GAGGIA®

OPERATING INSTRUCTIONS

mod. **CLASSIC**

PSE

図 1

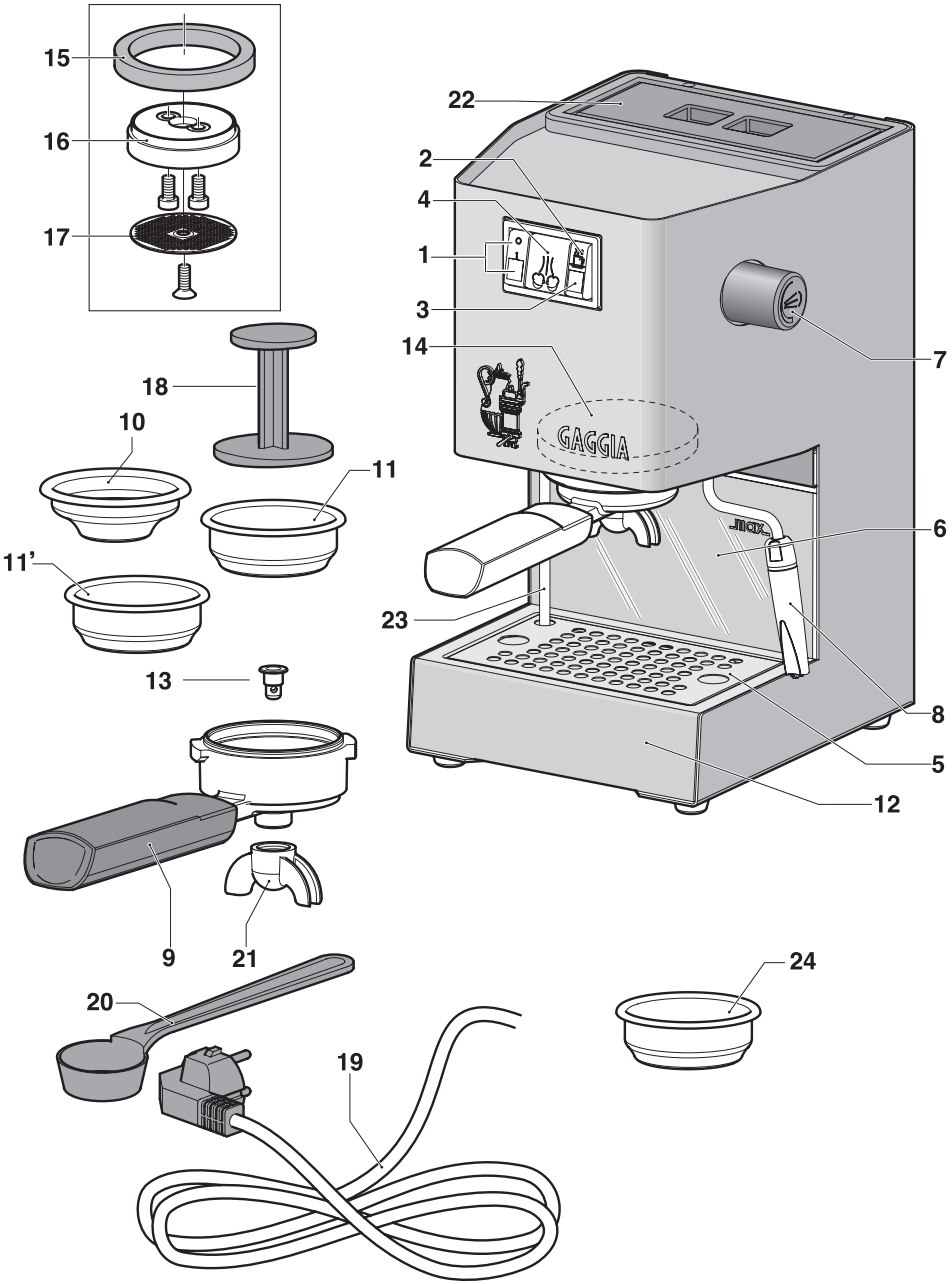


図 2

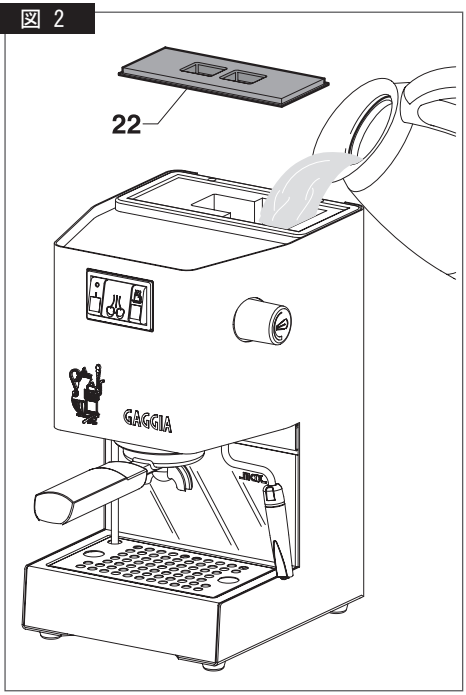


