

GAGGIA

MILANO



ENGLISH

한국어

CLASSIC

RI9380 (SIN035R)

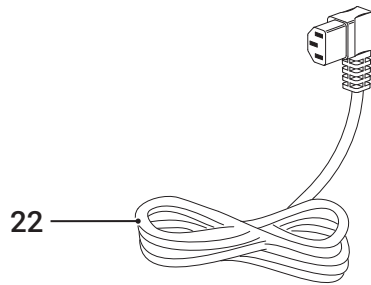
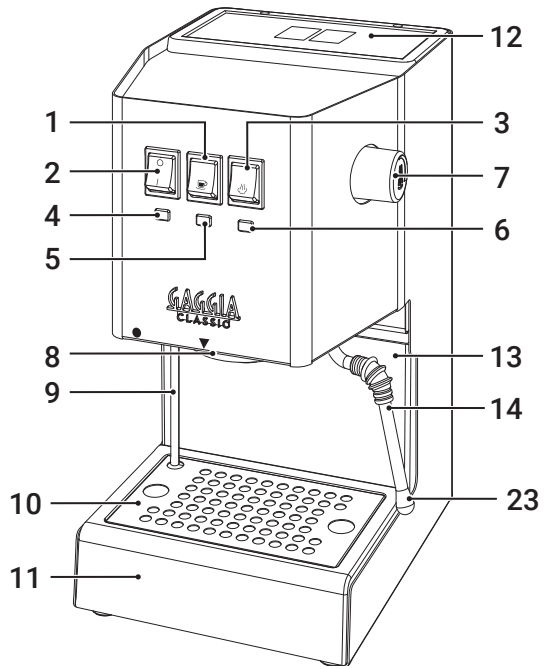
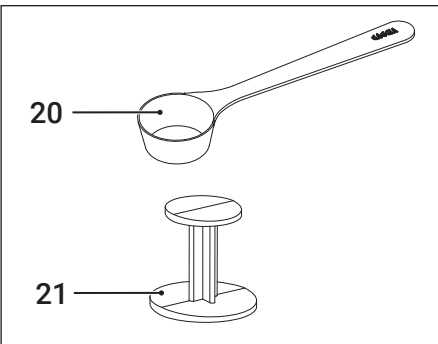
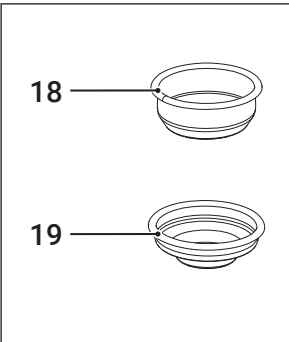
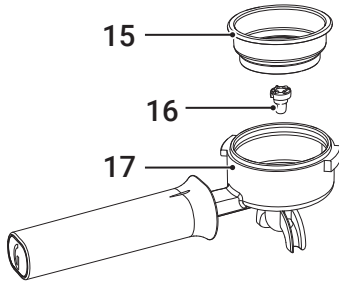
Operating instructions

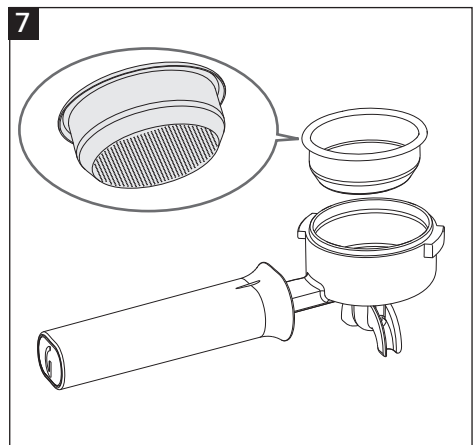
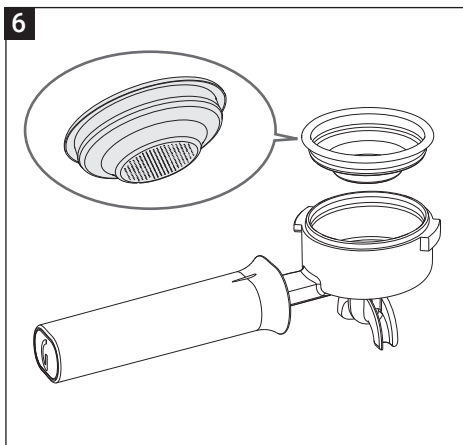
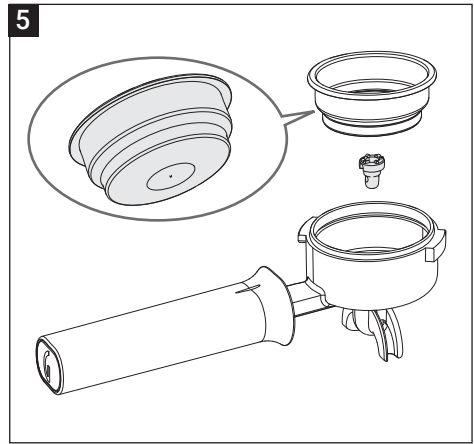
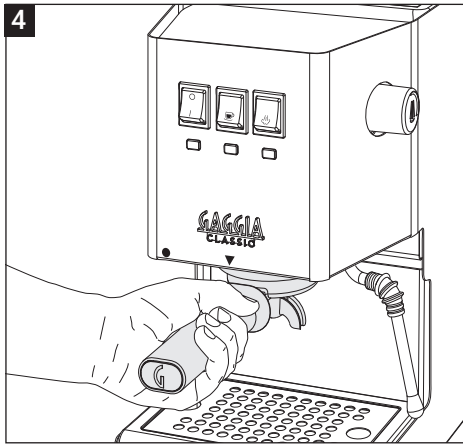
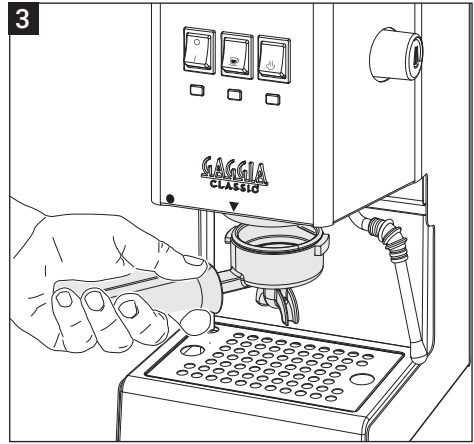
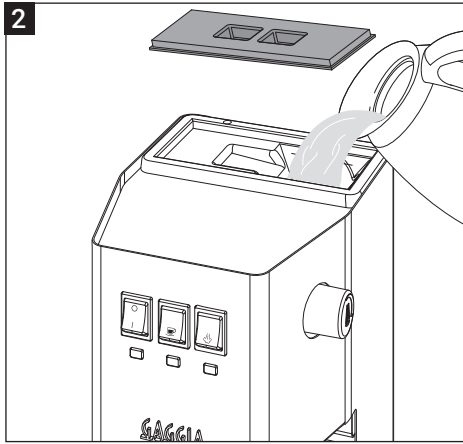
사용 설명서

