

GAGGIA

MILANO



CLASSIC EVO PRO

RI9380 (SIN035R)

取扱説明書

CE

はじめに

このたびはGAGGIA CLASSIC EVO PROをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

本製品には業務用エスプレッソマシンと同じフィルターホルダーとスチームワンドが備わっており、本格的なエスプレッソをお楽しみいただけます。

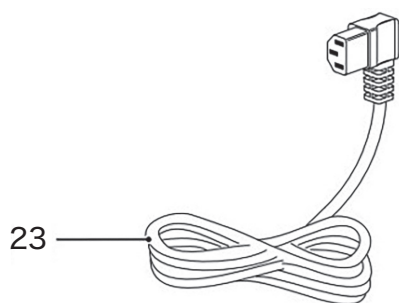
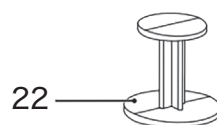
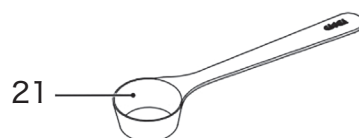
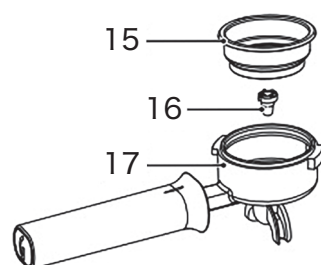
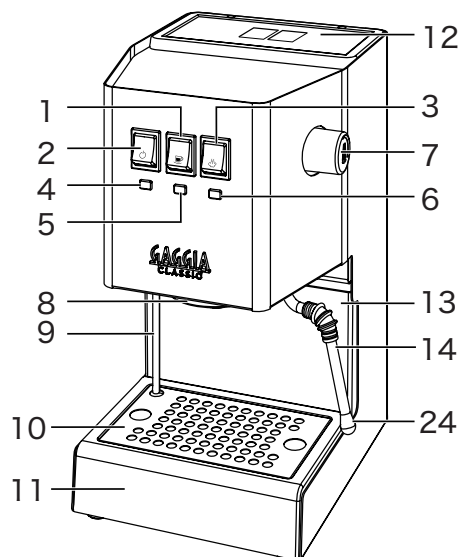
本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みいただき、保証書とともに大切に保管してください。

目 次

1	製品概要	2
2	重要な安全対策と注意	3
3	安全上の警告と注意	5
4	保証とアフターサービス	7
5	付属のフィルター	8
6	使用前の準備	10
7	水回路の充填	11
8	初めて使用するとき / 2週間以上使用しなかったとき	13
9	エスプレッソを淹れる	15
10	コーヒーポッドを使ってエスプレッソを淹れる	18
11	カプチーノのつくり方	19
12	お湯の出し方	22
13	ボイラー温度を下げる方法	24
14	清掃とお手入れ	25
15	スチームワンドのお手入れ	25
16	フィルターホルダーとフィルターの洗浄	26
17	コーヒー抽出ヘッドの洗浄（バックフラッシュ）	27
18	ドリッププレートとドリップトレイの洗浄	30
19	水タンクの洗浄	31
20	コーヒー抽出ヘッドの洗浄	32
21	長期間使用しなかったときの洗浄	32
22	カルキ洗浄	33
23	トラブルシューティング	37
24	製品仕様	39
25	本機の廃棄	39

1 製品概要

- 1 コーヒー抽出スイッチ
- 2 電源ON/OFFスイッチ
- 3 スチームスイッチ
- 4 電源ONランプ
- 5 コーヒー温度準備完了ランプ
- 6 スチーム温度準備完了ランプ
- 7 スチーム/給湯ノブ
- 8 コーヒー抽出ヘッド
- 9 ドレインパイプ
- 10 ドリッププレート
- 11 ドリフトトレイ
- 12 水タンクカバー
- 13 水タンク
- 14 お湯/スチームワンド
- 15 クレマフィルター 2カップ用
- 16 “パーフェクトクレマ”デバイス
- 17 フィルターホルダー
- 18 プロフェッショナルフィルター
ダブル 2カップ用
- 19 プロフェッショナルフィルター
シングル 1カップ・1ポッド用
- 20 クリーニングフィルター
- 21 計量スプーン
- 22 タンパー
- 23 電源コードとプラグ
- 24 スチームノズル



2 重要な安全対策と注意

本製品は家庭用です。火災や感電、ケガや事故を避けるため、本製品を分解しないでください。本製品はユーザーによる修理ができません。取扱説明書に記載された清掃とお手入れ以外のメンテナンスと修理はフジ産業(株)三郷センターで行ってください。

1. 本機の熱くなった表面や高温部分には触れないでください。取っ手やつまみを使ってください
2. 火災、感電、人体の傷害を防ぐため、本機、電源コード、電源プラグを水やその他の液体に絶対に浸さないでください。
3. 本製品(電源コード・電源プラグを含む)の改造は絶対にしないでください。
4. 誤作動が発生したときは、本機の電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いてください
5. 本機が故障したとき、本機、電源コード、電源プラグが何らかの損傷を受けたときは、本機を使用しないでください。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。
6. 他社のアクセサリや部品、弊社が推奨していないアクセサリや部品は絶対に使用しないでください。火災や感電、ケガや事故の原因になります。もし、そのような部品やアクセサリを使用した場合、保証の対象外となります。
7. 水タンクには、温水、お湯、炭酸水などを絶対に入れないでください。水タンクの損傷や本機の故障の原因になります。水タンクには冷水のみを入れてください。
8. 使用しないときは、水タンクに水を入れたままにしないでください。水が汚染されることがあります。ご使用の度に新鮮な飲み水を入れてください。
9. 本機の電源プラグをコンセントに差し込む前に、本機の銘板に表示されている電圧が使用地域の電圧と一致しているかどうか確認してください。
10. 必ず先に電源コードを本機に取り付け、次に電源プラグをコンセントに差し込んでください。取り外すときは、全てのスイッチを「OFF」にし、先に電源プラグをコンセントから抜いてから電源コードを本機から外してください。
11. 長時間使用しないときや、清掃やお手入れの前には、コンセントから電源プラグを抜いてください。

12. 本機の清掃には、研磨剤、研磨パッド、刺激の強い洗剤は絶対に使用しないでください。水で湿らせた柔らかい布を使用して清掃してください。
13. 定期的にカルキ洗浄を行ってください。カルキ洗浄を行わないと本機は正常に動作しなくなります。カルキ洗浄を行わず本機が正常に動作しなくなった場合、修理は保証の対象外となります。
14. カルキ洗浄中に注ぎ出た溶液は、絶対に飲まないでください。
15. 子供の近くで本機を使用するときは、子供を監視してください。
16. 本機を屋外で使用しないでください。
17. 本機を本取扱説明書に記載の用途以外に使用しないでください。

**上記の重要な安全対策と注意を
必ず守ってください。**

3 安全上の警告と注意

本製品の不適切な使用による事故やケガを避けるため、下記の警告と注意をよく読み、取扱説明書の通りに本製品を使用してください。

1. 本機はご家庭での通常の使用のみを想定しています。
2. 本機は必ず平らで安定した場所に置いてください。輸送中も直立した状態を保ってください。
3. 本機を壁や家具の近くで使用しないでください。本機を無垢材、天然石などに設置しないでください。水やコーヒー、洗浄液の飛沫により汚れ、シミ、変色、変形などの原因となります。
4. 本機を他の電子機器の近くに設置しないでください。水やコーヒー、洗浄液の飛沫、漏れにより電子機器の故障の原因となる可能性があります。
5. 本機をオーブンやヒーターなど熱を発する物のそばに置かないでください。本機をガスコンロや電気コンロ、ホットプレートの上や近くに置かないでください。本機をオーブンに入れないでください。
6. 本機をキャビネットなど熱のこもる場所に入れて使用しないでください。
7. 本機を温度が摂氏0度以下の場所で保管しないでください。本機内に水が残っていると、凍結して故障の原因となります。
8. 濡れた手で電源プラグに触れないでください。
9. 電源コードのコネクターや電源プラグに水やその他の液体をかけないでください。
10. 本機の電源プラグをアース付きのコンセントに差し込んでください。電源プラグをコンセントに差し込む前に、必ずアース線をコンセントのアースネジへ接続してください。
11. 延長コードを使用する場合、延長コードの電気定格は、少なくとも本機の電気定格と同じである必要があります。
12. 電源コードや延長コードをテーブルやカウンターから垂れ下げたり、無理に曲げたり、高温のものに触れないようにしてください。
13. 電源コードや延長コードを本機の高温の部分に近づけないでください。
14. 子供の手の届かないところに、本機と電源コードを置いてください。
15. 子供が本機で遊ばないように監視してください。
16. 子供に本機を使用させないでください。子供に本機の清掃やお手入れをさせないでください。

17. 身体的・感覚的・精神的な能力が低い方、経験や知識が不足している方は、安全な方法で使用するための監督や指示を受け、本機の危険性を理解しなければ、本機を使用することはできません。
18. 部品の付け外し、清掃やお手入れをするときは、本機が冷めてからにしてください。
19. 定期的な清掃とお手入れを行わないと、本機が動かなくなる可能性があります。この場合、修理は保証の対象外となります。
20. コーヒー抽出ヘッドは食器洗い機や洗淨液・洗淨剤などで洗淨しないでください。故障の原因となり、コーヒーの味に悪影響を及ぼす可能性があります。
21. コーヒー抽出ヘッドの内部に繊維が詰まるのを避けるため、コーヒー抽出ヘッドを布で拭かさないでください。
22. フィルターには挽いたコーヒー(コーヒー粉)のみを入れてください。他の物を入れると故障の原因になります。この場合、修理は保証の対象外となります。
23. キャラメルやフレーバーのついたコーヒー豆は使用しないでください。

スチームワンド(ミルク泡立て / 給湯器)の注意

24. 火傷にご注意ください。給湯の前に、熱湯が小さく噴出されることがあります。火傷を避けるため、体を近づけないでください。
25. スチームワンドは非常に熱くなっていますので、絶対に素手で触れないでください。ゴム製の取ってをつまんで動かして下さい。
26. ミルクを泡立てた後は、少量のお湯をスチームワンドから容器に注ぎ、スチームワンドを洗淨してください。スチームワンドとスチームノズルが冷めてからスチームノズルを回して外し、ぬるま湯で洗ってください。

