치할 때는 항상 5초정도 기다려야 합니다. 그렇게 하면 커피 찌꺼기를 다시 정확하게 세기 시작합니다. 항상 커피 머신이 켜진 상태에서 커피 찌꺼기통을 비워야 합니다. 커피 머신을 끈 상태에서 커피 찌꺼기통을 비우면 커피 추출 과정 카운터가 재설정되지 않습니다.
커피 찌꺼기통이 너무 가득 차 있으면 “커피 찌꺼기통을 비우십시오”라는 메시지가 나타나지 않습니다.	커피 찌꺼기통을 비우지 않고 물받이가 분리되었습니다.	물받이를 분리할 때는 커피 찌꺼기통을 거의 비우는 것이 아니라 완전히 비워야 합니다. 그렇게 하면 커피 찌꺼기 카운터가 제로로 재설정되어 커피 찌꺼기를 다시 정확하게 세기 시작합니다.
추출 그룹을 분리할 수 없습니다.	추출 그룹이 잘못 끼워져 있습니다.	유지관리 도어를 닫습니다. 커피 머신을 껐다가 다시 켭니다. 화면에 준비 상태 메시지가 나타날 때까지 기다렸다가 추출 그룹을 분리합니다.

문제점	원인	해결 방법
추출 그룹을 끼울 수 없습니다.	추출 그룹이 잘못 끼워져 있습니다.	추출 그룹이 다시 설치하기 전에 제대로 설치되지 않았습니 다. 레버가 추출 그룹 베이스와 접촉하고 추출 그룹 후크가 제 위치에 있는지를 확인합니다. (“추출 그룹 재장착” 페이지 참조).
		커피 머신을 재설정하려면 물받이와 커피 찌꺼기통을 다시 놓습니다. 추출 그룹을 끼우지 마십시오. 유지 관리 도어를 닫은 후 커피 머신을 껐다가 다시 켜니다. 추출 그룹을 다시 끼워 보십시오.
커피는 크레마가 충분하지 않거나 물기가 많습니다.	커피 분쇄기가 굵게 분쇄로 설정되어 있습니다.	커피 분쇄기를 더 미세한 분쇄로 조정합니다.
	커피 머신이 자동 조절을 수행 중입니다.	커피를 몇 잔 준비하십시오.
	추출 그룹이 더럽거나 윤활이 필요합니다.	추출 그룹을 세척합니다.
커피가 충분히 뜨겁지 않습니다.	설정 온도가 너무 낮습니다. 메뉴 설정을 점검합니다.	메뉴 온도를 “MAX”로 설정합니다.
커피 머신에서 커피 원두가 분쇄되는데 커피가 추출되지 않습니다.	커피 분쇄기가 너무 미세한 분쇄로 설정되어 있습니다.	커피 분쇄기를 더 굵은 분쇄로 설정합니다.
	커피 배출구 덕트가 막혀 있습니다.	계량 스푼 손잡이나 스푼 손잡이로 커피 배출구 덕트를 세척합니다. 가전 제품을 껐다가 다시 켜니다
	커피 추출구가 지저분합니다.	병 닦는 솔로 커피 추출구와 구멍을 청소합니다.
커피 추출 속도가 느립니다.	커피 분쇄기가 너무 미세한 분쇄로 설정되어 있습니다.	다른 커피 블렌드를 사용하거나 커피 분쇄기를 조정합니다.
	커피 배출구 덕트가 막혀 있습니다.	계량 스푼 손잡이나 스푼 손잡이로 커피 배출구 덕트를 세척합니다.
	커피 머신의 통로가 물때로 막혀 있습니다.	스케일 제거를 수행합니다.
우유에 거품이 생기지 않습니다.	카푸치노 컵시스템이 지저분하거나 맞게 끼워지지 않았습니 다. 또는 컵시스템의 모든 구성부품이 맞게 삽입되어 있지 않았습니 다.	커피 그라인더를 더 미세한 그라인딩으로 조정합니다. 카푸치노 컵시스템을 “흐르는 물로 카푸치노 컵시스템 완벽세척” 페이지를 참고하여 세척 한 후에 맞는 방법으로 다시 끼워 줍니다.
		모든 구성부품이 맞게 조립이 되었는지 확인 합니다.
	이 우유 유형은 거품을 만들지 않습니다.	거품 양과 품질은 우유 유형에 따라 다릅니다.

문제점	원인	해결 방법
“INTENZA+” 필터를 끼울 수 없습니다.	필터에서 공기를 빼냅니다.	필터에서 기포가 빠져나가게 합니다.
	탱크에 여전히 물이 약간 들어 있습니다.	필터를 설치하기 전에 물 탱크를 비웁니다.
	고무 오링이 “INTENZA+” 필터에 연결되어 있지 않습니다.	오링 포장을 점검하여 “INTENZA+” 필터에 연결합니다.
“INTENZA+” 필터가 작동 되지 않습니다.	“INTENZA+” 필터 이외의 필터를 설치하려고 하셨습니다.	머신 기계를 사용하여 필터 작동을 확인합니다 (“INTENZA+” 필터 활성화” 페이지 참조).
커피 머신 아래에 물이 약간 있습니다.	물받이가 너무 가득 차 있어서 흘러 넘쳤습니다.	물받이를 통해 표시기가 나타나는 경우 물받이를 비웁니다. 항상 스케일 제거 절차를 시작하기 전에 물받이를 비워야 합니다.
기기가 DEMO모드입니다.	기계를 켜는 동안 다음과 같은 버튼 조합을 눌렀습니다. (HOME  - CLEAN/SET   - HOME  - CLEAN/SET  )	ON/OFF  버튼을 사용하여 머신을 껐다가 다시 켭니다.

기술 사양

전압-정격전력-전원공급	유지 관리 도어 안쪽에 표시
외장재	열가소성 소재
크기	224 x 357 x 435 mm
무게	7.7 kg
전원코드 길이	1200 mm
제어판	전면패널
물탱크	1.8 L - 탈착가능형
원두통 용량	250 g
커피 찌꺼기통 용량	15
펌프 압력	15 bar
보일러	스테인레스 스틸 보일러
안전 장치	열 퓨즈

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.
- 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.
- 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 milk carafe

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing may be preceded by jets of milk and steam. Wait until the end of the cycle before you remove the milk carafe.

Caution

- Make sure that the milk carafe is installed and the milk dispensing spout is open before you select a milk-based coffee beverage or milk froth.
- Do not put any other liquids in the milk jug/carafe than water (for cleaning) or milk.
- Do not clean the milk carafe in the dishwasher.

