

GAGGIA

MILANO

Type HD8749



GAGGIA NAVIGLIO

사용 설명서



Gaggia Naviglio 전자동 커피 머신 구입을 축하합니다!

이 사용 설명서는 HD8749용입니다.

이 에스프레소 머신은 분쇄하지 않은 커피 원두를 사용하여 에스프레소 커피를 만들기에 적합한 기기입니다. 이 사용 설명서에서는 커피 머신을 설치, 사용 및 세척하고 스케일을 제거하는데 필요한 모든 정보를 찾을 수 있습니다.

목차

중요 사항	4
안전 지침.....	4
경고.....	4
주의 사항.....	6
전자기장.....	7
커피 머신 처리.....	7
설치	8
제품 개요.....	8
일반 설명.....	9
사용 준비	10
커피 머신 포장.....	10
커피 머신 설치.....	10
커피 머신을 처음 사용할 때	12
통로 프라이밍.....	12
자동 행굼/자체 세척 과정.....	13
수동 행굼 과정.....	14
"INTENZA+" 정수 필터 설치	15
조절	16
Gaggia 맞춤 시스템.....	16
세라믹 커피 분쇄기 조절.....	16
아로마(커피 농도) 조절.....	17
추출구 조절.....	18
커피 추출 시간 조절.....	19
에스프레소와 커피 추출	20
원두를 이용하여 에스프레소 및 커피 추출.....	20
스팀 분사/카푸치노 추출	21
온수 추출	23
세척 및 유지관리	24
커피 머신 일일 세척.....	24
물 탱크 일일 세척.....	25
클래식 우유 거품기 일일 세척.....	25
커피 머신 주간 세척.....	25
클래식 우유 거품기 주간 세척.....	26
추출 그룹 주간 세척.....	26
추출 그룹 월간 윤활.....	29
원두 투입구 월간 세척.....	30
스케일 제거	31
예상치 못한 스케일 제거 과정 중단	36
다양한 표시들의 이해	38
제어판 디스플레이.....	38
문제 해결	42
에너지 절약	44
대기.....	44
기술 사양	45

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.



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



주의 사항이라는 용어와 이 아이콘은 경미한 부상 및/또는 커피 머신 손상을 경고합니다.

경고

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

십시오. 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 어린이들은 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 유지관리를 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. 구내식당, 매장, 사무실, 공장의 주방 또는 다른 근무 환경에서 이 기기를 사용하지 마십시오.
- 커피 머신은 항상 안정된 평면 위에 두십시오.
- 뜨거운 표면 위, 뜨거운 오븐, 히터 바로 옆에 두거나 유사한 열 발생원에 근접한 장소에 커피 머신을 두지 마십시오.
- 원두 투입구 칸에는 로스팅된 커피 원두만 사용하십시오. 분쇄 커피, 인스턴트 커피, 생원두 또는 기타 물질을 원두 투입구에 넣으면 커피 머신이 손상될 수 있습니다.
- 커피 머신의 부품을 삽입하거나 제거하기 전에 식히십시오. 사용 후 가열된 표면에는 열기가 남아있을 수 있습니다.
- 물 탱크를 채울 때 따뜻한 물이나 뜨거운 물을 사용하지 마십시오. 가스가 없는 차가운 식수만 사용하십시오.

- 세척에는 연마용 분말이나 강력한 세제가 아닌 물에 적신 부드러운 천만 사용하십시오.
- 커피 머신의 스케일을 정기적으로 제거하십시오. 이 절차를 수행하지 않으면 커피 머신이 제대로 작동하지 않게 됩니다. 이런 경우의 수리에는 보증이 적용되지 않습니다.
- 커피 머신을 0°C 이하의 온도에 두지 마십시오. 가열 시스템에 남아 있는 물이 얼거나 기기를 손상시킬 수 있습니다.
- 커피 머신을 장기간 사용하지 않을 때는 물 탱크에서 물을 비우십시오. 물이 오염될 수 있습니다. 커피 머신을 사용할 때마다 깨끗한 물을 사용하십시오.

전자기장

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

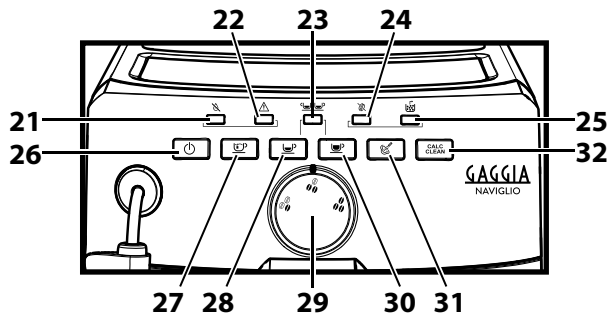
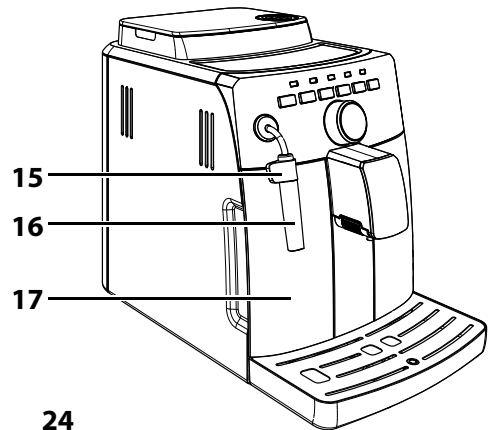
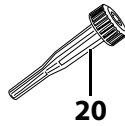
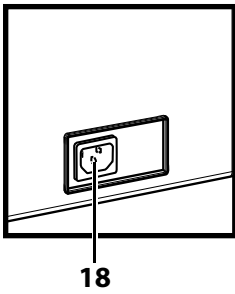
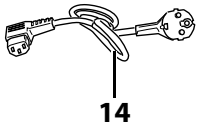
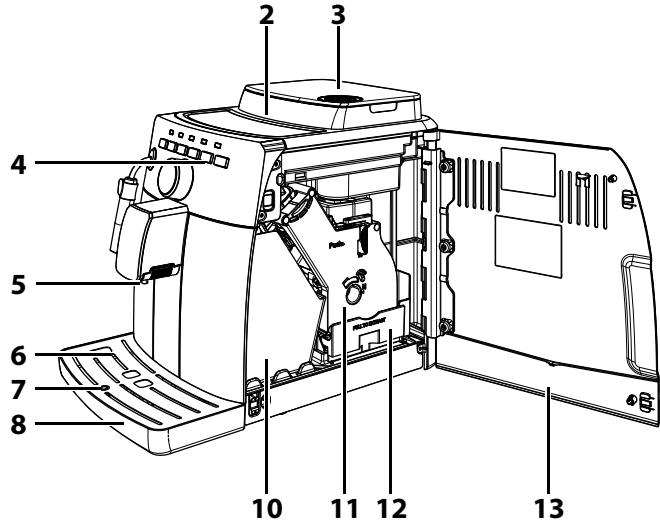
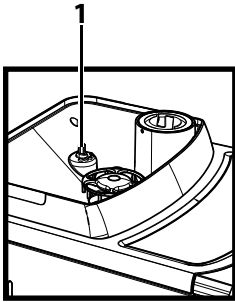
커피 머신 처리



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

설치

제품 개요



일반 설명

1. 커피 분쇄기 조절 핀
2. 원두 투입구
3. 원두 투입구 커버
4. 제어판
5. 커피 추출구
6. 잔 받침대
7. 물받이 비움 표시기
8. 물받이
9. 추출 그룹용 윤활유 - 별도 구매
10. 커피 찌꺼기통
11. 추출 그룹
12. 커피 잔류물통
13. 서비스 도어
14. 전원 코드
15. 봉 보호 그리퍼
16. 클래식 우유 거품기 (뜨거운 물/스팀 봉 용)
17. 물 탱크
18. 전원 코드 콘센트
19. 스케일 제거 용액 - 별도 판매
20. 커피 분쇄기 조절 키
21. "물 없음" 표시등
22. "경고" 표시등
23. "더블 커피" 표시등
24. "커피 없음" 표시등
25. "커피 찌꺼기통" 표시등
26. ON/OFF 버튼
27. 뜨거운 물 추출 버튼
28. 에스프레소 추출 버튼
29. "아로마" 선택 스위치
30. 커피 추출 버튼
31. 스팀 분사 버튼
32. 스케일 제거 버튼

사용 준비

커피 머신 포장

포장은 커피 머신을 운송 중에 보호할 수 있도록 설계 및 제작되었습니다. 향후 운송을 위해 포장재를 보관해 두는 것이 좋습니다.

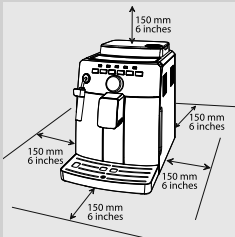
커피 머신 설치

1 물받이와 잔 받침대를 포장 상자에서 꺼냅니다.

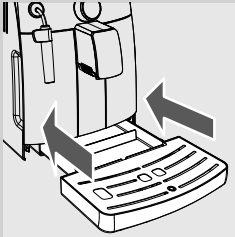
2 커피 머신을 포장 상자에서 꺼냅니다.

3 커피 머신을 가장 효율적으로 사용하려면 다음을 따르는 것이 좋습니다.

- 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.



4 물받이와 잔 받침대를 커피 머신에 끼웁니다. 완전히 끼워야 합니다.



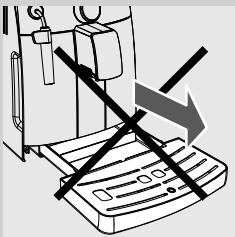
참고:

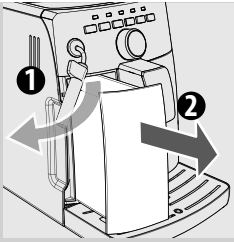
물받이에는 행궁/자체 세척 과정 중에 추출구 밖으로 나오는 물과 음료 준비 중에 흘러나올 수 있는 커피가 모입니다. 물받이는 매일 세척하고 물받이 비움 표시기가 올라올 때마다 비우고 세척합니다.



