



GAGGIA

MILANO



한국어

ENGLISH

CLASSIC E24

RI9481 (SIN035R)

사용 설명서
Operating instructions





FIG.1

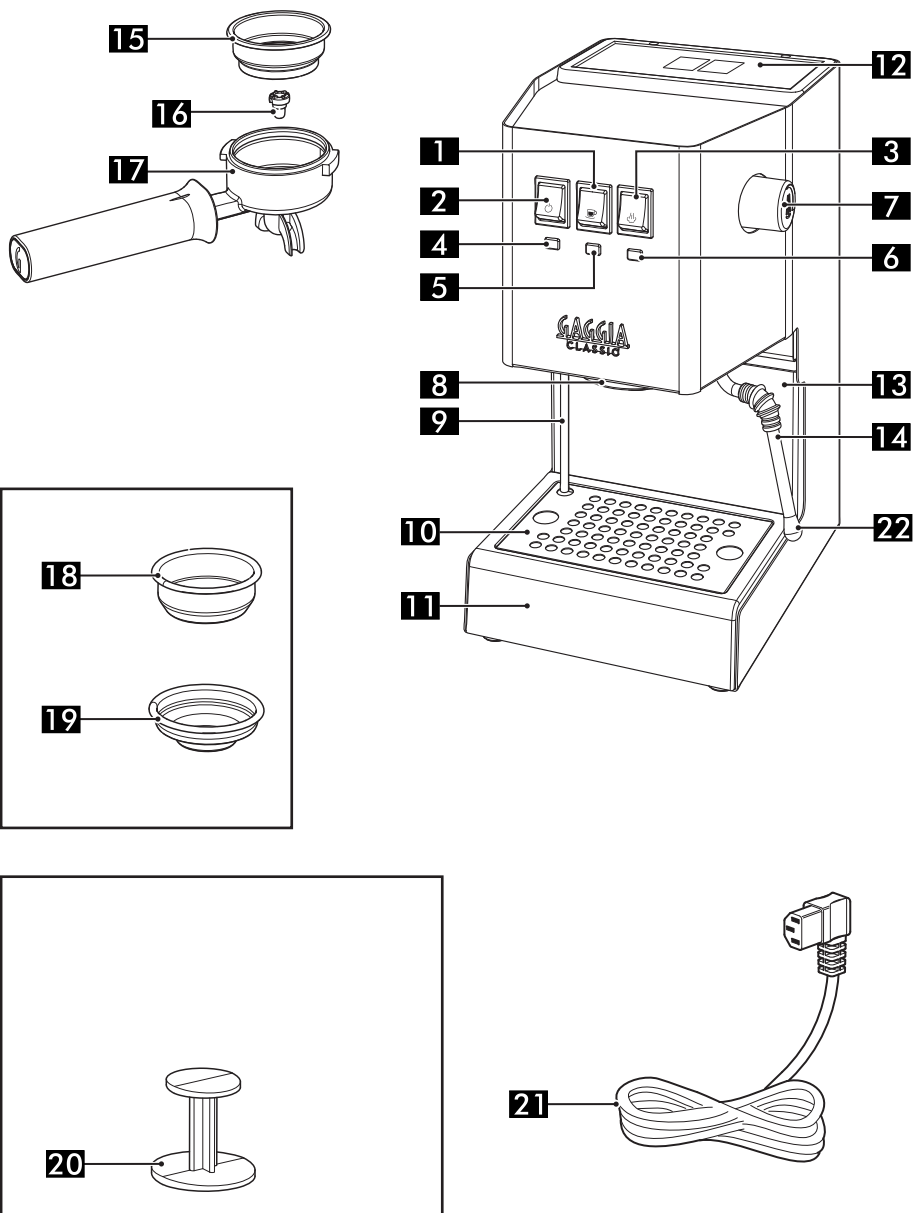




FIG.2

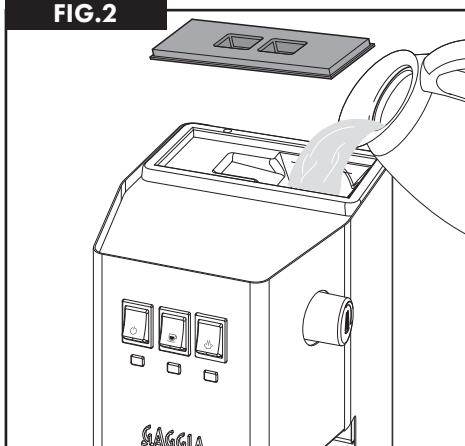


FIG.3

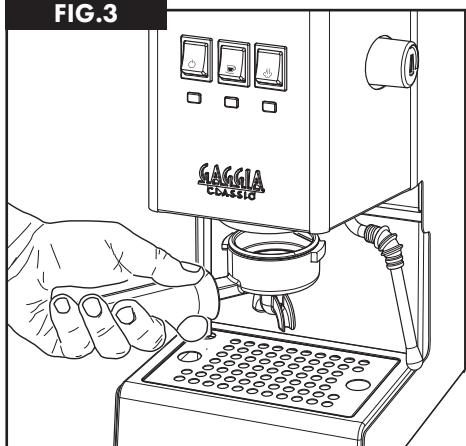


FIG.4

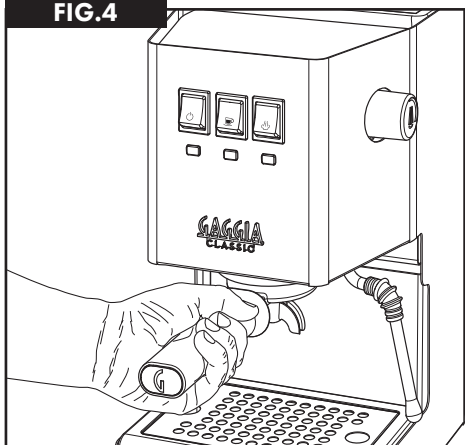


FIG.5

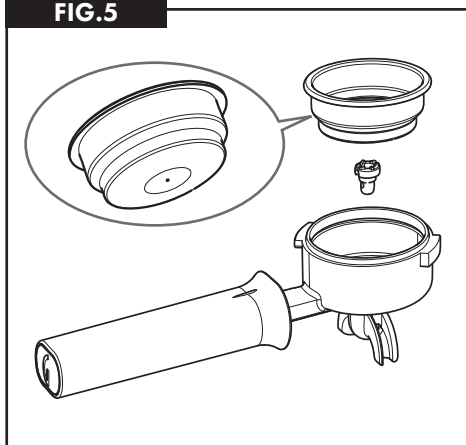


FIG.6

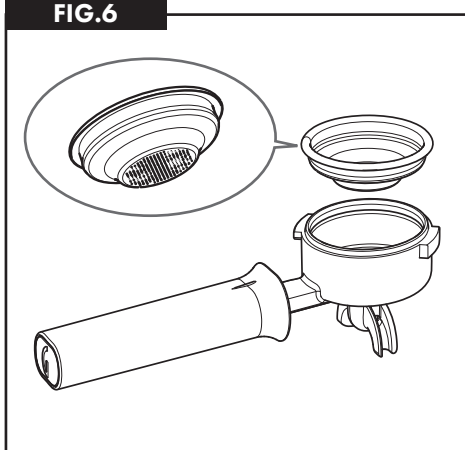


FIG.7

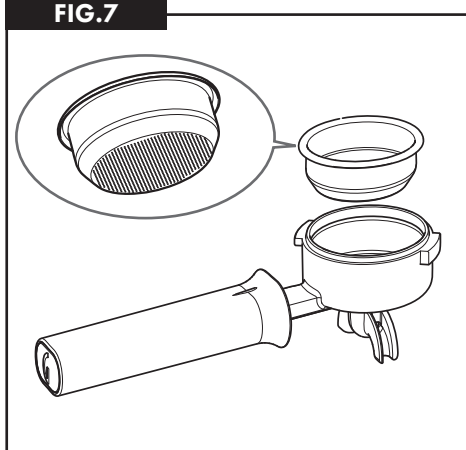




FIG.8

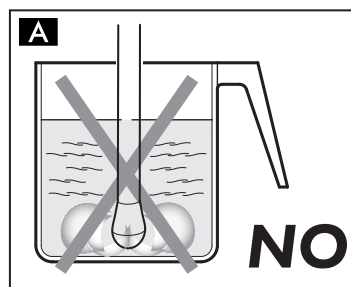
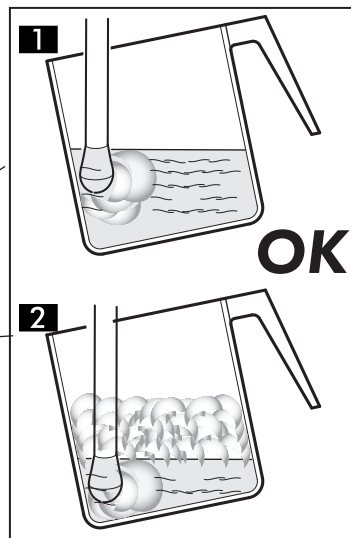
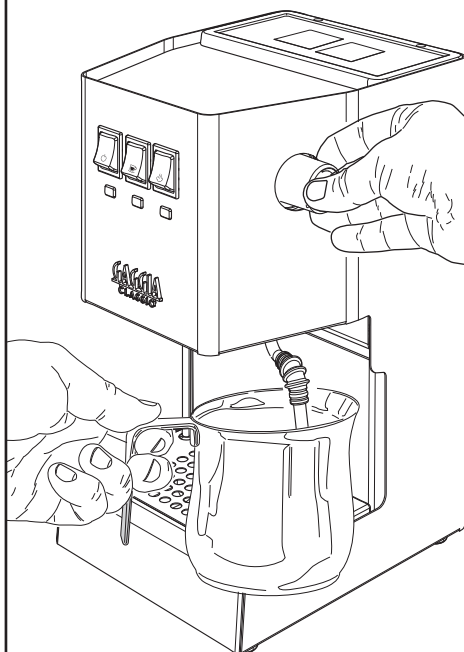


FIG.9

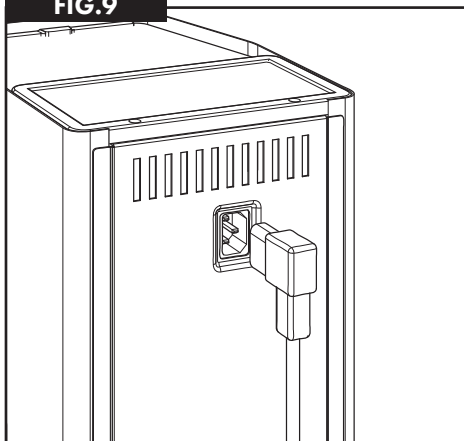


FIG.10

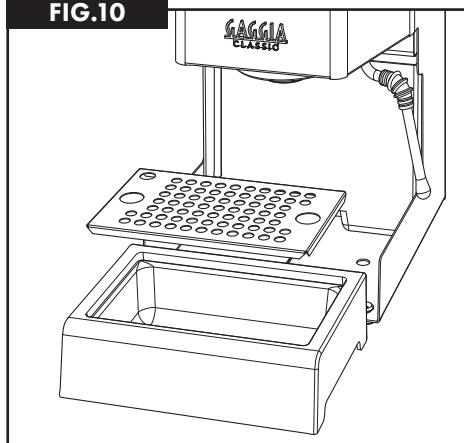




FIG.11

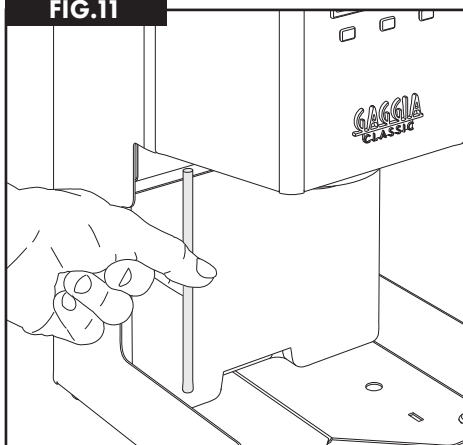


