

GAGGIA

MILANO



ITALIANO

ENGLISH

DEUTSCH

FRANÇAIS

ESPAÑOL

NEDERLANDS

POLSKI

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

MAGYAR

ROMÂNĂ

NEW CLASSIC

RI9480(SIN035UR)

Istruzioni per l'uso
Operating instructions
Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Instrucciones para el uso
Gebruiksaanwijzing
Instrukcje użytkowania
Οδηγίες χρήσης
Használati utasítás
Instrucțiuni de folosire



FIG. 1

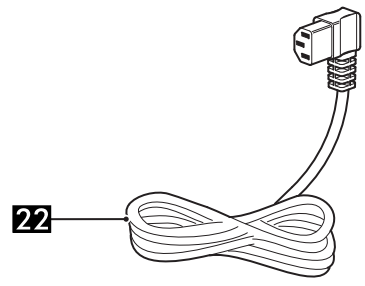
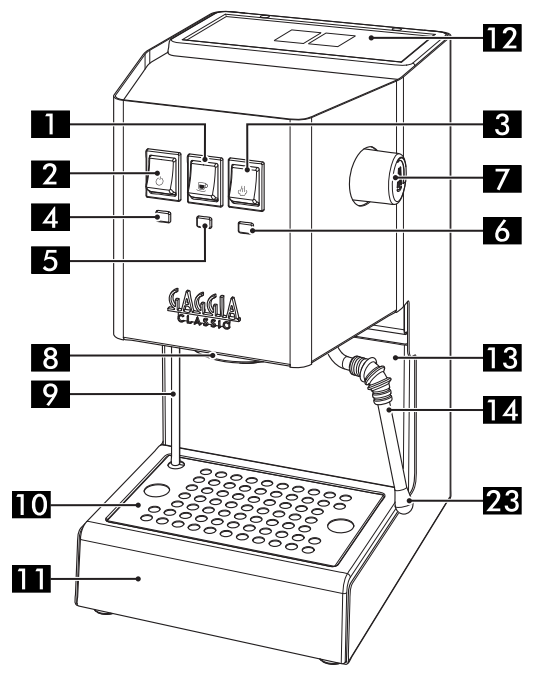
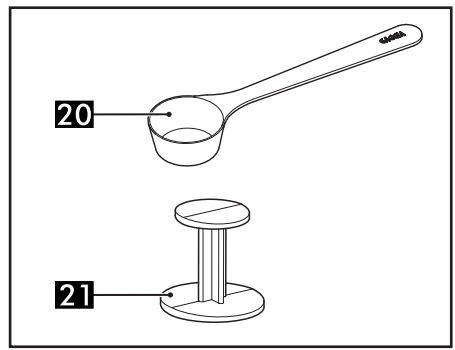
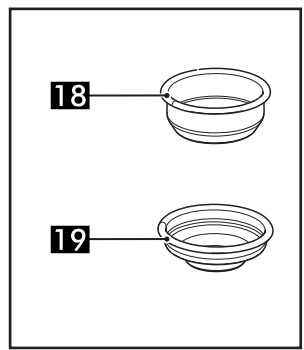
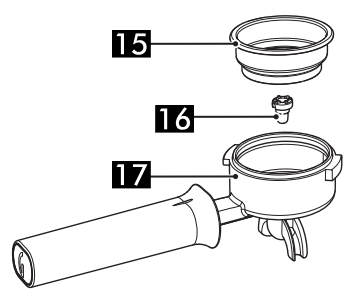


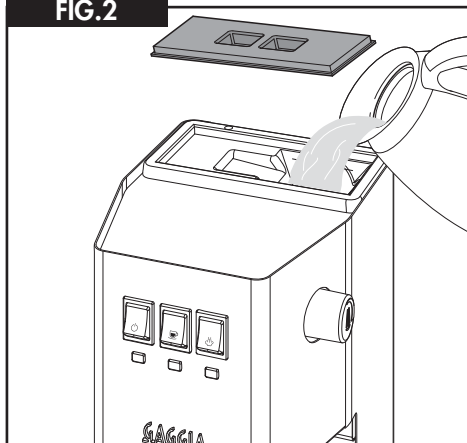
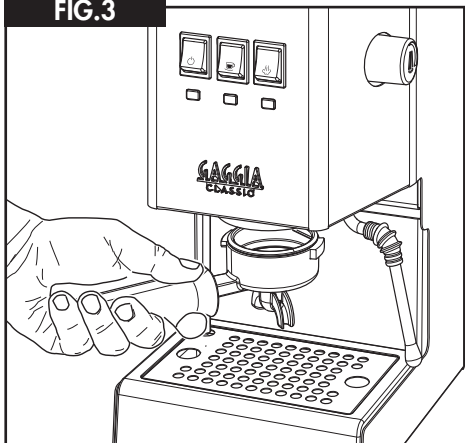
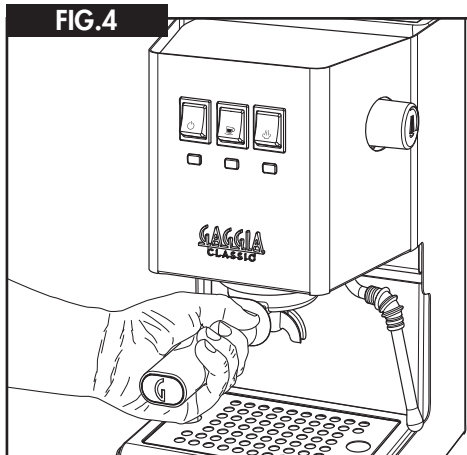
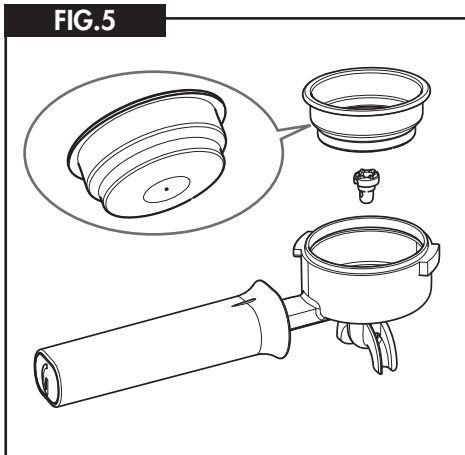
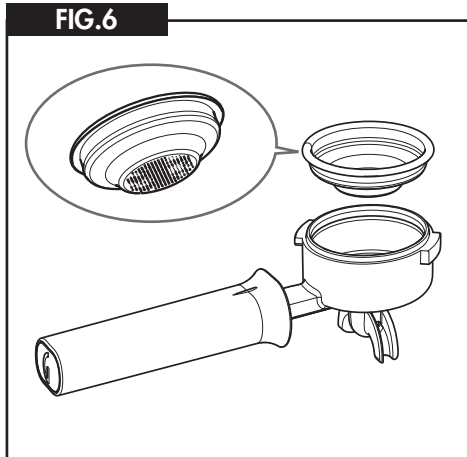
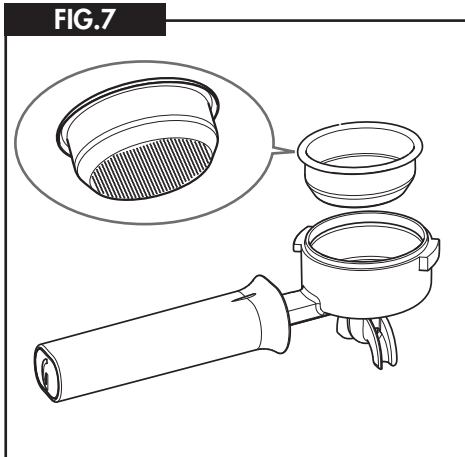
FIG.2**FIG.3****FIG.4****FIG.5****FIG.6****FIG.7**