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.

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 or www.gaggia.it.

Congratulations on your purchase of Gaggia Magenta Prestige!
This easy-to-use machine guarantees excellent results every day.
Thanks to its intuitive interface, you can choose among 12 beverages and customise them according to your preferences.
Before being packed, each of our high-quality machines undergoes rigorous testing in our laboratories to ensure its correct operation. As real coffee is used during testing, some residue may be found in your machine. However, this does not compromise the integrity of the product. Please be assured that this is a brand new machine.
In this user manual you will find all the information you need to install, use, clean and descale your machine. Before using it for the first time, please read carefully the safety manual provided separately and store it for future use.

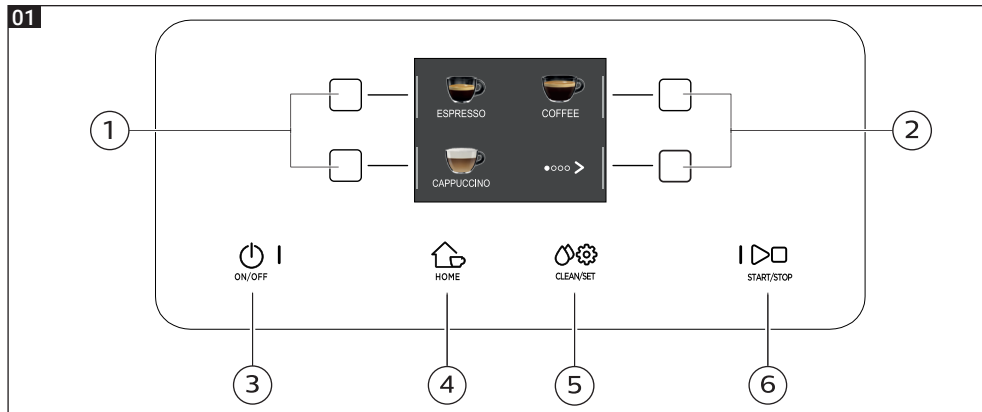
Table of contents

Machine overview (fig.2)	46
Control panel and display	47
Control panel overview (fig. 1)	47
Multifunction buttons	47
First installation	48
Manual rinse cycle	48
Measuring water hardness	49
INTENZA+ water filter	49
Installing the INTENZA+ water filter	50
Replacing the INTENZA+ water filter	50
Types of beverage	51
Espresso tray	52
Coffee brewing	53
Brewing coffee using coffee beans	53
Brewing coffee using pre-ground coffee	53
Preparation of frothed milk based and coffee beverages	54
Filling the milk carafe	54
Inserting the milk carafe	55
Removing the milk carafe	55
Dispensing frothed milk based coffee beverages	55
Dispensing hot water	56
Customising beverages and saving settings (MEMO)	57
Beverage customisation	57
Adjusting the grind settings	58
Cleaning and maintenance	59
Cleaning table	59
Cleaning the milk carafe	60
Cleaning the brew group	61
Lubricating the brew group	64
Descaling	65
Descaling procedure	65
What to do if the descaling procedure is interrupted	66
Different settings	66
Language	66
Water filter	67
Stand-by Time	67
Units	67
Water hardness	67
Beverage counter	67
Button sound	67
Factory settings	67
Error code key	68
Troubleshooting	69
GAGGIA accessories	72
Technical specifications	72







Machine overview (fig.2)




1	Control panel	16	Coffee residues drawer
2	Adjustable coffee dispensing spout	17	Coffee pucks container
3	Water tank lid	18	Drip tray
4	Coffee bean container lid	19	Drip tray grid
5	Pre-ground coffee compartment	20	Espresso tray
6	Main power button	21	Hot water dispensing spout
7	Power cord socket	22	Milk container
8	Drip tray release buttons	23	Milk dispensing unit
9	Espresso tray insertion slot	24	Milk dispensing unit lid
10	Full drip tray indicator	25	Milk dispensing spout
11	Water tank	26	Water hardness tester
12	Coffee grinder adjustment knob	27	Grinder adjustment key and pre-ground coffee measuring spoon
13	Coffee bean container	28	Lubricant
14	Brew group	29	Power cord
15	Service door		

Control panel and display



Control panel overview (fig. 1)

1/2	MULTIFUNCTION buttons	Select the function shown on the display.
3	ON/OFF  button	Press and hold the button for a few seconds to turn the machine on or off.
4	HOME  button	To open the beverage menu.
5	CLEAN/SET   button	To open the cleaning and setting menu.
6	START/STOP   button	To start/stop dispensing of the selected beverage, or to start/stop the procedure indicated on the display.

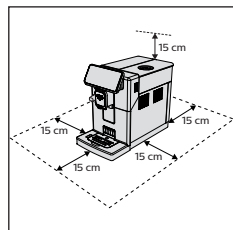
Note: HOME  and CLEAN/SET   also work as ESC buttons. You can exit the screens by pressing one of the two buttons to go back to the main menu. This will not be possible if you have already accessed a function or a programme.

Multifunction buttons

The multifunction buttons on the sides of the display are used to select the function or the beverage they refer to at that time.

Note: To make the reading of this manual easier, << press the " " button >> means << press the button related to " " >>.





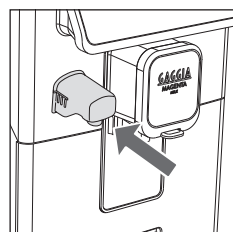
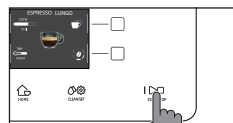
First installation

Before using the machine, it is essential you follow a few simple steps which are clearly described in the explanatory drawings you found in the quick guide at the beginning of this instruction manual.

Note: for even tastier coffee, we recommend that you initially prepare at least 5 cups of coffee to allow the machine to self-adjust.

Manual rinse cycle



During the first installation or after a long period of machine inactivity, a manual rinse cycle must be carried out.

