

GAGGIA

MILANO



GAGGIA ACCADEMIA

RI9781 (SUP 052)

取扱説明書



目次

はじめに	4
安全上の注意	4
マシン概要 (図B)	8
食洗器対応可否	9
ミルクカラフェの分解	9
マシン概要	10
その他の付属品	10
操作パネル	11
ドリンクメニュー	11
操作パネルとディスプレイ	12
操作パネルの概要	12
メインディスプレイ アイコン	12
タッチスクリーン/ノブ操作	13
マシンの設置	13
初回使用時	13
手動リンス	14
水硬度の設定	15
インテンザ浄水フィルター	15
インテンザ浄水フィルターの設置	15
インテンザ浄水フィルターの交換	16
デモモード	17
カップウォーマー	17
ドリンクの抽出	17
ドリンクの種類	17
コーヒー抽出口の調整	19
ミルクカラフェの使い方	19
ミルクカラフェの取り付け	20
ミルクカラフェの取り外し	20
“オンザフライ”機能	21
コーヒーの抽出	21
コーヒー豆	21
粉末コーヒーからの抽出	22
ラテメニューの抽出	23
スチームワンドを使用したフォーム作り	24
お茶の抽出	25
お湯の抽出	25
エスプレッソプラスシステム	26
グラインダーの挽き粗さ調整	26
ドリンクのカスタマイズ	27
ドリンク設定のサポート情報	27
ドリンクの設定	28

ドリンクの量	28
コーヒー粉量の設定	28
コーヒーブースト機能	28
粉末コーヒー	29
蒸らし	29
2杯抽出	29
フォームミルク	29
温度	29
ドリンクの名称変更	30
プロファイルへの保存	30
プロファイル	30
プロファイルの選択	30
ドリンクの追加・削除	31
メモ機能	31
マシンの設定	32
言語	32
日時	32
量単位	33
タッチ音	33
スタート画面	33
カップウォーマー	33
エコモード	34
初期設定	34
カウンター	34
水の硬度	34
浄水フィルター	34
スタンバイモード	34
清掃とメンテナンス	35
定期クリーニング	35
ミルクカラフェの清掃	36
スチーム洗浄	36
ミルク簡易洗浄	36
ミルク洗浄	36
ミルクカラフェの水洗浄	37
スチームワンドの洗浄	37
ブルーイングユニットの清掃	38
ブルーイングユニットの取り外し	38
ブルーイングユニットの水洗い	38
ブルーイングユニットのタブレット洗浄	39
ブルーイングユニットの取り付け	39
ブルーイングユニットのグリスアップ	40
カルキ洗浄	41
カルキ洗浄の手順	41
カルキ洗浄の中止	42
エラーコード一覧	43
トラブルシューティング	44
技術仕様	47

はじめに

このたびはアカデミアグラスをお買い上げいただき誠にありがとうございます。

本製品はタッチパネル操作で19種類のメニューをお好みに設定し、手軽に美味しいコーヒーをお楽しみいただけます。

なお、弊社では出荷前点検を実施しており、豆を使用した抽出テストを行うため、マシン内に少量のコーヒー粉が残っている場合がございます。マシンの品質に全く問題はございませんので、ご安心ください。

本製品を正しく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。

安全上の注意

ご使用前に必ず「安全上のご注意」をお読みください。

ここに示す注意事項は、本製品をご使用になる方や、周囲の方々への危害や損害を未然に防止するものです。取扱説明書はすぐに取り出せるところに保管し必要なときお読みください。

誤った使い方で生じる危害や損害の程度を次の表示で区分し説明しています。

■誤った使い方で生じる危害や損害の程度を次の表示で区分しています。



警告 誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。



警告 誤った取り扱いをすると、人が損傷を負う可能性または物的損害の発生が想定される内容です。

■絵表示の一例です



記号はしてはいけない「禁止」の内容をお知らせするものです。



記号は必ず実行していただく「強制」の内容をお知らせするものです。



警告

電源／コンセントについて



電源は「15A 125V」と記載されているコンセントから単独でご使用ください。



電源は交流125V 50/60Hzをご使用ください。それ以外の電源を使用されますと火災の恐れがあります。



タコ足配線はしないでください。火災の原因となります。電源はアース付きのコンセントから直接お取りいただきアース線を必ず取り付けてください。



警告

分解・改造・修理について









マシン、電源コードを改造・分解・修理しないでください。感電、発火の恐れがあります。フジ産業サービスセンター以外で修理をしないでください。









他社もしくは弊社が推奨しないパーツやアクセサリを絶対に使用しないでください。それらを使用した場合は保証対象外となります。





警告 **電源プラグ／電源コードについて**

-  電源プラグにほこりが付着している場合はよく拭き取ってください。ショート、発煙、発火の恐れがあります。
-  電源コードをテーブルやカウンターの端にかけ無理に曲げたり、高温になる箇所に触れないようにしてください。
-  本体、電源プラグ、電源コードを水に浸したり、電源コードソケットを濡らさないでください。感電する恐れがあります。
-  以下の場合、マシンの電源を切ってから電源コードをコンセントから抜いてください。
 - ・故障が発生した場合
 - ・長時間使用しない場合
 - ・マシンを清掃する場合
-  濡れた手で電源プラグに触れないでください。
-  電源コードを抜く場合、コードではなく電源プラグを持って引き抜いてください。

警告 **使用中／使用後について**

-  お子様やお体の不自由な方だけでマシンを使用しないでください。マシンを安全な方法で利用できる方が監督、指導の下で使用ください。乳幼児の手の届くところで使用、保管しないでください。
-  マシンの高温になる箇所に触れないでください。ハンドル、つまみを使用してください。スチーム／給湯ノズルを顔や体に向けしないでください。火傷の危険があります。
-  部品を取り付けたり、外したりする場合はマシンが十分に冷めるまで待ってください。加熱部分は使用後も余熱を含んでいる場合があります。
-  コーヒーグライNDERに指や、コーヒー豆以外の物を入れないでください。ケガや故障の原因となります。
-  マシンや電源コードが破損している場合、直ちに電源を切り電源プラグをコンセントから抜いてマシンを使用しないでください。
-  抽出時は火傷の恐れがありますので十分注意してください。抽出開始前に少しお湯が噴出します。抽出の動作が完了するまで抽出ノズルに触れないでください。

注意 **設置場所について**

-  常に平らで安定した場所にマシンを設置してください。移動時を含めてマシンを常に水平な状態にしてください。
-  コンロの上や、オーブン、ヒーター等熱源のそばに設置しないでください。
-  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、洗浄液の飛沫により電子機器の故障の原因となる可能性があります。
-  壁や家具の近くでの使用、無垢材、天然石などにマシンを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、変色変形等の原因となります。



注意

お手入れについて

※マシンをより長くご使用いただくために定期的な清掃とメンテナンスを実施してください。



湿気、コーヒーに含まれる油分、石灰は、マシンの故障原因となります。取扱説明書に明記されているメンテナンスは必ず定期的の実施してください。お客様の取り扱いが原因で故障した場合は、保証対象外となります。



ブルーイングユニットを食器洗浄機、食器用洗剤、その他の洗剤で洗浄しないでください。ブルーイングユニット動作不良の原因となります。



定期的に除石灰を行ってください。実施時期になりましたらマシンがお知らせします。これを怠ると故障の原因となります。



除石灰中に抽出された液体を絶対に飲まないでください。



タワシや研磨剤もしくはガソリン、アセトンなど刺激の強い液体をマシンに使用しないでください。



ブルーイングユニットとその周辺を布で拭かないでください。内部に布の繊維が溜まり、故障の原因となる恐れがあります。



注意

その他



長期間マシンを使わない場合、水タンクに水を残さないでください。水が汚染される危険性があります。毎回新鮮な水をご使用ください。



豆容器には必ず焙煎した豆を投入してください。粉コーヒー、インスタントコーヒー、生豆、フレーバーコーヒーなどを豆容器に投入した場合、機械の故障の原因となります。その場合、保証対象外となります。