FIG.8

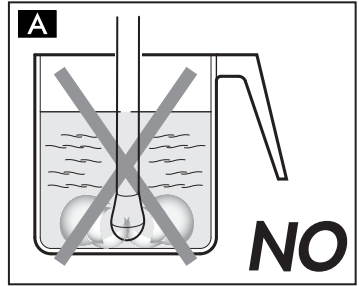
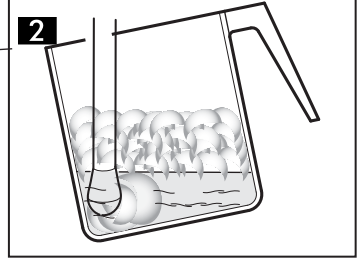
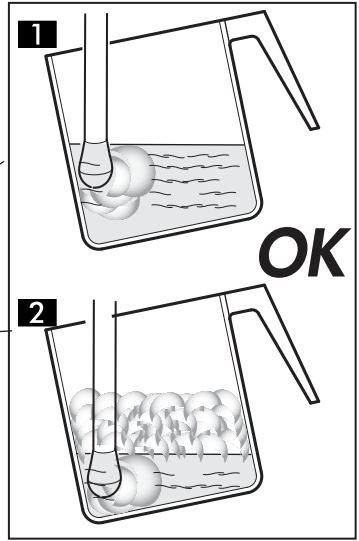
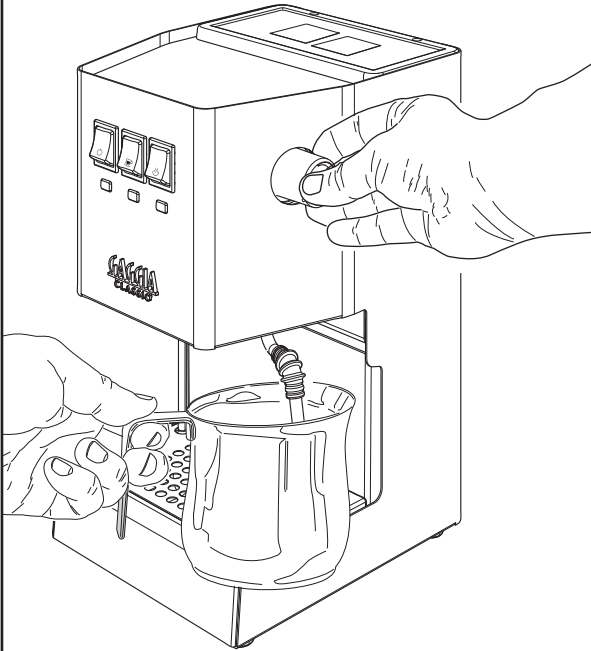


