

GAGGIA

MILANO

CLASSIC



Инструкция по
эксплуатации

COD. 4219 404 28101



421940428101

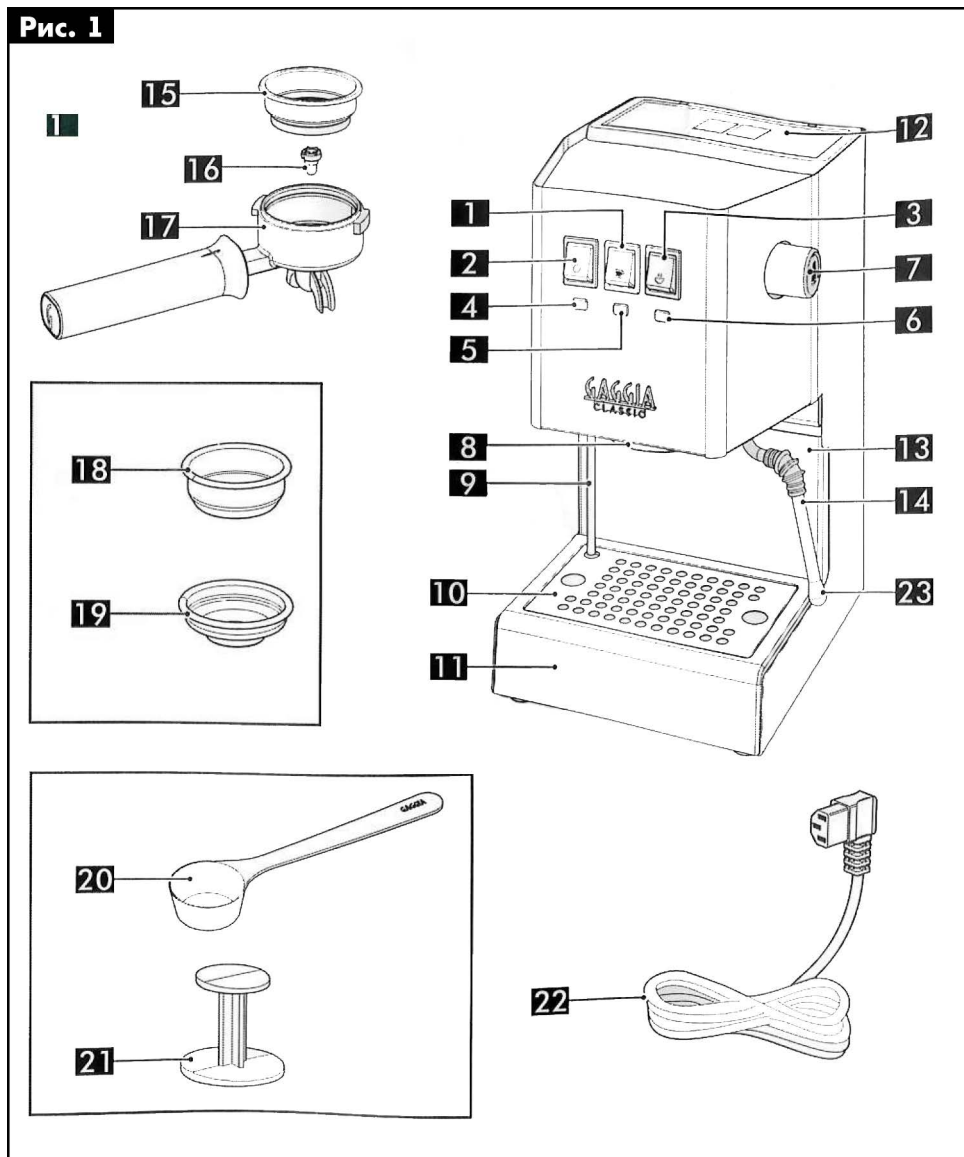
CE

GAGGIA

MILANO

CLASSIC

Рис. 1



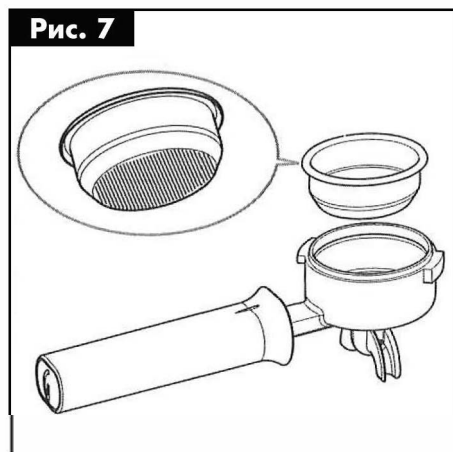
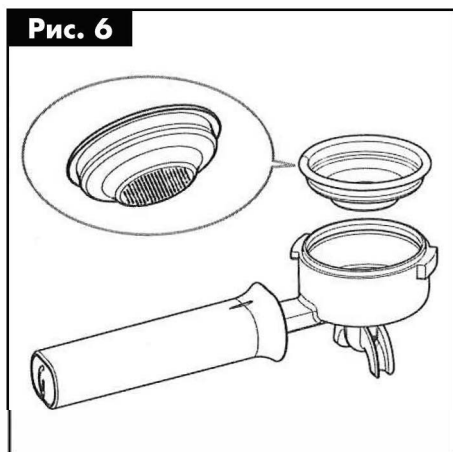
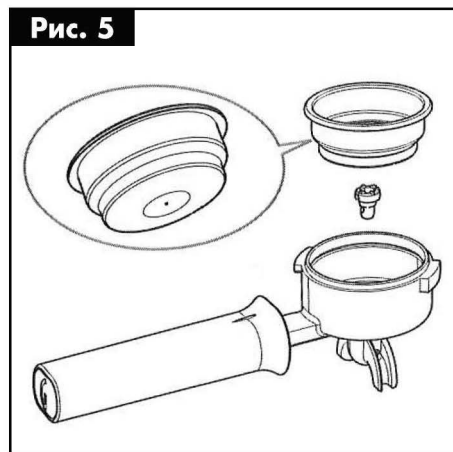