CE



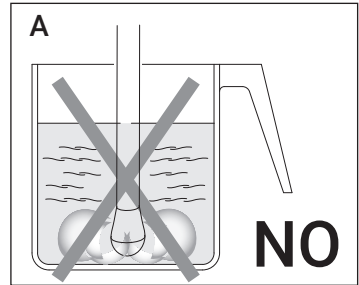
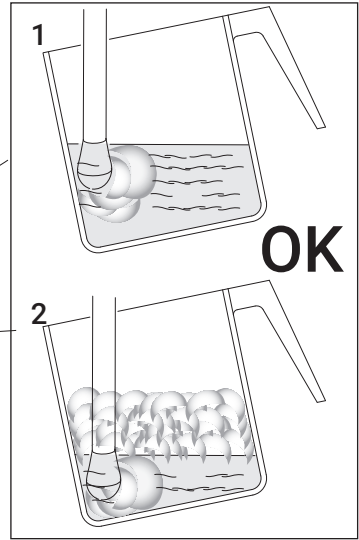
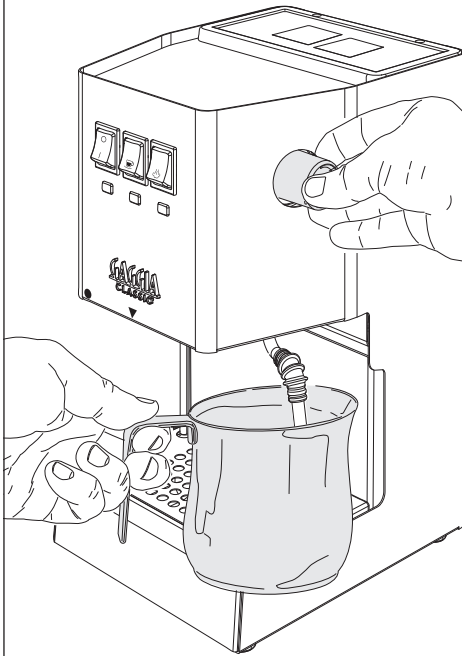
1



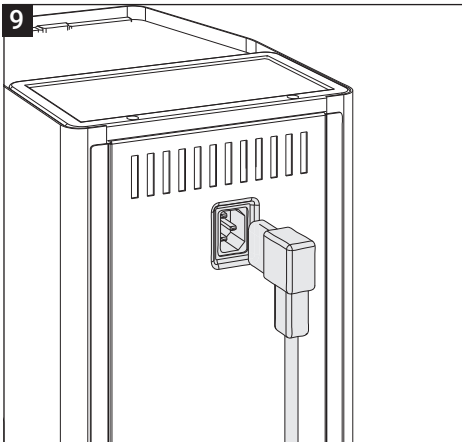




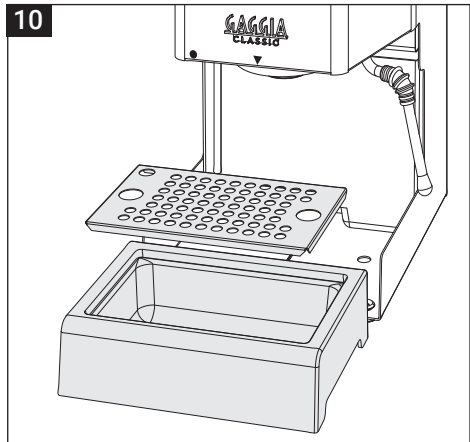
8

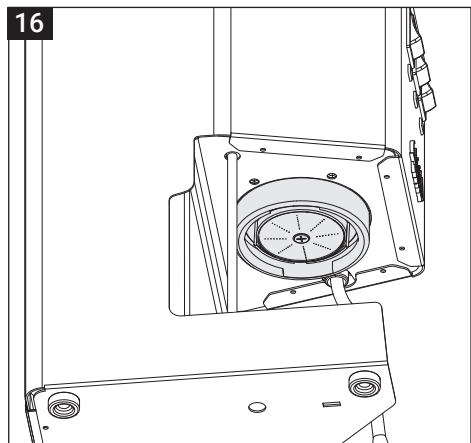
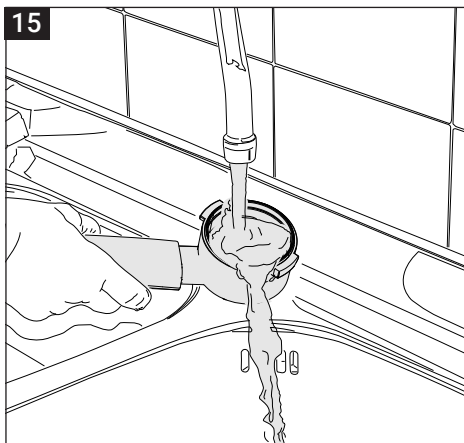
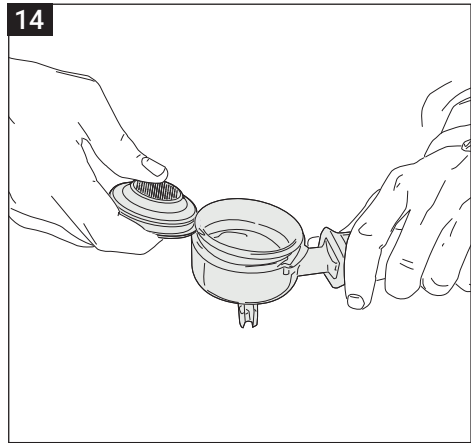
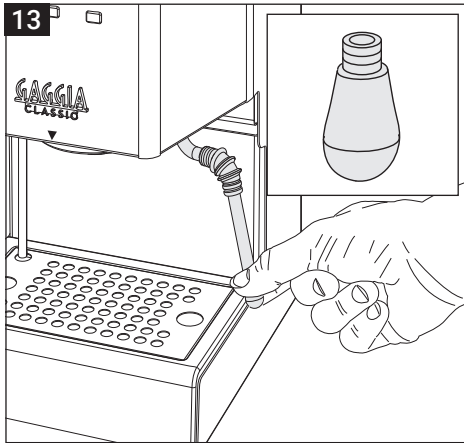
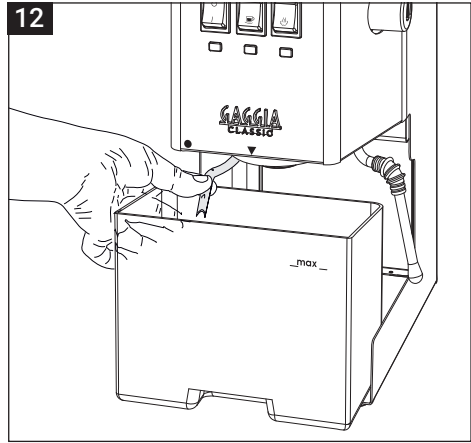
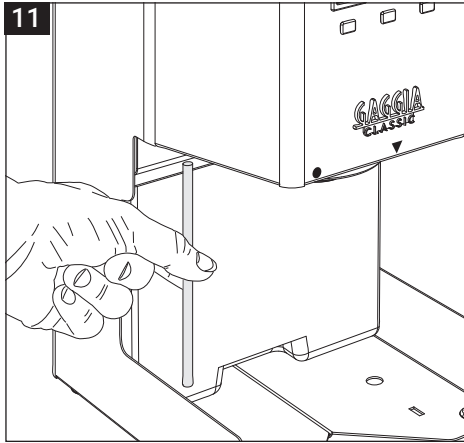


9



10





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	7
Warning	7
Caution	8
Machines with classic milk frother	10
Machines with automatic milk frother	11
Electromagnetic fields (EMF)	12
Recycling	12
Warranty and support	12
DESCRIPTION	13
THINGS TO KNOW	13
INTRODUCTION	14
FILTERS SUPPLIED	14
"Crema perfetta" filter for 1 or 2 cups (Fig.5)	14
Traditional filter for 2 cups (Fig.7)	14
Traditional filter for 1 cup / single-dose pod (Fig.6)	14
FIRST INSTALLATION	14
Loading the circuit	14
When using for the first time or after a period of inactivity of more than 2 weeks	14
BREWING AN ESPRESSO USING GROUND COFFEE	15
Continue preparing the espresso	15
BREWING AN ESPRESSO USING COFFEE PODS	16
PREPARING A CAPPUCCINO	16
DISPENSING HOT WATER	17
HOW TO LOWER THE BOILER TEMPERATURE	17
CLEANING AND MAINTENANCE	17
Cleaning the steam wand	17
Cleaning the filter holder and the filters	18
Cleaning the grill and drip tray	18
Cleaning the water tank	18
Cleaning the screen	18
Cleaning after a long period of inactivity	18
DESCALING	18
IN CASE OF MALFUNCTION	20



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 carefull when you dispense hot water. Dispensing may be preceded by small jets of hot water. Wait until the end of the dispensing cycle before you remove the hot water dispensing spout.