FIG.9

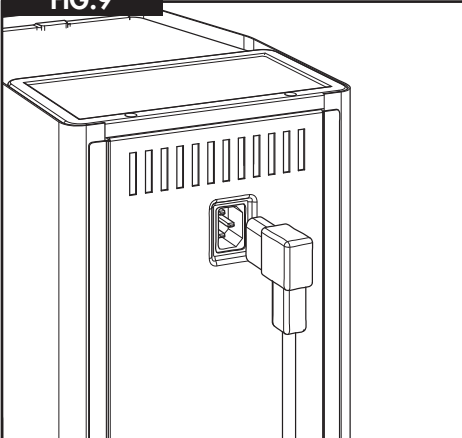


FIG.10

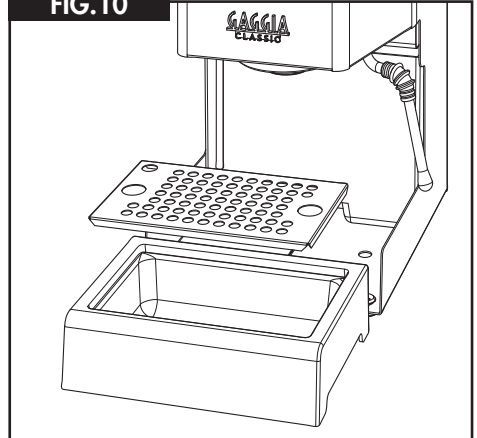


FIG. 11

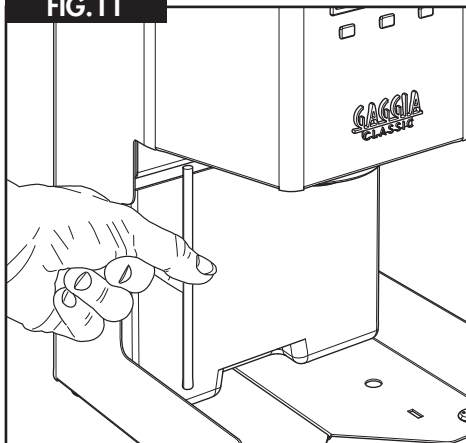


FIG. 12

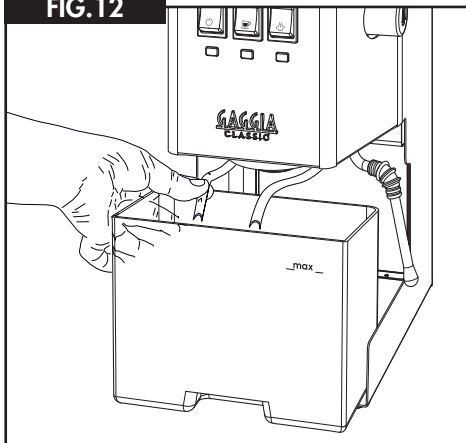


FIG. 13

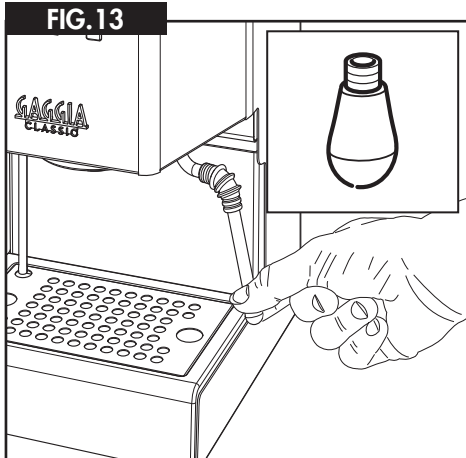


FIG. 14

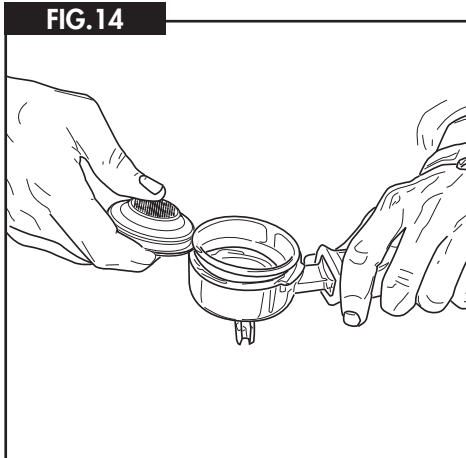


FIG. 15

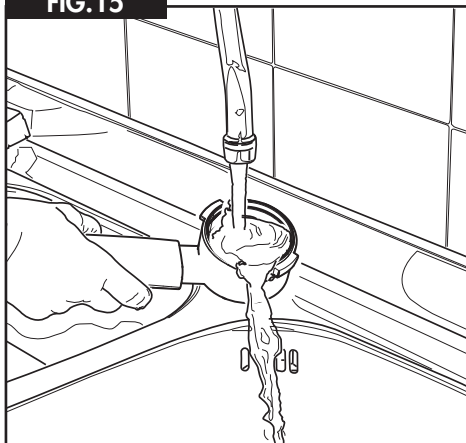
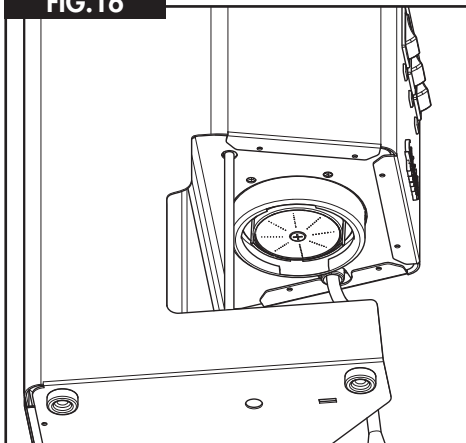


FIG. 16



WIR GRATULIEREN IHNEN ZU IHRER WAHL!

Mit dem Kauf des neuen Gaggia Classic haben Sie sich für ein Maschinenmodell entschieden, mit dem Sie zu Hause ein echter Barista werden und bei jeder Kaffeepause die traditionellen Handgriffe der Espresso-Profis nachempfinden können. Der Einsatz von Classic erfordert genau wie bei einer professionellen Maschine in einem Café die Beachtung jedes Details: Die Maschine muss sehr heiß sein und der Siebträger muss immer eingesetzt sein, um die Temperatur in der gesamten Brühgruppe gleichmäßig zu erhalten, der Kaffee muss fein, aber nicht zu fein gemahlen sein, man muss die richtige Menge gemahlene Kaffees in den Filter geben und mit dem richtigen Druck anpressen, nicht zu wenig, weil der Kaffee sonst zu schnell durchläuft, und nicht zu stark, weil die Ausgabe erschwert würde. Die neue Classic ist wie bei den professionellen Maschinen mit einer Siebträgereinheit und einer Dampflanze ausgestattet.

INHALT

BESCHREIBUNG	21
DINGE, DIE MAN WISSEN SOLLTE	21
EINFÜHRUNG	22
IM LIEFERUMFANG ENTHALTENE FILTER	22
Filter "Crema Perfetta" für 1 oder 2 Tassen (Abb.5).....	22
Herkömmlicher Filter 2 Tassen (Abb.7)	22
Herkömmlicher Filter 1 Tasse / Pad für 1 Portion (Abb.6).....	22
ERSTE INBETRIEBNAHME	22
Laden des Systems	22
Bei der ersten Verwendung oder nach einer Inaktivität von mehr als 2 Wochen.....	22
AUSGABE EINES ESPRESSO MIT GEMAHLENEM KAFFEE	23
Fahren Sie mit der Zubereitung des Espressos fort:	23
ZUBEREITUNG EINES ESPRESSO MIT KAFFEEPADS	24
ZUBEREITUNG EINES CAPPUCCINO	24
HEISSWASSERAUSGABE	25
SO SENKEN SIE DIE BOILERTEMPERATUR	25
SELBSTAUSSCHALTUNGSFUNKTION	26
REINIGUNG UND WARTUNG	26
Reinigung der Dampflanze	26
Reinigung des Siebträgers und der Filter	26
Reinigung des Gitters und der Abtropfschale	26
Reinigung des Wassertanks.....	26
Reinigung der Dusche	26
Reinigung nach längerer Nichtbenutzung.....	26
ENTKALKEN	27
BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN	28