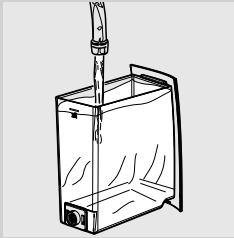
주의 사항:

커피 머신이 막 켜진 상태에서는 물받이를 제거하지 마십시오. 커피 머신에서 행궁/자체 세척 과정이 진행되도록 몇 분 동안 기다려야 합니다.





5 물 탱크를 빼냅니다.



6 깨끗한 물로 물 탱크를 행굽니다.

7 물 탱크에 물을 MAX 선까지 채우고 커피 머신에 다시 끼워 넣습니다. 완전히 끼워야 합니다.

! 주의 사항:

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



8 원두 투입구 뚜껑을 열고 원두를 천천히 부어 넣습니다.

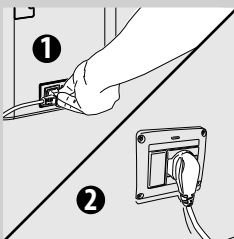
≡ 참고:

원두 투입구에 너무 많은 양을 넣을 경우 분쇄 성능이 저하될 수 있으므로 적당량만 넣어야 합니다.

! 주의 사항:

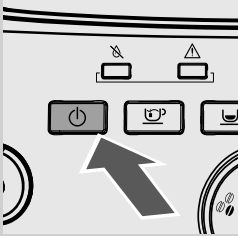
원두 투입구에는 커피 원두만 넣어야 합니다. 분쇄 커피, 인스턴트 커피, 캐러멜화된 커피, 인공 향이 가미된 커피 또는 기타 물질을 넣으면 커피 머신에 손상을 줄 수 있습니다.

9 원두 투입구 커버를 끼웁니다.

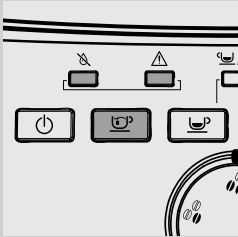


10 커피 머신 뒷면의 콘센트에 플러그를 꽂습니다.

11 전원 코드의 다른 쪽 끝에 있는 플러그를 알맞은 전압이 공급되는 벽면 콘센트에 꽂습니다.



- 12** 제어판의 "⏻" 버튼이 점멸합니다. "⏻" 버튼을 눌러 커피 머신을 켭니다.



- 13** "△", "△" 표시등과 "E" 버튼 표시등이 느리게 점멸하며 물 통로를 프라이밍해야 함을 알립니다.

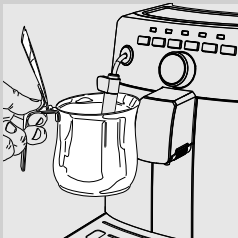
커피 머신을 처음 사용할 때

커피 머신을 처음 사용하는 경우 다음 작업을 해야 합니다.

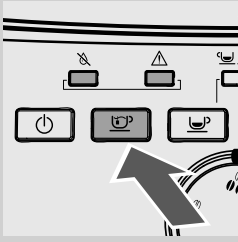
- 1) 통로를 프라이밍해야 합니다.
- 2) 커피 머신이 자동 행굼/자체 세척 과정을 수행합니다.
- 3) 수동 행굼 과정을 시작해야 합니다.

통로 프라이밍

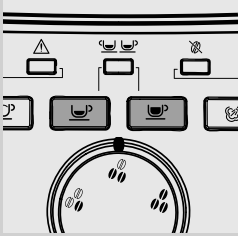
이 과정에서는 깨끗한 물이 커피 머신의 내부 통로를 통과하고 커피 머신이 예열됩니다. 이 과정에는 몇 분이 소요됩니다.



- 1** 용기를 클래식 우유 거품기 아래에 놓습니다.



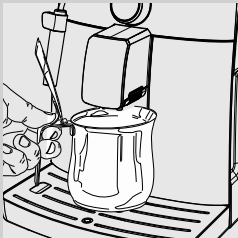
- 2** "C" 버튼을 눌러 이 과정을 시작합니다. 커피 머신이 클래식 우유 거품기를 통해서 약간의 물을 추출함으로써 통로 프라이밍을 자동으로 시작합니다.



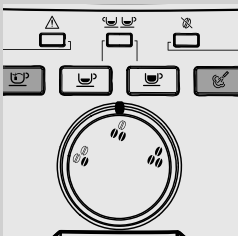
- 3** 해당 과정이 완료되면 "C" 버튼과 "L" 버튼에 불이 들어옵니다. 커피 머신이 예열 단계 모드에 있습니다.

자동 행굼/자체 세척 과정

예열 단계가 완료되면 기기가 내부 급수관을 깨끗한 물로 자동으로 행굼/자체 세척 과정을 실행합니다. 이 과정은 1분 이내에 완료됩니다.



- 4** 흘러나오는 소량의 물을 받기 위해 음료 추출구 아래에 용기를 놓습니다.



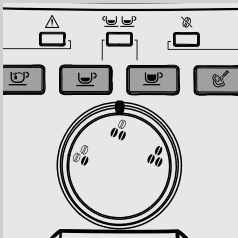
- 5** 전체 과정이 진행되는 동안 "C" 버튼과 "L" 버튼이 점멸합니다.

- 6** 과정이 자동으로 완료될 때까지 기다립니다.



참고:

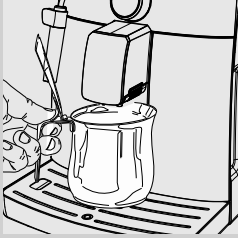
"C" 또는 "L" 버튼을 눌러 추출을 중단할 수도 있습니다.



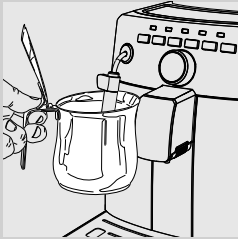
- 7** 위의 단계가 완료되면 "C", "L", "R" 및 "L" 버튼에 불이 들어오는지 확인합니다.

수동 행굼 과정

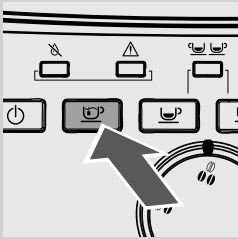
이 과정에서는 커피가 추출되고 깨끗한 물이 스팀/뜨거운 물 통로를 통과합니다. 이 과정에는 몇 분이 소요됩니다.



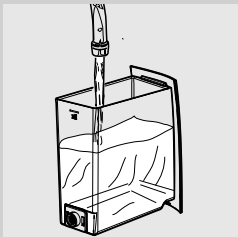
- 1 추출구 아래에 용기를 놓습니다.
- 2 "☕", "☕", "☕" 및 "☕" 표시등이 계속 들어와 있는지 확인합니다.
- 3 "☕" 버튼을 누릅니다. 커피 머신이 물을 추출하기 시작합니다.
- 4 추출 작업이 완료되면 해당 용기를 비웁니다.
1~3단계를 2회 반복한 다음 5단계로 계속 진행합니다.



- 5 용기를 클래식 우유 거품기 아래에 놓습니다.



- 6 "☕" 버튼을 눌러 뜨거운 물 분사를 시작합니다.
- 7 "☕" 물없음 표시등에 불이 들어올 때까지 물을 분사합니다.



- 8 작업이 끝나면 물 탱크 MAX 선까지 물을 다시 채웁니다. 이제 커피를 추출할 준비가 되었습니다.



참고:

커피 머신은 2주 이상 사용하지 않았을 경우 행굼/자체 세척 과정을 자동으로 수행합니다. 이어서, 위에 설명된 대로 수동 행굼 과정을 시작해야 합니다.

커피 머신이 15분 이상 동안 대기 모드이거나 전원이 꺼져 있어도 자동 행굼/자체 세척 과정이 자동으로 시작됩니다.
과정이 끝나면 커피를 추출할 수 있습니다.

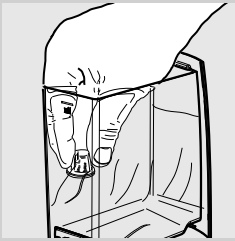
"INTENZA+" 정수 필터 설치



"INTENZA+" 정수 필터는 스케일 축적을 방지하고 에스프레소 커피의 아로마를 더욱 진하게 보존하는 효과를 가져다 주므로 설치하는 편이 좋습니다.

INTENZA+ 정수 필터는 별도로 구매하실 수 있습니다. 보다 자세한 내용을 보려면 이 사용 설명서의 유지관리 제품 페이지를 참조하십시오.

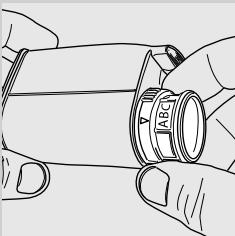
물은 모든 에스프레소의 중요한 부분이므로 항상 전문적으로 필터링하는 것이 매우 중요합니다. "INTENZA+" 정수 필터를 사용하면 광상이 축적되는 것을 방지하여 수질을 향상시켜 줍니다.



- 1** 물 탱크에서 작은 흰색 필터를 제거하여 건조한 곳에 보관합니다.

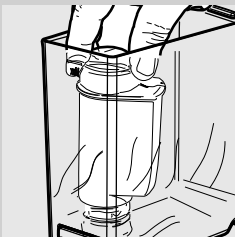


- 2** "INTENZA+" 정수 필터를 포장 상자에서 꺼낸 후 (입구가 위로 가도록 하여) 냉수에 세로로 담근 상태로 양옆을 살짝 눌러 기포를 빼냅니다.



- 3** 거주하는 지역의 물 경도에 따라 필터를 설정해야 합니다. 설정은 필터 포장재에 나와있습니다.