Caution

General

- This machine is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments.
- Always put the machine on a flat and stable surface. Keep it in upright position, also during transport.
- Do not place the machine on a hotplate or directly



next to a hot oven, heater or similar source of heat.

- Only put 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

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing may be preceded by small jets of hot water.
- Never touch the classic milk frother with bare hands,



as it may become very hot. Use the appropriate protective handle only.

Caution

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

Machines with automatic milk frother _____

Warning

- To avoid the danger of burns, be aware that dispensing steam or hot water may be preceded by small jets of hot water. Never touch the hot water/steam dispensing spout with bare hands, as it may become very hot. Use the appropriate protective handle only.
- Never drink the solution dispensed during the monthly cleaning procedure of the automatic milk frother.

Caution

- For hygienic reasons, make sure that the outer surface of the hot water/steam dispensing spout is clean.
- After frothing milk, quickly clean the automatic milk frother by dispensing a small quantity of hot water. Follow the cleaning instructions in the user manual.
- Be careful, the hot water/steam dispensing spout could be hot if the machine has recently been used.
- Do not push the rubber fitting too far on the hot water/steam dispensing spout when you insert it. In this case, the automatic milk frother would not work correctly as it would not be able to suck up milk.





Electromagnetic fields (EMF) _____

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



Recycling _____

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

Warranty and support _____

For service or support, contact your local dealer or an authorized service center.

Contact details are included in the warranty booklet supplied separately or visit www.gaggia.com or www.gaggia.it.





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 Measuring scoop
- 21 Tamper
- 22 Power cord and plug
- 23 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.

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).

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-priming 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).

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, aligning the reference mark on the filter holder handle with the ● icon on the front panel of the machine (Fig.3). Turn the filter holder from left to right until it locks into place on the ▼ icon (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) from the bottom, aligning the

reference mark on the filter holder handle with the ● icon on the front panel of the machine (Fig.3). Turn the filter holder from left to right until it locks into place on the ▼ icon (Fig.4).

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) and fill it with ground coffee using the measuring scoop provided with the machine (Fig.1-20).

Add one measuring scoop of coffee for each cup.

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) from the bottom, aligning the reference mark on the filter holder handle with the ● icon on the front panel of the machine (Fig.3). Turn the filter holder from left to right until it locks into place on the ▼ icon (Fig.4).
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".



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.

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.



- 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.

- 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 —

- Turn the machine on and wait a few minutes until the correct coffee temperature indicator light (Fig.1-5) turns on.
- Place a cup under the professional wand.
- 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.
- 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.

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 —

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

- 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.
- 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 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 tube is inside the tank and that it is 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. Insert the filter holder (Fig.1-17) into the brew unit (Fig.1-8) from the bottom, aligning the reference mark on the filter holder handle with the (●) icon on the front panel of the machine (Fig.3). Turn the filter holder from left to right until it locks into place on the (▼) icon (Fig.4).
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.

본 제품을 선택해 주셔서 감사합니다!

새로운 가짜아 클래식(Gaggia Classic) 커피 머신을 사용하면 진정한 홈 바리스타가 되어, 커피를 즐기는 모든 시간에 전통의 에스프레소 전문가로 다시 태어날 수 있습니다. 클래식 커피 머신을 사용할 때는 전문적인 커피 머신을 사용할 때와 마찬가지로 모든 세부 사항에 주의를 기울이는 것이 중요합니다. 추출 그룹의 온도를 일정하게 유지하려면 기계가 매우 고온이어야 하며 필터 홀더를 항상 장착해야 합니다. 또한, 커피는 곱게 분쇄해야 하지만 너무 많으면 안 됩니다. 올바른 분량의 커피를 필터에 넣어야 하며 커피가 너무 빨리 추출되지 않도록 하기 위해 올바른 힘으로 눌러야 합니다. 그러나, 힘을 너무 주게 되면 추출하기가 어렵게 됩니다. 새롭게 클래식 모델에 장착된 기능으로는 전문적인 머신과 똑같은 필터 홀더 유닛과 스팀 봉이 있습니다.

목차

중요한 안전 정보	21
경고	21
주의	22
커피 머신에 클래식 우유 거품기 장착	24
자동 우유 거품기가 장착된 커피 머신	24
전자기장(EMF)	25
재활용	25
보증 및 지원	25
설명	26
유용한 정보	26
소개	27
제공하는 필터	27
"크레마 그룹" 필터 원샷용 또는 투샷용(그림 5)	27
전통적인 필터, 투샷용(그림 7)	27
전통적인 필터 원샷용/1회 분량 포드(그림 6)	27
처음 설치	27
회로 채우기	27
머신을 처음으로 사용하는 경우 또는 2주 이상 오랜 기간 사용하지 않은 후 사용하기	28
분쇄된 커피를 사용하여 에스프레소 커피 추출	28
에스프레소 커피 만들기를 계속합니다	29
커피 포드를 사용하여 에스프레소 커피 추출	29
카푸치노 만들기	29
뜨거운 물 추출	30
보일러 온도를 내리는 방법	31
청소 및 유지관리	31
스팀 봉 청소	31
필터 홀더와 필터 청소	31
잔 받침대와 물받이 통 청소	32
물 탱크 청소	32
스크린 청소	32
오랜 기간 사용하지 않은 경우 청소	32
스케일 제거	32
기능 불량 발생 하는 경우	34

중요한 안전 정보

본 커피 머신에는 안전 기능이 준비되어 있습니다. 그럼에도 불구하고, 커피 머신을 올바르게 사용하지 않게 사용하여 발생하는 의도하지 않은 상해나 손상을 방지하려면 안전 지침을 자세히 읽고 지침에서 설명된 대로만 커피 머신을 사용하십시오. 향후에 참조할 수 있도록 이 안전 책자를 잘 보관하십시오.

경고

일반 사항

- 커피 머신에 전원을 연결하기 전, 머신에 표시된 전압이 현지의 주 전압과 맞는지 확인하시기 바랍니다.
- 커피 머신의 전원 플러그를 벽면에 있는 콘센트에 연결합니다.
- 탁자 또는 조리대의 가장자리에 전원 코드를 걸어 두거나 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 감전의 위험성이 있으므로 커피 머신, 전원 플러그 또는 전원 코드를 물과 같은 액체 안에 넣지 마십시오.
- 전원 코드 커넥터에 액체를 쏟지 마십시오.
- 화상의 위험성이 있으므로, 커피 머신에서 분출되는 뜨거운 물이 몸에 닿지 않도록 하십시오.
- 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 핸들과 손잡이를 사용하십시오.
- 뒷면에 (있는 경우) 위치한 주 전원 스위치를 사용하여 커피 머신을 끈 후, 벽면 콘센트에서 커피 머신의 플러그를 빼내십시오:
 - 기능 불량인 경우.
 - 커피 머신을 장시간 사용하지 않는 경우.
 - 커피 머신을 청소하기 전.
- 전원 코드가 아닌 전원 플러그를 잡아 당기십시오.
- 손이 젖은 경우에는 전원 플러그를 만지지 마십시오.
- 주 전원 플러그, 전원 코드 또는 커피 머신 자체가 손상된 경우에는 커피 머신을 만지지 마십시오.
- 커피 머신 또는 전원 코드를 개조하지 마십시오.