FIG.12

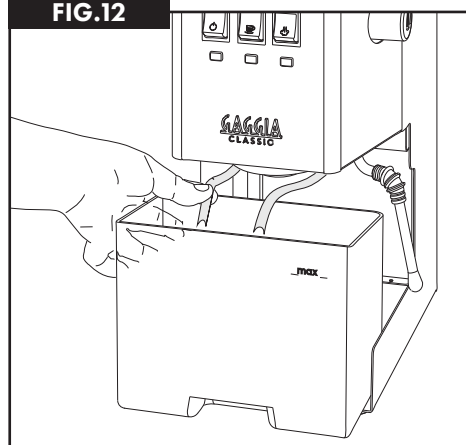


FIG.13

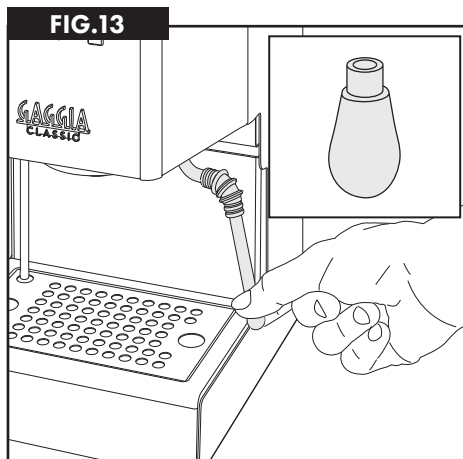


FIG.14

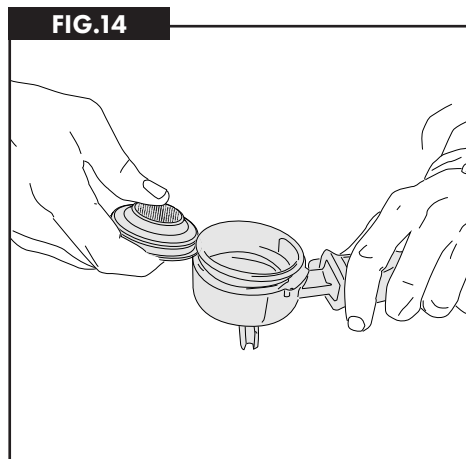


FIG.15

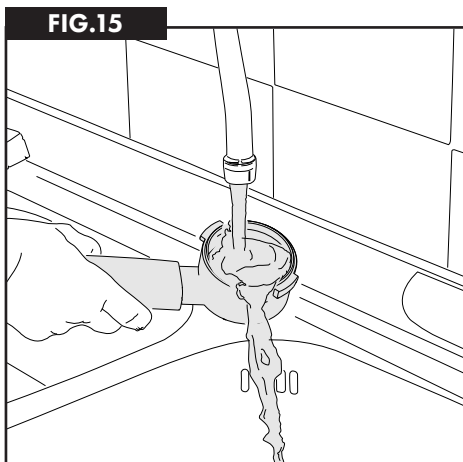
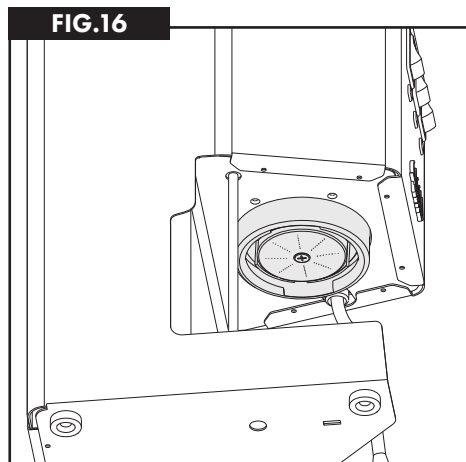


FIG.16





6 한국어

저희 제품을 선택하신 여러분, 축하합니다! ———

새로운 Gaggia 클래식 E24 커피 머신을 사용하시면 진정한 홈 바리스타가 되어 커피를 마실 때마다 에스프레소 전문가들의 전통적인 제스처를 재발견하게 될 것입니다. 클래식 커피 머신을 사용할 경우, 전문 바 머신을 사용할 때와 마찬가지로 커피 머신은 매우 뜨거우며 필터 홀더를 항상 설치하여 추출 장치의 온도를 균일하게 유지하는 등 모든 세부 사항에 주의를 기울이는 것이 중요합니다. 또한 커피 원두는 곱게 갈되 너무 많이 갈지 말고 적당한량의 분쇄 커피를 필터에 넣고 커피가 너무 빨리 나오지 않도록 적당한 강도로 눌러야 하며 너무 많은 양의 분쇄 커피를 넣으면 커피 원액 추출이 매우 어려워질 수 있으므로 주의해야 합니다. 새로운 클래식 E24는 필터 홀더 유닛과 스팀 봉이 전문가용 커피 머신처럼 장착되어 있습니다.

