

# GAGGIA

## MILANO

DANSK



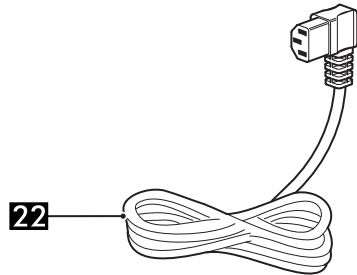
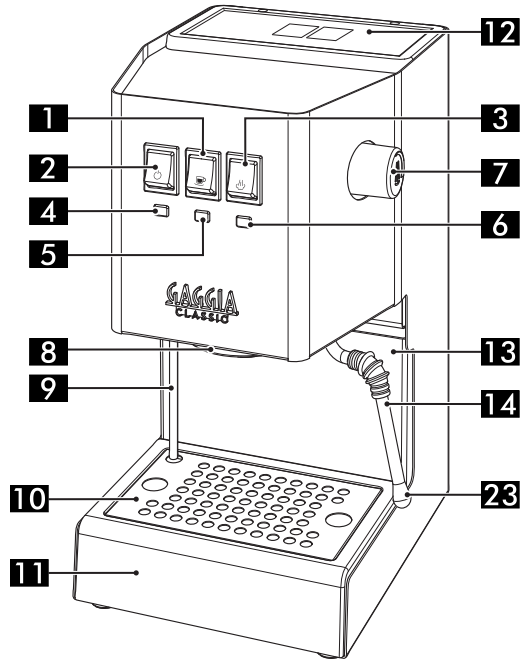
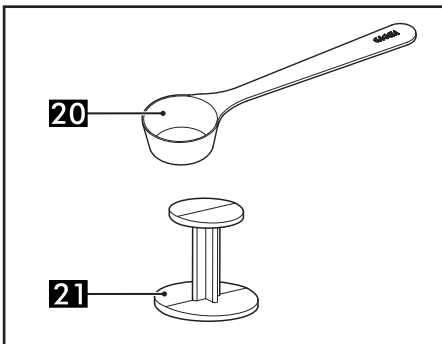
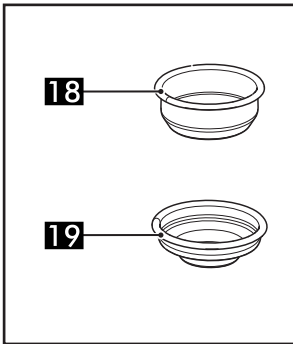
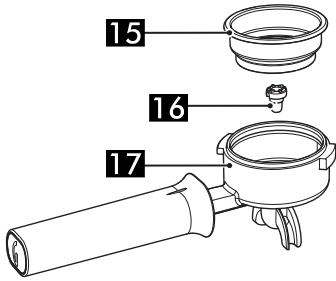
# CLASSIC

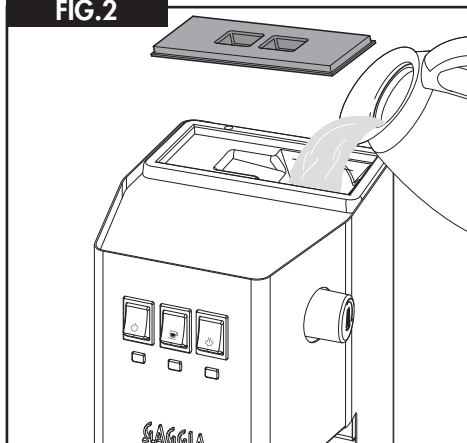
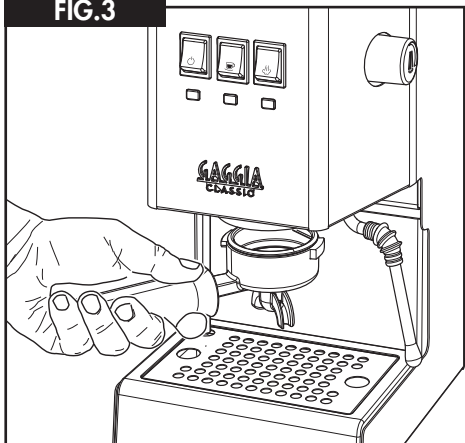
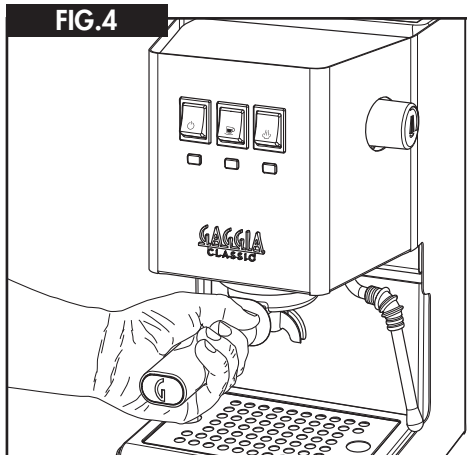
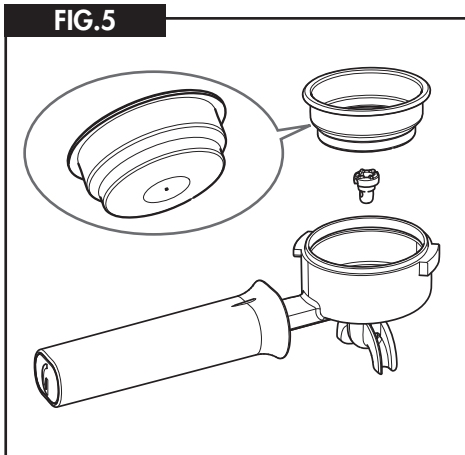
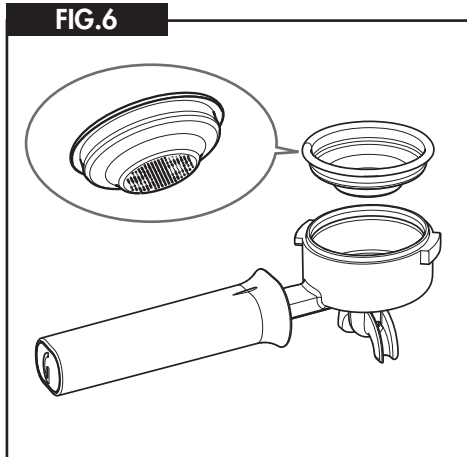
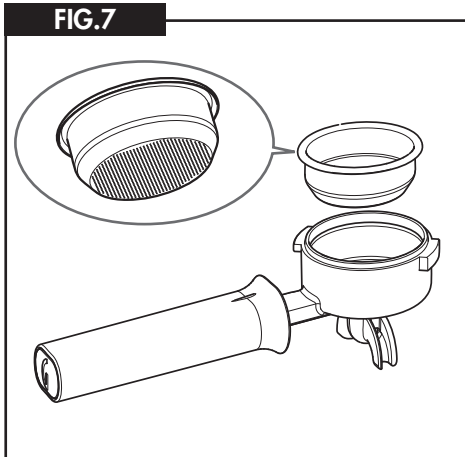
RI9480(SIN035UR)