- 가짜아 공식 서비스 센터에서만 수리를 받으십시오. 직접 수리하면 위험할 수 있습니다.
- 8세 미만의 어린이가 커피 머신을 만지지 않도록 해야 합니다.
- 이 커피 머신은 8세 이상 어린이가 사용할 수 있으며, 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 결여 되었거나 경험과 지식이 부족한 사람인 경우에는 관련된 위험성을 이해하고 안전한 제품 사용에 관한 감독이나 지시를 받은 경우에만 사용할 수 있습니다.
- 8세 미만의 어린이가 감독을 받지 않고 청소 및 사용자 유지관리를 하면 안 됩니다.
- 8세 미만의 어린이의 손에 커피 머신과 머신의 코드가 닿지 않도록 주의하십시오.
- 어린이가 커피 머신으로 장난을 치지 않도록 감독해야 합니다.
- 뜨거운 물을 추출할 때는 주의하십시오. 추출에 앞서서 뜨거운 물이 조금 분출될 수 있습니다. 추출 과정이 종료될 때까지 기다린 후, 뜨거운 물 추출구를 탈착하십시오.

주의

일반 사항

- 이 커피 머신은 일반 가정 전용 제품입니다. 이 커피 머신은 상점, 사무실, 농장의 주방 또는 기타 다른 환경에서 사용하는 제품이 아닙니다.
- 이 커피 머신은 항상 안정적인 평면 위에 두십시오. 항상 똑바로 세워 두어야 하며, 운반 시에도 세워야 운반해야 합니다.
- 고온의 가열 기구, 히터 또는 이와 유사한 고온의 발열원 가까이에 커피 머신을 두지 마십시오.
- 가압 필터 홀더에는 분쇄 커피만 사용해야 합니다. 커피 원두, 인스턴트 커피, 볶지 않은 커피 원두 또는 기타 다른 이물질은 가압 필터 홀더에 넣으면 커피 머

신이 손상될 수 있습니다. 이런 경우에는 보증 사항이 적용되지 않습니다.

- 커피 머신의 온도가 낮아진 이후에 부품을 삽입하거나 탈착하십시오. 사용 후 가열된 표면에는 열기가 남아있을 수 있습니다.
- 커피 머신을 사용할 때 배수 호스는 뜨거울 수 있으므로 절대로 만지면 안 됩니다(호스가 있는 경우). 온도가 낮아질 때까지 기다리십시오.
- 물 탱크에 따뜻한 물, 뜨거운 물 또는 탄산수를 채우지 마십시오. 물 탱크와 커피 머신이 손상될 수 있습니다.
- 수세미, 마모 성분이 있는 청소제 또는 강력한 액체(예: 휘발유 또는 아세톤)를 사용하여 커피 머신을 청소하면 안 됩니다. 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.
- 온도가 0°C/32°F 미만인 장소에 커피 머신을 두지 마십시오. 가열부에 남아있는 물이 얼어서 손상이 발생할 수 있습니다.
- 커피 머신을 장기간 사용하지 않을 때는 물 탱크의 물을 비우십시오. 물이 변질될 수 있습니다. 커피 머신을 사용할 때는 늘 깨끗한 물을 사용하십시오.
- 다른 제조업체의 부속품이나 부품 또는 가짜아에서 특별히 권장하지 않는 경우에는 사용하지 마십시오. 그러한 부속품이나 부품을 사용하면 보증 효력이 상실됩니다.
- 청소 및 유지관리를 정기적으로 실시하면 커피 머신의 수명이 늘어나고 최적의 커피 품질과 맛을 얻을 수 있습니다.
- 커피 머신은 습기, 커피 및 스케일에 지속적으로 노출됩니다. 따라서, 사용 설명서 및 웹 사이트에서 안

내하는 것과 같이 커피 머신을 정기적으로 청소하고 유지관리하는 것이 매우 중요합니다. 이러한 청소 및 유지관리 절차를 실시하지 않는 경우, 결국 커피 머신이 작동하지 않게 될 수 있습니다. 이런 경우에는 보증 사항이 적용되지 않습니다.

- 식기 세척기를 사용하여 가압 필터 홀더를 청소하면 안 됩니다. 식기 세척기용 세제 또는 세척제를 사용하여 청소하지 마십시오. 이에 따르지 않는 경우, 가압 필터 홀더에 기능 불량이 발생하여 커피 맛에 부정적인 영향이 미칠 수 있습니다.
- 추출 그룹 내부에 섬유가 뭉칠 수 있으므로 천을 사용하여 추출 그룹을 건조시키면 안 됩니다.
- 스케일 제거 과정에서 추출된 용액을 마시지 마십시오.
- 커피 추출 중에 가압 필터 홀더를 탈착하지 마십시오. 추출 그룹의 예열 단계에서 뜨거운 물이 튀어 나갈 수 있습니다.
- 커피 머신을 캐비닛 안에 둔 상태에서 작동시키면 안 됩니다.

커피 머신에 클래식 우유 거품기 장착

경고

- 화상의 위험성이 있으므로, 추출에 앞서 뜨거운 물이 조금 분출될 수 있는 점에 유의하십시오.
- 클래식 우유 거품기는 매우 뜨거울 수 있으므로 맨 손으로 만지면 절대로 안 됩니다. 적절한 보호 손잡이만 사용하십시오.

주의

- 우유 거품을 만든 후에는 곧바로 뜨거운 물을 조금 추출하여 클래식 우유 거품기를 청소해야 합니다. 클래식 우유 거품기의 외부 부품을 분리하여 따뜻한 물로 헹구십시오.

자동 우유 거품기가 장착된 커피 머신

경고

- 화상의 위험성이 있으므로, 스팀 또는 뜨거운 물의 추출에 앞서서 뜨거운 물이 조금 분출될 수 있는 점에 유의해야 합니다. 매우 뜨거울 수 있으므로 뜨거운 물/스팀 추출구를 맨손으로 만지면 절대로 안 됩니다. 적절한 보호 손잡이만 사용하십시오.
- 자동 우유 거품기의 매월 정기 청소 절차 동안에 배출된 용액을 마시면 절대로 안 됩니다.

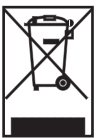
주의

- 뜨거운 물/스팀 추출구 외부 표면을 청결하게 하여 위생 상태를 유지해야 합니다.
- 우유 거품을 만든 후에는 곧바로 뜨거운 물을 조금 추출하여 자동 우유 거품기를 청소해야 합니다. 사용 설명서에 있는 청소 안내에 따르십시오.
- 조금 전까지 커피 머신을 사용한 경우에는 뜨거운 물/스팀 추출구가 뜨거울 수 있으므로 주의하십시오.
- 고무 피팅을 삽입할 때 뜨거운 물/스팀 추출구 안에서 너무 멀리 밀면 안 됩니다. 이와 같이 하지 않는 경우, 자동 우유 거품기가 우유를 흡입하지 못하게 되어 올바르게 작동하지 않게 됩니다.

전자기장(EMF)

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

재활용



- 이 기호는 본 제품을 일반 가정용 폐기물(2012/19/EC)로 폐기하면 안 된다는 의미입니다.
- 전기 및 전자 제품의 분리 수거에 대한 해당 국가의 규정을 준수하십시오. 올바른 폐기 방법을 준수하여 자연 환경을 보호하고 인체에 대한 피해를 방지하시기 바랍니다.



보증 및 지원

서비스 또는 지원을 받으려면 현지 판매점이나 공인 서비스 센터에 문의하십시오.

