

# GAGGIA

## MILANO

DANSK



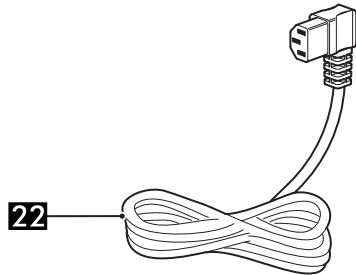
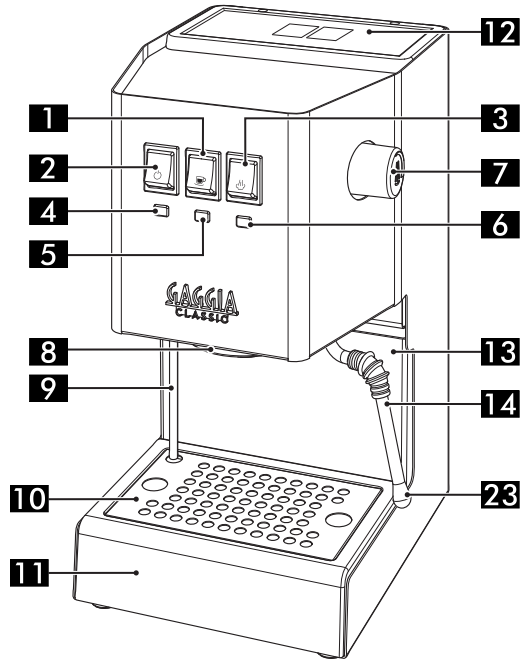
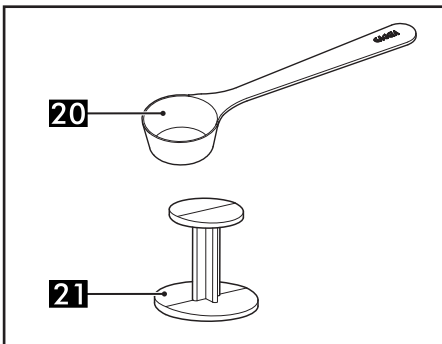
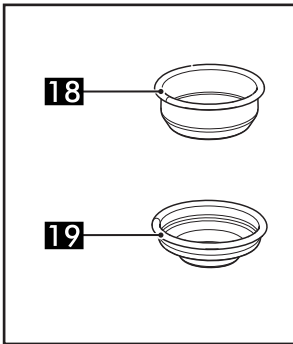
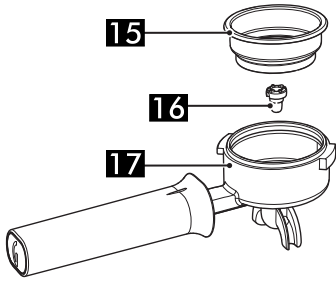
## CLASSIC

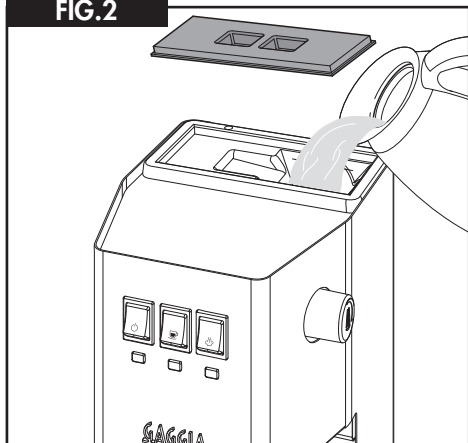
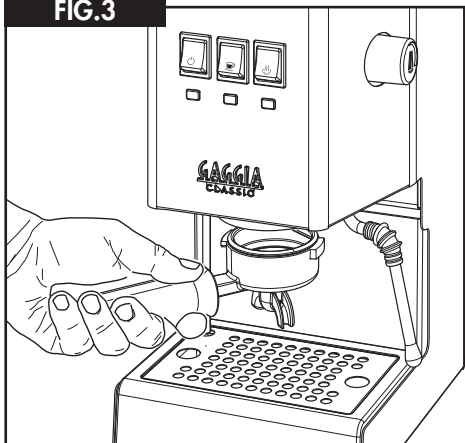
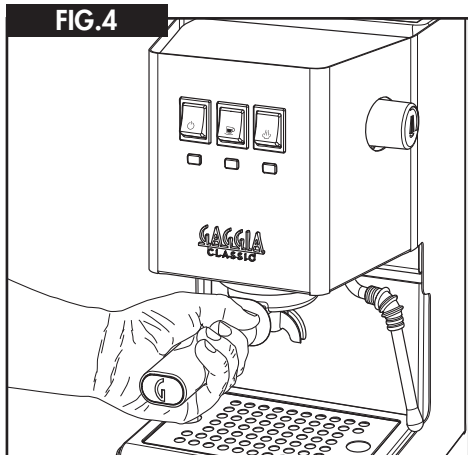
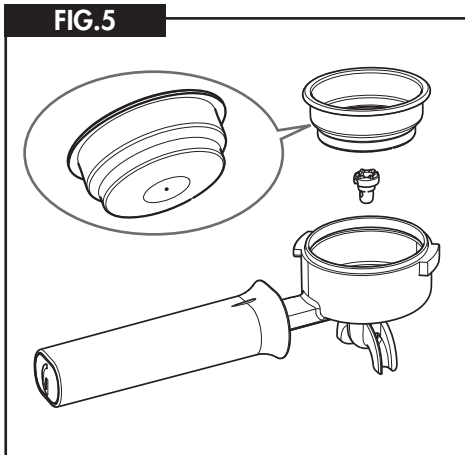
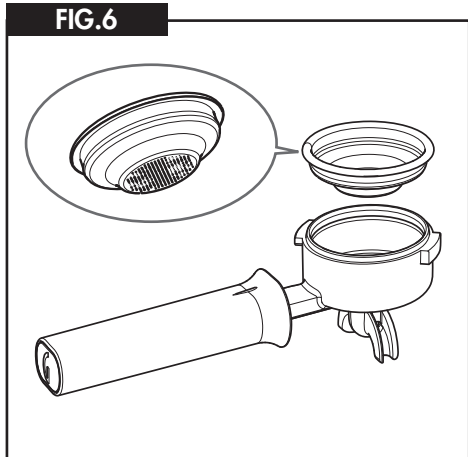
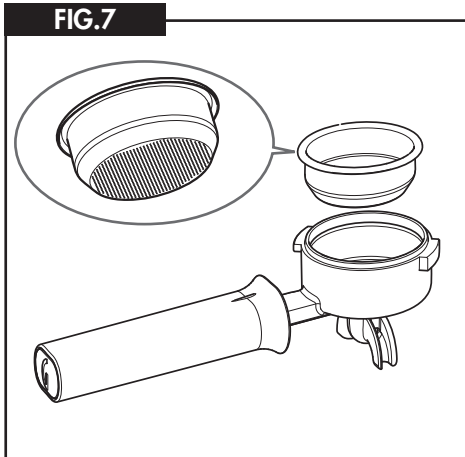
RI9480(SIN035UR)

Brugermanual

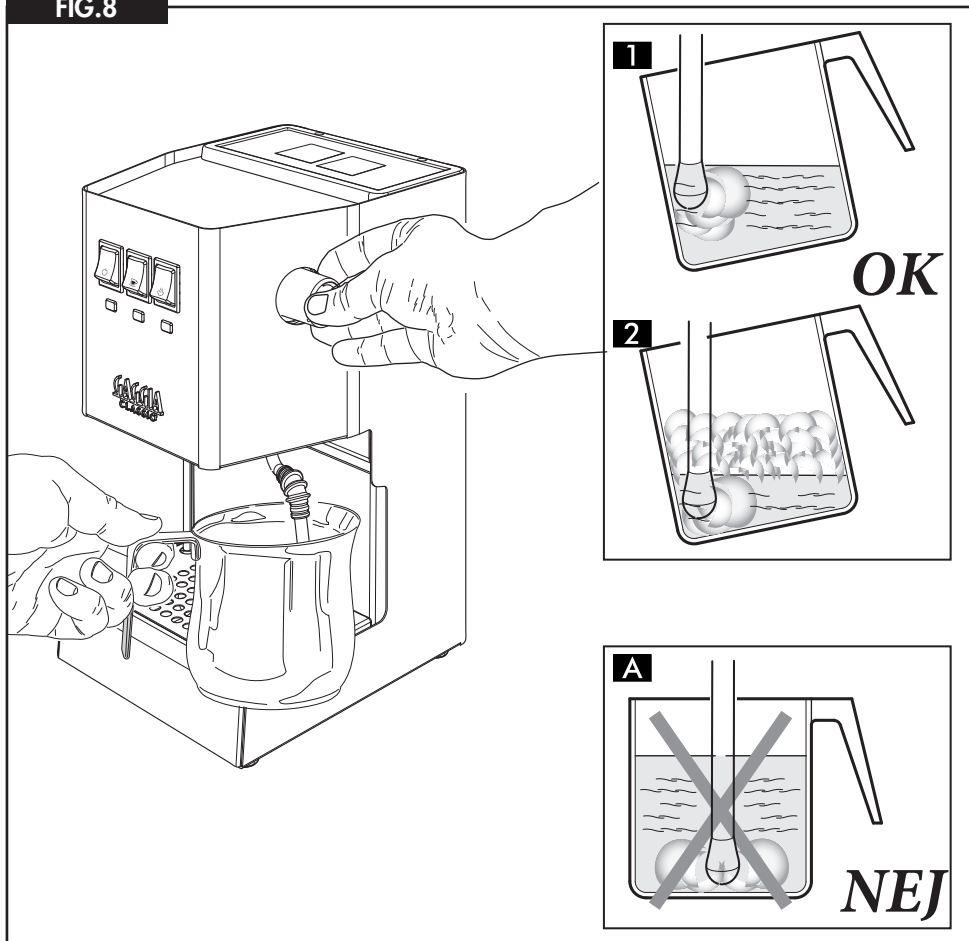
CE

FIG. 1

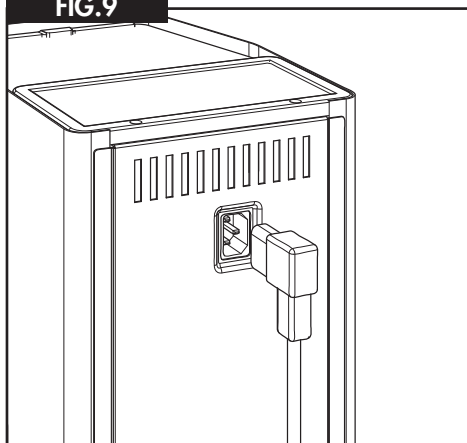


**FIG.2****FIG.3****FIG.4****FIG.5****FIG.6****FIG.7**

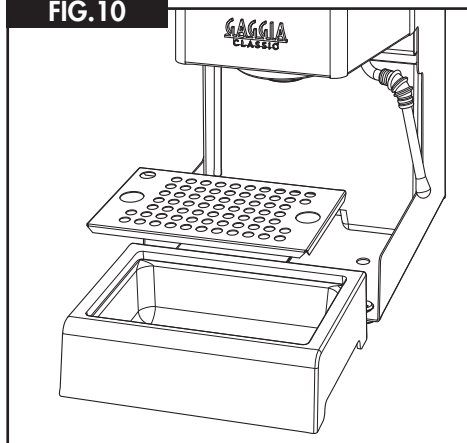
**FIG.8**



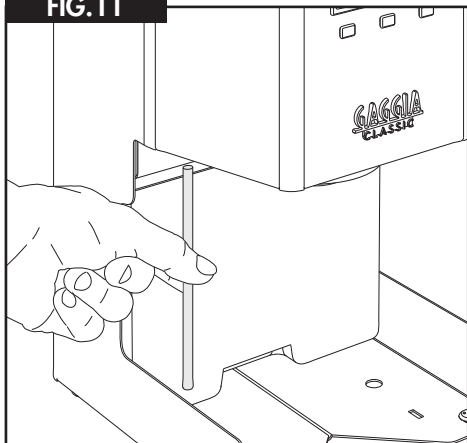
**FIG.9**



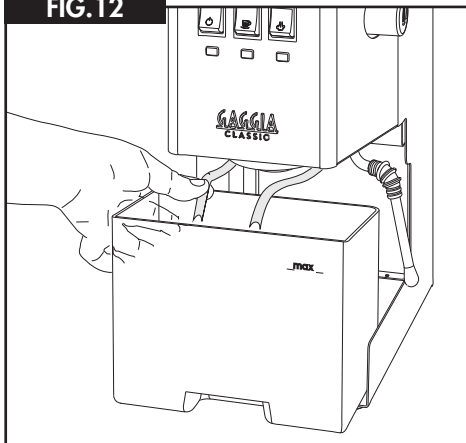
**FIG.10**



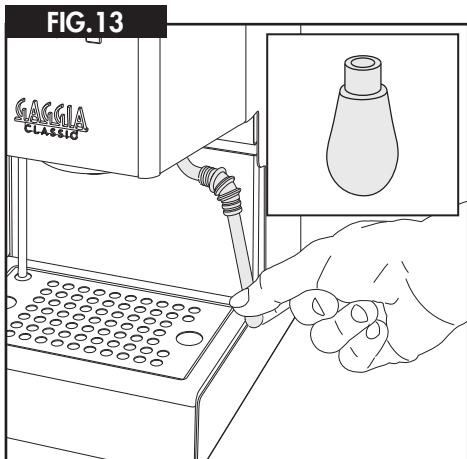
**FIG. 11**



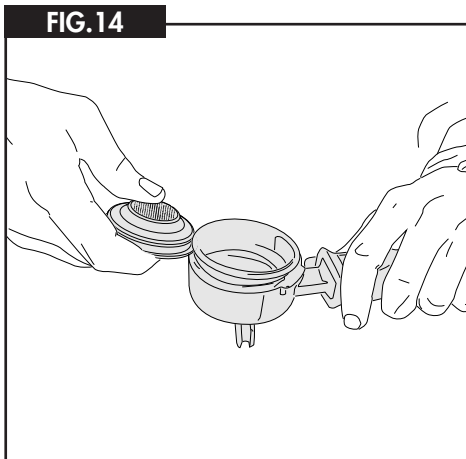
**FIG. 12**



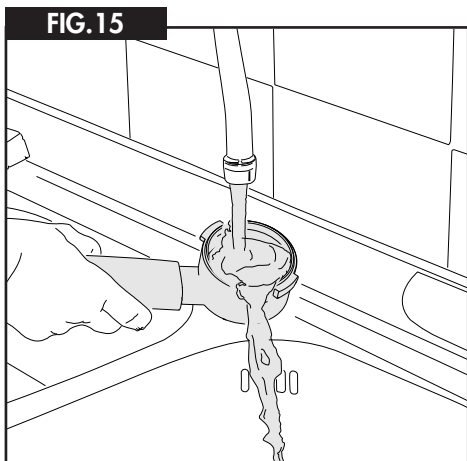
**FIG. 13**



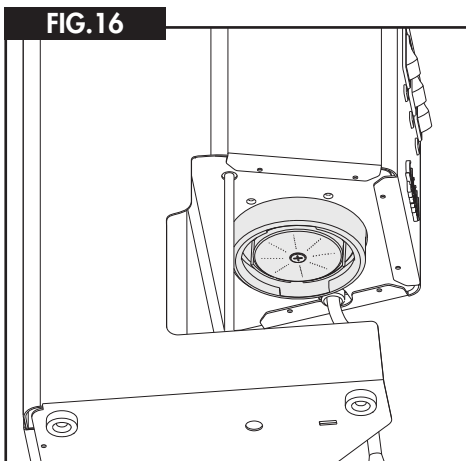
**FIG. 14**



**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 Kaffetemperatur 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 Strømstik
- 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. 150cl), 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 vippet 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. 150cl), 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 vippet 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 udsænkningen 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

**Warning!** To avoid burns, the tank should be cleaned only when the machine is turned off. The drain hose (Fig. 11) may reach high temperatures during operation.

Remove the water tank (Fig.1-13) and wash it with fresh water.

To remove the water tank, first remove the drip tray (Fig 1-11), and then remove the drain pipe (Fig.11) by pulling it downwards.

**Note.** When reinserting the tank, make sure that the silicone tubes are inside the tank and that they are neither twisted nor blocked (Fig.12).

## Cleaning the screen

Regularly remove any residual coffee grounds from the screen (Fig.16) using a brush and wash with hot water following the instructions given in the section "How to lower the temperature".

## Cleaning after a long period of inactivity

When the machine is not used for a long time (more than two weeks), follow the instructions given in the section "When using for the first time or after a period of inactivity of more than 2 weeks".

## DESCALING

Limescale normally builds up with the use of the appliance. Use the GAGGIA descaling product only. Its formula has been designed to ensure better machine performance and operation for its whole operating life. If correctly used, it also avoids alterations in the brewed product. Never use vinegar or other descaling agents.



Descaling should be performed every 2 months.

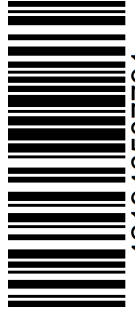
**Warning!** *Never drink the descaling solution or any products dispensed until the cycle has been carried out to the end.*

1. Remove the filter holder from the unit by turning it from right to left .
2. Remove and empty the water tank (see the chapter "Cleaning the water tank").
3. Pour HALF the content of the descaling solution into the water tank and fill it with fresh water up to the max level.
4. Turn on the machine by pressing the on / off button (Fig.1-2)  
Dispense 2 cups of water (approximately 150 ml each) (see chapter "Hot Water Dispensing") from the steam wand and then another two cups of water (approximately 150 ml. each) from the coffee brew unit, by pressing the coffee button (Fig.1- 1).  
Turn off the machine by pressing the on / off button (Fig.1-2).
5. Let the descaling solution take effect for approximately 20 minutes with the machine turned off.
6. Turn on the machine by pressing the on / off button (Fig.1-2).  
Dispense 2 cups of water (approximately 150 ml. each) from the steam wand and then another two cups of water (approximately 150 ml. each) from the coffee brew unit.  
Turn off the machine by pressing the on / off button (Fig.1-2) and leave it off for 3 minutes.

7. Repeat the water dispensing described in step 6, until the water tank is completely empty.
8. Rinse the water tank and fill it with fresh drinking water. Empty the drip tray.
9. Place a container under the steam wand. Open the steam/hot water knob (Fig.1-7) slowly by turning it counter-clockwise.  
Press the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3).
10. Dispense the whole water tank content through the steam wand. To stop dispensing, press the brew button (Fig.1-1) and the steam button (Fig.1-3) again and close the knob by turning it clockwise.
11. Fill the water tank with fresh drinking water. Insert the filter holder into the brew unit (Fig.1-8) and turn it from left to right until it locks into place.
12. Place a suitable container under the filter holder.
13. Press the coffee button (Fig.1-1) and dispense all the water in the tank. Once the tank is empty, stop dispensing by pressing the coffee button again (Fig.1-1) Finally, empty the container.
14. Remove the filter holder from the unit by turning it from right to left and rinse it with fresh drinking water.
15. Repeat the operations from step 8 once again, for a total of 4 tanks. The machine is now ready to be used.
16. The descaling cycle is now complete.
17. Refill the water tank with fresh water. If necessary, load the circuit as described in the chapter "Loading the Circuit".

## IN CASE OF MALFUNCTION

<b>Problem:</b>	<b>Make sure that:</b>
No brewing.	<i>There is water in the tank. The filter is not clogged because the mixture is too fine or the coffee is too pressed. The screen is clean.</i>
The coffee brews too fast (less than 20 seconds).	<i>The coffee has not been ground too coarsely. The coffee has been pressed with the tamper.</i>
The pump is too noisy.	<i>There is water in the tank. The pump has been activated (see circuit loading). There is enough coffee.</i>
Excessive loss of water from the filter holder.	<i>The filter holder has been inserted correctly (Fig.1-17). The seal is not dirty (Fig.16). There are no coffee residues on the edge of the filter holder.</i>
The espresso is not creamy enough.	<i>The coffee has not been ground too coarsely. The coffee has been pressed with the tamper. The coffee is not too old or dry. The traditional filter has been used with the frothing jet device (Fig.1-16).</i>
The coffee is too cold.	<i>The machine has been heated. The coffee has not been ground too coarsely. The coffee has been brewed in cold cups. It is recommended to always brew coffee in warm cups. The filter holder has not been preheated (Only for the 1st coffee).</i>
The milk does not froth enough.	<i>The steam nozzle is not clogged. The steam nozzle has not been inserted too deep in the jug. The milk is not too hot.</i>
The machine squirts coffee out from the filter holder.	<i>The frothing jet device was installed with the "crema perfetta" filter.</i>
The machine housing and the drain hose are hot.	<i>The steam button is off.</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)