A = 연수
B = 경수(표준)
C = 극경수



- 4** 빈 물 탱크에 필터를 끼웁니다. 더 이상 아래로 들어가지 않을 때까지 누릅니다.

- 5** 깨끗한 물을 채운 물 탱크를 커피 머신에 다시 장착합니다. 다음 정수 필터 교체 날짜를 기록해둡니다(2개월 이후).
- 6** 뜨거운 물 기능을 사용하여 탱크에서 모든 물을 추출합니다("온수 추출" 장 참조).
- 7** 물 탱크를 다시 채웁니다.

조절

가장 맛있는 커피를 추출할 수 있도록 조절할 수 있는 기능이 있습니다.

Gaggia 맞춤 시스템

천연 식품인 커피는 원산지, 블렌딩 및 로스팅 방법에 따라 특성이 달라질 수 있습니다. 이 커피 머신은 시중에서 구할 수 있는 모든 종류의 커피 원두(캐러멜화된 커피 제외)에 적용할 수 있는 자체 조절 시스템을 갖추고 있습니다.

여러 잔의 커피를 추출한 후 자동으로 자체 조절하여 분쇄 커피의 농도에 따라 커피 추출을 최적화합니다.

세라믹 커피 분쇄기 조절

세라믹 커피 분쇄기는 모든 커피 특제품에 대해서 정확하고 완벽한 분쇄와 분쇄물의 굵기를 보장합니다.

이 기술을 통해 풍부한 커피 아로마를 보존하여 언제나 진정한 이탈리아 커피의 맛을 낼 수 있습니다.



경고:

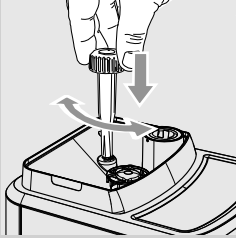
세라믹 커피 분쇄기에는 움직이는 부품이 포함되어 있어 위험할 수 있습니다. 손가락 또는 다른 물질을 넣어서는 안 됩니다. 분쇄 조절기 키를 사용해서만 세라믹 커피 분쇄기를 조절하십시오.

세라믹 분쇄기를 조절하여 개인 취향에 맞게 커피 분쇄를 설정할 수 있습니다.

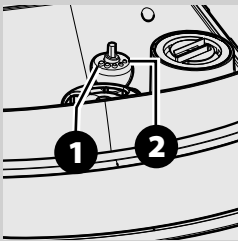


경고:

원두 투입구 내에 있는 분쇄 조절기 손잡이 다이얼은 세라믹 커피 분쇄기가 사용 중일 때에만 돌려야 합니다.



- 1** 분쇄기 조절 손잡이 다이얼은 한 번에 눈금 한 개씩 돌려줍니다. 2~3잔의 커피를 추출해보면 그 차이를 느낄 수 있을 것입니다.



- 2** 원두 투입구 안의 참조 표시는 분쇄 설정을 나타냅니다. 굵게 분쇄(연한 맛)를 위한 1단계부터 곱게 분쇄(더 강한 맛)를 위한 2단계까지 선택할 수 있는 5가지의 서로 다른 분쇄 설정이 있습니다.

세라믹 커피 분쇄기를 곱게 분쇄 설정으로 조절할수록 커피 맛이 진해집니다. 연한 커피 맛을 원하면 세라믹 커피 분쇄기를 굵게 분쇄 설정으로 조절하십시오.

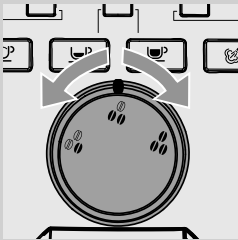
아로마(커피 농도) 조절

원하는 커피 블렌드를 선택하고 자신의 취향에 맞게 커피 분쇄 분량을 조절할 수 있습니다.



참고:

커피를 선택하기 전에 반드시 이 옵션을 선택해야 합니다.



손잡이를 돌려서 세 가지 아로마 유형 중에서 선택할 수 있습니다. 아로마는 선택한 위치에 따라 다음과 같이 달라집니다.

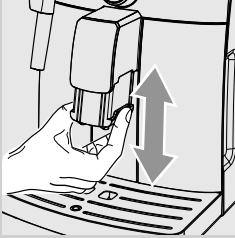
 = 연한 아로마

 = 중간 아로마

 = 강한 아로마

추출구 조절

사용하려는 컵의 크기에 맞도록 커피 추출구의 길이를 조절할 수 있습니다.



그림과 같이 손가락으로 음료 추출구를 직접 위아래로 움직여 높이를 조절합니다.



권장 위치는 그림과 같습니다.
작은 컵을 사용하는 경우



큰 컵을 사용하는 경우



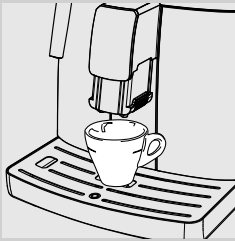
커피 두 잔을 동시에 추출하려면 컵 두 개를 추출구 아래에 놓으면 됩니다.

커피 추출 시간 조절

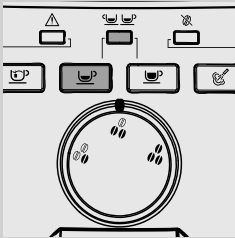
이 커피 머신에서는 풍미와 컵 크기에 따라 추출되는 에스프레소 커피의 양을 조절할 수 있습니다.

"☺" 또는 "☹" 버튼을 누를 때마다 커피 머신에서는 미리 설정된 분량의 커피를 추출합니다. 각 버튼을 개별적으로 프로그래밍하여 특정 추출 설정을 적용할 수 있습니다.

다음 절차는 "☹" 버튼을 프로그래밍하는 과정을 설명합니다.



1 추출구 아래에 컵을 놓습니다.



2 "☹" 버튼을 길게 누릅니다. 이 단계에서 "☹" 버튼과 "☹☹" 표시등에 불이 들어옵니다. 버튼에서 손을 뗍니다. 이제 기기는 프로그래밍 모드에 있습니다. 커피 추출 과정이 시작됩니다.

3 원하는 양의 커피가 나오면 "☹" 버튼을 누릅니다.

이제 "☹" 버튼이 프로그래밍됩니다. 이 버튼을 누를 때마다 커피 머신에서 방금 설정한 것과 같은 분량의 에스프레소가 추출됩니다.



참고:

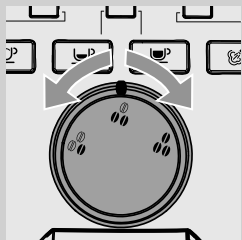
"☹" 커피 추출 버튼 역시 같은 방법으로 프로그래밍합니다. 커피가 원하는 만큼의 나왔으면 "☹" 버튼을 눌러 추출을 중단하십시오.

에스프레소와 커피 추출

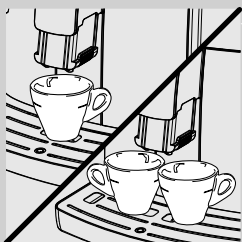
원두를 이용하여 에스프레소 및 커피 추출

커피를 추출하기 전에 물 탱크와 원두 투입구가 차 있는지 확인해야 합니다.

- 1 커피 아로마 선택 스위치를 돌려 원하는 아로마를 선택합니다.

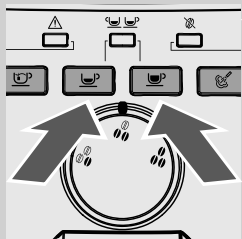


- 2 추출구 아래에 컵 1개 또는 2개를 놓습니다.

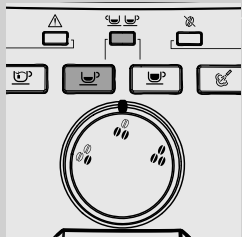


- 3 에스프레소는 " 버튼, 커피는 " 버튼을 누릅니다.

- 4 에스프레소 또는 커피 한 잔을 추출하려면 원하는 버튼을 한 번 누릅니다.



- 5 에스프레소 또는 커피 두 잔을 추출하려면 원하는 버튼을 연속해서 두 번 누릅니다. "  표시등에 불이 들어옵니다.



참고:

이 작동 모드에서 커피 머신은 적절한 양의 커피를 자동으로 분쇄하고 투입합니다. 두 잔의 에스프레소를 추출하는 경우 두 번의 분쇄 및 추출 과정이 필요하며 이 과정은 커피 머신에서 자동적으로 수행됩니다.

6 사전 추출 과정 후 추출구에서 커피가 나오기 시작합니다.

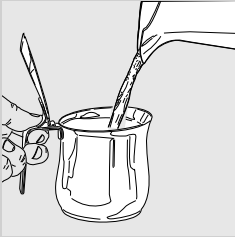
7 미리 프로그래밍된 수준에 도달하면 커피 추출은 자동으로 정지됩니다. 그러나 해당 버튼을 다시 누르면 커피 추출을 중간에 중단할 수 있습니다("☺" 에스프레소 추출 버튼 또는 "☺" 커피 추출 버튼).

스팀 분사/카푸치노 추출



경고:

화상의 위험이 있습니다! 물이 나오기 전에 뜨거운 물이 약간 분사될 수 있습니다. 스팀/뜨거운 물 봉이 매우 높은 온도에 도달할 수 있으므로 맨손으로 만지지 마십시오. 해당 보호 손잡이만 사용하십시오.

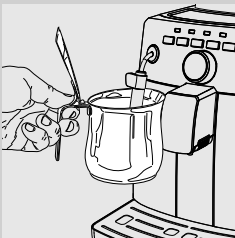


1 우유통의 1/3만큼 차가운 우유를 채웁니다.