お湯、炭酸水などを水タンクに絶対に入れないでください。水タンクとマシンの劣化・破損の原因となります。



0°C以下の温度でマシンを保管または使用しないでください。ボイラー内の水分が凍り、破損の原因となる恐れがあります。



警告

ミルクカラフェ使用時について



ミルク抽出前に少量、ミルクとスチームが出る場合がありますので火傷にご注意ください。



ミルク抽出が完了したことを確認しミルクカラフェを取り外してください。



注意

ミルクカラフェ使用時について



ミルクメニューを選択する前にミルクカラフェをセットし、ミルクが抽出位置まで入っていることを確認してください。



ミルクカラフェにミルクもしくは水（洗浄液）以外の液体を入れないでください。ミルクカラフェを食器洗浄器で洗わないでください。



警告

スチーム使用時について



使用時の初めに少量のお湯、スチームが抽出されます。



スチームワンド、ワンドノズルに手や顔を近づけないでください。
火傷の原因となります。



スチームワンド、ワンドノズルは高温になりますので、絶対に素手で触れないでください。



注意

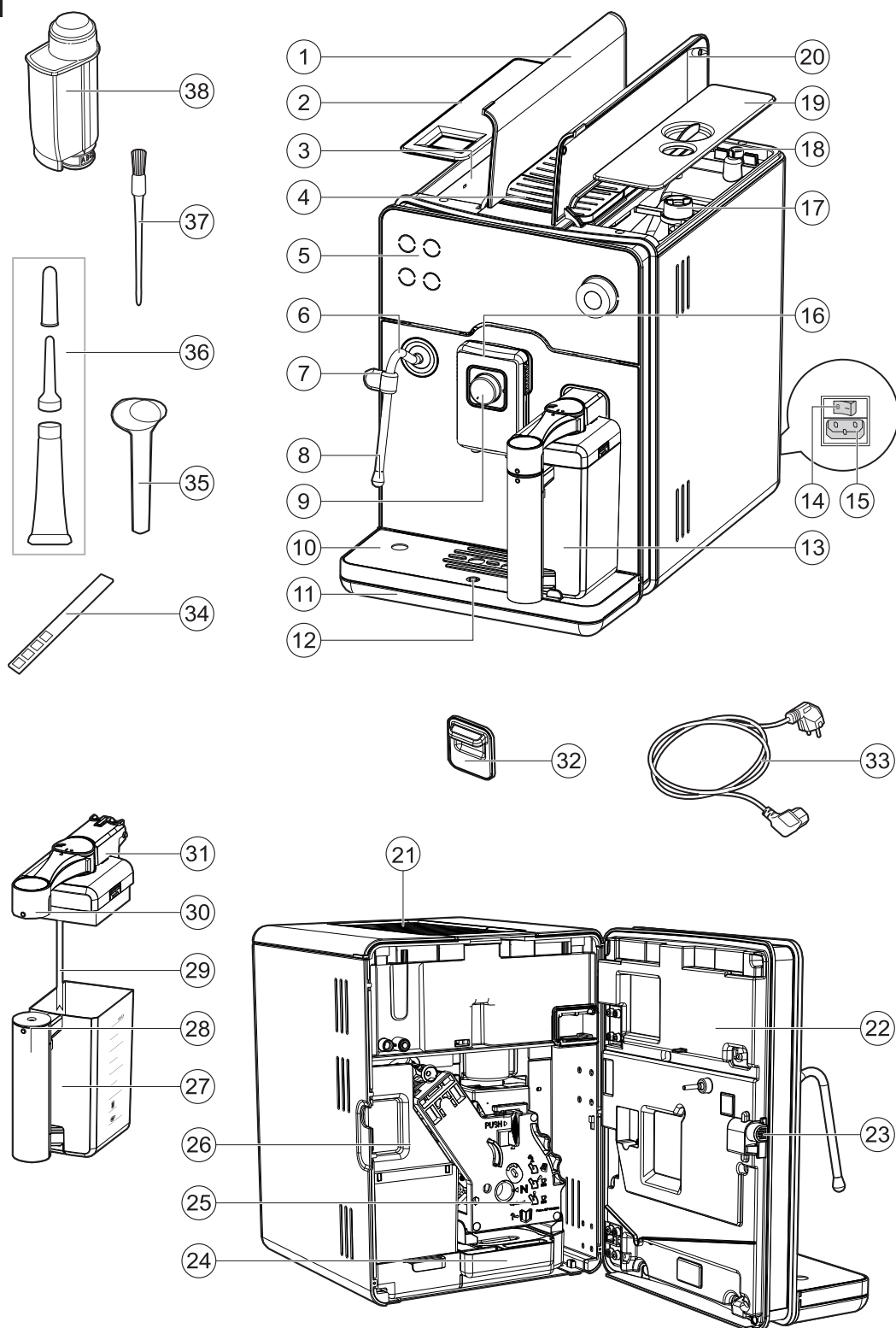
スチーム使用時について



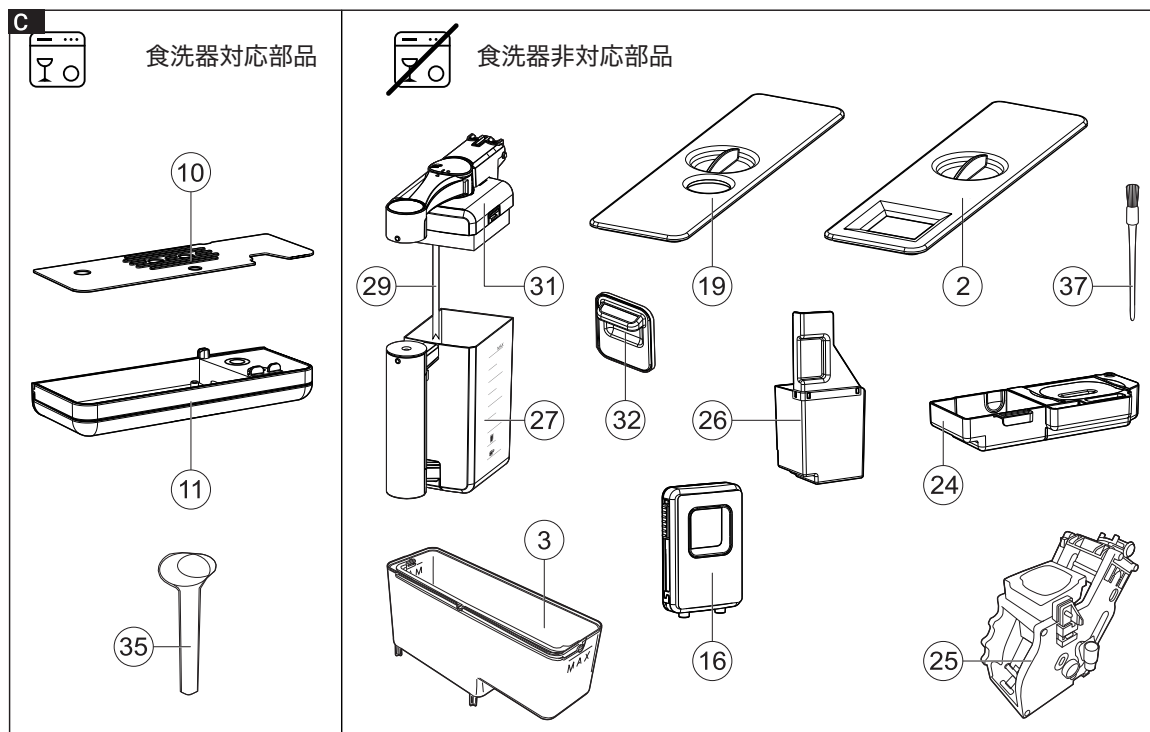
ミルクの泡立て、もしくは温めたあとお湯を出してスチームワンド、ワンドノズル内に残ったミルクを洗い流してください。

マシン概要

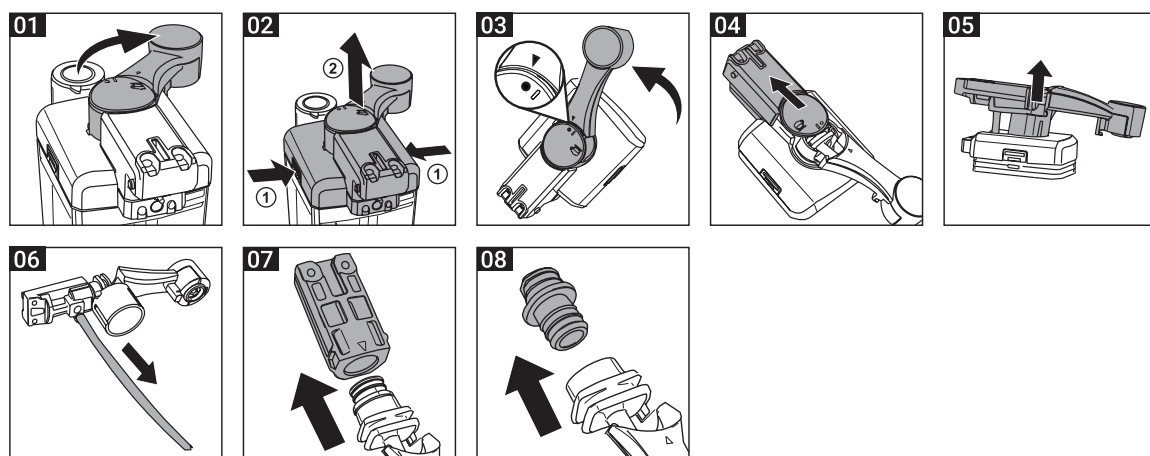
B



食洗器対応可否



ミルクカフェの分解



マシン概要（8ページ図B）

1 水タンク蓋	20 豆容器蓋
2 水タンク内蓋	21 カップウォーマー
3 水タンク	22 サービスドア
4 粉末コーヒー投入口	23 サービスドアオープンボタン
5 操作パネル	24 内部ドリフトレイ
6 スチームワンド	25 ブルーイングユニット
7 スチームワンドハンドル	26 コーヒーカス容器
8 スチームワンドノズル	27 ミルクカラフェコンテナ
9 エスプレッソプラスシステム	28 ミルクカラフェハンドル
10 ドリフトレイグリッド	29 ミルク吸い上げホース
11 ドリフトレイ	30 スチーム噴射口
12 ドリフトレイ浮き	31 ミルクカラフェ上部
13 ミルクカラフェ	32 ミルクカラフェノズルキャップ
14 主電源ボタン	33 電源コード
15 電源コードソケット	34 水硬度測定紙 ※日本仕様には付属しません。
16 コーヒー抽出口	35 粉末コーヒー用スプーン
17 グライNDER調整ツマミ	36 グリス
18 豆容器	37 クリーニングブラシ
19 アロマリッド	38 インテンザ浄水フィルター

その他の付属品

取扱説明書（本書）

カルキ洗浄剤MEL-F2000

ミルク洗浄剤MEL-F1000

クリーニングタブレット

定期メンテナンスについて（小冊子）

クリーニング・メンテナンス用品は

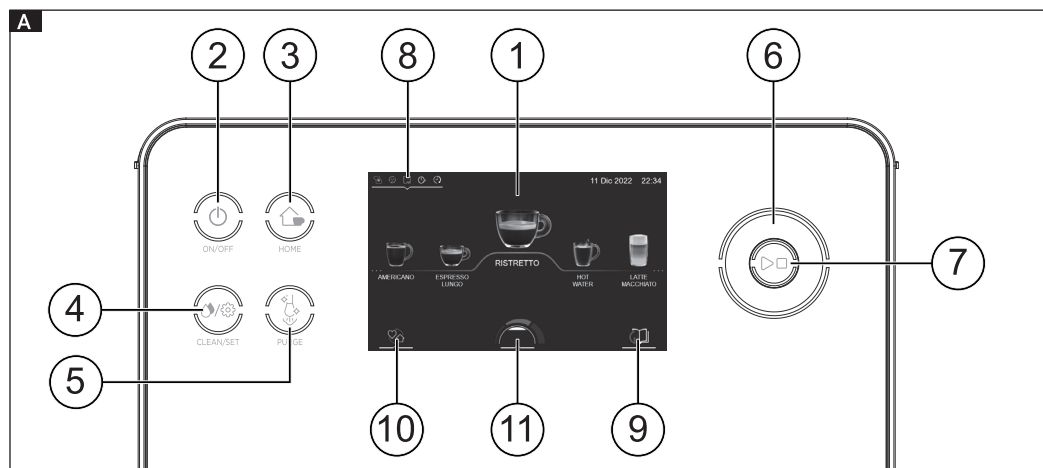
弊社公式サイトでお買い求めいただけます。

【フジ産業公式オンラインショップ】

www.fujisangyo-onlineshop.jp



操作パネル



ドリンクメニュー



リストレット



メランジェ



フォームミルク



エスプレッソ



カプチーノ



ホットミルク



エスプレッソlungo



フラットホワイト



緑茶



コーヒー



カフェオレ



紅茶



アメリカーノ



カフェラテ



お湯



コルタド



カプチーノXL



マキアート








ラテマキアート

操作パネルとディスプレイ

このコーヒーマシンは使いやすく直感的なディスプレイを搭載しています。
詳細な説明は以下をご覧ください。

操作パネルの概要（11 ページ図A）

1 タッチスクリーン	マシンのすべての機能はタッチやドラッグなどの簡単なジェスチャーで選択できます。
2 ON/OFF  ボタン	電源ボタンです。
3 HOME  ボタン	ドリンクメニューまたはスタート画面を表示します。（事前に設定した場合）
4 CLEAN/SET  ボタン	クリーニングメニューまたはマシンの設定を行います。
5 PURGE  ボタン	スチームワンドの清掃を始めます。
6 ノブ 	タッチスクリーンの代わりにディスプレイ上のメニューの切り替えに使用できます。
7 START/STOP  ボタン	選択したメニューの抽出を開始または停止します。またディスプレイに表示された手順を開始/停止します。