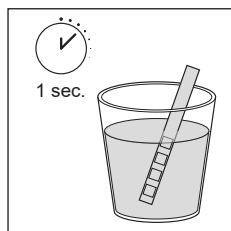


- 1 Place a container under the coffee dispensing spout, scroll through the different pages and select a "ESPRESSO LUNGO".
- 2 Press the "☕" button until "☕" is selected, without adding pre-ground coffee.
- 3 Press the **START/STOP** ▷ button to start dispensing. The machine will dispense hot water.
- 4 Empty the container and make sure that the hot water dispensing spout is installed.
- 5 Place the container under the hot water dispensing spout and select "HOT WATER".
- 6 Press the **START/STOP** ▷ button to start dispensing.
- 7 Empty the container and repeat steps 5 to 7 until the water tank is empty.
- 8 When finished, refill the water tank to the MAX level. The machine is now ready for use.





Measuring water hardness

You will need to set the water hardness when you install your machine for the first time.

Take the water hardness measuring strip contained in the packaging and follow the steps shown on the display during the installation phase. To change the water hardness later, press the **CLEAN/SET**   button, then select "SETTINGS", and once in the settings menu, please select "WATER HARDNESS".



- 1 Immerse the water hardness measuring strip in a glass of water for 1 second. Remove the strip from the water and wait for 1 minute.
- 2 Check how many squares turn red.
- 3 Use the green "▼" and "▲" buttons to select the water hardness according to the table below. Confirm the setting by pressing "✓".

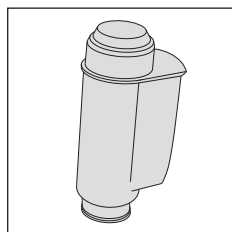
Small red squares	Value to set	Water hardness	INTENZA+
	1	very soft water	A
	2	soft water	A
	3	hard water	B
	4	very hard water	C

INTENZA+ water filter

We recommend the use of INTENZA+ water filter to limit limescale formation. This ensures a longer operating life of your machine and a better coffee aroma over time.

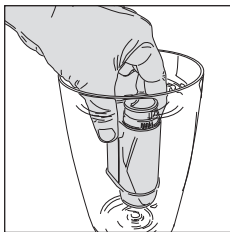
Water is an essential element in brewing coffee. Therefore, it is extremely important that water is always filtered adequately.

The INTENZA+ water filter prevents the formation of mineral deposits and improves the quality of the water.



Installing the INTENZA+ water filter

Immerse the INTENZA+ water filter in cold water, in a vertical position and with the opening facing upwards. Press both sides of the filter gently to let air bubbles out.

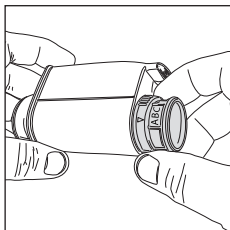


Remove the INTENZA+ water filter from the water. Set the machine according to the detected water hardness - see the "Measuring water hardness" section. On the filter base, please set one of the following:

A = soft water – 1 or 2 small squares

B = hard water (standard) – 3 small squares

C = very hard water – 4 small squares



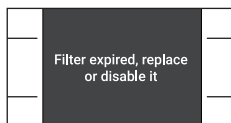
Place the INTENZA+ filter in the water tank, ensuring it is correctly positioned. Refill the water tank and place it back in its compartment.

- 1 Press the **CLEAN/SET** button (water drop and gear icon) and then the "SETTINGS" button.
- 2 Select "WATER FILTER" and press the "✓" button.
- 3 Select "ACTIVATE" and follow the instructions on the display to activate the filter correctly.

Note: you can pause the filter activation procedure by pressing the **START/STOP** button (play/pause icon). To resume the filter activation procedure, press the **START/STOP** button again.

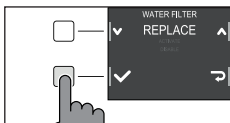
Replacing the INTENZA+ water filter

When the INTENZA+ water filter runs out, the warning message appears on the display.














- 1 Replace or deactivate by pressing the **CLEAN/SET** button (water drop and gear icon) and then the "SETTINGS" button.
- 2 Select "WATER FILTER" then press the "✓" button.
- 3 Select "REPLACE" to change the filter or "DEACTIVATE" if you do not intend to use the filter. Confirm with the "✓" button.

Follow the instructions shown on the display to activate the filter correctly.



Types of beverage

Original recipe			Description
Ristretto			A ristretto, served in a small cup, is an espresso whose brewing time is shorter than a regular espresso. As such, a ristretto is a shot shorter and lower in caffeine.
	Coffee	30 ml	
Espresso			Espresso is known around the globe as the real Italian coffee. Served in a small cup, its unmistakable features are a full and intense aroma and a top layer of compact, natural "crema". It is the result of the pressurized hot water extraction process invented by Achille Gaggia in 1938.
	Coffee	40 ml	
Espresso lungo			Espresso lungo is an espresso with a longer extraction time. It is more diluted, with a different aromatic intensity and a higher caffeine content. It is served in a medium-sized cup.
	Coffee	80 ml	
Coffee			Coffee is a beverage prepared with more water than espresso. It has a lighter aroma and is served in a medium-large cup.
	Coffee	120 ml	
Americano			Americano is a less intense long coffee, prepared with an espresso to which hot water is added.
	Coffee	40 ml	
	Water	110 ml	
Cappuccino			Cappuccino is an Italian classic, among the most loved in the world. It is made with espresso, milk and a milk foam, which must be no less than 1 cm thick. It is served in a large cup.
	Milk	120 ml	
	Coffee	40 ml	
Latte macchiato			Latte macchiato is made with hot milk, one part of milk foam and a small quantity of espresso. It is usually served in a tall, transparent glass to allow the separation of the three different layers to be seen.
	Milk	240 ml	
	Coffee	40 ml	
Café au lait			Café au lait is a beverage made with equal parts of coffee and milk. It can even be enriched by a thin layer of milk foam. Served in a large cup.
	Coffee	90 ml	
	Milk	90 ml	
Cortado			Cortado is an Argentinian beverage, consisting of an espresso shot with a small quantity of milk. It is usually served in a small glass and is popular in Spain, Portugal and Latin America.
	Coffee	40 ml	
	Milk	30 ml	
Flat white			A flat white is a beverage of Australian origin which has a strong, dominant coffee flavour. It is composed of a double espresso and milk, topped with a light layer of velvety foam.
	Coffee	40 x 2 ml	
	Milk	80 ml	
Frothed milk			Frothed milk is used to prepare cappuccinos, latte macchiatos and different other beverages. The result is a compact, homogeneous layer of milk foam.
	Milk	180 ml	

Hot water

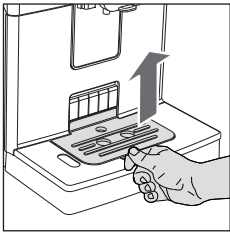


Water 150 ml

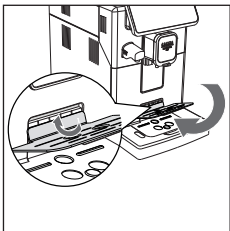
Hot water can be used to prepare hot teas, infusions and instant beverages.