Brugermanual

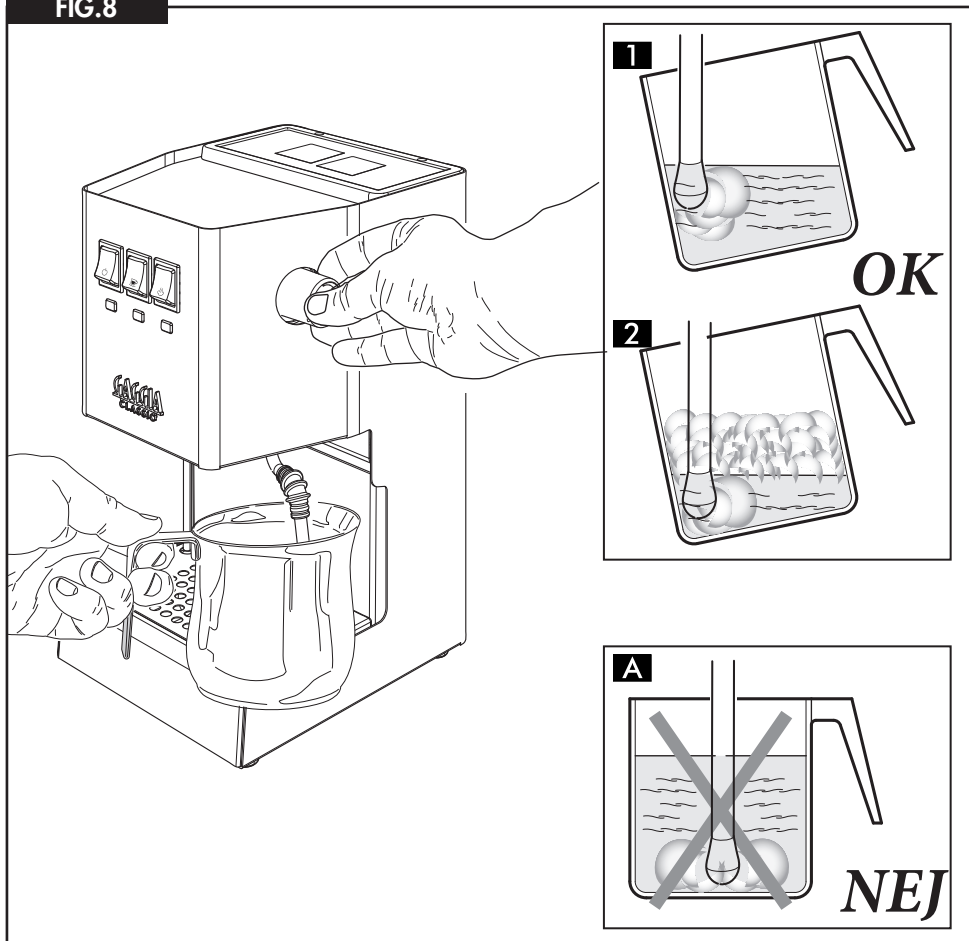
CE

FIG. 1

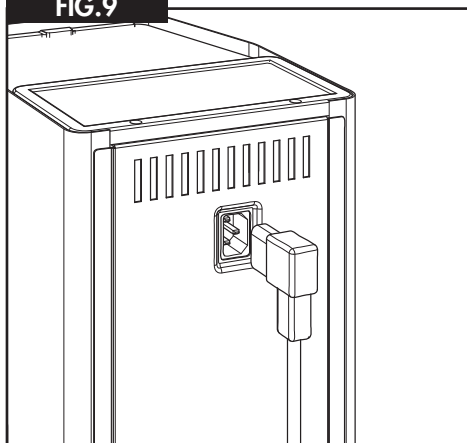


**FIG.2****FIG.3****FIG.4****FIG.5****FIG.6****FIG.7**

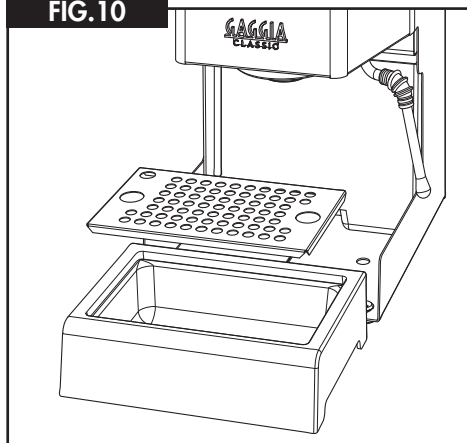
**FIG.8**



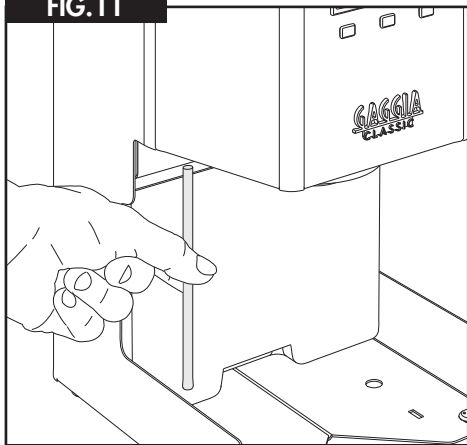
**FIG.9**



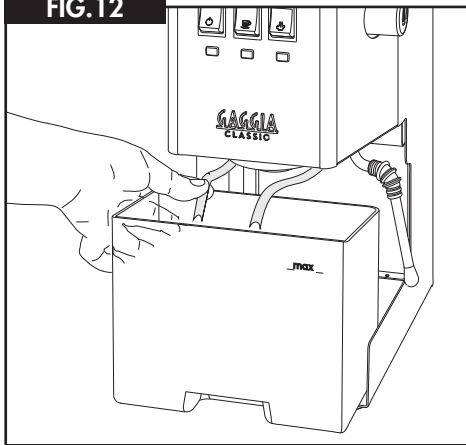
**FIG.10**



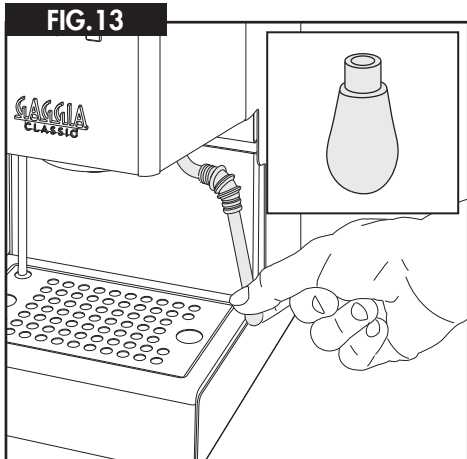
**FIG. 11**



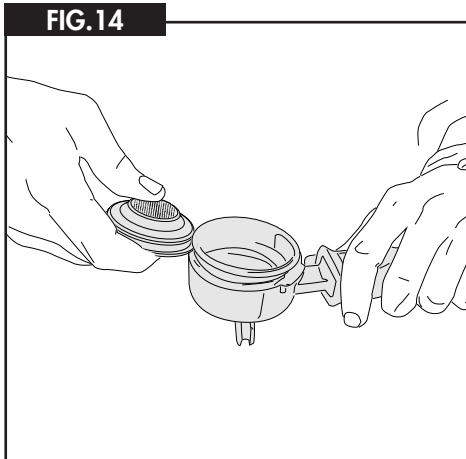
**FIG. 12**



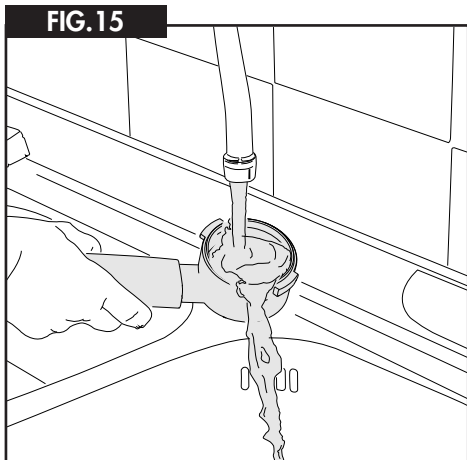
**FIG. 13**



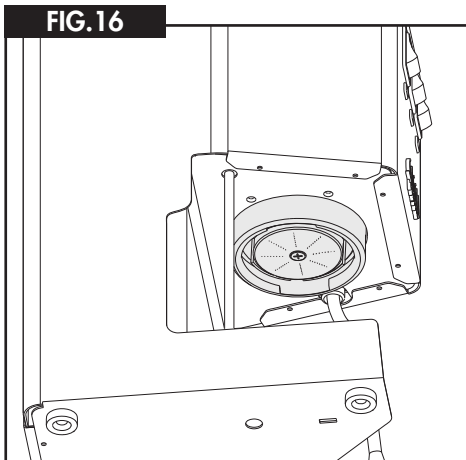
**FIG. 14**



**FIG. 15**



**FIG. 16**





## **Introduktion**

**Tillykke med dit køb af en Gaggia kaffemaskine!**

**I denne brugervejledning finder du al den information, der er nødvendig for at installere, bruge, rengøre og afkalke din maskine.**