4 保証とアフターサービス

1. 本製品には保証書が添付されています。保証について詳しくは保証書をご覧ください
2. 本製品の保証期間はご購入いただいた日から1年間です。
3. 保証書は記載事項をお確かめの上、大切に保管してください。
4. お買い上げ日・販売店名の記入がない場合、保証の対象外になります。
5. お問合せ・修理のご依頼は下記のフジ産業(株)三郷センターへご連絡ください。
6. 故障と間違いやすい状況が発生することがございますので、P37のトラブルシューティングを事前にご確認ください。
7. 異常があるときは使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて下記のフジ産業(株)三郷センターへご連絡ください。
8. 修理をご依頼の際は、お手数ですが本製品を梱包していただき、宅配便にて下記のフジ産業(株)三郷センターまでご送付ください。送料はお客様のご負担となります。ご送付いただく前に、三郷センターにご連絡ください。

フジ産業株式会社 三郷センター

TEL. 048-949-2888

www.gaggia.jp

〒341-0044 埼玉県三郷市戸ヶ崎1-105

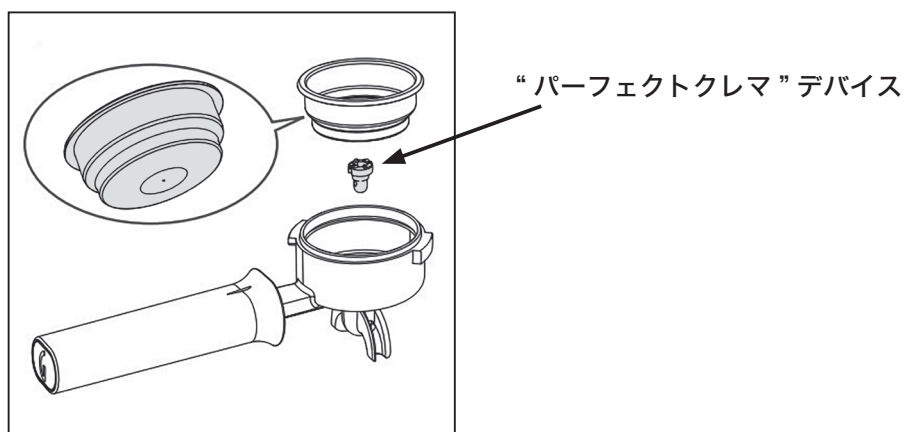
平 日 / 9:00 ~ 17:30

土曜日 / 10:00 ~ 17:00 (日曜を除く)

※営業時間は変更されることがあります。

5 付属のフィルター

① クレマフィルター 2カップ用

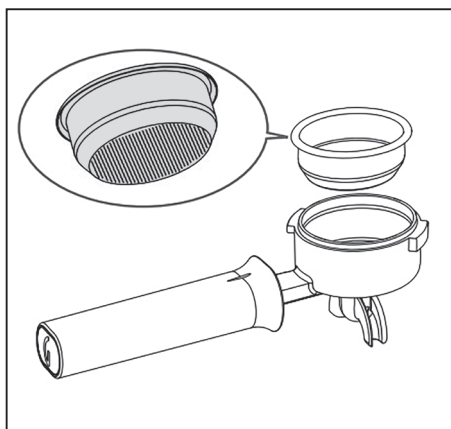


このフィルターは、既にフィルターホルダーに装着されています。このフィルターを使うと、初心者でもクレマ入りのエスプレッソを淹れることができます。

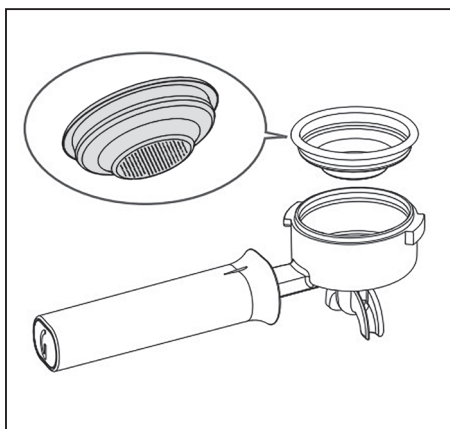
注意

このフィルターは、“パーフェクトクレマデバイス”と一緒にご使用ください。

② プロフェッショナルフィルターダブル 2カップ用



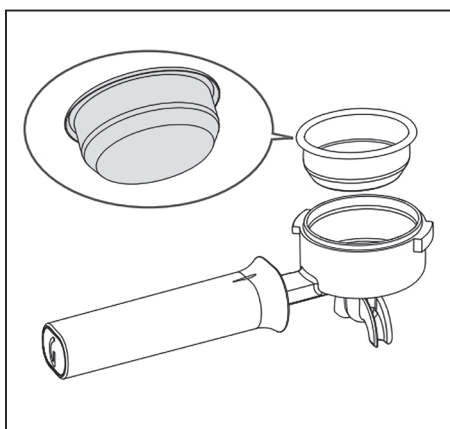
③ プロフェッショナルフィルターシングル 1 カップ・1 ポッド用



これらのプロフェッショナルフィルターは、業務用エスプレッソマシンで使用されているものと同じで、扱うには経験と技術が必要です。

最初は、クレマフィルターから始め、次にプロフェッショナルフィルターにステップアップすることをお勧めします。

④ クリーニングフィルター

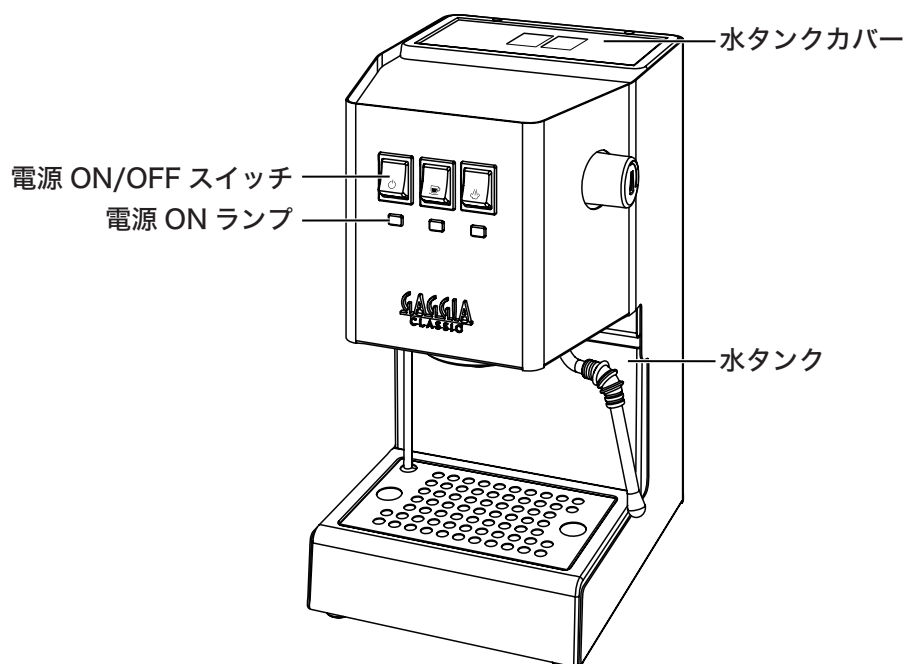
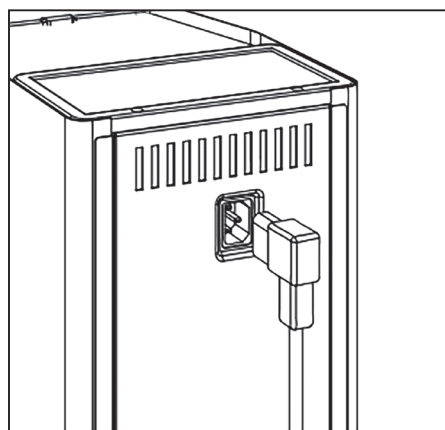
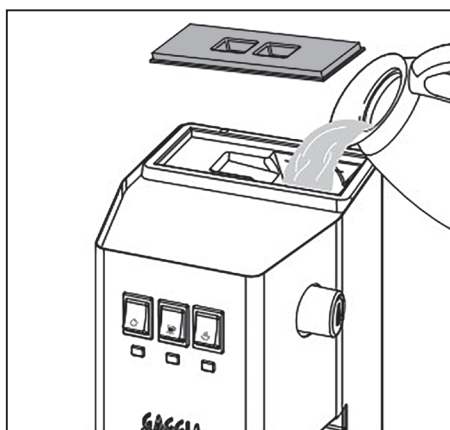


コーヒー抽出ヘッドをバックフラッシュ洗浄するためのクリーニング用フィルターです。

6 使用前の準備

1. 水タンクカバーを外し、水タンクのMAXラインまで冷水を入れます。
2. 電源プラグを本体背面の差し込み口に差し込みます。電源コードのもう一方の電源プラグは、適切な電圧のコンセントに差し込みます。