注意：HOME  CLEAN/SET  ボタンはESC ボタンと同じ機能を持っています。これらのボタンを押すことでディスプレイに表示されている画面をいつでも終了しスタートメニューに戻ることができます。

メインディスプレイ アイコン

8 通知	これらのアイコンはマシンの状態を示します。通知をクリックすると通知に関連する設定画面に直接アクセスできます。
9 取扱説明書	このアイコンをクリックするとQRコードが表示されスキャンするとデジタル取扱説明書のウェブページが表示されます。※日本語取扱説明書には対応していません。
10 プロファイル / ホーム	アイコンをクリックすると、異なるプロファイルやHOME画面にアクセスできるウィンドウが開きます。
11 エスプレッソプラスシステム	このアイコンはコーヒーの強さとクレマの設定に関する即時かつ明確なフィードバックを提供します。コーヒー抽出口のダイヤルを回すことで設定できます。

タッチスクリーン / ノブ操作

すべての表示機能はタッチスクリーンで操作できますが、一部の機能はノブで操作することも可能です。ノブが使用可能な場合、その周囲のLEDが点灯します。



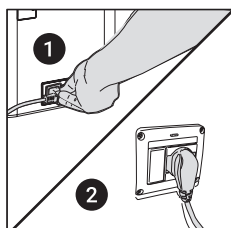
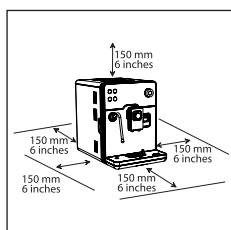
注意：この取扱説明書では、この記号●が使用され、ノブとタッチスクリーンの両方でその機能进行操作できることを示します。

注意：ウィンドウを閉じるには、この記号✕または画面の他の暗い部分をタッチしてください。

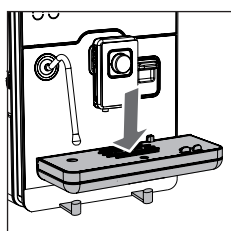
マシンの設置

初回使用時

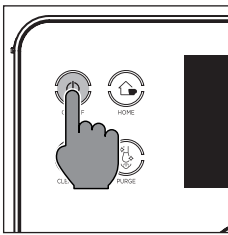
機械を稼働させる前に、以下の簡単な手順に従ってください。



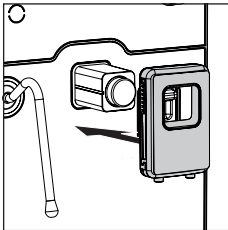
1. 電源コードをマシン側面にあるソケットに差し込みます。もう一端を電源コンセントに接続します。



2. ドリフトレイを挿入します。



3. GAGGIAのロゴが表示されます。その後、マシンはスタンバイモードに入ります。**ON/OFF**のボタンを押してマシンを起動してください。



4. コーヒーの抽出口を図のように取り付けます。
5. ディスプレイに表示される指示に従って最初のインストールを完了させてください。

注意：より美味しいコーヒーを作るために、GAGGIAの全自動マシンは抽出を自動調整します。コーヒー粉に対する最適な圧縮を得るために、最初にコーヒーを5杯程度抽出してください。

注意：最初の数杯は適切なコーヒー粉の圧縮に調整できていないため、水っぽく形が崩れたコーヒークスが排出される場合があります。抽出を繰り返すことでマシンが最適な圧力に自動調整し、形の整ったコーヒークスになります。

手動リンス

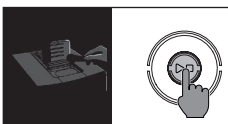
初回インストール時や長期間マシンを使用していなかった後には、手動リンスを実行する必要があります。



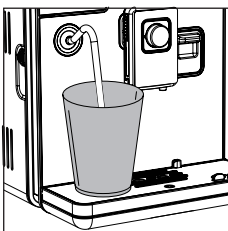
1. コーヒーの抽出口の下に容器を置き、「エスプレッソリンス」を選択しドリンク設定画面に入ります。



2. ドリンクの設定画面に入ったら、アロマアイコンをタッチし、☕️アイコンを選択してください。ただし、コーヒー粉は投入しないでください。



3. **START/STOP**のボタンを押して抽出を開始します。マシンがお湯を抽出します。






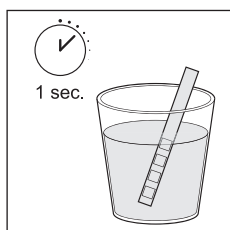
4. 抽出口に置いた容器を空にしてから今度はスチームワンドの下に置き、「お湯」を選択します。
5. **START/STOP**のボタンを押して抽出を開始します。
6. 排水の溜まった容器を空にしてから、水タンクが空になるまで手順4から6を繰り返します。完了したら、水タンクに水をMAXレベルまで満たしてください。これでマシンの準備が整いました。

水硬度の設定

機械の設置時には、水硬度の値を設定する必要があります。機械の箱に入っている水硬度測定紙を取り出してください。※1





設置フェーズ中に表示される手順に従ってください。

後で水硬度設定を変更したい場合は、**CLEAN/SET**   を押し、**SETTINGS**  を選択します。設定メニューに入ったら、**WATER HARDNESS** をスクロールして選択します。

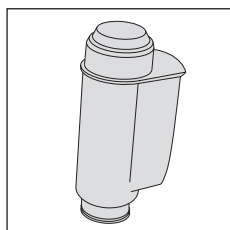


1. コップに入れた水に水硬度測定紙を1秒間浸します。その後、水からストリップを取り出し、1分間待ちます。
2. 赤く変化したマス目の数を確認します。
3. 対応する硬度値を選択し、✓を押して確認します。

※1：日本国内で使用する場合には初期設定値でご使用ください。
日本仕様には水硬度測定紙は付属しません。

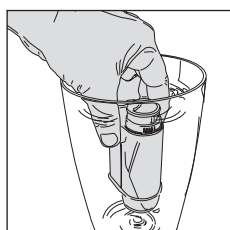
赤い四角の数	設定値	水の硬度	インテンザの値
	1	軟水	A
	2	低硬水	A
	3	中硬水	B
	4	高硬水	C

インテンザ浄水フィルター

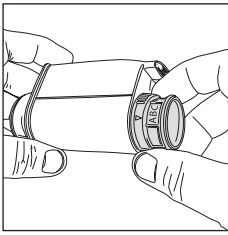


カルシウムスケールの蓄積を抑えるために、インテンザ浄水フィルターの使用をお勧めします。これにより、コーヒーマシンの寿命が延びコーヒーの香りも向上します。水はコーヒー抽出において重要な要素であるため、常にプロフェッショナルな方法で水をろ過することが非常に重要です。インテンザ浄水フィルターはミネラルの沈着を防ぎつつ、水質を改善します。

インテンザ浄水フィルターの設置



インテンザ浄水フィルターを冷水に浸します。フィルターの開口部を上にした状態でフィルターの両側を気泡が出なくなるまで軽く押して空気を抜いてください。



インテンザ浄水フィルターを水から取り出します。測定した水硬度（「水硬度の測定」章を参照）およびフィルターベースに記載されている文字に応じてマシンを設定します：

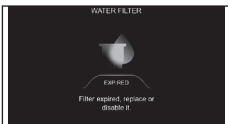
- A = 軟水—小さな赤いマスが1～2個
- B = 標準硬度（硬水）—小さな赤いマスが3個
- C = 非常に硬い水—小さな赤いマスが4個

インテンザ浄水フィルターを給水タンクに正しく配置します。給水タンクに水を入れ、それを所定の位置に設置してください。**CLEAN/SET** ボタンを押し、設定を選択します。設定メニューに入ったら、「浄水フィルター」をスクロールして選択します。ディスプレイに表示される指示に従い、フィルターを正しく有効化してください。

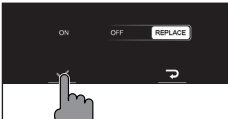
注意：このフィルター有効化手順は、**START/STOP** ボタンを押すことで一時停止できます。もう一度**START/STOP** ボタンを押すとフィルター有効化手順が再開されます。

インテンザ浄水フィルターの交換

インテンザ浄水フィルターが使用期限を迎えると、アラームメッセージが表示されます。



1. **CLEAN/SET** ボタンを押してから、設定を選択し、交換または無効化を行います。
2. 「浄水フィルター」をスクロールして選択します。
3. 「リプレイス」または「オフ」を選択し、✓を押して確認します。



ディスプレイに表示される指示に従って、フィルターを正しく有効化してください。

注意：フィルターを交換しない場合は、「オフ」を選択してフィルターと通知を無効化してください。

デモモード



デモモードは、通常の動作を無効にして、マシンの主な特徴を表示する機能です。この機能は、Gaggia Milanoの画面上的アイコンをクリックすることで有効化できます。デモモードを終了するには、いつでもDEMO終了アイコンをタッチしてください。

カップウォーマー



この機能では、マシン上部にあるカップウォーマーの操作を設定できます。電源を入れてからプレートが適温に達するまでに数分かかります。この機能は、**CLEAN/SET** ボタンを押し設定 選択し、「カップウォーマー」を選択するとカップウォーマーと目覚ましタイマーが表示されます。



カップウォーマー機能を有効化した後、タイマーを設定して指定した時間にマシンを起動しカップウォーマーをオンにするように設定することもできます。

注意：目覚ましタイマーを設定すると、カップウォーマーがカップを完全に温められるようマシンのスタンバイタイマーが自動的に60分に切り替わります。その後、選択されたスタンバイタイマーに戻ります。

注意：設定した時間になると、マシンが起動し、「カップウォーマーオン」アイコンが表示されます。画面に触れるだけでマシンを起動できます。

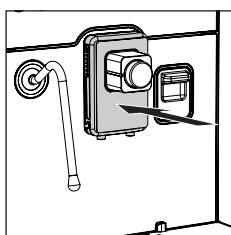
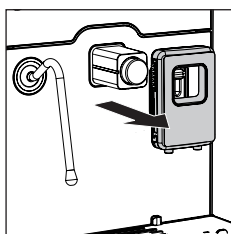
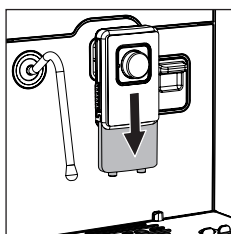
ドリンクの抽出