図 3

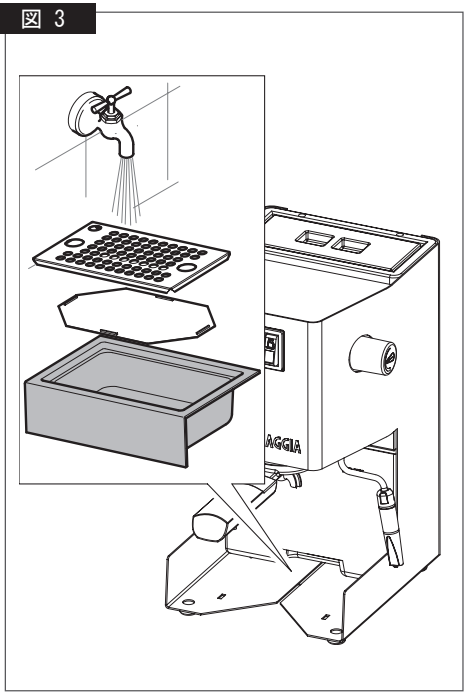
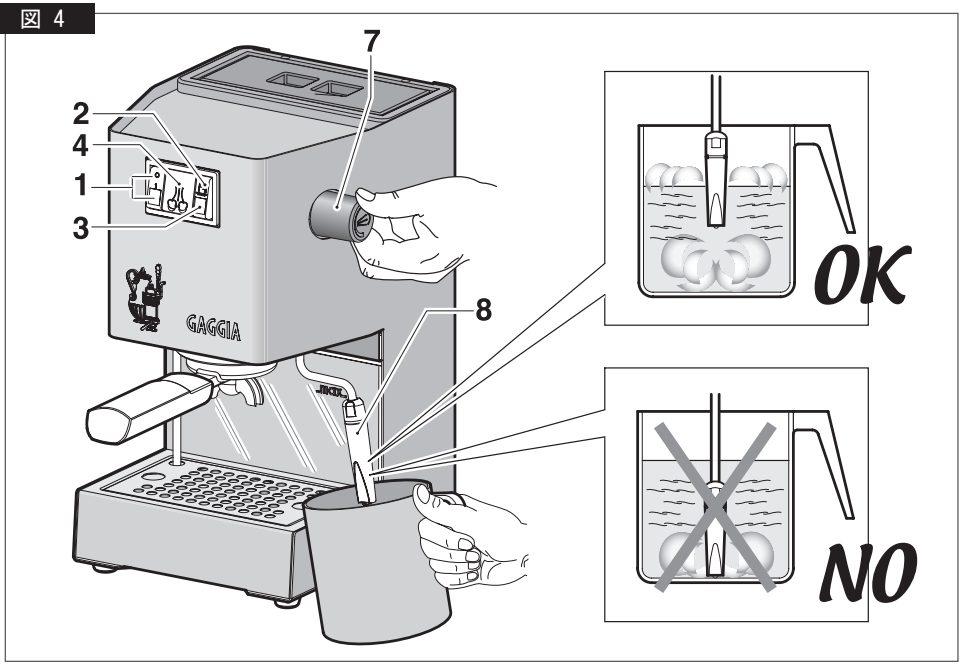
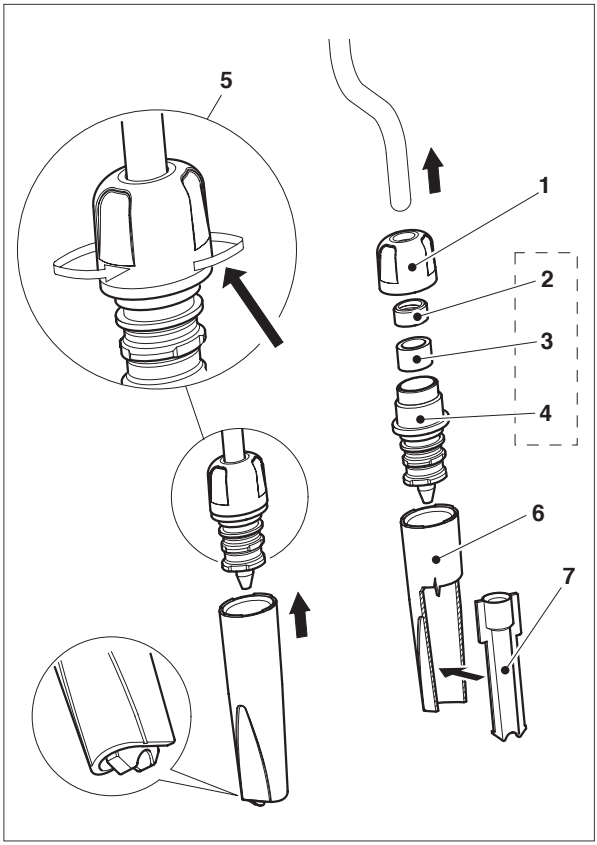