BESCHREIBUNG

ÜBERSICHT ÜBER DIE MASCHINE (ABB.1)

- 1 Kaffeetaste
- 2 Ein-/Ausschalter
- 3 Dampftaste
- 4 Einschalt-Kontrolllampe
- 5 Kontrolllampe Kaffeetemperatur
- 6 Kontrolllampe Dampftemperatur
- 7 Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe
- 8 Brühgruppe Kaffeerausgabe
- 9 Ablaufschlauch
- 10 Gitter
- 11 Abtropfschale
- 12 Deckel Wassertank
- 13 Wassertank (herausnehmbar)
- 14 Dampf-/Heißwasserlanze mit Gummischutz
- 15 Filter für "Crema Perfetta" 1 und 2 Tassen Nur mit einem Perlstrahl-Aufschäumer zu verwenden (Abb.1-16)
- 16 Perlstrahl-Aufschäumer
- 17 Siebträger
- 18 Herkömmlicher Filter 2 Tassen
- 19 Herkömmlicher Filter 1 Tasse / Pads
- 20 Messlöffel
- 21 Stampfer
- 22 Netzkabel und Stecker
- 23 Dampfdüse

DINGE, DIE MAN WISSEN SOLLTE

1. Der Geschmack von Espresso hängt von der Menge und der Art des verwendeten Kaffees ab.
2. Der besondere Geschmack einer Kaffeebohne hängt von mehreren Faktoren ab, aber ihr Güte und ihr Aroma sind das Ergebnis des Röstprozesses. Die länger und bei höheren Temperaturen gerösteten Kaffeebohnen haben eine dunklere Farbe. Dunklere Bohnen geben mehr Geschmack als hellere Bohnen ab. Sie werden verschiedene Qualitäten von Kaffee im Handel finden. Jede Art von Röstung ist eine Mischung aus bei einer bestimmten Temperatur gerösteten Bohnen und eines bestimmten Aromatyps.
Es gibt koffeinfreie Sorten, die nur 2% Koffein enthalten. Experimentieren Sie mit Ihrer Espressomaschine eine der verschiedenen Kaffeesorten im Handel. Sie werden wahrscheinlich ein besseres als das bisher verwendete Aroma finden.
3. Pumpen-Espressomaschinen erfordern eine fein gemahlene Mischung. Achten Sie darauf, die gewünschte Mischung in einer Körnung zu kaufen, die für die Espressomaschine geeignet ist. Es ist vorzuziehen, eine Mahlmühle anstelle einer Messermühle zu verwenden, da letztere zu viel Kaffeepulver freisetzt und eine unregelmäßig gemahlene Mischung erzeugt.
4. Der Kaffee sollte im Idealfall erst kurz vor dem Gebrauch gemahlen werden. Denken Sie daran, den Kaffee für die Pumpen-Espressomaschine zu mahlen.
5. Es ist ratsam, gemahlene Kaffee oder Bohnen in hermetisch schließenden Dosen im Kühlschrank zu aufzubewahren. Der gemahlene Kaffee nimmt leicht Gerüche auf.
6. Den echten Espresso erkennt man an seiner dunklen Farbe, seinem intensiven Geschmack und seiner typischen "natürlichen Creme".
7. Cappuccino ist eine spezielle Kombination aus Espresso und heißer aufgeschäumter Milch. Man kann ihn mit einer Prise Zimt, Muskatnuss oder Kakao servieren.
8. Servieren Sie Espresso sofort nach der Zubereitung.
9. Servieren Sie Espresso in Mokkatassen und Cappuccino in Frühstückstassen.

EINFÜHRUNG

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, sollten Sie das Heft mit den Sicherheitshinweisen, das separat geliefert wird, aufmerksam lesen und für eine eventuelle zukünftige Verwendung aufbewahren.

IM LIEFERUMFANG ENTHALTENE FILTER

Filter „Crema Perfetta“ für 1 oder 2 Tassen (Abb.5).

Dieser Filter ist bereits am Siebträger montiert und bereitet Espresso mit Creme schon bei den ersten Einsätzen der Maschine zu.

Hinweis. Dieser Filter **darf nur verwendet werden** zusammen mit dem Perlstrahl-Aufschäumer. (Abb.1-16).

Herkömmlicher Filter 2 Tassen (Abb.7).

Herkömmlicher Filter 1 Tasse / Pad für 1 Portion (Abb.6).

Diese Filter sind wie die von professionellen Maschinen und erfordern Fingerfertigkeit und Erfahrung.

Hinweis. Diese Filter **dürfen nicht verwendet werden** mit dem Perlstrahl-Aufschäumer. (Abb.1-16).

Wir empfehlen, mit dem Filter „Crema Perfetta“ zu beginnen und zu den herkömmlichen überzugehen, sobald Sie manuelle Fähigkeiten und Erfahrung erworben haben, um wie ein echter Barista zu hantieren.

ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Entfernen Sie den Wassertankdeckel (Abb.2) und füllen Sie ihn mit kaltem Wasser bis MAX des Tanks (Abb.1-13).
2. Den Stecker in die Strombuchse auf der Rückseite der Maschine (Fig.9) und das andere Ende des Netzkabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung stecken.

Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (Abb.1-2), die Einschalt-Kontrolllampe leuchtet auf (Abb.1-4).

Laden des Systems.

Achtung! Aktivieren Sie nicht die Kaffee-Taste, ohne zuerst den Wasserkreislauf gefüllt zu haben.

1. Stellen Sie eine leere Tasse unter die Brühgruppe (Abb.1-8) ohne den Siebträger einzuführen und drücken Sie die Kaffeetaste (Abb.1-1).
Sie werden die Pumpe arbeiten hören, die aktiviert wurde, und nach einigen Sekunden beginnt das Wasser aus der Brühgruppe zu laufen (Abb.1-8).
2. Nachdem Sie die Tasse gefüllt haben (ca. 150 ml), drücken Sie erneut die Kaffeetaste (Abb.1-1).