목차

중요한 안전 정보	7
경고	7
주의	7
클래식 우유 거품기/파나렐로/스팀봉이 있는 기계	8
전자기장(EMF)	8
재활용	9
보증 및 지원	9
설명	10
알아두어야 할 사항	10
소개	11
필터 제공됨	11
1컵 및 2컵용 '크레마 페르페타' 필터(그림 5)	11
2컵용 구식 필터(그림 7)	11
1컵/일회분량 포드용 구식 필터(그림 6)	11
첫 설치	11
통로를 로드하는 중입니다	11
커피 머신을 맨 처음 사용하거나 2주 이상 사용하지 않은 후에 다시 사용하는 경우	12
분쇄 커피를 사용하여 에스프레소 추출하기	12
에스프레소 조제를 계속 진행합니다	13
커피 포드를 사용하여 에스프레소 추출하기	13
카푸치노 조제하기	13
뜨거운 물 추출	15
보일러 온도를 낮추는 방법	15
세척 및 유지 관리	15
스팀 봉 세척	15
필터 홀더 및 필터 세척하기	15
커피 그룹 청소	16
그릴 및 드립 트레이 세척하기	16
물 탱크 세척하기	16
스크린 세척	17
커피 머신을 장기간 사용하지 않은 상태에서 부품 세척하기	17
물때 제거	17
오작동 발생 시	19





중요한 안전 정보

이 기계에는 안전 기능이 탑재되어 있습니다. 그럼에도 불구하고 안전 지침을 주의 깊게 읽고 따르십시오. 기계의 부적절한 사용으로 인한 우발적인 부상이나 손상을 방지하려면 이 지침에 설명된 대로만 기계를 사용하십시오. 나중에 참조할 수 있도록 안전 소책자를 보관하십시오.

경고

일반의

- 기기를 연결하기 전에 기계에 표시된 전압이 현지 주전원 전압과 일치하는지 확인하세요.
- 기기를 접지된 벽면 콘센트에 연결하세요.
- 전원 코드를 테이블이나 조리대 가장자리에 걸치거나 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하세요.
- 감전의 위험을 피하기 위해 기기, 전원 플러그 또는 전원 코드를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
- 전원 코드 커넥터에 액체를 붓지 마세요.
- 화상의 위험을 피하기 위해 기계에서 나오는 뜨거운 물이 신체 부위에 닿지 않도록 하십시오.
- 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 손잡이와 손잡이를 사용하세요.
- 뒷면에 있는 메인 스위치 (있는 경우)를 사용하여 기기를 끄고 벽면 콘센트에서 메인 플러그를 뽑습니다:
 - 고장이 발생한 경우.
 - 오랫동안 제품을 사용하지 않을 경우.
 - 기기를 청소하기 전에.
- 전원 코드가 아닌 플러그를 당기십시오.
- 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오.
- 전원 플러그, 전원 코드 또는 기기 자체가 손상된 경우 기기를 사용하지 마십시오.
- 기기나 전원 코드를 개조하지 마십시오.
- 위험을 방지하기 위해 Gaggia 공인 서비스 센터에서만 수리를 수행하십시오.
- 8세 미만의 어린이는 이 기계를 사용하지 마십시오.
- 이 기계는 8세 이상의 어린이나 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람이 안전한 방법으로 기계를 사용하는 것과 관련하여 감독이나 지시를 받은 경우에 사용할 수 있습니다. 그들은 관련된 위험을 이해합니다.
- 8세 이상이고 감독이 없는 어린이는 청소 및 사용자 유지 관리 작업을 수행해서는 안 됩니다.
- 기기와 코드를 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하세요.
- 어린이가 기계를 가지고 놀지 않도록 지도해 주십시오.
- 커피 분쇄기에 손가락이나 다른 물체를 넣지 마십시오.
- 뜨거운 물을 내릴 때 주의하세요.
 - 물이 나오기 전에 뜨거운 물이 조금씩 분사될 수 있습니다. 온수 추출구를 분리하기 전에 추출 과정이 끝날 때까지 기다리십시오.

주의

일반의

- 이 기계는 일반 가정용으로만 제작되었습니다. 상점, 사무실, 농장의 직원 주방 또는 기타 작업 환경과 같은 환경에서는 사용하지 않습니다.
- 항상 기계를 평평하고 안정된 표면에 놓으십시오. 운반 중에도 똑바로 세워 보관하십시오.





8 한국어

- 기기를 열판위나뜨거운오븐, 히터또는이와유사한열원바로옆에두지마십시오.
- 원두호퍼에는로스팅한원두만넣으세요. 원두투입구에분쇄커피, 인스턴트커피, 원두커피또는기타물질을넣으면커피머신이손상될수있습니다.
- 부품을삽입하거나제거하기전에기계를식히하십시오. 사용후가열표면에잔열이남아있을 수있습니다.
- 물탱크에따뜻한물, 뜨거운물, 탄산수를채우지마십시오. 물탱크와머신이손상될수있습 니다.
- 기계를청소할때산성패드, 연마성세제또는취발유나아세톤과같은공격적인액체를사용 하지마십시오. 물에적신부드러운천을사용하기만하면됩니다.
- 정기적으로머신의스케일을제거하십시오. 석회질제거가필요한시기가머신에표시됩니다. 그렇지않으면제품이제대로작동하지않게됩니다. 이경우우리에는보증이적용되지않 습니다.
- 기기를 0°C/32°F 미만의온도에보관하지마십시오. 난방시스템에남아있는물이얼어손상 될수있습니다.
- 장기간머신을사용하지않을때에는물탱크에물을남겨두지마세요. 물이오염될수있습 니다. 기계를사용할때마다깨끗한물을사용하십시오.
- 다른제조업체의액세서리나부품또는 Gaggia가특별히권장하지않는액세서리나부품은 절대사용하지마십시오. 그러한액세서리나부품을사용하면보증이무효화됩니다.
- 정기적인청소및유지관리는머신의수명을연장하고최적의커피품질과맛을보장합니다 - 머신은습기, 커피, 석회질에의속적으로노출됩니다. 그러므로사용설명서와웹사이트에설 명된대로기계를정기적으 로청소하고유지관리하는것이매우중요합니다. 이러한청소및유지관리절차를수행하지않으면결국기계 작동이멈출수있습니다. 이경우우리에는보 증이적용되지않습니다.
- 추출그룹을식기세척기로세척하지말고, 세척시세제나세척제를사용하지마십시오. 이로 인해추출그룹 이오작동할수있으며커피맛에부정적인영향을미칠수있습니다.
- 추출그룹내부에섬유질이쌓이는것을방지하려면천으로추출그룹을건조시키지마십시 오.
- 석회질제거과정중에나오는용액은절대마시지마십시오.
- 분쇄커피칸에는분쇄커피만넣으십시오. 다른물질이나물체는기계에심각한손상을줄수 있습니다. 이경우우리에는보증이적용되지않습니다.
- 사용중에는기계를캐비닛안에두어서는안됩니다.
- 제조일자는 일련번호로 확인 가능합니다. TU90 뒤의 일련번호 첫 4자리는 생산 연도/주(AA/WW)를 나타냅니다. 예: TU901817026019는 해당 장치가 18년 17주차에 생산되었음을 나타냅니다.

클래식 우유 거품기/파나렐로/스팀봉이 있는 기계

경고

- 화상위험을방지하려면추출전에뜨거운물이조금씩분사될수있다는점에유 의하세요.
- 클래식우유거품기/파나렐로/스팀봉은매우뜨거울수있으므로맨손으로만지지 마십시오. 적절한보호손잡이만사용하십시오.

주의

- 우유거품을낸후소량의뜨거운물을용기에담아클래식우유거품기를빠르게 세척하세요. 그런다음클래식우유거품기의걸부분을떼어내고미지근한물로 씻어주세요.

전자기장 (EMF)

이 기계는 전자기장 노출에 관한 모든 해당 표준 및 규정을 준수합니다.





재활용



- 이기호는이제품을일반가정용쓰레기와함께폐기할수 없음을의미합니다(2012/19/EU).
- 전기및전자제품의분리수거에대한해당국가의규정을 따르십시오.
올바른폐기는환경과인간건강에대한부정 적인결과를방지하는데도움이됩니다.