図 4



ミルクフォーマーパーツの組立て、取付け方



①リングナット(1)をスチームノズルの上にスライドさせます。
②ガスケット(3)をインジェクタ(4)に入れ、ガスケットプレス(2)をガスケット(3)の上に置きます。
(2)(3)(4)をスチームノズルの上にスライドさせます。
③リングナット(1)をインジェクタ(4)にねじ込みます。(1)(2)(3)(4)をまとめて(5)とします。
④上図のように、パーツ(6)を取り付けます。
⑤上図のように、パーツ(6)の下部を突出させ、内部スリーブ(7)を正しく取り付けます。

GAGGIA製エスプレッソマシン「CLASSIC」（以下マシン）のお買い上げ誠にありがとうございます。
本マシンにより本格的なエスプレッソ、カプチーノを体験することができます。
イタリアのエスプレッソコーヒーは細かく挽いたコーヒー豆を使用し、適切な圧力と管理された温度のお湯で抽出します。
エスプレッソマシンの心臓部は精密に設計されたポンプです。
ポンプとマシン内の水の流れはスイッチで簡単に制御できます。

⚠ 注意

日常の清掃、メンテナンスを除き、修理作業はフジ産業(株)三郷センターで行う必要があります。

1. 銘板に示されている電圧と、使用家屋の電圧が一致することを確認してください。
2. 水タンクにお湯は入れないでください。冷水以外の液体を使用しないでください。
3. マシン稼働中に、手や電源コードをマシンの高温部に近づけないでください。
4. 研磨剤や硬い道具、効き目の強い洗浄剤を使用し清掃しないでください。
5. マシンのカルキ蓄積を避けるため、浄水またはボトル入りの水を使用してください。
6. ベースを水に浸けないでください。

⚠ 重要な警告

電化製品を使用する場合、感電、または人身傷害の危険を減らすために、基本的な安全予防措置に、常に従ってください。

1. マシンを使用する前に、本取扱説明書および付属している資料をお読みください。
2. マシンの熱を持った個所に触れないでください。ハンドルまたはノブを使用してください。
3. 火災、感電、および人身傷害を防止するため、電源コード、プラグ、マシンを水またはその他の液体に浸さないでください。
4. 子供の近くでマシンを使用する場合、子供の監督が必要です。
5. マシンを長時間使用しないときは、コンセントからプラグを抜いてください。部品の脱着やマシン清掃時は、プラグを抜き、マシンが充分冷めてから行ってください。
6. コードやプラグ、マシンが損傷、故障している場合、マシンを使用しないでください。マシンの検査、修理のため、フジ産業(株)三郷センターに連絡してください。
7. メーカー推奨以外の付属品を使用すると、火災、感電、ケガの原因になります。
8. 屋外で使用しないでください。
9. 電源コードをテーブルやカウンターの端にかけたり、マシンの高温になる個所に触れさせないでください。
10. ガス、電気コンロの上や近くにマシンを置かないでください。また、オーブンに入れないでください。
11. 電源スイッチがOFF（0の位置）であることを確認してから電源コードをコンセントに差し込んでください。電源を切るときは電源スイッチをOFF（0の位置）にしてから、コンセントをプラグから抜いてください
12. スチーム機能を使用する場合、火傷に充分注意してください。