電源ON/OFFスイッチを押すと、電源ONランプが点灯します。

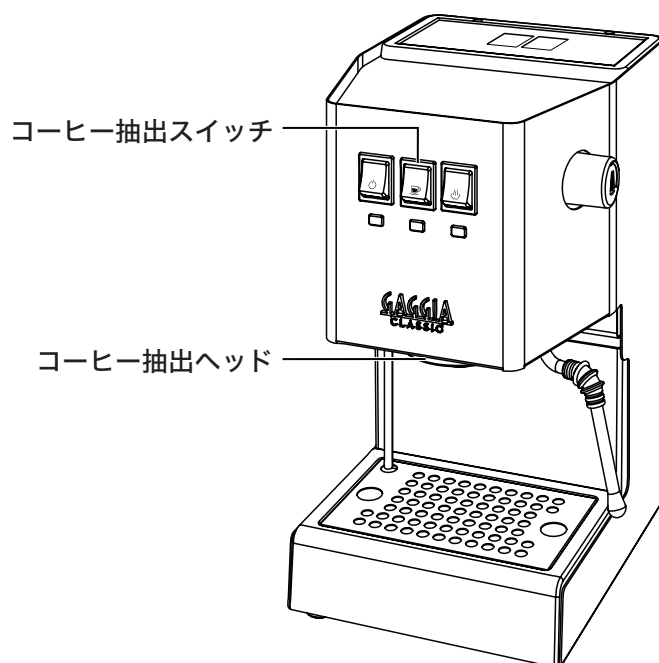


7 水回路の充填

警告！

コーヒーを淹れる前に、本機の水回路に水を充填する必要があります。

1. フィルターホルダーを装着せずに、空のカップをコーヒー抽出ヘッドの下に置き、コーヒー抽出スイッチを押します。



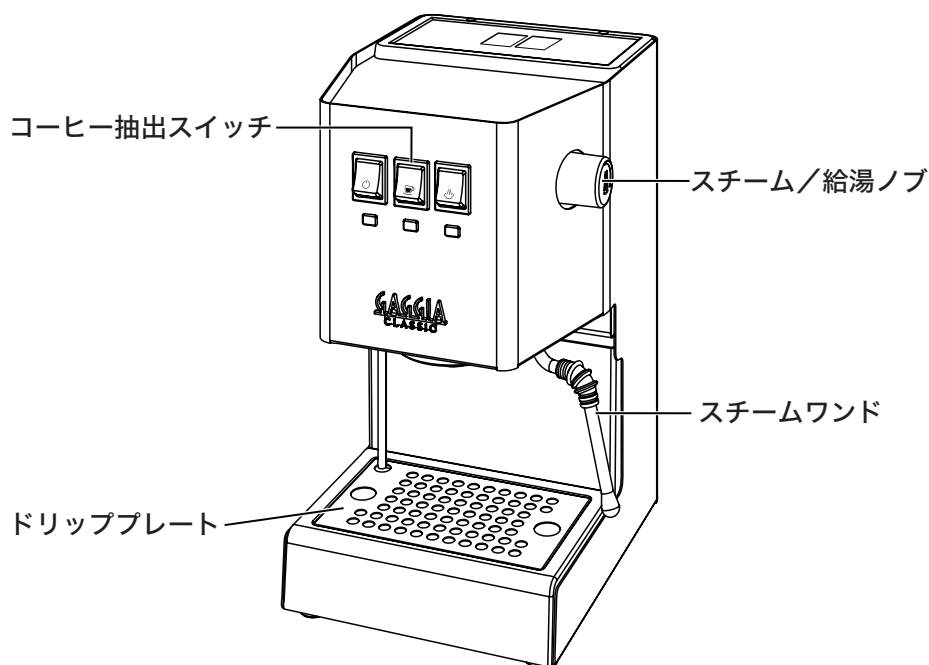
2. ポンプが作動する音が聞こえ、数秒後にコーヒー抽出ヘッドからお湯が出てきます。カップをお湯が150cc程度入ったら、コーヒー抽出スイッチを再び押して、お湯を止めます。

注意

空気が入っていると、ポンプが一時的に機能しないことがあります。

コーヒー抽出ヘッドからお湯が出てこない場合、以下の動作を行ってください。

1. 空のカップをスチームワンドの下とドリッププレートの上にそれぞれ置きます。
2. スチーム/給湯ノブをゆっくりと反時計方向に回し、スチーム/給湯ノブを開きます。
3. コーヒー抽出スイッチを押して、ポンプを作動させます。
4. 数秒後、スチームワンドからお湯が出始めます。カップにお湯を 150cc 程度出します。
5. スチーム/給湯ノブを時計回りに回し、スチーム/給湯ノブを閉じます。
6. 再びコーヒー抽出スイッチを押します。



注意

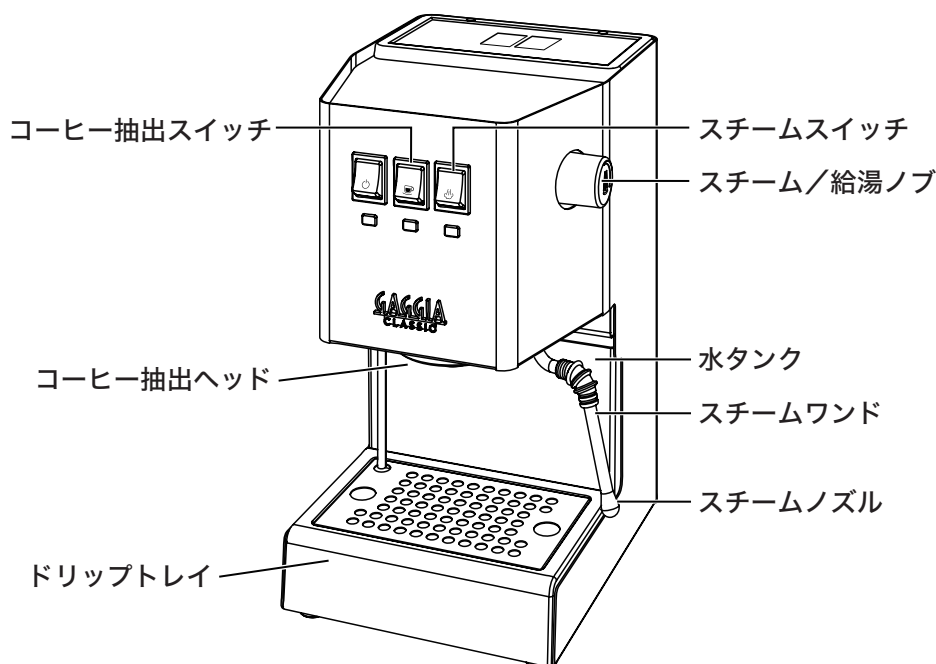
水回路の充填後に、スチームワンドの内部に水が残っていることがあります。内部に残っている水を出すため、数秒間スチームを出すことをお勧めします。

8 初めて使用するとき / 2週間以上使用しなかったとき

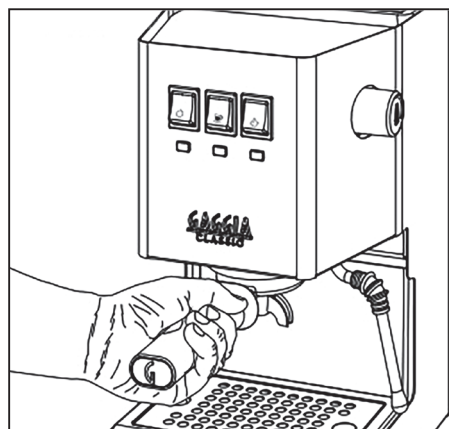
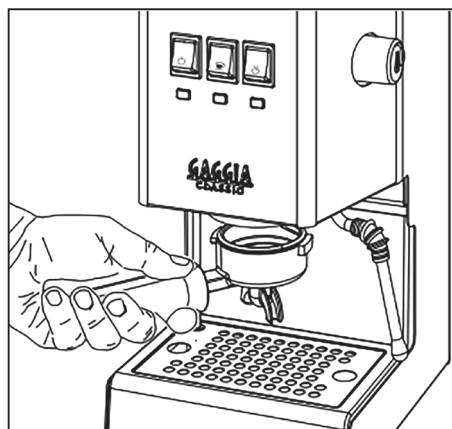
注意

この過程で排出される水は必ず捨ててください。飲用には適していません。この過程のサイクルでドリフトレイがいっぱいになった場合は、水の排出を停止し、トリフトレイを空にしてから操作を再開してください。

1. P31 “水タンクの洗浄”を参照して水タンクをすすぎ、水タンクに新鮮な飲み水を入れます。
2. スチームワンドの下に適当な受け容器を置きます。
3. スチーム/給湯ノブをゆっくりと反時計回りに回し、スチーム/給湯ノブを開きます。
4. コーヒー抽出スイッチとスチームスイッチを押して、スチームノズルからお湯を出します。
5. 水タンクが空になったら、コーヒー抽出スイッチとスチームスイッチを押し、スチーム/給湯ノブを時計回りに回してスチーム/給湯ノブを閉じ、お湯を止めます。



6. 水タンクに新鮮な飲み水を入れてください。
7. フィルターホルダーを本機正面から左斜め45度の位置でコーヒー抽出ヘッドに下から差し込み、フィルターホルダーが固定されるまで左から右(本機正面の方向)に回します。



8. フィルターホルダーの下に、適当な受け容器を置きます。
9. コーヒー抽出スイッチを押し、コーヒー抽出ヘッドからお湯を出します。
10. 水タンクが空になったら、再びコーヒー抽出スイッチを押し、お湯を止めます。
11. フィルターホルダーを右から左へ回して本体から取り外し、新鮮できれいな飲み水ですすいでください。
12. 水タンクに新鮮な飲み水を入れてください。

これで本機の使用準備は完了です。

9 エスプレッソを淹れる

付属のフィルターホルダーには、クレマフィルター 2 カップ用が装着されており、2 杯のコーヒーを用意できます。

警告！

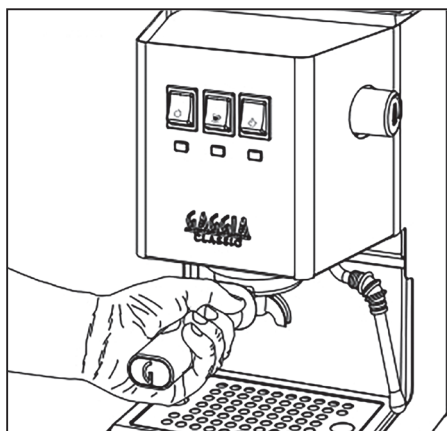
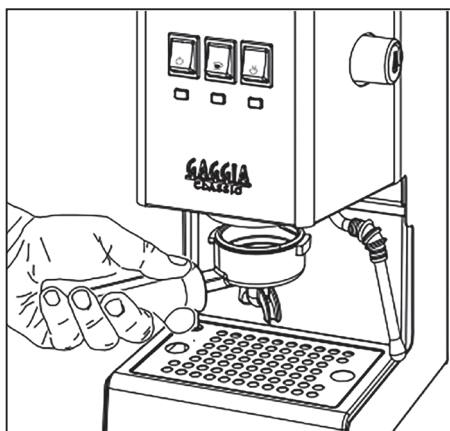
クレマフィルターを“パーフェクトクレマ”デバイスなしで使用した場合、本体からコーヒーが噴出し、やけどの恐れがあります。