Note: In the original recipes the beverages are all set to an average temperature and aroma intensity.

Espresso tray



This machine was designed to guarantee flawless results, from a traditional espresso to a number of different beverages. If you want to enjoy an Italian espresso with a delicious layer of its natural “crema” on top and as tradition dictates, we suggest your using of the “Espresso Tray” which is specifically designed for this purpose. This tray allows the use of traditional espresso cups, ensuring the perfect height for a compact, homogeneous “crema” and a splash-free brewing.



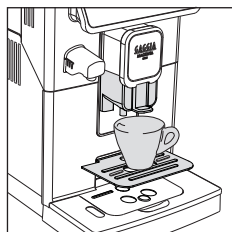
Lift the espresso tray off the grill of the drip tray and place it into the dedicated slot as shown in the drawing.

Coffee brewing

Brewing coffee using coffee beans

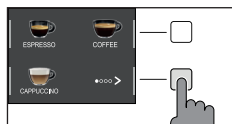
Warning: only use coffee beans when making espresso. Do not put any ground, unroasted, freeze-dried or instant coffee in the coffee bean container, as they may damage the machine.

Tip: Preheat the cups with hot water to enjoy a warmer coffee.



- 1 Upon positioning the espresso tray, place a cup under the coffee dispensing spout, raise or lower the coffee dispensing spout according to the size of the cup you are using.

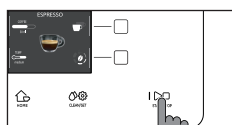
Press the **HOME**  button to access the beverage menu.




- 2 Browse the various pages to find and select the desired coffee.



- 3 Upon selection of your desired coffee, it is possible to prepare two cups simultaneously - besides AMERICANO, using the "  " button.



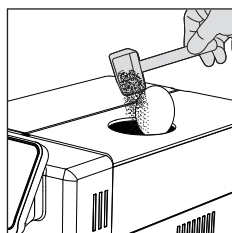
- 4 Finally, press the **START/STOP**  button to start brewing.

Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP**  button.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage Customisation" section

Brewing coffee using pre-ground coffee

Use the measuring scoop provided to insert the correct dose in the pre-ground coffee compartment.



- 1 Lift the lid of the pre-ground coffee compartment and add a little less than one level measuring scoop of pre-ground coffee.

Warning: do not insert anything other than pre-ground coffee, as it may damage the machine.

- 2 Place a cup under the coffee dispensing spout and select the desired beverage.




- 3 Press the “” button until “” is selected.

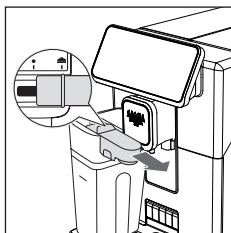
Note: The “pre-ground coffee” function excludes two options, i.e. setting the aroma and brewing two cups of coffee simultaneously. In fact, these are only possible with coffee beans.

- 4 Press the **START/STOP**  button to start brewing coffee.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the “Beverage Customisation” section

Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP**  button.

Preparation of frothed milk based and coffee beverages



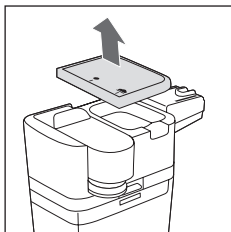
Warning: before selecting a milk, frothed milk or coffee-based beverage, make sure that the milk carafe is installed and the milk dispensing spout is open. If the milk carafe is not correctly installed, the milk dispensing spout may spray steam or hot milk.

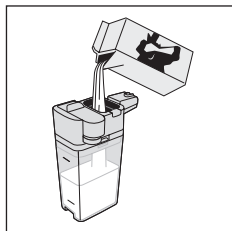
Filling the milk carafe

Note: Before using the milk carafe, clean it thoroughly as described in the “Cleaning the milk carafe” section.

The milk carafe can be filled before or during use

- 1 Lift the milk dispensing unit lid.



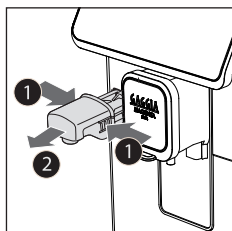


- 2 Pour the milk into the milk carafe: the milk level must be between the minimum (MIN) and the maximum (MAX) level indicators shown on the carafe. Place the lid back.

Inserting the milk carafe

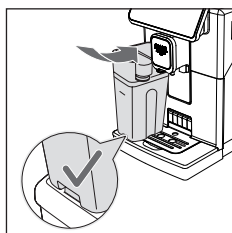
If installed, remove the water dispensing spout:

- 1 Press the two side buttons to unlock the dispensing spout and lift it slightly;
- 2 Pull the water dispensing spout to remove it.



- 3 Slightly tilt the milk carafe. Insert it all the way into the guides of the machine.
- 4 Push the carafe downwards while rotating it at the same time until it locks onto the drip tray.

Note: Do not force the carafe while inserting it.



Removing the milk carafe



Rotate the carafe upwards until it is naturally released from the insert in the drip tray. Then, remove the carafe.

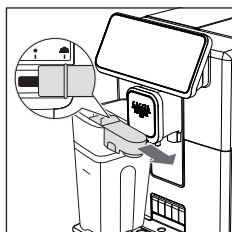
Dispensing frothed milk based coffee beverages

Tip: use only cold milk (at a temperature of 5 °C approx.) and with at least a 3% protein content so as to obtain a perfect milk foam. You can use either whole milk or semi-skimmed milk. Also, you can use skimmed, soy or lactose-free milk.

- 1 Pull out the milk dispensing spout to the right up to the icon.

Note: if the milk dispensing spout has not been pulled all the way out, milk may not be properly frothed.

- 2 Place a cup under the open milk dispensing spout.
- 3 Press the **HOME**  button and choose the desired beverage from the menu.
 - Press the button corresponding to the desired beverage.
 - Press the **START/STOP**  button to start dispensing the selected beverage.



- 4 The machine dispenses a default amount of coffee and frothed milk into the cup or the glass. Depending on the beverage chosen, either coffee or frothed milk will be dispensed first.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage Customisation" section

- 5 After each preparation of frothed milk based and coffee beverages, it is best to carry out the quick cleaning procedure of the milk circuit within 10 seconds. However, the procedure can also be carried out later by accessing the cleaning menu via the **CLEAN/SET** button. Press the "CLEAN" button and select the "QUICK CLEAN" option. Then press the "✓" button. Then, follow the instructions shown on the display.