보증 및 지원

서비스나 지원을 받으려면 가까운 대리점이나 공인 서비스 센터에 문의하세요. 연락처 정보는 별도로 제공되는 보증 책자에 포함되어 있습니다. www.gaggia.com을 방문하십시오.





10 한국어

설명

커피 머신 개요(그림 1)

- 1 추출 버튼
- 2 ON/OFF 버튼
- 3 스팀 버튼
- 4 전원 표시등
- 5 커피 온도 표시등
- 6 스팀 온도 표시등
- 7 스팀/뜨거운 물 손잡이
- 8 커피 추출 장치
- 9 배수관
- 10 그릴
- 11 드립 트레이
- 12 물 탱크 커버
- 13 물 탱크(탈착형)
- 14 고무 팁이 달린 뜨거운 물/스팀 봉
- 15 1컵 및 2컵용 '크레마 페르페타' 필터.
거품 생성 분사 장치와 함께 사용해야 합니다(그림 1-16).
- 16 거품 생성 분사 장치
- 17 필터 홀더
- 18 2컵용 구식 필터
- 19 1컵/포드용 구식 필터
- 20 탬퍼
- 21 전원 코드 및 플러그
- 22 스팀 노즐

알아두어야 할 사항

1. 에스프레소의 맛은 사용하는 커피의 양과 종류에 따라 달라집니다.
2. 커피 원두의 특별한 맛은 여러 요인에 따라 달라지지만 맛과 향은 로스팅 과정의 결과입니다. 더 높은 온도에서 더 오랜 시간 로스팅한 커피 원두일수록 더 짙은 색을 나타냅니다. 커피 원두의 색이 더 짙을수록 옅은 빛깔의 원두보다 더 깊은 풍미를 발산합니다. 시중에서 구입하는 커피 원두는 그 품질이 다양합니다. 각각의 로스팅 유형은 특정 온도에서 특정 향의 원두를 혼합하여 로스팅하는 것이 특징입니다.

카페인이 2%만 함유된 디카페인 커피도 있습니다. 에스프레소 머신으로 다양한 종류의 커피를 즐겨보세요. 아마도 이전에 경험했던 것보다 더 좋은 향의 커피를 발견하게 될 것입니다.

3. 펌프 에스프레소 머신은 곱게 분쇄된 커피 블렌드가 필요합니다. 에스프레소 머신에 사용할 수 있는 수준의 분쇄도로 원하는 커피 블렌드를 구입하세요. 블레이드 밀은 커피 파우더가 너무 많이 배출되고 불규칙하게 분쇄되므로 블레이드 밀보다는 그라인더 밀을 사용하는 것이 좋습니다.
4. 커피 원두는 사용하기 직전에 분쇄하는 것이 가장 이상적입니다. 펌프 에스프레소 머신을 사용하려면 커피 원두를 반드시 분쇄해야 한다는 점 잊지 마세요.
5. 커피 원두는 밀폐 용기에 담아 열원이 닿지 않는 서늘하고 건조한 곳에 보관하는 것이 좋습니다..
6. 진짜 에스프레소는 짙은 색과 진한 맛, 전형적인 '천연 크림'으로 알아볼 수 있습니다.
7. 카푸치노는 에스프레소와 뜨거운 거품 우유가 어우러진 특별한 조합의 커피입니다. 카푸치노는 계피 가루, 육두구 가루 또는 코코아 가루를 뿌려서 드실 수 있습니다.
8. 에스프레소 커피는 조제가 완료되는 즉시 드세요.
9. 에스프레소는 커피 컵에 담아 드시고 카푸치노는 모닝 컵에 담아 드세요.





소개

커피 머신을 맨 처음 사용하기 전에 별도로 제공되는 안전 설명서를 꼼꼼히 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하세요.

필터 제공됨

1컵 및 2컵용 '크레마 페르페타' 필터(그림 5)

이 필터는 필터 홀더에 이미 설치되어 있어 커피 머신을 맨 처음 사용하더라도 크림이 들어간 에스프레소를 추출할 수 있습니다.

참고. 이 필터는 거품 생성 분사 장치가 있을 경우에만 함께 사용해야 합니다. (그림 1-16).

2컵용 구식 필터(그림 7)

1컵/일회분량 포드용 구식 필터(그림 6)

이들 필터는 전문 바용 커피 머신에 사용되는 필터와 유사하며 수작업 기술과 경험이 필요합니다.

참고. 이들 필터는 거품 생성 분사 장치와 함께 사용해서는 안 됩니다. (그림 1-16).

'크레마 페르페타' 필터부터 먼저 사용하여 수동 커피 추출 기술과 경험을 쌓은 다음, 실제 바리스타의 사용법을 익히기 위해 구식 필터를 사용할 것을 권장합니다.

첫 설치

1. 물탱크 덮개(그림 2)를 제거하고 물탱크의 최대 수위까지 찬물을 채웁니다(그림 1-13).

2. 플러그를 커피 머신 뒷면의 콘센트(그림 9)에 꽂고 전원 코드의 다른 쪽 끝을 적절한 전압의 벽면 콘센트에 꽂습니다.

ON/OFF 버튼(그림 1-2)을 누르면 전원 표시등이 켜집니다(그림 1-4).

통로를 로드하는 중입니다

경고! 통로부터 먼저 로드하지 않은 상태에서 추출 버튼을 작동하지 마세요.

1. 필터 홀더를 삽입하지 않은 상태에서 추출 장치(그림 1-8) 아래에 빈 컵을 놓고 추출 버튼(그림 1-1)을 누릅니다. 펌프가 작동하는 소리가 들리고 몇 초 후 물이 추출 장치에서 나오기 시작합니다(그림 1-8).
2. 컵에 물(약 150cc)을 채운 후 추출 버튼을 다시 누릅니다(그림 1-1).

참고. 펌프 자동 프라이머는 '기포'가 발생하기 때문에 일시적으로 작동하지 않을 수 있습니다.

추출 장치에서 물이 나오지 않으면(그림 1-8) 다음과 같이 계속 진행하세요.

1. 스팀 봉 아래에 컵을 놓습니다(그림 1-14).
2. 손잡이(그림 1-7)를 시계 반대 방향으로 돌려 스팀/뜨거운 물 추출 손잡이를 엽니다.
3. 추출 버튼(그림 1-1)을 눌러 펌프를 작동합니다.
4. 몇 초 후 스팀 봉에서 물이 배출되기 시작합니다.
물 한 컵 정도를 추출하세요.
5. 스팀/뜨거운 물 추출용 손잡이를 닫습니다(그림 1-7).
6. 추출 버튼을 다시 누릅니다(그림 1-1).





12 한국어

참고. 통로를 프라임링한 후 스팀 봉에서 뜨거운 물이 추출되면 내부에 약간의 물이 남아있을 수 있습니다. 남아 있는 물을 배출하려면 몇 초 동안 스팀을 분사하는 것이 좋습니다.

커피 머신을 맨 처음 사용하거나 2주 이상 사용하지 않은 후에 다시 사용하는 경우

참고. 이 과정에서 추출된 물은 버려야 하며 음식용으로 사용하기에는 적합하지 않습니다. 추출 과정을 진행하는 중 용기가 가득 차면 물 추출을 중단하고 용기를 비운 후 작업을 다시 시작하세요.

1. 물 탱크(그림 2)를 행구고('물탱크 청소하기' 섹션 참조) 깨끗한 식수를 채웁니다.
2. 스팀 봉 아래에 용기를 놓습니다(그림 1-14).
3. 스팀/뜨거운 물 추출용 손잡이(그림 1-7)를 시계 반대 방향으로 천천히 돌려서 엽니다.
4. 추출 버튼(그림 1-1)과 스팀 버튼(그림 1-3)을 누릅니다.
5. 스팀 봉을 통해 물 탱크 내용물 전체를 추출합니다.
6. 추출을 중단하려면 추출 버튼(그림 1-1)과 스팀 버튼(그림 1-3)을 누릅니다.
7. 손잡이(그림 1-7)를 시계 방향으로 돌려서 닫습니다.
8. 물 탱크에 깨끗한 식수를 채웁니다(그림 2).
9. 필터 홀더를 추출 장치의 아래쪽에서부터 삽입하고(그림 3) 제자리에 고정될 때까지 왼쪽에서 오른쪽으로 돌립니다(그림 4).
10. 필터 홀더 아래에 적절한 용기를 놓습니다.
11. 추출 버튼(그림 1-1)을 누르고 탱크 내부에 있는 모든 물을 추출합니다.