注意

プロフェッショナルフィルターを使用する場合、クレマフィルターと“パーフェクトクレマデバイス”を取り外します。

最初のコーヒーを淹れる前に、フィルターホルダーを予熱する必要があります。

1. フィルターホルダーを本機正面から左斜め45度の位置でコーヒー抽出ヘッドに下から差し込み、フィルターホルダーが固定されるまで左から右(本機正面の方向)に回します。

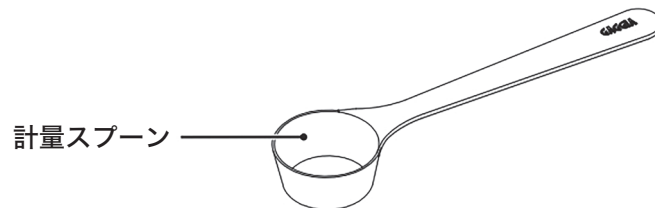


2. 大きな目のカップをフィルターホルダーの下に置き、コーヒー抽出スイッチを押してお湯を出します。
3. カップにお湯が150cc程度入ったら、もう一度コーヒー抽出ボタンを押してお湯を止め、フィルターホルダーを装着したまま、本機が適温になるまで数分待ちます。

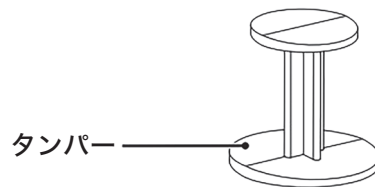
注意

挽いたコーヒーをフィルターに入れる前に、フィルター内に残っている水を拭き取ってください。

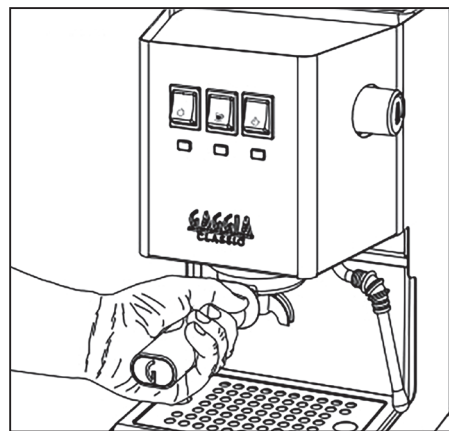
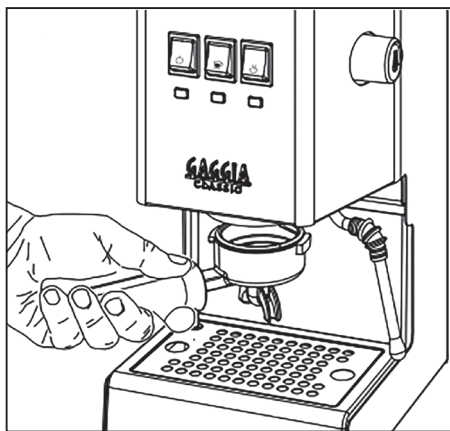
4. フィルターホルダーを外し、付属の計量スプーンで、フィルターに挽いたコーヒーを入れます。カップ1杯につき計量スプーン1杯のコーヒーを入れます。



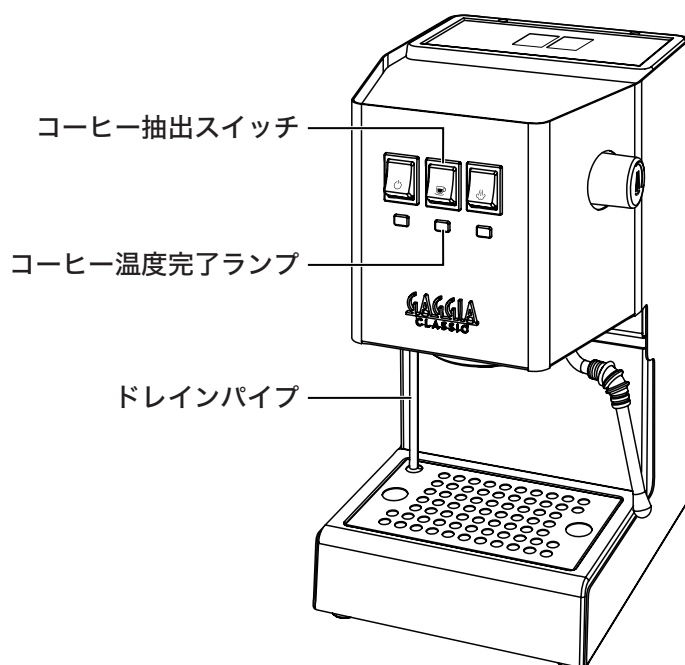
5. タンパーでフィルター内のコーヒー粉を、表面が平らになるようキレイに押し固めます。



6. フィルターホルダーの縁についたコーヒー粉を指ではらい落とします。
7. フィルターホルダーを本機正面から左斜め45度の位置でコーヒー抽出ヘッドに下から差し込み、フィルターホルダーを固定されるまで左から右(本機正面の方向)に回します。



8. コーヒー温度準備完了ランプが点灯するまでお待ちください。
9. コーヒー抽出スイッチを押します。



10. 約30cc抽出されたら、再びコーヒー抽出スイッチを押します。

コーヒーは水の量によって、濃くなったり薄くなったりします。適切な細かさで挽いたコーヒーを正しい手順で淹れれば、ヘーゼルナッツやブラウン色をした、きれいな“クレマ”ができます。

コーヒーの抽出が終わると、余分な水がドレインパイプから排出されます。

もう一杯のエスプレッソを抽出するには、ゆっくりと注意深くフィルターホルダーを左に回し、取り外してください。ホルダー内のコーヒーカスに残っているお湯で火傷しないよう注意してください。フィルターホルダーを外すと、コーヒー抽出ヘッドからまだお湯が出てくる場合がありますが、これは内部の水圧によるもので異常ではありません。

フィルター内のコーヒーカスを捨ててください

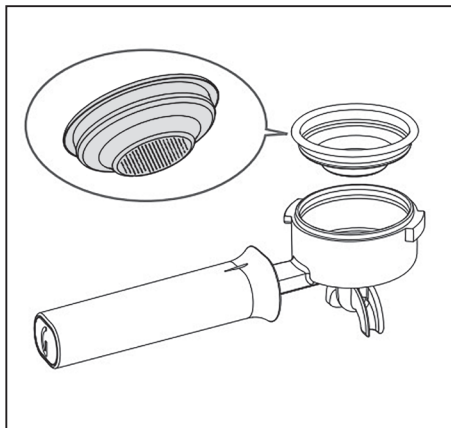
注意

コーヒー抽出ユニット全体を適温に保つため、締め付け過ぎに注意して、きれいなフィルターホルダーを本体に取り付けたままにしてください。

10 コーヒーポッドを使ってエスプレッソを淹れる

注意

コーヒーポッドを使うときはプロフェッショナルフィルターシングルを使ってください。



挽いたコーヒーの代わりに、1杯分のコーヒーポッドを使います。エスプレッソの淹れ方は挽いたコーヒーと同様です。コーヒーポッドをフィルターホルダーにセットします。このとき、コーヒーポッドのペーパーが、フィルターホルダーからはみ出さないようご注意ください。

11 カプチーノの作り方

伝統的なカプチーノをつくるための、わたしたち GAGGIA MILANO のお勧めです。

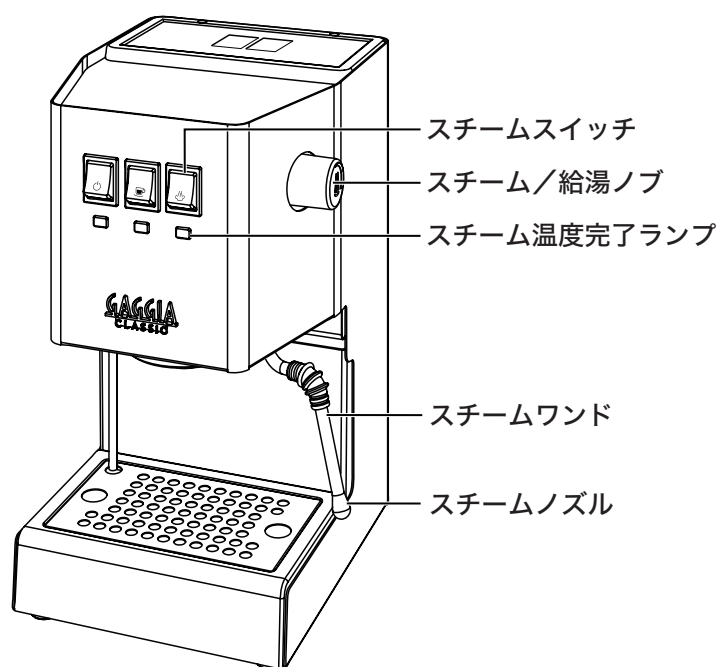
- 冷たい新鮮な成分無調整ミルクを使ってください。泡立てミルクの、泡のきめ細かさはミルクの脂肪分によります。
- 注ぎ口のついた円形のステンレス製のミルクピッチャーを使ってください。ラテアートにも適しています。