上記の項目を厳守してください。

パーツの名称

1　電源スイッチ/パワーオンライト
2　給湯/コーヒースイッチ(ポンプ)
3　温度準備完了ライト
4　スチームスイッチ (温度)
5　ドリッププレート
6　水タンク (取り外し可能)
7　スチーム/給湯ノブ
8　スチームノズル (取り外し可能)
9　フィルターホルダー
10　クレマフィルターシングル (コーヒーポッド)
11　クレマフィルターダブル
11'　プロフェッショナルフィルター
12　ドリップトレイ
13　"パーフェクトクレマ" デバイス
14　抽出ヘッド
15　フィルターホルダーガスケット
16　シャワーディスクホルダー
17　シャワーディスク
18　タンパー
19　電源コードとプラグ
20　計量スプーン
21　抽出口
22　水タンクカバー
23　減圧ダクト (取り外し可能)
24　クリーニングフィルター

電源コードの説明

A　電源コードのねじれ、引っかかり等のリスクを軽減するために、短い電源コードを使用しています。

B　延長コードの使用は可能ですが、設置や接続に注意してください。

C　延長コードを使用する場合は、

1. 延長コードの定格電圧が、マシンの定格電圧を同じである必要があります。
2. 電源コードの形状と一致した、延長コードを使用してください。
3. 延長コードをカウンターやテーブルの上から垂らさないように配置する必要があります。子供が引っ張ったり乗り越えたりすることができないように設置してください。

準備

1. 水タンクカバー(22)を取り外し、水タンク(6)に冷水をMAXラインまで満たしてください。(図2を参照してください)
   減圧ダクト(23)を引き下げ、ドリッププレート(5)とドリップトレイ(12)を取り外し、水タンクを取り外すことも可能です。

> 重要:水タンクの取り付け時、シリコンパイプが絡まったり塞がったりせず、水タンクにしっかり挿入されていることを確認してください。減圧ダクトは元の場所に取り付けてください。

2. プラグを適切なコンセント (壁にあるもの) に挿入します。(「注意」の項目1を参照。)
3. 給湯/コーヒースイッチ(2)とスチームスイッチ(4)が「O」の位置にあることを確認してください。
   電源スイッチ(1)を「I」の位置にし、パワーオンライトが点灯します。

マシンの起動準備

マシン内部の水回路に水を充填します。
マシン電源ON時に実行してください。
マシンはコーヒー抽出のためのポンプを装備し、自己プログラムシステムを備えています。
抽出ヘッド(14)の下に空のカップを置き、フィルターホルダーを挿入せず、給湯/コーヒースイッチ(2)を押し「I」の位置にしてください。
ポンプの作動音がしてから数秒後に、抽出ヘッド(14)から水が排出されます。
カップがいっぱいになったら、給湯/コーヒースイッチ(2)を「O」の位置にしてください。

マシンが使用可能になります。

注意：エアロックのためにポンプの自己プログラム機能が一時的に機能しないことがあります。この場合、水は抽出ヘッド(14)から流れず、次の手順に従う必要があります。

a)スチームノズル(8)の下にマグカップを置いてください。
b)スチーム/給湯ノブ(7)を反時計回りに回してスチーム/給湯バルブを開き、スチームスイッチ(4)と給湯/コーヒースイッチ(2)を「I」の位置にしてポンプを作動させます。
c)数秒後、スチームノズルから水が排出されるのでピッチャー一杯分排出してください。スチーム/給湯バルブを閉じ、給湯/コーヒースイッチ(2)とスチームスイッチ(4)を「O」の位置にします。
マシンが使用可能になります。

d)注意：マシンのボイラーが加熱されると、温度準備完了ライト(3)が自動的に点滅します。最初にマシンの電源をいれた後、マシンが完全に加熱されるまで、約6分間かかります。

本マシンのもう一つの特徴は「ノー・ドリップ・システム」です。コーヒー抽出後、抽出ヘッドから余分な水分を除去することができます。
（フィルターホルダ内のコーヒーカスに含まれた水分が少量落ちることがあります。）