12. 물 탱크가 비워지면 추출 버튼을 다시 눌러 추출을 중지하고(그림 1-1) 용기 속 내용물을 비워냅니다.
13. 필터 홀더를 오른쪽에서 왼쪽으로 돌려서 장치에서 분리한 후 깨끗한 식수로 헹굽니다.
14. 이제 커피 머신을 사용할 준비가 되었습니다.

분쇄 커피를 사용하여 에스프레소 추출하기

커피 머신과 함께 제공된 필터 홀더에는 '크레마 페르페타' 필터가 있어 한두 잔의 커피를 추출할 수 있습니다.

경고! 거품 생성 분사 장치 없이 '크레마 페르페타' 필터를 사용하면 커피 머신에서 커피가 분출되어 화상을 입을 수 있습니다.

참고. 구식 필터(그림 6/7)를 사용하려면 '크레마 페르페타' 필터(그림 5)와 거품 생성 분사 장치(그림 1-16)를 모두 제거하세요.

첫 번째 커피를 추출하려면 먼저 필터 홀더를 예열해야 합니다(그림 1-17).

1. 필터 홀더(그림 1-17)를 추출 장치(그림 1-8)에 왼쪽으로 45도 정도 움직여 끼운 후 오른쪽으로 돌려 제자리에 고정합니다. 필터 홀더 손잡이는 커피 머신과 수직을 이루거나 오른쪽으로 약간 기울어져 있어야 합니다.
2. 필터 홀더 아래에 큰 컵을 놓고(그림 1-17) 추출 버튼을 누릅니다(그림 1-1).
3. 물컵에 물(약 150cc)을 채운 후 추출 버튼을 다시 누르고 필터 홀더를 끼운 상태에서 머신이 올바른 온도에 도달할 때까지 몇 분간 기다립니다.

참고. 필터 홀더 내부에 남아 있는 물은 필터에 분쇄 커피를 채우기 전에 모두 배출해야 합니다.





에스프레소 조제를 계속 진행합니다

4. 필터 홀더를 분리한 후(그림 1-17), 1컵 또는 2컵용 필터를 삽입하고 분쇄 커피를 채우십시오.

참고. 커피 머신에 사용하기에 적합한 분쇄 커피는 로스팅 업체에 요청하거나 대형 소매점에서 구입하는 것이 좋습니다.

5. 전용 탬퍼를 사용하여 커피를 누릅니다(그림 1-21). 분쇄 커피는 표면이 균일하고 평평해질 때까지 탬퍼로 고르게 눌러야 합니다.
6. 필터 홀더 가장자리에서 커피 찌꺼기를 제거합니다(그림 1-17).
7. 필터 홀더(그림 1-17)를 추출 장치(그림 1-8)에 왼쪽으로 45도 정도 움직여 끼운 후 오른쪽으로 돌려 제자리에 고정합니다. 필터 홀더 손잡이는 커피 머신과 수직을 이루거나 오른쪽으로 약간 기울어져 있어야 합니다.
8. 표시등이 켜질 때까지 기다립니다(그림 1-5).
9. 추출 버튼을 누릅니다(그림 1-1).
10. 컵이 커피 추출액으로 3/4 정도 차면 추출 버튼을 다시 누릅니다(그림 1-1). 커피는 사용하는 물의 양에 따라 다소 진해질 수 있으며, 올바른 절차에 따라 조제하면 전형적인 헤이즐넛/갈색 '천연 크림'이 됩니다. 추출이 끝나면 여분의 물은 배수관 밖으로 배출됩니다(그림 11).

다른 에스프레소를 추출하려면 필터 홀더를 천천히 조심스럽게 분리하여 왼쪽으로 옮깁니다. 커피 찌꺼기에 남은 뜨거운 물에 화상을 입지 않도록 주의하세요. 필터 홀더를 제거한 후에도 약간의 물방울이 떨어질 수 있습니다. 이러한 현상은 시스템 내 수압 때문에 발생합니다. 필터에 묻은 분쇄 커피와 스크린에 묻은 찌꺼기를 제거합니다(그림 16).

참고. 깨끗한 필터 홀더를 너무 세게 조이지 않은 상태로 머신에 설치하여 전체 추출 장치가 항상 올바른 온도를 유지할 수 있도록 합니다.

커피 포드를 사용하여 에스프레소 추출하기

참고. 커피 포드를 사용하려면 구식 1컵 필터만 사용하세요(그림 6).

지침에 따라 분쇄 커피 대신 1회 분량의 미리 분쇄된 커피 포드를 사용하여 분쇄 커피로 에스프레소를 만들 수 있습니다. 포드를 필터 홀더에 끼우고(그림 1-17) 포드의 용지가 필터 홀더 밖으로 튀어나오지 않도록 합니다.

카푸치노 조제하기

전통 방식의 카푸치노는 다음과 같이 조제하는 것이 좋습니다.

- 차가운 온도의 신선한 전유(가능하다면 고품질의 우유)를 사용합니다. 거품 우유의 밀도는 유지방 함량에 따라 달라집니다.
- 카푸치노 장식을 만드는 데 필요한 추출구가 있고 윗부분이 좁은 둥근 스테인리스 스틸 재질의 원형 우유 피처를 사용합니다.

스팀 봉(그림 1-14)은 우유를 끓이지 않고 거품을 내는 데 필요한 모든 스팀을 추출합니다.

두세 번의 추출 시도와 약간의 수고를 더 하면 여러분도 카푸치노를 만드는 전문가가 될 수 있습니다.

시작하기 전에 스팀 봉을 바깥쪽으로 살짝 움직여 피처를 바로 아래에 삽입하고 우유 거품을 제대로 내기 위해 필요한 동작을 원활하게 하는 것이 중요합니다.

이 시점에서 다음과 같이 계속 진행합니다.





14 한국어

1. '분쇄 커피를 사용하여 에스프레소 추출하기' 단원에 설명된 대로 큰 카푸치노 컵에 에스프레소를 조제합니다.
2. 추출 버튼을 누릅니다(그림 1-3).
3. 15~20초 후 스팀 온도 표시등(그림 1-6)이 켜집니다.
4. 스팀/뜨거운 물 추출용 손잡이를 시계 반대 방향으로 살짝 돌려 스팀 봉에 맺힌 물기를 제거한 후 손잡이를 다시 닫습니다.
5. 찬 우유를 반 정도 채운 피처를 스팀 봉 아래에 놓습니다.
6. 스팀 노즐을 우유 표면 바로 아래에 놓습니다. 우유 표면 아래로 너무 깊게 노즐을 넣으면 우유 거품이 생기지 않습니다. 반대로 우유 표면 아래로 충분한 깊이까지 노즐을 넣지 않으면 큰 기포가 생성되었다가 즉시 사라집니다.
더 강한 소용돌이를 생성하려면 노즐을 중앙이 아닌 피처의 가장자리에 가깝게 적절한 각도로 유지하는 것이 중요합니다(그림 8-1).
7. 스팀 추출용 손잡이(그림 1-7)를 시계 반대 방향으로 돌려 스팀을 추출합니다. 이 단계에서는 공기가 최대한 흡수되며 우유 거품은 거의 차가운 온도에 서 내야 합니다.

참고. 손잡이를 돌릴수록 스팀 압력이 증가합니다.

참고. 스팀 추출 작업은 60초 이상 지속되지 않아야 합니다.
60초 이상 연속으로 스팀을 추출하면 보일러의 스팀이 완전히 배출될 수 있습니다. 이 경우 '통로 로드하기' 섹션에 설명된 대로 계속 진행합니다.

참고. 우유 거품을 제대로 내려면 스팀 노즐(그림 1-23)이 거품이 아닌 우유와 항상 접촉해야 합니다(그림 8-2). 따라서 우유 거품이 층층이 쌓이면서 노즐이 피처의 바닥에 닿지 않고 우유에 닿도록 피처를 약간 들어 올려야 합니다(그림 8-A).

8. 원하는 거품이 만들어지면 스팀 노즐을 좀 더 깊이 넣어 우유가 잘 데워지도록 해야 합니다.