ドリンクの種類

ドリンク名		説明
リストレット	30ml	リストレットはエスプレッソ の抽出時間を短くしたドリンクです。エスプレッソより量だけでなく含まれるカフェインも少なくなります。
エスプレッソ	40ml	イタリア発祥の伝統的なコーヒーで、表面にはコーヒー豆の油分からなる「クレマ」がしっかりと浮かびます。香り、味共に強く深みがあるのが特徴です。抽出量が少なく通常は小さいカップで飲まれます。
エスプレッソlungo	80ml	エスプレッソの抽出時間をより長くし、水分を多めにしたのがエスプレッソlungoです。エスプレッソより1杯のカフェイン量が増え、香りや味はいはや軽くなります。
コーヒー	120ml	エスプレッソlungoに更に水分を多めにしたのがコーヒーです。1杯のカフェイン量はlungoと変わりませんが、香りや味はいは軽めになります。
アメリカーノ	40ml 110ml	アメリカーノはエスプレッソにお湯を加えたコーヒーです。とても軽い香りと味わいで飲みやすいドリンクです。
コルタド	40ml 30ml	アルゼンチン由来の、エスプレッソに少量のミルクを加えたドリンク。小さいカップで飲まれ、特にスペイン・ポルトガル、そして南米で人気のドリンクです。

マキアトーネ	☕ 40ml 💧 40ml	マキアトーネはヴェネツィア生まれの飲み物で、エスプレッソと、カプチーノより少量のミルク、フォームミルクでできています。大き目のカップで提供されます。
メランジェ	☕ 70ml 💧 70ml	メランジェはウィーンの飲み物で、コーヒーとミルクが1:1の割合で混ざり、フォームミルクがのったものです。カプチーノに似ていますがより軽い味わいです。
カプチーノ	☕ 40ml 💧 120ml	イタリアを代表するドリンク。カプチーノはエスプレッソ、ミルク、そしてフォームミルクでできており、本場ではフォームミルクは1cm以上の厚みが必要です。クリーミーな口当たり、ミルクの甘味とエスプレッソが融和したリッチな味わいをお楽しみください。
フラットホワイト	☕ 40×2ml 💧 80ml	オーストラリア由来のコーヒーの味が強く濃いドリンク。ダブルエスプレッソとミルクを注ぎ、トップにフォームミルクを軽くのせて出来上がりです。
カフェオレ	☕ 90ml 💧 90ml	フランスで定番のドリンク。コーヒーとミルクが1:1の比率でつくられます。コーヒーの味わいは控えめで飲みやすく仕上がっています。薄いフォームミルクをトッピングすると更にリッチな味わいになります。
カフェラテ	☕ 60ml 💧 140ml	カフェラテは主に朝食時に飲まれる飲み物で、エスプレッソとたっぷりのホットミルクが使われます。大きなカップまたはグラスで提供されます。
カプチーノXL	☕ 70ml 💧 180ml	カプチーノXLは、カプチーノに比べエスプレッソとミルクを贅沢に使ったメニューです。
ラテマキアート	☕ 40ml 💧 240ml	ホットミルク、フォームミルク、そして少量のエスプレッソで出来ています。綺麗な3つの層が特徴的で透明なトールグラスのご使用をお勧めします。
フォームミルク	💧 180ml	カプチーノ、ラテマキアートなど様々なラテ系ドリンクに使われます。スチームで均一に泡立てられたミルクです。
ホットミルク	💧 180ml	ホットミルクはそのまま味わうこともでき、香りを加えたりミルクコーヒーやホットチョコレートなどをつくるのに使うこともできます。
緑茶	💧 150ml	緑茶は抗酸化作用があり、疲れや倦怠感に効果的な伝統的な飲み物です。約80° C (175° F) の熱湯で茶葉を抽出することによって作られます。
紅茶	💧 150ml	紅茶は非常に強い味わいが特徴でしばしばレモンやミルクと一緒に飲まれます。紅茶は約90° C (195° F) の熱湯で抽出されて作られます。
お湯	💧 150ml	お湯はインスタントのホットドリンクを作るのにご使用いただけます。

コーヒー抽出口の調整

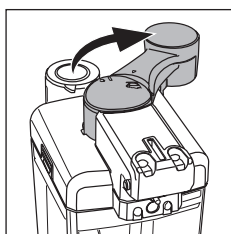


コーヒー抽出口は使用するカップに合わせて調整できます。伝統的なイタリアンエスプレッソを美味しい自然なクレマがのった状態で楽しみたい場合は、抽出口の高さをカップに近い位置に設定することをお勧めします。

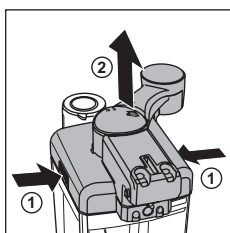
高さのあるグラスや大きなカップを使用する場合は、コーヒー抽出口を取り外すか、後ろに移動させることができます。

ミルクカラフェの使い方

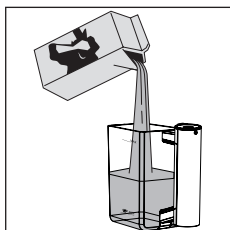
注意：ミルクカラフェを使用する前に、「36ページ ミルクカラフェの清掃」章に記載された通りに十分に清掃してください。



1. カラフェの抽出ノズルを時計回りに回します。

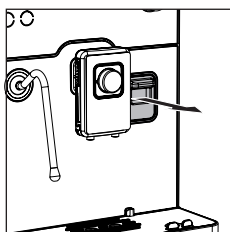


2. 蓋を取り外すためにリリースボタンを押します。

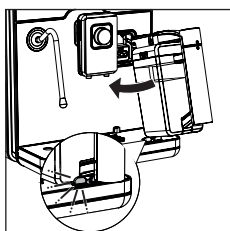


3. ミルクをカラフェに注ぎます。ミルクの量はカラフェにある最小 (MIN) と最大 (MAX) のサインの間でなければなりません。
カラフェの抽出ノズルが中央に来るように蓋を戻します。

ミルクカラフェの取り付け



1. ミルクカラフェノズルキャップ (取り付けられている場合) を取り外します。



2. カラフェを少し傾け、機械のガイドに沿って最後まで挿入しドリップトレイに引っかかるまで入れます。

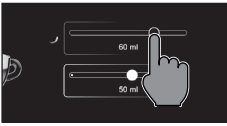
注意：カラフェを無理に押し込まないでください。

ミルクカラフェの取り外し

カラフェを上に取り上げ、ドリップトレイから自然に外れるまで手前に回しカラフェを取り外します。

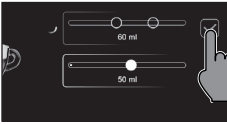
“オンザフライ”機能

“オンザフライ”機能では、抽出中にリアルタイムでドリンクの量を変更することができます。



1. 抽出中に、スライダーを動かして設定されたレベルを調整することで、抽出される量を変更できます。

注記：スライダーを動かすと、設定されたレベルが白い点で表示されます。



2. 量を変更したら、✓アイコンで確定してください。

注記：✓アイコンで確定するまでは変更は反映されません。

注記：コーヒーブーストが有効の場合、2回目の豆挽きが終了した後は量を変更できません。

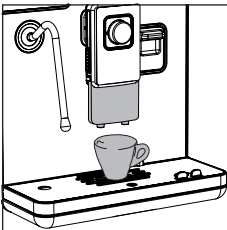
注記：ミルクを使用したメニューの量を変更すると、設定されたフォームミルクの量もそれに応じて変わる場合があります。

コーヒーの抽出

コーヒー豆

警告：エスプレッソ抽出に適したコーヒー豆のみをご使用ください。挽いた豆、生豆、フリーズドライ、またはインスタントコーヒーをコーヒー豆容器に入れないでください。マシンが損傷する恐れがあります。

ヒント：カップウォーマーでカップを予熱すると、より熱いコーヒーを楽しむことができます。



1. コーヒー抽出口の下にカップを置き、使用するカップのサイズに合わせてコーヒー抽出口を上下させるか、取り外してください。



2. ドリンク一覧をスクロールして希望するドリンクを選択してください。



- 希望するメニューを選んだら、**START/STOP▷**ボタンを押して抽出を開始してください。

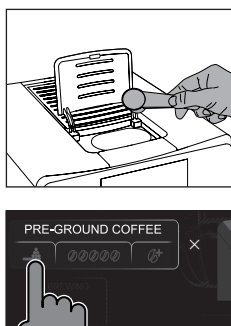
注意：希望するドリンクを画面中央にセットしなくても、希望するメニューのアイコンをクリックしてから**START/STOP▷**ボタン押すことで抽出できます。

注意：抽出を途中で停止したい場合は、いつでも**START/STOP▷**ボタンを押してください。また、「オンザフライ」機能を使用して量を変更することもできます。

特定のドリンクの設定をカスタマイズしたい場合は、「27 ページ ドリンクのカスタマイズ」章を参照してください。

粉末コーヒーからの抽出

付属の計量スプーンを使用して、適切な量を粉末コーヒー投入口に入れてください。



- 粉末コーヒー投入口を開け、計量スプーンすりきり1杯分の粉末コーヒーを入れてください。

警告：粉末コーヒー以外を投入しないでください。マシン故障の原因となります。

- コーヒー抽出口の下にカップを置き、希望するドリンクを選択してください。
- ドリンク設定画面に入ったら、コーヒー粉量アイコンをタッチしてください。
- ☕を押すか、ノブを使って選択します。

注意：「粉末コーヒー」モードでは、同時に2杯のコーヒーを抽出することはできません。

注意：この機能はフラットホワイトには使用できません。

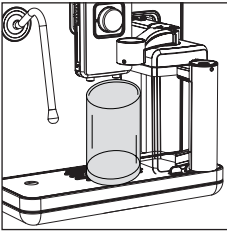
- START/STOP▷**ボタンを押してコーヒーの抽出を開始してください。


注意：抽出を途中で停止したい場合はいつでも**START/STOP▷**ボタンを押してください。また、「オンザフライ」機能を使用して量を変更することも可能です。


特定のドリンクの設定をカスタマイズしたい場合は、「27 ページ ドリンクのカスタマイズ」章を参照してください。


ラテメニューの抽出

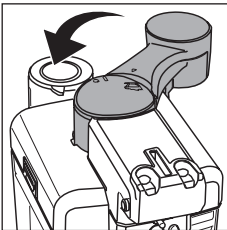
ヒント：ドリンクをより熱く楽しむために、カップをカップウォーマーの上に置いて予熱してください。




1. **HOME**  ボタンを押してメニューから飲み物を選択します。

- ・ コーヒー抽出口やカラフェ抽出口の下に適切なカップまたはグラスを置いてください。
- ・ **START/STOP**  ボタンを押して、選択したドリンクの抽出を開始します。