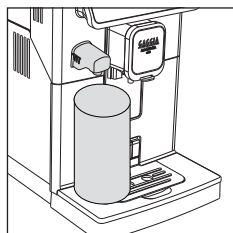
Note: we recommend your cleaning of the machine via the quick clean procedure at least once a day.

Press the **START/STOP** button to confirm, or "↺" to carry out the procedure later.

Dispensing hot water

Warning: when preparation starts, the hot water dispensing spout may spray steam and hot water. Before removing the hot water dispensing spout, wait until the preparation has ended.

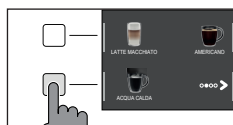
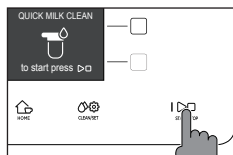
- 1 Insert the hot water dispensing spout.



- 2 Press the **HOME** button, browse the various screens using the green "➤" button, and select hot water.
- 3 Press the "HOT WATER" button. Finally, press the **START/STOP** button to start dispensing.

Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP** button.





If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage Customisation" section.



Customising beverages and saving settings (MEMO)

This machine allows you to change the settings of a beverage according to your preferences and save them (MEMO) by overwriting the previous settings.

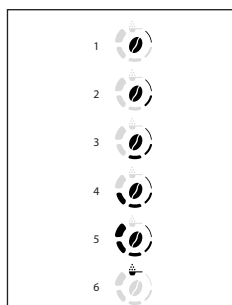
Beverage customisation

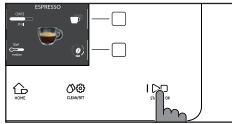
- 1 Press the **HOME**  button.
- 2 Select your beverage.
- 3 All the settings that can be adjusted and/or selected are displayed on the screen. Based on the type of beverage, you can adjust and/or select:
 - coffee and milk amount;
 - coffee temperature;
 - brewing two cups at a time;
 - pre-ground coffee use;
 - aroma intensity (only when using coffee beans);
- 4 Once the "COFFEE  " or "MILK  " button has been pressed, use the green "+" and "-" buttons to select the desired amount. Press "✓" to confirm and return to the previous screen, where the new quantity will be displayed.
- 5 Press the "TEMP  " button repeatedly to adjust the temperature of the beverage among the following options:
 - low;
 - medium;
 - high;
- 6 Press "☕" to brew two cups, or "☕" for a single cup. The picture of the beverage in the middle of the display will indicate the number of cups selected.

Note: this function is not available for beverages with milk, AMERICANO and HOT WATER.

- 7 To change the aroma intensity or select the pre-ground coffee, press the "☕" button. You can choose among 5 different degrees of intensity. Every time you press the "☕" button, the aroma intensity changes by one degree. The display shows the selected intensity or the selection of the pre-ground.
 - 1 Very mild
 - 2 Mild
 - 3 Normal
 - 4 Strong
 - 5 Very strong
 - 6 Pre-ground coffee.

Note: the function Pre-ground allows the brewing of just one coffee at a time.





- 8 Once the beverage has been customised according to your preferences, you can proceed with dispensing it by pressing **START/STOP** ▷◻.
- 9 If you have changed any of the parameters listed above, you will be asked at the end of dispensing if you would like to save the recipe with the changes made.

Warning: the new saved settings will overwrite those of the previous recipe.

Note: to return to the factory settings of the single recipes, you must re-enter and save the settings indicated in the "Beverage type" section.

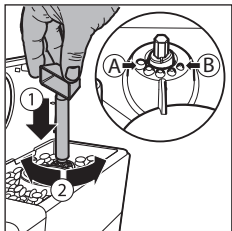
Adjusting the grind settings

You can adjust the grind setting using the grinder adjustment knob on the coffee bean container. The ceramic coffee grinder guarantees a perfect and homogeneous grinding for the preparation of every cup of coffee. The aroma is thus preserved, ensuring the perfect flavour every time.

Note: you can only adjust the grind setting while the machine is grinding the coffee beans. The difference in taste will be perceived after brewing 2-3 cups of coffee.

Warning: to avoid damaging the coffee grinder, do not rotate the grinder adjustment knob more than one notch at a time.

- 1 Place a cup under the coffee dispensing spout.
- 2 Open the lid of the coffee bean container.
- 3 Prepare an espresso as described in the chapter "Brewing coffee with coffee beans".
- 4 While the machine is grinding coffee, press the grind settings adjustment knob in the bean container and turn it one notch at a time, to the left or right. Use the grinder adjustment key. The reference marks in the coffee bean hopper compartment indicate the grinding setting.
- 5 You can select from 5 different grinding settings. The smaller the notch, the stronger and richer the coffee.



Note:

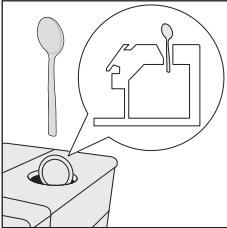
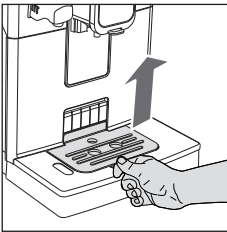
- Coarse grind: lighter taste, for dark roasted coffee blends (3-5);
- Fine grind: stronger taste, for light roasted coffee blends (1-3);

Cleaning and maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect condition and ensure perfect coffee flavour, a constant coffee flow and an excellent milk foam. Please refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. Please read the specific section for further and more detailed information.


Cleaning table

Part description	When to clean	How to clean
Milk carafe	After use	Start the "QUICK CLEAN" process following the instructions on the display.
	Daily	Clean the milk carafe thoroughly.
	Weekly	Disassemble the milk carafe and clean all its parts under running water.
	Monthly	Start the " DEEP CLEAN" cycle by following the instructions described in "Cleaning the milk carafe" section. For this cleaning cycle use the Philips Milk Circuit Cleaner. Disassemble the milk carafe and clean all its parts under running water.
Brew group	Weekly	Remove the brew group and clean it under running water.
	Depending on usage	See the "Cleaning and lubricating the brew group" section.
	Monthly	Clean the brew group with Gaggia coffee oil remover to remove any oily coffee residues.
Drip tray full	When the red indicator appears from the drip tray grill.	Empty the drip tray and clean it under running water.
Coffee pucks container	Whenever the machine requires it	Empty the coffee pucks container and clean it under running water. Ensure that the machine is switched on during this procedure, otherwise the coffee pucks container will not reset.
Water tank	Weekly	Clean it under running water.