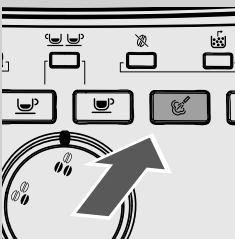


참고:

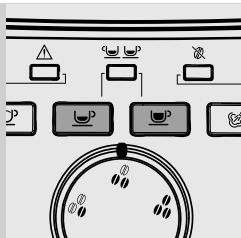
가장 맛있는 카푸치노를 만들려면 단백질 함량이 3% 이상인 차가운 (~5°C/41°F) 우유를 사용하십시오. 개인 취향에 따라 전유 또는 무지방 우유도 사용할 수 있습니다.



2 클래식 우유 거품기를 우유에 담급니다.



3 "☺" 버튼을 누릅니다.



4 커피 머신이 예열을 시작하고 "☺" 및 "☺" 버튼이 점멸합니다.
"☺" 버튼이 꺼집니다.

5 "☺" 버튼이 다시 켜지면 커피 머신은 스팀 분사를 시작합니다.

6 용기를 부드럽게 휘저어 섞고 위/아래로 흔들어 우유 거품을 냅니다.

7 우유 거품의 농도가 원하는 수준에 이르면 "☺" 버튼을 눌러 스팀 분사를 중단합니다.

! 주의 사항:

우유 거품을 낸 후에는 소량의 뜨거운 물을 용기에 분사하여 클래식 우유 거품기를 세척해야 합니다. 세척 방법에 대한 자세한 내용은 "세척 및 유지관리" 장을 참조하십시오.

☰ 참고:

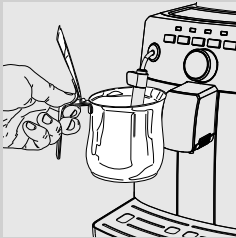
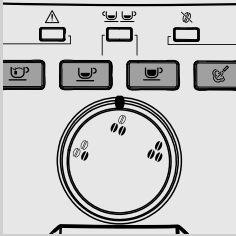
스팀을 추출한 다음에 바로 에스프레소나 뜨거운 물을 추출할 수 있습니다.

온수 추출

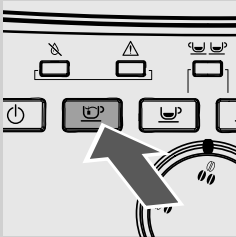
**경고:**

화상의 위험이 있습니다! 물이 나오기 전에 뜨거운 물이 약간 분사될 수 있습니다. 스팀/뜨거운 물 봉이 매우 높은 온도에 도달할 수 있으므로 맨손으로 만지지 마십시오. 해당 보호 손잡이만 사용하십시오.

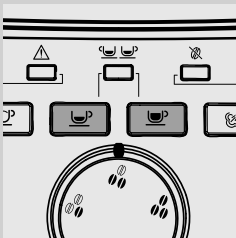
뜨거운 물을 분사하기 전에 "☕", "☕", "☕" 및 "☕" 표시등 계속 불이 들어오는지 그리고 물 탱크가 채워져 있는지 확인해야 합니다.



1 용기를 클래식 우유 거품기 아래에 놓습니다.



2 "☕" 버튼을 눌러 뜨거운 물 추출을 시작합니다.



3 커피 머신이 예열을 시작하고 "☕" 및 "☕" 버튼이 점멸합니다. "☕" 버튼이 꺼집니다.

4 "☕" 버튼이 다시 켜지면 커피 머신은 뜨거운 물을 분사하기 시작합니다.

5 뜨거운 물을 원하는 만큼 추출합니다. 뜨거운 물 추출을 정지하려면 "☕" 버튼을 누릅니다.

세척 및 유지관리

커피 머신 일일 세척

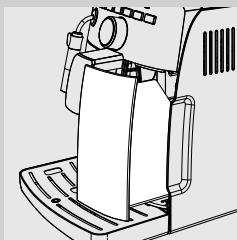
**주의 사항:**

커피 머신의 수명을 연장하기 위해서는 적절한 시기에 세척 및 유지관리하는 것이 매우 중요합니다. 커피 머신은 습기, 커피와 스케일 축적에 계속 노출됩니다.

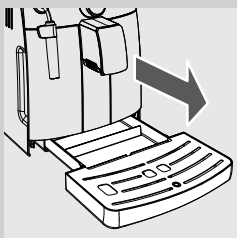
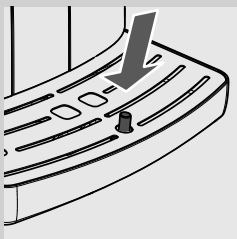
수행해야 할 작업과 그 주기는 이 장에 자세히 설명되어 있습니다. 스케일을 제거하지 않으면 커피 머신이 정상적인 작동을 멈추게 됩니다. 이런 경우의 수리에는 보증이 적용되지 않습니다.

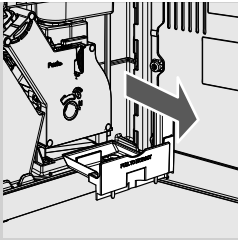
**참고:**

- 부드러운 젖은 천으로 커피 머신을 세척합니다.
- 탈착 가능한 부품은 식기세척기로 세척하지 마십시오.
- 커피 머신을 물에 담그지 마십시오.
- 커피 머신을 세척하는 데 알코올, 용매 및/또는 연마재를 사용하지 마십시오.
- 전자레인지 및/또는 일반 오븐을 사용하여 커피 머신 또는 구성품을 건조시키지 마십시오.

**1** 커피 머신을 켜 상태로 매일 커피 찌꺼기통을 비우고 세척합니다.

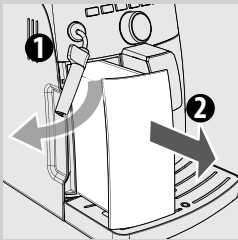
커피 머신이 꺼져 있고 플러그를 뽑은 상태에서만 다른 유지관리 및 세척 작업을 수행할 수 있습니다.

**2** 물받이를 비우고 세척합니다. 물받이 비움 표시기가 올라올 때 이 작업을 수행하십시오.



- 3 커피 머신 측면에 있는 커피 잔류물통을 비우고 세척합니다. 서비스 도어를 열고 커피 찌꺼기통을 빼내어 비웁니다.

물 탱크 일일 세척

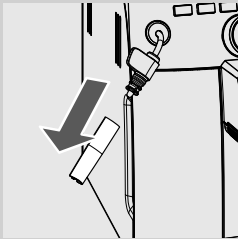


- 1 물 탱크에서 작은 흰색 필터 또는 INTENZA+ 정수 필터(설치된 경우)를 떼어내어 깨끗한 물로 세척합니다.
- 2 작은 흰색 필터나 INTENZA+ 정수 필터(설치된 경우)를 부드럽게 누르면서 돌려 장착부에 넣습니다.
- 3 깨끗한 물로 물 탱크를 채웁니다.

클래식 우유 거품기 일일 세척

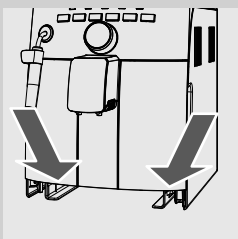
클래식 우유 거품기가 위생을 유지하고 항상 완벽한 우유 거품을 만들 수 있도록 매일 또는 사용한 후 매번 세척하는 것이 중요합니다. 우유 거품을 만든 후에는 항상 다음과 같이 해야 합니다.

클래식 우유 거품기의 외부를 분리해서 깨끗한 물로 닦습니다.



커피 머신 주간 세척

물받이 시트를 세척합니다.

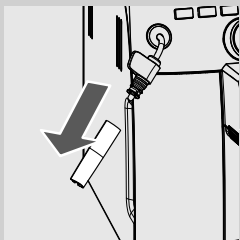


클래식 우유 거품기 주간 세척

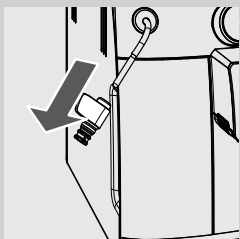
주간 세척은 클래식 우유 거품기의 모든 부품을 분해해야 하기 때문에 더욱 철저합니다.

다음과 같은 세척 작업이 필요합니다.

1 클래식 우유 거품기의 외부를 분리합니다. 깨끗한 물로 헹굽니다.



2 스팀/뜨거운 물 봉에서 클래식 우유 거품기의 상단 부분을 분리합니다.



3 클래식 우유 거품기의 상단 부분을 깨끗한 물로 씻습니다.

4 뜨거운 물/스팀 봉을 젖은 천으로 닦고 남아 있는 우유 잔류물을 없앱니다.

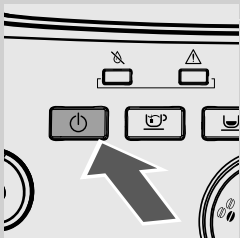
5 뜨거운 스팀/뜨거운 물 봉에 상단 부분을 다시 끼워 넣습니다(제대로 삽입되었는지 확인).

6 클래식 우유 거품기의 외부를 다시 조립합니다.

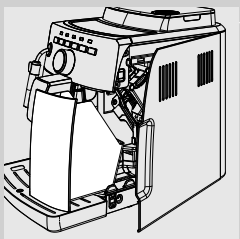
추출 그룹 주간 세척

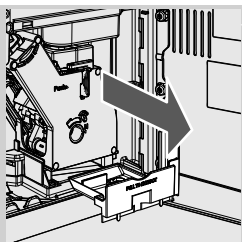
추출 그룹은 커피 원두 투입구를 채울 때마다 또는 매주 한 번 이상 세척해야 합니다.

1 "I" 버튼을 눌러 기기를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑습니다.

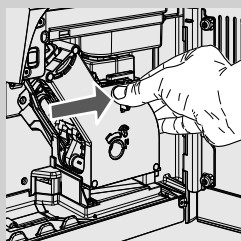


2 커피 찌꺼기통을 꺼냅니다. 서비스 도어를 엽니다.

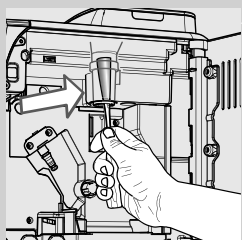




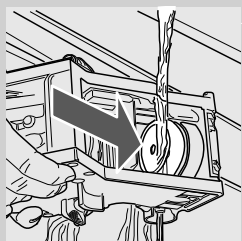
3 커피 잔류물통을 분리해 세척합니다.



4 추출 그룹을 제거하려면 «PUSH» 버튼을 누르고 손잡이로 당깁니다.



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

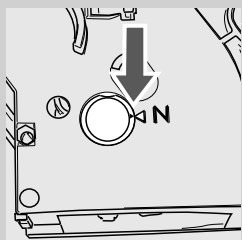


6 추출 그룹을 미지근한 물로 꼼꼼히 씻고 위쪽 필터를 조심해서 세척합니다.

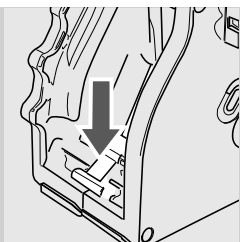
! 주의 사항:
세제 또는 비누를 사용하여 추출 그룹을 세척하지 마십시오.

7 추출 그룹을 널어서 물기를 완전히 말립니다.

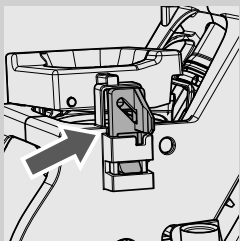
8 부드러운 천을 적셔서 커피 머신 안쪽을 깨끗하게 닦습니다.



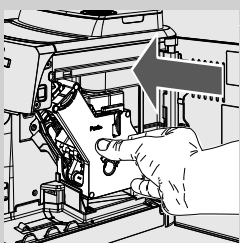
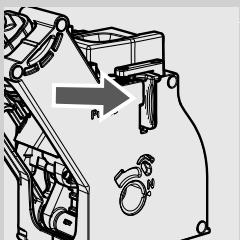
9 추출 그룹이 잘못 끼워졌는지 확인하십시오. 두 참조 표시가 서로 맞아야 합니다. 두 참조 표시가 맞지 않으면 (10) 단계의 설명에 따라 진행합니다.



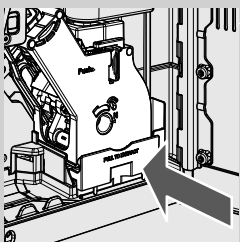
- 10** 레버가 추출 그룹 베이스에 닿고 추출 그룹 옆의 참조 표시가 서로 맞을 때까지 레버를 살며시 아래로 내립니다.



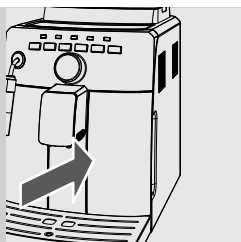
- 11** 고정되어 잠길 때까지 "PUSH" 버튼을 세게 눌러 추출 그룹을 고정시키는 후크가 올바른 위치에 오도록 합니다. 후크가 상단 끝에 있는지 확인합니다. 없는 경우 다시 시도하십시오.



- 12** "PUSH" 버튼을 누르지 않고 추출 그룹이 제 위치에 잠길 때까지 다시 해당 자리에 장착합니다.



- 13** 커피 잔류물통을 끼우고 서비스 도어를 닫습니다.



14 커피 찌꺼기통을 장착합니다.

추출 그룹 월간 윤활



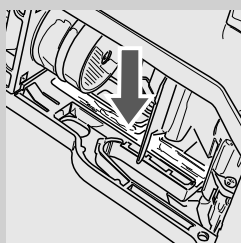
커피를 약 500잔 추출한 후에 또는 매달 한 번씩 추출 그룹에 윤활유를 발라야 합니다.

추출 그룹 윤활에 사용하는 Gaggia 윤활제는 별도로 구입할 수 있습니다. 보다 자세한 내용을 보려면 이 사용 설명서의 유지관리 제품 페이지를 참조하십시오.

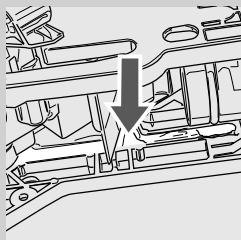


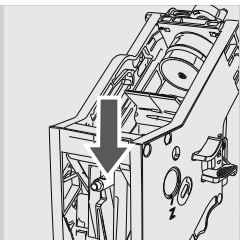
주의 사항:

추출 그룹에 윤활유를 바르기 전에 먼저 "추출 그룹 주간 세척" 부분에 설명된 대로 추출 그룹을 깨끗한 물에 세척해서 건조시켜야 합니다.

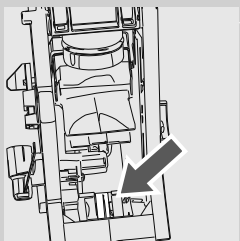


1 양쪽 가이드에 윤활유를 골고루 바릅니다.



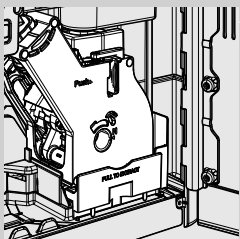


2 측에도 윤활유를 바릅니다.

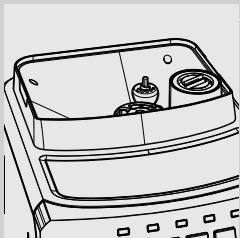


3 추출 그룹이 제 위치에 잠길 때까지 해당 자리에 장착합니다("추출 그룹 주간 세척" 장 참조). 커피 찌꺼기통을 장착합니다.

4 서비스 도어를 닫고 커피 찌꺼기통을 끼워 넣습니다.

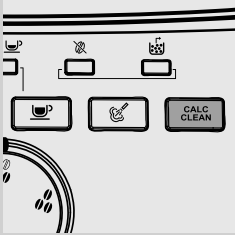


원두 투입구 월간 세척



한 달에 한 번 정도 원두 투입구가 비었을 때 젖은 행주로 그 속의 커피 기름을 닦아야 합니다. 그런 후에 커피 원두를 다시 채워 넣습니다.

스케일 제거



CALC CLEAN 표시등에 계속 불이 들어오면 스케일 제거가 필요합니다.

스케일 제거 과정은 약 35분이 소요됩니다.

스케일을 제거하지 않으면 커피 머신이 정상적인 작동을 멈추게 됩니다. 이런 경우의 수리에는 보증이 적용되지 않습니다.

**경고:**

Gaggia 스케일 제거 용액만 사용하십시오. 이 제품은 커피 머신 성능을 향상시키도록 제조되어 있습니다. 스케일 제거 용액을 사용하면 커피 머신이 손상되고 물에 잔여물이 남을 수 있습니다.

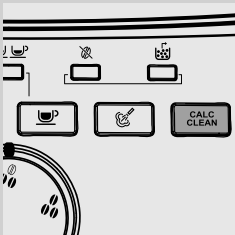
Gaggia 스케일 제거 용액은 별도로 구매할 수 있습니다. 보다 자세한 내용을 보려면 이 사용 설명서의 제품 유지관리 페이지를 참조하십시오.

**경고:**

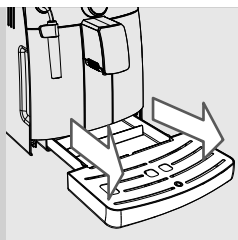
과정이 끝까지 수행될 때까지 스케일 제거 용액이나 공급된 음료를 마시지 마십시오. 또한 식초를 스케일 제거 용액으로 사용하지 마십시오.

**참고:**

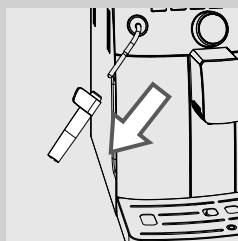
스케일 제거 과정 중에 추출 그룹을 빼지 마십시오.

**참고:**

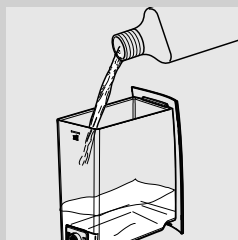
CALC CLEAN 버튼을 누르면 스케일 제거 과정을 일시 정지할 수 있습니다. 과정을 다시 시작하려면 **CALC CLEAN** 버튼을 다시 누르십시오. 그리고 나면 용기를 비우는 일을 하거나 잠시 자리를 비울 수도 있습니다.



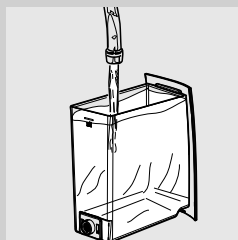
1 물받이를 비우고 다시 끼워 넣습니다.



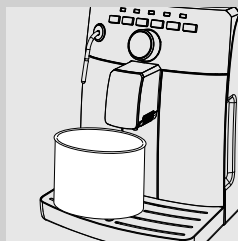
2 클래식 우유 거품기와 INTENZA+ 정수 필터(설치되어 있는 경우)를 제거합니다.



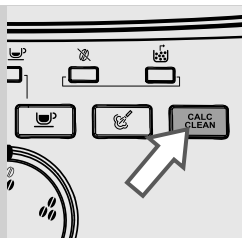
3 물 탱크를 빼낸 후 세척합니다. Gaggia 스케일 제거 용액을 물 탱크에 전부 다 붓습니다.



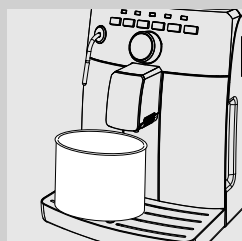
4 MAX 선까지 물 탱크를 깨끗한 물로 채웁니다. 물 탱크를 다시 커피 머신에 끼웁니다.



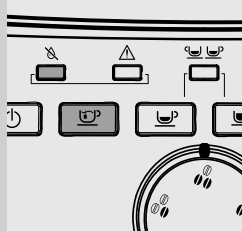
5 큰 용기(1.5리터)를 스팀/뜨거운 물 봉과 음료 추출구 아래에 놓습니다.