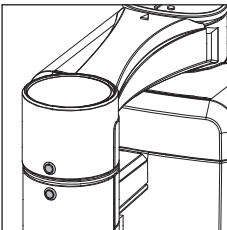
注意：希望するドリンクのアイコンをクリックし、その後**START/STOP**  ボタンを押すことで抽出を行うこともできます。



2. マシンは設定の量のコーヒーとミルクをカップまたはグラスに抽出します。選択した飲み物に応じてコーヒーまたはミルクのどちらが先に抽出されるかは異なります。

注意：**START/STOP**  ボタンを押すことで抽出をいつでも中断できます。また、「オンザフライ」機能を使用して量を調整することも可能です。

抽出前に飲み物をカスタマイズしたい場合は、「27 ページ ドリンクのカスタマイズ」章を参照してください。



3. ミルクが抽出された直後、マシンは短いスチームで抽出口の簡易洗浄を行います。

4. カラフェ抽出口を閉じて、スチームでミルク簡易洗浄を実施してください。カラフェからミルクを取り出す必要はありません。

警告：水やスチームの飛び散りや噴出を防ぐために、カラフェ抽出口はしっかりと閉じハンドルと一直線に揃えてください。

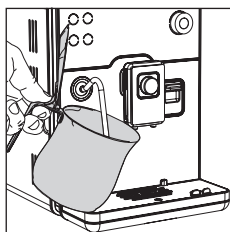
このマシンでは、関連メニューに入ることですべていつでもミルク簡易洗浄を実行できます。詳細は「36 ページ ミルクカラフェの清掃」章をご参照ください。

スチームワンドを使用したフォーム作り

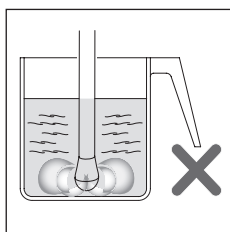
スチームワンドを使用することでクリーミーなマイクロフォームを作ることができます。

ヒント：ミルクのフォーム作りを始める前に、**PURGE** ボタンを押して数秒間スチームワンドを清浄してください。

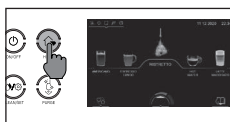
1. ミルクピッチャーに冷たいミルクを適量注ぎます。



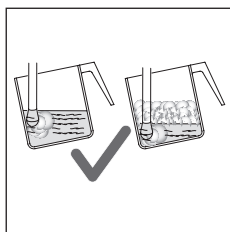
2. スチームワンドのノズルをミルクの表面の少し下に差し込みます。ミルクの中に深く入れすぎるとミルクフォームがうまく作れません。逆に、ミルクの表面から外れすぎると、大きな泡ができてすぐに液状になってしまいます。



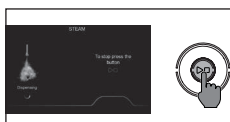
3. ノズルはミルクピッチャーの中央ではなく縁に近づけて、強い渦を作るためやや傾けます。



4. **HOME** ボタンを押してドリンクメニューにアクセスします。STEAM を選択し、**START/STOP** ボタンを押してミルクのフォームを始めます。



5. 適切なフォームミルクを作るためには、スチームノズルがミルクに接触し、フォームには接触しないようにします。そして、フォーム層が増えるにつれて、ジャグを少し持ち上げ、ノズルはミルクに接触させたままで、ミルクピッチャーの底には触れないようにします。希望のフォームができればスチームワンドをミルクの中に深く押し込み完全に加熱します。



6. フォームミルクが完成したら **START/STOP** ボタンを押してスチームを止めます。スチームが完全に停止するまで待ってからノズルをミルクから抜きます。

注意：常に片方の手をミルクピッチャーに添え、ミルクの温度が上がるのを感じ取ってください。

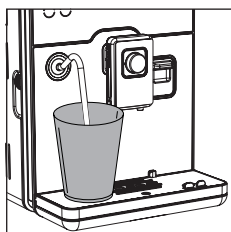
注意：ピッチャーをテーブルに軽く打ちつけることで、ミルクフォームの余計な泡を潰します。少なくとも 30 秒間休ませるとミルクがより均一になります。

7. ミルクをフォームした後は **PURGE** ボタンを使ってスチームワンドを清掃してください。

お茶の抽出

警告：抽出が始まるとスチームワンドからスチームや熱湯が噴き出すことがあります。

1. 茶こしに 茶葉 を入れるか、直接ティーバッグをカップに入れます。



2. カップをスチームワンドの下に置きます。



3. HOME 𐀀 ボタンを押してスクロールして緑茶か紅茶のアイコンを選択します。

4. START/STOP ▷◻ ボタンを押して熱湯の抽出を開始します。

熱湯の温度は選んだお茶の種類によって異なります。緑茶の場合は約80°C、紅茶の場合は約90°Cです。

注意：希望するドリンクのアイコンをクリックし、その後START/STOP ▷◻ ボタンを押すことで抽出を行うこともできます。

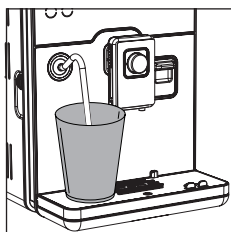
注意：START/STOP ▷◻ ボタンを押すことで抽出をいつでも中断できます。また、「オンザフライ」機能を使用して量を調整することも可能です。

抽出前にお湯の量をカスタマイズしたい場合は27ページ「ドリンクのカスタマイズ」章を参照してください。

ヒント：より良いお茶の抽出のためには茶葉（ティーバッグ）のパッケージの指示も参照してください。

お湯の抽出

警告：抽出が始まるとスチームワンドからスチームや熱湯が噴き出すことがあります。



1. スチームワンドの下に容器を置きます。

2. HOME 𐀀 ボタンを押してお湯を選択します。

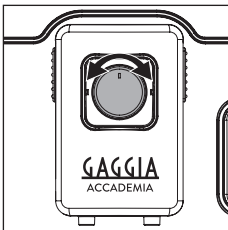


- メニューよりお湯を選択したら **START/STOP**▶□ ボタンを押して抽出を開始します。

注意： **START/STOP**▶□ ボタンを押すことで抽出をいつでも中断できます。また、「ON THE FLY」機能を使用して量を調整することも可能です。

抽出前にお湯の量をカスタマイズしたい場合は「ドリンクのカスタマイズ」章を参照してください。

エスプレッソプラスシステム



エスプレッソプラスシステムは、コーヒーに求めるボディ感と味の強さを調整するために設計されたGAGGIA独自の機能です。リッチなクレマと強いフレーバーから、より繊細で軽い味わいまでを選ぶことができます。

お好みのコーヒーの強さをマイルドからストロングまで、ノブを回して設定してください。

調整はコーヒーが抽出されている最中にも行うことができ、選択した抽出に即座に反映されます。

ノブを回すことで、ディスプレイにエスプレッソプラスシステムエリアが表示されます。エスプレッソプラスシステムのアイコンを直接タッチすると、3つの異なるエリアを表示できます。

- ・ フルボディ、濃厚なクレマ
- ・ 通常のボディとクレマ
- ・ 軽いボディ、薄いクレマ

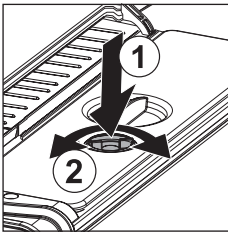
グラインダーの挽き粗さ調整

コーヒー豆容器にあるノブを使って挽き粗さを調整できます。

注意： 挽き粗さの設定はマシンがコーヒー豆を挽いている間에만調整できます。調整後は前の設定で挽いた粉を排出するために2～3回コーヒーを抽出してください。

警告： コーヒーグラインダーの損傷を避けるため、一度に1目盛り以上グラインダー調整ノブを回さないでください。

1. コーヒー抽出ノズルの下にカップを置きます。
2. コーヒー豆容器のフタを開けます。
3. 「21 ページ コーヒーの抽出」章に記載された通りにエスプレッソを準備します。



4. マシンが作動している間にノブを押しながら左または右に1目盛りずつ回してコーヒーの挽き粗さを調整します。
5. 8段階の挽き粗さを選択できます。目盛り値が小さいほどコーヒーは強くリッチな味わい(挽き粗さは細かい)になります。

注意：

- ・粗挽き：軽い味わいでダークローストのコーヒーブレンドに適しています(4-8)
- ・細挽き：より強い味わいでライトローストのコーヒーブレンドに適しています(1-4)。

ドリンクのカスタマイズ

このマシンでは各ドリンクの設定をお好みに合わせて変更でき、その変更したドリンクを4つのプロファイルのうちの1つに保存できます。

ドリンク設定のサポート情報




ドリンクの設定に入ると、右上の⑦アイコンをクリックすることで変更可能なパラメータとそれらがメニューの抽出にどのように影響するかについての簡単な説明が表示されます。



この機能に入ると、◀と▶アイコンを使って異なる説明を表示できます。また、✕アイコンをクリックすることでサポート機能を閉じることができます。

ドリンクの設定

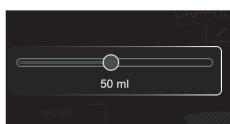
ホーム  ボタンを押しドリンクを選択してください。画面上に調整および選択可能なすべての設定が表示されます。






お好みのドリンクの種類に応じて、以下を調整および選択できます：



- ・ コーヒー、ミルク、お湯の抽出量
- ・ コーヒー粉量 (コーヒー豆を使用する場合のみ)
- ・ コーヒーブースト機能
- ・ 粉末コーヒーの使用
- ・ 蒸らし
- ・ フォームミルクの量
- ・ 2杯同時抽出
- ・ コーヒーの温度
- ・ ドリンク名の変更
- ・ プロファイルへの保存

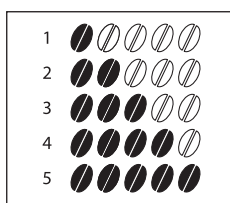
ドリンクの量



コーヒー 、ミルク 、お湯  アイコンをタッチすると、タッチスクリーン上のスライダーを動かすかまたはノブを回して希望の量を設定できます。**×** アイコンを再度タッチするか、画面の暗い部分をタップすることでこの機能を終了し別の設定に移ることができます。

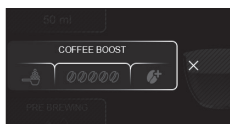
コーヒー粉量の設定







 アイコンをクリックするとコーヒー粉量を変更できます。ウィンドウが開くので  アイコンを複数回クリックするか、ノブを回して希望の粉量を選択してください。アイコンをクリックするたびに、コーヒー粉量が1段階ずつ変わります：