상세한 연락처는 별도로 제공된 보증 책자에 포함되어 있거나 www.gaggia.com 또는 www.gaggia.it에서 확인할 수 있습니다.



설명

커피 머신의 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 그룹
- 9 배수관
- 10 잔 받침대
- 11 물받이 통
- 12 물 탱크 커버
- 13 물 탱크(탈착형)
- 14 고무 팁이 있는 뜨거운 물/스팀 봉
- 15 원샷 및 투샷을 위한 "크레마 그룹(Crema perfetta)" 필터.
거품 생성 분사 장치와 함께 사용해야만 합니다(그림 1-16)
- 16 거품 생성 분사 장치
- 17 필터 홀더
- 18 투샷용 전통적인 필터
- 19 원샷/포드용 전통적인 필터
- 20 계량 스푼
- 21 탬퍼
- 22 전원 코드와 전원 플러그
- 23 스팀 노즐

유용한 정보

1. 에스프레소의 맛은 사용하는 커피의 양과 종류에 따라 다릅니다.
2. 커피의 독특한 맛은 몇 가지 요소에 따라 다르지만, 로스팅 과정에서 맛과 아로마가 결정됩니다. 커피 원두를 더 오랜 시간 그리고 더 높은 온도에서 볶으면 색이 진하게 됩니다. 진한 커피 원두는 연한 원두보다 더 많은 맛을 냅니다. 시장에 나와 있는 다양한 커피의 특징을 알아 보시기 바랍니다. 특정한 온도에서 볶은 원두와 특정한 형식의 아로마를 혼합하여 로스팅한 원두 각각의 특성이 결정됩니다.

카페인 함량이 2%뿐인 카페인 없는 커피가 있습니다. 에스프레소 머신을 사용하여 다양한 형식의 커피 맛을 즐겨 보십시오. 지금까지 즐겼던 것보다 더 좋은 아로마를 찾으실 수 있습니다.

3. 펌프 에스프레소 머신에는 곱게 분쇄한 블렌딩이 필요합니다. 에스프레소 머신에서 사용할 수 있는 분쇄 수준에 맞게 원하는 블렌딩을 구매해야 합니다. 블레이드 밀보다는 분쇄기 밀을 사용하는 편이 좋습니다. 그라인더는 커피 파우더를 너무 많이 만들고 불규칙하게 분쇄된 블렌딩이 되기 때문입니다.
4. 커피를 마시기 바로 전에 분쇄하는 것이 가장 좋습니다. 펌프 에스프레소 머신에 맞게 분쇄해야 한다는 점을 명심하시기 바랍니다.
5. 분쇄된 커피 또는 원두는 밀폐 용기에 담은 후 냉장고에 보관하는 것이 좋습니다. 분쇄 커피에는 약취가 쉽게 스며듭니다.
6. 진정한 에스프레소는 진한 색, 풍부한 맛 그리고 독특한 "자연 크레마"로 알아볼 수 있습니다.
7. 카푸치노는 에스프레소와 거품을 낸 뜨거운 우유의 독특한 조합입니다. 계피, 육두구 또는 코코아를 살짝 뿌려서 즐기실 수 있습니다.
8. 에스프레소 커피는 추출하고 즉시 드시기 바랍니다.
9. 에스프레소 커피는 커피 잔을 사용하시고, 카푸치노는 브랙퍼스트 잔을 사용하시기 바랍니다.

소개

커피 머신을 처음으로 사용하는 경우에는 별도로 제공된 안전 매뉴얼을 미리 주의 깊게 읽으시기 바랍니다. 그리고, 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하시기 바랍니다.

제공하는 필터 “크레마 그룹” 필터 원샷용 또는 투샷용(그림 5)

이 필터는 필터 홀더에 이미 설치되어 있으며, 커피 머신을 처음으로 사용하는 경우에도 크레마가 있는 에스프레소 커피를 만드실 수 있습니다.

참고. 이 필터는 거품 생성 분사 장치와 함께 사용해야만 합니다. (그림 1-16).

전통적인 필터, 투샷용(그림 7) - 전통적인 필터 원샷용/1회 분량 포드(그림 6)

이 필터는 전문적인 커피 머신에서 사용하는 것과 유사하며 숙련된 기술과 경험이 필요합니다.

참고. 이 필터를 거품 생성 분사 장치와 사용하면 절대로 안 됩니다. (그림 1-16).

“크레마 그룹” 필터를 사용하여 시작할 것을 권장합니다. 그 후, 숙련된 기술과 경험이 생기게 되면, 진짜 바리스타가 사용하는 전통적인 필터를 사용하여 커피를 즐기시기 바랍니다.

처음 설치

1. 물 탱크 덮개(그림 2)를 탈착하고, 탱크에 MAX 표시가 있는 높이까지 냉수를 채우십시오(그림 1-13).
2. 머신 뒤편에 있는 전기 콘센트에 전원 플러그를 삽입하십시오(그림 9). 그리고, 전원 코드의 다른 쪽은 전압이 맞는 벽면 콘센트에 삽입합니다. 켜기/끄기 버튼(그림 1-2)을 누르십시오. 전원 표시등이 켜집니다(그림 1-4).

회로 채우기

경고! 회로가 모두 차기 전에 추출 버튼을 작동하면 안 됩니다.

1. 필터 홀더를 삽입하지 않은 상태에서 추출 그룹(그림 1-8) 아래에 빈 잔을 놓으십시오. 추출 버튼(그림 1-1)을 누르십시오.
펌프가 작동하는 소리가 들리고, 몇 초 후 추출 그룹(그림 1-8)에서 물이 나오기 시작합니다.
2. 잔을 채운 후(약 150cc), 추출 버튼(그림 1-1)을 다시 누르십시오.

참고. “기포”가 있는 경우에는 펌프 자동 프라이어머가 잠시 작동하지 않을 수 있습니다.

추출 그룹(그림 1-8)에서 물이 나오지 않는 경우에는 다음과 같이 하십시오:

1. 스팀 봉(그림 1-14) 아래에 잔을 놓으십시오.
2. 손잡이(그림 1-7)를 시계 반대 방향으로 돌려서 스팀/뜨거운 물 추출 손잡이를 여십시오.
3. 추출 버튼(그림 1-1)을 눌러서 펌프를 작동시키십시오.
4. 몇 초 후, 스팀 봉에서 물이 나오기 시작할 것입니다.
물을 한 잔 정도 추출하십시오.
5. 스팀/뜨거운 물 추출 손잡이(그림 1-7)를 닫으십시오.
6. 추출 버튼(그림 1-1)을 다시 누르십시오.

머신을 처음으로 사용하는 경우 또는 2주 이상 오랜 기간 사용하지 않은 후 사용하기

참고. 이 과정에서 나오는 물은 반드시 버려야 하며, 식용으로 적합하지 않습니다. 이 과정 동안 용기가 가득 차면, 물 추출을 멈추고 용기를 비운 후 작동을 다시 시작하십시오.

1. 물 탱크(그림 2)를 헹군 후(“물 탱크 청소” 설명절 참조) 깨끗한 식수로 채우십시오.
2. 스팀 봉(그림 1-14) 아래에 용기를 놓으십시오.