Hinweis. Es kann sein, dass sich die Pumpe wegen einer Luftblase zeitweilig nicht von selbst einschaltet.

Wenn kein Wasser aus der Brühgruppe fließt (Abb.1-8), wie folgt vorgehen:

1. Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfzangen (Abb.1-14).
2. Drehen Sie den Drehknopf (Abb.1-7) gegen den Uhrzeigersinn, um den Dampf- / Heißwasserhahn zu öffnen
3. Drücken Sie die Kaffee-Taste (Abb.1-1), um die Pumpe zu aktivieren.
4. Nach einigen Sekunden tritt Wasser aus der Dampfzange aus.
Lassen Sie etwa eine Tasse Wasser herauslaufen.
5. Schließen Sie den Drehknopf für die Ausgabe von Dampf- / Heißwasser (Abb.1-7).
6. Dann erneut die Kaffeetaste drücken (Abb.1-1).

Bei der ersten Verwendung oder nach einer Inaktivität von mehr als 2 Wochen.

Hinweis. Das während dieses Verfahrens ausgegebene Wasser muss weggeschüttet und darf nicht für Lebensmittelzwecke verwendet werden. Sollte der Behälter während des Zyklus voll werden, muss die Ausgabe gestoppt und der Behälter geleert werden, bevor der Vorgang fortgesetzt wird.

1. Den Wassertank (Abb.2) ausspülen (siehe Abschnitt „Reinigung des Wassertanks“) und mit frischem Trinkwasser füllen.

2. Einen Behälter unter die Dampfzange stellen (Abb.1-14).
3. Den Drehknopf der Dampf-/Heißwasserausgabe (Abb.1-7) langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen.
4. Drücken Sie die Kaffeetaste (Abb.1-1) und die Dampfzange (Abb.1-3).
5. Den gesamten Inhalt des Wassertanks über die Heißwasser-/Dampfzange abfließen lassen.
6. Um die Ausgabe zu beenden, erneut die Taste für die Kaffe- und Dampfzange drücken (Abb.1-1 und 1-3).
7. Den Drehknopf des Hahns (Abb.1-7) langsam öffnen, indem er im Uhrzeigersinn gedreht wird.
8. Den Wassertank mit frischem Trinkwasser füllen (Abb.2).
9. Den Siebträger von unten in die Brühgruppe (Abb.3) einsetzen und von links nach rechts drehen, bis er festsetzt (Abb.4).
10. Einen geeigneten Behälter unter den Siebträger stellen.
11. Die Kaffeetaste (Abb.1-1) drücken und das gesamte im Tank vorhandene Wasser ablassen.
12. Ist kein Wasser mehr vorhanden, die Ausgabe mit erneuter Betätigung der Kaffeetaste (Abb.1-1) beenden und den Behälter leeren..
13. Den Siebträger durch Drehen von rechts nach links aus der Brühgruppe herausnehmen und mit frischem Trinkwasser ausspülen.
14. Die Maschine ist betriebsbereit.

AUSGABE EINES ESPRESSO MIT GEMAHLENEM KAFFEE

Der mitgelieferte Siebträger ist ab Werk mit dem Filter „Crema Perfetta“ für die Zubereitung von einem oder zwei Kaffees ausgestattet.

Achtung! Wenn der Filter „Crema Perfetta“ ohne Perlstrahl-Aufschäumer verwendet wird, spritzt die Maschine den Kaffee heraus, und es besteht Verbrennungsgefahr.

Hinweis. Wenn Sie den herkömmlichen Filter (Abb.6/7) verwenden möchten, entfernen Sie sowohl den Filter „Crema

Perfetta“ (Abb.5), als auch den Perlstrahl-Aufschäumer (Abb.1-16).

Bei der Zubereitung des ersten Kaffees muss zuerst der Siebträgers vorgewärmt werden (Abb.1-17):

1. Setzen Sie den Siebträger (Abb.1-17) mit einer 45 ° Bewegung nach links in die Brühgruppe (Abb.1-8) ein und drehen Sie ihn nach rechts, um ihn in seiner Position zu arretieren. Der Griff des Siebträgers muss rechtwinklig zur Maschine oder leicht nach rechts verstellt stehen.
2. Stellen Sie eine große Tasse unter den Siebträger (Abb.1-17) und drücken Sie die Kaffeetaste (Abb.1-1)
3. Nachdem die Tasse Wasser gefüllt ist (ca. 150 ml), drücken Sie erneut die Kaffeetaste und warten Sie ein paar Minuten, bis die Maschine mit eingesetztem Siebträger die richtige Temperatur erreicht hat.

Hinweis. Im Siebträger kann ein Wasserrückstand verbleiben, der zu beseitigen ist, bevor der Filter mit gemahlenem Kaffee gefüllt wird.

Fahren Sie mit der Zubereitung des Espresso fort:

4. Den Siebträger (Abb.1-17) herausnehmen und ihn mit dem mitgelieferten Messlöffel mit Kaffeepulver füllen (Abb.1-20).
Ein Messlöffel pro Tasse verwenden.

Hinweis. Es wird empfohlen, in Röstereien oder im Großhandel nach einem Kaffee mit einer feinen Mahlung zu fragen, der für die Verwendung in Kaffeemaschinen geeignet ist.

5. Den Kaffee mithilfe des Stampfers (Abb.1-21) andrücken. Der Kaffee ist gleichmäßig zu pressen, um eine ebene und glatte Oberfläche zu erhalten.
6. Mögliche Kaffeerückstände am Rand des Siebträgers (Abb.1-17) entfernen.
7. Setzen Sie den Siebträger (Abb.1-17) mit einer 45 ° Bewegung nach links in die Brühgruppe (Abb.1-8) ein und drehen Sie ihn nach rechts, um ihn in seiner Position zu arretieren. Der Griff des Siebträgers muss rechtwinklig zur Maschine oder leicht nach rechts verstellt stehen.

8. Abwarten, bis die Kontrolllampe aufleuchtet (Abb.1-5).
9. Die Kaffeetaste (Abb.1-1) drücken.
10. Wenn die Tassen zu 3/4 gefüllt sind, drücken Sie erneut die Kaffeetaste (Abb.1-1).

Der Kaffee wird je nach Wassermenge mehr oder weniger stark sein, und wenn Sie ihn nach dem richtigen Verfahren zubereiten, wird er die typische „haselnussbraune“ natürliche Creme haben.

Für die Zubereitung eines weiteren Espressos den Siebträger langsam und vorsichtig nach links drehen und herausnehmen. Darauf achten, dass Sie Hände nicht am verbleibenden Wasser auf dem Kaffeesatz verbrennen. Nachdem der Siebträger herausgenommen wurde, tropft noch etwas Wasser aus der Brühgruppe. Dies ist auf den Druck des Wassers im System zurückzuführen. Entfernen Sie den Satz aus dem Filter und mögliche Rückstände von der Dusche (Abb.16).

Hinweis. Wir empfehlen Ihnen, den sauberen Siebträger an der Maschine zu befestigen, ohne ihn zu stark festzuziehen, um immer eine optimale Temperatur der gesamten Brühgruppe zu gewährleisten.

ZUBEREITUNG EINES ESPRESSO MIT KAFFEEPADS

Hinweis. Für die Verwendung von Pads ist ausschließlich den herkömmlichen 1-Tassen-Filter (Abb.6) verwenden.

Befolgen Sie die Anweisungen zum Herstellen eines Espressos mit gemahlenem Kaffee und verwenden Sie anstelle von gemahlenem Kaffee das Pad mit vorgemahlenem Kaffee für eine Portion. Das Kaffeepad in den Siebträger einlegen (Abb.1-17) und sicherstellen, dass das Papier des Kaffeepads nicht aus dem Siebträger heraussteht.

ZUBEREITUNG EINES CAPPUCCINO

Für die Zubereitung eines traditionellen Cappuccino empfehlen wir:

- die Verwendung von frischer, möglichst hochwertiger kalter Vollmilch. Die Dichte der aufgeschäumten Milch hängt vom Milchfettgehalt ab.
- die Verwendung von runden, bauchförmigen Milchkrügen aus rostfreiem Stahl, die nach oben hin enger

werden und einen Ausguss haben, der für dekorierte Cappuccinos notwendig ist.

Die Dampfpflanze (Abb.1-14) erzeugt genügend Dampf, um die Milch aufzuschäumen, ohne sie zum Kochen zu bringen.

Mit zwei oder drei Tests und wenig Aufwand werden Sie zu einem Experten für die Zubereitung von Cappuccino. Vor Beginn ist es wichtig, die Dampfpflanze leicht nach außen zu verstellen, um den Krug direkt unter die Dampfpflanze stellen zu können, was die für eine korrekte Milchaufschäumung notwendigen Bewegungen erleichtert. Nun gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Bereiten Sie den Espresso, wie im Abschnitt „Zubereitung eines Espresso mit gemahlenem Kaffee“ beschrieben, in einer großen Cappuccinotasse vor.
2. Die Dampftaste (Abb.1-3) drücken.
3. Nach 15-20 Sekunden leuchtet die Kontrolllampe der Dampftemperatur (Abb.1-6) auf.
4. Drehen Sie den Drehknopf der Dampf/Heißwasserausgabe leicht gegen den Uhrzeigersinn, um Kondensat aus der Lanze zu lassen, und schließen Sie den Knopf wieder.
5. Stellen Sie die halb mit kalter Milch gefüllte Kanne unter die Dampfpflanze.
6. Tauchen Sie die Düse der Lanze bis knapp unter die Milchoberfläche ein, wenn Sie zu tief in der Milch ist, schäumt die Milch nicht, wenn sie zu weit draußen ist, werden große Blasen erzeugt, die sofort platzen. Es ist wichtig, die Düse nicht mittig, sondern nahe des Krugrands zu halten, und in einem Winkel, in dem ein gleichmäßiger Wirbel erzeugt wird (Abb.8-1).
7. Drehen Sie den Drehknopf für den Dampfahh (Abb.1-7) gegen den Uhrzeigersinn, um den Dampf entweichen zu lassen. In dieser Phase wird ein Maximum an Luft aufgenommen und die Milch schäumt fast im kalten Zustand auf.

Hinweis. Der Dampfdruck erhöht sich mit dem Drehen des Drehknopfes.

Hinweis. Es wird empfohlen, die Ausgabe auf maximal 60 Sekunden zu beschränken.

Eine länger Dampfabgabe als 60 Sekunden kann den Boiler vollständig entleeren. Verfahren Sie in diesem Fall wie im Abschnitt „Füllen des Kreislaufs“ beschrieben.

Hinweis. Für ein richtiges Aufschäumen der Milch muss die Dampfdüse (Abb.1-23) immer in die Milch getaucht sein und nicht im Milchschaum (Abb.8-2). Wenn die Schaumschicht zunimmt, muss die Kanne leicht angehoben werden, damit die Düse in der Milch bleibt, ohne dabei jedoch den Boden der Kanne zu berühren (Abb.8-A).

8. Sobald der gewünschte Milchschaum hergestellt wurde, muss die Dampfzange weiter in die Milch getaucht werden, um sie gut zu erhitzen.

Hinweis. Es wird empfohlen, immer eine Hand auf den bauchigen Teil der Kanne zu halten, um den Temperaturanstieg des nicht aufgeschäumten Teils der Milch unter Kontrolle zu haben.

9. Sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist, drehen Sie den Dampf-Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Dampfzufuhr zu beenden, und nehmen Sie den Krug heraus.

Hinweis. Um den Milchschaum zu verdichten, empfiehlt es sich, nach dem Aufschäumen die Kanne leicht auf eine Fläche zu klopfen und mindestens 30 Sekunden ruhen zu lassen. Die Milch wird dadurch homogener.

Achtung! Es ist wichtig, nur die Milch, die Sie brauchen, zu schäumen. Die heiße Milch, die im Topf verbleibt, sollte nicht wiederverwendet werden; es würde die Qualität des Milchschaums und vor allem den Geschmack des Cappuccinos beeinträchtigen. Es sollte daher für andere Zwecke weiterverwendet werden.

10. Die Dampftaste (Abb.1-3) drücken.

Gießen Sie die aufgeschäumte Milch in den Kaffee. Nach Belieben mit Zimt, Kakao oder Muskat servieren.