Part description	When to clean	How to clean
Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct	Weekly	<p>Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below.</p> 
Espresso tray	Depending on usage	<p>Remove the espresso tray and clean it with running water. It can also be washed in the upper tray of a dishwasher.</p> 

Cleaning the milk carafe

Milk carafe cleaning programmes

The machine has two programmes for cleaning the milk carafe: quick clean and deep clean. Both programmes can be selected with the **CLEAN/SET**  button. Press the "CLEANING" button upon selection. Quick clean is also recommended after dispensing milk-based beverages. For both programmes, follow the instructions shown on the display.

- Quick clean programme

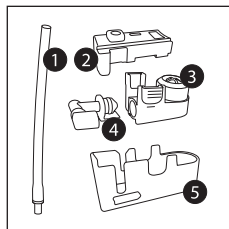
The quick clean programme includes the milk circuit cleaning with hot water.

- Deep clean programme

The deep clean programme of the milk carafe includes the deep cleaning of the whole milk circuit by means of Philips "Milk Circuit Cleaner".

Cleaning the milk carafe under running water

The milk dispensing spout is composed by 5 components. You can also wash all components in the dish washer, apart from the milk container.



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 | Milk tube |
| 2 | Rubber holder |
| 3 | Pannarello |
| 4 | Pannarello Connector |
| 5 | Milk Dispensing Spout Housing |

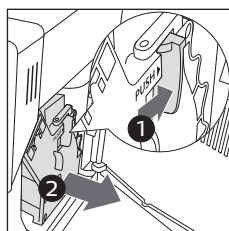
- 1 Remove the milk dispensing unit lid (fig. 21).
- 2 Press the releasing buttons on both sides of the upper part of the milk dispensing unit (1) and pull out the upper part of the milk container (2) (fig. 22).
- 3 Remove the milk dispensing spout from its dispensing unit (fig. 23).
- 4 To disassemble the dispensing spout:
 - Overturn the milk dispensing unit and hold it firmly in your hand. Pull out the milk tub from the holder (fig. 24);
 - Press the release buttons on the Pannarello and remove the Pannarello from the rubber holder. (fig. 25);
 - Pull out the connector from the Pannarello. (fig. 26);
- 5 Wash all components under running water.
- 6 After cleaning, reassemble all the components by following the same procedure in reverse order.

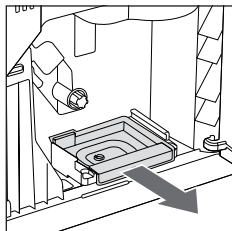
Cleaning the brew group

Warning: do not wash the brew group in the dishwasher and do not use dishwashing detergents, since they may cause the malfunctioning of the brew group and alter the coffee flavour.

Removing the brew group

- 1 Turn off the machine and disconnect the power cord.
- 2 Remove the drip tray and the coffee pucks container.
- 3 Open the service door.
- 4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group (2) to remove it from the machine.

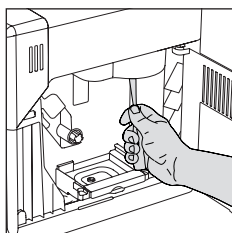




- 5 Remove the coffee residues drawer.

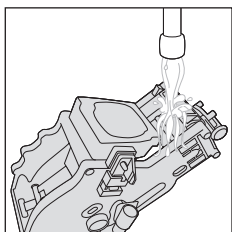
Cleaning the brew group under running water

- 1 Clean the coffee outlet duct thoroughly with a teaspoon handle or with another round-tipped kitchen utensil.



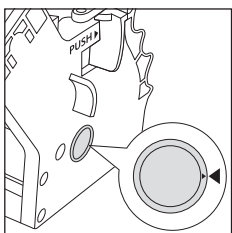
- 2 Rinse the brew group and the coffee residues drawer thoroughly with lukewarm water. Carefully wash the upper filter.
- 3 Let the brew group dry in the air.

Note: to avoid the build-up of fibres inside, do not dry the brew group with cloth.

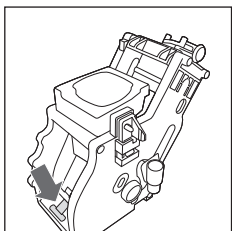


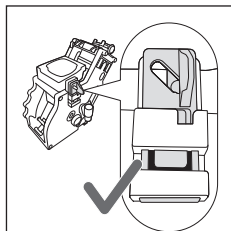
Reinserting the brew group

- 1 Before reinserting the brew group back into the machine, make sure that the two yellow reference marks on the side match. If this is not the case, perform the following steps:



Make sure that the lever is in contact with the base of the brew group.

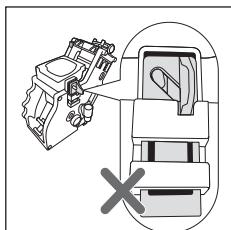




- 2 Make sure that the yellow locking hook of the brew group is in the right position.

To position the hook correctly, push it upwards to the highest possible position.

If the hook is still in the lower position, it means that it is not positioned correctly.



- 3 Reinsert the coffee residues drawer.
- 4 Reinsert the brew group into the machine along the side guides until it locks in the right position with a click.

Warning: do not press the PUSH lever.

- 5 Close the service door.

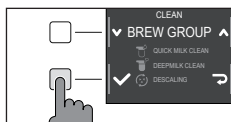
Cleaning the brew group with cleaning tablets for the removal of oily coffee residues

Warning: only use Gaggia cleaning tablets to remove any oily coffee residues.



- 1 Place a container under the coffee dispensing spout.

- 2 Press the **CLEAN/SET** button and select the "CLEAN" button shown on the display.
- 3 Select "CLEANING THE BREW GROUP" and press the "✓" button, then press **START/STOP** to start the cleaning procedure.
- 4 Follow the instructions shown on the display to clean the brew group correctly.
- 5 The procedure will take approximately 5 minutes. **START/STOP** can be used to pause and resume the procedure.