30 한국어

3. 스팀/뜨거운 물 손잡이(그림 1-7)를 시계 반대 방향으로 돌려서 서서히 엽니다.
4. 추출 버튼(그림 1-1)을 누르고, 스팀 버튼(그림 1-3)을 누르십시오.
5. 물 탱크에 있는 모든 물을 스팀 봉을 통해서 추출하십시오.
6. 추출을 중단하려면, 추출 버튼(그림 1-1)을 누르고 스팀 버튼(그림 1-3)을 다시 누르십시오.
7. 손잡이(그림 1-7)를 시계 방향으로 돌려서 닫으십시오.
8. 깨끗한 식수(그림 2)로 물 탱크를 채우십시오.
9. 아래쪽에서 추출 그룹 안으로 필터 홀더를 삽입하십시오. 이때, 필터 홀더 핸들에 있는 기준 표시가 커피 머신의 전면 패널에 있는 (●) 아이콘과 정렬되어야 합니다(그림 3). (▼) 아이콘(그림 4)의 제자리에 고정될 때까지 왼쪽에서 오른쪽으로 필터 홀더를 돌리십시오.
10. 필터 홀더 아래에 적절한 용기를 놓으십시오.
11. 추출 버튼(그림 1-1)을 눌러서 탱크에 있는 물을 모두 추출하십시오.
12. 일단 물 탱크가 비면, 추출 버튼(그림 1-1)을 다시 눌러서 추출을 중단하고 용기를 비우십시오.
13. 우측에서 좌측으로 돌려서 유닛에서 필터 홀더를 탈착한 후 깨끗한 식수를 사용하여 헹구십시오.
14. 이제 커피 머신을 사용할 준비가 되었습니다.

분쇄된 커피를 사용하여 에스프레소 커피 추출

제공된 필터 홀더에는 “크레마 그룹” 필터를 사용하여 원샷 또는 투샷 커피를 만드는 기능이 있습니다.

경고! 거품 생성 분사 장치 없이 “크레마 그룹” 필터를 사용하는 경우, 커피 머신에서 커피가 분쇄되어 화상을 입을 수 있습니다.

참고. 전통적인 필터(그림 6/7) 사용을 선호하는 경우에는 “크레마 그룹” 필터(그림 5) 및 거품 생성 분사 장치(그림 1-16)를 모두 탈착하십시오.

커피를 처음 추출하는 경우, 필터 홀더(그림 1-17)를 먼저 예열해야 합니다:

1. 아래쪽에서 추출 그룹(그림 1-8) 안으로 필터 홀더(그림 1-17)를 삽입하십시오. 이때, 필터 홀더 핸들에 있는 기준 표시와 커피 머신의 전면 패널(그림 3)에 있는 (●) 아이콘을 정렬합니다. (▼) 아이콘(그림 4)의 제자리에 고정될 때까지 왼쪽에서 오른쪽으로 필터 홀더를 돌리십시오.
2. 필터 홀더(그림 1-17) 아래에 큰 잔을 놓은 후, 추출 버튼(그림 1-1)을 누르십시오.
3. 잔에 물이 찬 후 (약 150cc), 추출 버튼을 다시 누르고 필터 홀더를 삽입한 커피 머신이 적절한 온도에 도달할 때까지 몇 분 동안 기다리십시오.

참고. 필터에 분쇄된 커피를 채우기 전 필터 홀더에 남아 있는 물을 반드시 제거해야 합니다.

에스프레소 커피 만들기를 계속합니다

4. 필터 홀더(그림 1-17)를 탈착하고, 커피 머신과 함께 제공된 계량 스푼(그림 1-20)을 사용하여 분쇄된 커피를 채우십시오.
각 잔에 계량 스푼으로 커피를 1회 추가하십시오.

참고. 커피 머신에 맞게 곱게 분쇄된 커피 구입은 로스팅 회사에 문의하거나 대형 공급사에서 구입하시기 바랍니다.

5. 전용 탬퍼(그림 1-21)를 사용하여 커피를 누르십시오. 높이가 일정하고 수평이 맞는 표면이 나오도록 커피를 균일하게 눌러야만 합니다.
6. 필터 홀더(그림 1-17)의 모서리에 있는 커피 찌꺼기를 모두 제거합니다.
7. 아래쪽에서 추출 그룹(그림 1-8) 안으로 필터 홀더(그림 1-17)를 삽입하십시오. 이때, 필터 홀더 핸들에 있는 기준 표시와 커피 머신의 전면 패널(그림 3)에 있는 (●) 아이콘을 정렬합니다. (▼) 아이콘(그림 4)의 제자리에 고정될 때까지 왼쪽에서 오른쪽으로 필터 홀더를 돌리십시오.
8. 표시등(그림 1-5)이 켜질 때까지 기다리십시오.
9. 추출 버튼(그림 1-1)을 누르십시오.
10. 잔의 3/4 높이까지 차면 추출 버튼(그림 1-1)을 다시 누르십시오.

커피의 농도는 사용하는 물의 양에 따라서 차이가 있으며, 올바른 절차에 따라 준비한 경우에는 독특한 헤즐넛/갈색을 지닌 "자연 크레마"가 나타납니다.

에스프레소 커피를 더 추출하려면 서서히 그리고 신중하게 왼쪽으로 필터 홀더를 탈착합니다. 커피 찌꺼기에 남아 있는 물에 의해 화상을 입지 않도록 주의하십시오. 필터 홀더를 탈착한 후에도 약간의 물이 여전히 떨어집니다. 이것은 시스템 내부의 수압에 의한 것입니다. 필터에 있는 커피 찌꺼기와 스크린에 있는 모든 잔류물을 제거하십시오(그림 16).

참고. 커피 머신에 청결한 필터 홀더가 너무 조이지 않은 상태로 장착되어 있도록 하십시오. 이렇게 하여 전체 추출 그룹이 항상 적절한 온도를 유지할 수 있도록 하십시오.

커피 포드를 사용하여 에스프레소 커피 추출

참고. 커피 포드를 사용하는 경우, 전통적인 원상 필터(그림 6)만 사용해야 하는 점을 기억하십시오.

분쇄 커피 대신 1회 분량 분쇄 커피 포드를 사용한 분쇄 커피로 에스프레소 커피를 만들려면 설명을 따르십시오. 필터 홀더(그림 1-17) 안으로 포드를 삽입 하십시오. 이때, 포드 종이와 필터 홀더 외부에 걸리지 않은 것을 확인해야 합니다.

카푸치노 만들기

전통적인 카푸치노를 만드는 경우 다음을 추천합니다.

- 품질이 좋은 저온 상태의 신선한 우유를 사용합니다. 거품을 낸 우유의 농도는 우유의 지방 함량에 따라 다르게 됩니다.
- 카푸치노에서 모양을 내려면 스테인리스 스틸 재질, 위쪽으로 좁아지는 구조, 배출구가 있으며, 원통형으로 둥글게 생긴 우유 주전자기 있어야 합니다.

우유를 끓이지 않아도 거품을 만들 수 있도록 필요한 스팀이 스팀 봉(그림 1-14)에서 나옵니다. 두세 번 시도하면서 조금만 노력하면 카푸치노를 만드는 전문가가 될 수 있습니다.

시작하기 전, 스팀 봉을 바깥 쪽으로 약간 이동시켜야 합니다. 이렇게 하면, 주전자를 바로 아래쪽에 삽입할 수 있으며, 우유 거품을 적절하게 만들기 위해서 움직이기 좋게 됩니다.