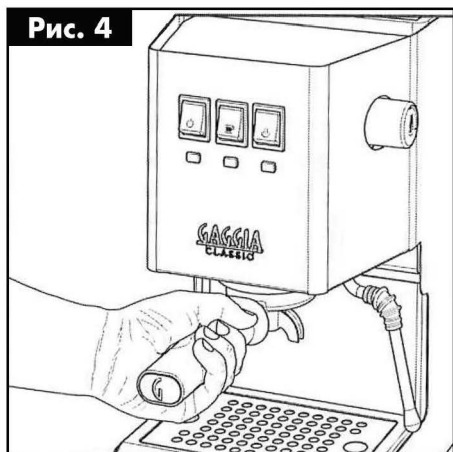
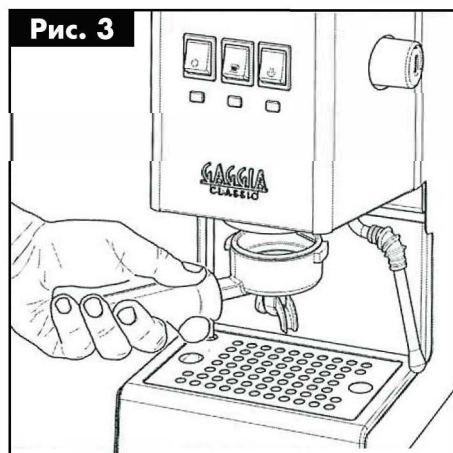
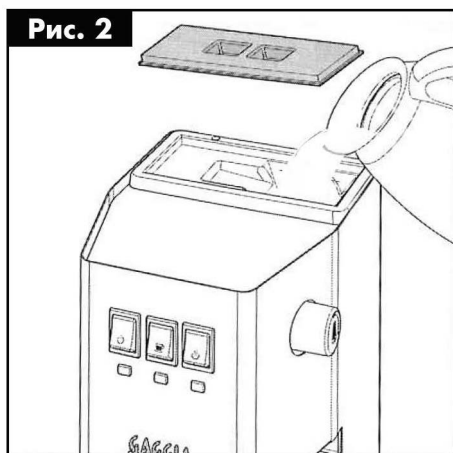


Рис. 8

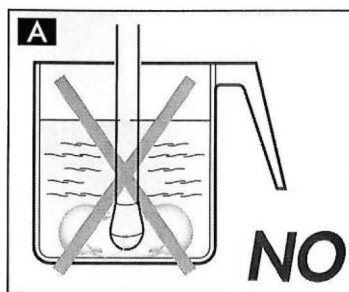
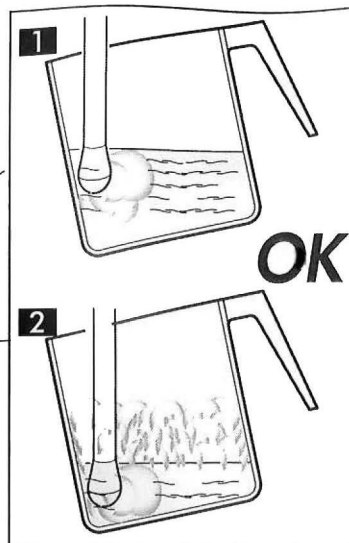
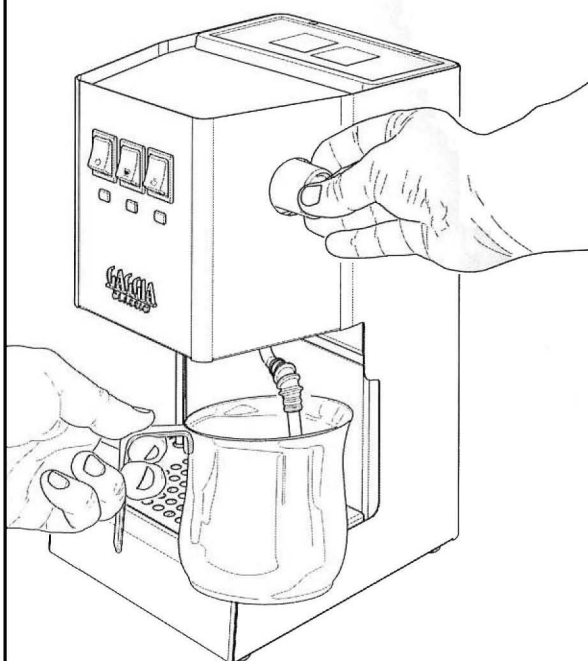