Um sofort einen weiteren Kaffee zuzubereiten, senken Sie die Temperatur im Boiler, indem Sie heißes Wasser aus der Kaffeebrühgruppe ablassen (Abb.1-8). Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „So senken Sie die Temperatur“, andernfalls könnte der Kaffee verbrannt schmecken.

Achtung! Die Dampfzange kann während und nach dem Gebrauch sehr heiß sein. Um Verbrennungen zu vermeiden, bewegen Sie sie nur am Gummischutz an der Dampfzange.

Achtung! Wird der Kaffee zubereitet, ohne dass die Temperatur durch die Ausgabe von Wasser abgesenkt wurde, besteht Verbrennungsgefahr!

HEISSWASSERAUSGABE

1. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie einige Minuten, bis die Kontrolllampe für die richtige Kaffeetemperatur (Abb.1-5) aufleuchtet.
2. Stellen Sie eine Tasse unter den Profi-Dampfhahn.
3. Den Dampf-Drehknopf (Abb. 1-7) langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen und gleichzeitig die Kaffeetaste (Abb.1-1) und die Dampftaste (Abb.1-3) drücken, um heißes Wasser auslaufen zu lassen.
4. Sobald die gewünschte Menge an heißem Wasser erreicht ist, stoppen Sie die Ausgabe durch erneutes Drücken der Kaffeetaste (Abb.1-1) und der Dampftaste (Abb.1-3) und schließen Sie den Dampf-Drehknopf im Uhrzeigersinn.

Um sofort einen weiteren Kaffee zuzubereiten, senken Sie die Temperatur im Boiler, indem Sie heißes Wasser aus der Kaffeebrühgruppe ablassen (Abb.1-8). Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „So senken Sie die Boilertemperatur“, andernfalls könnte der Kaffee verbrannt schmecken.

Hinweis. Es wird empfohlen, die Ausgabe auf maximal 60 Sekunden zu beschränken.

Achtung! Der Dampfhahn kann während und nach dem Gebrauch sehr heiß sein. Um Verbrennungen zu vermeiden, bewegen Sie sie nur am Gummischutz am Dampfhahn.

SO SENKEN SIE DIE BOILERTEMPERATUR

1. Setzen Sie den Siebträger nicht ein.
2. Legen Sie eine leere Tasse auf das Gitter.
3. Drücken Sie die Kaffeetaste (Abb.1-1) und füllen Sie die Tasse mit Wasser.
4. Dann erneut die Kaffeetaste drücken (Abb.1-1).

Die Maschine ist für eine weitere Kaffeeausgabe bereit.

SELBSTAUSSCHALTUNGSFUNKTION

Die Maschine ist mit einer Energiesparfunktion ausgestattet. Nach einem Zeitraum von 20 Minuten, in dem das Gerät nicht betätigt wird, schaltet es automatisch ab. Um es wieder zu aktivieren, drücken Sie den Ein-/Ausmacher.

REINIGUNG UND WARTUNG

Mit einer regelmäßigen Reinigung und Wartung werden die optimalen Betriebsbedingungen der Maschine erhalten und gewährleistet langfristig einen Kaffee mit optimalem Geschmack, einen konstanten Kaffeefluss und einen exzellenten Milchschaum.

Reinigung der Dampfpflanze

Nach jedem Milchaufschäumen:

1. Reinigen Sie die Dampfpflanze mit einem feuchten Tuch. Für eine gründlichere Reinigung können Sie die Düse (Abb.13) abschrauben und mit fließendem Wasser abwaschen.
2. Öffnen Sie den Dampf-Drehknopf und lassen Sie den Dampf für ein oder zwei Sekunden entweichen, um das Düsenloch freizumachen (Abb.1-23).

Reinigung des Siebträgers und der Filter

Die Filter müssen stets sauber gehalten werden, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.

Achtung! Der Filter darf erst ausgetauscht werden, wenn der Topf des Siebträgers vollständig abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.

Entfernen Sie täglich den Filter wie in (Abb. 14) beschrieben aus dem Siebträger und waschen Sie ihn mit warmem Wasser.

Wenn Sie eine Störung in der Kaffeeausgabe feststellen, tauchen Sie die Filter 10 Minuten lang in kochendes Wasser und spülen Sie sie dann mit fließendem Wasser ab.



Für eine optimale Reinigung der Filter wird der Kauf von Reinigungstabs GAGGIA empfohlen, die extra für die perfekte Pflege Ihrer Maschine gedacht sind.

Reinigung des Gitters und der Abtropfschale

Die Abtropfschale und das Gitter (Abb.1-10,11) herausnehmen und unter laufendem Wasser waschen. Verwenden Sie keine Scheuermittel.

Reinigung des Wassertanks

Achtung! Die Reinigung des Tanks darf nur bei abgeschalteter Maschine erfolgen, um Verbrennungen zu vermeiden. Während der Verwendung des Abflussschlauchs (Abb. 11) können hohe Temperaturen erreicht werden.

Den Wassertank (Abb.1-13) herausnehmen und mit fließendem Wasser ausspülen.

Um den Wassertank zu entfernen, entfernen Sie zuerst die Abtropfschale (Abb. 1-11) und entfernen Sie dann den Ablaufschlauch (Abb.11), indem Sie ihn nach unten ziehen.

Hinweis. Setzen Sie den Tank wieder ein und vergewissern Sie sich, dass sich die Silikonschläuche im Tank befinden und weder verdreht noch eingeklemmt sind (Abb.12).

Reinigung der Dusche

Entfernen Sie regelmäßig Kaffeereste mit einer Bürste aus der Dusche (Abb.16) und reinigen Sie sie mit heißem Wasser gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Absenken der Temperatur".

Reinigung nach längerer Nichtbenutzung

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird (mehr als zwei Wochen), folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „Bei der ersten Verwendung oder nach einer Nichtbenutzung von mehr als 2 Wochen“.