이때 다음과 같이 하십시오:

1. "분쇄된 커피를 사용하여 에스프레소 커피 추출" 단락에서 설명하는 것과 같이 큰 카푸치노 잔 안에 에스프레소 커피를 준비합니다.
2. 스팀 버튼(그림 1-3)을 누릅니다.
3. 15-20초 후, 스팀 온도 표시등(그림 1-6)이 켜졌을 때.
4. 스팀/뜨거운 물 손잡이를 시계 반대 방향으로 조금 돌려서 봉에 응축된 부분을 제거한 후, 손잡이를 다시 닫습니다.
5. 주전자에 차가운 우유를 반 정도 채운 후 스팀 봉 아래에 놓습니다.
6. 스팀 노즐을 우유 표면 바로 아래에 놓습니다. 너무 깊이 삽입하면 우유 거품이 생기지 않습니다. 충분히 깊이로 삽입하지 않으면 거품이 크게 생긴 후 곧바로 사라집니다.
노즐을 중앙에 두지 않고 주전자의 가장자리에 가깝게 유지하면서 적절한 각도를 주어서 강한 와류를 생성하는 것이 중요합니다(그림 8-1).
7. 스팀 추출 손잡이(그림 1-7)를 시계 반대 방향으로 돌려서 스팀이 나오도록 하십시오. 이 단계 동안 공기가 최대한 흡수되어 우유에 거품이 생기며, 온도는 아직 저온입니다.

참고. 손잡이를 돌리면 스팀 압력이 증가합니다.

참고. 배출 작동을 60초 이상 계속하면 안 됩니다. 스팀을 60초 이상 계속해서 배출하는 경우에는 보일러가 완전히 빈 상태로 될 수도 있습니다. 이 경우에는 "회로 채우기" 절에서 설명하는 내용에 따라 계속 진행하십시오.

참고. 우유 거품을 적절하게 만들려면, 스팀 노즐(그림 1-23)이 거품이 아닌 우유에 항상 닿아야 합니다(그림 8-2). 그러므로, 거품 층이 두꺼워지면 주전자를 조금 위로 올려서 노즐이 우유에 항상 닿도록 해야 합니다, 이때, 주전자의 바닥에는 닿지 않도록 하십시오(그림 8-A).

8. 일단 원하는 거품이 만들어지면, 반드시 스팀 노즐을 더 밀어서 우유를 가열하십시오.

참고. 한쪽 손을 주전자의 등근 부분에 항상 대어서 거품이 없는 우유의 온도가 올라가는 것을 확인하는 것이 좋습니다.

- 일단 원하는 결과가 만들어졌으면, 스팀이 추출되는 것을 중지시키기 위해 스팀 손잡이를 시계 방향으로 돌려서 닫은 후, 주전자를 빼냅니다.

참고. 우유 거품을 만든 후, 거품을 보다 치밀하게 하려면, 주전자의 평평한 쪽을 가볍게 두드려서 거품이 안정될 수 있도록 하고 30초 이상 동안 그대로 두십시오. 이렇게 하면 우유가 보다 균일하게 됩니다.

경고! 필요한 분량의 우유 거품만 만들어야 합니다. 주전자에 남은 뜨거운 우유를 다시 사용하면 안 됩니다. 다시 사용하는 경우, 거품의 품질이 떨어지고, 가장 중요한 카푸치노의 맛이 안 좋게 됩니다. 그러므로, 그 우유는 다른 용도로 사용해야 합니다.

- 스팀 버튼(그림 1-3)을 누릅니다.

커피에 거품을 낸 우유를 붓습니다. 계피, 코코아, 욱두구 등을 사용하여 원하는 모양을 만드십시오.

커피를 곧바로 더 만드는 경우에는 커피 추출 그룹(그림 1-8)에서 뜨거운 물을 추출하여 보일러의 온도를 내리십시오. "온도를 내리는 방법" 단락에 있는 설명에 따르십시오. 이에 따르지 않으면 커피에서 쓴 맛이 날 수 있습니다.

경고! 본 절차 및 그 이후에도 스팀 봉은 매우 뜨겁습니다. 화상을 방지하기 위해, 스팀 봉에 장착된 고무 팁만 손가락으로 잡아서 이동시킵니다.

경고! 물을 배출하여 온도를 낮추지 않은 상태에서 커피를 추출하면 화상을 입을 수도 있습니다!

뜨거운 물 추출

- 커피 머신을 켜 후 올바른 커피 온도 표시등(그림 1-5)이 켜질 때까지 몇 분 동안 기다리십시오.
- 전문용 봉 아래에 잔을 놓으십시오.
- 스팀 손잡이(그림 1-7)를 시계 반대 방향으로 천

천히 돌린 후, 뜨거운 물이 추출될 수 있도록 추출 버튼(그림 1-1)과 스팀 버튼(그림 1-3)을 동시에 누르십시오.

- 원하는 분량의 뜨거운 물이 배출되었으면, 추출 버튼(그림 1-1)과 스팀 버튼(그림 1-3)을 다시 눌러서 배출을 중지시키십시오. 그리고, 스팀 손잡이를 시계 방향으로 돌리십시오.

커피를 곧바로 더 만드는 경우에는 커피 추출 그룹(그림 1-8)에서 뜨거운 물을 추출하여 보일러의 온도를 내리십시오. "온도를 내리는 방법" 단락에서 제시하는 설명에 따르십시오. 이에 따르지 않으면 커피에서 쓴 맛이 날 수 있습니다.

참고. 배출 작동을 60초 이상 계속하면 안 됩니다.

경고! 본 절차 및 그 이후에도 스팀 봉은 매우 뜨겁습니다. 화상을 방지하기 위해, 스팀 봉에 장착된 고무 팁만 손가락으로 잡아서 이동시킵니다.

보일러 온도를 내리는 방법

- 필터 홀더를 삽입하지 마십시오.
- 잔 받침대 위에 빈 잔을 놓으십시오.
- 추출 버튼(그림 1-1)을 눌러서 잔에 물을 채우십시오.
- 추출 버튼(그림 1-1)을 다시 누르십시오.

이제 머신을 사용하여 커피를 더 추출할 준비가 되었습니다.

청소 및 유지관리

청소 및 유지관리를 정기적으로 실시하면 오랜 시간 커피 머신을 완벽한 상태로 유지하여 완벽한 커피 향, 일정한 커피의 분량 및 우유 거품을 잘 만들 수 있습니다.

스팀 봉 청소

매번 우유 거품을 만든 후:

1. 촉촉한 천을 사용하여 스팀 봉을 청소합니다. 보다 철저하게 청소하려면, 노즐(그림 13)을 탈착한 후 흐르는 물에 세척하십시오.
2. 스팀 손잡이를 열어서 1-2초 동안 스팀을 배출하여 노즐 구멍(그림 1-23)을 청소합니다.

필터 홀더와 필터 청소

최선의 결과를 만들려면 필터를 항상 청결하게 해야 합니다.

경고! 화상의 위험성이 있으므로, 필터는 반드시 필터 홀더 잔의 온도가 완전히 내려간 이후에만 교체해야 합니다.

매일, (그림 14)와 같이 필터 홀더에서 필터를 탈착한 후 따뜻한 물로 세척합니다.

커피를 추출할 때 기음 불량이 발생하는 경우에는, 끓는 물에 10분 동안 필터를 담그십시오. 그 후, 흐르는 물로 헹구십시오.

필터를 보다 철저하게 청소하려면, 커피 머신의 완벽한 작동을 유지하기 위해 특별히 만든 가찌아 청소제를 사용하시기 바랍니다.



잔 받침대와 물받이 통 청소

물받이 통과 잔 받침대(그림 1-10,11)를 탈착한 후 물을 사용하여 세척하십시오. 마모 성분이 있는 청소 도구는 사용하지 마십시오.

물 탱크 청소

경고! 화상을 방지하기 위해, 탱크는 커피 머신을 끈 상태에서만 청소해야 합니다. 작동 중 배출 호스(그림 11)는 온도가 높아질 수 있습니다.

물 탱크(그림 1-13)를 탈착한 후 깨끗한 물로 헹굽니다.

물 탱크를 탈착하려면, 우선 물받이 통을 탈착합니다(그림 1-11). 그리고, 배수관을 아래 쪽으로 당겨서 탈착합니다(그림 11).