⚠ 注意：ポンプ破損の可能性がある為、水タンクに水を淹れ、しっかりマシンにセットしてから、ポンプを操作してください。この場合の損傷は保証の対象外となります。

知っておくべき重要事項

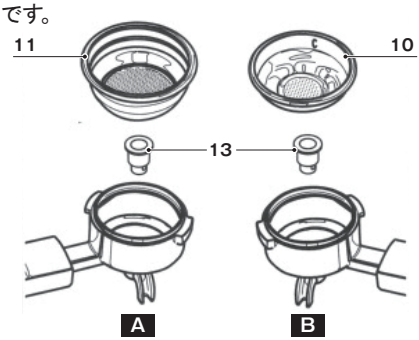
1. コーヒーの味はコーヒー豆の種類、特徴、加工方法によって変わります。長い時間、高温でローストした豆は色が暗くなり（ダークロースト）、軽くローストされた豆より深みのあるコーヒーを抽出できます。
2. エスプレッソを抽出するのに適しているダークローストには、特定の温度で特定の種類の風味を生成するコーヒー豆のブレンドや、カフェイン含量の98%までを除去した豆など、様々な種類があります。いろいろと試し、お好みのコーヒーをお楽しみください。
3. セミオートマシン用の「エスプレッソ・グラインダー」を使用する必要があります。ブレード式グラインダーは使用しないでください。
4. 本物のエスプレッソの証は、濃い色、豊かな味、そしてイタリアで「クレマ」と呼ばれる明るい茶色の泡です。
5. カプチーノとは、エスプレッソと泡立った熱いミルクの組み合わせです。シナモン、ナツメグ、ココアパウダーでトッピングされます。
6. エスプレッソコーヒーは、出来たてを提供してください。
7. エスプレッソは、2〜2 1/2オンスのデミタスカップ。カプチーノは4または6オンスのガラスカップなどを使用します。
8. コーヒー豆はエスプレッソの抽出直前に引くのが理想的です。「エスプレッソグラインダー」を使用してコーヒー豆を挽いてください。
9. コーヒー豆や豆を挽いた粉は、密封した容器に入れ冷凍庫で保管するのが最善です。挽いたコーヒー豆は食品のにおいを吸収する特性があります。
10. 抽出ヘッド(14)に負担がかかる為、フィルターホルダー(9)は必要時以外マシンにセットしないでください。

美味しいエスプレッソの抽出方法

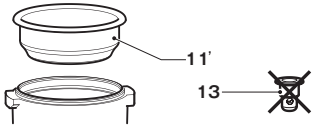
1.「準備」の手順に従ってください。
2.クレマフィルター(10または11)を選択し、フィルターホルダー(9)に挿入します。
1杯の抽出にはクレマフィルターシングル(10)を、2杯抽出するにはクレマフィルターダブル(11)を使用してください。
フィルターホルダー(9)を抽出ヘッド(11)にセットしウォームアップを行います。
3.フィルターホルダーをセットした状態でマシンが正しい温度に達するまで待ちます(約6分間)。この時間を使って、カップ、コーヒー、ミルクなどを準備します。
4.ウォームアップの後、温まったフィルターホルダー(9)を抽出ヘッド(14)から取り外し、付属の計量スプーン(20)を使用して、挽いたコーヒー豆(以下コーヒー粉末)で満たしてください。コーヒー粉末はクレマフィルターにお好みの量を適量を入れください。過剰充填に注意してください。
コーヒー粉末をタンパー(18)で静かに押し込みます。押し込み過ぎに注意してください。
5.余分なコーヒー粉末を、リムから払い落としてください。フィルターホルダーをマシン本体に向かって左方向に約45度の角度を保ち、抽出ヘッドに差し込みます。正しい位置に差し込めたら、ハンドルを右に回し、所定の位置(ハンドルがマシンの正面、もしくはわずかに右を指す位置)に固定します。
6.1〜2つのエスプレッソカップをドリッププレートの上にフィルターホルダーの抽出口に合わせるように置きます。
給湯/コーヒースイッチを「I」の位置にすると、エスプレッソがカップに注がれます。
7.エスプレッソがカップの3/4まで注がれたら、給湯/コーヒースイッチ(2)を「O」の位置にし抽出を止めます。
抽出量を増やすほどコーヒーは薄くなります。適量の抽出であれば、エスプレッソの上に明るい茶色の泡「クレマ」が浮かびます。うまくいかない場合は「トラブルシューティング」を参照してください。
8.カップをマシンから取り、配膳してください。
9.続けてエスプレッソを抽出するには、ハンドルを左に回し、フィルターホルダー(9)をゆっくり取り外します。フィルターホルダーの上にお湯が溜まっていることがあり、フィルターホルダー(9)の取り外し時に、お湯が抽出ヘッド(14)から落ち続けることがありますが、故障ではありません。

“パーフェクトクレマ”デバイス(13)