- 1 とても少ない
- 2 少ない
- 3 ノーマル
- 4 多い
- 5 とても多い

コーヒーブースト機能



     アイコンをクリックして機能を開き、 アイコンをクリックするかノブを使って選択してください。この機能を使用するとマシンが2回挽きを行い、コーヒーの味をより濃くします。50ml以上のコーヒー量で使用可能です。

注意： コーヒーブーストを50ml未満のドリンク量で設定した場合、自動的に50mlに増量されます。ドリンク量を50ml未満に設定した場合、コーヒーブーストは解除されコーヒー粉量は自動的に最大に設定されます。

粉末コーヒー



アイコンをクリックして機能を開き、 アイコンを選択して粉末コーヒーを有効にしてください。

注意：この機能では、一度に1杯分のコーヒーのみ抽出可能です。

蒸らし

コーヒーの種類やブレンドによって、蒸らしを長くしたり短くしたりすることで味を引き立てることができます。蒸らし アイコンを複数回クリックして、蒸らしの時間を選択してください：

- ・ 蒸らしなし
- ・ 短い蒸らし
- ・ 中程度の蒸らし
- ・ 長い蒸らし



2杯抽出

アイコンをクリックすると2杯分を抽出、または アイコンで1杯分のみを準備します。ディスプレイ中央のドリンクの画像で選択した杯数が表示されます。

注意：2杯抽出機能 は一部のドリンクにのみ利用可能です。



フォームミルク

アイコンをクリックして希望のフォームの量を選択してください。薄いフォーム層のホットミルクから、より豊かで均一なフォーム層まで4段階から選べます：

- ・ 薄いフォーム層のホットミルク
- ・ 少ないフォーム層
- ・ 中程度のフォーム層
- ・ 豊かなフォーム層



温度


温度 アイコンをクリックして、以下のオプションからコーヒーの温度を変更します：

- ・ 低温
- ・ 中温
- ・ 高温




ドリンクの名称変更



✎ をクリックするとドリンク名称を変更し、プロフィールに保存することができます。同じ飲み物を複数回、同じプロフィールに保存することも可能です。(例: エスプレッソA、エスプレッソB、濃いめのエスプレッソなど) キーボードには、特殊文字を入力できる複数の画面があります。キーパッドの  アイコンをクリックして画面を切り替えてください。※日本語には対応していません。

プロフィールへの保存




1. ドリンクをお好みに合わせてカスタマイズしたら、 アイコンをタッチしてプロフィールに保存できます。



2. 4つのプロフィールの中から、保存したいプロフィールを選択してください。



3. すでにプロフィールに他のドリンクを保存している場合、保存する位置を選択できます。タッチスクリーンまたはノブを使用してドリンクのリストをスクロールし、希望する位置に飲み物を配置してから  アイコンを押して確認してください。

注意: 保存しない場合は  アイコンをクリックするだけでキャンセルできます。

プロフィール

このマシンでは飲み物の設定を変更しお好みに応じて名前を付け直し、4つのプロフィールのいずれかに保存することができます。

プロフィールの選択





1.  アイコンをタッチします。



2. お好みのプロフィールを選択します。ドリンクがまだ登録されていない場合、プロフィールは空の状態になり、表示は選んだプロフィールと同じ色になります。



3. ホーム画面に戻るには、 アイコンをタッチし、 アイコンを選択してください。

ドリンクの追加・削除



1. + アイコンを押します。



2. ドリンクのリストが表示されます。スクロールしてプロフィールに保存したいドリンクを選択してください。カスタマイズしたい場合は、「27 ページ ドリンクの設定」章を参照してください。



3. ♡ アイコンをクリックしてドリンクを保存します。すでにプロフィールに他のドリンクを保存している場合、保存する位置を選択できます。ドリンクのリストをスクロールし、希望する位置に飲み物を配置してから ✓ アイコンを押して確認してください。

注意：保存しない場合は ✕ アイコンをタッチするだけでキャンセルできます。



4. ドリンクがプロフィールに追加され、START/STOP ▷□ ボタンを使用して抽出できるようになります。

注意：終了するには HOME ㊦ ボタン、CLEAN/SET ♻️ ボタンを押すか、♡ アイコンと ㊦ アイコンをタッチしてください。

注意：プロフィール 👤 アイコンが使用されると、完全に色が付いた状態になります。



5. プロファイルに保存されたドリンクは、設定を上書きすることで変更・保存するか、ディスプレイで選択した状態で 🗑️ アイコンを使って削除できます。削除を実行する場合、確認を2回求められます。



メモ機能



プロフィールからドリンクを抽出し、「オンザフライ」機能を使用して抽出中に量を変更した場合、新しい設定を前の設定に上書き保存することができます。抽出終了時に設定を保存するかどうか確認されます。

注意：START/STOP ▷□ ボタンを使用して抽出を停止した場合、マシンは設定を保存するかどうか確認しません。

マシンの設定

CLEAN/SET  ボタンを押し、ディスプレイ上の設定  ボタンを選択すると以下のようなマシンのパラメータをリセットまたは変更することができます：

- ・ 言語
- ・ 日時
- ・ 量単位
- ・ タッチ音
- ・ スタート画面
- ・ カップウォーマー
- ・ エコモード
- ・ 初期設定
- ・ カウンター
- ・ 水の硬度
- ・ 浄水フィルター
- ・ スタンバイモード

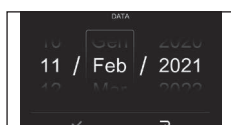
言語

言語リストをスクロールして言語を選択してください。

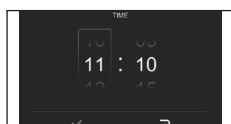
選択可能な言語


ITALIAN	DANISH	CZECH
ENGLISH	GREEK	SLOVAK
GERMAN	POLISH	LITHUANIAN
FRENCH	RUSSIAN	JAPANESE
SPANISH	ROMANIAN	KOREAN
PORTUGUESE	HUNGARIAN	CHINESE TRADITIONAL
DUTCH	BULGARIAN	CHINESE SIMPLIFIED

日時



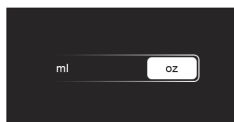
1. 日付と時刻を選択するとタッチスクリーンを使って日付を設定できます。



2.  をクリックして次の画面に進むと、日付設定と同じ方法で時刻を設定することができます。

量単位

量単位を選択すると、「ml」または「oz」を選択できます。



タッチ音

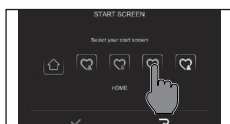
ボタン音を選択すると、ボタン音のオン/オフを選択できます。



スタート画面

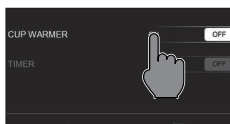
起動画面にお好みのプロファイルを設定できます。

起動画面を押しお好みのプロファイルを✓で選択します。マシンの電源を入れたときやHOME 𠃍を押したときに選択したプロファイルが表示されます。



カップウォーマー

カップウォーマーを選択すると、カップウォーマーをオンまたはオフにすることができます。



カップウォーマーをオンにした後、目覚ましタイマーを設定できます。



最大で3つのタイマーを設定できます。タイマーをクリックし時刻と曜日を設定します。

✓アイコンをタッチすると設定がタイマーに反映されます。タイマーが有効な場合は緑色の四角で表示されます。この四角をタッチすることでオン/オフを切り替えられます。



設定内容に間違いがなければ✓アイコンをタッチし確定させてください。

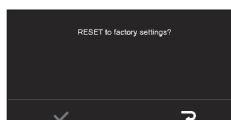
エコモード



エコモード機能は省エネルギーを実現します。エコモードが有効になるとマシンは自動的に以下の設定になります：

- ・ カップウォーマーがオフ
- ・ ボタンの照明がオフ
- ・ ボタン音がオフ
- ・ スタンバイ時間が15分に設定
- ・ スクリーンが暗くなる（タッチされていない場合）

初期設定



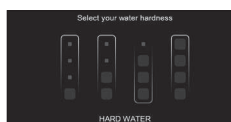
マシンを工場出荷時の設定に戻すことができます。実行する前にマシンは二重の確認を求めます。実行するとすべてのパラメータはリセットされますが、プロフィール（お気に入り）とカウンターに関する設定はリセットされません。

カウンター



ドリンクメニューごとの杯数を表示します。このデータはリセットできません。

水の硬度



水の硬度を選択します。自宅で使用している水の硬度を設定および調整できます。設定する基準は「水の硬度測定」章に記載された指示に従って確認してください。

注意：日本国内で使用する場合には初期設定値でご使用ください。

浄水フィルター



浄水フィルターを選択したら、ディスプレイの指示に従い「11ページ インテンザ浄水フィルターの設置」章および「インテンザ浄水フィルターの交換」章の指示に従ってください。

スタンバイモード



スタンバイタイマーを選択した後、タッチスクリーンをスクロールするかノブを使ってタイマーを設定します。

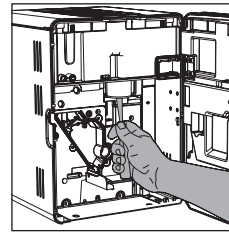
清掃とメンテナンス

定期的な清掃とメンテナンスは、マシンを最良の状態に保ち常に素晴らしいコーヒーを提供し、安定した抽出フローと優れたミルクフォームを確保します。以下の表を参照してマシンの取り外し可能な部品の清掃時期と方法を確認してください。詳細については該当する章を参照してください。

定期クリーニング

部品	清掃時期	清掃方法
ミルクカラフェ	使用後	ミルクメニューの抽出後、カラフェの注ぎ口を閉じるとマシンはスチームでミルク回路を衛生的に清掃します。 もし抽出後すぐに始まらない場合でも、カラフェの注ぎ口を閉じると開始されます。 また、ミルク簡易洗浄機能を使って必要な時に簡単な清掃を行うことができます。
	毎週	ミルクカラフェを分解し、全ての部品を水で洗い流してください。
	毎月	「36 ページ ミルクカラフェの清掃」章に記載された手順に従ってミルク洗浄作業を開始してください。 このミルク回路清掃作業には、付属の洗浄剤を使用してください。
スチームワンド	使用後	スチームワンドの外側を湿った布で清掃し、内側は PURGE を使用して清掃してください。
ブルーイングユニット	毎日	ブルーイングユニットを取り外し流水で洗い流してください。
	使用状況に応じて	「38 ページ ブルーイングユニットの清掃」及び「ブルーイングユニットのグリスアップ」章を参照してください。
	毎週	「39 ページ ブルーイングユニットのタブレット洗浄」章を参照してください。
ドリップトレイ	ドリップトレイ浮きがグリッドから出た時	ドリップトレイを空にして水で洗い流してください。
内部ドリップトレイ	マシンから要求があった時	ドリップトレイを空にして水で洗い流してください。この作業は電源がONの状態で行ってください。
カス容器	マシンから要求があった時	カス容器を空にして水で洗い流してください。この作業はカス容器のカウンターがリセットされるよう、電源がONの状態で行ってください。
水タンク	毎日	水で洗い流してください。

部品	清掃時期	清掃方法
粉コーヒー投入 口/コーヒー抽出ダクト	毎週	図のように、スプーンの柄などを使って上部を清掃してください。



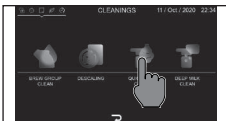
ミルクカラフェの清掃



スチーム洗浄



カラフェの注ぎ口を閉じることで、マシンが自動的に注ぎ口の洗浄を行います。ミルクはカラフェの中に入れたままで構いません。



ミルク簡易洗浄



クイッククリーニングプログラムでは、ミルク注ぎ口の清掃が含まれます。清掃作業はカラフェにミルクが入ったまま実施できます。この作業は**CLEAN/SET**  ボタンから洗浄  アイコンを選択し、ミルク簡易洗浄をタッチして、画面の指示に従ってください。

ミルク洗浄



カラフェのミルク洗浄は付属の洗浄剤を使用してミルク回路全体を清掃します。この作業は**CLEAN/SET**  ボタンから洗浄  アイコンを選択し、ミルク洗浄をタッチして画面の指示に従ってください。

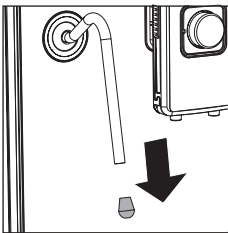
ミルクカラフェの水洗浄

ミルクカラフェを分解し以下の手順に従って流水で洗浄してください。
9ページの「ミルクカラフェの分解」図を参照してください。

1. カラフェの注ぎ口を時計回りに回し、(シンボル☕)の位置まで動かします。(図01)
2. 取り外しボタンを押してフタを取り外します(図02)。
3. カラフェの注ぎ口を反時計回りに回し、(シンボル☕)の位置まで動かします(図03)。
4. マシンに挿入するコネクターを取り外します(図04)。
5. カラフェの注ぎ口を取り外します(図05)。
6. ミルク吸い上げホースを取り外します(図06)。
7. ゴム製のカラフェソケットを引っ張って取り外します(図07)。
8. 樹脂製の接手を取り外します(図08)。
9. すべての部品をぬるま湯で洗浄します。
10. すべての部品を分解とは逆の順序で組み立てします。

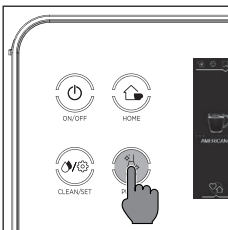
スチームワンドの洗浄

スチームワンドを使用した後は必ず実施してください。



1. スチームワンドを湿った布で拭いて清掃します。より細かく清掃する場合はノズルを取り外して流水で洗浄してください。

注意：使用直後のスチームワンドは高温です。火傷に注意してください。

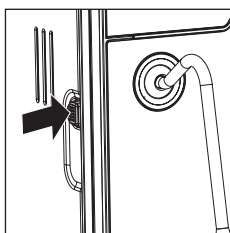


2. **PURGE** ボタンを押してスチームを出し、ワンド内のミルク残留物を除去します。

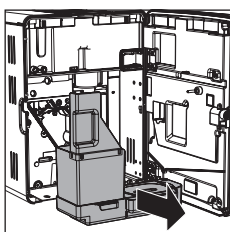
ブルーイングユニットの清掃

警告：ブルーイングユニットを食器洗浄機に入れたり、食器用洗剤を使用したりしないでください。これらはブルーイングユニットを損傷させたり、コーヒーの味に影響を与える可能性があります。

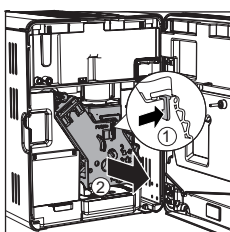
ブルーイングユニットの取り外し



1. 電源をオフにし、電源コードを外してください。
2. マシン左側のボタンを押しサービスドアを開きます。

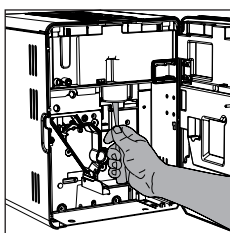


3. 内部ドリフトレーとコーヒークラス容器を取り外してください。

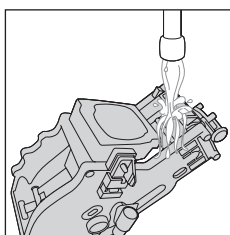


4. PUSHレバーを押しながらブルーイングユニットを手前に引っ張り取り外してください。

ブルーイングユニットの水洗い



1. グライNDERからコーヒー粉が通るダクトをスプーンの柄、もしくは先端が丸い棒状のもので清掃してください。



2. ブルーイングユニットの汚れを流水で洗い流してください。特にブルーイングユニットのフィルター部分をよく洗い流してください。
3. ブルーイングユニットは自然乾燥させてください。

注意：布で拭くと繊維が付着し故障の原因となりますので避けてください。故障やコーヒーの風味を損なう原因となりますので、ブルーイングユニットを食器洗浄機で洗ったり、食器用洗剤で洗わないでください。

ブルーイングユニットのタブレット洗浄

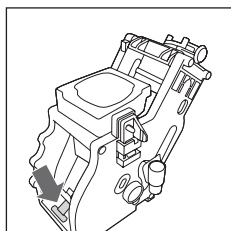
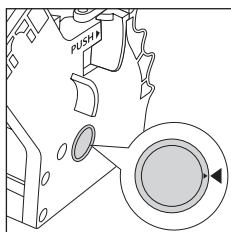
警告：タブレットは必ず専用のものをご使用ください。

1. 抽出口の下に排水を受ける容器を置いてください。
2. **CLEAN/SET** ボタンを押し、ディスプレイに表示される洗浄アイコンを選択してください。
3. ブルーイング洗浄を選択し、**START/STOP** ボタンを押してクリーニング作業を開始します。
4. ディスプレイに表示される指示に従ってブルーイングユニットを正しく清掃してください。
5. 洗浄作業は約5分かかります。**START/STOP** ボタンを使って作業を一時停止したり再開したりできます。

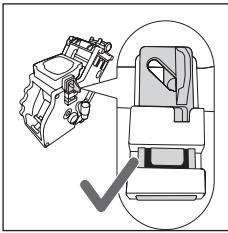


ブルーイングユニットの取り付け

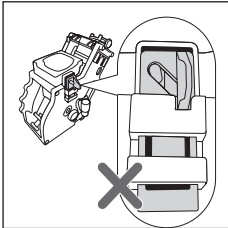
1. ブルーイングユニットをマシンにセットする前に、側面にある二つの三角形の頂点が合っていることを確認してください。



また、本体下のレバーがブルーイングユニットの底に触れていることを確認します。このレバーが底に触れていないと二つの三角形の頂点は合いません。



2. ブルーイングユニットについている黄色いフックのポジションが正しいことを確認します。
フックを正しい位置にするには可能な限り高い位置になるまで押し上げてください。



もしフックが低い位置にある場合はポジションが正しくありません。

3. ブルーイングユニットをマシンのガイドに沿って挿入し、「カチッ」と音がするまで固定します。

警告: PUSHレバーを押さないでください。

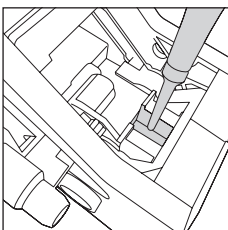
4. 内部ドリフトレイとコーヒークラス容器を挿入します。
5. サービスドアを閉めます。

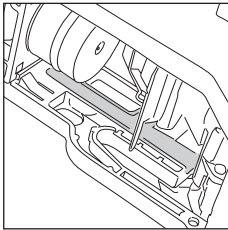
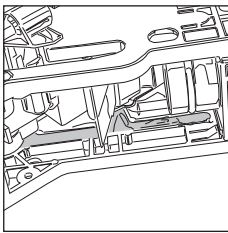
ブルーイングユニットのグリスアップ

マシンの性能を維持するためにブルーイングユニットをグリスアップする必要があります。グリスアップの頻度については以下の表を参照してください。

使用頻度	一日あたりの抽出回数	グリスアップ頻度
低い	1 ～ 5	4ヶ月ごと
普通	6 ～ 10	2ヶ月ごと
高い	> 10	毎月

1. マシンの電源を切り電源コードを抜きます。
2. ブルーイングユニットを取り外しぬるま湯で洗い流します
（「38ページ ブルーイングユニットの水洗い」章を参照）。
3. ブルーイングユニット底部にあるシャフトにグリスを薄く塗布します。





4. 両側のガイド部分にも薄くグリスを塗布します(図を参照)。
5. ブルーイングユニットを再度取付けてください。(P39「ブルーイングユニットの取り付け」を参照)

カルキ洗浄

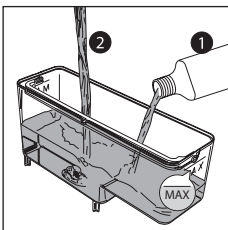
カルキ洗浄の手順

カルキ洗浄は必要に応じて行ってください。マシンの高い性能を維持するために必ずマシン同梱のカルキ洗浄剤を使用してください。異なる製品を使用するとマシンを損傷したり、水に残留物が残る可能性があります。カルキ洗浄を行わない場合、メーカー保証が無効になります。



1. **CLEAN/SET** ボタンを押してディスプレイ上の洗浄アイコンを選択します。または通知からアクセスすることもできます。
カルキ洗浄アイコンを押し、その後**START/STOP** ボタンを押します。

2. 内部のドリフトトレイとコーヒークラス容器を取り外し、空にしてから再びマシンに取り付けます。
3. エスプレッソプラスシステムのノブを反時計回りに限界まで回します。
4. 水タンクを取り外し空にします。インテンザフィルターがある場合は取り外します。



5. 同梱のカルキ洗浄剤をボトル1本分(180ml)すべて水タンクに注ぎます。その後、タンクにMAXレベルまで水で満たし、マシンにセットします。

6. ミルクカラフェに半分まで水を満たし、マシンに取り付けます。
排水を受ける為、抽出口下に大きめの容器 (約 1.5L) を置いて下さい。
7. ディスプレイに表示される指示に従ってカルキ洗浄を開始します。
この作業は約 25 分かかります。カルキ除去サイクルとすすぎサイクルで構成されており、一定の間隔で排出と停止を繰り返します。
8. カルキ洗浄サイクルが終了したら、指示に従い水タンク、カラフェ、および給水回路をすすぎます。
9. インテンザフィルターを使用する場合は水タンクに取り付けます。