スチームワンドは、ミルクを沸騰させずに泡立てるのに十分な量のスチームを出すことができます。

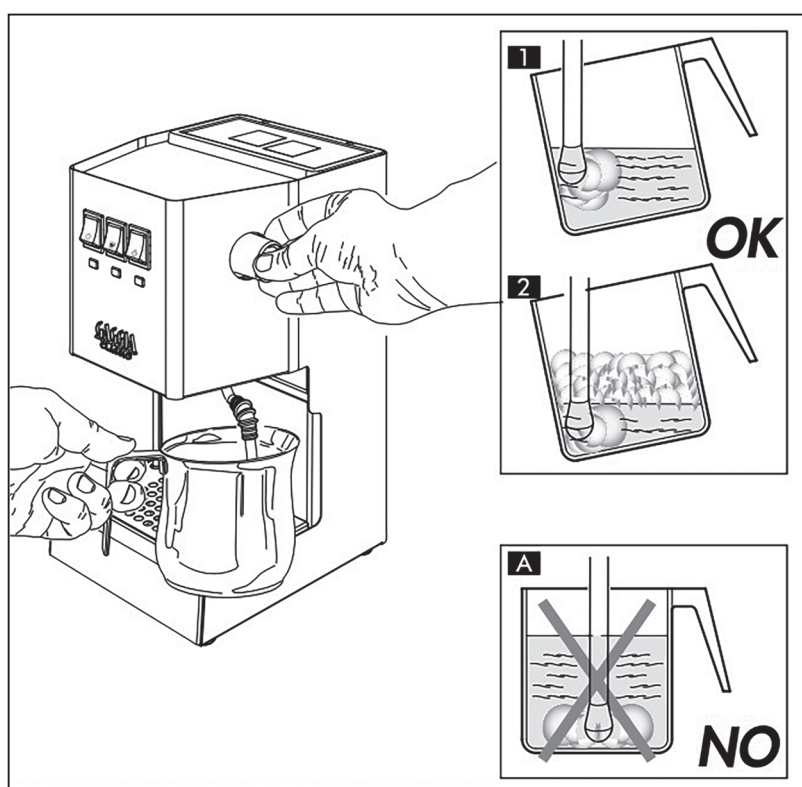
何度かお試しくださいと、おいしいカプチーノがつかれるようになります。

最初に、スチームノズルをミルクピッチャーに入れ、ミルクの泡立てができるよう、スチームワンドを少し外側に回してください。

1. P15“エスプレッソを淹れる”を参照し、大きめのカプチーノカップにエスプレッソを淹れてください。
2. スチームスイッチを押してください。
3. 15～20秒後に、スチーム温度準備完了ランプが点灯します。



4. スチーム/給湯ノブをゆっくりと反時計回りに回して開け、スチームを少し出してスチームワンド内部の水を出し、スチーム/給湯ノブを時計回りに回してスチーム/給湯ノブを閉めます。
5. 冷たいミルクを1/2ほど入れたミルクピッチャーを、スチームワンドの下に置きます。
6. スチームノズルをミルク表面の少し下の位置に入れます。深すぎるとミルクが泡立ちません。浅すぎると、大きな泡ができてしまいます。スチームノズルはミルクピッチャーの中心でなく端に近づけ、対流をつくるため適切な角度をつけるのが大切です。



7. スチーム/給湯ノブをゆっくりと反時計回りに回して開き、スチームを出します。空気をできるだけ吸収し、ミルクが冷たいうちに泡立ってます。

注意

ミルクを正しく泡立てるために、スチームノズルがミルクと接している必要があります。ミルクを泡立てて泡の層が厚くなるにつれ、ミルクピッチャーを少し持ち上げ、スチームノズルがミルクに接するようにします。このとき、スチームノズルがミルクピッチャーの底に触れないようにします。

8. ミルクが泡立ったらスチームノズルを押し込みミルクをよく温めます。

注意

温度の上昇を感じられるよう、ミルクピッチャーの底に手を添えます。

注意

スチーム / 温水ノブを回すと、スチーム圧力が上昇します。

注意

スチームを出すのは 60 秒以内にしてください。60 秒以上連続してスチームを出すとボイラーが完全に空になることがあります。この場合は P11 の“水回路の充填”を参照し、水を充填してください。

9. ミルクが温まったらスチーム / 給湯ノブを時計回りに回してスチーム / 給湯ノブを閉じ、ミルクピッチャーをスチームノズルから外します。
10. スチームスイッチを押します。

コーヒーに泡立てたミルクを注ぎます。お好みでシナモン、ココア、ナツメグなどを添えてください。

スチームを出してからすぐにコーヒーを淹れたい場合は、コーヒー抽出ヘッドからお湯を出し、ボイラーの温度を下げます。

ボイラーの温度を下げるには P24 “ボイラーの温度を下げる方法”を参照してください。ボイラーの温度を下げないと、コーヒーが焦げ臭くなってしまうことがあります。

警告！

スチームワンドは使用中、非常に熱くなることがあります。やけどをしないように、スチームワンドを動かすときはゴム製の取っ手をつまんで動かしてください。

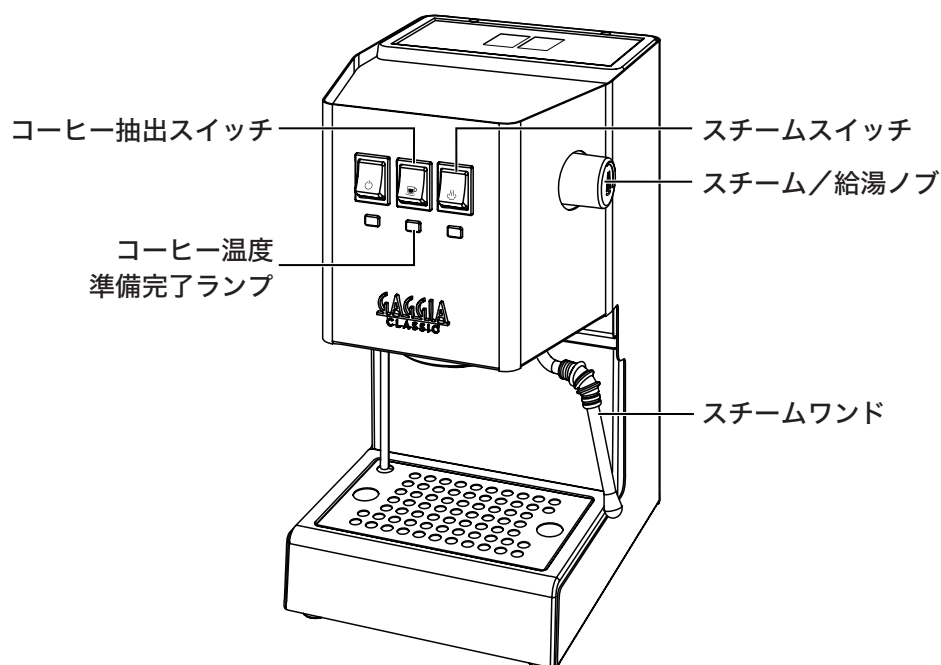
警告！

コーヒー抽出ヘッドからお湯を出してボイラーの温度を下げずに、コーヒーを抽出すると、やけどをする恐れがあります。

12 お湯の出し方

本機の電源を入れ、コーヒー温度準備完了ランプが点灯するまで数分間待ってください。

1. スチームワンドの下にカップを置きます。
2. スチーム/給湯ノブをゆっくりと反時計回りに回して開き、コーヒー抽出スイッチとスチームスイッチを押して、スチームワンドからお湯を出します。
3. お好みの量のお湯が出たら、コーヒー抽出スイッチとスチームスイッチを再び押し、スチーム/給湯ノブを時計回りに回してスチーム/給湯ノブを閉じ、お湯を止めます。



注意

給湯は 60 秒以内にしてください。

警告！

スチームワンドは使用中、非常に熱くなることがあります。やけどをしないように、スチームワンドを動かすときはゴム製の取っ手をつまんで動かしてください。

注意

水回路の充填後に、スチームワンドの内部に水が残っていることがあります。内部に残っている水を出すため、数秒間スチームを出すことをお勧めします。

お湯を出してからすぐにコーヒーを淹れたい場合は、コーヒー抽出ヘッドからお湯を出し、ボイラーの温度を下げてください。ボイラーの温度を下げないとコーヒーが焦げた味になることがあります。

ボイラーの温度を下げるにはP24“ボイラーの温度を下げる方法”を参照してください。

警告！

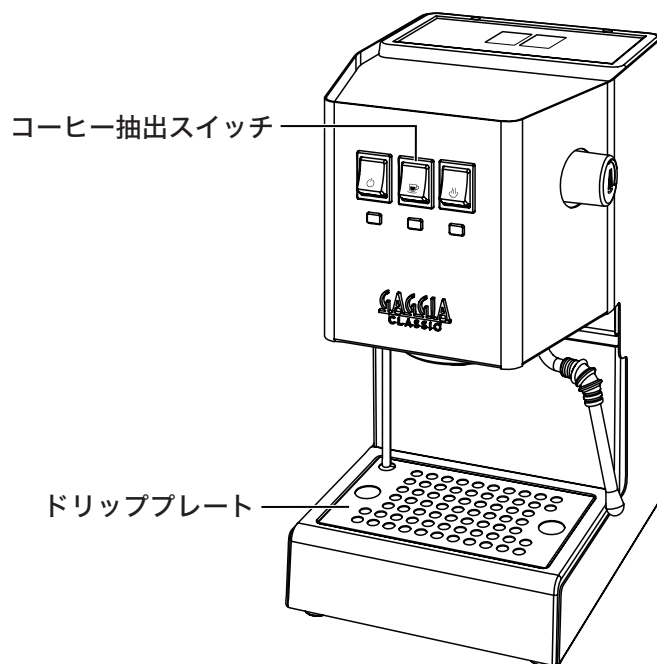
コーヒー抽出ヘッドからお湯を出してボイラーの温度を下げずに、コーヒーを抽出すると、やけどをする恐れがあります。

13 ボイラーの温度を下げる方法

フィルターホルダーを外してください。

1. 適当なカップをドリッププレートの上に置きます。
2. コーヒー抽出スイッチを押し、カップにお湯を入れます。
3. 再度、コーヒー抽出スイッチを押して、お湯を止めます。