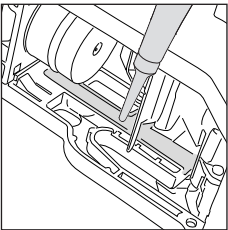
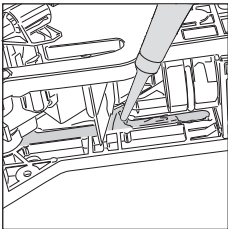
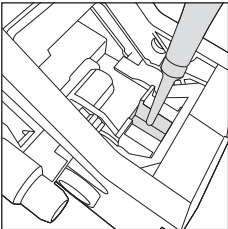


Lubricating the brew group

To ensure high quality performances of the machine, a lubrication of the brew group is always necessary. Refer to the following table for the frequency of lubrication.

Frequency of use	Number of beverages prepared daily	Lubrication frequency
Low	1-5	Every 4 months
Regular	6-10	Every 2 months
High	>10	Every month

- 1 Turn off the appliance and disconnect the power cord.
- 2 Remove the brew group and rinse it using lukewarm water (see the "Cleaning the brew group under running water" section).
- 3 Apply a thin layer of the lubricant supplied around the insertion pin on the lower part of the brew group.



- 4 Apply a thin layer of lubricant to the guides, on both sides (see figure).
- 5 Reinsert the brew group (see the "Reinserting the brew group" section).

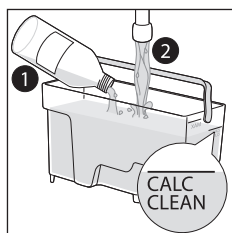
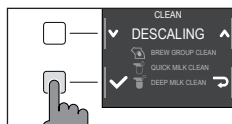
Note: you can use the lubricant tube many times.

Descaling

Descaling procedure

Descaling needs to be carried out when the machine requires it.

Use only the Gaggia descaling solution designed to guarantee high quality performances of the machine. The use of different products could damage the machine and leave residue in the water. Failure to descale the machine will void the warranty.




- 1 Press **CLEAN/SET** and select the "CLEAN" button shown on the display.
 - Select "DESCALING" and after confirming with "✓" press the **START/STOP** button to start.
- 2 Remove the drip tray and the coffee pucks container, empty and place them all back into the machine.
- 3 Remove the water tank and empty it. Remove the INTENZA+ filter, if in place.
- 4 Pour the entire bottle of Gaggia descaling solution into the water tank and fill the tank with water up to the CALC CLEAN level. Place it back into the machine.
- 5 Fill the milk carafe halfway with water and insert it in the machine.
- 6 Place a large container (1.5l) under the milk and coffee dispensing spouts.
- 7 Follow the instructions shown on the display to launch the descaling procedure. This procedure lasts approximately 25 minutes and consists of a descaling cycle and a rinse cycle, carried out with dispensing at regular intervals.
- 8 Once the descaling cycle is over, rinse the water tank, milk carafe and water circuit, following the instructions shown on the display.
- 9 Position the INTENZA+ filter back again into the water tank.

Note: it is possible to pause and resume the procedure at any time by pressing the **START/STOP** button.

Warning: when the descaling procedure is active, the brew group cannot be removed. Wait for the descaling process to end, then remove the brew group.



What to do if the descaling procedure is interrupted —

You can exit the descaling procedure by pressing the **ON/OFF**  button for a few seconds on the control panel. If the descaling procedure is interrupted before it ends, proceed as follows:

- 1 Empty the water tank and wash it thoroughly.
- 2 Fill the water tank with running water up to the CALC CLEAN level indicator, then turn the machine back on. The machine will warm up and perform an automatic rinse cycle.
- 3 Before preparing any beverages, carry out a manual rinse cycle as described in the dedicated section.

Note: if the procedure has not been completed, it will be necessary to carry out another descaling procedure as soon as possible.

Different settings —

By pressing the **CLEAN/SET**   button and selecting “SETTINGS” on the display, you can reset or modify some of the machine settings including:

- Language.
- Water filter.
- Stand-by Time.
- Measurement units.
- Water hardness.
- Beverage counter.
- Button sound
- Default settings.

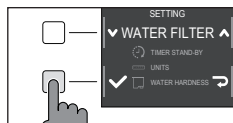
Language —

When the language setting icon is selected, the list of available languages will be displayed.

Available languages		
ENGLISH	DANISH	CZECH
ENGLISH	GREEK	SLOVAK
GERMAN	POLISH	LITHUANIAN
FRENCH	RUSSIAN	JAPANESE
SPANISH	ROMANIAN	KOREAN
PORTUGUESE	HUNGARIAN	CHINESE (TRADITIONAL)
DUTCH	BULGARIAN	CHINESE (SIMPLIFIED)

Water filter

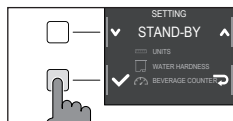
When "WATER FILTER" is selected, follow the instructions on the display and those described under the "Installing the INTENZA+ water filter" and "Replacing the INTENZA+ water filter" sections.



Stand-by Time

When "STAND-BY TIME" is selected, the timer can be set to:

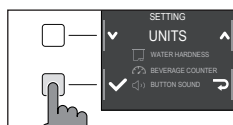
- 15 min
- 30 min
- 60 min
- 180 min



Units

By selecting "UNITS":

the unit of measurement can be set in "ml" or "oz".



Water hardness

When "WATER HARDNESS" is selected, follow the instructions on the display and those described in the "Measuring water hardness" section.

Beverage counter

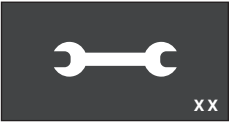
It is possible to display the number of cups of each beverage that have been dispensed since the first operation of the machine. These data cannot be reset.

Button sound

It is possible to turn the button sound off by selecting "OFF" so as to avoid noises.

Factory settings

It is possible to reset the machine to default factory settings. The machine will require a double confirmation before proceeding.



Error code key

The list below reports some error codes that the display can show, their meanings and how to solve the problem. If the indicated solutions are ineffective because the display continues to show the error code icon and the machine does not return to normal operation, or if other error codes are displayed, please call the authorized service centre or distributors in your country.
The contact info is listed on www.gaggia.com and www.gaggia.it.