참고. 탱크를 다시 장착할 때, 실리콘 튜브가 탱크 내부에 삽입되었으며, 비틀렸거나 걸리지 않은 것을 확인해야 합니다(그림 12).

스크린 청소

스크린(그림 16)에 있는 모든 커피 찌꺼기 잔류물을 정기적으로 제거하십시오. "온도를 내리는 방법" 절에 있는 설명에 따라 솔을 사용하여 뜨거운 물에서 헹구십시오.

오랜 기간 사용하지 않은 경우 청소

커피 머신을 오랜 시간(2주 이상) 사용하지 않았을 때에는 "머신을 처음으로 사용하는 경우 또는 2주 이상 오랜 기간 사용하지 않은 후 사용하기" 절의 설명에 따르십시오.

스케일 제거

일반적인 경우, 커피 머신을 사용하면 스케일(석회 찌꺼기)이 누적됩니다. 가찌아의 스케일 제거용 제품만 사용하십시오. 이 제거제는 머신의 전체 작동 수명 동안 성능과 작동이 향상되도록 제조되어 있습니다. 또한, 이 제품을 올바르게 사용하는 경우 추출된 음료의 변질도 방지할 수 있습니다. 식초 또는 기타 다른 스케일 제거제를 사용하면 절대로 안 됩니다.



스케일 제거는 2개월마다 하십시오.

경고! 과정이 완전히 끝날 때까지 스케일 제거 용액 또는 배출되는 기타 다른 액체를 마시면 절대로 안 됩니다.

- 아래쪽에서 추출 그룹(그림 1-8) 안으로 필터 홀더(그림 1-17)를 삽입하십시오. 이때, 필터 홀더 핸들에 있는 기준 표시와 커피 머신의 전면 패널(그림 3)에 있는 (●) 아이콘을 정렬합니다. (▼) 아이콘(그림 4)의 제자리에 고정될 때까지 왼쪽에서 오른쪽으로 필터 홀더를 돌리십시오.
- 물 탱크를 탈착한 후 비우십시오("물 탱크 청소" 장 참조).
- 물 탱크 안에 스케일 제거 용액의 절반을 붓고 최대 수위 표시까지 깨끗한 물을 채우십시오.
- ON/OFF 버튼(그림 1-2)을 눌러서 커피 머신을 컵니다.
스팀 봉("뜨거운 물 준비" 장 참조)에서 물 2잔(각각 약 150ml)을 배출하십시오. ON/OFF 버튼(그림 1-2)을 눌러서 커피 머신을 끄십시오.
- 커피 머신을 끈 후, 스케일 제거 용액이 반응하도록 약 20분 정도 그대로 두십시오.
- ON/OFF 버튼(그림 1-2)을 눌러서 커피 머신을 컵니다.
스팀 봉에서 물 2잔(각각 약 150ml)을 배출하십시오. ON/OFF 버튼(그림 1-2)을 눌러서 커피 머신을 끄고, 3분 동안 그대로 두십시오.
- 물 탱크가 완전히 빌 때까지 단계 6에서 설명한 물 배출을 반복합니다.
- 물 탱크를 세척한 후 청결한 식수로 채우십시오.
- 스팀 봉 아래에 용기를 놓습니다. 스팀/뜨거운 물 손잡이(그림 1-7)를 시계 반대 방향으로 돌려서 서서히 엽니다.
추출 버튼(그림 1-1)을 누르고, 스팀 버튼(그림 1-3)을 누르십시오.
- 물 탱크에 있는 모든 물을 스팀 봉을 통해서 추출하십시오. 추출을 중지시키려면, 추출 버튼(그림 1-1)을 누르고 스팀 버튼(그림 1-3)을 다시 누른 후, 시계 방향으로 돌려서 손잡이를 닫습니다.
- 깨끗한 식수로 물 탱크를 채우십시오.
- 필터 홀더 아래에 적절한 용기를 놓으십시오.
- 추출 버튼(그림 1-1)을 눌러서 탱크에 있는 물을 모두 추출하십시오. 일단 물 탱크가 비면, 추출 버튼(그림 1-1)을 눌러서 추출을 중단하고 스팀 버튼(그림 1-3)을 다시 누르십시오. 완료된 후, 용기를 비우십시오.
- 우측에서 좌측으로 돌려서 유닛에서 필터 홀더를 탈착한 후 깨끗한 식수를 사용하여 헹구십시오.
- 전체 탱크 개수는 4개입니다. 단계 8에서 한 번 더 작업을 반복합니다. 이제 커피 머신을 사용할 준비가 되었습니다.
- 이제 스케일 제거 과정이 완료되었습니다.
- 깨끗한 물로 물 탱크를 채웁니다. 필요한 경우에는, "회로 채우기" 장에서 설명하는 내용과 같이 회로를 채우십시오.

기능 불량 발생 하는 경우

문제점:	다음 을 확인 합니다:
추출 이 안 됩 니다.	탱크 안에 물 이 있 습니 다. 혼합 물이 매우 미세 하거나 커피 를 너무 많 이 놓 러서 필터 는 막 히지 않 았 습니 다. 스크린 이 청결 합 니다.
커피 가 너무 빠 리 추출 됩 니다 (20 초 이 내).	커피 가 덜 분쇄 되어 거친 상태 입 니다. 탬퍼 를 사용 하여 커피 를 눌 러 습니 다.
펌프 소음 이 심 각 합 니다.	탱크 안에 물 이 있 습니 다. 펌프 가 작 동 되었 습니 다(회로 채우기 참조). 커피 는 주 분 하 게 있 습니 다.
필터 홀더 에서 물 이 너무 심 하 게 손 실 됩 니다.	필터 홀더 를 올바 르 게 삽 입 했 습니 다(그림 1-17). 실링 이 더 럽 지 않 습니 다(그림 16). 필터 홀더 의 모서 리 에 커피 찌꺼 기 가 전 혀 없 습니 다.
에스 프레 소 커피 의 크레 마 가 충 분 하 지 않 습니 다.	커피 가 덜 분쇄 되어 거친 상태 입 니다. 탬퍼 를 사용 하여 커피 를 눌 러 습니 다. 커피 가 너무 오래 되었 거나 건조 되었 습니 다. 전 통 적 인 필터 는 거품 생 성 분 사 장 치(그림 1-16)와 함 께 사용 해 왔 습니 다.
커피 가 너무 차 갑 습니 다.	커피 머신 이 가 열 된 상태 입 니다. 커피 가 덜 분쇄 되어 거친 상태 입 니다. 온도 가 낮 은 잔 에 커피 를 추출 했 습니 다. 커피 는 항상 잔 의 온도 가 적 절 할 때 추출 합 니다. 필터 홀더 가 예 열 되지 않 았 습니 다(최 초 커피 추출 인 경우 예 만).
우유 거품 이 충 분 하 지 않 습 니다.	스팀 노즐 은 막 히 지 않 았 습니 다. 주전자 의 깊 은 곳 까 지 스팀 노즐 을 삽 입 하 지 않 았 습니 다. 우유 가 너무 뜨겁 지 않 습니 다.
커피 머신 이 필터 홀더 에서 커피 를 분 출 합 니다.	거품 생 성 분 사 장 치 와 “크레 마 그룹” 필터 가 함 께 장 착 되었 습니 다.
기 기 외 장 과 배 출 호 스 가 뜨 겁 습 니다.	스팀 버튼 이 꺼져 있 습니 다.



421946502181

COD.

- Rev00 - 09/12/19

GAGGIA S.p.A.

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

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia
+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Sede Legale/Registered Office

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milano - Italia

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

REA MI1387376 - R.I. Cod.Fisc. 02069680367

Part. IVA : IT-13054780153

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA

MILANO