2種のクレマフィルター(10,11)を使用する場合、必ずフィルターホルダーに“パーフェクトクレマ”デバイスを挿入してください。
“パーフェクトクレマ”デバイスは、抽出穴の詰りを防止するため、ピンなどを使い毎日使用前に清掃してください。
本格的なグラインダーを使用できない場合でも“パーフェクトクレマ”デバイスを取付ければ一般的なクレマを生成することが可能です。



“パーフェクトクレマ”デバイス(13)使用時には、上図のようにフィルターホルダー(9)の抽出口にセットし、上から各クレマフィルター(10,11)をしっかりとはめ込んでください。



注意:プロフェッショナルフィルター(11')使用時には、“パーフェクトクレマ”デバイス(13)は使用しないでください。

カプチーノを作る

カプチーノを作るために、ミルクを泡立てるための容器に良く冷えたミルクを入れ、エスプレッソの時より大きめのカップ(6オンス)を用意します。

ミルクを泡立てる

ミルクの脂肪含量が高いほど、泡の密度が高くなります。スチームノズル(8)を使用してミルクを泡立てますが、沸騰しないようにご注意ください。
初めてフォームミルクを作成する方の場合、上手にミルクを泡立たせるには2〜3回の練習が必要になると思われます。
ノズルがミルクの容器の底に当たらないように容器を回転させ、ゆっくりと上下に動かし、ミルクを泡立ててください。

1.「美味しいエスプレッソの抽出方法」を参考に、大きなカップでエスプレッソを作って下さい。
2.スチームスイッチ(4)を「I」の位置にしてください。
3.温度準備完了ライト(3)の点灯後、良く冷えたミルクを入れた泡立て容器に、スチームノズルの先端をミルクの表面から少し潜るくらいの位置にセットしてください。図4を参照してください。
4.スチーム/給湯ノブ(7)を反時計回りにゆっくり回し、スチームを噴出させます。
重要:ノブを回すほどスチームが強くなります。
注意:スチームは1分以上使用しないでください。
5.スチームノズルの先端が泡立ち始めた瞬間に、ミルク表面下の位置を保ったままゆっくりと円を描くようにミルクの入った容器を動かしてください。ミルクが沸騰しないよう注意してください。
6.ミルクが充分泡立ったら、スチームノブを時計回りに回しスチームを止め、スチームスイッチ(4)を「O」の位置にします。
7.出来上がったフォームミルク(泡の部分)をスプーンでエスプレッソに乗せ、ゆっくりとカップの側面に沿ってスチームミルク(液体の部分)を注いだ後、シナモン、ココア、ナツメグなどをトッピングします。
8.注意:スチームを使用した直後に再度エスプレッソを抽出したい場合は、マシン内部のボイラーに水を補充し、ボイラーの温度を抽出温度にまで下げる必要があります。
ボイラーの温度を下げるには、ドリッププレート(5)に空のカップを置き、フィルターホルダーを挿入せず、給湯/コーヒースイッチ(2)を「I」の位置にしてカップを水で満たした後、給湯/コーヒースイッチ(2)を「O」の位置にしてください。
エスプレッソの抽出が可能となります。

給湯

1.「準備」の手順に従ってください。
2.電源スイッチ(1)を「I」の位置にします。
3.マシンが適切な温度になるまで約6分待ちます。
4.スチームノズル(8)の下に大きめの容器を置きます。
5.スチーム/給湯ノブ(7)を反時計回りにゆっくり回し、給湯/コーヒースイッチ(2)とスチームスチームスイッチ(4)を「I」の位置にすると、スチームノズルから給湯が開始されます。
注意:給湯は60秒以上連続で使用しないでください。
6.お湯が必要量に達した後、スチーム/給湯ノブ(7)を時計回りに回し、給湯/コーヒースイッチ(2)とスチームスイッチ(4)を「O」にして給湯を止めます。
7.給湯直後にエスプレッソを抽出する場合、マシン内部のボイラー温度を抽出温度に下げる必要があります。
温度を下げるには、ドリッププレート(5)に空のカップを置き、フィルターホルダーをセットせずに、給湯/コーヒースイッチ(2)を「I」の位置にし、カップを水で満たしてから、給湯/コーヒースイッチを「O」の位置にしてください。
エスプレッソの抽出が可能となります。