Рис. 9

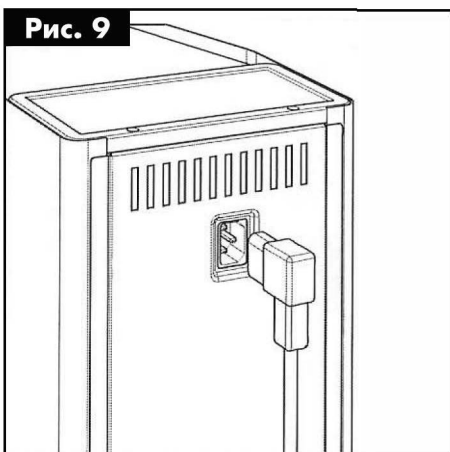
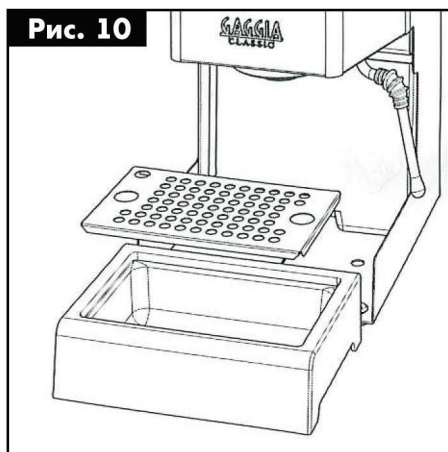
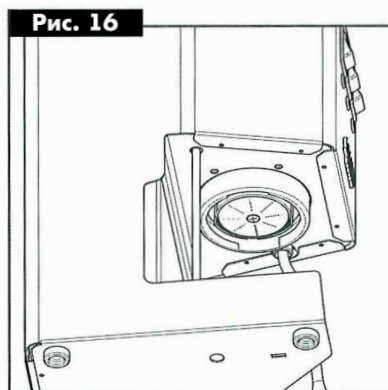
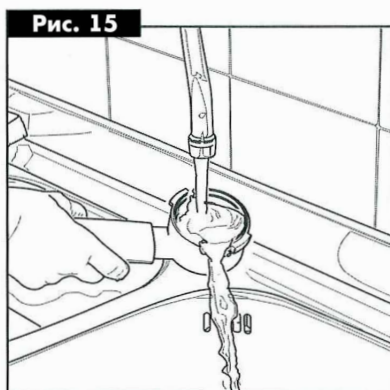
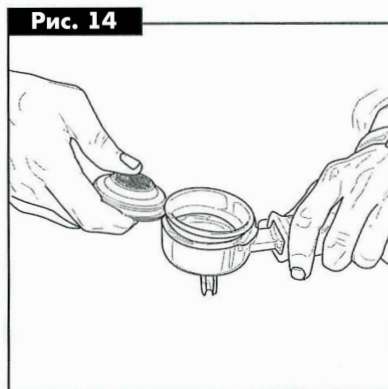
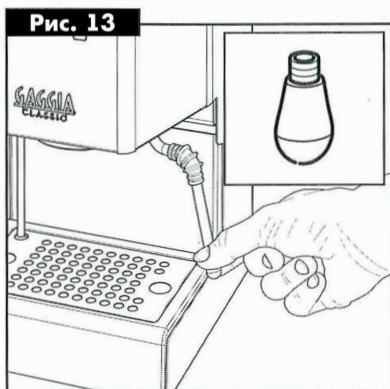
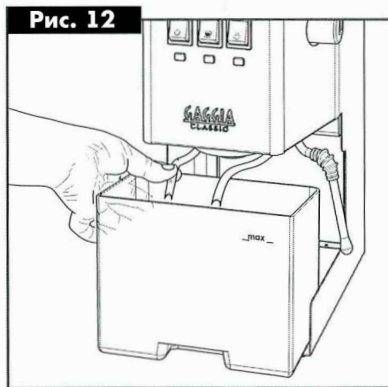
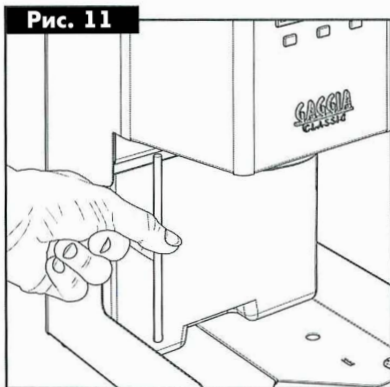


Рис. 10





БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР!