ENTKALKEN

Die Bildung von Kalk ist eine natürliche Folge des Betriebs der Maschine. Verwenden Sie nur den Entkalker von GAGGIA, der entwickelt wurde, um die Leistungen und den Betrieb des Gerät für dessen gesamte Lebensdauer optimal zu erhalten und bei sachgemäßer Anwendung Beeinträchtigungen des ausgegebenen Produktes zu vermeiden. Verwenden Sie niemals Essig oder andere Entkalker.



Das Entkalken muss alle 2 Monate der Maschinennutzung ausgeführt werden.

Achtung! Das Entkalkungsmittel und die bis zum Abschluss des Zyklus ausgegebenen Produkte dürfen keinesfalls getrunken werden.

1. Den Siebträger von unten in die Brühgruppe (Abb.1-8) einsetzen und von links nach rechts drehen, bis er fest sitzt.
2. Entfernen und leeren Sie den Wassertank (siehe Kapitel „Wassertank reinigen“).
3. Die HÄLFTE des Inhalts der Flasche mit Entkalker GAGGIA in den Wassertank einfüllen und den Tank mit frischem Trinkwasser bis zum Füllstand MAX. auffüllen.
4. Die Maschine an des Einschalters (Abb. 1-2) einschalten.
Lassen Sie aus der Dampfzange 2 Tassen Wasser (etwa zu je 150 ml) laufen (siehe Kapitel „Ausgabe von heißem Wasser“) und schalten Sie das Gerät durch Drücken des Einschalters aus (Abb.1-2).
5. Den Entkalker für etwa 20 Minuten bei ausgeschalteter Maschine einwirken lassen.
6. Die Maschine an des Einschalters (Abb. 1-2) einschalten.
Lassen Sie 2 Tassen Wasser (etwa zu je 150 ml) aus der Dampfzange ab, schalten Sie die Maschine durch Drücken des Einschalters (Abb. 1-2) aus und lassen Sie sie für 3 Minuten ausgeschaltet.

7. Die unter Punkt 6 beschriebene Wasserabgabe bis zur vollständigen Leerung des Wassertanks wiederholen.
8. Den Tank ausspülen und mit frischem Trinkwasser füllen.
9. Einen Behälter unter die Dampfzange stellen.. Den Drehknopf der Dampf-/Heißwasserausgabe (Abb.1-7) langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen.
Drücken Sie die Kaffeetaste (Abb.1-1) und die Dampfzange (Abb.1-3).
10. Den gesamten Inhalt des Wassertanks über die Heißwasser-/Dampfzange abfließen lassen. Um die Ausgabe zu beenden, erneut die Taste für die Wasserabgabe (Abb.1-1) und die Dampfzange (Abb.1-3) drücken, dann den Drehknopf des Hahns zum Sie schließen im Uhrzeigersinn drehen.
11. Den Wassertank mit frischem Trinkwasser füllen.
12. Einen geeigneten Behälter unter den Siebträger stellen.
13. Die Kaffeetaste (Abb.1-1) drücken und das gesamte im Tank vorhandene Wasser ablassen. Ist kein Wasser mehr vorhanden, die Ausgabe mit erneuter Betätigung der Kaffeetaste (Abb.1-1) und der Dampfzange (Abb.1-3) beenden. Abschließend den Behälter entleeren.
14. Den Siebträger durch Drehen von rechts nach links aus der Brühgruppe herausnehmen und mit frischem Trinkwasser ausspülen.
15. Die Vorgänge ab Punkt 8 für insgesamt 4 Tankfüllungen wiederholen. Danach ist die Maschine betriebsbereit.
16. Der Entkalkungszyklus ist nun abgeschlossen.
17. Den Tank erneut mit frischem Wasser füllen. Sofern erforderlich, das System, wie im Kapitel „Inbetriebnahme“ des Handbuchs beschrieben, füllen.

BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN

Problem:	Prüfen:
Kaffee wird nicht ausgegeben.	<i>Ist Wasser im Tank? Ist der Filter verstopft, weil die Mischung zu fein gemahlen ist oder der Kaffee zu stark gepresst wurde? Ist die Duschle sauber?</i>
Die Kaffeeausgabe erfolgt zu schnell (weniger als 20 Sekunden).	<i>Wurde der Kaffee zu grob gemahlen? Wurde der Kaffee mit dem Stampfer gepresst?</i>
Macht die Pumpe starke Geräusche?	<i>Ist Wasser im Tank? Ist die Pumpe aktiviert (siehe Kreislauf füllen)? Ist die Menge an Kaffee ausreichend?</i>
Übermäßiger Wasseraustritt am Siebträger.	<i>Wurde der Siebträger richtig eingesetzt (Abb.1-17)? Ist die Dichtung schmutzig (Abb. 16)? Befinden sich Kaffeerückstände am Rand des Siebträgers?</i>
Der Espresso hat wenig „Creme“.	<i>Wurde der Kaffee zu grob gemahlen? Wurde der Kaffee mit dem Stampfer gepresst? Ist der Kaffee zu alt oder trocken. Wurde der herkömmliche Filter mit dem Perlstrahl-Aufschäumer verwendet (Abb.1-16)?</i>
Der Kaffee ist zu kühl.	<i>Wurde die Maschine erhitzt? Wurde der Kaffee zu grob gemahlen? Wurde der Kaffee in kalte Tassen ausgegeben? Es wird empfohlen, den Kaffee stets in warme Tassen auszugeben. Wurde der Siebträger vorgewärmt (nur für den 1. Kaffee)?</i>
Die Milch schäumt sich nicht ausreichend.	<i>Ist die Dampfdüse verstopft? Ist die Dampfdüse zu tief in der Kanne getaucht? Ist die Milch zu heiß?</i>
Die Maschine spritzt Kaffee aus dem Siebträger.	<i>Wurde der Perlstrahl-Aufschäumer mit dem Filter „Crema Perfetta“ montiert?</i>
Das Maschinengehäuse und der Abflussschlauch sind sehr heiß.	<i>Ist die Dampftaste abgeschaltet?</i>



42 1946045891

COD.

GAGGIA S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento di Philips Saeco S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

Sede Legale/Registered Office

Piazza A. Diaz, 1

20123 Milano - Italia

Capitale Sociale Euro 104.000 i.v.

REA MI1387376 - R.I. Cod.Fisc. 020069680367

Part. IVA : IT-13054780153

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO