



GAGGIA

MILANO

УКРАЇНСЬКА



CLASSIC E24

RI9481(SIN035UR)

Інструкція з експлуатації

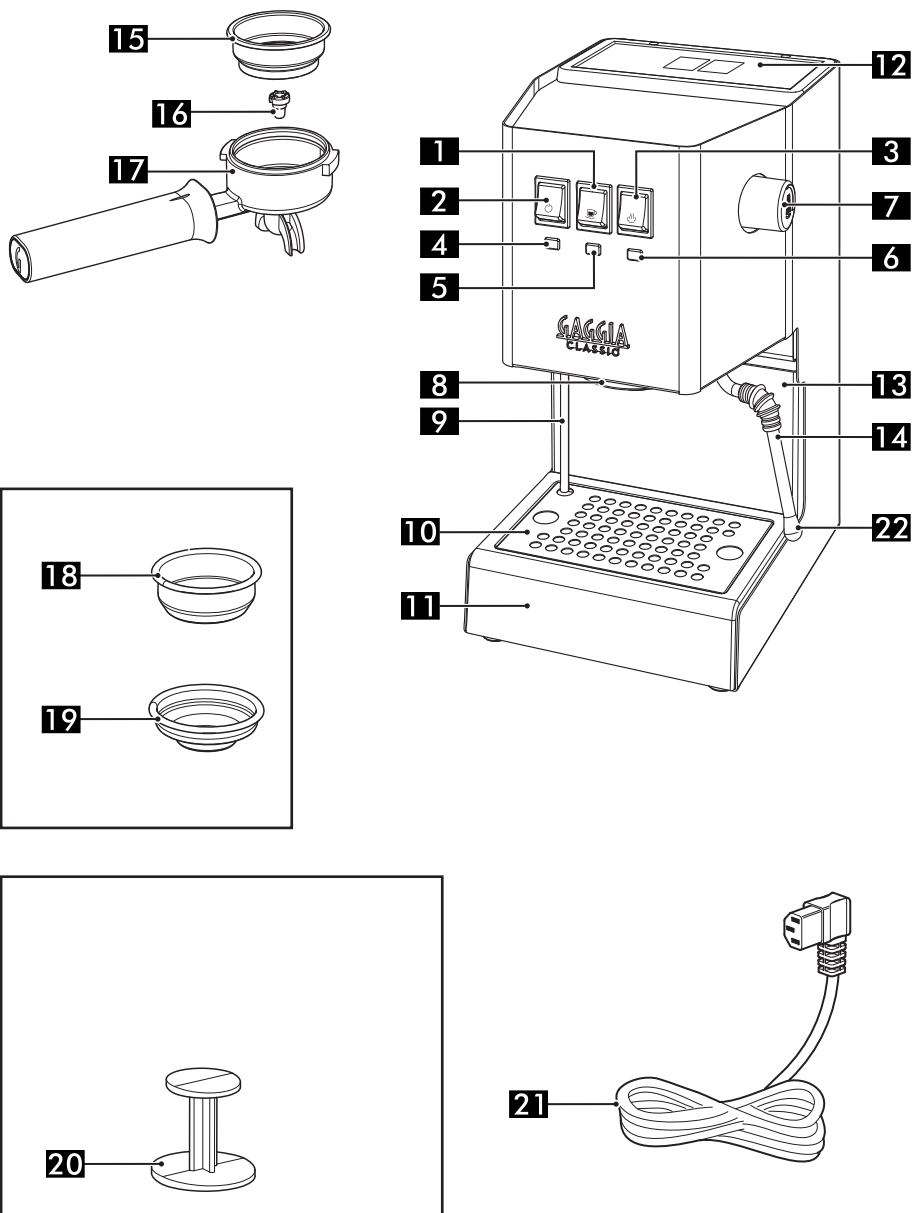
Переклад українською мовою

CE





FIG.1



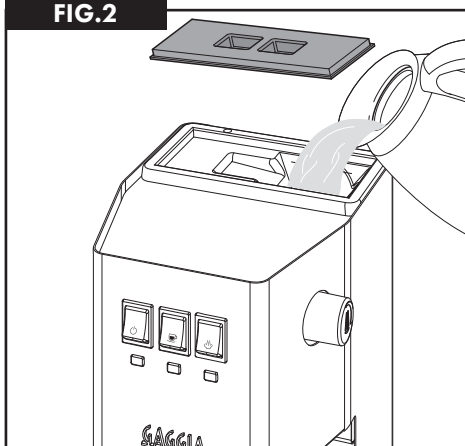
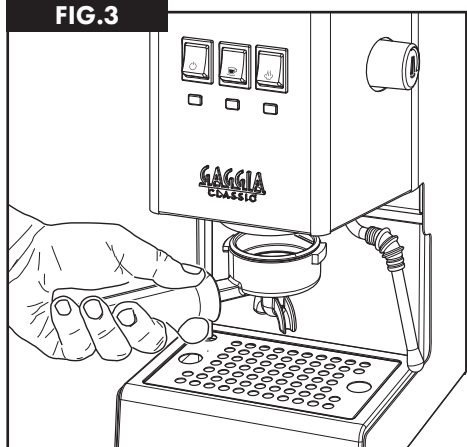
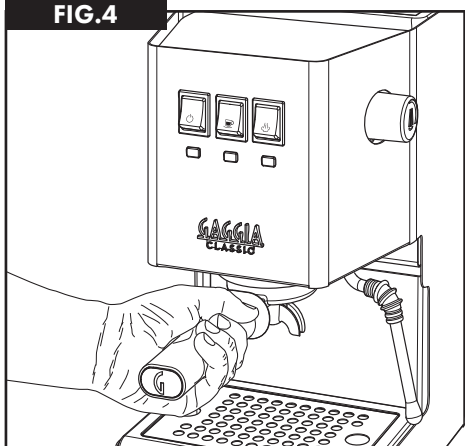
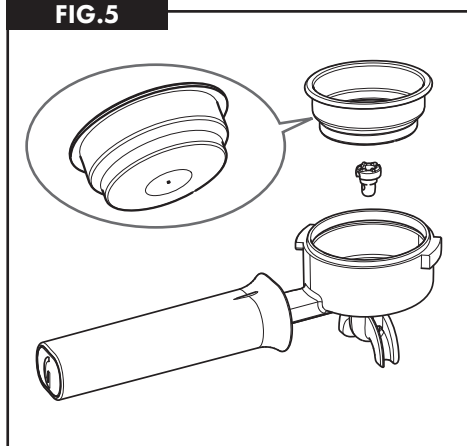
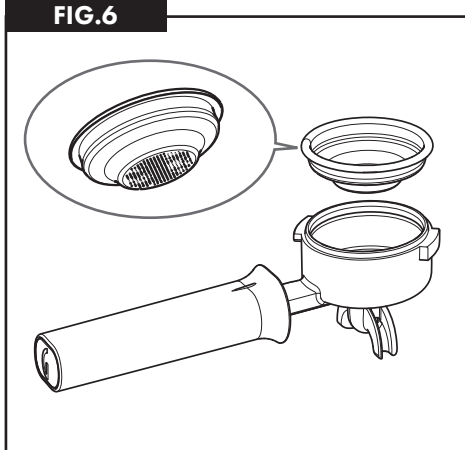
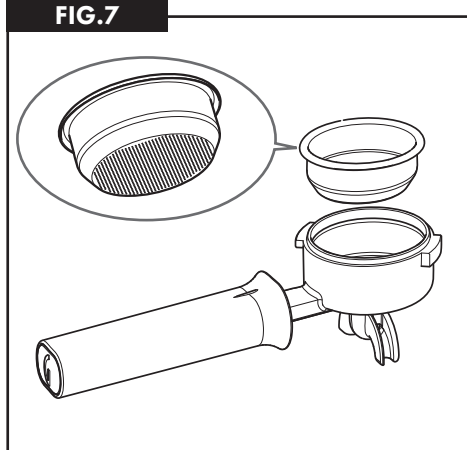
**FIG.2****FIG.3****FIG.4****FIG.5****FIG.6****FIG.7**



FIG.8

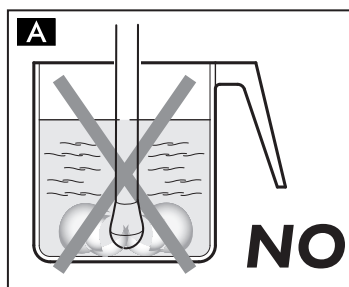
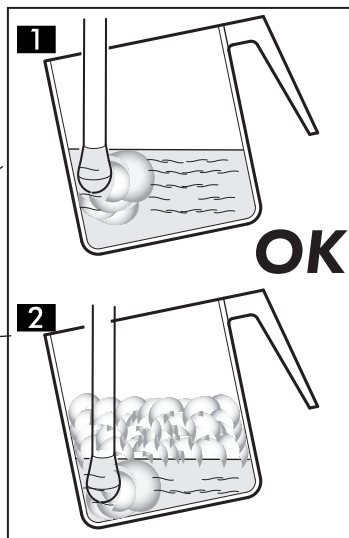
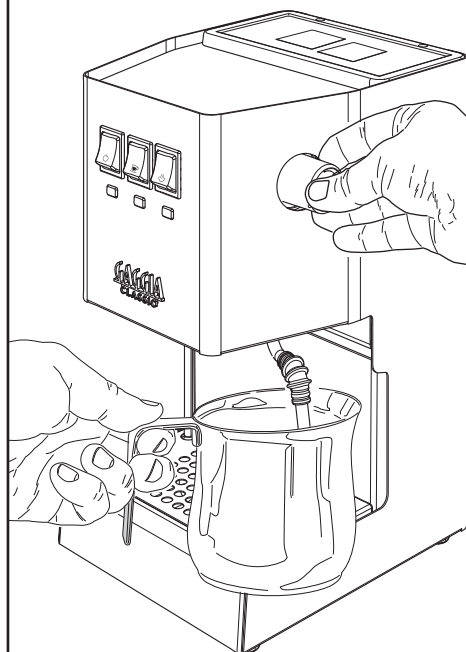


FIG.9

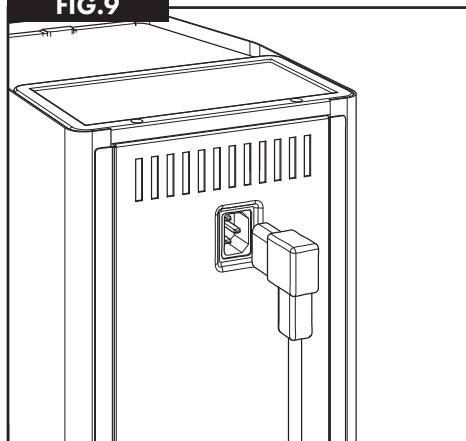


FIG.10

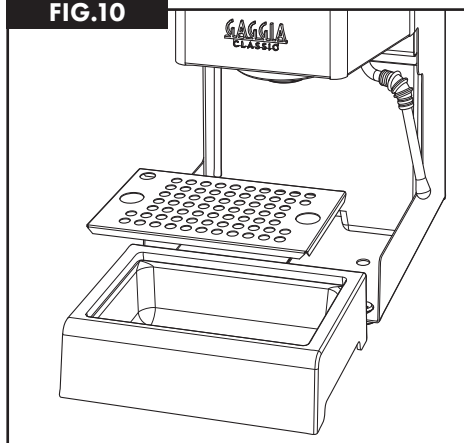




FIG.11

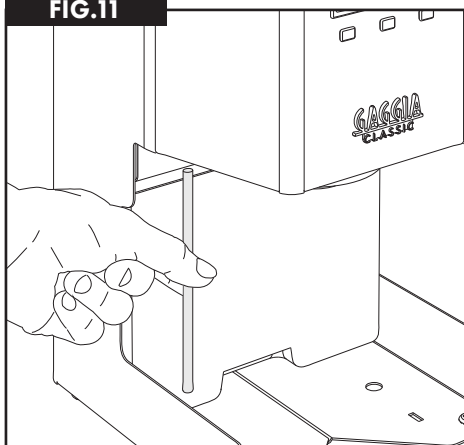


FIG.12

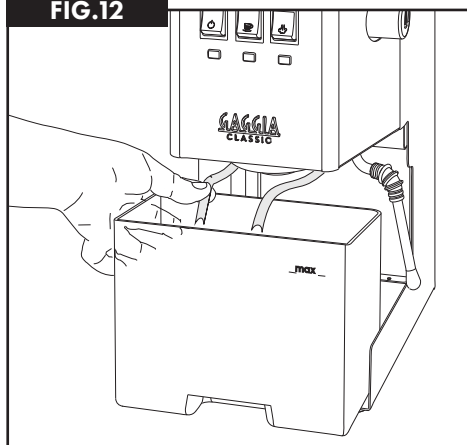


FIG.13

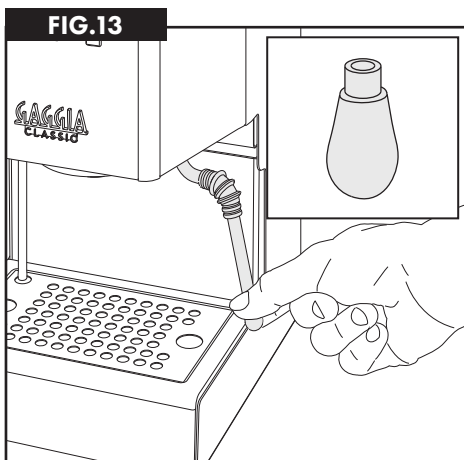


FIG.14

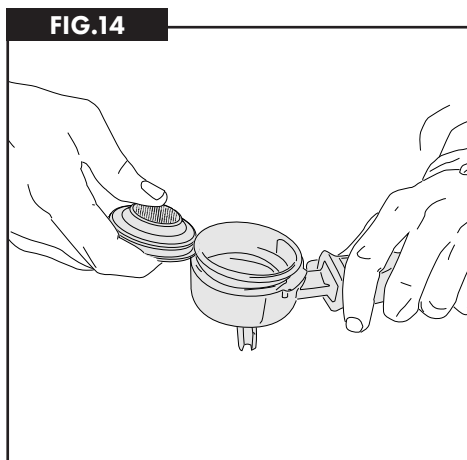


FIG.15

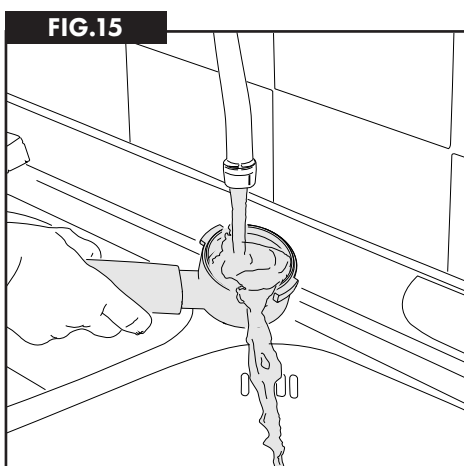
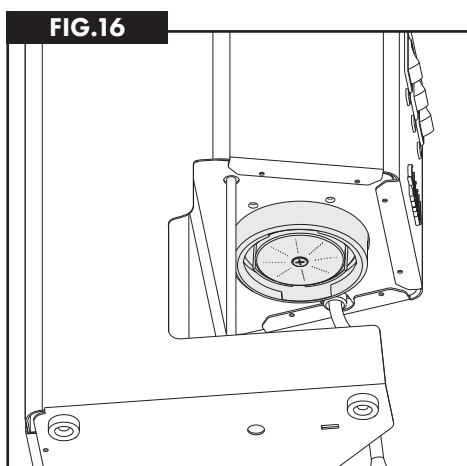


FIG.16



ВИТАЄМО З ВИБОРОМ!

З новою кавомашиною Gaggia Classic E24 ви зможете стати справжнім домашнім баристаю й у кожній кавовій паузі відтворювати традиційні прийоми професіоналів еспресо. Під час роботи з Classic важливо приділяти увагу кожній деталі, як і з професійною кавомашиною: машина має бути добре прогріта, а тримач фільтра - постійно встановлений, щоб підтримувати однорідну температуру заварювального вузла. Кава повинна бути змелена дрібно, але не надто; у фільтр слід насипати потрібну кількість і рівномірно утрамбувати з належним зусиллям. Тоді кава не витікатиме надто швидко, але й заварювання не буде ускладнене. Classic E24 має латунний заварювальний вузол і професійну парову трубку.

ЗМІСТ

- Опис машини
- Що варто знати
- Вступ
- Комплектні фільтри
- Перше встановлення
- Заповнення контуру
- Перше використання або перерва понад 2 тижні
- Приготування еспресо з меленої кави
- Приготування еспресо з чалдами
- Приготування капучино
- Подача гарячої води
- Зниження температури бойлера
- Автоматичне вимкнення
- Очищення та обслуговування
- Видалення накипу
- У разі несправності

ОПИС

Огляд машини (рис. 1)

1. Кнопка приготування кави
2. Кнопка ввімкнення/вимкнення
3. Кнопка пари
4. Індикатор живлення
5. Індикатор температури кави
6. Індикатор температури пари
7. Регулятор пари / гарячої води
8. Заварювальний вузол
9. Зливна трубка
10. Решітка
11. Піддон для крапель
12. Кришка резервуара для води
13. Знімний резервуар для води
14. Трубка гарячої води/пари з гумовим наконечником
15. Фільтр «crema perfetta» на 1 або 2 чашки.
Використовувати лише з насадкою для створення крема (рис. 1-16)
16. Насадка для створення крема
17. Тримач фільтра
18. Традиційний фільтр на 2 чашки
19. Традиційний фільтр на 1 чашку / чалду
20. Темпер

21. Шнур живлення та вилка

22. Парове сопло

ЩО ВАРТО ЗНАТИ

1. Смак еспресо залежить від кількості та сорту використаної кави.
2. Особливий смак кавового зерна залежить від багатьох чинників, але смак і аромат є результатом обсмажування. Зерна, які обсмажували довше й за вищої температури, мають темніший колір. Темніші зерна дають насиченіший смак, ніж світліші. У продажу є кава різної якості; кожен вид обсмажування характеризується сумішшю зерен, обсмажених за певної температури, і певним ароматичним профілем. Є також кава без кофеїну, що містить лише близько 2% кофеїну. Спробуйте різні сорти - можливо, ви відкриєте аромат, кращий за звичний.
3. Для помпових еспресо-машин потрібен дрібний помел. Купуйте суміш із помелом, придатним для еспресо-машин. Жорновий кавомолці слід віддавати перевагу перед ножовою: остання утворює забагато кавового пилу й дає нерівномірний помел.
4. Найкраще молоти каву безпосередньо перед використанням. Пам'ятайте: помел має відповідати помповій еспресо-машині.
5. Зберігайте каву в герметичній тарі, у прохолодному сухому місці, подалі від джерел тепла.
6. Справжній еспресо впізнають за темним кольором, насиченим смаком і типовою натуральною кремою.
7. Капучино - це особливе поєднання еспресо та гарячого спіненого молока. Його можна посипати корицею, мускатним горіхом або какао.
8. Подавайте еспресо одразу після приготування.
9. Подавайте еспресо в чашках для еспресо, а капучино - у великих чашках.

ВСТУП

Перед першим використанням машини уважно прочитайте окремо наданий посібник із безпеки та збережіть його для подальшого користування.

КОМПЛЕКТНІ ФІЛЬТРИ

Фільтр «crema perfetta» на 1 або 2 чашки (рис. 5)

Цей фільтр уже встановлено в тримачі. Він дає змогу отримати еспресо з кремою навіть під час першого використання машини.

Примітка. Цей фільтр слід використовувати лише разом із насадкою для створення крема (рис. 1-16).

Традиційний фільтр на 2 чашки (рис. 7)

Традиційний фільтр на 1 чашку / одноразову чалду (рис. 6)

Ці фільтри подібні до тих, що використовуються в професійних кавомашинах, і потребують навичок та досвіду.

Примітка. Традиційні фільтри не можна використовувати з насадкою для створення крема (рис. 1-16).

Радимо почати з фільтра «crema perfetta», а після набуття навичок перейти до традиційних фільтрів, щоб повною мірою відчути роботу баристи.

ПЕРШЕ ВСТАНОВЛЕННЯ

1. Зніміть кришку резервуара для води (рис. 2) і налійте холодну воду до позначки MAX на резервуарі (рис. 1-13).
2. Вставте роз'єм шнура в гніздо на задній частині машини (рис. 9), а вилку - у розетку з відповідною напругою. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (рис. 1-2): засвітиться індикатор живлення (рис. 1-4).

Заповнення контуру

Увага! Не натискайте кнопку приготування кави, доки не заповните водяний контур.

1. Поставте порожню чашку під заварювальний вузол (рис. 1-8), не встановлюючи тримач фільтра, і натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1). Ви почуєте роботу помпи; через кілька секунд із вузла почне витікати вода.
2. Коли чашка наповниться (приблизно 150 мл), ще раз натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1).

Примітка. Через повітряну пробку автоматичне заповнення помпи іноді тимчасово не спрацьовує.

Якщо вода не виходить із заварювального вузла (рис. 1-8), виконайте такі дії:

1. Поставте чашку під парову трубку (рис. 1-14).
2. Поверніть регулятор (рис. 1-7) проти годинникової стрілки, щоб відкрити подачу пари/гарячої води.
3. Натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1), щоб увімкнути помпу.
4. Через кілька секунд із парової трубки почне виходити вода. Злийте приблизно одну чашку.
5. Закрийте регулятор подачі пари/гарячої води (рис. 1-7).
6. Ще раз натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1).

Примітка. Після заповнення контуру та подачі гарячої води в паровій трубці може залишитися вода. Щоб її видалити, подавайте пару кілька секунд.

Перше використання або перерва в роботі понад 2 тижні

Примітка. Воду, що виходить під час цієї процедури, потрібно вилити: вона непридатна для споживання. Якщо посудина наповниться, зупиніть подачу, спорожніть її та продовжте.

1. Промийте резервуар (рис. 2; див. розділ «Очищення резервуара для води») і наповніть свіжою питною водою.
2. Поставте посудину під парову трубку (рис. 1-14).
3. Повільно відкрийте регулятор пари/гарячої води (рис. 1-7), повертаючи його проти годинникової стрілки.
4. Натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1) і кнопку пари (рис. 1-3).
5. Пропустіть через парову трубку весь вміст резервуара.
6. Щоб зупинити подачу, ще раз натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1) і кнопку пари (рис. 1-3).
7. Закрийте регулятор (рис. 1-7), повертаючи його за годинниковою стрілкою.
8. Наповніть резервуар свіжою питною водою (рис. 2).
9. Вставте тримач фільтра в заварювальний вузол низу (рис. 3) і поверніть зліва направо до фіксації (рис. 4).
10. Поставте під тримач фільтра посудину відповідного розміру.
11. Натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1) і пропустіть усю воду з резервуара.
12. Коли резервуар спорожніє, ще раз натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1) і спорожніть посудину.

13. Змініть тримач фільтра, повернувши його справа наліво, і промийте свіжою питною водою.

14. Машина готова до використання.

ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕСО З МЕЛЕНОЇ КАВИ

Комплектний тримач оснащено фільтром «crema perfetta» для приготування однієї або двох порцій кави.

Увага! Якщо використовувати фільтр «crema perfetta» без насадки для створення креми, машина може розбризкувати каву, що може спричинити опіки.

Примітка. Якщо ви надаєте перевагу традиційному фільтру (рис. 6/7), змініть і фільтр «crema perfetta» (рис. 5), і насадку для створення креми (рис. 1-16).

Перед приготуванням першої порції кави потрібно прогріти тримач фільтра (рис. 1-17):

1. Вставте тримач (рис. 1-17) у заварювальний вузол (рис. 1-8), завісивши його під кутом 45° ліворуч, і поверніть праворуч до фіксації. Ручка має бути перпендикулярною до машини або трохи відхиленою вправо.
2. Поставте велику чашку під тримач (рис. 1-17) і натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1).
3. Коли чашка наповниться водою (приблизно 150 мл), ще раз натисніть кнопку приготування кави. Зачекайте кілька хвилин, доки машина з установленим тримачем досягне належної температури.

Примітка. Перш ніж засипати мелену каву, видаліть із тримача залишки води.

Подальше приготування еспресо

4. Змініть тримач (рис. 1-17), установіть фільтр на 1 або 2 чашки та наповніть його меленою кавою.

Примітка. Радимо попросити в обслуговувальній компанії каву дрібного помелу для еспресо-машин або придбати відповідну мелену каву в магазині.

5. Утрамбуйте каву комплектним темпером (рис. 1-21). Тисніть рівномірно, щоб поверхня була рівною та плоскою.
6. Приберіть залишки кави з краю тримача (рис. 1-17).
7. Вставте тримач у заварювальний вузол під кутом 45° ліворуч і поверніть праворуч до фіксації. Ручка має бути перпендикулярною до машини або трохи відхиленою вправо.
8. Зачекайте, доки засвітиться індикатор (рис. 1-5).
9. Натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1).
10. Коли чашки наповняться на 3/4, ще раз натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1). Міцність залежатиме від кількості води. За правильного приготування на поверхні буде характерна натуральна крема горіхово-коричневого кольору. Після завершення надлишок води вийде через зливну трубку (рис. 11).

Щоб приготувати наступне еспресо, повільно й обережно поверніть тримач ліворуч і зніміть його. Не обпечіться водою, що залишилася в кавовій таблетці. Після зняття тримача вода ще деякий час може крапати через тиск у системі. Видаліть використану каву з фільтра та залишки з душової сітки (рис. 16).

Примітка. Чистий тримач фільтра тримайте встановленим у машині, не затягуючи надмірно. Так заварювальний вузол завжди матиме належну температуру.

ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕСО З КАВОВИМИ ЧАЛДАМИ

Примітка. Для чалд використовуйте лише традиційний фільтр на 1 чашку (рис. 6).

Дотримуйтеся вказівок для еспресо з меленої кави, але замість кави використовуйте одноразову чалду з попередньо змеленою кавою. Покладіть чалду в тримач (рис. 1-17) і переконайтеся, що папір не виступає за його край.

ПРИГОТУВАННЯ КАПУЧИНО

Для традиційного капучино радимо:

- використовувати свіже холодне незбиране молоко, бажано високої якості. Густина піни залежить від жирності молока;
- використовувати круглий округлений глечик із нержавної сталі, звужений угорі та з носиком, потрібним для створення візерунків.

Парова трубка (рис. 1-14) подає достатньо пари, щоб спінити молоко, не доводячи його до кипіння. Після двох-трьох спроб і невеликої практики ви опануєте приготування капучино. Перед початком трохи відведіть парову трубку назовні, щоб поставити глечик безпосередньо під неї та вільно виконувати рухи для правильного спінування.

1. Приготуйте еспресо у великій чашці для капучино, як описано в розділі «Приготування еспресо з меленої кави».
2. Натисніть кнопку пари (рис. 1-3).
3. Зачекайте 15-20 секунд, доки засвітиться індикатор температури пари (рис. 1-6).
4. Трохи поверніть регулятор пари/гарячої води проти годинникової стрілки, щоб видалити конденсат із трубки, а потім знову закрийте його.
5. Поставте під парову трубку глечик, наполовину наповнений холодним молоком.
6. Розташуйте парове сопло трохи нижче поверхні молока. Якщо занурити його надто глибоко, молоко не спініться; якщо недостатньо - утворяться великі бульбашки, які одразу зникнуть. Тримайте сопло не в центрі, а біля краю глечика під кутом, що створює сильний вихор (рис. 8-1).
7. Поверніть регулятор пари (рис. 1-7) проти годинникової стрілки. На цьому етапі молоко поглинає найбільше повітря й має залишатися майже холодним.

Примітка. Тиск пари зростає в міру відкривання регулятора.

Примітка. Подавайте пару не довше 60 секунд. Безперервна подача понад 60 секунд може повністю спорожнити бойлер. У такому разі виконайте дії з розділу «Заповнення контуру».

Примітка. Для правильного спінування сопло (рис. 1-23) має завжди контактувати з молоком, а не з піною (рис. 8-2). У міру збільшення шару піни трохи піднімайте глечик, зберігаючи контакт сопла з молоком і не торкаючись дна (рис. 8-А).

8. Коли досягнуто бажаної піни, занурте сопло глибше, щоб добре нагріти молоко.

Примітка. Тримайте руку на округлій частині глечика, щоб відчувати підвищення температури неспіненого молока.

9. Досягнувши бажаного результату, закрийте регулятор, повернувши його за годинниковою стрілкою, зупинить подачу пари та заберіть глечик.

Примітка. Щоб ущільнити піну, легенько постукайте глечиком об рівню поверхню та залиште щонайменше на 30 секунд. Молоко стане одноріднішим.

Увага! Спінюйте лише потрібну кількість молока. Гаряче молоко, що залишилося, не використовуйте повторно: це погіршить піну й смак капучино. Використайте його для інших потреб.

10. Натисніть кнопку пари (рис. 1-3). Влийте спінене молоко в каву й за бажанням прикрасьте корицею, какао або мускатним горіхом.

Щоб одразу приготувати ще одну каву, знизьте температуру бойлера, подавши гарячу воду через заварювальний вузол (рис. 1-8), як описано в розділі «Зниження температури бойлера». Інакше кава може мати присмак перепалення.

Увага! Під час і після використання парова трубка може бути дуже гарячою. Щоб уникнути опіків, переміщуйте її лише за гумовий наконечник.

Увага! Якщо готувати каву без попереднього зниження температури подачею води, можна обпектися.

ПОДАЧА ГАРЯЧОЇ ВОДИ

1. Увімкніть машину й зачекайте кілька хвилин, доки засвітиться індикатор належної температури кави (рис. 1-5).
2. Поставте чашку під професійну парову трубку.
3. Повільно поверніть регулятор пари (рис. 1-7) проти годинникової стрілки й одночасно натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1) та кнопку пари (рис. 1-3), щоб почалася подача гарячої води.
4. Отримавши потрібну кількість води, ще раз натисніть кнопку приготування кави й кнопку пари, а регулятор поверніть за годинниковою стрілкою.

Примітка. Після заповнення контуру та подачі гарячої води в паровій трубці може залишитися вода. Щоб її видалити, подавайте пару кілька секунд.

Щоб одразу приготувати каву, знизьте температуру бойлера подачею гарячої води через заварювальний вузол (рис. 1-8), як описано нижче. Інакше кава може мати присмак перепалення.

Примітка. Подавайте воду не довше 60 секунд.

Увага! Під час і після використання парова трубка може бути дуже гарячою. Переміщуйте її лише за гумовий наконечник.

ЗНИЖЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ БОЙЛЕРА

1. Не встановлюйте тримач фільтра.
2. Поставте порожню чашку на решітку.
3. Натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1) і наповніть чашку водою.
4. Ще раз натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1). Тепер машина готова до наступної порції кави.

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ

Машину обладнано функцією енергозбереження. Після 20 хвилин бездіяльності вона автоматично вимикається. Для повторного ввімкнення натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Регулярне очищення й обслуговування підтримують машину в належному стані та надовго забезпечують відмінний смак кави, стабільну подачу й якісну молочну піну.

Очищення парової трубки

Після кожного спінювання молока:

1. Протріть парову трубку вологою тканиною. Для ретельнішого очищення відкрутіть сопло (рис. 13) і промийте проточною водою.
2. Відкрийте регулятор пари на одну-дві секунди, щоб пара прочистила отвір сопла (рис. 1-23).

Очищення тримача фільтра та фільтрів

Для найкращого результату фільтри мають бути чистими.

Увага! Щоб уникнути опіків, замініть фільтр лише після повного охолодження чаші тримача.

Щодня виймайте фільтр із тримача, як показано на рис. 14, і промивайте теплою водою.

Якщо під час приготування кави виникають проблеми, занурте фільтри в окріп на 10 хвилин, а потім промийте проточною водою. Для ретельного очищення радимо таблетки GAGGIA, спеціально розроблені для підтримання машини в належному стані.

Очищення заварювального вузла

Щомісяця радимо очищати вузол таблетками Gaggia «Coffee Oil Remover» і глухим фільтром, щоб видалити маслянисті залишки кави. Таблетки й глухий фільтр продаються окремо.

1. Переконайтеся, що зливну трубку встановлено (рис. 1-9).
2. Вставте глухий фільтр у тримач. Розділіть таблетку Gaggia на 4 частини й покладіть одну частину в глухий фільтр.
3. Установіть тримач (рис. 3) у заварювальний вузол (рис. 4).
4. Натисніть кнопку приготування кави, щоб увімкнути помпу й створити необхідний тиск.
5. Через 5 секунд ще раз натисніть кнопку, щоб вимкнути помпу.
6. Вода з мийним засобом потече через зливну трубку в піддон. Зачекайте приблизно 30 секунд.
7. Повторіть кроки 4-6 щонайменше 10 разів, доки зі зливної трубки в піддон не потече чиста вода.
8. Зніміть тримач із глухим фільтром і ретельно промийте їх гарячою водою.
9. Знову встановіть тримач із глухим фільтром і повторіть кроки 4-5 щонайменше 10 разів для завершення ополіскування.
10. Зніміть тримач і глухий фільтр та очистьте душову сітку (рис. 16) щіткою, як описано у відповідному розділі.
11. Натисніть кнопку приготування кави й пропустіть через заварювальний вузол одну чашку гарячої води (приблизно 150 мл).
12. Вийміть піддон і промийте проточною водою.
13. Машина готова до використання.

Очищення решітки та піддона

Вийміть піддон і решітку (рис. 1-10, 11) та вийміть водою. Не використовуйте абразивні засоби або інструменти.

Очищення резервуара для води

Увага! Щоб уникнути опіків, очищайте резервуар лише за вимкненої машини. Під час роботи зливна трубка (рис. 11) може сильно нагріватися.

Вийміть резервуар (рис. 1-13) і промийте свіжою водою. Спочатку вийміть піддон (рис. 1-11), а потім потягніть зливну трубку (рис. 11) донизу.

Примітка. Під час установа резервуара переконайтеся, що силіконові трубки розміщені всередині, не перекручені й не заблоковані (рис. 12).

Очищення душової сітки

Регулярно видаляйте щіткою залишки кавової гущі з душової сітки (рис. 16), а потім промивайте гарячою водою за процедурою з розділу «Зниження температури бойлера».

Очищення після тривалої перерви

Якщо машиною не користувалися понад два тижні, виконайте вказівки з розділу «Перше використання або перерва в роботі понад 2 тижні».

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Під час користування приладом природно утворюється накип. Використовуйте лише засіб GAGGIA. Його формулу розроблено для підтримання ефективності та справної роботи машини впродовж усього строку служби. За правильного використання засіб також не змінює смак напою. Ніколи не використовуйте оцет або інші засоби для видалення накипу.

Видаляйте накип кожні 2 місяці.

Увага! Не пийте розчин для видалення накипу та будь-яку рідину, що виходить із машини, доки цикл не буде повністю завершено.

1. Зніміть тримач фільтра, повернувши його справа наліво.
2. Вийміть і спорожніть резервуар (див. розділ «Очищення резервуара для води»).
3. Налийте в резервуар ПОЛОВИНУ вмісту флакона із засобом і долийте свіжу воду до позначки MAX.
4. Увімкніть машину кнопкою ввімкнення/вимкнення (рис. 1-2). Подайте з парової трубки 2 чашки води (приблизно по 150 мл; див. «Подача гарячої води»), а потім ще 2 чашки (приблизно по 150 мл) із заварювального вузла, натискаючи кнопку приготування кави (рис. 1-1). Вимкніть машину кнопкою (рис. 1-2).
5. Залиште машину вимкненою приблизно на 20 хвилин, щоб розчин подіяв.
6. Увімкніть машину. Подайте 2 чашки води (приблизно по 150 мл) із парової трубки, а потім ще 2 чашки з заварювального вузла. Вимкніть машину та залиште її вимкненою на 3 хвилини.
7. Повторіть подачу води, описану в кроці 6, доки резервуар повністю не спорожніє.
8. Промийте резервуар, наповніть свіжою питною водою та спорожніть піддон.
9. Поставте посудину під парову трубку. Повільно відкрийте регулятор пари/гарячої води (рис. 1-7) проти годинникової стрілки. Натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1) і кнопку пари (рис. 1-3).
10. Пропустіть через парову трубку весь вміст резервуара. Для зупинки ще раз натисніть обидві кнопки й закрийте регулятор за годинниковою стрілкою.

11. Наповніть резервуар свіжою питною водою. Установіть тримач у заварювальний вузол (рис. 1-8) і поверніть зліва направо до фіксації.
12. Поставте під тримач посудину відповідного розміру.
13. Натисніть кнопку приготування кави (рис. 1-1) і пропустіть усю воду з резервуара. Коли він спорожніє, ще раз натисніть кнопку та спорожніть посудину.
14. Зніміть тримач, повернувши справа наліво, і промийте свіжою питною водою.
15. Ще раз повторіть дії, починаючи з кроку 8, використавши загалом 4 повні резервуари води. Після цього машина готова до використання.
16. Цикл видалення накипу завершено.
17. Знову наповніть резервуар свіжою водою. За потреби заповніть контур, як описано в розділі «Заповнення контуру».

У РАЗІ НЕСПРАВНОСТІ

Проблема	Переконайтеся, що:
Кава не подається.	У резервуарі є вода. Фільтр не забився через надто дрібний помел або надмірне трамбування. Душова сітка чиста.
Кава витікає надто швидко (менш ніж за 20 секунд).	Помел кави не надто грубий. Каву утрамбовано темпером.
Помпа працює надто голосно.	У резервуарі є вода. Контур помпи заповнено (див. «Заповнення контуру») У фільтрі достатньо кави.
З-під тримача витікає забагато води.	Тримач установлено правильно (рис. 1-17). Ущільнення не забруднене (рис. 16). На краю тримача немає залишків кави.
На еспресо недостатньо крема.	Помел кави не надто грубий. Каву утрамбовано темпером. Кава не надто стара й не пересушена. Традиційний фільтр не використовується разом із насадкою для створення крема (рис. 1-16).
Кава надто холодна.	Машину прогріто. Помел кави не надто грубий. Каву готують у теплі чашки; завжди попередньо прогрівайте чашки. Тримач прогріто (особливо для першої порції).
Молоко спінюється недостатньо.	Парове сопло не забите. Сопло не занурене надто глибоко. Молоко не надто гаряче.
Машини розбризкує каву з тримача.	Насадку для створення крема встановлено разом із фільтром «crema perfetta».
Корпус машини та зливна трубка гарячі.	Кнопку пари вимкнено.
Машини не переходить у режим очікування.	Кнопку пари вимкнено.

GAGGIA S.p.A. · Via Torretta, 240 · 40041 Gaggio Montano - Bologna - Italy · www.gaggia.com

Модель: Classic E24 · RI9481 (SIN035UR)