これでコーヒーを淹れる準備ができました。



14 清掃とお手入れ

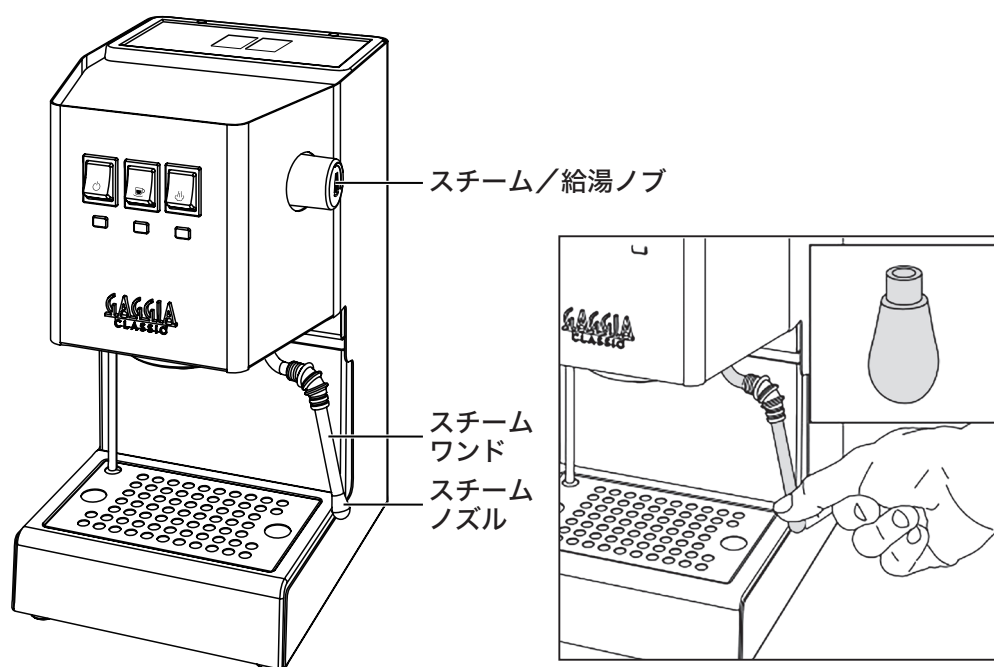
定期的な清掃とお手入れにより、良好なコーヒーの抽出とミルクの泡立ちを保つことができます。

15 スチームワンドのお手入れ

ミルクの泡立てをした都度お手入れをしてください。

1. 湿らせた布でスチームワンドを拭きます。
2. スチーム/給湯ノブをゆっくりと反時計回りに回して開き、1～2秒蒸気を出し、スチームノズルをきれいにします。

スチームノズルを洗浄するには、スチームワンドとスチームノズルが冷めてからスチームノズルを回して外し、ぬるま湯で洗ってください。



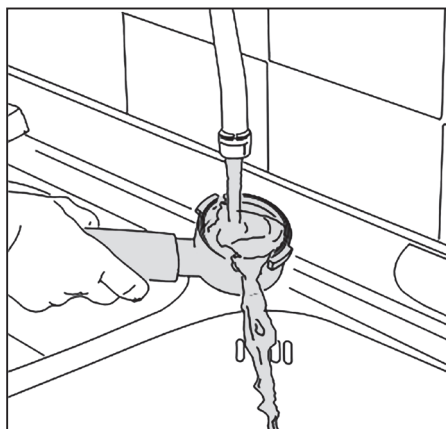
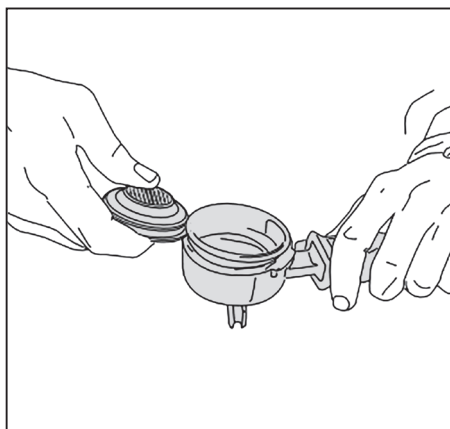
16 フィルターホルダーとフィルターの洗浄

コーヒーの品質を保つため、フィルターホルダーとフィルターは常に清潔にしてください。

警告！

やけどをしないように、フィルターの交換はフィルターホルダーが完全に冷えてから行ってください。

フィルターホルダーとフィルターは毎日洗浄してください。
フィルターホルダーからフィルターを取り外して、フィルターホルダーとフィルターをぬるま湯で洗ってください。



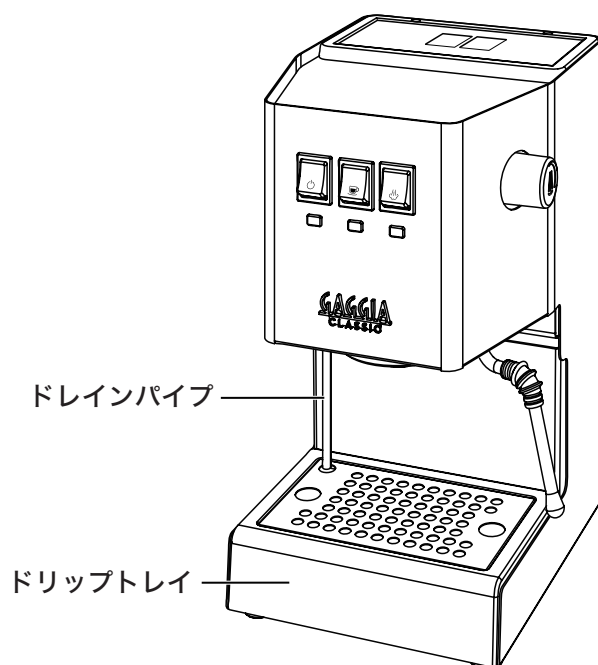
コーヒーの抽出がうまくいかないときは、フィルターをお湯に10分間浸し、その後、流水ですすいでください。

フィルターをよりきれいにするために、クリーニングタブレットをお使いいただくことをお勧めします。

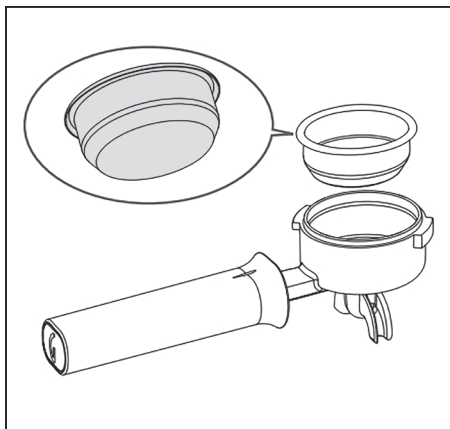
17 コーヒー抽出ヘッドの洗浄(バックフラッシュ)

毎月1回、コーヒー豆の油成分を除去するため、クリーニングタブレットを使用して、コーヒー抽出ヘッドの洗浄(バックフラッシュ)をすることをお勧めします。

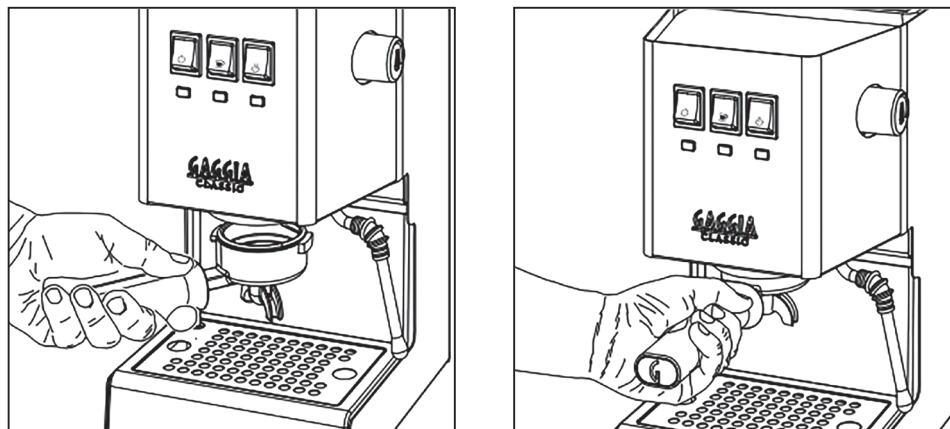
1. ドレインパイプがドリフトレイに正しく挿入されていることを確認してください。



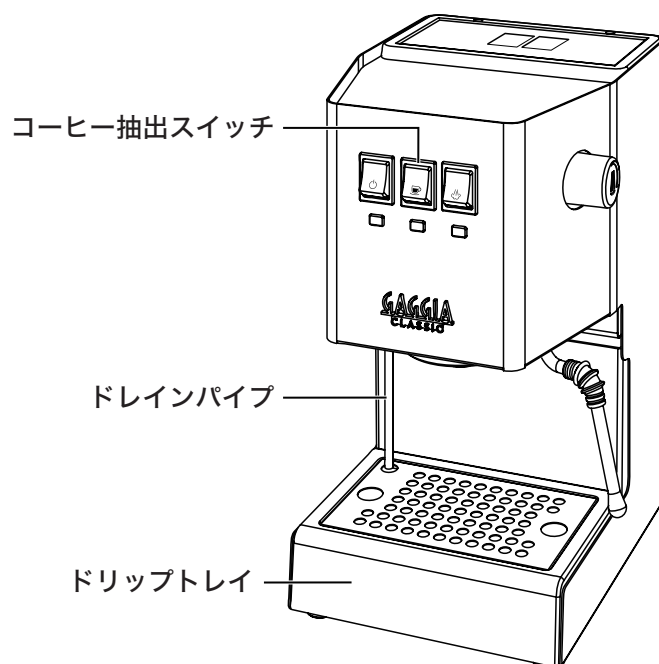
2. クリーニングフィルターをフィルターホルダーに装着し、クリーニングフィルターにクリーニングタブレットを1錠入れます。



3. フィルターホルダーを本機正面から左斜め45度の位置でコーヒー抽出ヘッドに下から差し込み、フィルターホルダーが固定されるまで左から右(本機正面の方向)に回します。

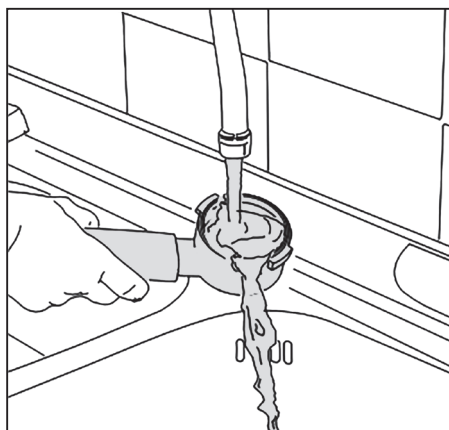
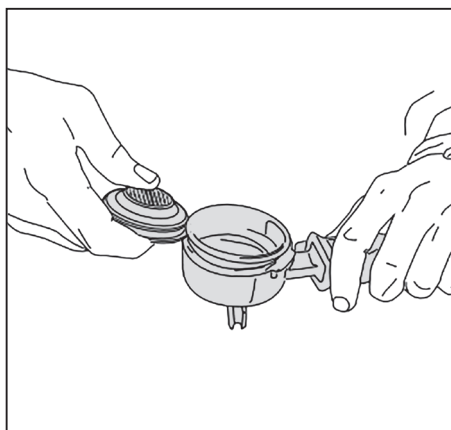