Error code	Problem	Cause	Possible solution
01	The coffee grinder is clogged.	The coffee outlet duct is clogged.	Remove the power cord and remove the brew group. Clean the coffee outlet duct thoroughly using a spoon handle. Switch the appliance back on again.
03 - 04	A problem occurred in the brew group.	The brew group is dirty or not well lubricated.	Switch off the machine. Remove the brew group and clean it thoroughly. (Refer to the "Cleaning the brew group" section)
		The brew group is not positioned correctly.	Switch off the machine. Remove the brew group and reinsert it. Ensure that the brew group is in the correct position before inserting it. Refer to the "Reinserting the brew group" section.
05	A problem occurred in the water circuit.	There is air in the water circuit.	Remove and reinsert the tank in the machine a couple of times. Ensure that the tank is inserted in the correct position in the machine. Check that the water tank seat is clean.
			If you use an "INTENZA+" filter: pull out the filter from the water tank and shake it to remove the air from the filter. Then place the "INTENZA+" filter back into the water tank.
14	The machine is overheated.	There may be multiple causes.	Switch off the machine and switch it back on again after 30 minutes. Perform this operation 2 or 3 times.

Troubleshooting

This chapter outlines the most common problems you may encounter while using the machine. If you are unable to solve the problem using the information provided below, visit the FAQ sections on www.gaggia.com or www.gaggia.it or contact the either the Customer Service Centre or the local distributors in your country.

Problem	Cause	Solution
The machine does not switch on.	The machine is not connected.	Check that the power cord has been inserted correctly.
	The ON/OFF button has not been pressed enough.	Keep the ON/OFF button pressed for a few seconds
The drip tray fills up quickly.	It is a normal phenomenon. The machine uses water to rinse the internal circuit and the brew group. Part of the water flows through the internal system directly into the drip tray.	Empty the drip tray when the red indicator appears through the grill. We recommend your placing a cup under the dispensing spout to collect rinse water
The display continuously shows the "coffee pucks container full" icon.	The coffee pucks container has been emptied when the machine was off.	Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset. In this case, the display shows the icon even if the container is not full.
	The coffee pucks container has been placed back too quickly.	Always wait about 5 seconds when you replace the coffee pucks container. This way, the counter will reset to zero.
The machine requests to empty the coffee pucks container even if it is not full.	The machine has not reset the counter last time the coffee pucks container has been emptied.	Always wait about 5 seconds when you replace the coffee pucks container. This way, the coffee grounds counter will reset to zero.
		Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset.
The coffee pucks container is full and the "coffee pucks container full" icon is not shown.	The drip tray has been removed without emptying the coffee pucks container.	Once removing the dip tray, empty also the coffee pucks container, even if it is almost empty.
		This way, the coffee pucks container will reset to zero and it will start to count the coffee pucks correctly again.
Impossible to remove the brew group.	The brew group is not in its correct position.	Close the service door. Switch the machine off and then back on. Wait for the display to show the ready message, then remove the brew group.

Problem	Cause	Solution
The brew group cannot be inserted.	The brew group is not in its correct position.	The brew group has not been positioned correctly before being placed back. Ensure that the lever is in contact with the base of the brew group and that the hook of the brew group is in its correct position. See the "Reinserting the brew group" chapter.
		To reset the machine: place the drip tray with the coffee pucks container back. Do not insert the brew group. Close the service door, then unplug the power cord and plug it back in. Then try to reinsert the brew group and switch the machine on again.
Coffee does not have enough crema or it is watery.	The coffee grinder is set to a coarse grinding.	Adjust the coffee grinder to a finer grinding.
	The machine is performing its self-adjustment.	Dispense several cups of coffee so that the machine adjusts itself automatically.
	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct with a teaspoon as described in the "Cleaning the brew group under running water" section.
Coffee is not hot enough.	The set temperature is too low. Check the menu settings.	Set the menu temperature to "MAX".
The machine grinds the coffee beans, but the coffee does not come out.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser grinding.
	The coffee dispensing spout is clogged.	Dispense a pre-ground long coffee but without actually adding pre-ground coffee.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are clogged.	Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.
The coffee comes out slowly or in drops.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Adjust the coffee grinder to a coarser grinding.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are clogged.	Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.
	The machine circuit is clogged by limescale.	Descale the machine.

Problem	Cause	Solution
The milk does not froth.	The milk carafe is dirty or it has not been inserted correctly.	Clean the carafe and ensure to place and insert it correctly.
	The milk dispensing spout is not open completely.	Check that the milk dispensing spout is in its right position.
	The milk carafe has not been assembled with all its parts	Ensure that all components (especially the milk tube) have been correctly assembled.
	The type of milk used is not suitable for foaming.	The amount and the quality of foam may vary depending on the type of milk.
The "INTENZA+" filter cannot be inserted.	Remove air from the filter.	Let the air bubbles flow out of the filter.
	The tank still contains some water.	Empty the water tank before installing the filter.
	The rubber seal is not inserted onto the "INTENZA+" filter.	Check the packaging and insert the seal onto the "INTENZA+" filter.
The "INTENZA+" filter cannot be activated.	Another filter is already active	The machine indicates the filter usage in percentage. However, if you want to activate a new filter before the one currently in use has expired, the latter must be deactivated first and as described in section "Replacing INTENZA+ water filter"
There is some water under the machine.	The drip tray is too full and has spilled over.	Empty the drip tray when the indicator appears though the tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure.
The machine is in DEMO mode.	Once switching on the machine, a combination of (HOME  - CLEAN/SET   - HOME  - CLEAN/SET  ) buttons had been pressed.	Turn off and back on the machine by pressing the ON/OFF  button on the control panel.

GAGGIA accessories

Coffee and accessories are available through authorised centres (Italy), or distributors in your country.



Descaler



INTENZA+ water filter



Coffee oil remover



Milk circuit cleaner (Philips)



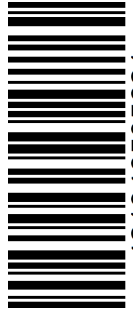
Coffee range available in beans and powder: 100% Arabica / Intense / Decaffeinated

Technical specifications

Nominal voltage - Power rating - Power supply	See data plate inside the service door
Housing material	Thermoplastic type
Dimensions	224 x 357 x 435 mm
Weight	7.7 kg
Power cord length	1200 mm
Control panel	Front panel
Water tank	1.8 litres - Removable type
Coffee bean container capacity	250 g
Coffee pucks container capacity	15
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel boiler
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.



421946505621

- Rev.00 - 13/05/21

COD.

서비스센터 : (주)코디아

경기도 안산시 안산테크로길 29 (안산시 상록구 사사동 119-29)

Tel .1644-7085

www.presso.co.kr

GAGGIA
MILANO

품질 개선과 성능 향상을 위해 본 사용 설명서의 내용, 사진, 사양은 예고없이 변경 될 수 있습니다.