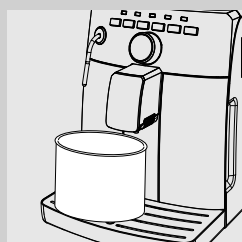
- 6** **CALC CLEAN** 버튼을 3초 동안 누릅니다. 버튼이 깜빡일 때 버튼에서 손을 떼면 해당 과정이 시작됩니다.
CALC CLEAN 버튼은 스케일 제거 과정 내내 점멸합니다.



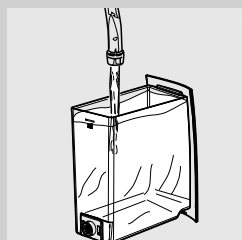
- 7** 스팀/뜨거운 물 붓("☺") 버튼은 계속 켜짐 및 추출구("☺") 버튼은 계속 켜짐)는 이제 스케일 제거 용액을 배출하기 시작합니다.



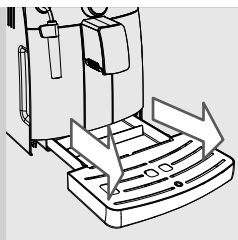
- 8** 스케일 제거가 다 끝나면 ☒ 표시등이 켜지고 ☺ 버튼이 점멸합니다.



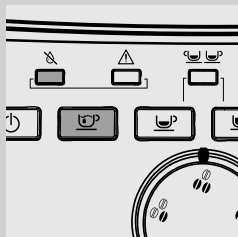
- 9** 용기를 비우고 다시 스팀/뜨거운 물 붓과 음료 추출구 아래에 놓습니다.



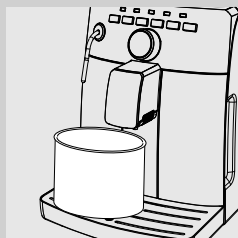
- 10** 물 탱크를 분리하여 행군 후 깨끗한 물로 MAX 선까지 채웁니다. 커피 머신에 다시 끼웁니다.



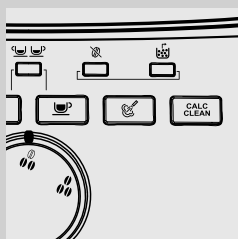
11 물받이를 비우고 다시 끼워 넣습니다. 용기를 삽입합니다.



12 점멸하는  버튼을 눌러 행균 과정을 시작합니다.



13 스팀/뜨거운 물 봉( 버튼은 계속 켜짐) 및 추출구( 버튼은 계속 켜짐)는 이제 스케일 제거 용액을 배출하기 시작합니다.

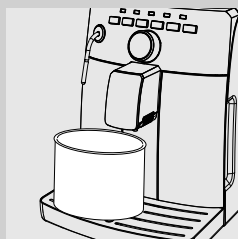


14 행균 과정이 끝나면 **CALC CLEAN** 버튼이 꺼집니다. 스케일 제거 과정이 완료되었습니다.

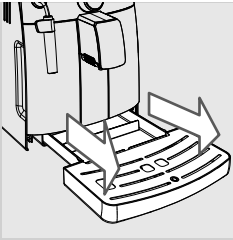


참고:

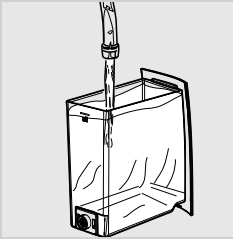
물 탱크를 행균 과정을 위해 MAX 선까지 채우지 않았을 경우 **CALC CLEAN** 표시등이 계속 점멸하고  표시등이 켜집니다. 기계에 또 다시 행균 과정이 필요하므로 단계 9에서 13까지 반복합니다.



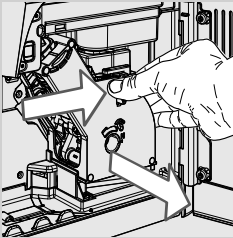
15 용기를 꺼내서 비웁니다.



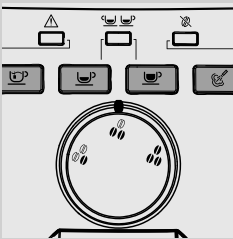
16 물받이를 비우고 다시 끼워 넣습니다.



17 탱크를 분리해 깨끗하게 씻습니다. "Intenza+" 정수 필터(설치된 경우)를 다시 설치합니다. 탱크에 깨끗한 식수를 "MAX" 수위까지 채우고 커피 머신에 다시 넣습니다.



18 추출 그룹을 분리하여 세척하십시오("추출 그룹 주간 세척" 장 참조).

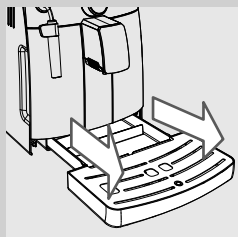


19 이제 커피 머신을 사용할 수 있습니다.

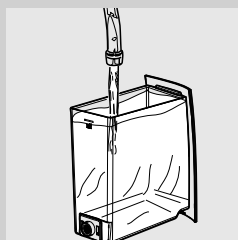
예상치 못한 스케일 제거 과정 중단

스케일 제거 과정이 시작되면 반드시 완료해야 합니다.

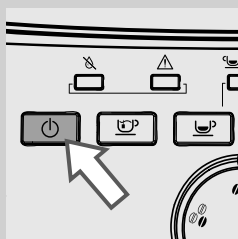
스케일 제거 과정이 예상치 못하게 중단되면(예를 들어, 정전이나 전원 코드 연결이 끊어진 경우) 아래 단계를 따릅니다.



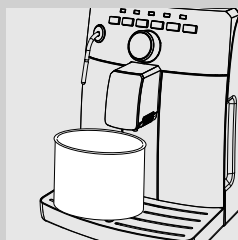
- 1** 물받이를 비우고 다시 끼워 넣습니다.



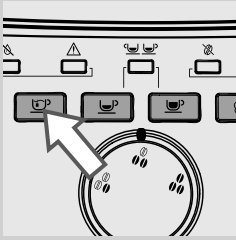
- 2** 물 탱크를 비우고 신중하게 행군 다음 MAX 선까지 깨끗한 물로 채웁니다. 커피 머신에 다시 끼웁니다.



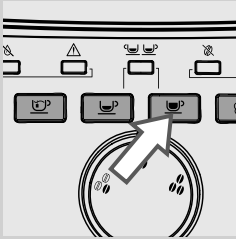
- 3** 커피 머신을 켭니다. 커피 머신에서 자동 행굼 과정이 시작됩니다.



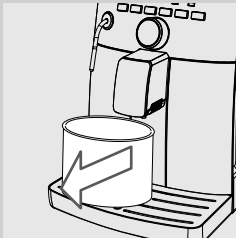
- 4** 용기를 스팀/뜨거운 물 봉과 커피 추출구 아래에 놓습니다.



5 ☕ 버튼을 눌러 300ml의 물을 추출합니다.



6 ☕ 버튼을 눌러 롱 커피를 추출합니다.



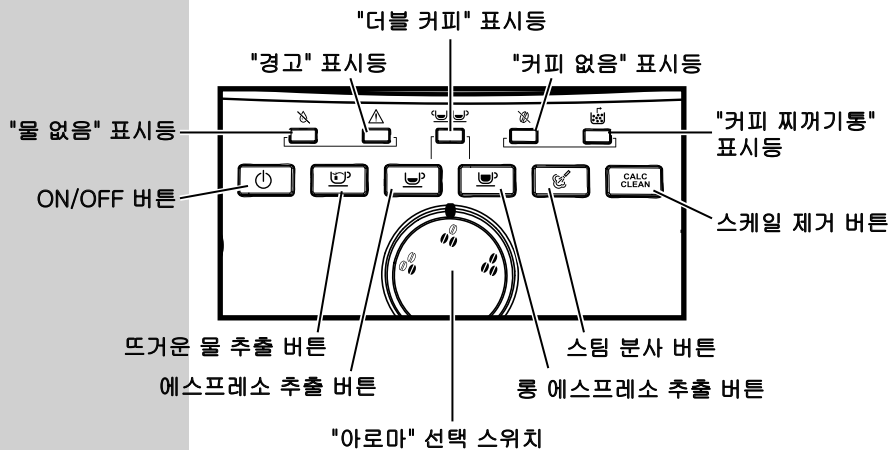
7 용기를 비웁니다. 기기를 사용할 수 있습니다.

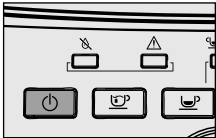
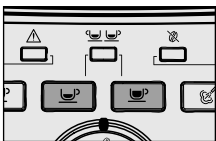


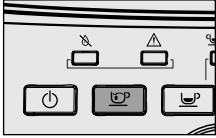
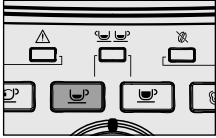
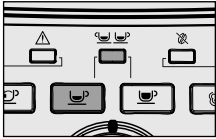
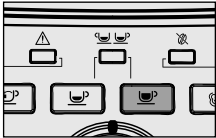
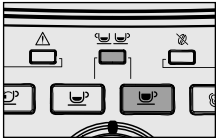
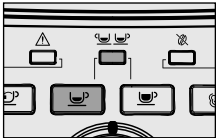
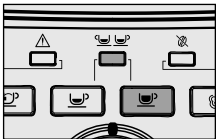
참고:
주황색 **CALC** 표시등이 꺼지 않으면 가능한 한 빨리 다른 스케일 제거 과정을 실행해야 합니다.

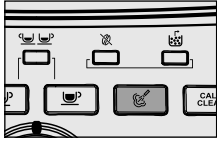
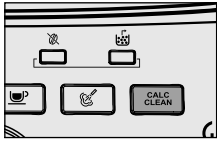
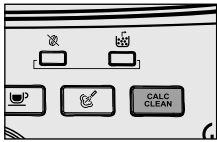
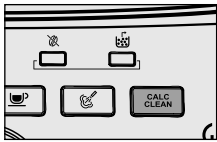
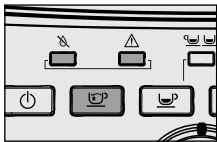
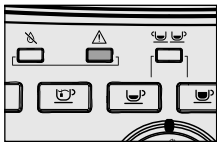
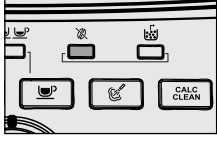
다양한 표시등의 이해

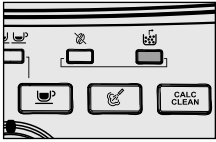
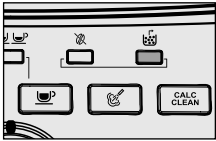
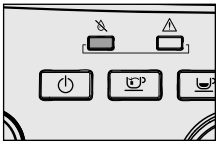
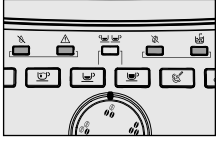
제어판 디스플레이



표시등 아이콘	의미	조치
 정열	커피 머신이 대기 상태입니다.	"  " 버튼을 눌러 커피 머신을 켭니다.
 천천히 감박임	커피 머신에서 행금 단계가 수행되고 있습니다.	기기가 세척 과정을 자동으로 완료합니다. "  " 또는 "  " 버튼을 눌러 과정이 끝나기 전에 중지합니다.
 천천히 감박임	커피 머신이 에스프레소를 추출하고 뜨거운 물 또는 스팀을 공급하기 위해 예열되는 중입니다.	
 계속 켜져 있음	기기를 사용할 수 있습니다.	

표시등 아이콘	의미	조치
 계속 켜져 있음	커피 머신에서 뜨거운 물을 공급하고 있는 중입니다.	
 계속 켜져 있음	커피 머신이 에스프레소 커피 한 잔을 추출하고 있습니다.	
 계속 켜져 있음	커피 머신이 에스프레소 2 잔을 추출하고 있습니다.	
 계속 켜져 있음	커피 머신이 커피 1잔을 추출하고 있습니다.	
 계속 켜져 있음	커피 머신이 커피 2잔을 추출하고 있습니다.	
 천천히 깜박임	커피 머신에서 추출할 에스프레소의 양을 프로그래밍하고 있습니다.	
 천천히 깜박임	커피 머신에서 추출할 커피의 양을 프로그래밍하고 있습니다.	

표시등 아이콘	의미	조치
 계속 켜져 있음	기기가 스팀을 분사하거나 우유 거품을 내고 있는 중입니다.	
 계속 켜져 있음	스케일을 제거해야 합니다.	스케일 제거 과정을 시작합니다. 스케일 제거를 정기적으로 수행하지 않으면 기기가 올바른 작동을 멈출 수 있습니다. 이러한 손상에는 보증이 적용되지 않습니다.
 천천히 깜박임	스케일 제거 과정 중입니다.	"CALC CLEAN" 버튼을 눌러 과정을 중지합니다.
 빠르게 점멸	커피 머신이 스케일 제거 과정 동안 "일시 중지"되었습니다.	"CALC CLEAN" 버튼을 눌러 과정을 시작합니다.
 천천히 깜박임	통로를 프레이밍합니다.	"처음으로 커피 머신 사용" 장에 설명된 대로 물 탱크를 깨끗한 물로 채우고 물 통로를 프레이밍하십시오.
 천천히 깜박임	- 서비스 도어를 닫으십시오. - 추출 그룹을 분리합니다.	모든 구성품이 바르게 삽입되고 닫혀 있는지 확인합니다.
 계속 켜져 있음	원두 투입구가 비어 있습니다.	원두 투입구에 커피 원두를 다시 채우고 추출 과정을 다시 시작합니다.

표시등 아이콘	의미	조치
	커피 찌꺼기통이 삽입되어 있지 않습니다.	커피 찌꺼기통을 비우고 다시 끼워 넣기 전에 표시등이 깜박이는 속도가 느려질 때까지 기다리십시오.
빠르게 점멸 	커피 찌꺼기통과 물받이가 가득 찼습니다.	커피 머신이 켜진 상태에서 커피 찌꺼기통과 물받이를 비웁니다. 커피 머신이 꺼진 상태에서 커피 찌꺼기통을 비웠거나 표시등이 켜지지 않은 경우 커피 추출 과정 카운터가 재설정되지 않습니다. 따라서 가득 차지 않았는데도 커피 찌꺼기통을 비우라는 표시등이 깜박일 수 있습니다.
계속 켜져 있음 	물 탱크가 비었습니다.	깨끗한 물로 물 탱크를 채웁니다.
계속 켜져 있음 	커피 머신에 결함이 있으며 에스프레소, 물 또는 스팀을 추출할 수 없습니다.	기계를 끄고 30초 동안 기다렸다가 다시 켜십시오. 2~3회 시도해 보십시오.
천천히 깜박임		

문제 해결

이 장에서는 커피 머신에서 발생할 수 있는 가장 일반적인 문제에 대해 요약 설명합니다.

증상	원인	해결 방법
커피 머신이 켜지지 않습니다.	커피 머신이 전기 네트워크에 연결되지 않았습니다.	커피 머신을 전기 네트워크에 연결하십시오.
커피가 충분히 뜨겁지 않습니다.	컵이 차가운 상태입니다.	뜨거운 물로 컵을 데워 두십시오.
빠낸 물이 없는데도 물받이가 가득 차 있습니다.	기기 상태를 최적으로 유지하고 관을 깨끗하게 행구기 위한 목적으로 기기가 자동으로 물을 물받이로 빼내기도 합니다.	이는 표준 작동 절차입니다.
신속하게 깜박이는 빨간색  표시등은 기계에서 꺼지지 않습니다.	커피 머신이 꺼진 상태에서 커피 찌꺼기통을 비웠습니다.	커피 찌꺼기통은 항상 커피 머신이 켜진 상태에서 비워야 합니다. 빨간  표시등의 점멸 속도가 좀 더 느려질 때까지 기다렸다가 찌꺼기통을 다시 끼워 넣습니다.
뜨거운 물이나 스팀이 나오지 않습니다.	스팀 봉의 구멍이 막혔습니다.	핀으로 스팀 봉의 구멍을 청소하십시오.  주의 사항: 이 작업을 수행하기 전에 커피 머신이 꺼져 있으며 식은 상태인지 확인하십시오.
	클래식 우유 거품기가 지저분합니다.	클래식 우유 거품기를 세척하십시오.
커피의 크레마가 풍부하지 않습니다(참고 사항 참조).	블렌드가 부적절하거나, 갓 로스팅한 커피가 아니거나, 커피가 너무 굵게 분쇄되었습니다.	커피 블렌드를 바꾸거나 "세라믹 커피 분쇄기 조절" 섹션의 설명에 따라 커피 분쇄기를 조절하십시오.
커피 머신 예열 시간이 오래 걸리거나 봉에서 공급되는 물의 양이 너무 적습니다.	커피 머신의 통로가 물때로 막혀 있습니다.	커피 머신의 스케일을 제거하십시오.
추출 그룹을 제거할 수 없습니다.	추출 그룹이 잘못 장착되어 있습니다.	커피 머신을 켭니다. 서비스 도어를 닫습니다. 그러면 추출 그룹이 자동으로 초기 위치로 돌아갑니다.
	커피 찌꺼기통이 삽입되어 있습니다.	추출 그룹을 제거하기 전에 커피 찌꺼기통을 제거하십시오.
추출 그룹 아래에 분쇄 커피가 많이 있습니다.	커피 머신에 투입할 수 없는 커피입니다.	커피 종류 또는 커피 분쇄 설정을 바꿔보십시오.

증상	원인	해결 방법
커피 머신에서 커피 원두가 분쇄되는데 커피가 나오지는 않습니다(참고 사항 참조).	물이 없습니다.	물 탱크를 채우고 통로를 프라이밍하십시오("처음으로 커피 머신 사용" 섹션 참조).
	추출 그룹이 지저분합니다.	추출 그룹을 세척하십시오("추출 그룹 주간 세척" 섹션 참조).
	통로가 프라이밍되지 않습니다.	통로를 프라이밍하십시오("처음으로 커피 머신 사용" 섹션 참조).
	커피 머신이 분량을 자동 조절할 때 가끔 제대로 작동하지 않을 수도 있습니다.	"Gaggia 맞춤 시스템(SAS)" 섹션에 따라 커피를 몇 잔 추출해 보십시오.
	음료 추출구가 지저분합니다.	추출구를 세척하십시오.
커피가 너무 연합니다(참고 사항 참조).	커피 머신이 분량을 자동 조절할 때 가끔 제대로 작동하지 않을 수도 있습니다.	"Gaggia 맞춤 시스템(SAS)" 섹션에 따라 커피를 몇 잔 추출해 보십시오.
커피 추출 속도가 느립니다(참고 사항 참조).	커피가 너무 곱게 분쇄됩니다.	커피 블렌드를 바꾸거나 "세라믹 커피 분쇄기 조절" 섹션의 설명에 따라 커피 분쇄기를 조절하십시오.
	통로가 프라이밍되지 않습니다.	통로를 프라이밍하십시오("처음으로 커피 머신 사용" 섹션 참조).
	추출 그룹이 지저분합니다.	추출 그룹을 세척하십시오("추출 그룹 주간 세척" 섹션 참조).
커피가 음료 추출구에서 새어 나옵니다.	추출구가 막혀 있습니다.	추출구와 구멍을 세척하십시오.

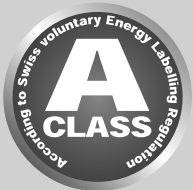


참고:

커피 블렌드가 바뀌었거나 커피 머신을 설치한 지 얼마 안 된 경우 위의 문제는 정상으로 볼 수도 있습니다. 이 경우에는 "Gaggia 맞춤 시스템(SAS)" 장에 설명된 대로 커피 머신에서 자체 조절 작업을 수행할 때까지 기다리십시오.