**Før du bruger din maskine for første gang, bedes du læse sikkerhedsmanualen, der medfølger separat, omhyggeligt og opbevare den til fremtidig brug.**

## Beskrivelse

### Oversigt over maskinen (FIG.1)

- 1 Bryggeknop
- 2 Tænd/sluk knap
- 3 Steam knap
- 4 Strømindikatorlys
- 5 Kaffe temperatur lys
- 6 Steam temperatur lys
- 7 Steam / varmt vand knap
- 8 Kaffeudløb
- 9 Drænrør
- 10 Grill/låg
- 11 Drypbakke
- 12 Låg til vandtank
- 13 Vandtank (fjernbar)
- 14 Varmt vand/steamerarm med gummitip
- 15 "Crema perfetta" kurv til 1 og 2 kopper.  
Må kun bruges med en skummer (Fig.1-16)
- 16 Skummer
- 17 Filterholder
- 18 Traditionelt filter til 2 kopper
- 19 Traditionelt filter til 1 kop
- 20 Måleske
- 21 Tamper
- 22 Strømskik
- 23 Steamtud

## THINGS TO KNOW

1. Smagen af espresso afhænger af mængden og typen af kaffe, der bruges.
2. Den særlige smag af en kaffebønne afhænger af flere faktorer, men dens smag og aroma er resultatet af ristningsprocessen. Kaffebønner ristet i længere tid og ved højere temperaturer er mørkere i farven. Mørkere kaffebønner frigiver mere smag end lysere. Du finder forskellige kaffekvaliteter på markedet. Hver ristningstype er karakteriseret ved en blanding af bønner ristet ved en bestemt temperatur og med en bestemt type aroma. Der er koffeinfri kaffe, der kun indeholder 2% koffein. Prøv forskellige typer kaffe med din espressomaskine. Du vil sandsynligvis opdage en bedre aroma end den tidligere brugte.
3. Pumpe-espressomaskiner kræver en fintmalet blanding. Sørg for at købe den ønskede blanding med en formalingsgrad, der kan bruges til espressomaskiner.
4. Det ville være ideelt at male kaffen lige før brug. Glem ikke, at den skal males til din espressomaskine.
5. Vi anbefaler at opbevare kaffen i en lufttæt beholder, på et køligt, tørt sted, væk fra varmekilder.
6. Ægte espresso kan kendes på dens mørke farve, rige smag og typiske "naturlige creme".
7. Cappuccino er en speciel kombination af espresso og varm opskummet mælk. Den kan serveres med et drys kanel, muskatnød eller kakao.
8. Server espressokaffe umiddelbart efter tilberedning.
9. Server espresso i espressokopper og cappuccino i cappuccinokopper.

## Introduktion

Før du bruger din maskine for første gang, bedes du læse sikkerhedsmanualen meget omhyggeligt og opbevare den til fremtidig reference.

## Medfølgende filtre

### “Crema perfetta” filter til 1 og 2 kopper (Fig.5).

Dette filter er allerede installeret på filterholderen og giver dig mulighed for at få en espresso med creme, selv når du bruger maskinen for første gang.

**Bemærk.** Dette filter må kun bruges sammen med skummeren. (Fig. 1-16).

### Traditionelt filter til 2 kopper (Fig.7).

### Traditionelt filter til 1 kop / enkelt-dosering pod (Fig.6).

Disse filtre er som dem, der bruges i professionelle espressomaskiner og kræver manuelle færdigheder og erfaring.

**Bemærk.** Disse filtre må ikke bruges sammen med skummeren. (Fig. 1-16).

*Vores råd er at starte med "crema perfetta"-filteret og derefter, når du har tilegnet dig manuelle færdigheder og erfaring, gå videre til traditionelle for at værdsætte ægte baristabrug.*

## Første installation

1. Fjern låget til vandtanken (fig.2), og fyld den med koldt vand op til tankens MAX-niveau (fig.1-13).
2. Sæt strømstikket i kontakten bag på maskinen (fig. 9) og tilslut den i en stikkontakt med passende strøm i.  
Tryk på tænd/sluk knappen (Fig.1-2),  
Strømindikatorlyset tænder (Fig.1-4).

## Fyld maskinen

**Advarsel!** Aktiver ikke brygknappen uden først at fylde maskinens kredsløb.

1. Placer en tom kop under bryggeenheden (Fig.1-8) uden at indsætte filterholderen, og tryk på bryggeknapen (Fig.1-1).  
Du vil høre lyden afpumpen, der aktiveres, og efter et par sekunder begynder vandet at komme ud af bryggeenheden (Fig.1-8).
2. Efter at have fyldt koppen (ca. 150ml), skal du trykke på brygknappen igen (fig.1-1).