4. コーヒー抽出スイッチを押して、ポンプを作動させ、洗浄に必要な圧力を発生させます。

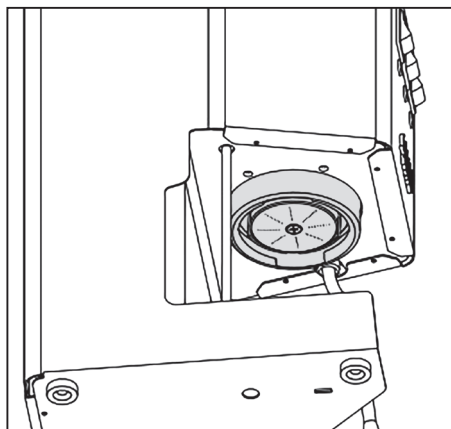


5. 5秒待つてから再びコーヒー抽出スイッチを押して、ポンプを止めてください。
6. 洗剤の混ざった水が、ドレインパイプを通してドリフトレイに流れ出ます。約30秒間お待ちください。
7. ドレインパイプからきれいな水が流れ出るまで、手順4～6を10回以上繰り返してください。

8. フィルターホルダーとクリーニングフィルターを取り外し、ぬるま湯で入念に洗ってください。



9. クリーニングフィルターを装着したフィルターホルダーを再びコーヒー抽出ヘッドに差し込みます。手順4と5を最低10回繰り返し、すすぎ洗浄を行ってください。
10. フィルターホルダーを取り外し、コーヒー抽出ヘッドを別売アクセサリーのクリーニングブラシなどで清掃します。

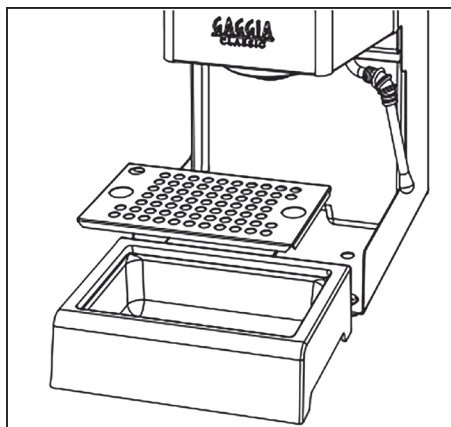


11. コーヒー抽出スイッチを押し、カップ1杯分(150ml)程度のお湯をコーヒー抽出ヘッドから出してください。
12. ドリフトレイを空にして、水道水で洗ってください。

これで本機が使用可能になりました。

18 ドリッププレートとドリフトレーの洗浄

ドリフトプレートとドリフトレーを取り外し、水洗いしてください。研磨剤入りのクリーニング用品は使用しないでください。



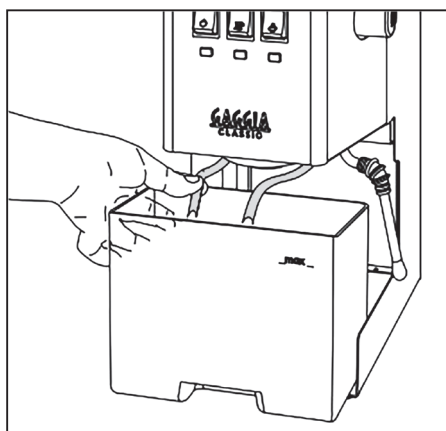
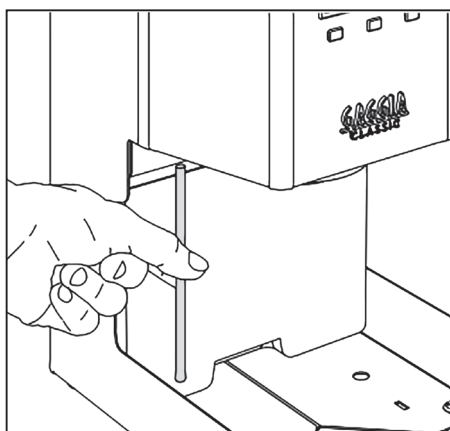
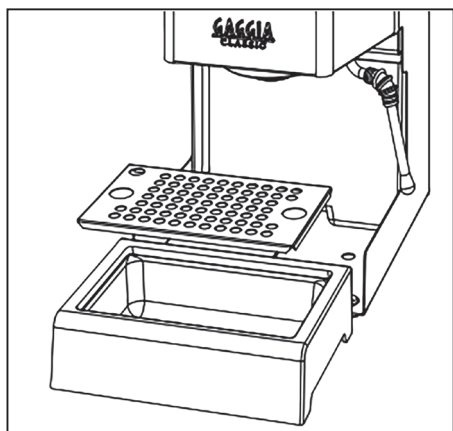
19 水タンクの洗浄

警告！

やけどをしないよう、水タンクの洗浄は本機が電源 OFF の状態で行ってください。ドレインパイプは、運転中に高温になることがあります。

水タンクを取り外して、新鮮できれいな水で洗浄してください。

水タンクを取り外すには、先にドリフトレイを取り外し、次にドレインパイプを下に引いて取り外してください。



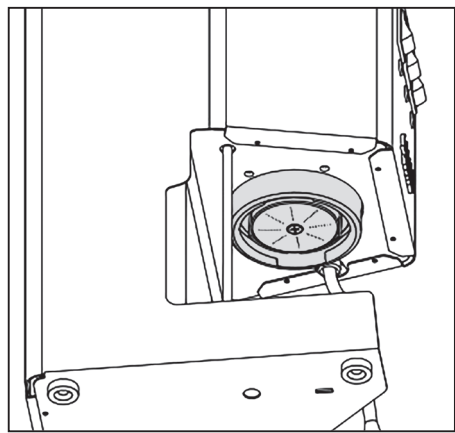
注意

水タンクを再び取り付けるときは、シリコンのチューブが水タンクの中に入っており、ねじれたり詰まったりしていないことを確認してください。

20 コーヒー抽出ヘッドの洗浄

定期的に別売アクセサリーのクリーニングブラシなどを使用して、コーヒー抽出ヘッドに付着したコーヒークスを取り除き、P24“ボイラーの温度を下げる方法”の手順でお湯を出して洗浄してください。

長期間使用しなかったときは、コーヒー抽出ヘッドを洗浄してください。



21 長期間使用しなかったときの洗浄

長期間(2週間以上)使用しなかったときは、P13“初めて使用するとき / 2週間以上使用しなかったとき”の手順で洗浄をしてください。

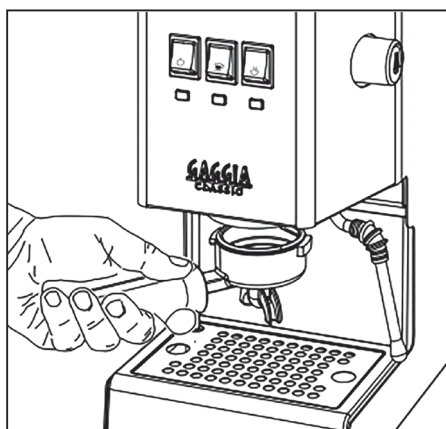
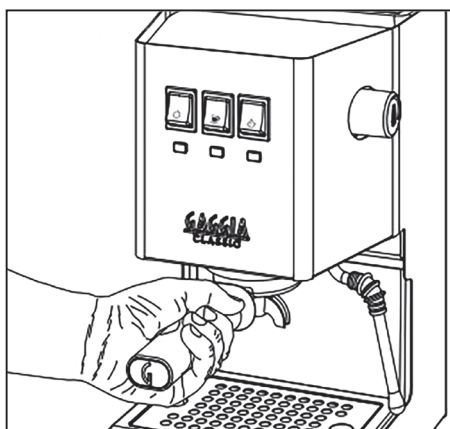
22 カルキ洗浄

カルキは通常の使用で蓄積します。カルキ洗浄には専用のカルキ除去剤のみを使用してください。専用のカルキ除去剤は、本機の稼働性能を良くする配合で作られており、正しく使用すれば、抽出されるコーヒーの品質を保つことができます。