Благодаря новой кофеварке Gaggia Classic, Вы сможете почувствовать себя настоящим бариста у себя дома и познать все тонкости профессионалов в приготовлении эспрессо во время каждого перерыва на кофе.

При использовании кофеварки Classic необходимо уделять внимание каждой детали, точь-в-точь как в приготовлении кофе на профессиональном оборудовании: аппарат должен быть хорошо нагрет, и нельзя забывать об установке держателя для фильтра, чтобы поддерживать постоянную температуру варочной группы. Кроме того, кофе должен быть хорошо смолот, но не слишком мелко; точный объём молотого кофе необходимо поместить в фильтр и утрамбовать с хорошим усилием, дабы предотвратить чересчур быстрое вытекание кофе. Но не следует утрамбовывать слишком сильно, так как это затруднит приготовление напитка.

Новая кофеварка Classic снабжена фильтром для приготовления кофе и трубкой подачи пара, также как и профессиональные кофеварки.

СОДЕРЖАНИЕ

ОПИСАНИЕ.....	6
ЧТО ВАЖНО ЗНАТЬ.....	6
ВВЕДЕНИЕ.....	7
ПОДДЕРЖИВАЕМЫЕ ФИЛЬТРЫ.....	7
Фильтр “Crema perfetta” для 1 и 2 чашек (Рис.5).....	7
Традиционный фильтр на 2 чашки (Рис.7).....	7
Традиционный фильтр на 1 чашку или чалд (Рис.6).....	7
ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ.....	7
Загрузка системы.....	7
Что делать при первом использовании или по прошествии более 2 недель с последнего применения.....	7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО ИЗ МОЛОТОГО КОФЕ.....	8
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЧАЛД.....	9
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО.....	9
ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ.....	10
КАК ПОНИЗИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ БОЙЛЕРА.....	10
ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ.....	10
ОЧИСТКА И УХОД.....	11
Очистка трубки подачи пара.....	11
Очистка держателя для фильтра и фильтров.....	11
Очистка решётки и поддона для капель.....	11
Очистка контейнера для воды.....	11
Очистка сита группы бойлера.....	11
Очистка после длительного периода неиспользования.....	11
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ.....	12
В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ.....	13

ОПИСАНИЕ

Рис. 1

- 1 Кнопка приготовления
- 2 Кнопка вкл/выкл
- 3 Кнопка пара
- 4 Индикатор включения
- 5 Индикатор нагрева
- 6 Индикатор пара
- 7 Ручка пара/горячей воды
- 8 Варочная группа
- 9 Дренажная трубка
- 10 Решетка поддона для капель
- 11 Поддон для капель
- 12 Крышка контейнера для воды
- 13 Контейнер для воды
- 14 Трубка выдачи пара/горячей воды
- 15 Фильтр "Stema Perfetta" на 1 или 2 чашки
- 16 Клапан
- 17 Держатель фильтра
- 18 Традиционный фильтр на 2 чашки
- 19 Традиционный фильтр на 1 чашку или чалд
- 20 Мерная ложка
- 21 Темпер
- 22 Шнур питания
- 23 Форсунка

Каждый тип обжарки характеризуется смесью зерен, обжаренных при определенной температуре и в результате с определенным типом аромата. Попробуйте разные виды кофе, чтобы подобрать подходящий для вас вкус и аромат.

3. Для этой кофеварки требуется кофе тонкого помола. Рекомендуется использовать кофе с помолом для эспрессо кофеварок. Используйте жерновую, а не ножевую кофемолку, потому что ножевая делает слишком тонкий и неравномерный помол.

4. Рекомендуется молоть небольшое количество зерен непосредственно перед приготовлением. Не забывайте, что помол должен быть для эспрессо кофеварок.

5. Как зерновой, так и молотый кофе рекомендуется хранить в вакуумном контейнере, в холодильнике. Молотый кофе легко абсорбирует запахи.

6. Настоящий эспрессо характеризуют темный цвет, богатый вкус и типичная "натуральная пенка".

7. Капучино - это особая комбинация эспрессо и горячего вспененного молока. Подается с добавлением корицы, мускатного ореха или какао.

8. Подавайте кофе эспрессо сразу после его приготовления.

9. Подавайте эспрессо в кофейных чашках эспрессо, а капучино в чашках для капучино.

ЧТО ВАЖНО ЗНАТЬ

1. Вкус эспрессо зависит от количества и качества используемого кофе.
2. Вкус кофейного зерна зависит от нескольких факторов, но его вкус и аромат являются результатом процесса обжарки. Кофейные зерна, обжаренные в течение длительного времени и при более высоких температурах, имеют более темный цвет. Более темные кофейные зерна дают больше вкуса, чем более светлые.