マシンを清潔に保つには

1. 重要：スチームノズル(8)のミルクフォーマーパーツ(取り外し可能部) はミルクの泡立てに使用する毎に清掃する必要があります。パーツ説明 (P3)を参照頂ければ、簡単に分解清掃することが可能です。
   ミルクフォーマーパーツ自体を下に引っ張ることにより、マシンからの取り外しが可能です。
   スチームノズルの内部は、スチームを噴出することで清掃することができます。
   スチームノズルの噴出口は詰まることがあるので、針などを使用して清掃してください。
2. フィルターホルダー(9)および各フィルター(10),(11)(11')は、使用後にぬるま湯で清掃してください。

3. マシン外面は湿らせた柔らかい布で拭いてください。
4. ドリッププレート(5)とドリップトレイ(12)を取り外し、ぬるま湯に洗浄剤を溶かし洗ってください。研磨剤は使用しないでください。
5. 抽出ヘッド(14)内のフィルターホルダーガスケット(15)をきれいに清掃してください。
6. シャワーディスク(17)は、使用頻度に応じて定期的にお湯で清掃してください。
7. 長時間マシンを使用しなかった場合、水タンクをすすいでからきれいな水を注ぎ、給湯/コーヒースイッチ(2)を「I」にして、マシン内部の洗浄を行ってください。
   本作業は、水タンクに水が入った状態で行ってください。水がない状態で行うと故障の原因になります。
8. 使用中に水圧が変化すると、マシンが蒸気を放出し水が流れ落ちることがありますが、この現象は故障ではありません。
   必要に応じてドリップトレイ(12)を空にしてください。

コーヒー経路の洗浄

約200杯のコーヒー抽出、または週1回のタイミングでクリーニングタブレット(別売)を使用した、コーヒー経路の洗浄を行ってください。

1. 「準備(P5)」の手順に従ってください。
2. クリーニングフィルター(24)をフィルターホルダー(9)にセットしてください。
3. フィルターホルダーをマシンにセットしマシンが適正温度に達するまで待ちます（約6分間）。
4. フィルターホルダーを取り外し、クリーニングフィルターにクリーニングタブレットを入れます。
5. フィルターホルダーをマシンに正しくセットしてください。
6. 給湯/コーヒースイッチ(2)を「I」の位置にするとコーヒー経路の洗浄が開始されます。洗浄後のお湯は減圧ダクト(23)を通りドリップトレイ(12)に貯まります。
7. 洗浄を約10秒間行い、給湯/コーヒースイッチを「○」の位置戻し、5秒間待機します。
8. 6〜7の手順を5回繰り返してください。
9. フィルターホルダーをマシンから取り外し、クリーニングフィルター内のクリーニングタブレットが無くなっているのを確認してください。タブレットが残っている場合は、6〜7の手順を無くなるまで繰り返してください。
10. 空になったフィルターホルダーをマシンに正しくセットしてください。
11. すすぎのため、6〜7の手順を3回繰り返してください。

以上でコーヒー経路の洗浄は完了です。

カルキ洗浄

マシンを使用していると、水に含まれるカルキが蓄積し不具合の原因になります。約2カ月に1回（実施のタイミングは使用状況や水質によって異なります）、専用のカルキ洗浄溶液を使いカルキ洗浄を行ってください。（溶液の取り扱いについては、溶液の取扱説明書に従ってください）。

メモ：本書とカルキ洗浄液の取扱説明書の内容に矛盾がある場合、カルキ洗浄溶液の取扱説明書の内容を優先してください。

メモ：専用のカルキ洗浄溶液のみを使用してください。専用溶液はマシンの性能と動作を保証するように調整されており、抽出されるコーヒーの風味の変化を防ぎます。カルキ洗浄溶液は、溶液の取扱説明書、または使用している地域の規制に従い処分してください。

