

GAGGIA

MILANO



ENGLISH

한국어

GAGGIA ANIMA PRESTIGE /CLASS

RI8762- RI8759
SUP 043U

Operating instructions
사용 설명서



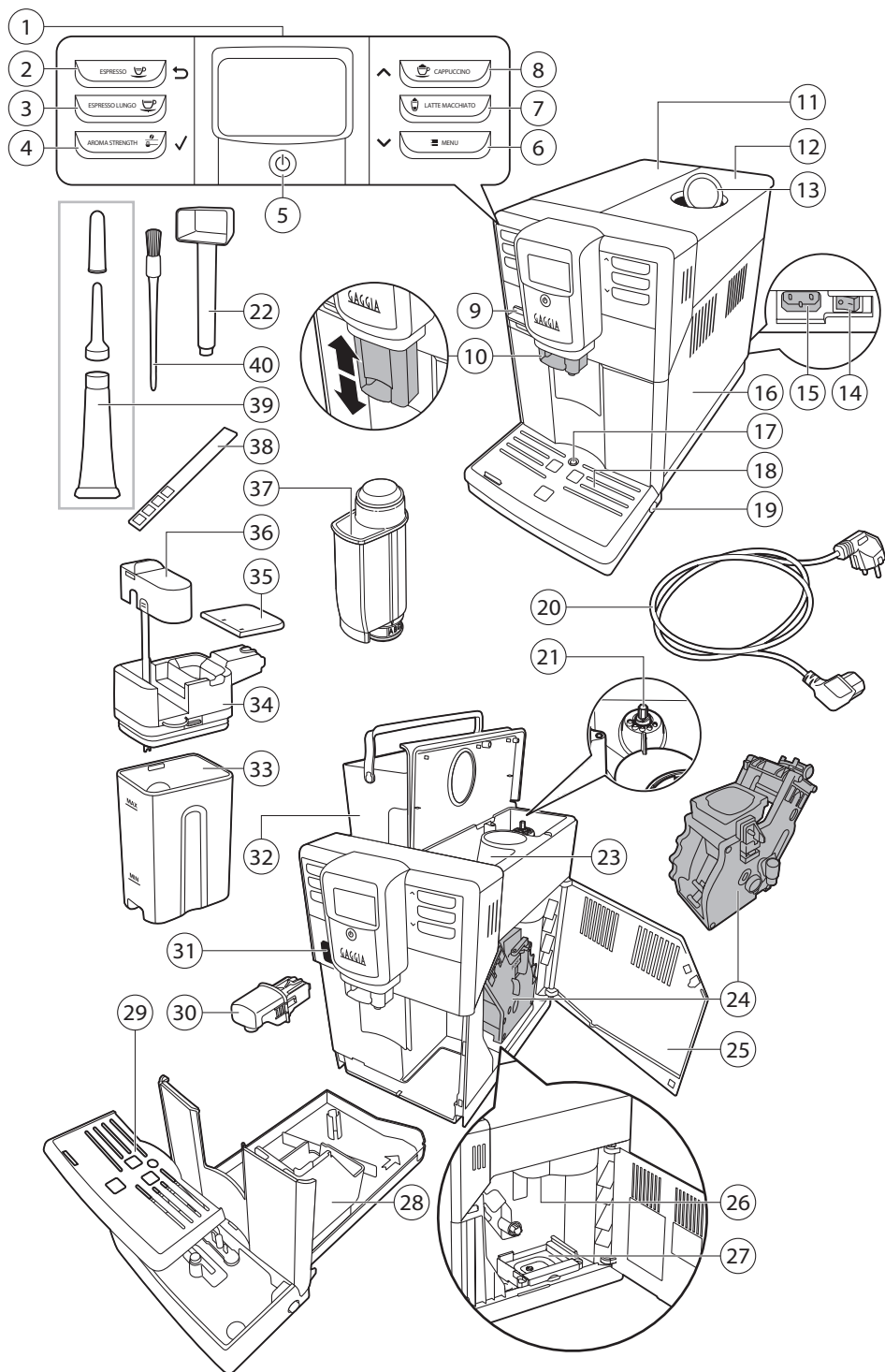


Table of Contents

Overview of the machine	8
Introduction	8
Control panel and display	9
One touch beverage buttons	9
Navigation buttons	9
AROMA STRENGTH button	9
MENU button	10
First installation	10
Measuring the water hardness	12
"INTENZA+" Water Filter	13
"INTENZA+" Water Filter Installation	13
Replacing the "INTENZA+" Water Filter	14
Types of beverage	14
Types of beverages	14
Brewing coffee	15
Brewing coffee with beans	15
Brewing coffee with pre-ground coffee	15
Dispensing milk-based coffee beverages and milk froth	16
Filling the Milk Carafe	16
Inserting the Milk Carafe	17
Removing the Milk Carafe	17
Dispensing Milk-based Beverages	17
Special Beverages and Hot Water	18
How to Select Special Beverages	18
Dispensing Hot Water	18
Beverage Customization	19
Adjusting Coffee and Milk Amount	19
Adjusting the Aroma Strength	19
Adjusting Grinding Settings	20
Cleaning and Maintenance	20
Cleaning table	20
Brew Group Cleaning	22
Brew Group Cleaning under Running Water	22
Cleaning the brew group with the Coffee Clean tablets	22
Reinserting the Brew Group	23
Lubrication	24
Cleaning the Milk Carafe	25
Quick Clean of the Carafe	25
Thorough Cleaning of the Milk Carafe	25
Weekly Cleaning of the Milk Carafe	26
Monthly Cleaning of the Milk Carafe	27
Descaling procedure	28
What to do if the descaling procedure is interrupted	29
Warning Icons and Error Codes	30
Meaning of the Warning Icons	30
Meaning of the Error Codes	31
Troubleshooting	32
Technical specifications	35

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 experi-

ence 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.

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.

Overview of the machine

1	User interface	21	Grinder adjustment knob
2	ESPRESSO button	22	Grinder adjustment key and pre-ground coffee measuring spoon
3	ESPRESSO LUNGO button	23	Coffee bean hopper
4	AROMA STRENGTH button	24	Brew group
5	Standby button	25	Maintenance door interior
6	MENU button	26	Coffee outlet duct
7	LATTE MACCHIATO button	27	Coffee residues tray
8	CAPPUCCINO button	28	Coffee grounds drawer
9	Protection cover	29	Drip tray grill
10	Adjustable coffee dispensing spout	30	Hot water dispensing spout
11	Water tank lid	31	Opening for the hot water dispensing spout
12	Coffee bean hopper lid	32	Water tank
13	Pre-ground coffee container lid	33	Milk container
14	Main power button	34	Milk dispensing unit
15	Power cord socket	35	Milk dispensing unit lid
16	Maintenance door	36	Milk dispensing spout
17	Full drip tray indicator	37	"INTENZA+" filter
18	Drip tray	38	Water hardness tester
19	Drip tray release buttons	39	Tube of lubricant
20	Power cord	40	Cleaning brush

Introduction

Congratulations on your purchase of a Gaggia fully automatic coffee machine!

In this user manual you will find all the information needed for installing, using, cleaning and descaling your machine. Before using your machine for the first time, please read carefully the safety norms included in this manual.

Control panel and display

This espresso coffee machine has a self-explaining display for easy use. For a quick overview of the buttons, please read the following sections.





One touch beverage buttons

Press the beverage buttons only once (**ESPRESSO**, **ESPRESSO LUNGO**, **CAPPUCCINO** and **LATTE MACCHIATO**) to quickly make one of the predefined beverages.

- Ensure that the carafe is in position and ready to use when you select the **CAPPUCCINO** or **LATTE MACCHIATO** options.
- To stop the dispensing before the machine has finished dispensing the amount of preset coffee or milk, simply press the **OK** button.
- After the preparation of a milk-based beverage, the display will request you whether you wish to perform a quick clean of the carafe.

Navigation buttons

Some of the one touch buttons have a double function. Namely, they can also be used to navigate the menu:

	↩	ESPRESSO button = ESC button : press this button to return to the main menu.	^		CAPPUCCINO button = UP button : press this button to scroll upwards in the display menu.
	✓	AROMA STRENGTH button = OK button : press this button to select, confirm or stop a function.	v		MENU button = DOWN button : press this button to scroll downwards in the display menu.

AROMA STRENGTH button

Use the **AROMA STRENGTH** button to regulate the intensity of the coffee aroma (see “Adjusting the aroma strength”) or to brew a coffee using pre-ground coffee (see “Brewing coffee with pre-ground coffee”).

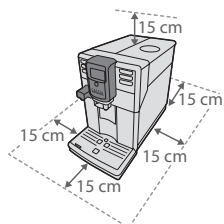
MENU button

Use the MENU button to prepare other beverages, such as hot water or frothed milk. You can also use the MENU button to modify the following settings:

- Coffee temperature;
- Stand-by time: this is the period of time after which the machine enters stand-by mode;
- Display contrast;
- Water hardness: this adjusts the machine settings depending on the water strength in your area;
- To activate the "INTENZA+" filter;
- To start descaling.

First installation

Note: 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.

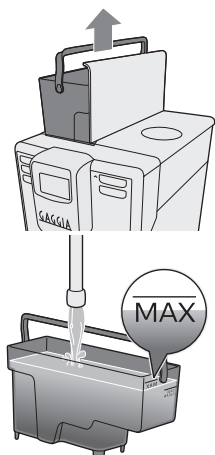


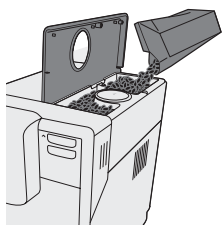
Remove the machine from the packaging.

For best use, we recommend to:

- choose a safe and level surface, where there will be no danger of overturning the machine or being injured;
- choose a location that is sufficiently well-lit, clean and near an easily reachable socket;
- allow for a minimum distance from the machine sides as shown in the figure.

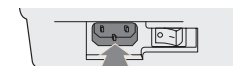
Remove the water tank, rinse it and fill it with running water up to the MAX level. Make sure that the water tank is fully inserted into the compartment.



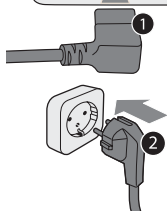


Lift the coffee bean hopper lid.

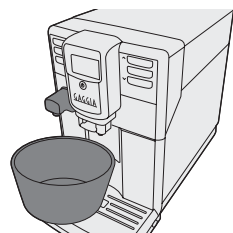
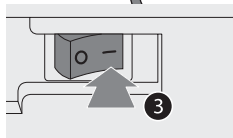
Pour the coffee beans and close the lid.



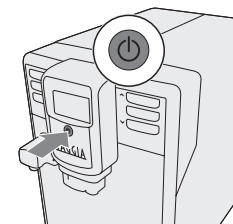
Insert the plug into the socket located on the back of the machine and the other end of the power cord into a wall socket with suitable power voltage.



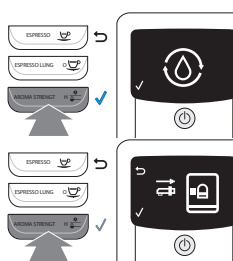
Switch the main power button to "I".



Place a container under the coffee dispensing spout and under the water dispensing spout.



The standby button will blink. Press the button to switch on the machine.



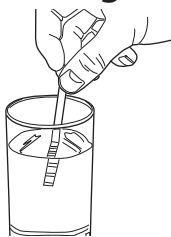
Press the **OK** button to start the circuit priming.

The machine indicates to install the water dispensing spout. Press the **OK** button to confirm.

The machine will start dispensing hot water.

The bar under the icon shows the operation progress. When the operation is complete, the machine stops dispensing automatically and starts warming up.

Measuring the water hardness



Use the supplied stripe for measuring the water hardness.

- 1 Immerse the stripe provided into running water for 1 second.
- 2 Remove the stripe from water and wait for 1 minute.
- 3 Count the number of small squares which have turned red and compare the result to the following table.

Number of red small 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

- 4 Press the **MENU** and the **OK** buttons, select the menu and scroll until selecting the water hardness. Select the preferred water hardness setting and press the **OK** button in order to confirm.

"INTENZA+" Water Filter

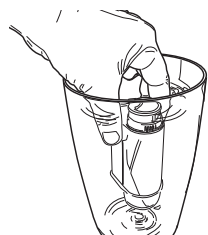


We recommend that you install the "INTENZA+" water filter as this prevents limescale build-up in your machine and preserves a more intense aroma of your coffee.

The "INTENZA+" water filter can be purchased separately.

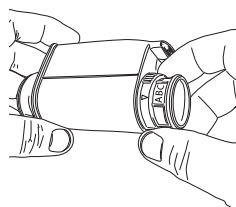
Water is a crucial part of every coffee, so it is very important to always have it professionally filtered. Using the "INTENZA+" water filter will prevent mineral deposits from building up and improve your water quality.

"INTENZA+" Water Filter Installation



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

Immerse the "INTENZA+" water filter vertically in cold water (with the opening positioned upwards) and gently press its sides to let the air bubbles out.



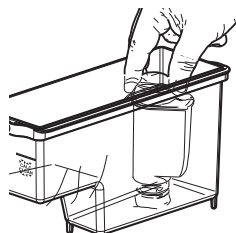
Set the "INTENZA+" water filter according to the measurements performed (see "Measuring the water hardness") and indicated on the base of the filter:

A = soft water – equals 1 or 2 small squares

B = hard water (standard) – equals 3 small squares

C = very hard water – equals 4 small squares

Insert the "INTENZA +" water filter in the empty water tank and push it down to the lowest point.



Fill the water tank with running water and put it back into the machine.

Dispense all the water in the water tank by using the hot water function (see the "Dispensing Hot Water" chapter).

Then, fill the tank again.

1 Press the **MENU** and the **OK** buttons to confirm. Scroll until selecting the water filter. Press the **OK** button.

2 Select **ON**, then press **OK** and finally exit from the menu.



Replacing the “INTENZA+” Water Filter



When the “INTENZA+” water filter needs to be replaced, the filter icon is displayed.

Replace the water filter by scrolling the menu until selecting the water filter as described in the “INTENZA+ Filter Installation” chapter.



Select **RESET** and confirm with the **OK** button.

The machine is now programmed to manage a new “INTENZA+” water filter.

Types of beverage

Types of beverages

Name of the beverage	Description	Selection mode
Espresso	Coffee with dense crema served in a small cup.	One touch beverage button on the control panel.
Espresso lungo	Longer espresso with dense crema served in a medium-sized cup.	One touch beverage button on the control panel.
Cappuccino	1/3 espresso, 1/3 hot milk and 1/3 milk froth served in a big cup.	One touch beverage button on the control panel.
Latte Macchiato	Long shot of hot milk froth with a shot of espresso served in a tall glass.	One touch beverage button on the control panel.
Frothed milk	Hot milk froth.	MENU/DRINKS
Hot water		MENU/DRINKS

Brewing coffee

Brewing coffee with beans

Warning: Only use espresso coffee beans. Do not use ground coffee, unroasted coffee, freeze-dried coffee or instant coffee in the coffee bean hopper, as they may damage the machine.



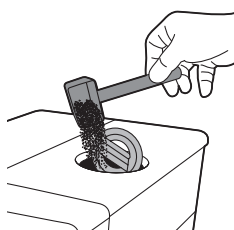
- 1 Place 1 or 2 cups under the coffee dispensing spout by manually lifting or lowering the coffee dispensing spout to adjust its height depending on the size of the cups.
- 2 To prepare a coffee, press the Espresso or the Espresso Lungo button.

Coffee dispensing stops automatically when the set level is reached; however, it is possible to stop it earlier by pressing the **OK** button.



Note: to prepare two cups of Espresso or Espresso lungo, press the button of the preferred beverage twice. The machine performs two consecutive grinding cycles automatically.

Brewing coffee with pre-ground coffee



To prepare coffee using pre-ground coffee, use the measuring scoop provided to insert the correct dose in the pre-ground coffee compartment.

- 1 Lift the pre-ground coffee compartment lid.
- 2 Add a measuring scoop of pre-ground coffee in its compartment and close the lid.

Warning: do not insert substances other than pre-ground coffee in the pre-ground coffee compartment, as they may damage the machine.

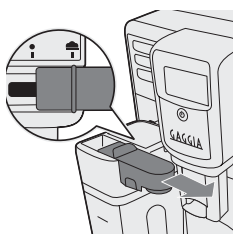


- 3 Place a cup under the dispensing coffee spout.
- 4 Press the **AROMA STRENGTH** button and select the pre-ground coffee function.

- 5 Press the button of the preferred beverage and the machine will start dispensing automatically.

Note: with pre-ground coffee, it is possible to prepare just one cup of coffee at a time.

Dispensing milk-based coffee beverages and milk froth



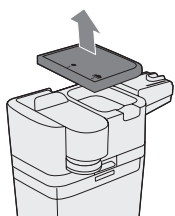
Warning: before selecting a milk-based coffee beverage or milk froth, ensure the milk carafe is installed and the milk dispensing spout is open. If the milk carafe is not correctly installed, the milk dispensing spout may spray steam or hot milk.

Filling the Milk Carafe

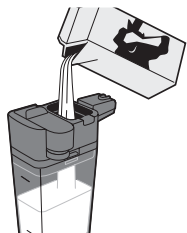
Before using the milk carafe, clean it thoroughly as described in the “Cleaning and Maintenance” chapter.

The milk carafe can be filled before or during use.

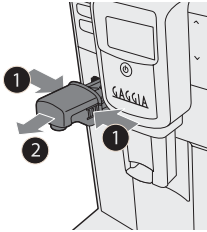
- 1 Lift the lid of the milk dispensing unit.



- 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. Put the lid back on.

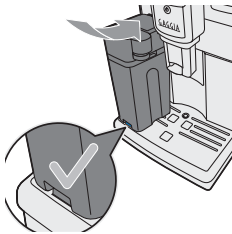


Inserting the Milk Carafe



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.



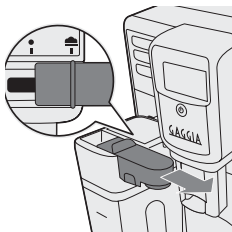
- 3 Slightly tilt the milk carafe. Insert it all the way into the guides of the machine.
- 4 Push the carafe downwards while rotating it at the same time until it is locked onto the drip tray.

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 Milk-based Beverages



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

Note: if the carafe 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 Choose your milk-based beverage.
 - Press the **CAPPUCCINO** or the **LATTE MACCHIATO** buttons just once to prepare immediately one of these two milk-based beverages.
 - Press the **MENU** button, select **DRINKS**, confirm with **OK**, scroll until selecting **MILK FROTH** and press the **OK** button again in order to dispense frothed milk.

The machine will remind you to install the milk carafe and open the milk dispensing spout.

- 3 The machine pours in the cup or in the tumbler a preset amount of milk froth first and then a preset amount of coffee.

Note: press the **OK** button to interrupt milk or coffee dispensing.



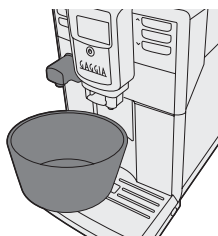
- 4 After the preparation of coffee and milk-based beverages, the display requests you whether you wish to perform a quick clean of the milk carafe. This operation can be enabled within 10 seconds (see "Quick Clean of the Carafe"). This operation can be performed with the carafe containing milk. It is recommended to perform the quick clean at least once a day. Press the **OK** button to confirm or the **ESC** button to perform the quick clean later.

Special Beverages and Hot Water

How to Select Special Beverages

- 1 Press the **MENU** button and select **DRINKS**.
- 2 Press the **OK** button to confirm.
- 3 Scroll through the menu and select the preferred beverage.

Dispensing Hot Water



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

- 1 Insert the hot water dispensing spout.
- 2 Press the **MENU** button, select **DRINKS**, confirm and scroll through the menu to select "**HOT WATER**".

Warning: select **HOT WATER** in the menu just when the hot water dispensing spout is installed.

- 3 Press the **OK** button to confirm. The display reminds you to insert the hot water dispensing spout: press the **OK** button to confirm. The machine will start dispensing hot water.
- 4 To stop hot water dispensing, press the **OK** button.

Beverage Customization

Adjusting Coffee and Milk Amount

It is possible to adjust the amount of the beverage to your taste and the size of the cups.



- 1 To adjust the amount of espresso, hold the **ESPRESSO** button until the display shows the **MEMO** icon.

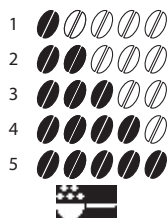
The machine enters the programming stage and starts preparing the selected beverage.

- 2 When the cup contains the desired amount of espresso, press the **OK** button.

The tick on the display indicates that at every pressing the machine will prepare the set amount of espresso.

Note: to set the amount of **ESPRESSO LUNGO**, **CAPPUCCINO** and **LATTE MACCHIATO**, follow the same operation: hold the button which corresponds to the selected beverage and press the **OK** button when the cup contains the desired amount. To adjust the amount of the coffee and milk-based beverages, insert the milk carafe and save the amount of milk first and then the amount of coffee.

Adjusting the Aroma Strength

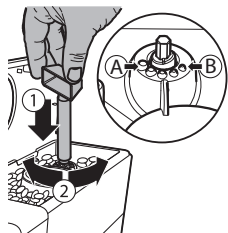


To modify the intensity of the coffee, press the **AROMA STRENGTH** button. Every time you press the **AROMA STRENGTH** button, the aroma strength changes of one degree. **The display shows the selected strength which will be saved by preparing a cup of coffee.**

- 1 Very mild
- 2 Mild
- 3 Normal
- 4 Strong
- 5 Very strong

Note: you can also use the **AROMA STRENGTH** button to prepare coffee with pre-ground coffee.

Adjusting Grinding Settings



You can adjust the grinding settings using the grinder adjustment key. For every selected setting, the ceramic coffee grinder guarantees a perfect and even grinding for the preparation of every cup of coffee. The aroma is preserved and every cup ensures a perfect flavour.

Note: you can adjust the grinding settings only when the machine grinds the coffee beans.

Warning: do not turn the coffee grinder more than one notch at a time to prevent damage.

- 1 Place a cup under the coffee dispensing spout.
- 2 Open the coffee bean hopper lid.
- 3 Press the **ESPRESSO** button.
- 4 When the coffee grinder starts working, press and turn the grinder adjustment knob placed inside the coffee bean hopper one notch at a time. Use the grinder adjustment key. The reference marks in the coffee bean hopper compartment indicate the grinding setting. There are 5 different grinding settings to choose from, from position (A) for coarse grind - lighter taste to position (B) for fine grind - stronger taste.

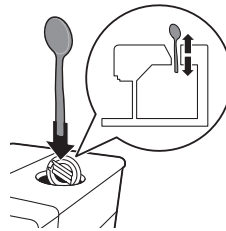
Cleaning and Maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect conditions and ensure a perfect coffee flavour, a constant coffee flow and an excellent milk froth. Refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. For more detailed information, please read the relevant chapters.

Cleaning table

Part description	When to clean	How to clean
Brew group.	Weekly.	Remove the brew group and wash it under running water.
	Depending to the type of use.	Lubricate the brew group.
	Monthly.	Clean the brew group with the GAGGIA coffee clean tablets.

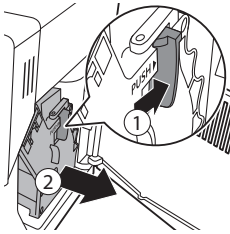
Part description	When to clean	How to clean
Milk carafe.	After every use.	After preparing a milk-based beverage, start the QUICK CLEAN operation according to indications of the machine.
	Daily.	Clean the milk carafe thoroughly.
	Weekly.	Disassemble the milk carafe and clean all its parts under running water.
	Monthly.	For this cleaning cycle, use the "Milk circuit cleaner" for the cleaning of milk circuits.
Full Drip tray.	When the red "Full drip tray" indicator emerges from the drip tray grill.	Empty the drip tray and clean it under running water.
Coffee grounds drawer.	At machine's request.	Empty the coffee grounds drawer and wash it under running water. Ensure the machine is switched on while you empty and clean the coffee grounds drawer.
Water tank.	Weekly.	Wash it under running water.
Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct.	Weekly.	Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below.



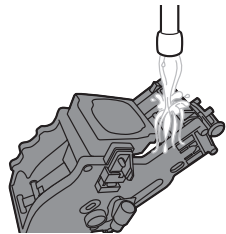
Brew Group Cleaning

Warning: do not wash the brew group in the dishwasher and do not use washing-up liquids, since they may cause the malfunctioning of the brew group and alter the coffee flavour.

Brew Group Cleaning under Running Water



- 1 Switch off the machine and unplug it.
- 2 Remove the drip tray and the coffee grounds drawer.
- 3 Open the maintenance door.
- 4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group to remove it from the machine (2).

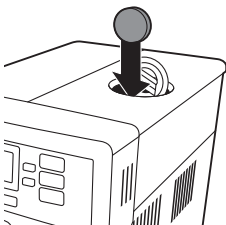


- 5 Rinse the coffee grounds drawer thoroughly using lukewarm water. Wash the upper filter thoroughly.
- 6 Let the brew group dry in the air.

Note: do not dry the brew group with clothes in order to avoid the build-up of fibres in the interior.

Cleaning the brew group with the Coffee Clean tablets

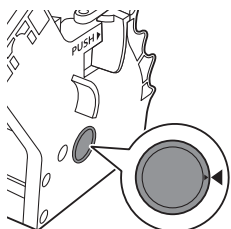
Warning: use Gaggia tablets for the removal of fat coffee residues, since they do not perform a descaling action.



- 1 Place a container under the coffee dispensing spout.
- 2 Press the **AROMA STRENGTH** button and select pre-ground coffee.
- 3 Insert a tablet for the removal of fat coffee residues in the compartment of pre-ground coffee.
- 4 Press the **ESPRESSO LUNGO** button. The machine dispenses water from the coffee dispensing spout.
- 5 When the progress bar is halfway, switch the main power button on the back of the machine to "0".
- 6 Let the solution for the removal of fat coffee residues act for about 15 minutes.

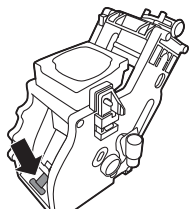
- 7 Switch the main power button to "1". Press the Stand-by button.
- 8 Wait for the machine to perform an automatic rinse cycle.
- 9 Perform the "Brew Group Cleaning under Running Water" operation.
- 10 Remove the drip tray and the coffee grounds drawer. Empty them and insert them in the machine again.
- 11 Press the **AROMA STRENGTH** button and select pre-ground coffee.
- 12 Press the **ESPRESSO LUNGO** button. The machine dispenses water from the coffee dispensing spout.
- 13 Repeat steps 11 and 12 twice. Throw away dispensed water.

Reinserting the Brew Group



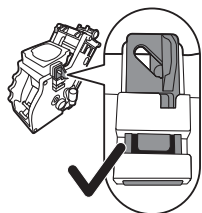
- 1 Before reinserting the brew group into the machine, ensure the two yellow reference indicators on the side coincide. If this is not the case, perform the following step:

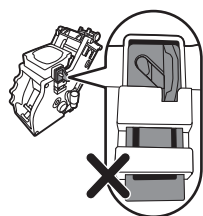
Ensure that the lever is in contact with the brew group base.



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

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





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

- 3 Slide the brew group along the side guides into the machine until it locks in the right position with a click.

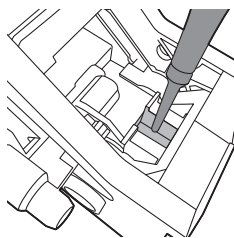
Warning: do not press the PUSH lever.

- 4 Close the maintenance door.

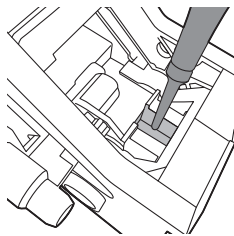
Lubrication

In order to ensure perfect performances of the machine, it is necessary to Lubricate the brew group. Refer to the following table for the frequency of lubrication.

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



- 1 Switch off the appliance and unplug it.
- 2 Remove the brew group and rinse it using lukewarm water (see "Brew Group Cleaning under Running Water").
- 3 Spread a thin layer of lubricant around the inserting pin in the lower part of the brew group.



- 4 Spread a thin layer of lubricant onto the guides on both sides (see the figure).
 - 5 Reinsert the brew group (see "Reinserting the Brew Group").
- You can use the tube of lubricant many times.**

Cleaning the Milk Carafe

Quick Clean of the Carafe



After preparing a milk-based beverage, the display shows the icon for the cleaning of the carafe.

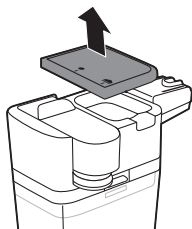
- 1 When the display shows the icon for the cleaning of the carafe, press the **OK** button if you wish to perform a cleaning cycle. The cycle can be enabled within 10 seconds.
- 2 Remove the cup with the beverage and place a container under the milk dispensing spout.

Note: ensure that the milk dispensing spout has been removed.

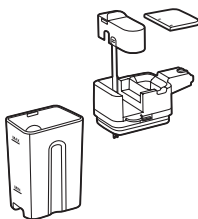
- 3 Press the **OK** button to start dispensing hot water.

Thorough Cleaning of the Milk Carafe

To clean the milk carafe thoroughly, you have to perform these operations regularly:



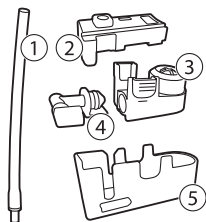
- 1 Remove the lid from the milk dispensing unit.



- 2 Remove the milk dispensing spout from its dispensing unit.
- 3 Remove the milk tube from the dispensing spout.
- 4 Rinse the milk tube and its dispensing spout thoroughly using lukewarm water.

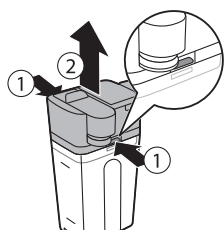
Weekly Cleaning of the Milk Carafe

The milk dispensing spout is composed by 5 components. Remove all components once a week and wash them under the tap. You can also wash all components in the dish washer, apart from the milk container.

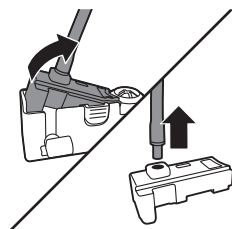


- 1 Milk tube
- 2 Rubber holder
- 3 Pannarello
- 4 Pannarello Connector
- 5 Milk Dispensing Spout Housing

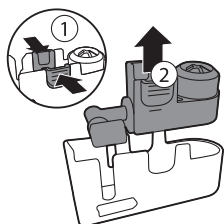
Disassembling the Milk Dispensing Spout



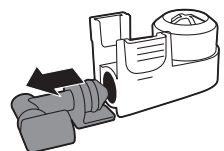
- 1 Press the releasing buttons on both sides of the upper part of the milk dispensing unit (1) and pull out the upper part of the milk container (2).



- 2 Overturn the milk dispensing unit and hold it firmly in the hand. Pull out the milk tube from the holder.

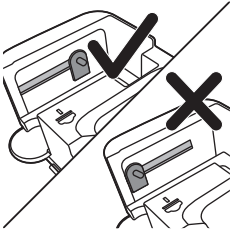


- 3 Press the release buttons on the Pannarello and remove the Pannarello from the rubber holder.



- 4 Pull out the connector from the Pannarello.
- 5 Wash all the components with lukewarm water.

Reassembling the Milk Carafe



- 1 To reassemble the milk dispensing spout, follow the steps from 2 to 4 in "Disassembling the Milk Dispensing Spout" the opposite way.
- 2 Put the milk dispensing spout back in the upper part of the milk carafe.
- 3 Put the upper part of the milk carafe back in the milk carafe.

Note: before putting the milk dispensing spout back in the upper part of the milk carafe, place the pin inside the upper part in its right position. If the pin is not in its right position, you cannot put the milk dispensing spout back in the upper part of the milk carafe.

Monthly Cleaning of the Milk Carafe



For this cleaning cycle, use the "Milk circuit cleaner" for the cleaning of milk circuits.

- 1 Pour a bag of milk circuit cleaning product in the milk carafe. Fill the milk carafe using water up to the MAX level indication.
- 2 Insert the milk carafe in the machine and place a container under the milk dispensing spout.
- 3 Press the **MENU** button, select **DRINKS**, confirm with the **OK** button and scroll down to **MILK FROTH**. Press the **OK** button to start dispensing the cleaning solution.
- 4 Repeat step 3 until emptying the milk carafe.
- 5 When the carafe is empty, remove the container and the milk carafe from the machine.
- 6 Wash the milk carafe thoroughly and fill it using running water up to the MAX level indication.
- 7 Insert the milk carafe into the machine.
- 8 Place the container under the milk dispensing spout.
- 9 Press the **MENU** button and select **MILK FROTH** in the **DRINKS** menu to start the rinse cycle of the carafe.
- 10 Repeat step 9 until emptying the milk carafe.

Note: never ingest the solution dispensed at this stage.

- 11 Repeat steps from 6 to 10.
- 12 When the machine does not dispense water anymore, the cleaning cycle is over.
- 13 Disassemble all components and wash them using running water. The machine is ready for use.

Descaling procedure



When the display shows **START CALC CLEAN**, you have to descale the machine. If you do not descale the machine when the display shows this message, the machine will stop functioning correctly. In this case, any repair is not covered by the guarantee.

Only use Gaggia descaling solution to remove scale from the machine. Gaggia descaling solution has been designed to ensure excellent performances of the machine. The use of other products may damage the machine and leave residues in the water.

The descaling procedure lasts for about 30 minutes and consists of a descaling cycle and a rinse cycle. You can pause the descaling cycle or the rinse cycle by pressing the **ESC** button. To continue the descaling cycle or the rinse cycle press the **OK** button.

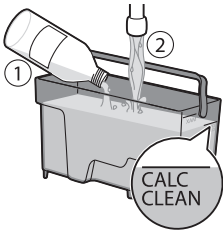
Note: during the descaling procedure, do not remove the brew group.

Warning: do not ingest the descaling solution or the water dispensed during the descaling procedure.

- 1 Remove "INTENZA+" filter.
- 2 Remove the drip tray and the coffee grounds drawer, empty, clean and insert them into the machine again.
- 3 Place a large container (1.5 l) under the coffee dispensing spout.
- 4 When the display shows **START CALC CLEAN**, press the **OK** button to start the descaling procedure. Remove the hot water dispensing spout, if any.
 - The display indicates to insert the carafe.
 - The display indicates to open the milk dispensing spout.



Note: you can press **ESC** to postpone the descaling. If you wish to start the the descaling procedure later, press the **MENU** button, select **MENU**, press **OK** and scroll until selecting **START CALC CLEAN**. Press **OK** to confirm.



- 4 Pour the Gaggia descaling solution in the water tank. Fill the tank using clean water up to the **CALC CLEAN** level indication. Put the tank back in the machine. Press the **OK** button to confirm. The first stage of the descaling starts. The machine will start dispensing the descaling solution at regular intervals. The display shows the descaling icon, stage and duration. The first stage lasts for 20 minutes.
- 5 Let the machine dispense the descaling solution until the water tank is empty.
- 6 Remove the water tank and rinse it.
- 7 Fill the tank using clean water up to the **CALC CLEAN** level indication. Put the tank back in the machine and press **OK**.
- 8 Remove the milk carafe and wash it. Fill the milk carafe with water up to the MIN level indication. Insert the milk carafe into the machine and open the milk dispensing spout.
- 9 Remove the container, empty it and put it back under the coffee dispensing spout. Press **OK** to confirm.
- 10 The second stage of the cleaning cycle starts, that is the rinse cycle. This stage lasts for 3 minutes. The display shows the rinse icon and the duration of this stage.

Note: if the water tank is not filled up to CALC CLEAN level, it may be necessary to repeat the rinse cycle.

- 11 Wait until the machine does not dispense water anymore. The descaling procedure is finished when the display shows a tick.
- 12 To exit the descaling cycle, press the **OK** button. The machine starts warming up and performs an automatic rinse cycle.
- 13 Remove the container and empty it.
- 14 Perform the "Weekly Cleaning of the Milk Carafe" operation to clean the carafe after descaling.
- 15 Clean the brew group as described in the "Brew Group Cleaning under Running Water" chapter.
- 16 Install a new "INTENZA+" filter into the water tank.

Tip: the "INTENZA+" filter reduces the frequency of descaling.

What to do if the descaling procedure is interrupted

You can exit the descaling procedure pressing the STAND-BY button on the control panel. In case the descaling procedure stops before its completion, perform the following operations:

- 1 Empty the water tank and wash it thoroughly.
- 2 Fill the water tank using running water up to the CALC CLEAN level indication and switch on the machine again. The machine will warm up and perform an automatic rinse cycle.












- Before preparing any beverage, perform a manual rinse cycle. To perform a manual rinse cycle, dispense half a tank of hot water, then prepare 2 cups of pre-ground coffee without adding ground coffee.

Note: if this operation is not complete, it is necessary to perform another descaling procedure as soon as possible.

Warning Icons and Error Codes

Meaning of the Warning Icons

Warning icons are red. The list below reports the warning icons that the display can show along with their meanings.

	Fill the tank using running water up to the MAX level indication.		The milk carafe is not installed. Insert the milk carafe into the machine.
	The coffee bean hopper is empty. Insert the coffee beans in the coffee bean hopper.		The coffee grounds drawer is full. Check that the machine is on. Remove the coffee grounds drawer and empty it.
	The brew group is not in the machine or it has not been inserted correctly. Insert the brew group.		The brew group is clogged by coffee powder. Clean the brew group.
	The hot water dispensing spout is not installed. Insert the hot water dispensing spout.		Insert the drip tray and close the maintenance door.
 10 xx	If an error is shown on the display, refer to the "Meaning of the Error codes" section to check the meaning of the code shown and how to proceed. You cannot use the machine when the display shows this icon.		
	Empty the coffee grounds drawer. Wait about 5 seconds before reinserting it.		

Meaning of the Error Codes

The list below reports the warning icons that the display can show, their meanings and how to solve the problem. If the indicated solutions are ineffective because the display keeps on showing the error code icon and the machine does not function correctly, please contact the Gaggia customer service.

In case other error codes are shown, please take the machine to an authorized after-sale service centre.

The contacts are listed in the guarantee brochure or on the www.gaggia.com and www.gaggia.it websites.

Error codes	Problem	Cause	Possible solution
01	The coffee grinder is clogged.	The coffee outlet duct is clogged.	Switch off the machine using the main power button and remove the brew group. Clean the coffee outlet duct thoroughly using the handle of the measuring scoop or the handle of a spoon. Switch on the appliance again.
03 - 04	A problem occurred in the brew group.	The brew group is dirty or it is not well lubricated.	Switch off the machine using the main power button. Remove the brew group and clean it thoroughly. (refer to the "Cleaning the Brew Group" chapter).
		The brew group is not correctly positioned.	Switch off the machine using the main power button. Remove the brew group and reinsert it again. Ensure the brew group is in its right position before inserting it. Refer to the "Reinserting the Brew Group" chapter.
05	A problem occurred in the water circuit.	There is air in the water circuit.	Remove and reinsert the tank in the machine twice. Ensure to insert the tank correctly in the machine. Check that space of the water tank is clean.
			If you use a "INTENZA+" filter: pull out the filter from the water tank and shake it to remove all air from the filter. Reinsert the "INTENZA+" filter into the water tank.
14	The machine is over-heated.	There may be multiple causes.	Switch off the machine and switch it on again after 30 minutes. Perform this operation 2 or 3 times.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you may encounter while using the machine. If you are not able to solve the problem following the information below, visit the www.gaggia.com or www.gaggia.it websites for FAQs or contact the Customer Service Centre in your country.

Problem	Cause	Solution
The machine does not switch on.	The machine is not plugged in or the main power button is in the "off" (0) position.	Check that the power cord has been correctly inserted.
		Ensure the main power button is in the "on" (I) position.
The machine is in DEMO mode.	You have pressed the Standby button for more than 8 seconds.	Switch off the machine and switch it on again using the main power button on the back part of the machine.
The drip tray fills 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 indicator is shown through the drip tray grate.
		Place a cup under the dispensing spout to gather rinse water.
The display continuously shows the "full coffee grounds drawer" icon.	The coffee grounds drawer has been emptied when the machine was off.	Always empty the coffee grounds drawer when the machine is on. If you empty the coffee grounds drawer 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 grounds drawer has been put back too quickly.	Always wait about 5 seconds when you put back the coffee grounds drawer. So doing, the coffee ground counter will reset to zero.
The coffee grounds drawer is too full and the "Empty the coffee grounds drawer" message is not shown.	The drip tray has been removed without emptying the coffee grounds drawer.	When removing the drip tray, empty the coffee grounds drawer completely, even if it is almost empty. So doing, the coffee ground counter will reset to zero and start to count the coffee grounds correctly again.
The machine requests to empty coffee grounds drawer even if the drawer is not empty.	The machine has not reset the counter last time the coffee grounds drawer has been emptied.	Always wait about 5 seconds when you put back the coffee grounds drawer. So doing, the coffee ground counter will reset to zero.
		Always empty the coffee grounds drawer when the machine is on. If you empty the coffee grounds drawer when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset.
Impossible to remove the brew group.	The brew group is not in its correct position.	Close the maintenance door. Switch off the machine and switch it on again. Wait for the display to show the ready message, then remove the brew group.
	The coffee grounds drawer has not been removed.	Remove the coffee grounds drawer before removing 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 placed in its right position before being put back. Ensure that the lever is in contact with the base of the brew group and the hook of the brew group is in its right position (see: "Reinserting the Brew Group").
		To reset the machine: put the drip tray and the coffee grounds drawer back. Do not inset the brew group. Close the maintenance door, switch off the machine and switch it on again. Try to reinsert the brew group.
	The machine is still performing the descaling cycle.	When the descaling procedure is enabled, the brew group cannot be removed. Wait for the descaling cycle to end, then remove the brew group.
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 coffee blend is not suitable.	Change the coffee blend.
	The machine is performing the autoregulation operation.	Prepare some cups of coffee.
	The brew group is dirty or it needs lubrication.	Clean the brew group.
Coffee drops leak from the dispensing spout.	The coffee dispensing spout is clogged.	Clean the coffee dispensing spout and its holes with a bottlebrush.
	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct.
Coffee is not hot enough.	The cups that have been used are cold.	Pre-heat the cups washing them under hot water.
	The set temperature is too low. Check the menu settings.	Set the menu temperature to "MAX".
	You have added milk.	Adding hot or cold milk always lowers the coffee temperature to some extent.
The machine grinds coffee beans, but the coffee is not dispensed.	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct using the handle of the measuring scoop or the handle of a spoon. Switch off the appliance and switch it on again.
	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Set the coffee grinder to a coarser grinding.
	The brew group is dirty.	Clean the brew group.
	The coffee dispensing spout is dirty.	Clean the coffee dispensing spout and its holes with a bottlebrush.
Coffee is dispensed slowly.	The coffee grinder is set to a too fine grinding.	Use a different coffee blend or adjust the coffee grinder.
	The brew group is dirty.	Clean the brew group.
	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct using the handle of the measuring scoop or the handle of a spoon.
	The machine circuit is clogged by limescale.	Perform the descaling.

Problem	Cause	Solution
Frothed milk is cold.	The cups are cold.	Preheat the cups using hot water.
The milk does not contain 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 completely open.	Check that the milk dispensing spout is in its right position.
	The milk carafe has not been mounted with all its parts.	Ensure that all components (especially the milk tube) have been correctly mounted.
	The type of milk does not produce froth.	The amount and the quality of froth vary depending on the type of milk. We have tested the following types of milk and obtained satisfying results of froth: semi-skimmed or whole cow's milk, soy milk and lactose-free milk. We have not tested other types of milk because they may produce a scarce amount of froth.
The "INTENZA+" filter icon is shown on the display after the filter has been replaced.	The RESET has not been confirmed through the machine menu.	Confirm the activation of the filter using the machine menu (see "Enabling the "INTENZA+" filter").
The "INTENZA+" filter cannot be inserted.	Remove air from the filter.	Let air bubble flow out from the filter.
	The tank still contains some water.	Empty the water tank before installing the filter.
	You have tried to install a filter other than "INTENZA+" filter.	"INTENZA+" filter is the only one that can be inserted into the machine.
	The rubber O-ring is not connected to the "INTENZA+" filter.	Check the O-ring packaging and connect it to the "INTENZA+" filter.
There 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 has not been placed on a horizontal surface.	Place the machine on a horizontal surface so as that the "drip tray full" indicator works correctly.

Technical specifications

HOUSING MATERIAL	THERMOPLASTIC MATERIAL
SIZE	221 x 340 x 430 mm
WEIGHT	7.5 kg
POWER CORD LENGTH	1200 mm
CONTROL PANEL	FRONT PANEL
CUP SIZE	UP TO 152 mm
WATER TANK	1.8 litres - Removable type
COFFEE BEAN HOPPER CAPACITY	250 g
COFFEE GROUNDS DRAWER CAPACITY	15
PUMP PRESSURE	15 bar
BOILER	Inox Boiler
SAFETY DEVICES	Thermal Fuse

[illegible]

목차

기기 개요.....	42
소개	42
제어판 및 디스플레이.....	43
원터치 음료 버튼	43
NAVIGATION 버튼	43
AROMA STRENGTH 버튼	43
MENU 버튼	44
최초 설치.....	44
물 경도 측정.....	46
"INTENZA+" 정수 필터	47
"INTENZA+" 정수 필터 설치	47
"INTENZA+" 정수 필터 교체	48
음료 유형.....	48
음료 유형	48
커피 추출.....	49
원두가 담긴 커피 추출	49
분쇄 원두 커피 추출	49
우유 첨가 커피 음료 및 우유 거품 추출.....	50
우유통 채우기	50
우유통 삽입	51
우유통 제거	51
우유 첨가 음료 추출	51
특별 음료 및 뜨거운 물.....	52
특별 음료 선택법	52
뜨거운 물 추출	52
음료 개별 맞춤화.....	53
커피 및 우유 양 조절	53
아로마 강도 조절	53
분쇄 설정 조절	54
세척 및 유지관리.....	54
청소 표	54
추출 그룹 세척.....	56
흐르는 물에 추출 그룹 세척	56
커피 청소용 정제로 추출 그룹 세척	56
추출 그룹 재장착	57
윤활	58
우유통 세척	59
우유통 신속 세척	59
철저한 우유통 세척	59
우유통 주간 세척	60
우유통 월간 세척	61
스케일 제거 절차.....	62
스케일 제거 절차가 중단되는 경우 할 수 있는 것	63
경고 아이콘 및 오류 코드.....	64
경고 아이콘 의미	64
오류 코드 의미	65
문제해결.....	66
기술 사양.....	69

중요한 안전 정보

본 커피 머신은 안전 기능을 제공합니다. 그럼에도 불구하고 커피 머신을 잘못 사용함에 따라 발생하는 우발적인 부상 또는 손상을 방지하려면 안전 지침을 자세히 읽고 지침에서 설명된 대로만 커피 머신을 사용하십시오. 향후 참조할 수 있도록 이 안전 책자를 보관하십시오.

경고

일반

- 가전 제품을 연결하기 전에 커피 머신에 표시된 전압이 현지 본선 전압에 상응하는지를 점검합니다.
- 커피 머신을 접지 벽면 콘센트에 연결합니다.
- 탁자 또는 조리대의 가장자리에 전원 코드를 걸어 두거나 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 감전 위험을 방지하기 위해 커피 머신, 본체 플러그 또는 전원 코드가 물 등의 액체에 잠기지 않도록 하십시오.
- 전원 코드 커넥터에 액체를 쏟지 마십시오.
- 화상 위험을 방지하기 위해 커피 머신에서 분사되는 뜨거운 물 근처에 가지 않도록 하십시오.
- 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 핸들과 손잡이를 사용하십시오.
- (만약 있다면) 뒷면에 위치한 주 스위치를 사용하여 커피 머신을 끈 후 벽 콘센트에서 본체 플러그를 빼내십시오:
 - 오작동이 발생한 경우.
 - 가전 제품을 장시간 사용하지 않을 경우.
 - 커피 머신을 청소하기 전.
- 전원 코드가 아닌 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.
- 위험을 피하기 위해 Gaggia 공식 서비스 센터를 통해서만 수리를 받으십시오.
- 8세 미만의 어린이들은 커피 머신을 사용할 수 없습니다.
- 이 커피 머신은 8세 이상 어린이가 사용할 수 있으며,

또한 신체, 감각 또는 정신적 역량이 부족하거나 경험과 지식이 부족한 사람은 안전한 기기 사용에 관한 감독이나 지침을 받아서 관련 위험을 이해하는 경우 사용할 수 있습니다.

- 어린이는 8세 이상으로서 감독을 받지 않는 경우 청소와 사용자 유지관리를 수행할 수 없습니다.
- 8세 미만의 어린이의 손에 커피 머신과 그 코드가 닿지 않도록 주의하십시오.
- 어린이가 이 커피 머신을 가지고 장난을 치지 않도록 감독하여야 합니다.
- 커피 분쇄기에 절대 손이나 다른 물체를 넣지 마십시오.
- 뜨거운 물을 추출할 때는 주의하십시오.
물이 나오기 전에 뜨거운 물이 약간 추출될 수 있습니다. 추출 과정이 종료될 때까지 기다렸다가, 뜨거운 물 추출구를 떼내십시오.

주의 사항

일반

- 이 커피 머신은 일반 가정용입니다. 가게, 사무실, 농장의 주방 또는 다른 근무 환경에서 이 커피 머신을 사용하지 마십시오.
- 커피 머신은 항상 안정된 평면 위에 두십시오. 이 커피 머신은 운반 시에도 똑바로 세워 두어야 합니다.
- 뜨거운 오븐, 히터 또는 유사한 열 발생원에 근접한 장소 혹은 전열기에 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 탱크나 커피 머신이 손상될 수 있으므로 물 탱크에 따뜻한 물, 뜨거운 물 또는 탄산수를 채우지 마십시오.

- 산패 패드, 연마성 청소제 또는 강력한 액체(예: 휘발유 또는 아세톤)을 사용하여 커피 머신을 청소해서는 안 됩니다. 물에 적신 부드러운 천만 사용하십시오.
- 커피 머신의 스케일을 정기적으로 제거하십시오. 스케일 제거가 필요한 경우 커피 머신에 표시됩니다. 이 절차를 수행하지 않으면 커피 머신이 제대로 작동하지 않게 됩니다. 이런 경우의 수리에는 보증이 적용되지 않습니다.
- 온도가 0°C/32°F 미만인 장소에 커피 머신을 두지 마십시오. 가열부에 남아있는 물이 얼거나 손상을 유발할 수 있습니다.
- 커피 머신을 장기간 사용하지 않을 때는 물 탱크에서 물을 비우십시오. 물이 오염될 수 있습니다. 커피 머신을 사용할 때마다 깨끗한 물을 사용하십시오.
- 다른 제조자의 부속품이나 부품 또는 Gaggia에서 특별히 권장하지 않는 것을 사용하지 마십시오. 그러한 부속품이나 부품을 사용하는 경우 보증 효력이 상실됩니다.
- 청소와 유지관리를 정기적으로 실시하면 커피 머신의 수명이 늘어나고 최적의 커피 품질과 맛을 얻을 수 있습니다.
- 커피 머신은 습기, 커피 및 스케일에 계속 노출됩니다. 따라서 사용 설명서에 설명되어 있고 웹사이트에도 나와 있는 대로 커피 머신을 정기적으로 청소하고 유지관리하는 것이 매우 중요합니다. 이러한 청소 및 유지관리 절차를 실시하지 않으면 결국 커피 머신의 작동이 멈출 수 있습니다. 이런 경우의 수리에는 보증이 적용되지 않습니다.
- 식기세척기에서 추출 그룹을 청소하거나 세척액 또는 청소제로 청소하지 마십시오. 이는 추출 그룹의 오작동 원인이 될 수 있으며 커피 맛에 나쁜 영향을 미칠 수 있습니다.
- 추출 그룹 내부에 섬유가 모이지 않도록 추출 그룹을 천으로 말리지 마십시오.
- 스케일 제거 과정에서 추출된 용액을 마시지 마십시오.
- 분쇄 커피 칸에는 분쇄 커피만 넣어야 합니다. 다른

- 물질을 넣으면 커피 머신이 심각하게 손상될 수 있습니다. 이 경우의 수리에는 보증이 적용되지 않습니다.
- 사용 시에는 커피 머신을 캐비닛 안에 두어서는 안 됩니다.

우유통이 장착된 커피 머신

경고

- 화상 위험을 방지하기 위해 뜨거운 우유가 추출되기 전에 우유와 스팀이 분사될 수 있다는 것을 유의하십시오. 우유통을 분리하기 전에 먼저 과정이 완료될 때까지 기다립니다.

주의 사항

- 우유 첨가 커피 음료 또는 우유 거품을 선택하기 전에 우유통이 설치되어 있고 우유 추출구가 열려 있는지를 확인하십시오.
- 우유 주전자/우유통에 물(청소용) 또는 우유 이외의 액체를 넣지 마십시오.
- 식기세척기에서 우유통을 청소하지 마십시오.

전자기장(EMF)

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

재활용



- 이 기호는 본 제품을 일반 가정용 폐기물(2012/19/EC)로 폐기할 수 없음을 의미합니다.
- 별도의 전자, 전기 제품 수거에 관한 귀국의 규칙을 준수하십시오. 적절히 폐기해야 인체와 환경에 부정적인 영향을 주지 않습니다.

보증 및 지원

서비스 또는 지원을 받으려면 현지 딜러나 공인 서비스 센터에 문의하십시오. 세부 연락처는 별도로 제공한 보증서 책자에 포함되어 있거나 www.gaggia.com 또는 www.gaggia.it에서 확인할 수 있습니다.

기기 개요

1	사용자 인터페이스	21	분쇄기 조절 손잡이
2	ESPRESSO 버튼	22	분쇄기 조절 키/분쇄 커피 계량 스푼
3	ESPRESSO LUNGO 버튼	23	원두 투입구
4	AROMA STRENGTH 버튼	24	추출 그룹
5	Standby 버튼	25	유지관리 도어 내부
6	MENU 버튼	26	커피 배출구 덕트
7	LATTE MACCHIATO 버튼	27	커피 잔류물 받침
8	CAPPUCCINO 버튼	28	커피 찌꺼기통
9	보호 커버	29	물받이 잔 받침대
10	조절 가능형 커피 추출구	30	뜨거운 물 추출구
11	물 탱크 커버	31	뜨거운 물 추출구용 개구부
12	원두 투입구 커버	32	물 탱크
13	분쇄 커피 용기 커버	33	우유통
14	주 전원 버튼	34	우유 추출구 유닛
15	전원 코드 소켓	35	우유 추출 유닛 커버
16	유지관리 도어	36	우유 추출구
17	물받이 비움 표시기	37	“INTENZA+” 필터
18	물받이	38	물 경도 검사지
19	물 받이 RELEASE 버튼	39	윤활제 튜브
20	전원 코드	40	청소용 브러시

소개

Gaggia 전자동 커피 머신 구입을 축하합니다!

이 사용 설명서에서는 커피 머신을 설치, 사용 및 세척하고 스케일을 제거하는 데 필요한 모든 정보를 찾을 수 있습니다. 커피 머신을 처음 사용하기 전에 이 설명서에 나와 있는 안전 규정을 필독하십시오.

제어판 및 디스플레이

이 에스프레소 커피 머신에는 사용하기 쉽도록 자체 설명 화면이 있습니다. 버튼에 대한 요약 설명을 보려면 다음 절을 참조하십시오.





원터치 음료 버튼

음료 버튼(ESPRESSO, ESPRESSO LUNGO, CAPPUCCINO 및 LATTE MACCHIATO)을 한 번만 눌러서 미리 정해진 음료 중 하나를 신속하게 만들 수 있습니다.

- CAPPUCCINO 또는 LATTE MACCHIATO 옵션을 선택할 때 우유통이 위치에 있고 사용 준비 상태인지를 확인합니다.
- 커피 머신에서 미리 정해진 커피나 우유 양을 추출하는 것을 마치고 전에 추출을 중단하려면 그냥 OK 버튼만 누르십시오.
- 우유 첨가 음료를 준비한 후에는 신속한 우유통 청소를 실시할지 여부를 묻는 화면이 나타납니다.

NAVIGATION 버튼

일부 원터치 버튼에는 이중 기능이 있습니다. 즉, 메뉴를 탐색하는 용도로 이 버튼을 사용할 수도 있습니다:

	↩	ESPRESSO 버튼 = ESC 버튼: 기본 메뉴로 돌아가려면 이 버튼을 누르십시오.	^		CAPPUCCINO 버튼 = UP 버튼: 디스플레이 메뉴에서 위로 스크롤하려면 이 버튼을 누르십시오.
	✓	AROMA STRENGTH 버튼 = OK 버튼: 기능을 선택, 확정 또는 중단하려면 이 버튼을 누르십시오.	v		MENU 버튼 = DOWN 버튼: 디스플레이 버튼에서 아래로 스크롤하려면 이 버튼을 누르십시오.

AROMA STRENGTH 버튼

커피 아로마 강도를 조절(“아로마 강도 조절” 참조)하거나 분쇄 커피로 커피를 추출(“분쇄 커피로 커피 추출” 참조)하려면 AROMA STRENGTH 버튼을 사용하십시오.

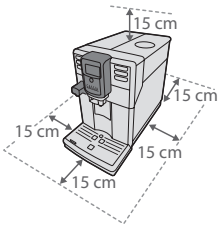
44 한국어 MENU 버튼

뜨거운 물이나 거품을 낸 우유와 같은 다른 음료를 준비하려면 MENU 버튼을 사용하십시오. MENU 버튼은 다음 설정을 수정하는 용도로도 사용할 수 있습니다:

- 커피 온도.
- 대기 시간: 이 시간 이후에 커피 머신이 대기 모드로 전환됩니다.
- 화면 선명도.
- 물 경도: 이는 귀하의 지역의 물 강도에 따라 커피 머신 설정을 조정합니다.
- "INTENZA+" 필터를 활성화하는 것.
- 스케일 제거를 시작하는 것.

최초 설치

참고: 이 기기는 커피를 활용한 시험을 거쳤습니다. 적절하게 청소하였을지라도 이 기기에는 앞서 말한 물질의 잔류물이 보일 수 있습니다. 어떠한 경우에도 당사는 기기가 새 제품이라는 것을 보증할 수 있습니다.

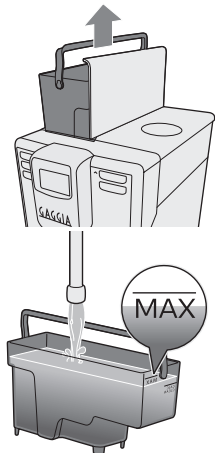


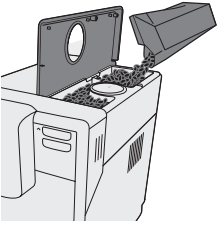
커피 머신을 포장 상자에서 꺼냅니다.

최상의 사용을 위해 당사는 다음과 같이 권고합니다:

- 커피 머신이 뒤집히거나 사람이 부상을 입을 염려가 없는 안전하고 평평한 표면을 선택합니다.
- 충분하고 효율적인 조명이 가능하고 위생적이며 콘센트가 쉽게 닿을 수 있는 위치를 선택합니다.
- 그림에 나와 있는 것처럼 커피 머신 측면에 최소한의 거리를 확보합니다.

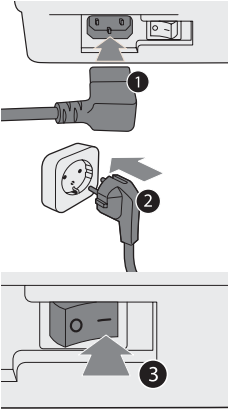
물 탱크를 빼내서 행군 후 MAX 선까지 흐르는 물로 채웁니다. 물 탱크가 칸에 완전히 끼워져 있는지를 확인합니다.





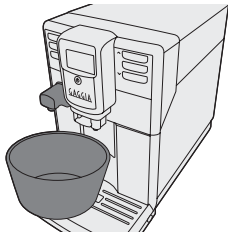
원두 투입구 커버를 들어 올립니다.

커피 원두를 부은 후 커버를 닫습니다.

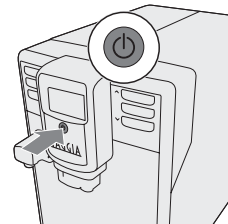


기기 후면의 소켓에 플러그를 끼우고 전원 코드의 다른 끝을 적합한 전압의 벽 콘센트에 꽂습니다.

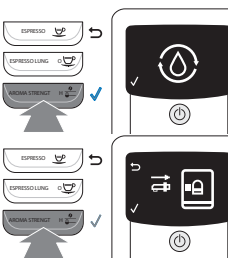
주 전원 버튼을 "I"로 변경합니다.



커피 추출구와 물 추출구 아래에 용기를 놓습니다.



STANDBY 버튼이 깜빡입니다. 버튼을 눌러 커피 머신을 켭니다.



OK 버튼을 눌러 통로 프레이밍을 시작합니다.

커피 머신에 물 추출구를 설치하라는 메시지가 표시됩니다.
OK 버튼을 눌러 확인합니다.

커피 머신이 뜨거운 물을 추출하기 시작합니다.

아이콘 아래의 막대는 작동 진행률을 표시합니다. 작업 완료 시 커피 머신은 자동으로 추출을 중단하고 예열을 시작합니다.

물 경도 측정



제공된 스트라이프를 사용하여 물 경도를 측정합니다.

- 1 제공된 스트라이프를 흐르는 물에 1초간 담굽니다.
- 2 스트라이프를 물에서 꺼내 1분간 기다립니다.
- 3 붉은색으로 바뀐 네모 칸 수를 세어 그 결과를 다음 표와 비교합니다.

붉은색 작은 네모 칸 수	설정값	물 경도	INTENZA+
■□□□	1	극연수	A
■□□□	2	연수	A
■□□□	3	경수	B
■□□□	4	극경수	C

- 4 **MENU**와 **OK** 버튼을 눌러 메뉴를 선택한 후 스크롤하여 물 경도를 선택합니다. 선호하는 물 경도 설정을 선택한 후 **OK** 버튼을 눌러 확정합니다.

"INTENZA+" 정수 필터



"INTENZA+" 정수 필터는 커피 머신 내부에 스케일이 축적되는 것을 방지하고 커피의 아로마를 더욱 진하게 보존하는 효과를 가져다주므로 이 정수 필터를 설치하도록 권장합니다.

"INTENZA+" 정수 필터는 별도로 구매하실 수 있습니다.

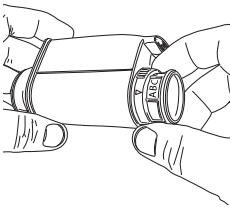
물은 모든 커피의 중요한 부분이므로 항상 전문적으로 필터링하는 것이 가장 중요합니다. "INTENZA+" 정수 필터를 사용하면 광상이 축적되는 것을 방지하여 수질을 향상시켜 줍니다.

"INTENZA+" 정수 필터 설치



물 탱크에서 작은 흰색 필터를 제거하여 건조한 곳에 보관합니다.

"INTENZA+" 정수 필터를 입구가 위로 향하게 하여 냉수에 세로로 담근 상태로 양옆을 살짝 눌러 기포를 빼냅니다.

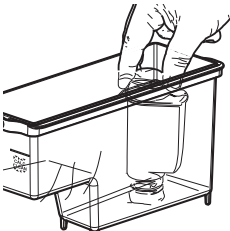


값을 측정한 후("물 경도 측정" 참조) 필터 바닥에 표시한 측정값에 따라 "INTENZA+" 정수 필터를 설정합니다.

A = 연수 - 1 ~ 2개 네모 칸에 해당

B = 경수(표준) - 3개 네모 칸에 해당

C = 극경수 - 4개 네모 칸에 해당



"INTENZA+" 정수 필터를 빈 물 탱크에 넣어서 가장 낮은 지점까지 아래로 밀니다.

물 탱크를 흐르는 물로 채운 후 커피 머신에 다시 장착합니다.

뜨거운 물 기능을 사용하여 물 탱크에서 모든 물을 추출합니다("뜨거운 물 추출" 장 참조).

이후 탱크를 다시 채웁니다.

1 **MENU**와 **OK** 버튼을 눌러 확정합니다. 스크롤하여 정수 필터를 선택합니다. **OK** 버튼을 누릅니다.

2 **ON**를 선택한 후 **OK**를 눌러 마지막에 메뉴에서 나갑니다.



"INTENZA+" 정수 필터 교체



"INTENZA+" 정수 필터를 교체해야 하는 경우 필터 아이콘이 표시됩니다.

정수 필터를 교체하려면 "INTENZA+ 필터 설치" 장에 설명된 대로 메뉴를 스크롤하여 정수 필터를 선택합니다.



RESET을 선택한 후 OK 버튼으로 확정합니다.

이제 새로운 "INTENZA+" 정수 필터를 관리할 수 있도록 커피 머신이 프로그래밍됩니다.

음료 유형

음료 유형

음료명	설명	선택 모드
Espresso	작은 컵으로 제공되는 짙은 크레마가 담긴 커피.	제어판의 원터치 BEVERAGE 버튼.
Espresso lungo	중간 크기 컵으로 제공되는 짙은 크레마가 담긴 더 긴 에스프레소 커피.	제어판의 원터치 BEVERAGE 버튼.
Cappuccino	커다란 컵으로 제공되는 1/3 에스프레소 커피, 1/3 뜨거운 우유 및 1/3 우유 거품.	제어판의 원터치 BEVERAGE 버튼.
Latte Macchiato	긴 잔으로 제공되는 에스프레소 커피 한 모금이 담긴 뜨거운 우유 거품.	제어판의 원터치 BEVERAGE 버튼.
거품을 낸 우유	뜨거운 우유 거품.	MENU/DRINKS
뜨거운 물		MENU/DRINKS

커피 추출

원두가 담긴 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.



- 1 커피 추출구를 수동으로 올리거나 내려서 컵 크기에 따라 높이를 조절하여 커피 추출구 아래에 1 ~ 2개 컵을 놓습니다.
- 2 커피를 준비하려면 Espresso 또는 Espresso Lungo 버튼을 누릅니다.

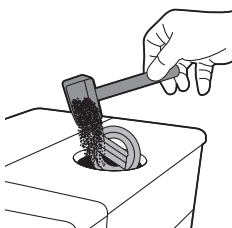
설정된 용량에 도달하면 커피 추출은 자동으로 정지됩니다. 그러나 OK 버튼을 누르면 커피 추출을 중간에 중단시킬 수도 있습니다.



참고: Espresso 또는 Espresso lungo 2잔을 준비하려면 선호하는 음료 버튼을 2번 누릅니다. 커피 머신이 2번의 연속 분쇄 과정을 자동으로 실시합니다.

분쇄 원두 커피 추출

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



- 1 분쇄 커피 칸 커버를 들어올립니다.
- 2 그 칸에 분쇄 커피 계량 스푼을 넣고 커버를 닫습니다.

경고: 커피 머신에 손상을 줄 수 있으므로 분쇄 커피 칸에 분쇄 커피 이외 물질을 넣어서는 안 됩니다.

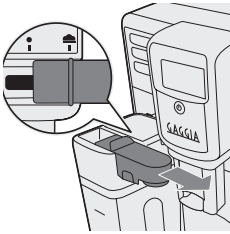
- 3 커피 추출구 아래에 컵을 놓습니다.
- 4 AROMA STRENGTH 버튼을 눌러 분쇄 커피 기능을 선택합니다.



- 5 선호하는 음료 버튼을 누르면 기계에서 자동으로 추출을 시작합니다.

참고: 분쇄 커피를 사용하여 한 번에 커피 한 잔만을 준비할 수 있습니다.

우유 첨가 커피 음료 및 우유 거품 추출



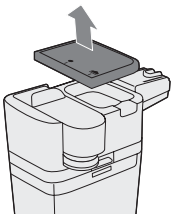
경고: 우유 첨가 커피음료 또는 우유 거품을 선택하기 전에 우유통이 설치되어 있고 우유 추출구가 열려 있는지를 확인하십시오. 우유통을 정확하게 설치하지 않으면 우유 추출구에서 스팀이나 뜨거운 우유가 분사될 수 있습니다.

우유통 채우기

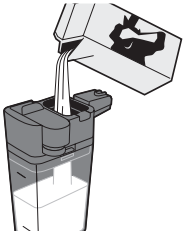
우유통을 사용하기 전에 "세척 및 유지관리" 장의 설명에 따라 우유통을 깨끗하게 씻습니다.

우유통은 사용 전 또는 사용 중에 채울 수 있습니다.

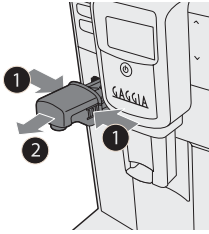
- 1 우유 추출 유닛의 커버를 들어올립니다.



- 2 우유통에 우유를 채웁니다. 우유량은 우유통에 있는 MIN 수위 표시선과 MAX 수위 표시선 사이여야 합니다. 커버를 다시 끼웁니다.

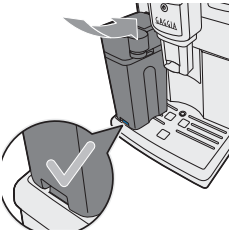


우유통 삽입



설치되어 있다면 물 추출구를 꺼냅니다:

- 1 측면에 있는 두 개의 버튼을 눌러 추출구 잠금을 해제하고 살짝 들어 올립니다.
- 2 물 추출구를 당겨 빼냅니다.



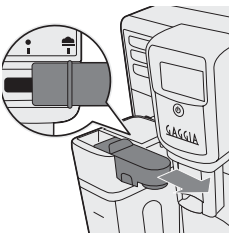
- 3 우유통을 살짝 기울입니다. 커피 머신의 가이드 끝까지 추출구를 삽입해야 합니다.
- 4 물받이에 잠길 때까지 우유통을 아래 방향으로 누르면서 돌립니다.

우유통을 끼울 때 억지로 끼우지 마십시오.

우유통 제거

물받이의 삽입 위치에서 분리될 때까지 우유통을 위쪽으로 돌립니다. 이후 우유통을 치웁니다.

우유 첨가 음료 추출



- 1 아이콘까지 오른쪽으로 우유 추출구를 빼냅니다.

참고: 우유통 추출구가 완전히 빠지지 않으면 우유 거품이 제대로 만들어지지 않을 수 있습니다.

- 2 열린 우유 추출구 아래에 컵을 놓습니다.
- 3 우유 첨가 음료를 선택합니다.
 - **CAPPUCCINO** 또는 **LATTE MACCHIATO** 버튼을 한 번만 누르면 이 2개의 우유 첨가 음료 중 하나를 바로 준비할 수 있습니다.
 - **MENU** 버튼을 눌러 **DRINKS**를 선택하고 **OK**로 확정하여 스크를 해서 **MILK FROTH**를 선택한 후 **OK** 버튼을 다시 눌러 거품을 낸 우유를 추출합니다.

우유통을 설치하고 우유 추출구를 열라는 메시지가 커피 머신에 나타납니다.

- 커피 머신이 컵이나 텀블러에 미리 설정된 양의 우유 거품을 먼저 부은 후 미리 설정된 양의 커피를 붓습니다.

참고: OK 버튼을 누르면 우유나 커피 추출을 중단할 수 있습니다.



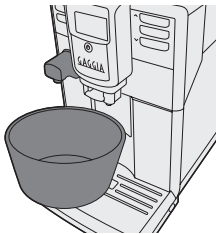
- 커피와 우유 첨가 음료를 준비한 후에는 신속한 우유통 청소를 실시할지 여부를 묻는 화면이 나타납니다. 이 작업은 10초 이내에 활성화할 수 있습니다 (“신속한 우유통 청소” 참조). 이 작업은 우유를 함유한 우유통을 활용하여 실시할 수 있습니다.
하루에 한 번 이상 신속 청소를 실시할 것을 권장합니다. OK 버튼을 눌러 확정하거나 **ESC** 버튼을 눌러 나중에 신속 청소를 실시합니다.

특별 음료 및 뜨거운 물

특별 음료 선택법

- MENU 버튼을 눌러 **DRINKS**를 선택합니다.
- OK 버튼을 눌러 확정합니다.
- 메뉴를 스크롤하여 선호하는 음료를 선택합니다.

뜨거운 물 추출



참고: 뜨거운 물 준비 시작 시 뜨거운 물 추출구에서 스팀과 뜨거운 물이 분무될 수 있습니다. 뜨거운 물 추출구를 분리하기 전에 준비가 완료될 때까지 기다립니다.

- 뜨거운 물 추출구를 끼웁니다.
- MENU 버튼을 눌러 **DRINKS**를 선택하여 확정 후 메뉴를 스크롤하여 “**HOT WATER**”를 선택합니다.

경고: 뜨거운 물 추출구 설치 시에만 메뉴에서 **HOT WATER**를 선택하십시오.

- OK 버튼을 눌러 확정합니다. 뜨거운 물 추출구를 끼우라는 메시지가 화면에 나타납니다. OK 버튼을 눌러 확정합니다. 커피 머신이 뜨거운 물을 추출하기 시작합니다.
- 뜨거운 물 추출을 중단하려면 OK 버튼을 누릅니다.

음료 개별 맞춤화

커피 및 우유 양 조절

사용자 취향과 컵 크기에 따라 음료 양을 조절할 수 있습니다.



- 1 에스프레소 커피 양을 조절하려면 디스플레이에 **MEMO** 아이콘이 나타날 때까지 **ESPRESSO** 버튼을 잡습니다.

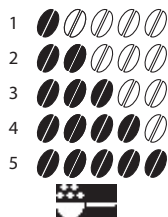
커피 머신이 프로그래밍 단계에 진입하여 선택한 음료를 준비하기 시작합니다.

- 2 컵에 원하는 양의 에스프레소 커피가 들어 있는 경우 **OK** 버튼을 누릅니다.

디스플레이에 체크 표시가 있는 경우에는 커피 머신을 누를 때마다 설정된 양의 에스프레소가 준비됩니다.

참고: ESPRESSO LUNGO, CAPPUCCINO 및 LATTE MACCHIATO 양을 설정하려면 동일 작업을 실시합니다: 선택한 음료에 해당하는 버튼을 누른 후 컵에 원하는 양이 들어가면 **OK** 버튼을 누릅니다. 커피 및 우유 첨가 음료 양을 조절하려면 우유통을 끼우고 먼저 우유 양을 저장한 후 커피 양을 저장합니다.

아로마 강도 조절



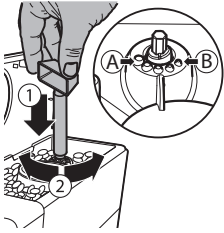
커피 강도를 수정하려면 **AROMA STRENGTH** 버튼을 누릅니다. **AROMA STRENGTH** 버튼을 누를 때마다 아로마 강도가 1도씩 변합니다. 디스플레이에 나타나는 선정 강도는 커피 한 잔을 준비함으로써 저장할 수 있습니다.

- 1 매우 연함
- 2 연함
- 3 중간
- 4 강함
- 5 매우 강함

참고: AROMA STRENGTH 버튼은 분쇄 커피로 커피를 조제하는 용도로도 사용할 수 있습니다.

54 한국어

분쇄 설정 조절



분쇄기 조절 키를 사용하여 분쇄 설정을 조절할 수 있습니다. 어떤 설정을 선택하든 간에 세라믹 커피 분쇄기는 모든 커피를 준비하기에 적합한 완전하면서도 균일한 분쇄를 보장합니다. 아로마가 보존되며 모든 컵에는 완벽한 향이 담깁니다.

참고: 커피 머신이 커피 원두를 분쇄할 때만 분쇄 설정을 조절할 수 있습니다.

참고: 손상 방지를 위해 커피 분쇄기를 한 번에 눈금 1개 이상 돌리지 마십시오.

- 1 커피 추출구 아래에 컵을 놓습니다.
- 2 원두 투입구 커버를 엽니다.
- 3 **ESPRESSO** 버튼을 누릅니다.
- 4 커피 분쇄기가 작동하기 시작할 때는 원두 투입구 안에 배치된 분쇄 조절 손잡이를 눌러 한 번에 눈금 1개씩 돌립니다. 분쇄기 조절 키를 사용합니다. 원두 투입구 칸의 참조 표시는 분쇄 설정을 나타냅니다. 굵게 분쇄(더 연한 맛)를 위한 (A)단계부터 곱게 분쇄(더 강한 맛)를 위한 (B)단계까지 선택할 수 있는 5가지의 서로 다른 분쇄 설정이 있습니다.

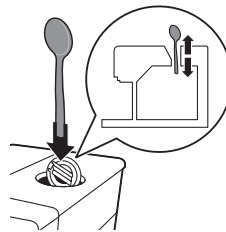
세척 및 유지관리

청소와 유지관리를 정기적으로 실시함으로써 커피 머신을 완벽한 상태로 유지하고 완벽한 커피 맛, 일정한 커피 유량 및 우수한 우유 거품을 확보할 수 있습니다. 커피 머신의 탈착 가능 부품을 청소하는 시점과 방법을 알려면 다음 표를 참조하십시오. 보다 상세한 내용은 관련 장을 참조하시기 바랍니다.

청소 표

부품 설명	청소 시점	청소 방법
추출 그룹.	매주.	추출 그룹을 분리해 흐르는 물에서 씻습니다.
	사용 유형에 따라.	추출 그룹을 윤활합니다.
	월간.	GAGGIA 커피 청소용 정제로 추출 그룹을 청소합니다.

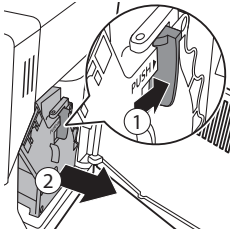
부품 설명	청소 시점	청소 방법
우유통.	사용 이후마다.	우유 첨가 음료를 준비한 후에는 기계 표시에 따라 QUICK CLEAN 운전을 시작합니다.
	매일.	우유통을 철저히 청소합니다.
	매주.	우유통을 분해한 후 모든 부품을 흐르는 물에서 세척합니다.
	월간.	이 세척 과정에서는 “우유 통로 클리너”를 사용하여 우유 통로를 청소합니다.
가득 찬 물 받이.	빨간색 “물받이 비움” 표시기가 물받이 잔 받침대에서 나타날 때.	물받이를 비운 후 흐르는 물에서 세척합니다.
커피 찌꺼기통.	커피 머신의 요청 시.	커피 찌꺼기통을 비운 후 흐르는 물에서 씻습니다. 커피 찌꺼기통을 비워서 세척하는 동안 커피 머신이 켜져 있는지를 확인합니다.
물탱크.	매주.	흐르는 물에서 씻습니다.
분쇄 커피 칸/커피 배출구 덕트.	매주.	아래 그림과 같이 스폰 손잡이를 사용하여 상부 부품을 청소합니다.



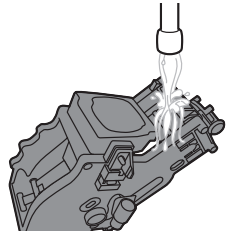
추출 그룹 세척

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

흐르는 물에 추출 그룹 세척



- 1 기기 전원을 끄고 플러그를 뽑습니다.
- 2 물받이와 커피 찌꺼기통을 분리합니다.
- 3 유지관리 도어를 엽니다.
- 4 PUSH 레버(1)를 누른 후 추출 그룹의 손잡이를 당겨 커피 머신(2)에서 추출 그룹을 빼냅니다.

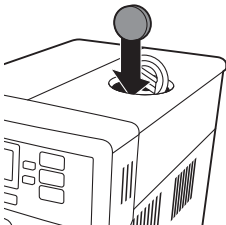


- 5 커피 찌꺼기통을 미지근한 물로 철저히 세척합니다. 상부 필터를 철저히 세척합니다.
- 6 추출 그룹을 공기 중에서 말립니다.

참고: 내부에 섬유가 쌓이지 않도록 추출 그룹을 천으로 말리지 마십시오.

커피 청소용 정제로 추출 그룹 세척

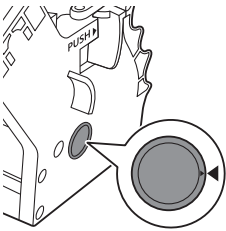
경고: 스케일 제거 작용을 하지 않기 때문에 Gaggia 정제를 두꺼운 커피 찌꺼기 제거용으로 사용하십시오.



- 1 커피 추출구 아래에 용기를 놓습니다.
- 2 **AROMA STRENGTH** 버튼을 눌러 분쇄 커피를 선택합니다.
- 3 정제를 넣어서 분쇄 커피 칸 내 두꺼운 커피 찌꺼기를 제거합니다.
- 4 **ESPRESSO LUNGO** 버튼을 누릅니다. 커피 머신의 커피 추출구에서 물이 추출되기 시작합니다.
- 5 진행 상태 바가 중간쯤 있을 때 커피 머신 위의 주 전원 버튼을 "0"으로 변경합니다.
- 6 두꺼운 커피 찌꺼기 제거 용액이 15분 정도 작용하도록 방지합니다.

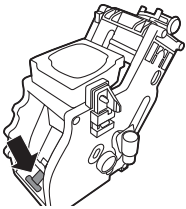
- 7 주 전원 버튼을 "1"로 변경합니다. Stand-by 버튼을 누릅니다.
- 8 커피 머신에서 자동 행궁 과정을 수행할 때까지 기다립니다.
- 9 “흐르는 물에 추출 그룹 세척” 작업을 실시합니다.
- 10 물받이와 커피 찌꺼기통을 분리합니다. 비워서 커피 머신에 다시 끼웁니다.
- 11 **AROMA STRENGTH** 버튼을 눌러 분쇄 커피를 선택합니다.
- 12 **ESPRESSO LUNGO** 버튼을 누릅니다. 커피 머신의 커피 추출구에서 물이 추출되기 시작합니다.
- 13 11단계와 12단계를 2번 반복합니다. 추출된 물을 버립니다.

추출 그룹 재장착



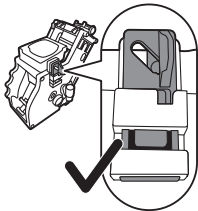
- 1 커피 머신에 추출 그룹을 다시 끼우기 전에 측면의 노란색 참조 표시기 2개가 일치하는지를 확인합니다. 그렇지 않다면 다음 단계를 수행합니다:

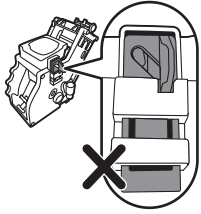
레버가 추출 그룹 바닥에 닿도록 해야 합니다.



- 2 추출 그룹의 노란색 잠금 후크가 정확한 위치에 있는지를 확인합니다.

후크를 정확하게 배치하려면 가장 높은 위치까지 위로 밀니다.





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

- 3 정확한 위치에 딸깍하면서 잠길 때까지 커피 머신 쪽으로 측면 가이드를 따라 추출 그룹을 밀니다.

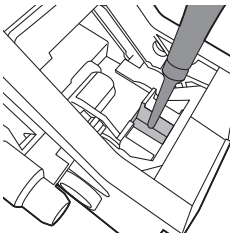
경고: PUSH 레버를 누르지 마십시오.

- 4 유지관리 도어를 닫습니다.

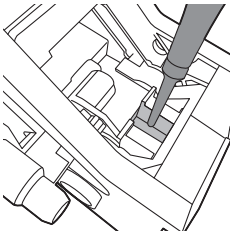
윤활

완벽한 커피 머신 성능을 얻으려면 추출 그룹을 윤활할 필요가 있습니다. 윤활 빈도는 다음 표를 참조하십시오.

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



- 1 가전 제품 전원을 끄고 플러그를 뽑습니다.
- 2 추출 그룹을 떼내서 미지근한 물로 헹굽니다 (“흐르는 물에 추출 그룹 세척” 참조).
- 3 추출 그룹 하부 내 삽입 핀 주변에 윤활제를 얇게 도포합니다.



- 4 양 측면의 가이드에 윤활제를 얇게 도포합니다.
- 5 추출 그룹을 다시 끼웁니다 (“추출 그룹 재장착” 참조).
윤활제 튜브는 여러 번 사용할 수 있습니다.

우유통 세척

우유통 신속 세척



우유 첨가 음료를 준비한 후에는 우유통 세척 아이콘이 화면에 나타납니다.

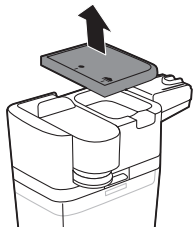
- 1 우유통 세척 아이콘이 화면에 나타날 때 세척 과정 수행을 원한다면 OK 버튼을 누르십시오. 사이클은 10초 이내에 활성화할 수 있습니다.
- 2 음료가 든 컵을 빼낸 후 우유 추출구 아래에 용기를 놓습니다.

참고: 우유 추출구가 분리되었는지 확인합니다.

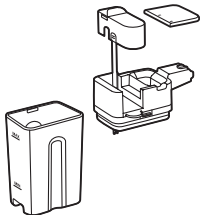
- 3 OK 버튼을 눌러 뜨거운 물 추출을 시작합니다.

철저한 우유통 세척

우유통을 철저하게 세척하려면 이 작업을 주기적으로 수행해야 합니다:



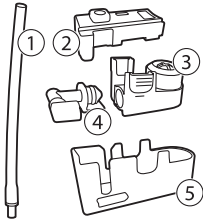
- 1 우유 추출 유닛에서 커버를 분리합니다.



- 2 추출 유닛에서 우유 추출구를 분리합니다.
- 3 추출구에서 우유 튜브를 분리합니다.
- 4 우유 튜브와 추출구를 미지근한 물로 철저하게 행굽니다.

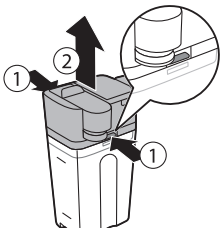
우유통 주간 세척

우유 추출구는 5개 구성품으로 이루어집니다. 모든 구성품을 일주일에 1회 분리하여 수돗물에서 씻습니다. 또한 우유 용기 외에도 식기세척기에서 모든 구성품도 씻을 수 있습니다.

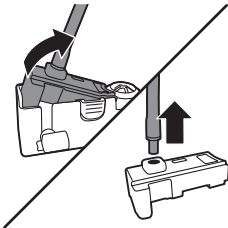


- 1 우유 튜브
- 2 고무 받침대
- 3 스팀 봉(Pannarello)
- 4 스팀 봉 커넥터
- 5 우유 추출구 하우징

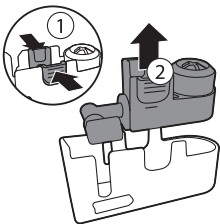
우유 추출구 분리



- 1 우유 추출 유닛 상부 양면의 RELEASING 버튼을 누른(1) 후 우유 용기 상부를 당겨내십시오(2).



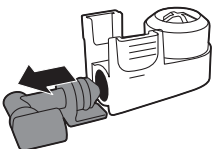
- 2 우유 추출 유닛을 뒤집어서 손으로 꺾 잡습니다. 홀더에서 우유 튜브를 당겨내십시오.



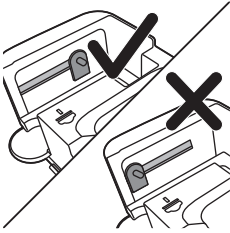
- 3 스팀 봉의 RELEASE 버튼을 눌러서 상부 홀더에서 스팀 봉을 분리합니다.

- 4 스팀 봉에서 커넥터를 당겨냅니다.

- 5 미지근한 물로 모든 구성품을 세척합니다.



우유통 재조립



- 1 우유 추출구를 다시 조립하려면 “우유 추출구 분해”에 나와 있는 2단계 ~ 4단계를 거꾸로 수행합니다.
- 2 우유 추출구를 우유통 상부에 다시 놓습니다.
- 3 우유통 상부를 우유통에 다시 놓습니다.

참고: 우유 추출구를 우유통 상부에 다시 놓기 전에 핀을 상부 내에 정확한 자세로 놓습니다. 핀이 정확한 위치에 있지 않으면 우유 추출구를 우유통 상부에 다시 놓을 수 없습니다.

우유통 월간 세척



이 세척 과정에서는 “우유 통로 클리너”를 사용하여 우유 통로를 청소합니다.

- 1 우유 통로 세척제 백을 우유통에 붓습니다. MAX 선까지 우유통을 물로 채웁니다.
- 2 우유통을 커피 머신에 삽입하고 용기를 우유 추출구 아래에 놓습니다.
- 3 **MENU** 버튼을 눌러 **DRINKS**를 선택하여 **OK** 버튼으로 확인한 후 **MILK FROTH**까지 스크롤합니다. **OK** 버튼을 눌러 세척액 추출을 시작합니다.
- 4 우유통이 비워질 때까지 3단계를 반복합니다.
- 5 우유통을 비울 때는 커피 머신에서 용기와 우유통을 분리합니다.
- 6 우유통을 깨끗하게 세척한 다음 MAX 선까지 흐르는 물을 채웁니다.
- 7 우유통을 커피 머신에 끼웁니다.
- 8 용기를 우유 추출구 아래에 놓습니다.
- 9 **MENU** 버튼을 누른 후 **DRINKS** 메뉴에서 **MILK FROTH**를 선택하여 우유통 헹굼 과정을 시작합니다.
- 10 우유통이 비워질 때까지 9단계를 반복합니다.

참고: 이 단계에서 추출된 용액을 먹지 마십시오.

- 11 6단계 ~ 10단계를 반복합니다.
- 12 커피 머신이 더 이상 물을 추출하지 않으면 세척 과정이 끝난 것입니다.
- 13 모든 구성품을 분리하여 흐르는 물로 씻습니다. 기기를 사용할 수 있습니다.

스케일 제거 절차



START CALC CLEAN이 화면에 나타날 때는 커피 머신의 스케일을 제거해야 합니다. 이 메시지가 화면에 나타났는데도 커피 머신의 스케일을 제거하지 않는 경우 커피 머신은 더 이상 제대로 작동하지 않습니다. 이런 경우의 수리에는 품질 보증이 적용되지 않습니다.

Gaggia 스케일 제거액만을 사용하여 커피 머신의 스케일을 제거해야 합니다. Gaggia 스케일 제거액은 커피 머신의 우수한 성능을 보증하도록 설계되어 있습니다. 다른 제품을 사용하면 커피 머신이 손상되고 물에 잔여물이 남을 수 있습니다.

스케일 제거 절차는 30분 정도 지속되며 스케일 제거 과정과 행굼 과정으로 이루어집니다. **ESC** 버튼을 눌러서 스케일 제거 과정이나 행굼 과정을 일시 정지할 수 있습니다. 스케일 제거 과정이나 행굼 과정을 계속하려면 **OK** 버튼을 누릅니다.

참고: 스케일 제거 절차 중에는 추출 그룹을 분리하지 마십시오.

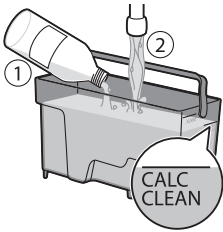
경고: 스케일 제거액 또는 스케일 제거 절차에서 추출된 물을 먹지 마십시오.

- 1 "Intenza+" 필터를 분리합니다.
- 2 물받이와 커피 찌꺼기통을 분리하여 비워서 세척한 다음 다시 커피 머신에 끼웁니다.
- 3 커피 추출구 아래에 큰 용기(1.5l)를 놓습니다.
- 4 **START CALC CLEAN**이 화면에 나타날 때 **OK** 버튼을 눌러 스케일 제거 절차를 시작합니다. 만약 있다면 뜨거운 물 추출구를 분리합니다.



- 우유통을 끼우라는 메시지가 화면에 나타납니다.
- 우유 추출구를 열라는 메시지가 화면에 나타납니다.

참고: **ESC**를 누르면 스케일 제거를 미룰 수 있습니다. 나중에 스케일 제거 절차를 시작하려면 **MENU** 버튼을 눌러 **MENU**를 선택해서 **OK**를 누른 후 스크롤하여 **START CALC CLEAN**을 선택합니다. **OK**를 눌러 확정합니다.



- 4 물 탱크에 Gaggia 스케일 제거 용액을 붓습니다. **CALC CLEAN** 수위 표시까지 깨끗한 물로 탱크를 채웁니다. 탱크를 다시 커피 머신에 끼웁니다. **OK** 버튼을 눌러 확인합니다. 스케일 제거 1단계가 시작됩니다. 커피 머신이 일정한 간격으로 스케일 제거 용액 배출을 시작합니다. 스케일 제거 아이콘, 단계 및 지속시간이 화면에 나타납니다. 1 단계는 20분간 지속됩니다.
- 5 물 탱크가 비워질 때까지 커피 머신이 스케일 제거 용액을 배출하도록 합니다.
- 6 물 탱크를 뺀 후 행굽니다.
- 7 **CALC CLEAN** 수위 표시까지 깨끗한 물로 탱크를 채웁니다. 탱크를 다시 커피 머신에 끼우고 **OK**를 누릅니다.
- 8 우유통을 꺼내어 씻습니다. MIN 수위 표시까지 우유통을 물로 채웁니다. 우유통을 커피 머신에 끼워 우유 추출구를 엽니다.
- 9 용기를 분리한 후 비워서 커피 추출구 아래에 다시 놓습니다. **OK**를 눌러 확정합니다.
- 10 청소 과정 2단계가 시작되는데 이는 행굼 과정입니다. 이 단계는 3분간 지속됩니다. 이 단계의 행굼 아이콘과 지속시간이 화면에 나타납니다.

참고: CALC CLEAN 수위까지 물 탱크를 채우지 않으면 행굼 과정을 반복해야 할 수 있습니다.

- 11 커피 머신이 더 이상 물을 배출하지 않을 때까지 기다립니다. 체크표시가 화면에 나타나면 스케일 제거 절차가 완료된 것입니다.
- 12 스케일 제거 과정을 나가려면 **OK** 버튼을 누릅니다. 커피 머신 예열이 시작되고 자동 행굼 과정이 수행됩니다.
- 13 용기를 분리해서 비웁니다.
- 14 스케일 제거 후에는 “우유통 매주 세척” 작업을 수행하여 우유통을 세척합니다.
- 15 “흐르는 물에 추출 그룹 세척” 장에 설명되어 있는 바와 같이 추출 그룹을 세척합니다.
- 16 새 “INTENZA+” 필터를 물 탱크에 설치합니다.

요령: “INTENZA+” 필터는 스케일 제거 빈도를 줄여줍니다.

스케일 제거 절차가 중단되는 경우 할 수 있는 것

제어판에서 STAND-BY 버튼을 누르면 스케일 제거 절차를 나갈 수 있습니다. 완료 전에 스케일 제거 절차가 중단되는 경우 다음 작업을 수행합니다:

- 1 물 탱크를 비워서 깨끗하게 씻습니다.
- 2 CALC CLEAN 수위 표시까지 흐르는 물로 물 탱크를 채워서 커피 머신을 다시 켕니다. 커피 머신이 예열되고 자동 행굼 과정이 수행됩니다.












- 음료를 준비하기 전에 수동 행궁 과정을 수행합니다. 수동 행궁 과정을 수행하려면 뜨거운 물 탱크 절반을 배출한 후 분쇄 커피를 첨가하지 않고 분쇄 커피 2잔을 준비합니다.

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

경고 아이콘 및 오류 코드

경고 아이콘 의미

경고 아이콘은 빨간색입니다. 화면에 나타날 수 있는 경고 아이콘과 그 의미가 아래 목록에 나와 있습니다.

	MAX 수위 표시까지 흐르는 물로 탱크를 채웁니다.		우유통이 설치되지 않았습다. 우유통을 커피 머신에 끼웁니다.
	원두 투입구가 비어 있습니다. 원두 투입구에 커피 원두를 넣습니다.		커피 찌꺼기통이 가득 찼습니다. 커피 머신이 켜져 있는지 확인합니다. 커피 찌꺼기통을 분리해서 비웁니다.
	추출 그룹이 커피 머신에 없거나 정확하게 끼워져 있지 않습니다. 추출 그룹을 장착합니다.		추출 그룹이 커피 파우더로 막혀 있습니다. 추출 그룹을 세척합니다.
	뜨거운 물 추출구가 설치되어 있지 않습니다. 뜨거운 물 추출구를 끼웁니다.		물받이를 끼워 유지관리 도어를 닫습니다.
	화면에 오류가 나타나는 경우 “오류 코드 의미” 절을 참조하여 나타난 코드의 의미와 진행 방법을 확인합니다. 이 아이콘이 화면에 나타날 때는 커피 머신을 사용할 수 없습니다.		
	커피 찌꺼기통을 비웁니다. 다시 삽입하기 전에 약 5초 정도 기다립니다.		

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 Gaggia 고객 서비스부에 문의하십시오.

다른 오류 코드가 나타나는 경우 커피 머신을 공인 AS 서비스 센터에 가져 가십시오.

연락처는 보증 책자 또는 www.gaggia.com과 www.gaggia.it 웹사이트에 나와 있습니다.

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. 가전 제품을 다시 컵니다.
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” 장 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” 장을 참조합니다.
05	물 통로에 문제가 있습니다.	물 통로에 공기가 있습니다.	커피 머신 내 탱크 분리 및 재장착을 2번 실시합니다. 탱크가 커피 머신에 제대로 끼워져 있는지를 확인합니다. 물 탱크 구역이 깨끗한지 확인합니다.
			“INTENZA+” 필터를 사용하는 경우: 물 탱크에서 필터를 당겨내 흔들어서 필터에서 모든 공기를 빼냅니다. 물 탱크에 “INTENZA+” 필터를 다시 끼웁니다.
14	커피 머신이 과열되었습니다.	여러 원인이 있을 수 있습니다.	커피 머신을 껐다가 30분 후 다시 켵니다. 이 작업을 2 ~ 3번 수행합니다.

문제해결

이 장에서는 커피 머신을 사용하면서 발생할 수 있는 가장 일반적인 문제를 요약 설명합니다. 아래 내용에 따라 문제를 해결할 수 없는 경우에는 www.gaggia.com이나 www.gaggia.it 웹사이트에서 FAQ를 확인하거나 귀국에 소재한 고객 서비스 센터에게 문의하십시오.

문제점	원인	해결 방법
커피 머신이 켜지지 않습니다.	커피 머신 플러그가 꼽혀 있지 않거나 주 전원 버튼이 “off”(0) 위치에 있습니다.	전원 코드가 제대로 끼워져 있는지 확인합니다.
		주 전원 버튼이 “on”(I) 위치에 있는지 확인합니다.
커피 머신이 데모 (DEMO) 모드입니다.	커피하는 Standby 버튼을 8초 이상 누르셨습니다.	커피 머신 뒤의 주 전원 버튼을 사용하여 커피 머신을 껐다가 다시 켭니다.
물받이는 단시간에 가득 찹니다.	이 현상은 정상입니다. 커피 머신은 물을 사용하여 내부 통로와 추출 그룹을 행균니다. 물이 내부 시스템을 통과하여 물받이로 바로 흘러들어 갑니다.	물받이 쇠살대를 통과하여 표시기가 나타날 때 물받이를 비웁니다.
		추출구 아래에 컵을 놓아 행균물을 모읍니다.
“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 과정에서 카운터가 재설정되지 않습니다. 이 경우 용기가 가득 차 있지 않을지라도 아이콘이 화면에 나타납니다.
	커피 찌꺼기통이 너무 빨리 재설정되었습니다.	커피 찌꺼기통을 다시 설치할 때는 항상 5초 정도 기다려야 합니다. 그렇게 하면 커피 찌꺼기 카운터가 제로로 리셋됩니다.
커피 찌꺼기통이 너무 가득 차 있으며 “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.
커피 머신은 커피 찌꺼기통이 비워져 있지 않을지라도 통을 비울 것을 요구합니다.	커피 머신은 커피 찌꺼기통이 비워진 마지막 시점에 카운터를 재설정하지 않았습니다.	커피 찌꺼기통을 다시 설치할 때는 항상 5초 정도 기다려야 합니다. 그렇게 하면 커피 찌꺼기 카운터가 제로로 리셋됩니다.
		항상 커피 머신이 켜진 상태에서 커피 찌꺼기통을 비워야 합니다. 커피 머신을 끈 상태에서 커피 찌꺼기통을 비우면 커피 추출 과정에서 카운터가 재설정되지 않습니다.
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.
	커피 찌꺼기통이 분리되지 않았습니다.	추출 그룹을 분리하기 전에 커피 찌꺼기통을 분리하십시오.

문제점	원인	해결 방법
추출 그룹을 끼울 수 없습니다.	추출 그룹이 잘못 끼워져 있습니다.	추출 그룹이 다시 설치하기 전에 제대로 설치되지 않았습니다. 레버가 추출 그룹 베이스와 접촉하고 추출 그룹 후크가 제 위치에 있는지를 확인합니다 (“추출 그룹 재장착” 참조).
		커피 머신을 재설정하려면 물받이와 커피 찌꺼기통을 다시 놓습니다. 추출 그룹을 끼우지 마십시오. 유지관리 도어를 닫은 후 커피 머신을 켜다가 다시 껍니다. 추출 그룹을 다시 끼워 보십시오.
	커피 머신이 여전히 스케일 제거 과정을 수행 중입니다.	스케일 제거 절차가 활성화될 때는 추출 그룹을 분리할 수 없습니다. 스케일 제거 과정이 종료될 때까지 기다렸다가 추출 그룹을 분리합니다.
커피는 크레마가 충분하지 않거나 물기가 많 습니다.	커피 분쇄기가 굵게 분쇄로 설정되어 있습니다.	커피 분쇄기를 더 미세한 분쇄로 조정합니다.
	커피 블렌드가 적합하지 않습니다.	커피 블렌드를 변경합니다.
	커피 머신이 자동 조절을 수행 중입니다.	커피를 몇 잔 준비하십시오.
	추출 그룹이 더럽거나 윤활이 필요합니다.	추출 그룹을 세척합니다.
커피 방울이 추출구로 부터 흘러 나옵니다.	커피 추출구가 막혀 있습니다.	병 닦는 솔로 커피 추출구와 구멍을 청소합니다.
	커피 배출구 덕트가 막혀 있습니다.	커피 배출구 덕트를 청소합니다.
커피가 충분히 뜨겁지 않습니다.	사용한 컵이 차갑습니다.	컵을 예열하여 뜨거운 물에서 씻습니다.
	설정 온도가 너무 낮습니다. 메뉴 설정을 점검합니다.	메뉴 온도를 “MAX”로 설정합니다.
	우유를 첨가하셨습니다.	뜨겁거나 차가운 우유를 첨가하는 경우 항상 커피 온도가 어느 정도 내려갑니다.
커피 머신에서 커피 원두가 분쇄되는데 커피가 추출되지 않습니다.	커피 배출구 덕트가 막혀 있습니다.	계량 스푼 손잡이나 스푼 손잡이로 커피 배출구 덕트를 세척합니다. 가전 제품을 켜다가 다시 껍니다.
	커피 분쇄기가 너무 미세한 분쇄로 설정되어 있습니다.	커피 분쇄기를 더 굵은 분쇄로 설정합니다.
	추출 그룹이 지저분합니다.	추출 그룹을 세척합니다.
	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.
	추출 그룹이 지저분합니다.	추출 그룹을 세척합니다.
	커피 배출구 덕트가 막혀 있습니다.	계량 스푼 손잡이나 스푼 손잡이로 커피 배출구 덕트를 세척합니다.

문제점	원인	해결 방법
	커피 머신의 통로가 물때로 막혀 있습니다.	스케일 제거를 수행합니다.
거품을 낸 우유가 차갑습니다.	컵이 차가운 상태입니다.	뜨거운 물로 컵을 데워 두십시오.
우유에 거품이 생기지 않습니다.	우유통이 지저분하거나 제대로 삽입되지 않았습니다.	우유통을 세척하고 정확하게 놓아 끼웠는지를 확인합니다.
	우유 추출구가 완전히 열려 있습니다.	우유 추출구가 올바른 위치에 있는지 확인합니다.
	우유통이 모든 부품을 갖추어 장착되어 있지 않습니다.	모든 구성품(특히 우유 튜브)이 제대로 장착되어 있는지 확인합니다.
	이 우유 유형은 거품을 만들지 않습니다.	거품 양과 품질은 우유 유형에 따라 다릅니다. 당사는 다음 유형의 우유를 시험하여 만족스런 결과의 거품을 얻었습니다: 지방을 반쯤 제거한 우유나 전유, 두유 및 무젓당 우유. 당사는 극미한 양의 거품을 생성할 수 있기 때문에 다른 유형의 우유를 시험하지 않았습니다.
필터를 교체한 후에 “INTENZA+” 필터 아이콘이 화면에 나타납니다.	커피 머신 메뉴를 통해 RESET이 확정되지 않았습니다.	머신 기계를 사용하여 필터 작동을 확인합니다 (“INTENZA+” 필터 활성화) 참조).
“INTENZA+” 필터를 끼울 수 없습니다.	필터에서 공기를 빼냅니다.	필터에서 기포가 빠져나가게 합니다.
	탱크에 여전히 물이 약간 들어 있습니다.	필터를 설치하기 전에 물 탱크를 비웁니다.
	“INTENZA+” 필터 이외의 필터를 설치하려고 하셨습니다.	“INTENZA+” 필터는 기계에 끼울 수 있는 유일한 필터입니다.
	고무 오링이 “INTENZA+” 필터에 연결되어 있지 않습니다.	오링 포장을 점검하여 “INTENZA+” 필터에 연결합니다.
커피 머신 아래에 물이 약간 있습니다.	물받이가 너무 가득 차 있어서 흘러 넘쳤습니다.	물받이를 통해 표시기가 나타나는 경우 그 물받이를 비웁니다. 항상 스케일 제거 절차를 시작하기 전에 물 받이를 비워야 합니다.
	커피 머신이 수평 표면에 배치되지 않았습니다.	“물받이 가득 참” 표시기가 제대로 작동할 수 있도록 커피 머신을 수평 표면에 놓습니다.

기술 사양

외장재	열가소성 소재
크기	221 x 340 x 430 mm
무게	7.5 kg
전원 코드 길이	1200 mm
제어판	전면 패널
컵 크기	최대 152 mm
물 탱크	1.8리터 - 탈착 가능형
원두 투입구 용량	250 g
커피 찌꺼기통 용량	15
펌프 압력	15bar
보일러	Inox 보일러
안전 장치	열 퓨즈

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

GAGGIA S.p.A.

Società soggetta a direzione e
coordinamento di Philips Saeco S.p.A.

Administrative Office/총무실

Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia
+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Registered Office/등록 사무실

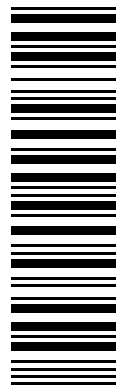
Piazza A. Diaz, 1
20123 Milano - Italia
Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.
REA MI1387376 - R.I. Cod.Fisc. 020069680367
Part. IVA : IT-13054780153

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA

MILANO



421946045141

COD.

- Rev.00 - 15/05/18