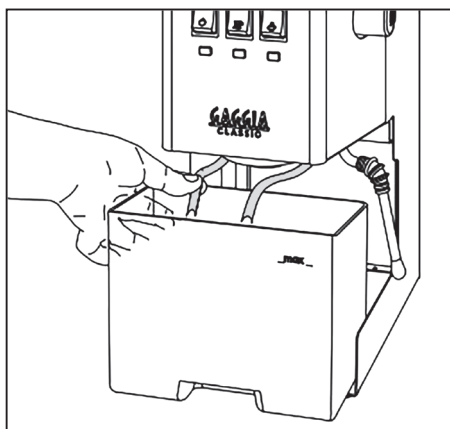
酢やその他のカルキ除去剤は絶対に使用しないでください。

カルキ洗浄は2 ヶ月に一度行って下さい。

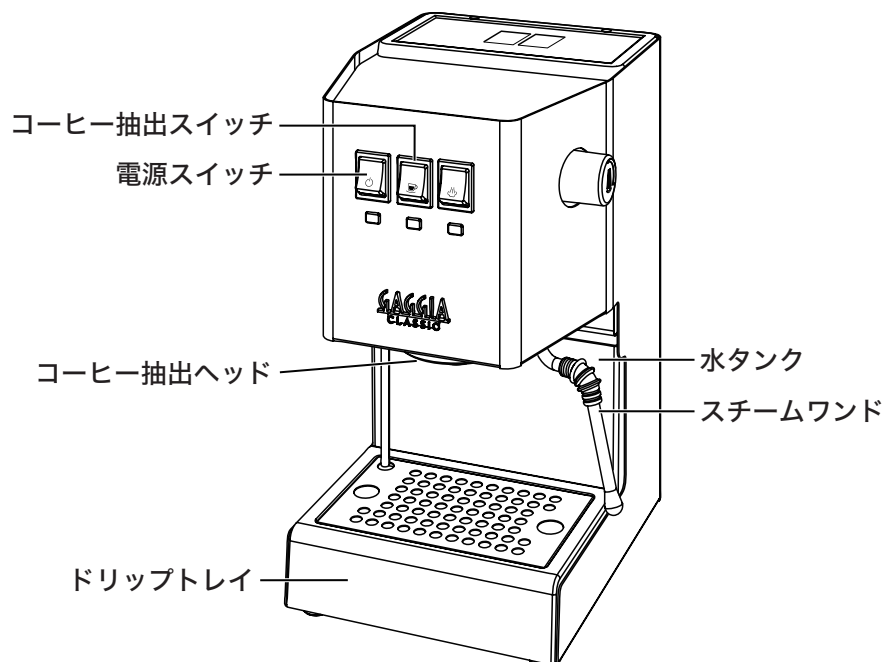
1. フィルターホルダーを右から左へ回して、本機から取り外してください。



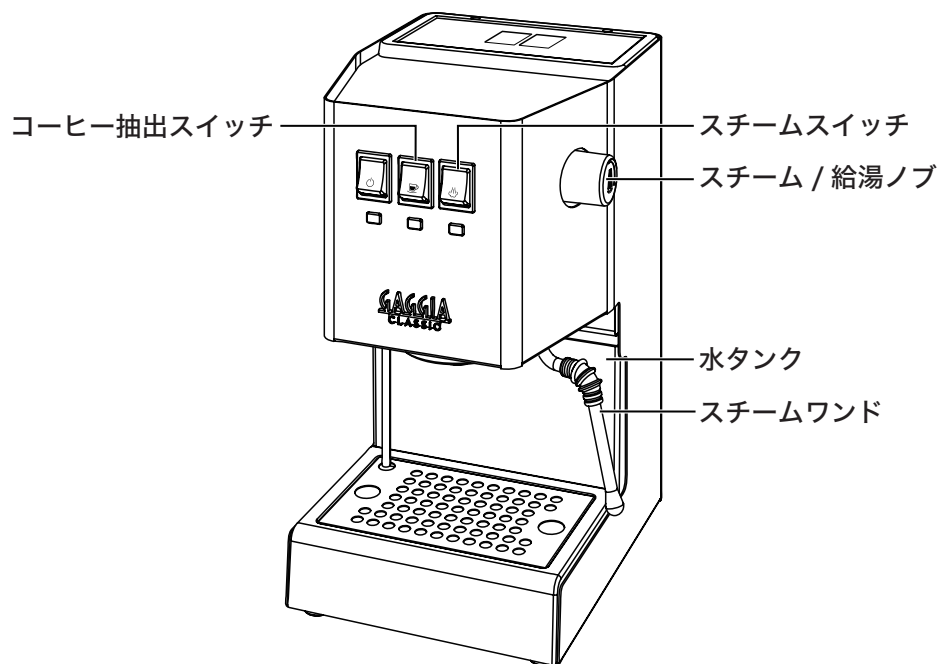
2. 水タンクを取り外して空にしてください。P31“水タンクの洗浄”を参照してください。



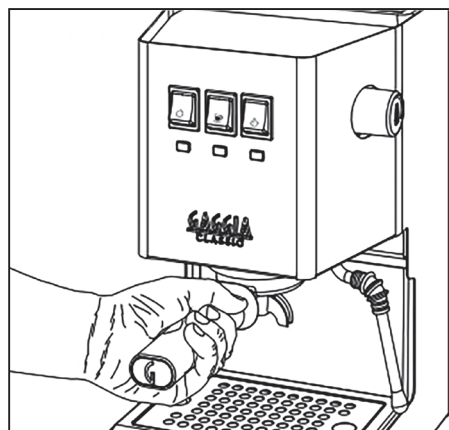
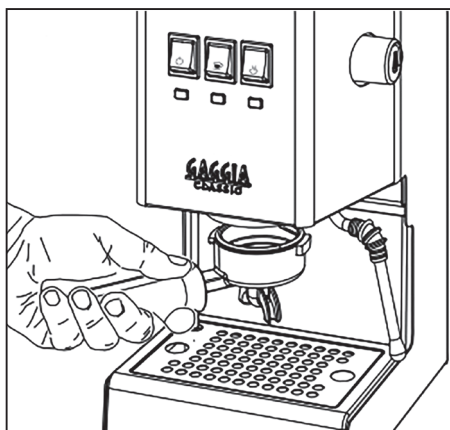
3. 水タンクに専用のカルキ除去剤を180ml注ぎ、新しい水を最大水位(MAX)まで入れてください。
4. 電源ON/OFFスイッチを押して、本機の電源を入れます。



5. スチームワンドからカップ2杯分(約300ml)のお湯を出します。P22“お湯の出し方”を参照してください。次にコーヒー抽出スイッチを押して、コーヒー抽出ヘッドからカップ2杯分(約300ml)の水を出します。
6. 電源ON/OFFスイッチを押して、本機の電源を切ります。
7. 専用のカルキ除去剤に効果を発揮させるため、本機の電源を切ったまま、約20分間おきます。
8. 電源ON/OFFスイッチを押し、本機の電源を入れます。
9. スチームワンドからカップ2杯分(約300ml)のお湯を出し、コーヒー抽出ヘッドからカップ2杯分(約300ml)の水を出します。
10. 電源ON/OFFスイッチを押し、本機の電源を切り、3分間おきます。
11. 手順8～10を、水タンクが空になるまで繰り返します。
12. 水タンクをすすぎます。P31“水タンクの洗浄”を参照してください。
13. ドリフトレイを空にしてください。
14. 水タンクに新鮮な飲み水を入れてください。



15. スチームワンドの下に適当な容器を置いてください。スチーム/給湯ノブをゆっくり反時計回りに回して開きます。
16. コーヒー抽出スイッチとスチームスイッチを押して、スチームワンドからお湯を出します。
17. 水タンクが空になるまでスチームワンドからお湯を出します。
18. コーヒー抽出スイッチとスチームスイッチを押し、スチーム/給湯ノブを時計方向に回して閉め、お湯を止めます。
19. 水タンクをすすぎ、水タンクに新鮮な飲み水を入れます。ドリフトトレイを空にしてください。
20. フィルターホルダーを本機正面から左斜め45度の位置でコーヒー抽出ヘッドに下から差し込み、フィルターホルダーを固定されるまで左から右(本機正面の方向)に回します。



21. フィルターホルダーの下に適当な容器を置きます。
22. コーヒー抽出スイッチを押し、コーヒー抽出ヘッドからお湯を出します。
23. 水タンクが空になったらコーヒー抽出スイッチを押し、お湯を止めます。容器を空にします。
24. フィルターホルダーを右から左に回して本体から取り外し、新鮮できれいな水ですすいでください。
25. 手順19から24を4回(4水タンク分)繰り返してください。
26. これでカルキ洗浄は完了です。
27. 水タンクに新鮮な飲み水を入れてください。必要に応じてP11の“水回路の充填”を参照し、水回路を充填してください。

これで本機の使用準備が整いました。

23 トラブルシューティング

問 題	原 因／対処方法
コーヒーが抽出されない	●水タンクに水が入っていない。 水タンクに水を入れてください。 ●コーヒーの挽きが細かすぎる。 引きを粗くしてください。 ●コーヒーを強く押しすぎている。 押す力を弱めてください。 ●コーヒー抽出ヘッドが汚れている。 コーヒー抽出ヘッドを清掃してください。
コーヒーの抽出が速すぎる（20秒以下）	●コーヒーの挽きが粗すぎる。 挽きを細かくしてください。 ●コーヒーの押しが弱い。 タンパーでしっかり押し固めてください。
ポンプの作動音大きい	●水タンクに水が入っていない。 水タンクに水を入れてください。 ●P11の水回路の充填を参照し、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る。 挽きを細かくしてください。
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。 ●コーヒー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できない	●コーヒーの挽きが粗すぎる。 挽きを細かくしてください。 ●コーヒーの押しが弱い。 タンパーでしっかり押し固めてください。 ●コーヒー豆が古い。 新鮮なコーヒー豆を使ってください。 ●プロフェッショナルフィルターホルダーが“パーフェクトクレマデバイス”と共に使われている。 “パーフェクトクレマデバイス”はクレマフィルターと共に使用してください。

問 題	原 因／対処方法
コーヒーがぬるい	●本機がウォームアップされていない。 ウォームアップをしてください。 ●コーヒーの挽きが粗すぎる。 挽きを細かくしてください。 ●冷たいカップにコーヒーを淹れている。 温めたカップにコーヒーを淹れることをお勧めします。 ●フィルターホルダーが予熱されていない。 1杯目のコーヒーを淹れる前にはフィルターホルダーを予熱してください。
ミルクが泡立たない	●スチームノズルが汚れている。 スチームノズルを清掃してください。 ●スチームノズルを入れる位置が深すぎる。 ●ミルクが冷えていない。 よく冷えたミルクを使ってください。
フィルターホルダーからコーヒーが噴出する	●プロフェッショナルフィルターホルダーが“パーフェクトクレマデバイス”と共に使われている。 “パーフェクトクレマデバイス”はクレマフィルターと共に使用してください。
本体とドレインパイプが熱い	●スチームボタンがONになっている。 スチームボタンをOFFにしてください。

24 製品仕様

公称電源／定格電力／電源	100V/1150W/50Hz/60Hz
本体素材	ステンレススチール
サイズ（幅×高さ×奥行）	230×380×240mm
重量	7.2 kg
水タンク	2.1 リットル
ポンプ圧力	15 気圧
ボイラー	アルミニウム

25 本機の廃棄



本機は家庭用廃棄物として処理できません。

本機の廃棄については、お住まいの自治体、ごみ処理業者にお問い合わせください。

GAGGIAの最新情報は以下のフジ産業公式Instagram、フェイスブック
YouTube公式チャンネルでぜひご覧ください。新製品情報のほか
製品説明動画、メンテナンス動画などお役立ち情報が満載です。



Instagram



Facebook



YouTube

アクセサリーや部品、クリーニング・メンテナンス用品のご購入は
フジ産業公式オンラインショップをぜひご利用ください。

【フジ産業オンラインショップ】

www.fujisangyo-onlineshop.jp



M E M O

M E M O



フジ産業株式会社

〒104-0041

東京都中央区新富1丁目6番1号

TEL : 03-3523-1811

【メンテナンス、不具合のお問合せ】

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1-105

TEL : 048-949-2888