**Bemærk.** Pumpen virker muligvis ikke midlertidigt på grund af en "luftboble".

Hvis der ikke kommer vand ud af bryggeenheden (fig.1-8), skal du fortsætte som følger:

1. Placer en kop under steamerarmen (Fig.1-14).
2. Drej på knappen (Fig.1-7) mod uret for at åbne for det varme vand/steameren.
3. Tryk på bryggeknapen (Fig.1-1) for at aktivere pumpen.
4. Efter et par sekunder begynder der at komme vand ud af steameren.  
Dispenser en kop vand.
5. Luk for det varme vand/steameren (Fig.1-7).
6. Tryk på knappen igen (Fig.1-1).

*Bemærk. Efter du har fyldt kredsløbet, og når der udtømmes varmt vand fra steameren, kan der være lidt vand tilbage inde. For at dræne det anbefaler vi at dispensere lidt damp i et par sekunder.*

## Ved første brug eller efter en inaktivitetsperiode på mere end 2 uger.

*Bemærk. Vandet, der dispenseres under denne proces, skal smides ud og er ikke egnet til brug. Hvis beholderen fyldes op under cyklussen, skal du stoppe med at dispensere vand og tømme beholderen, før du genoptager operationen.*

1. Rengør vandtanken (Fig.2) (se sektion "rengøring af vandtank" og fyld den med frisk vand.
2. Placer en beholder under steamerarmen (Fig.1-14).



3. Start steameren (Fig.1-7) langsomt ved at dreje på knappen mod uret.
4. Tryk på bryggeknappen (Fig.1-1) og steamerknappen (Fig.1-3).
5. Dispenser hele vandtanken gennem steamerarmen.
6. For at stoppe dispenseringen, tryk på bryggeknappen (Fig.1-1) og steamerknappen (Fig.1-3) igen.
7. Drej steamerknappen tilbage (Fig.1-7) ved at dreje den med uret.
8. Fyld vandtanken med rent vand (Fig.2).
9. Indsæt filterholderen i bryggeudløbet (Fig.3) og drej det fra venstre til højre indtil det låser sig på plads i maskinen (Fig.4).
10. Placer en passende beholder under filterholderen.
11. Tryk på bryggeknappen (Fig.1-1) og dispenser alt vandet i vandtanken.
12. Når vandtanken er tom, stop dispenseringen ved at trykke på knappen igen (Fig.1-1) og tøm beholderen under filterholderen.
13. Fjern filterholderen fra maskinen ved at dreje den fra højre til venstre og rengør den med rent vand.
14. Din maskine er nu klar til brug.

## Bryg en espresso ved hjælp af malet kaffe

Den medfølgende filterholder har "crema perfetta"-filteret til at tilberede en eller to kopper kaffe.

Advarsel! Hvis "crema perfetta"-filteret bruges uden skummeren, vil maskinen sprøjte kaffen ud, hvilket kan resultere i forbrændinger.

Bemærk. Hvis du foretrækker at bruge det traditionelle filter (fig. 6/7), skal du fjerne både "crema perfetta"-filteret (fig. 5) og skummeren (fig. 1-16).

For at brygge den første kaffe er det nødvendigt at forvarme filterholderen først (fig.1-17):

1. Indsæt filterholderen (Fig.1-17) i bryggeenheden (Fig.1-8) med en 45° bevægelse til venstre og drej den til højre for at låse den på plads. Filterholderens håndtag skal være vinkelret på maskinen eller let vipet mod højre.
2. Placer en stor kop under filterholderen (fig.1-17), og tryk på bryggeknappen (fig.1-1)
3. Efter at koppen vand er blevet fyldt (ca. 150ml), skal du trykke på bryggeknappen igen og vente et par minutter på, at maskinen når den korrekte temperatur med filterholderen isat.

*Bemærk. Eventuelt resterende vand inde i filterholderen skal fjernes, før filteret fyldes med malet kaffe.*

## Fortsæt med at tilberede espressoen:

4. Fjern filterholderen (Fig.1-17), og fyld den med malet kaffe ved hjælp af den måleske, der følger med maskinen (Fig.1-20). Tilføj en måleske kaffe for hver kop.

*Bemærk. Det anbefales at bede ristefirmaer om finmalet kaffe, der er egnet til brug i kaffemaskiner eller at købe det hos store forhandlere.*

5. Tryk kaffen ned med din tamper (fig.1-21). Kaffen skal presses jævnt for at få en jævn og flad overflade.
6. Fjern eventuelle kafferester fra kanten af filterholderen (fig.1-17).
7. Indsæt filterholderen (Fig.1-17) i bryggeenheden (Fig.1-8) med en 45° bevægelse til venstre og drej den til højre for at låse den på plads. Filterholderens håndtag skal være vinkelret på maskinen eller let vipet mod højre.
8. Vent, indtil indikatorlyset tændes (fig.1-5).
9. Tryk på bryggeknappen (fig.1-1).

**10.** Når kopperne er 3/4 fulde, skal du trykke på brygknappen igen (fig.1-1).

Kaffen vil være mere eller mindre intens afhængig af den anvendte mængde vand, og hvis den tilberedes efter den korrekte procedure, vil den have den typiske hasselnødde/brunfarvede "naturlige creme".