注意：カルキ洗浄作業が終了するまで、洗浄溶液や抽出されたコーヒーは絶対に飲まないでください。酢をカルキ洗浄溶液として使用しないでください。

1. 水タンク(6)を取り外し中身を空にします。
2. カルキ洗浄溶液を水タンクに注ぎ、飲料水をMAXまで注いでください。
3. フィルターホルダー(9)を抽出ヘッドに下から挿入し、所定の位置にロックされるよう、左から右に回します。
4. ミルクフォーマーパーツを、スチームノズル(8)から取り外します。
5. 電源スイッチ(1)を「I」の位置にします。お湯を出す手順（P8給湯参照）で、スチームノズルからカルキ洗浄溶剤を約300㎖（コップ2杯分）注いだ後、電源スイッチを「○」の位置にしてください。
6. カルキ除去のため、電源を切ったまま約15〜20分待機してください。
7. 電源スイッチ(1)を「I」の位置にします。
   スチームノズルからカルキ洗浄溶剤が排出されるので、約300㎖（コップ2杯分）注いだ後、電源スイッチを「○」の位置にして、3分間放置してください。
8. 水タンクが空になるまで「手順7」の操作を繰り返します。
9. 水タンクを取り外し、よくすすいでから飲料水をMAXまで注いでください。
10. スチームノズル(8)の下に空の容器を置き、電源スイッチ(1)を「I」の位置にします。
11. スチームノズル(8)からお湯が出て、すすぎ作業を行います。水タンクが空になったら、給湯/コーヒースイッチ(2)とスチームスイッチ(4)をOFFにし、スチーム/給湯ノブ(7)を時計回りに回します。すすぎ作業を途中で止める場合も、前記の操作を行ってください。
12. 水タンクに、飲料水をMAXまで注いでください。
13. フィルターホルダーがしっかりセットされていることを確認し、大きめの容器をフィルターホルダーの下に置いてください。この時、ドリップトレイ(12)を取り外しても問題ありません。
14. 給湯/コーヒースイッチ(2)をONにし、水タンク内の水を全て排出します。途中で容器がいっぱいになった場合、または水タンクが空になったら給湯/コーヒースイッチボタンをOFFにし、容器を空にします。
15. フィルターホルダーを取り外し、きれいな水ですすいでください。
16. 「手順9」からのすすぎ作業を4回繰り返してください。
    以上でカルキ洗浄作業が完了しました。
    水タンクにきれいな水をMAXまで注ぎ、必要に応じて、「マシンの起動準備(P5)」を行ってください。

ミルクフォーマーパーツをスチームノズルに取り付けてください。

トラブルシューティング

内容	原因/対処方法
コーヒーが抽出されない	・水タンクに水をいれてください。 ・コーヒーの挽きが細かすぎる、もしくは強く圧縮しすぎフィルターが詰まっているので、挽きを粗くするか、圧縮する力を弱めてください。 ・シャワーディスクが汚れているので清掃してください。
コーヒー抽出速度が速すぎる	・コーヒーの挽きが粗すぎ。細かく挽いてください。 ・コーヒーの圧縮が弱い。タンパーでしっかり圧縮してください。
ポンプの作動音が大きい	・水タンクに水をいれてください。 ・「マシンの起動準備」項目を参照し、水回路に水を充填してください。 ・水タンク内でシリコンパイプがねじれている。ねじれを直してください。 ・コーヒーの挽きが粗すぎ。細かく挽いてください。
フィルターホルダーから水が漏れる	・フィルターホルダーを、正しく抽出ヘッドにセットしてください。 ・抽出ヘッド内のガスケットを清掃するか、新しいものと交換してください。 ・フィルターホルダーの縁をきれいに清掃してください。
エスプレッソにクレマが泡立たない	・コーヒーの挽きが粗すぎます。細かく挽いてください。 ・コーヒーの圧縮が弱い。タンパーでしっかり圧縮してください。 ・古いコーヒー豆を使っている。コーヒー豆が乾燥している。
エスプレッソがぬるい	・マシンをウォームアップしていない。ウォームアップ(6分) をしてください。 ・コーヒーの挽きが粗すぎます。細かく挽いてください。
ミルクが泡立たない	・スチームノズル、ミルクフォーマーパーツが汚れている。もしくは詰まっている。ノズル、パーツを清掃してください。 ・良く冷えたミルクを使用してください。

製品仕様

・電圧 …… 100V
・消費電力 …… 1250W
・電源 …… 50/60Hz
・本体材質 …… ステンレス
・サイズ …… 230×380×240㎜
・本体重量 …… 8Kg
・水タンク容量 …… 2.1ℓ
・ポンプ圧力 …… 15気圧
・ボイラー …… アルミニウム

マシンの廃棄

・本マシンは家庭用廃棄物として処理できません。
・本マシンに関する詳しいリサイクル情報については、地域の行政機関、ごみ処理業者にお問い合わせください

メ　モ

メ　モ

メ　モ

改良のため、仕様および性能の一部を予告なく変更することがあります。あらかじめご了承ください。

GAGGIA®

日本総代理店

フジ産業株式会社 三郷センター
〒341-0044
埼玉県三郷市戸ヶ崎1丁目105
TEL.048-949-2888
FAX.048-949-4141
※日曜日を除く
www.gaggia.jp