ВВЕДЕНИЕ

Прежде чем использовать аппарат в первый раз, убедительная просьба внимательно ознакомиться с данной инструкцией по безопасности и сохранить её на случай необходимости.

ПОДДЕРЖИВАЕМЫЕ ФИЛЬТРЫ

Фильтр “Crema perfetta” для 1 и 2 чашек (рис. 5).

Этот фильтр уже закреплён на держателе и позволяет Вам приготовить эспрессо с пенкой даже уже при первом использовании машины.

Важно. Этот фильтр можно использовать только с клапаном! (Рис. 1-16).

Традиционный фильтр на 2 чашки (рис. 7).

Традиционный фильтр на 1 чашку или чалду (Рис. 6).

Эти фильтры – такие же, как в профессиональных кофемашинах и требуют навыка в обращении и опыта.

Мы рекомендуем начинать с использования фильтра “Crema perfetta”. Когда Вы приобретёте необходимые навыки, можете переходить на традиционные фильтры, чтобы ощутить все плюсы профессионального приготовления кофе.

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

1. Снимите крышку контейнера для воды (Рис. 2) и наполните его холодной водой до отметки MAX (Рис.1-13).
2. Подключите машину к сети, вставив один конец шнура питания в разъём на задней стенке аппарата, а другой – в розетку подходящего напряжения. Затем нажмите на кнопку вкл/выкл (Рис.1-2), и индикатор питания загорится (Рис.1-4).

Загрузка системы

Внимание! Ни в коем случае не нажимайте кнопку приготовления до загрузки системы.

1. Поместите пустую чашку под варочной группой (Рис.1-8), не устанавливая держатель для фильтра и нажмите кнопку приготовления (Рис.1-1). Вы услышите звук работы помпы и через несколько секунд вода начнёт поступать из варочной группы (Рис.1-8).
2. После наполнения чашки (около 150 сек.) нажмите кнопку приготовления снова (Рис.1-1).

Важно. Иногда помпа может не работать из-за образования воздушной пробки.

Если вода не начала поступать из варочной группы (Рис. 1-8), выполните следующее:

1. Поместите чашку под трубку пара (Рис.1-14)
 2. Поверните ручку пара (Рис.1-7) против часовой стрелки, чтобы открыть её.
 3. Нажмите кнопку приготовления (Рис.1-1) для включения насоса.
 4. Через несколько секунд вода начнёт поступать из трубки пара.
- Наполните примерно чашку воды.
5. Закройте ручку пара (Рис.1-7).
 6. Нажмите снова кнопку приготовления (Рис.1-1).

Что делать при первом использовании или по прошествии более 2 недель с последнего применения.

Важно. Воду, набранную в чашку по итогам этого процесса, следует вылить, так как она непригодна к использованию. Если контейнер переполнится, прекратите промывку и опорожните его, прежде чем продолжать.

1. Промойте контейнер для воды (Рис.2) (см. раздел “Очистка контейнера для воды”) и наполните его чистой питьевой водой.
2. Поместите контейнер под трубку пара (Рис.1-14).
3. Медленно откройте ручку пара (Рис.1-7) против часовой стрелки.



4. Нажмите кнопку приготовления (Рис.1-1) и кнопку пара (Рис.1-3).
5. Пролейте всю воду из контейнера для воды через трубку пара.
6. Чтобы приостановить наполнение, нажмите кнопку приготовления (Рис.1-1) и кнопку пара (Рис.1-3) ещё раз.
7. Закройте ручку (Рис.1-7), повернув её по часовой стрелке.
8. Наполните контейнер чистой питьевой водой (Рис.2).
9. Вставьте держатель для фильтра в варочную группу снизу (Рис.3) и поворачивайте его слева направо, пока он не зафиксируется на месте (Рис.4).
10. Поместите ёмкость подходящего объёма под держатель фильтра.
11. Нажмите кнопку приготовления (Рис.1-1) и вылейте всю воду в ёмкость.
12. Когда вода в контейнере закончится, прекратите подачу воды, нажав кнопку приготовления снова (Рис.1-1), и опорожните ёмкость для сбора воды.
13. Снимите держатель фильтра с варочной группы, повернув его справа налево, и промойте его чистой питьевой водой.
14. Теперь аппарат готов к использованию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО ИЗ МОЛОТОГО КОФЕ

Внимание! Если использовать фильтр “Crema perfetta” без клапана, аппарат начнёт разбрызгивать кофе, что может привести к ожогам.

Важно. Если Вы предпочитаете использовать традиционный фильтр (Рис. 6/7), снимите и фильтр “Crema perfetta” (Рис.5), и клапан (Рис.1-16).