Ved afslutningen af dispenseringen vil det overskydende vand blive fjernet fra afløbsrøret (fig.11).

For at brygge endnu en espresso skal du langsomt og forsigtigt fjerne filterholderen og flytte den til venstre. Pas på ikke at brænde dig på vandet fra kaffegrumset. Når filterholderen er fjernet, vil der stadig dryppe noget vand. Dette skyldes vandtrykket i systemet. Fjern grumset fra filteret og eventuelle rester fra skærmen (fig.16).

Bemærk. Hold den rene filterholder installeret på maskinen uden at stramme den for meget, så hele bryggeenheden altid har den korrekte temperatur.

## Bryg en espresso ved hjælp af en kaffepod

*Bemærk. For at bruge kaffepods/kaffepuder, husk kun at bruge det traditionelle 1 kops filter (fig.6).*

Følg instruktionerne for at lave en espresso med malet kaffe ved at bruge en enkelt dosis formalet kaffepude i stedet for malet kaffe. Indsæt din pod i filterholderen (fig.1-17); sørg for, at podens papir ikke stikker ud af filterholderen.

## Bryg en cappuccino

For at tilberede en traditionel cappuccino anbefaler vi:

- Brug af frisk sødmælk ved en kold temperatur, helst høj kvalitet. Densiteten af den opskummede mælk vil afhænge af mælkefedtindholdet.

- Brug rustfrit stål, runde, afrundede mælkekander, smallere i toppen, med en tud, nødvendigt for at lave latte art

Steameren (Fig.1-14) vil afgive al den damp, der er nødvendig for at skumme mælken uden at bringe den i kog. Med to eller tre forsøg og en lille indsats bliver du ekspert i at tilberede cappuccino.

Før du starter, er det vigtigt at flytte damprøret lidt udad for at sætte kanden direkte ind under den og lette de nødvendige bevægelser for at skumme mælken korrekt. Fortsæt på dette tidspunkt som følger:

1. Tilbered espressoen i en stor cappuccinokop som angivet i afsnittet "Brygning af en espresso med malet kaffe".
2. Tryk på steamerknappen (fig.1-3).
3. Efter 15-20 sekunder, og når steamtemperaturindikatoren (Fig.1-6) tændes.
4. Drej knappen til damp/varmt vand en smule mod uret for at fjerne eventuel kondens fra staven, og luk derefter knappen igen.
5. Placer kanden, halvt fyldt med kold mælk, under steamerrøret.
6. Placer dampdysen lige under overfladen af mælken; hvis det er blevet sat for dybt ind, vil mælken ikke blive skummet; hvis den ikke er sat dybt nok ind, vil der blive dannet store bobler, som derefter forsvinder med det samme.  
Det er vigtigt at holde mundstykket ikke i midten, men tæt på kanten af kanden, med en passende vinkel for at frembringe en stærkere hvirvel (Fig.8-1).
7. Drej dampdispenseringsknappen (Fig.1-7) mod uret for at lade dampen komme ud. I denne fase er der maksimal luftoptagelse, og mælken skal skummes næsten koldt.

**Bemærk.** Damptrykket stiger, når knappen drejes.

**Bemærk.** Dispenseringen bør ikke vare længere end 60 sekunder.

Udgivelse af damp kontinuerligt i mere end 60 sekunder kan tømme kedlen helt ud. I dette tilfælde skal du fortsætte som angivet i afsnittet "Fyld maskinen".

**Bemærk.** For at skumme mælken korrekt skal steameren (Fig.1-23) altid være i kontakt med mælken og ikke med skummet (Fig.8-2). Derfor, efterhånden som skumlaget øges, skal kanden hæves lidt for at forsøge at holde mundstykket i kontakt med mælken uden at røre bunden af kanden (Fig.8-A).

**8.** Når den ønskede skumning er opnået, skal steameren skubbes længere ned for at opvarme mælken godt.

**Bemærk.** Det er en god ide altid at holde en hånd på siden/bunden af kanden for at mærke temperaturstigningen på den uopskummede mælk.

**9.** Når det ønskede resultat er opnået, skal du lukke steamerknappen ved at dreje den med uret for at standse afgivelsen af damp og fjerne kanden.

**Bemærk.** Efter opskumning af mælken, for at gøre skummet mere kompakt, er det tilrådeligt at banke let med kanden på en flad overflade og lade den hvile i mindst 30 sekunder. Mælken bliver mere homogen.

**Advarsel!** Det er vigtigt kun at skumme den mælk, du skal bruge. Den resterende varme mælk i kanden bør ikke genbruges; det ville skade kvaliteten af skummet og frem for alt smagen af cappuccinoen. Det bør derfor bruges på andre måder.

**10.** Tryk på steamknappen (fig.1-3). Hæld den opskummede mælk i kaffen. Pynt som ønsket med kanel, kakao, muskatnød.

For at tilberede endnu en kaffe med det samme, sænk kedeltemperaturen ved at dispensere varmt vand fra kaffebryggeenheden (fig.1-8). Følg instruktionerne i afsnittet "Sådan sænkes temperaturen"; ellers kan kaffen smage brændt.