注意：この作業は、**START/STOP**▷□ボタンを押すことでいつでも中断および再開することができます。

警告：カルキ洗浄中のブルーイングユニットは取り外せません。ブルーイングユニットを取り外す必要がある場合は、カルキ洗浄作業が終わってから外してください。

カルキ洗浄の中止

カルキ洗浄を中止するには、コントロールパネルの **ON/OFF** ◯ボタンを押してください。作業を途中で中止した場合は以下のように進めてください：

1. 水タンクを空にして流水で十分にすすいでください。
2. 水タンクの MAX レベルまで水を入れ、電源をオンにします。マシンが温まり自動的にすすぎを開始します。
3. コーヒーを抽出する前に、14 ページの「手動リンス」を行うことをお勧めします。

注意：カルキ洗浄作業を中止した場合は、なるべく早くカルキ洗浄を実施してください。



xx

エラーコード一覧

以下はディスプレイに表示されるエラーコード、問題の内容、原因、解決策を示した一覧です。提示された解決策を試しても問題が解決せず、ディスプレイにエラーコードが表示され続け機械が正常に動作しない場合、または他のエラーコードが表示される場合はエラーコード及び状況を本書裏表紙のサービスセンターまで連絡してください。

エラーコード	問題	原因	解決策
01	1. コーヒーグラインダーが詰まっている 2. グラインダーが回転しない	1. パウダー投入口が詰まっている 2. 異物混入によりロックしている	1. 電源コードを抜いてください。ブルーイングユニットを取り外します。スプーンの柄を使用して、パウダー投入口の詰まりを除去してください。マシンの電源を再度入れてください。 2. 豆容器内の豆を取り異物があれば除去してください。
03-04	ブルーイングユニットに問題が発生した	ブルーイングユニットが汚れているか、グリスが不十分である。 ブルーイングユニットが正しく挿入されていない。	マシンの電源を切ります。ブルーイングユニットを取り外し、丁寧に清掃してください。(「P38 ブルーイングユニットの清掃」章を参照) マシンの電源を切ります。ブルーイングユニットを取り外して再挿入します。ブルーイングユニットが正しい位置にあることを確認してください。(P39「ブルーイングユニットの取り付け」章を参照)
05	水回路に問題が発生した	1. 水回路に空気が入っている。 2. 水回路に詰まり	1-1. 水タンクをマシンから取り外し、マシン本体側に豆などの異物がないか確認後、水タンクを正しく取り付けてください。 1-2. インテンザフィルターを使用している場合、水タンクからフィルターを取り外し振ってフィルター内の空気を取り除きます。その後、インテンザフィルターを水タンクに戻してください。 2-1. エスプレッソプラスシステム (P8-⑨) のダイヤルを左に回し、粉末コーヒーは入れずに粉末コーヒーモードで抽出してください。 2-2. ブルーイングユニットを取り外し、丁寧に清掃してください。(P38「ブルーイングユニットの清掃」を参照)
14	マシンが過熱している	複数の原因が考えられます。	マシンの電源を切り 30 分後に再度電源を入れてください。この操作を 2 ～ 3 回繰り返してください。

トラブルシューティング

この章では、マシンを使用中に発生する可能性がある一般的な問題とその解決策を説明します。以下の情報を使用しても問題が解決しない場合は、フジ産業三郷センターにお問い合わせください。

問題	原因	解決策
マシンの電源が入らない	マシンが電源に接続されていない。	電源コードが本体側及びコンセント側に正しく挿入されていることを確認してください。
	電源ボタンを十分長く押していない。	電源ボタンを数秒間押し続けてください。
内部ドリフトトレイがすぐに満杯になる	マシンは内部回路と抽出ユニットをリンスするために水を使用します。その一部が内部システムを通じて直接ドリフトトレイに流れます。	マシンがドリフトトレイを空にするよう指示した際は、ドリフトトレイを空にしてください。
「カス容器とドリフトトレイをからにしてください」のアラームが解除されない	マシンの電源がオフの状態です。コーヒークラス容器を空にした、または容器を戻すのが早すぎた。	電源がオンの状態でカス容器を空にし約5秒待つか「ドリフトトレイとカス容器をセット」の表示になったら戻してください。杯数カウンターがリセットされます。
コーヒークラス容器が満杯でないのにアラームが表示される	コーヒークラスを捨てた時にコーヒークラス容器を戻すのが早すぎた。	マシンの電源がオンの状態でコーヒークラス容器を空にし、戻す前に約5秒待つか「ドリフトトレイとカス容器をセット」の表示になったら戻してください。これにより杯数カウンターがリセットされ正確に数えられます。
	マシンの電源がオフの状態です。コーヒークラス容器を空にした。	マシンの電源がオンの状態でコーヒークラス容器を空にしてください。
コーヒークラス容器が満杯なのに「空にしてください」のアラームが表示されなかった	内部ドリフトトレイを空にした際にコーヒークラス容器を空にしなかった。	内部ドリフトトレイを取り外した際は、例えばコーヒークラスが僅かでも必ずコーヒークラス容器も一緒に空にしてください。これにより杯数カウンターがリセットされます。
	マシンの電源がオフの状態です。コーヒークラス容器を空にした。	マシンの電源がオンの状態でコーヒークラス容器を空にしてください。
ブルーイングユニットが取り外せない	ブルーイングユニットが正しい位置にない。	サービisdアを閉じます。電源をオフにしてからオンにします。マシンが使用可能な状態になるまで待ちます。ブルーイングユニットを取り外してください。 ※動画にて操作方法の説明があります。 https://www.youtube.com/watch?v=iDdOEr6J3lc

問題	原因	解決策
ブルーイングユニットが挿入できない	ブルーイングユニットが正しい位置にない。	ブルーイングユニットを正しく配置せずに挿入しようとした。 レバーがブルーイングユニットのベースに接触し、黄色いフック (P40 参照) が正しい位置にあることを確認してください。(P39「ブルーイングユニットの取り付け」章を参照) マシンをリセットするには、コーヒークラス容器と内部ドリフトトレイを挿入し、ブルーイングユニットを挿入しない状態でサービスドアを閉じます。電源プラグを抜いてから再度差し込みマシンの電源を入れ起動音がした後、再度ブルーイングユニットを挿入してください。
エスプレッソにクレマが少ない、または薄い	コーヒーグラインダーの挽き目が粗い。 エスプレッソプラスシステムが正しい位置にない。 コーヒー抽出口が詰まっている。	コーヒーグラインダーを細かい設定に調整してください。 ノズをディスプレイで示される「濃い味と豊かなクレマ」に対応する位置に調整してください。 「ブルーイングユニットの清掃」章に従って、粉末コーヒーマードを使用してコーヒー抽出口を清掃してください。
抽出されたコーヒーが十分に熱くない	コーヒーの温度設定が低い。 カップが冷たい。	メニューで温度を「MAX」に設定してください。 カップウォーマーを使用してカップを温めてください。
コーヒー豆を挽いても抽出されない	コーヒーグラインダーの挽き目が細かすぎる。 コーヒー抽出口が詰まっている。 コーヒー抽出口のノズルが詰まっている。	コーヒーグラインダーを粗い設定に調整し、ブルーイングユニットを清掃してください。 粉を入れずに粉末コーヒーマードのロングコーヒーを抽出してください。 小さなボトルブラシを使ってノズルを清掃してください。
コーヒーがゆっくり出る、または滴状になる	コーヒーグラインダーの挽き目が細かすぎる コーヒー抽出口のノズルが詰まっている。 マシン内部の水回路が水垢で詰まっている。	コーヒーグラインダーを粗い設定に調整し、ブルーイングユニットを清掃してください。 小さなボトルブラシを使ってノズルを清掃してください。 マシンのカルキ洗浄を実施してください。
「豆容器の蓋を閉めてください」というアラームが解除されない	豆容器内蓋がない。	豆容器内蓋を取り付けてください。
マシンの設定変更が反映されない	スタンバイ時間、カップウォーマー、タイマー、ボタン音の設定変更をエコモードをオンの状態で行った。	エコモード機能をオフにしてから、必要な変更を実施してください。

問題	原因	解決策
ミルクが泡立たない	ミルクディスペンスの注ぎ口が汚れている。 ミルクカラフェが正しく挿入されていない。	P37「ミルクカラフェの水洗浄」章に従い、カラフェを清掃し、正しく位置合わせして挿入してください。
	ミルクカラフェの部品がすべて組み立てられていない。	すべての部品が正しく組み立てられていることを確認してください。
	スチームワンドのノズルが詰まっている。	スチームノズルを流水で洗い、「PURGE」ボタンを使用して回路を清掃してください。
	使用しているミルクの種類が泡立ちに適していない (例: ライスミルクやココナッツミルク)。	ミルクの種類により泡立ちの量や質が異なるため、適切なミルクを選んでください。
インテンザ浄水フィルターが挿入できない	フィルター内に空気が入っている。	フィルターの空気を抜いてください。
	タンク内に水が残っている。	フィルターを設置する前に水タンクを空にしてください。
	ゴム製シールがインテンザ浄水フィルターに装着されていない。	パッケージを確認しゴム製シールをインテンザ浄水フィルターに装着してください。
インテンザ浄水フィルターを有効化できない	別のフィルターがすでに有効化されている。	現在使用中のフィルターが期限切れになる前に新しいフィルターを有効化する場合は、まず現在のフィルターを無効化する必要があります。P16「インテンザ浄水フィルターの交換」を参照してください。
機械の下に水がある	内部のドリップトレイが挿入されていない。	カス容器及び内部ドリップトレイを挿入してください。
機械が反応せず、画面に「DEMO」と表示される	販売店専用のDEMOモードに誤ってボタン操作で入ってしまった。	ボタン操作でこのモードを終了してください。(手順: ON/OFF - HOME - CLEAN/SET - PURGE)
MEMO機能で設定を保存できない	「HOME」画面から抽出を行っており、「プロファイル」画面から行っていない。	MEMO機能を使用するには、「プロファイル」画面から抽出を行ってください。

【メンテナンス・故障時のお問合せ】

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 FAX: 048-949-4141

技術仕様

定格電圧 / 消費電力 / 周波数	100V / 1200W / 50/60Hz
本体素材	熱可塑性樹脂 / 金属 / ガラス
寸法 (幅 × 高さ × 奥行)	282 × 385 × 450mm
重量	13.8kg
電源コードの長さ	1200mm
操作パネル	前面パネル
カップサイズ (高さ)	抽出口装着時：70～110mm 抽出口非装着時：最大155mm
給水タンク	1.6リットルー取り外し可能タイプ
コーヒー豆容器容量	350g
コーヒーカス容器容量	14杯分
ポンプ圧力	15Bar
ボイラー	ステンレススチール製
安全装置	温度ヒューズ
ミルクカラフェ容量	600ml



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

GAGGIA HP : <http://gaggia.jp/>

【メンテナンス、不具合のお問い合わせ】

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