Прежде чем приготовить первую чашку кофе, необходимо сперва нагреть держатель фильтра (Рис.1-16):

1. Вставьте держатель фильтра (Рис.1-17) в варочную группу (Рис.1-8) с поворотом на 45° и поверните его направо, чтобы зафиксировать. Ручка держателя фильтра должна быть перпендикулярна машине или чуть повернута вправо.

2. Поместите большую чашку под держателем фильтра (Рис.1-17) и нажмите кнопку приготовления (Рис.1-1).
3. После наполнения чашки водой (примерно 150 сек.), нажмите кнопку приготовления снова и подождите пару минут, пока машина нагреется до необходимой температуры.

Важно. Любые остатки воды внутри держателя фильтра следует удалить, прежде чем засыпать молотый кофе в фильтр.

Продолжение приготовления эспрессо:

4. Снимите держатель фильтра (Рис.1-17) и засыпьте туда молотый кофе с помощью мерной ложки, поставляющейся в комплекте с машиной. На каждую чашку кладите одну мерную ложку кофе (Рис.1-20).

Важно. Рекомендуется заказывать качественно смолотый кофе у обжарщиков, либо покупать кофе у крупных поставщиков.

5. Спрессуйте кофе с помощью темпера (Рис.1-21). Кофе должен быть спрессован равномерно, образуя ровную поверхность.
 6. Удалите любые остатки кофе с края держателя фильтра (Рис.1-17).
 7. Вставьте держатель фильтра (Рис.1-17) в варочную группу (Рис.1-8) с поворотом на 45° и поверните его направо, чтобы зафиксировать. Ручка держателя фильтра должна быть перпендикулярна машине или слегка смещена вправо.
 8. Ждите, пока не загорится световой индикатор (Рис.1-5).
 9. Нажмите кнопку приготовления (Рис.1-1).
 10. Когда чашки будут наполнены на 3/4, нажмите кнопку приготовления снова (Рис.1-1).
- Кофе будет более или менее насыщенным в зависимости от количества воды и, если приготовлен согласно описанной процедуре, должен иметь “натуральную пенку” цвета лесного ореха.*

Для приготовления нового эспрессо медленно и аккуратно снимите держатель фильтра поворотом налево. Будьте осторожны и не обожгитесь остатками горячей воды. Когда держатель фильтра снят, немного воды ещё будет в системе. Уберите капли с фильтра и сита группы бойлера (Рис. 16).

Важно. Закрепляют держатель фильтра в варочной группе не слишком плотно, дабы обеспечить правильную температуру всей группы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЧАЛД

Важно. Для чалдов используйте только традиционный фильтр на 1 чашку (Рис. 6).

Пользуйтесь инструкцией для приготовления эспрессо из молотого кофе, используя чалды с предварительно помолотым кофе на 1 порцию. Вставьте чалд в держатель фильтра (Рис. 1-17); убедитесь, что чалд не выпадает из держателя.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО

Для приготовления традиционного капучино мы рекомендуем:

- использовать свежее холодное цельное молоко высокого качества. Плотность молочной пенки зависит от жирности молока.

- использовать молочники из нержавеющей стали, округлой формы и сужающиеся кверху, а также с носиком для украшения капучино.

Трубка пара (Рис. 1-14) выпустит необходимое количество пара для вспенивания молока.

После 2-3 попыток и приложенных усилий Вы станете настоящим экспертом в приготовлении капучино.

Прежде чем начинать, необходимо слегка вытащить трубку пара наружу, чтобы молочник помещался точно под ней, что облегчит вспенивание молока.

С этого момента следуйте инструкциям:

1. Приготовьте эспрессо в большой чашке для капучино, как это описано в разделе “Приготовление эспрессо из молотого кофе”.
2. Нажмите на кнопку пара (Рис. 1-3).
3. Подождите 15-20 секунд когда загорится индикатор температуры пара (Рис. 1-6).

Внимание! Следует вспенивать столько молока, сколько Вам нужно. Не следует использовать остатки молока в молочнике заново; это навредит качеству пенки и вкусу капучино. Оставшееся молоко можно использовать в других целях.

4. Слегка поверните ручку пара против часовой стрелки, чтобы избежать образования конденсата на трубке, и затем снова закройте ручку.
5. Поместите наполовину заполненный молочник с холодным молоком под трубку пара.
6. Погрузите носик трубки пара под самую поверхность молока; если поместите чересчур глубоко, молоко не вспенится; если недостаточно глубоко, получатся большие пузыри, а пены не будет.
7. Поверните ручку пара (Рис. 1-7) против часовой стрелки, чтобы начал поступать пар. В этот момент поглощение воздуха максимально, и пенка должна остаться холодной.

Важно. Давление пара увеличивается по мере поворота ручки.

Важно держать носик не по центру, а ближе к стенке молочника под правильным углом для образования большой воронки (Рис. 8-1).

Важно. Цикл вспенивания должен длиться не дольше 1 минуты. Выпуск пара в течение более чем 1 минута может опустошить бойлер. Если так произойдет, повторите действия из части “Загрузка системы” (стр. 7).

Важно. Для правильного вспенивания молока носик трубки пара (Рис.1-23) должен постоянно соприкасаться с молоком, но не с пенкой (Рис.8-2). Поэтому, по мере образования пены нужно слегка приподнимать молочник для сохранения контакта носика с молоком, не касаясь при этом дна молочника (Рис.8-А).

8. Когда желаемая степень вспенивания достигнута, нужно опустить носик глубже для нагрева молока.

Важно. Рекомендуется постоянно держать руку на нижней части молочника, чтобы чувствовать нагревание ещё не вспененного молока.

9. Когда Вы достигли результата, закройте ручку пара поворотом по часовой стрелке для приостановки подачи пара.

Важно. После вспенивания молока советуем Следуйте инструкциям, описанным в пункте "Как понизить температуру"; в противном случае кофе будет с горелым привкусом.

10. Нажмите кнопку пара (Рис.1-3). Налейте вспененное молоко в кофе. По желанию можете украсить сверху корицей, какао или мускатным орехом.

Внимание! Трубка пара может быть очень горячей во время и после использования. Чтобы избежать ожогов, перемещайте её, держась только за резиновый наконечник.

ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

1. Включите машину и подождите пару минут, пока не загорится индикатор подходящей температуры (Рис.1-5).
2. Поместите чашку под трубкой пара.
3. Медленно поверните ручку пара (Рис.1-7) против часовой стрелки и нажмите кнопки приготовления (Рис.1-1) и пара (Рис.1-3) одновременно, чтобы начался выпуск горячей воды.

4. Когда желаемый объём горячей воды получен, снова нажмите одновременно кнопки приготовления (Рис.1-1) и пара (Рис.1-3) и поверните ручку пара по часовой стрелке.

Чтобы приготовить сразу после этого кофе, понизьте температуру бойлера, выпустив горячую воду из варочной группы (Рис.1-8).

Внимание! Не перегревайте бойлер, в противном случае кофе будет с горелым привкусом.

КАК ПОНИЗИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ БОЙЛЕРА

1. Не устанавливайте держатель фильтра.
2. Поместите пустую чашку на решётку.
3. Нажмите кнопку приготовления (Рис.1-1) и наполните чашку водой.
4. Нажмите кнопку приготовления (Рис.1-1) снова.

Теперь машина может приготовить ещё одну порцию кофе.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Кофеварка снабжена функцией энергосбережения. Через 20 минут простоя кофеварка автоматически выключается. Для повторного включения нажмите кнопку "вкл./выкл."



ОЧИСТКА И УХОД

Регулярная очистка и уход позволяют сохранить кофемашину в превосходном состоянии и обеспечить прекрасный аромат кофе, качественную подачу кофе и отличную молочную пенку на протяжении длительного времени.

Очистка трубки пара

После каждого вспенивания молока следует:

1. Очистить трубку пара влажной тканью. Для более тщательной очистки можете открутить носик (Рис.13) и промыть под струёй воды.

2. Откройте ручку пара, выпуская пар в течение двух секунд, чтобы очистить отверстие носика (Рис.1-23).

Внимание! Не прикасайтесь к горячим частям кофемашины во избежание ожогов.

Очистка держателя фильтра и фильтров

Фильтры следует содержать в чистоте для лучшего результата.

Внимание! Фильтр можно снимать лишь тогда, когда держатель фильтра окончательно остыл, дабы избежать ожогов.

Каждый день извлекайте фильтр из держателя (как это показано на Рис. 14) и промывайте тёплой водой.

Если Вы заметили неисправность при приготовлении кофе, погрузите фильтры в кипящую воду на 10 минут и затем промойте под струёй воды.

Для более тщательной очистки фильтров мы рекомендуем использовать чистящие таблетки GAGGIA, специально разработанные для обеспечения бесперебойной работы Вашей кофемашины.

Очистка решётки и поддона для капель

Извлеките решётку и поддон для капель (Рис.1-10,11) и промойте их водой. Не используйте губки и другие абразивные чистящие средства.

Очистка контейнера для воды

Внимание! Во избежание ожогов, контейнер следует очищать только когда машина выключена. Дренажная трубка (Рис.11) может сильно нагреться во время работы.

Извлеките контейнер для воды (Рис.1-13) и промойте его чистой водой.

Прежде чем извлечь контейнер для воды, извлеките поддон для капель (Рис.1-11), а затем дренажную трубку (Рис.11), потянув её вниз.

Важно. Устанавливая контейнер обратно, убедитесь, что силиконовые трубки находятся внутри контейнера, не спутаны и не перекрыты (Рис.12).

Очистка сита группы бойлера

Регулярно удаляйте любые остатки кофе с сита группы бойлера (место соединения с рожком - Рис.16) с помощью щётки и промывайте горячей водой, как это описано в инструкциях в пункте “Как понизить температуру бойлера”.

Очистка после длительного периода неиспользования

Если машина не используется в течение долгого времени (более 2 недель), следуйте инструкциям из раздела “Что делать при первом использовании или по прошествии более 2 недель с последнего применения”.



УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Накипь имеет свойство образовываться по мере использования устройства. Рекомендуем использовать средство удаления накипи GAGGIA. Его разработали специально для обеспечения наиболее эффективной работы кофеварки на протяжении всего цикла жизни. При правильном использовании он также предотвращает непредвиденные изменения вкуса напитков. Никогда не используйте уксус или другие сторонние средства удаления накипи.

Удаление накипи необходимо проводить каждые 2 месяца.

Внимание! Никогда не пейте средство для удаления накипи или напитки до окончания процесса удаления накипи.



1. Установите держатель фильтра в варочную группу (Рис.1-8) и поверните слева направо, пока он не закрепится.

2. Извлеките и опорожните контейнер для воды (см. главу “Очистка контейнера для воды”).

3. Налейте ПОЛОВИНУ пузырька со средством для удаления накипи в контейнер для воды и наполните контейнер водой до максимального уровня.

4. Включите машину, нажав кнопку вкл/выкл (Рис.1-2).

Налейте 2 чашки воды (по 150 мл каждая) из трубки пара (см. главу “Подача горячей воды”) и выключите машину с помощью кнопки вкл/выкл (Рис.1-2).

5. Оставьте машину выключенной на 20 минут, чтобы средство удаления накипи подействовало.

6. Включите машину, нажав кнопку вкл/выкл (Рис.1-2).

Налейте 2 чашки воды (по 150 мл каждая) из трубки пара, выключите машину с помощью кнопки вкл/выкл (Рис.1-2) и оставьте на 3 минуты.

7. Повторяйте процедуру из пункта 6 до тех пор, пока контейнер для воды не опустеет.

8. Промойте контейнер для воды и наполните его чистой водой.

9. Поместите ёмкость под трубкой пара. Откройте ручку пара (Рис.1-7), плавно поворачивая её против часовой стрелки. Нажмите кнопку приготовления (Рис.1-1) и кнопку пара (Рис.1-3).

10. Опустошите содержимое контейнера для воды через трубку пара. Для приостановки подачи воды нажмите кнопку приготовления (Рис.1-1) и кнопку пара (Рис.1-3) снова и закройте ручку пара, повернув её против часовой стрелки.

11. Наполните контейнер для воды чистой питьевой водой.

12. Поместите подходящую ёмкость под держателем фильтра.

13. Нажмите кнопку приготовления (Рис.1-1) и опорожните контейнер для воды в ёмкость. Когда контейнер для воды опустеет, прекратите подачу воды, нажав кнопку приготовления (Рис.1-1) и кнопку пара (Рис.1-3) снова. В конце вылейте остатки воды из контейнера.

14. Снимите держатель фильтра с варочной группы, повернув его справа налево, и промойте его чистой питьевой водой.

15. Повторите операции, начиная с шага 8 снова, пока не опустошите контейнер 4 раза. Машина готова к использованию.

16. Процесс удаления накипи завершён.

17. Наполните контейнер для воды чистой водой. Если потребуется, загрузите систему, как описано в главе “Загрузка системы”.

В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Проблема	Вероятная причина
Напиток не готовится.	В контейнере нет воды Фильтр забит, так как кофе слишком тонкого помола или сильно спрессован.
Кофе готовится слишком быстро.	Помол недостаточно тонкий. Кофе слабо спрессован темпером.
Звук работы помпы слишком громкий.	В контейнере нет воды Контур не заполнен водой (см. загрузку системы).
Слишком много остатков воды в держателе фильтра.	Держатель фильтра установлен неправильно (Рис.1-17). Уплотнитель загрязнён (Рис.16). Остатки кофе на краю держателя фильтра - очистите фильтр.
Эспрессо недостаточно густой.	Кофе недостаточно тонкого помола. Кофе плохо спрессован темпером. Кофе слишком старый или сухой. Убедитесь что традиционный фильтр использован с клапаном (Рис.1-16).
Кофе слишком холодный.	Машина не достаточно нагрета. Кофе недостаточно помолот. Кофе приготовлен в холодных чашках. Рекомендуется готовить кофе в тёплых чашках.
Молоко недостаточно вспенивается.	Носик трубки пара засорён. Носик погружён слишком глубоко в молоко. Молоко слишком горячее.
Машина разбрызгивает кофе из держателя фильтра.	Клапан не установлен вместе с фильтром "Café crema".
Корпус машины и дренажная трубка слишком горячие.	Кнопка пара включена длительное время.

Gaggia
Office Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano (BO)
+39 0534 771111
www.gaggia.com

ООО "Проксима" - официальный дистрибьютор Gaggia на территории РФ
+7 495 2871473.
www.proxima.pro
Сервисный центр: +7 495 7306548
E-mail: service@gaggia.pro