**Advarsel!** Steamerarmen kan være meget varm under og efter brug. For at undgå forbrændinger skal du kun flytte den ved at placere fingrene på gummispidsen, der er monteret på røret.

**Advarsel!** Hvis kaffen brygges uden at sænke temperaturen ved at dosere vand, kan du blive forbrændt!

## Dispensering af varmt vand

1. Tænd for maskinen, og vent et par minutter, indtil den korrekte kaffetemperaturindikator (Fig.1-5) tændes.
2. Placer en kop under den professionelle steamerarm.
3. Drej langsomt dampknappen (fig. 1-7) mod uret, og tryk på bryggeknappen (fig. 1-1) og steamknappen (fig. 1-3) på samme tid for at tillade varmt vand dispensere.
4. Når den ønskede mængde varmt vand er blevet dispenseret, skal du stoppe udsækningen ved at trykke på bryggeknappen (Fig.1-1) og dampknappen (Fig.1-3) igen og dreje steamknappen med uret.

**Bemærk.** Efter fyldning af kredsløbet, og når der udtømmes varmt vand fra steamrøret, kan der være lidt vand tilbage inde. For at dræne det anbefaler vi at dispensere lidt damp i et par sekunder. For at tilberede endnu en kaffe med det samme, sænk kedeltemperaturen ved at dispensere varmt vand fra kaffebryggeenheden (fig.1-8). Følg instruktionerne i afsnittet "Sådan sænkes kedeltemperaturen", ellers kan kaffen smage brændt.

**Bemærk.** Dispenseringen bør ikke vare længere end 60 sekunder.

**Advarsel!** Damprøret kan være meget varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger skal du kun flytte den ved at placere fingrene på gummispidsen, der er monteret på steamrøret.

## Sådan sænkes temperaturen

1. Du må ikke indsætte filterholderen
2. Placer en tom beholder ovenpå drypbakken
3. Tryk på bryggeknappen (Fig.1-1) og fyld beholderen med vand
4. Tryk på bryggeknappen igen (Fig.1-1).

Maskinen er nu klar til at brygge endnu en kop kaffe.

## Automatisk tænd/sluk funktion

Maskinen er udstyret med en energibesparende funktion. Efter 20 minutters inaktivitet slukker maskinen automatisk. Tryk på tænd/sluk-knappen for at genaktivere den.

## Rengøring og vedligeholdelse

Regelmæssig rengøring og vedligeholdelse holder maskinen i perfekte forhold og sikrer perfekt kaffesmag, et konstant kaffeflow og fremragende mælkeskum i lang tid.

## Rengøring af steamer efter hvert brug

1. Rengør steamrøret med en fugtig klud. For at rengøre den mere grundigt, kan du skrue dysen af (fig.13) og vaske den med rindende vand.
2. Åbn steamknappen, og lad dampen slippe ud i et eller to sekunder for at rengøre dysehullet (fig.1-23).

## Rengøring af filterholder og filterkurv

Filtrene skal holdes rene for at garantere perfekte resultater.

**Advarsel!** Filteret må kun udskiftes, når filterholderkoppen er kølet helt ned for at undgå forbrændinger.

Fjern filteret fra filterholderen hver dag som beskrevet i (fig. 14) og vask det med varmt vand.

Hvis du bemærker en funktionsfejl, når du brygger kaffe, skal du nedsænke filtrene i kogende vand i 10 minutter og derefter skylle dem med rindende vand.

For at rense filtrene mere grundigt anbefaler vi at bruge GAG-GIA rensetabletterne, der er specielt designet til at holde din maskine i perfekt stand.



## Rengøring af drypbakke

Fjern drypbakken og grillen (fig.1-10,11) og vask dem med vand. Brug ikke slibende rengøringsværktøjer.

## Rengør vandtank

**Advarsel!** For at undgå forbrændinger bør tanken kun rengøres, når maskinen er slukket. Afløbslangen (fig. 11) kan nå høje temperaturer under drift.

Fjern vandtanken (Fig.1-13), og vask den med frisk vand.

For at fjerne vandtanken skal du først fjerne drypbakken (fig. 1-11), og derefter fjerne afløbsrøret (fig. 11) ved at trække det nedad.

*Bemærk. Når du genindsætter tanken, skal du sørge for, at silikoneslangerne er inde i tanken, og at de hverken er snoede eller blokerede (fig.12).*

## Rengøring af skærm/display

Fjern jævnlige eventuelt resterende kaffegrums fra skærmen (fig.16) med en børste og vask med varmt vand ved at følge instruktionerne i afsnittet "Sådan sænkes temperaturen".

## Rengøring efter længere tids inaktivitet

Når maskinen ikke er brugt i længere tid (mere end to uger), skal du følge instruktionerne i afsnittet "Ved første brug eller efter en periode med inaktivitet på mere end 2 uger".

## Afkalkning

Kalk dannes normalt ved brug af apparatet. Brug kun GAGGIA afkalkningsproduktet. Dens formel er designet til at sikre bedre maskinydelse og drift i hele dens levetid. Hvis det bruges korrekt, undgår det også ændringer i det bryggede produkt. Brug aldrig eddike eller andre afkalkningsmidler. Afkalkning bør udføres hver 2. måned.