참고. 거품을 내지 않은 우유의 온도가 상승한 것을 감지하려면 항상 피처의 둥근 부분에 손을 갖다 대고 있는 것이 좋습니다.

9. 원하는 결과를 얻었다면 스팀 추출용 손잡이를 시계 방향으로 돌려서 닫은 후 스팀 추출을 중단하고 피처를 꺼냅니다.

참고. 우유 거품을 낸 후 거품을 더 촘촘하게 만들려면 피처를 평평한 표면에 가볍게 두드린 후 30초 이상 그대로 두는 것이 좋습니다. 더 균질한 우유 거품을 얻을 수 있습니다.

경고! 우유 거품은 필요한 만큼만 내는 것이 중요합니다. 피처에 남은 뜨거운 우유는 재사용하면 안 됩니다. 이 우유를 재사용하면 거품의 품질은 물론, 카푸치노의 맛이 떨어질 수 있습니다. 우유 거품을 만들고 남은 우유는 다른 식으로 사용해야 합니다.

10. 추출 버튼을 누릅니다(그림 1-3).
거품을 낸 우유를 커피에 붓습니다. 게피 가루, 코코아 가루, 육두구 가루로 원하는 대로 장식합니다.

다른 커피를 곧바로 조제하려면 커피 추출 장치에서 뜨거운 물을 추출하여 보일러 온도를 낮추세요(그림 1-8). '온도를 낮추는 방법' 단원의 지침을 따라 진행하세요. 그렇지 않으면 추출한 커피에서 탄 맛이 날 수 있습니다.

경고! 스팀 봉은 사용 중에 그리고 사용 후에 매우 뜨거울 수 있습니다. 화상을 입지 않으려면 스팀 봉에 장착된 고무 팁에만 손가락을 올려 움직이세요.

경고! 물을 추출하여 온도를 낮추지 않고 그냥 커피를 추출하면 화상을 입을 수 있습니다!





뜨거운 물 추출

1. 커피 머신을 켜고 올바른 커피 온도 표시등(그림 1-5)이 켜질 때까지 몇 분간 기다리세요.
2. 전문가용 스팀 봉 아래에 컵을 놓습니다.
3. 스팀 추출용 손잡이(그림 1-7)를 시계 반대 방향으로 천천히 돌리고 추출 버튼(그림 1-1)과 스팀 버튼(그림 1-3)을 동시에 눌러 뜨거운 물이 추출되도록 합니다.
4. 원하는 양만큼 뜨거운 물이 추출되면 추출 버튼(그림 1-1)과 스팀 버튼(그림 1-3)을 다시 눌러 추출을 멈추고 스팀 추출용 손잡이를 시계 방향으로 돌립니다.

참고. 통로를 프라이밍한 후 스팀 봉에서 뜨거운 물이 추출되면 내부에 약간의 물이 남아있을 수 있습니다. 남아 있는 물을 배출하려면 몇 초 동안 스팀을 분사하는 것이 좋습니다.

다른 커피를 곧바로 조제하려면 커피 추출 장치에서 뜨거운 물을 추출하여 보일러 온도를 낮추세요(그림 1-8). '보일러 온도를 낮추는 방법' 단원에 명시된 지침을 따라 진행하세요. 그렇지 않으면 추출한 커피에서 탄 맛이 날 수 있습니다.

참고. 스팀 추출 작업은 60초 이상 지속되지 않아야 합니다.

경고! 스팀 봉은 사용 중에 그리고 사용 후에 매우 뜨거울 수 있습니다. 화상을 입지 않으려면 스팀 봉에 장착된 고무 팁에만 손가락을 올려 움직이세요.

보일러 온도를 낮추는 방법

1. 필터 홀더를 끼우지 마세요.
2. 그릴 위에 빈 컵을 놓습니다.
3. 추출 버튼(그림 1-1)을 누르고 컵에 물을 채웁니다.
4. 추출 버튼을 다시 누릅니다(그림 1-1).

이제 커피 머신이 다른 커피를 추출할 준비가 되었습니다.

세척 및 유지 관리

정기적으로 세척 및 유지 관리를 하면 커피 머신을 완벽한 상태로 유지할 수 있으며 완벽한 커피 맛과 항상 일정한 커피 추출 흐름, 우수한 품질의 우유 거품을 오랫동안 유지할 수 있습니다.

스팀 봉 세척

우유 거품을 낸 후:

1. 젖은 천으로 스팀 봉을 깨끗이 닦습니다. 더 꼼꼼하게 세척하려면 노즐(그림 13)을 풀고 흐르는 물에 씻으면 됩니다.
2. 스팀 봉을 열고 1~2초 동안 스팀을 배출해 노즐 구멍을 깨끗이 세척합니다(그림 1-23).

필터 홀더 및 필터 세척하기

완벽한 결과를 보장하려면 필터를 항상 깨끗한 상태로 유지해야 합니다.

경고! 화상을 입지 않도록 필터 홀더 컵이 완전히 식었을 때만 필터를 교체해야 합니다.

(그림 14)에 설명된 대로 필터 홀더에서 필터를 매일 분리하여 따뜻한 물로 세척하세요.



16 한국어

커피 추출 시 오작동을 발견하면 필터를 끓는 물에 10분간 담갔다가 흐르는 물로 헹구주세요.

필터를 더욱 꼼꼼하게 청소하려면 커피 머신을 완벽한 작동 상태로 유지하도록 특별히 고안된 GAGGIA 세척제를 사용하는 것이 좋습니다.



9. 블라인드 필터가 있는 필터 홀더를 커피 추출 그룹에 다시 끼우고 4단계와 5단계를 최소 10회 반복하여 헹굼 단계를 완료하십시오.
10. 관련 장에 설명된 대로 필터 홀더와 블라인드 필터를 분리하고 브러시로 스크린(그림16)을 세척하십시오.
11. 커피 토글 스위치를 누르고 커피 추출 그룹에서 뜨거운 물 한 컵(약 150ml)을 배출하십시오.
12. 물받이를 분리하여 흐르는 물로 세척하십시오.
13. 이제 커피 머신을 사용할 준비가 되었습니다

커피 그룹 청소

월간 간행물:

기름기 있는 커피 잔류물을 제거하려면 Gaggia "커피 오일 리본" 세척 타블렛과 블라인드 필터로 추출 그룹을 세척하는 것이 좋습니다. 타블렛과 블라인드 필터는 별도로 판매됩니다.

1. 배수관이 삽입되어 있는지 확인하십시오(그림1-9).
2. 블라인드 필터를 필터 홀더에 삽입하십시오. Gaggia 세척 타블렛을 4등분하여 블라인드 필터에 넣으십시오.
3. 필터 홀더(그림3)를 커피 추출 그룹(그림4)에 삽입하십시오.
4. 커피 토글 스위치를 눌러 펌프를 작동하고 필요한 압력을 생성하십시오.
5. 펌프를 비활성화하려면 5초간 기다린 후 커피 토글 스위치를 다시 누르십시오.
6. 세제가 섞인 물은 배수관을 통해 물받이로 흘러 들어갑니다. 약 30초간 기다리십시오.
7. 깨끗한 물이 배수관을 통해 물받이로 흘러 들어갈 때까지 4~6단계를 최소 10회 반복하십시오.
8. 블라인드 필터와 함께 필터 홀더를 제거하고 뜨거운 물로 깨끗이 세척하십시오.

그릴 및 드립 트레이 세척하기

드립 트레이와 그릴(그림 1-10, 11)을 제거한 후 물로 세척합니다. 마모를 유발하는 거친 세척용 도구는 사용하지 마세요.

물 탱크 세척하기

경고! 화상을 방지하기 위해 물 탱크는 커피 머신이 꺼진 상태에서만 세척해야 합니다. 커피 머신 작동 중에는 배수 호스(그림 11)가 뜨거워질 수 있습니다.

물 탱크를 분리하고(그림 1-13) 깨끗한 물로 세척합니다.

물 탱크를 제거하려면 먼저 드립 트레이를 제거(그림 1-11)한 다음, 배수관을 아래로 당겨서 제거하세요(그림 11).

참고. 물 탱크를 제자리에 다시 삽입할 때는 실리콘 튜브가 탱크 내부에 있고 꼬이거나 막히지 않았는지 확인합니다(그림 12).