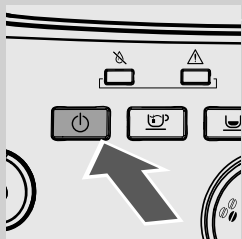
에너지 절약

대기



Gaggia 전자동 에스프레소 머신은 A등급 에너지 레이블로 검증된 에너지 절약형으로 설계되어 있습니다.

30분 동안 사용하지 않으면 자동으로 꺼집니다. 커피를 추출하고 나면 커피 머신이 행궁 과정을 시작합니다.



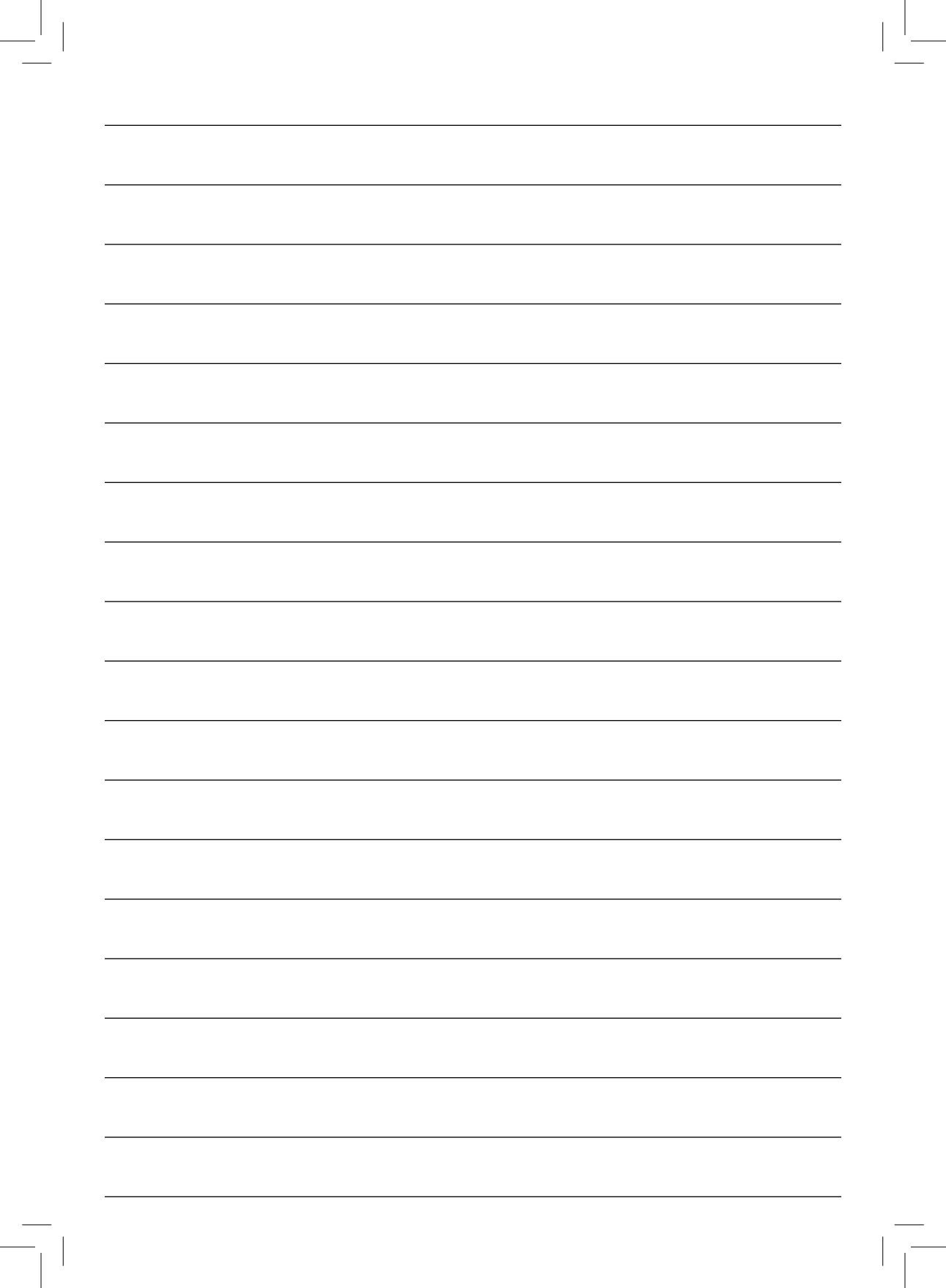
대기 모드에서의 에너지 소비량은 1Wh 미만입니다.

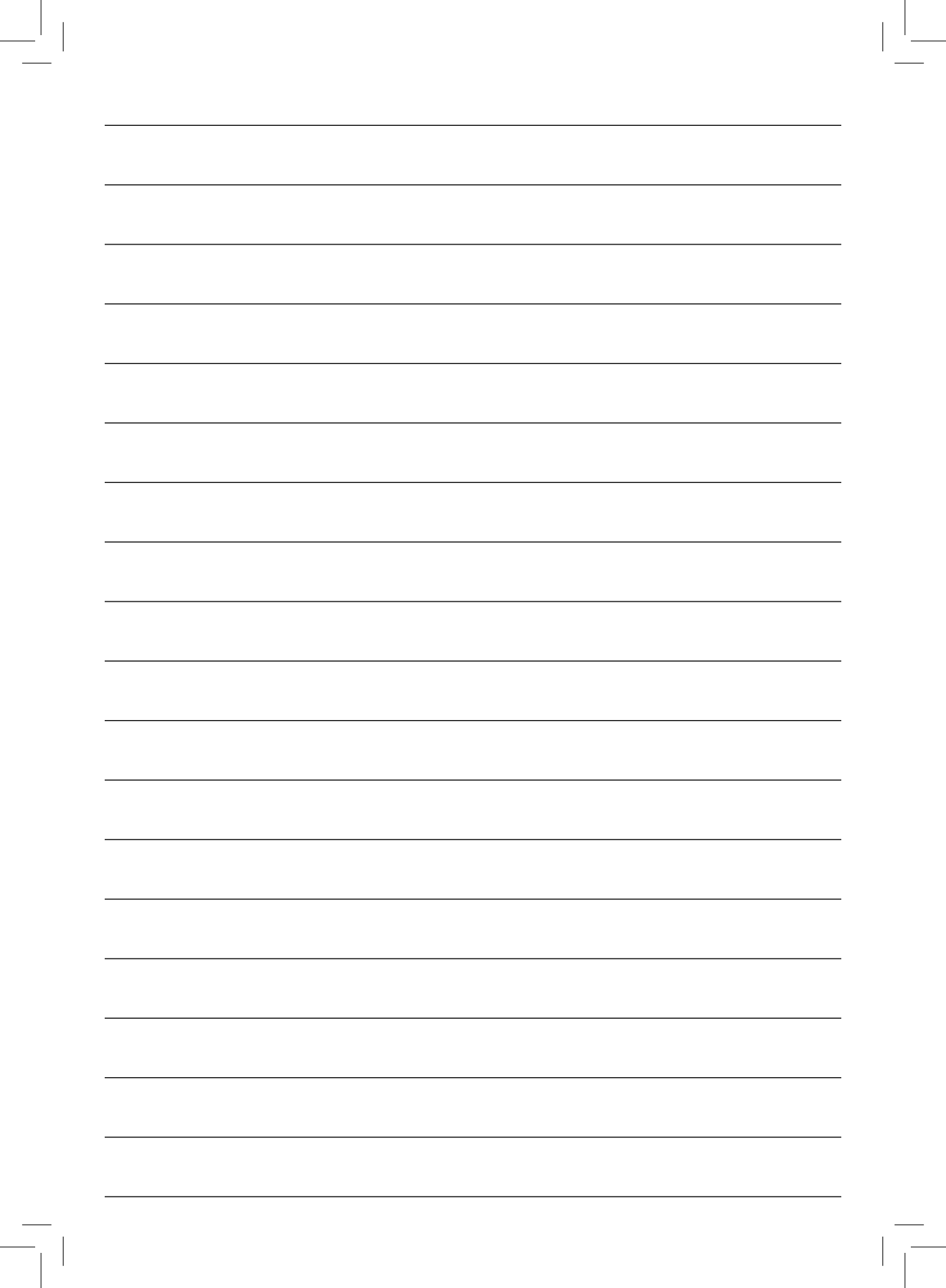
커피 머신을 켜려면 이 버튼을 누릅니다(기기 뒷면에 있는 전원 버튼이 "I"로 눌러져 있는 경우). 기기의 보일러가 냉각되면 행궁 과정을 수행합니다.

기술 사양

필립스 세코는 제품의 기술 사양을 변경할 권리를 보유합니다.

정격 전압 - 정격 전력 - 전력 공급장치	서비스 도어 안쪽의 레이블 참조
외장재	열가소성 소재
크기(가로 x 세로 x 높이)	256 x 340 x 440 mm
무게	9kg
전원 코드 길이	800~1200mm
제어판	전면 패널
클래식 우유 거품기	카푸치노 용
음료 추출구 삽입 가능 최대 컵 높이(mm)	110
물 탱크	1.5리터 - 탈착 가능
원두 투입구 용량	300 g
커피 찌꺼기통 용량	10
펌프 압력	15 bar
보일러	스테인리스 스틸
안전 장치	열 퓨즈





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

GAGGIA S.p.A.

Sede Legale/Registered Office
Piazza Eleonora Duse, 2
20122 MILANO

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano (BO)
+39 0534 771111
www.gaggia.com



421946026051

GAGGIA
MILANO

COD. 421946026051 - Rev.01 - 15/04/15