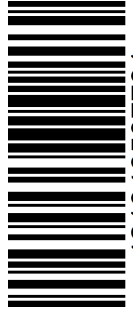


**Advarsel!** Drik aldrig afkalkningsopløsningen eller andre produkter, der er dispenseret, før cyklussen er gennemført til slutningen.

1. Fjern filterholderen fra enheden ved at dreje den fra højre mod venstre.
2. Fjern og tøm vandbeholderen (se kapitlet "Rengøring af vandbeholderen").
3. Hæld HALVDELEN af indholdet af afkalkningsopløsningen i vandbeholderen og fyld den med frisk vand op til det maksimale niveau.
4. Tænd for maskinen ved at trykke på tænd/sluk-knappen (fig.1-2)  
Dispenser 2 kopper vand (ca. 150 ml hver) (se kapitlet "Dosering af varmt vand") fra steamrøret og derefter yderligere to kopper vand (ca. 150 ml hver) fra kaffebryggeenheden ved at trykke på kaffen knap (fig.1-1).  
Sluk for maskinen ved at trykke på tænd/sluk-knappen (fig.1-2).
5. Lad afkalkningsopløsningen virke i cirka 20 minutter med maskinen slukket.
6. Tænd for maskinen ved at trykke på tænd/sluk-knappen (fig.1-2).  
Dispenser 2 kopper vand (ca. 150 ml. hver) fra damprøret og derefter yderligere to kopper vand (ca. 150 ml. hver) fra kaffebryggeenheden.  
Sluk for maskinen ved at trykke på tænd/sluk-knappen (fig.1-2), og lad den være slukket i 3 minutter.
7. Gentag vanddispenseringen beskrevet i trin 6, indtil vandtanken er helt tom.
8. Skyl vandtanken og fyld den med frisk drikkevand. Tøm drybakken.
9. Placer en beholder under steamrøret. Åbn steam-/varmtvandsknappen (Fig.1-7) langsomt ved at dreje den mod uret.  
Tryk på brygknappen (fig.1-1) og steamknappen (fig.1-3).
10. Dispenser hele vandtankens indhold gennem steamrøret. For at stoppe dispenseringen skal du trykke på brygknappen (Fig.1-1) og steamknappen (Fig.1-3) igen og lukke knappen ved at dreje den med uret.
11. Fyld vandtanken med frisk drikkevand. Indsæt filterholderen i bryggeenheden (Fig.1-8), og drej den fra venstre mod højre, indtil den låser på plads.
12. Placer en passende beholder under filterholderen.
13. Tryk på kaffeknappen (Fig.1-1), og dispenser alt vandet i tanken. Når tanken er tom, stands udskænkningen ved at trykke på kaffeknappen igen (Fig.1-1). Tøm til sidst beholderen.
14. Fjern filterholderen fra enheden ved at dreje den fra højre mod venstre og skyl den med frisk drikkevand.
15. Gentag handlingerne fra trin 8 igen, for i alt 4 tanke. Maskinen er nu klar til brug.

## I TILFÆLDE AF FEJL

<b>Problem:</b>	<b>Sørg for at:</b>
ingen brygning	<i>Der er vand i tanken. Filteret er ikke tilstoppet, fordi blandingen er for fin, eller kaffen er for presset. Skærmen er ren.</i>
Kaffen brygger for hurtigt (mindre end 20 sekunder).	<i>Kaffen er ikke malet for groft. Kaffen er blevet presset med tamperen.</i>
Pumpen larmer for meget.	<i>Der er vand i tanken. Pumpen er blevet aktiveret (se kredsløbsbelastning). Der er kaffe nok.</i>
For stort tab af vand fra filterholderen.	<i>Filterholderen er sat korrekt i (fig. 1-17). Tætningen er ikke snavset (fig. 16). Der er ingen kafferester på kanten af filterholderen.</i>
Espressoen er ikke cremet nok.	<i>Kaffen er ikke malet for groft. Kaffen er blevet presset med tamperen. Kaffen er hverken for gammel eller tør. Det traditionelle filter er blevet brugt sammen med skummeren (fig. 1-16).</i>
Kaffen er for kold.	<i>Maskinen er blevet opvarmet. Kaffen er ikke malet for groft. Kaffen er brygget i kolde kopper. Det anbefales altid at brygge kaffe i varme kopper. Filterholderen er ikke forvarmet (Kun til 1. kaffe).</i>
Mælken skummer ikke nok.	<i>Dampdysen er ikke tilstoppet. Dampmundstykket er ikke sat for dybt ind i kanden. Mælken er ikke for varm.</i>
Maskinen sprøjter kaffe ud af filterholderen.	<i>Skummeren blev installeret med "crema perfetta"-filteret.</i>
Maskinhuset og afløbsslangen er varme.	<i>Steamknappen er slukket.</i>



421946507791

COD.

**GAGGIA** S.p.A.

**Administrative Office**

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italy

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Social Capital: 104,000 euros fully paid up

REA MI1387376 - RI Tax code 02069680367

VAT. No.: IT-13054780153

**GAGGIA**  
**MILANO**

[www.gaggia.it](http://www.gaggia.it)

[www.gaggia.com](http://www.gaggia.com)