스크린 세척

브러시를 사용하여 스크린에 묻은 커피 찌꺼기를 정기적으로 제거하고(그림 16) '온도를 낮추는 방법' 단원에 명시된 지침에 따라 뜨거운 물로 스크린을 세척하세요.

커피 머신을 장기간 사용하지 않은 상태에서 부품 세척하기

커피 머신을 장기간(2주 이상) 사용하지 않을 때는 '커피 머신을 맨 처음 사용하거나 2주 이상 사용하지 않은 경우' 섹션에 명시된 지침을 따르세요.

물때 제거

커피 머신을 사용하다보면 시간이 지나면서 물때가 생기게 됩니다. GAGGIA 스케일 제거용 제품만 사용하세요. 이 물때 제거제는 전체 작동 수명 동안 더 나은 기계 성능과 작동을 보장하도록 고안되었습니다. 또한 이 제품을 올바르게 사용하면 커피 머신에서 추출된 음료의 변질도 방지할 수 있습니다. 식초나 그 밖의 물때 제거제를 사용하지 마세요.



물때 제거 작업은 2개월마다 정기적으로 수행해야 합니다.

경고! 세척 과정을 모두 완료할 때까지 물때 제거 용액이나 커피 머신에서 추출된 생성물을 절대 마시지 마세요.

1. 필터 홀더를 오른쪽에서 왼쪽으로 돌려서 장치에서 필터 홀더를 제거합니다.
2. 물탱크를 제거하고 내용물을 비웁니다('물탱크 세척하기' 장 참조).

3. 물때 제거제(용액)의 총 용량 중 절반 정도를 물 탱크에 부은 후 깨끗한 물을 최대 수위까지 채웁니다.

4. ON/OFF 버튼을 눌러 커피 머신을 켵니다(그림 1-2).

커피 버튼을 눌러 스팀 봉에서 물 2컵(각각 약 150ml)을 추출한 다음('뜨거운 물 추출' 장 참조), 커피 추출 장치에서 물 2컵(각각 약 150ml)을 추가로 추출합니다(그림 1-1).

ON/OFF 버튼을 눌러 커피 머신을 끕니다(그림 1-2).

5. 커피 머신을 끈 상태에서 물때 제거 용액이 작용하도록 약 20분간 그대로 두세요.

6. ON/OFF 버튼을 눌러 커피 머신을 켵니다(그림 1-2).

스팀 봉에서 물 2컵(각각 약 150ml)을 추출한 다음, 커피 추출 장치에서 물 2컵(각각 약 150ml)을 추가로 추출합니다.

ON/OFF 버튼을 눌러 커피 머신을 끈 후(그림 1-2) 3분간 꺼진 상태로 계속 둡니다.

7. 물 탱크가 완전히 비워질 때까지 6단계에서 설명한 물 추출 절차를 반복합니다.

8. 물 탱크를 행군 후 깨끗한 식수를 채웁니다. 드립 트레이를 비웁니다.

9. 스팀 봉 아래에 용기를 놓습니다. 스팀/뜨거운 물 추출용 손잡이(그림 1-7)를 시계 반대 방향으로 천천히 돌려서 엽니다.

추출 버튼(그림 1-1)과 스팀 버튼(그림 1-3)을 누릅니다.

10. 스팀 봉을 통해 물 탱크 내용물 전체를 추출합니다. 추출을 중단하려면 추출 버튼(그림 1-1)과 스팀 버튼(그림 1-3)을 다시 누른 후 손잡이를 시계 방향으로 돌려 닫으세요.

11. 물 탱크에 깨끗한 식수를 채웁니다. 필터 홀더를 추출 장치에 삽입하고(그림 1-8) 제자리에 고정될 때까지 왼쪽에서 오른쪽으로 돌립니다.





18 한국어

12. 필터 홀더 아래에 적절한 용기를 놓습니다.
13. 커피 버튼(그림 1-1)을 누르고 탱크 내부에 있는 모든 물을 추출합니다. 물 탱크가 비워지면 커피 버튼을 다시 눌러 추출을 중지합니다(그림 1-1). 마지막으로 용기 속 내용물을 비워냅니다.
14. 필터 홀더를 오른쪽에서 왼쪽으로 돌려서 장치에서 분리한 후 깨끗한 식수로 행굽니다.
15. 총 4개의 탱크에 대해 8단계의 작업을 다시 한 번 반복합니다. 이제 커피 머신을 사용할 준비가 되었습니다.
16. 물때 제거 과정이 완료되었습니다.
17. 물 탱크에 깨끗한 식수를 채웁니다. 필요하다면 '통로 로드하기' 장에 설명된 대로 통로를 로드합니다.





오작동 발생 시

문제점:	다음 사항을 확인할 것:
추출 안 됨.	탱크에 물이 남아 있습니다. 혼합물의 입자가 너무 굵거나 탬퍼로 분쇄 커피를 너무 눌러서 필터가 막히지는 않았습니까. 스크린은 깨끗한 상태입니다.
커피가 너무 빨리 추출됩니다(20초 미만).	커피 원두가 제대로 분쇄되지 않아 입자가 너무 굵습니다. 분쇄 커피를 탬퍼로 눌렀습니다.
펌프에서 큰 소음이 발생합니다.	탱크에 물이 남아 있습니다. 펌프가 시동되었습니다(통로 로드하기 참조). 커피의 양이 충분합니다.
필터 홀더에서 과도한 양의 물 손실이 발생.	필터 홀더가 올바르게 삽입되었습니다(그림 1-17). 씰은 더럽지 않은 상태입니다(그림 16). 필터 홀더 가장자리에 커피 찌꺼기가 남아 있지 않습니다.
에스프레소 커피의 크레마가 충분하지 않습니다.	커피 원두가 제대로 분쇄되지 않아 입자가 너무 굵습니다. 분쇄 커피를 탬퍼로 눌렀습니다. 커피 원두가 너무 오래되거나 건조하지는 않습니다. 구식 필터는 거품 생성 분사 장치와 함께 사용되었습니다(그림 1-16).
커피가 너무 차갑습니다.	커피 머신이 뜨겁게 예열된 상태입니다. 커피 원두가 제대로 분쇄되지 않아 입자가 너무 굵습니다. 차가운 컵에 커피를 추출했습니다. 커피는 항상 따뜻한 컵에 추출하는 것이 좋습니다. 필터 홀더가 예열되지 않았습니다(첫 번째 추출한 커피에만 해당).
우유 거품이 충분히 생기지 않습니다.	스팀 노즐은 막히지 않았습니까. 스팀 노즐이 피처에 담긴 우유 속으로 충분히 깊게 삽입되지 않았습니까. 우유가 그다지 뜨겁지 않습니다.
커피 머신이 필터 홀더에서 커피를 분출합니다.	거품 생성 분사 장치는 '크레마 페르페타' 필터와 함께 설치되었습니다.
커피 머신의 외장재(하우징)와 배수 호스가 뜨겁습니다.	추출 버튼이 꺼져 있습니다.
기계가 대기 모드로 전환되지 않습니다.	스팀 버튼이 꺼져 있는지 확인하십시오.





Congratulations on your choice!

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

Contents

Important safety information	21
Warning	21
Caution	21
Machines with classic milk frother / pannarello / steam wand	22
Electromagnetic fields (EMF)	23
Recycling	23
Warranty and support	23
Description	24
Things to know	24
Introduction	25
Filters supplied	25
"Crema perfetta" filter for 1 or 2 cups (Fig.5)	25
Traditional filter for 2 cups (Fig.7)	25
Traditional filter for 1 cup / single-dose pod (Fig.6)	25
First installation	25
Loading the circuit	25
When using for the first time or after a period of inactivity of more than 2 weeks	26
Brewing an espresso using ground coffee	26
Continue preparing the espresso	26
Brewing an espresso using coffee pods	27
Preparing a cappuccino	27
Dispensing hot water	28
How to lower the boiler temperature	29
Cleaning and maintenance	29
Cleaning the steam wand	29
Cleaning the filter holder and the filters	29
Cleaning the coffee brew group	29
Cleaning the grill and drip tray	30
Cleaning the water tank	30
Cleaning the screen	30
Cleaning after a long period of inactivity	30
Descaling	30
In case of malfunction	32





Important safety information

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

Warning

General

- Check if the voltage indicated on the machine corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Connect the machine to an earthed wall socket.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or worktop and do not let it touch hot surfaces.
- To avoid the danger of electric shock, never immerse the machine, mains plug or power cord in water or any other liquid.
- Do not pour liquids on the power cord connector.
- To avoid the danger of burns, keep body parts away from hot water jets produced by the machine.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- Switch off the machine with the main switch located on the back (if present) and remove the mains plug from the wall socket:
 - If a malfunction occurs.
 - If you are not going to use the appliance for a long time.
 - Before you clean the machine.
- Pull at the plug, not at the power cord.
- Do not touch the mains plug with wet hands.
- Do not use the machine if the mains plug, the power cord or the machine itself is damaged.
- Do not make any modifications to the machine or its power cord.
- Only have repairs carried out by a service center authorized by Gaggia to avoid a hazard.
- The machine should not be used by children younger than 8 years old.
- This machine can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the machine and its cord out of the reach of children aged less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.
- Be careful when you dispense hot water. Dispensing may be preceded by small jets of hot water. Wait until the end of the dispensing cycle before you remove the hot water dispensing spout.
- This equipment is not for persons (including children) whose limited physical, sensory or mental capabilities; or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction; Need to monitor children playing with the appliance.

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.





22 ENGLISH

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

Machines with classic milk frother / pannarello / steam wand

Warning

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

Caution

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





Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling



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

Warranty and support

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





Description

OVERVIEW OF THE MACHINE (FIG.1)

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

Things to know

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

There are decaffeinated coffees containing only 2% caffeine. Try different types of coffee with your espresso machine. You will probably discover a better aroma than the one previously used.
3. Pump espresso machines require a finely ground blend. Be sure to purchase the desired blend with a grinding degree that can be used with espresso machines. It is preferable to use a grinder mill rather than a blade mill because the latter releases too much coffee powder and produces an irregularly ground blend.
4. It would be ideal to grind the coffee just before use. Do not forget that it must be ground for the pump espresso machine.
5. It is recommended to store ground coffee or beans in airtight jars in the refrigerator. Pre-ground coffee easily absorbs odours.
6. Real espresso can be recognised by its dark colour, rich taste and typical "natural cream".
7. Cappuccino is a special combination of espresso and hot frothed milk. It can be served with a sprinkling of cinnamon, nutmeg or cocoa.
8. Serve espresso coffee immediately after preparing it.
9. Serve espresso in coffee cups and cappuccino in breakfast cups.



Introduction

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

Filters supplied

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

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

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

Traditional filter for 2 cups (Fig.7)

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

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

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

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

Loading the circuit

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

1. Place an empty cup under the brew unit (Fig.1-8) without inserting the filter holder and press the brew button (Fig.1-1).

You will hear the sound of the pump being activated and after a few seconds the water will start to come out of the brew unit (Fig.1-8).

2. After filling the cup (about 150cc), press the brew button again (Fig.1-1).

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

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

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

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

First installation

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



26 ENGLISH

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

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

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

Brewing an espresso using ground coffee

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

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

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

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

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

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

Continue preparing the espresso

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

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

5. Press the coffee using the dedicated tamper (Fig.1-21). The coffee must be pressed evenly to obtain a well levelled and flat surface.
6. Remove any coffee residues from the edge of the filter holder (Fig.1-17).





7. Insert the filter holder (Fig.1-17) into the brew unit (Fig.1-8) with a 45° movement to the left and turn it to the right to lock it in place. The filter holder handle must be perpendicular to the machine or slightly tilted towards the right.
8. Wait until the indicator light turns on (Fig.1-5).
9. Press the brew button (Fig.1-1).
10. When the cups are 3/4 full, press the brew button again (Fig.1-1).

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

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

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

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

Brewing an espresso using coffee pods

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

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

Preparing a cappuccino

To prepare a traditional cappuccino, we recommend:

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

The steam wand (Fig.1-14) will dispense all the steam required to froth the milk without bringing it to a boil.

With two or three attempts and a little effort you will become experts in preparing cappuccino.

Before starting, it is important to slightly move the steam wand outwards in order to insert the jug directly under it and facilitate the movements required to froth the milk correctly.

At this point continue as follows:

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

It is important to keep the nozzle not at the centre but close to the edge of the jug, with an appropriate angle to produce a stronger vortex (Fig.8-1).
7. Turn the steam dispensing knob (Fig.1-7) counter-clockwise to let the steam come out. During this phase there is maximum air absorption and the milk must be frothed almost cold.

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



28 ENGLISH

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Press the steam button (Fig.1-3).
Pour the frothed milk into the coffee. Decorate as desired with cinnamon, cocoa, nutmeg.

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

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

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

Dispensing hot water —

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

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

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

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

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





How to lower the boiler temperature

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

The machine is now ready to brew another coffee.

Cleaning and maintenance

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

Cleaning the steam wand

After each milk frothing:

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

Cleaning the filter holder and the filters

The filters should be kept clean to guarantee perfect results.

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

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

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

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



Cleaning the coffee brew group

Monthly:

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

1. Make sure the drain pipe is inserted (Fig.1-9).
2. Insert the blind filter into the filter holder. Divide a Gaggia cleaning tablet into 4 parts and insert it into the blind filter.
3. Insert the filter holder (Fig.3) into the coffee brew group (Fig.4)
4. Press the coffee button to activate the pump and create the necessary pressure.
5. Wait 5 seconds before pressing the coffee button again to disable the pump.
6. The water with the detergent will flow into the drip tray through the drain pipe. Wait about 30 seconds.
7. Repeat steps 4 to 6 at least 10 times until clean water flows into the drip tray from the drain pipe.
8. Remove the filter holder with the blind filter and wash them thoroughly with hot water.
9. Insert the filter holder with the blind filter back into the coffee brew group and repeat steps 4 and 5 at least 10 times to complete the rinsing phase.
10. Remove the filter holder and the blind filter and clean the screen (Fig.16) with a brush as described in the corresponding chapter.
11. Press the coffee button and let a cup of hot water (approx.150ml) out of the coffee brew group.
12. Remove and wash the drip tray with running water.
13. The machine is now ready for use.





30 ENGLISH

Cleaning the grill and drip tray —

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

Cleaning the water tank —

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

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

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

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

Cleaning the screen —

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

Cleaning after a long period of inactivity —

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

Descaling —

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

Descaling should be performed every 2 months.



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

1. Remove the filter holder from the unit by turning it from right to left.
2. Remove and empty the water tank (see the chapter "Cleaning the water tank").
3. Pour HALF the content of the descaling solution into the water tank and fill it with fresh water up to the max level.
4. Turn the machine on by pressing the on/off button (Fig.1-2).

Dispense 2 cups of water (about 150 ml each) from the steam wand (see the chapter "Preparing hot water"), and switch off the machine by pressing the on/off button (Fig.1-2).

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

Dispense 2 cups of water (about 150 ml each) from the steam wand, switch off the machine by pressing the on/off button (Fig.1-2) and leave it off for 3 minutes.

7. Repeat the water dispensing described in step 6, until the water tank is completely empty.
8. Rinse the water tank and fill it with fresh drinking water.
9. Place a container under the steam wand. Open the steam/hot water knob (Fig.1-7) slowly by turning it counter-clockwise.

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





10. Dispense the whole water tank content through the steam wand. To stop dispensing, press the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3) again and close the knob by turning it clockwise.
11. Fill the water tank with fresh drinking water.
12. Place a suitable container under the filter holder.
13. Press the brew button (Fig.1-1) and dispense all the water in the tank. Once the water tank is empty, stop dispensing by pressing the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3) again. At the end, empty the container.
14. Remove the filter holder from the unit by turning it from right to left and rinse it with fresh drinking water.
15. Repeat the operations from step 8 once again, for a total of 4 tanks. The machine is now ready to be used.
16. The descaling cycle is now complete.
17. Refill the water tank with fresh water. If necessary, load the circuit as described in the chapter "Loading the Circuit".





In case of malfunction

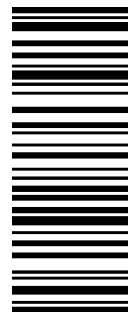
Problem:	Make sure that:
No brewing.	There is water in the tank. The filter is not clogged because the mixture is too fine or the coffee is too pressed. The screen is clean.
The coffee brews too fast (less than 20 seconds).	The coffee has not been ground too coarsely. The coffee has been pressed with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











642001043475

COD.

- Rev00 - 17/07/26

GAGGIA S.p.A.

Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italy
+39 0534 771111

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO

