

GAGGIA

MILANO

DEUTSCH



EG2115 (SIN045)

**ESPRESSO
EVOLUTION**



EG2111 (SIN045)

**ESPRESSO
DELUXE**

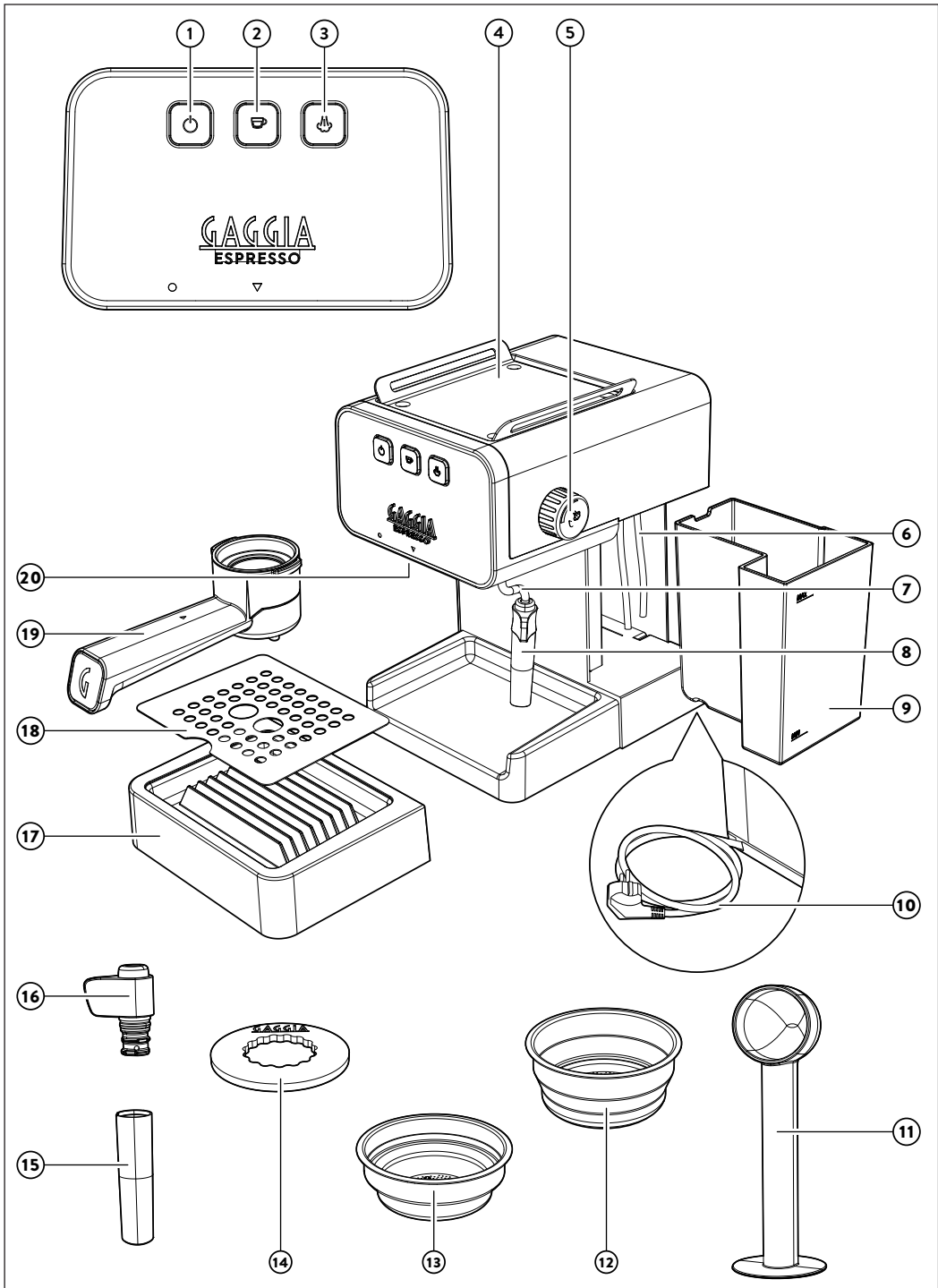


EG2111 (SIN045)

**ESPRESSO
STYLE**

Bedienungsanleitung

CE



Wichtige Sicherheitsinformationen

Diese Maschine verfügt über Sicherheitsmerkmale. Lesen Sie die Sicherheitshinweise dennoch sorgfältig durch, und befolgen Sie sie. Verwenden Sie die Maschine nur gemäß der Beschreibung in diesen Hinweisen, um versehentliche Verletzungen oder Beschädigungen durch unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zu vermeiden. Bewahren diese Sicherheitsbroschüre zur späteren Verwendung auf.

Warnhinweis

Allgemeines

- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch, ob die Spannungsangabe auf der Maschine mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Netzsteckdose muss schutzgeerdet sein.
- Das Netzkabel darf nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen und keine heißen Flächen berühren.
- Tauchen Sie die Maschine, den Netzstecker oder das Netzkabel nie in Wasser, andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Schütten Sie keine Flüssigkeiten über den Netzstecker.
- Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, Körperteile nicht in die Nähe der von der Maschine produzierten Heißwasserstrahlen halten.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie die Maschine an den Griffen und Knöpfen an.
- Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter an der Rückseite aus (wenn vorhanden), und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt.
 - wenn Sie vorhaben, das Gerät längere Zeit nicht zu benutzen.
 - vor dem Reinigen der Maschine.
- Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder die Maschine selbst defekt oder beschädigt ist.
- Nehmen Sie an der Maschine und an dem Netzkabel keine Veränderungen vor.
- Lassen Sie Reparaturen ausschließlich von einem Gaggia-Vertragskundendienst durchführen, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Maschine sollte nicht von Kindern unter 8 Jahren bedient werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und besondere Kenntnisse verwendet werden, wenn sie beim Gebrauch des Geräts beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden und die verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Pflege dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugang zu der Maschine und zum Kabel der Maschine haben.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit der Maschine spielen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heißes Wasser ausgeben. Vor der Ausgabe können Heißwasserspritzer austreten. Warten Sie, bis der Ausgabeezyklus beendet ist, bevor Sie den Heißwasserauslauf abnehmen.

Achtung

Allgemeines

- Diese Maschine ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Sie ist nicht für den Gebrauch in Personalküchen, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen gewerblichen Umgebungen vorgesehen.
- Stellen Sie die Maschine auf eine ebene und stabile Fläche. Halten Sie die Maschine aufrecht, auch beim Transport.
- Stellen Sie die Maschine nicht auf eine Warmhalteplatte, direkt neben einen heißen Ofen, eine Heizung oder eine ähnliche Wärmequelle.
- Befüllen Sie den Filterhalter nur mit gemahlenem Kaffee. Das Befüllen mit Kaffeebohnen, Instantkaffee, rohen Kaffeebohnen, Gerstenkaffee oder anderen Stoffen kann zu Schäden an der Maschine führen. In diesem Fall ist eine eventuelle Reparatur nicht durch die Garantie gedeckt.
- Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen oder abnehmen. Die Heizflächen können nach dem Gebrauch noch heiß sein.
- Sollte ein Wasserablaufschlauch vorhanden sein, darf dieses niemals während des Gebrauchs berührt werden, da es kochend heiß sein könnte. Warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- Füllen Sie den Wassertank nie mit warmem, heißem oder Mineralwasser, da dies zu Schäden am Wassertank und an der Maschine führen kann.
- Reinigen Sie die Maschine nie mit einem Scheuerschwamm oder Scheuermittel oder mit aggressiven Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton. Verwenden Sie einfach ein weiches, mit Wasser angefeuchtetes Tuch.
- Entkalken Sie Ihre Maschine regelmäßig. Wenn Sie dies ignorieren, funktioniert das Gerät nicht mehr richtig. In diesem Fall ist die Reparatur von der Garantie ausgeschlossen.
- Die Maschine keinen Temperaturen unterhalb von 0°C aussetzen. Im Heizsystem verbleibendes Wasser kann gefrieren und Schäden verursachen.
- Lassen Sie kein Wasser im Wassertank, wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird. Das Wasser kann verunreinigt werden. Verwenden Sie bei jedem Gebrauch Ihrer Maschine frisches Wasser.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Gaggia nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Regelmäßiges Reinigen und Warten verlängern die Lebensdauer Ihrer Maschine und garantieren eine optimale Qualität und den optimalen Geschmack Ihres Kaffees.
- Die Maschine ist ständig den Einflüssen von Feuchtigkeit, Kaffee und Kalk ausgesetzt. Deshalb ist es sehr wichtig, die Maschine regelmäßig gemäß der Beschreibung in der Bedienungsanleitung und auf der Website zu reinigen und zu warten. Bei Nichtdurchführung dieser Reinigungs- und Wartungsverfahren kann letztlich ein Defekt der Maschine auftreten. In diesem Fall ist die Reparatur von der Garantie ausgeschlossen.
- Reinigen Sie den Filterhalter nicht in der Spülmaschine, und verwenden Sie kein Spülmittel oder Reinigungsmittel. Dies kann zu Störungen am Filterhalter führen und den Geschmack des Kaffees negativ beeinflussen.
- Trocknen Sie die Brühgruppe nicht mit einem Tuch, damit keine Fusseln in die Brühgruppe gelangen.
- Trinken Sie niemals die während des Entkalkungsvorgangs ausgegebene Lösung.
- Den unter Druck stehenden Filterhalter während der Kaffeeausgabe keinesfalls abnehmen (entfernen). Während der Heizphase der Brühgruppe können heiße Wasserspritzer austreten.
- Die Maschine darf während der Benutzung nicht in einem Schrank platziert werden.

Maschinen mit klassischem Milchaufschäumer

Warnhinweis

- Beachten Sie zur Vermeidung von Verbrennungsgefahr, dass vor der Ausgabe möglicherweise kleine Milch- und Dampfstrahlen auftreten können.
- Berühren Sie den klassischen Milchaufschäumer keinesfalls mit bloßen Händen, da er sehr heiß werden kann. Verwenden Sie nur den geeigneten Schutzgriff.

Achtung

- Geben Sie nach dem Milchaufschäumen eine kleine Menge Wasser in einen Behälter aus, um eine Schnellreinigung des klassischen Milchaufschäumers durchzuführen. Entfernen Sie anschließend den äußeren Teil des klassischen Milchaufschäumers und waschen Sie ihn mit lauwarmem Wasser.

Elektromagnetische Felder

Diese Maschine erfüllt sämtliche Normen und Vorschriften bezüglich Gefährdung durch elektromagnetischen Felder.

Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass Elektrogeräte und Akkus/Batterien nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen.
- Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur getrennten Entsorgung von Elektrogeräten und Akkus/Batterien.

- 1 Altgeräte/Altakkus/Batterien können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
- 2 Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte/Altakkus/Batterien können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten. Sofern die Batterie Blei (Pb), Cadmium (Cd) oder Quecksilber (Hg) enthält, ist die Batterie entsprechend gekennzeichnet.
- 3 Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.
- 4 Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Altgeräte mit Altbatterien und/oder Altakkus und Lampen, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe an einer Rücknahmestelle von diesen zu trennen. Dies gilt nicht, falls die Altgeräte für eine Wiederverwendung noch geeignet (d.h. funktionstüchtig) sind und von den anderen Altgeräten getrennt werden. Sammel- und Rücknahmestellen in DE: <https://www.stiftung-ear.de/>; für Batterien auch Rückgabe im Handel möglich. Informationen über Sammel- und Recyclingquoten: <https://www.bmu.de>

Rücknahme von Altgeräten






Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektround Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.




























Diese Händler müssen



















- beim Verkauf eines neuen Elektrogeräts ein Altgerät der gleichen Art kostenfrei zurücknehmen (1:1-Rücknahme); auch bei Lieferungen nach Hause.
- bis zu drei kleine Altgeräte (keine äußere Abmessung größer als 25 cm) kostenfrei im Verkaufsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe zurücknehmen, ohne Neukaufverpflichtung.

Rücknahmepflichten gelten auch für den Versandhandel, wobei die Pflicht zur 1:1-Rücknahme im privaten Haushalt nur für Wärmeüberträger (Kühl-/ Gefriergeräte, Klimageräte u.a.), Bildschirmgeräte und Großgeräte gilt; für die 1:1-Rücknahme von Lampen, Kleingeräten und kleinen ITK-Geräten sowie die 0:1-Rücknahme müssen Versandhändler Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum Endverbraucher bereitstellen

LED-Signale

Legende				
				
Weiß Dauerhaft	Weiß Blinkend	Orange Dauerhaft	Orange Blinkend	Aus

LED-Signal	Meldung	LED-Signal	Meldung
  	Gerät eingeschaltet	  	Dampf bereit
  	Entkalken erforderlich	  	Aufheizen Dampf
  	Reset Entkalken	  	Dampf-Abkühlung erforderlich
  	Maschine bereit	  	Alarm, Dampf-Drehknopf schließen
  	Aufheizen Dampf/Heißwasser		

LED-Signal	Meldung
        	Sequenz für erfolgte MEMO-Aktivierung und -Speicherung
        	Sequenz für erfolgte MEMO-Deaktivierung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gaggia Espresso!

Die Zubereitung eines guten Espressos ist eine Kunst, die ein wenig Geduld, Präzision und ein gewisses Maß an Übung erfordert. Diese Espressomaschine von Gaggia ermöglicht Ihnen zuhause den ersten Schritt in die Welt des Baristas, für alle diejenigen, die keine Experten sind, aber einen guten Espresso genießen und dabei die aus kleinen Gesten bestehenden Rituale des Baristas auf einfache Weise erlernen möchten.

In dieser Anleitung finden Sie alles Wissenswerte über die Aufstellung, den Gebrauch, die Reinigung und das Entkalken Ihrer Maschine. Vor dem erstmaligen Gebrauch lesen Sie sich bitte auch den Abschnitt über die Sicherheit durch und bewahren Sie ihn zum späteren Nachschlagen auf.

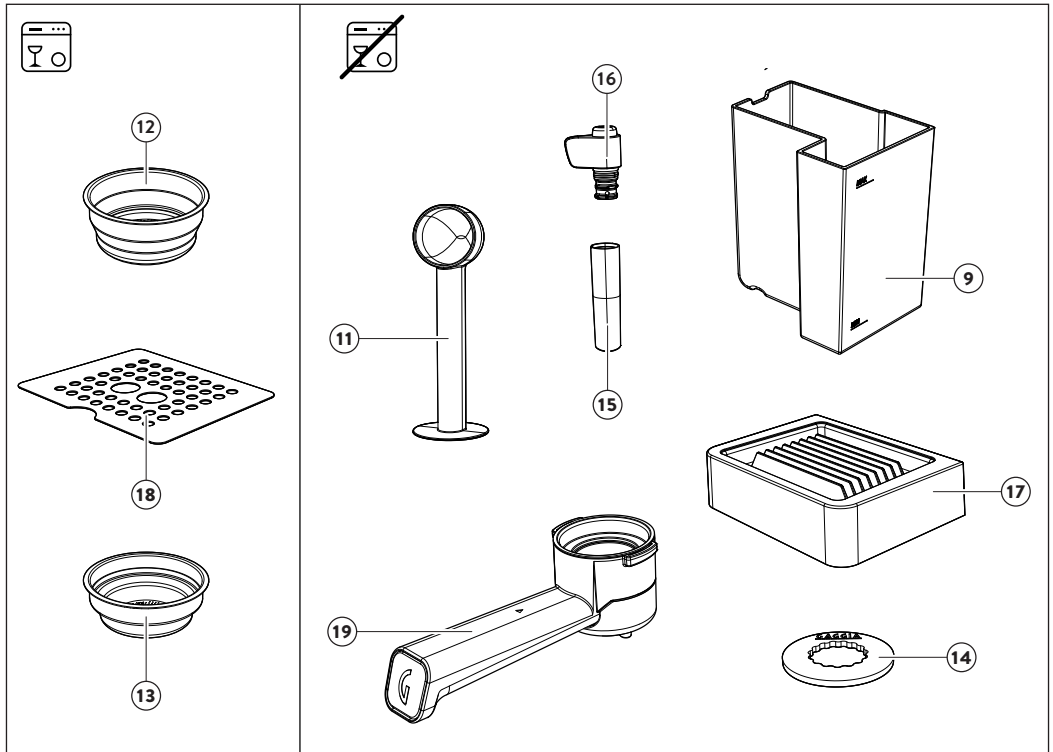
Inhalt

LED-Signale	8
Übersicht über die Maschine	11
In der Spülmaschine waschbare Maschinenbestandteile	11
Einführung	12
Im Lieferumfang enthaltene Filter	12
Filter „Crema Perfetta“ für 2 Tassen	12
Filter „Crema Perfetta“ für 1 Tasse und Einzelportionspad + „Pod-System“	12
Erste Inbetriebnahme	13
Entlüftung des Systems	13
Einsetzen und Herausnehmen des Filterhalters	14
Erste Verwendung oder nach einer Inaktivität von mehr als 2 Wochen	14
Zubereitung eines Kaffees	15
Mit vorgemahlenem Kaffee	15
Betrieb mit Kaffeepads	16
Memo-Funktion	17
Speichern Ihres Espresso	17
Ausschalten der Memo-Funktion	17
Milchaufschäumung für die Zubereitung eines Cappuccino	18
Senken der Temperatur des Durchlauferhitzers	19
Heißwasserausgabe	19
Energieeinsparung	20
Reinigung und Wartung	20
Reinigung des Pannarello	20
Reinigung des Filterhalters, der Filter und des Systems für Kaffeepads „Pod-System“	21
Reinigung der Dusche	22
Reinigung des Gitters und der Abtropfschale	22
Reinigung des Wassertanks	22
Entkalken	23
Problemlösung	25
Zubehör von GAGGIA	27
Technische Daten	27

Übersicht über die Maschine

1	Taste ON/OFF	11	Kaffee-Messlöffel/Kaffeestampfer
2	Kaffeetaste	12	Filter „Crema Perfetta“ für 2 Tassen
3	Taste DAMPF	13	Filter „Crema Perfetta“ für 1 Tasse / Einzelpartionspad
4	Tassenabstellfläche aus Stahl <i>Espresso DeLuxe und Espresso Evolution</i>	14	System für Kaffeepads „Pod-System“
5	Drehknopf für Dampf/Heißwasserausgabe	15	Unterer Teil klassischer Pannarello
6	Silikonschläuche Wassertank	16	Oberer Teil klassischer Pannarello
7	Dampf-/Heißwasserdüse	17	Abtropfschale
8	Klassischer Pannarello	18	Gitter der Abtropfschale <i>Espresso DeLuxe und Espresso Evolution</i>
9	Wassertank	19	Filterhalter
10	Netzkabel	20	Brühgruppe

In der Spülmaschine waschbare Maschinenbestandteile



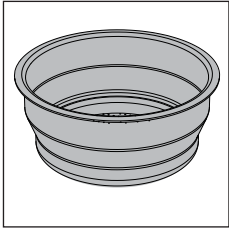
Einführung

Ein perfekter Espresso mit seiner charakteristischen Crema hängt von zahlreichen Faktoren ab, darunter:

- **die Art des verwendeten Kaffees.** Auf dem Markt werden unterschiedliche Kaffeequalitäten angeboten, für einen guten Espresso eignen sich am besten dunkle Röstungen, die mehr Aromen freisetzen und intensiver schmecken.
- **die Korngröße des gemahlene Kaffees.** Achten Sie darauf, die gewünschte Mischung mit einem Mahlgrad zu kaufen, die für die Verwendung mit Espressomaschinen geeignet ist. Mit einem Mahlwerk der Marke Gaggia können Sie ihn auch frisch mahlen.
- **die Menge.** Es ist wichtig, die richtige Menge gemahlene Kaffees zu verwenden, um zu vermeiden, dass der Kaffee zu wässrig (*wenig Kaffee*) oder zu bitter mit einem verbrannten Geschmack (*zu viel Kaffee*) ausgegeben wird.
- **der zum Verdichten des Kaffeepads ausgeübte Druck.** Achten Sie darauf, den Kaffee gleichmäßig und einheitlich zu komprimieren und die Oberfläche parallel zum Rand des Filterhalters zu halten, damit keine Lücken entstehen, durch die Wasser eindringen kann, ohne das gesamte Pad gleichmäßig zu benetzen, so dass nur ein Teil des Kaffeearomas extrahiert wird.
- **die Vorbrüfung.** Die Maschine verfügt über eine werkseitig eingestellte Vorbrüfung, die eine bessere Extraktion der Kaffeearomas ermöglicht. Die Tablette wird einige Sekunden lang mit Heißwasser benetzt, bevor die Ausgabe stattfindet.
- **die Temperatur.** Sie wird konstant gehalten, um stets die beste Extraktion zu gewährleisten.

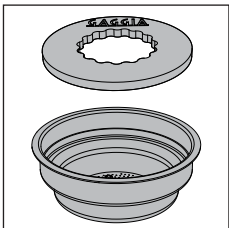
Im Lieferumfang enthaltene Filter

Filter „Crema Perfetta“ für 2 Tassen



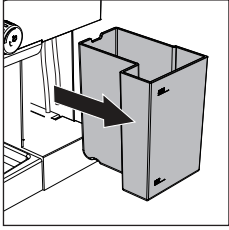
Der Filter für zwei Tassen „Crema Perfetta“ ist bereits auf dem Filterhalter montiert und ermöglicht selbst Anfängern die Zubereitung eines exzellenten Espressos mit Crema.

Filter „Crema Perfetta“ für 1 Tasse und Einzelportionspad + „Pod-System“



Dieser Filter kann für die Ausgabe einer Tasse Espresso mit vorgemahlene Kaffee oder für die Ausgabe mit Einzelportionspads unter Verwendung des exklusiven „Pod-Systems“ verwendet werden.

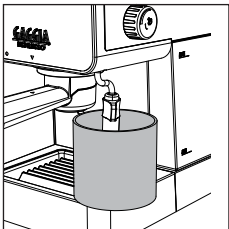
Erste Inbetriebnahme



- 1 Den Wassertank (9) herausnehmen, ausspülen und bis zum Füllstand MAX mit kaltem Wasser füllen.
- 2 Den Stecker des Netzkabels in eine Wandsteckdose mit geeigneter Spannung einstecken.
- 3 Den Ein/Ausschalter (1) drücken, der zu blinken beginnt.
- 4 Stellen Sie einen Behälter unter den Pannarello (8), drehen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe (5) gegen den Uhrzeigersinn und geben Sie Wasser solange aus, bis der Ein-/Ausschalter (1), die Kaffeetaste (2) und die Dampftaste (3) gleichzeitig blinken, was anzeigt, dass der Drehknopf zu schließen ist.
- 5 Leuchtet der Ein/Ausschalter dauerhaft und die Kaffeetaste (2) beginnt zunächst zu blinken und leuchtet dann dauerhaft, wenn die werkseitig eingestellte Temperatur erreicht ist.

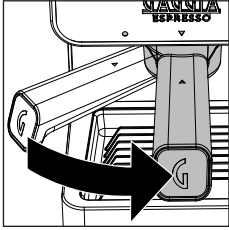
Entlüftung des Systems

Bei der ersten Verwendung oder wenn kein Wasser mehr im Wassertank vorhanden ist, muss das System immer entlüftet werden.



- 1 Den Wassertank bis zum Füllstand MAX mit frischem Wasser füllen.
- 2 Einen Behälter unter den Pannarello stellen.
- 3 Den Drehknopf für die Heißwasser/Dampfausgabe (5) gegen den Uhrzeigersinn drehen und Wasser aus dem Pannarello (8) ausgeben, bis ein gleichmäßiger Strahl austritt.
- 4 Um die Ausgabe zu beenden, den Drehknopf für die Heißwasser/Dampfausgabe im Uhrzeigersinn drehen und den Behälter entleeren.

Hinweis: Die Maschine signalisiert das Fehlen von Wasser im Wassertank. Wenn die Pumpe sehr laut ist, muss der Wassertank aufgefüllt und die Entlüftung des Systems vorgenommen werden.



Einsetzen und Herausnehmen des Filterhalters

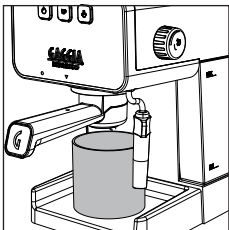
Den Filterhalter (19) von unten her in die Brühgruppe einsetzen. Dazu das kleine Dreieck ▲ auf dem Griff des Filterhalters mit dem Symbol ● auf dem Gehäuse ausrichten und von links nach rechts drehen, bis das kleine Dreieck auf dem Griff ▲ mit demjenigen auf dem Gehäuse ▼ ausgerichtet oder leicht nach rechts verschoben ist.

Um den Filterhalter zu entfernen, diesen in die entgegengesetzte Richtung von rechts nach links drehen.

Erste 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 Die Abtropfschale (17) entfernen und einen Behälter unter den Pannarello (8) stellen.
- 2 Den Wassertank (9) herausnehmen, ausspülen und bis zum Füllstand MAX mit kaltem Wasser füllen.
- 3 Den Drehknopf für die Dampf-/Heißwasserausgabe (5) gegen den Uhrzeigersinn drehen und solange Heißwasser aus dem Pannarello ausgeben, bis der Füllstand MIN des Wassertanks erreicht ist.
- 4 Um die Ausgabe zu beenden, den Drehknopf für die Heißwasser/Dampfausgabe im Uhrzeigersinn drehen.
- 5 Anschließend den Wassertank erneut bis zum Füllstand MAX füllen.
- 6 Den Filterhalter (19) in die Brühgruppe (20) einsetzen, indem Sie ihn von links nach rechts drehen, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
- 7 Einen geeigneten Behälter unter den Filterhalter stellen.



- 8 Die Kaffeetaste (2) drücken und Wasser ausgeben, bis der Füllstand MIN des Wassertanks erreicht ist.
- 9 Um die Ausgabe zu beenden, erneut die Kaffeetaste drücken und den Behälter entleeren.
- 10 Die Abtropfschale (17) wieder einsetzen.
- 11 Den Filterhalter durch Drehen von rechts nach links herausnehmen und unter laufendem Wasser ausspülen.

- 12 Den Wassertank bis zum Füllstand MAX füllen.
- 13 Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.

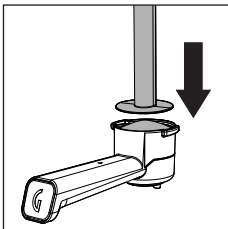
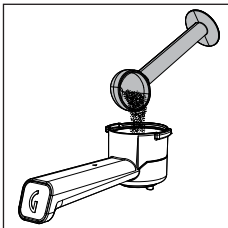
Zubereitung eines Kaffees

Mit vorgemahlenem Kaffee

Der Filterhalter umfasst den Filter für 1 Tasse (13) oder für 2 Tassen (12).

Für die Ausgabe des ersten Kaffees muss zuerst der Filterhalter vorgewärmt werden:

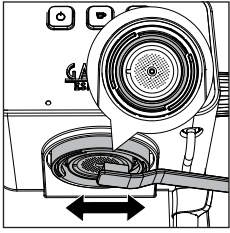
- 1 Den Filterhalter (19) mit dem Filter für 1 Tasse oder 2 Tassen in die Brühgruppe (20) einsetzen.
- 2 Eine Tasse unter den Filterhalter stellen und die Kaffeetaste (2) drücken, wenn diese dauerhaft leuchtet, um eine Tasse Wasser (ca. 150 ml) auszugeben.
- 3 Den Filterhalter entfernen und etwaige Wasserrückstände beseitigen.
- 4 Den Filterhalter mit 1 Messlöffel vorgemahlenem Kaffee für einen Einzelkaffee oder mit 2 Messlöffeln für einen doppelten Kaffee füllen. Dabei den Filterhalter leicht aufklopfen, um das Kaffeepulver zu verteilen.



- 5 Den Kaffee unter Verwendung des mitgelieferten Stampfers komprimieren. Der Kaffee ist gleichmäßig zu komprimieren und die Oberfläche des Kaffees muss eben, glatt und parallel zum Rand des Filterhalters sein.

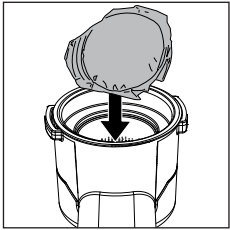
Hinweis: Die Abmessungen und die Form des Stampfers sind eigens so konzipiert, dass sowohl mit dem Filter für 1 Tasse als auch mit dem Filter für 2 Tassen ein optimales Komprimieren möglich ist.

- 6 Den Rand des Filterhalters von eventuellen Kaffeerückständen befreien.
- 7 Den Filterhalter korrekt einsetzen (*wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben*).
- 8 1 Tasse oder 2 Tassen unter den Filterhalter stellen.
- 9 Abwarten, bis die Kaffeetaste dauerhaft leuchtet, bevor Sie diese drücken, um die Ausgabe zu beginnen.
- 10 Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, die Kaffeetaste erneut drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.

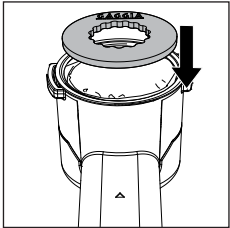


- 11 Nach beendeter Ausgabe den Filterhalter herausnehmen, den Kaffeesatz aus dem Filter und mögliche Rückstände vom Dichtungsring und von der Dusche entfernen.

Betrieb mit Kaffeepads



- 1 Für die Kaffeezubereitung den entsprechenden Filter für Kaffeepads (13) verwenden.
- 2 Das Kaffeepad in den Filter einlegen und sicherstellen, dass das Papier des Pads nicht aus dem Filterhalter heraussteht.



- 3 Das System für Kaffeepads „Pod System“ (14) auf dem Pad positionieren.

- 4 Die Hinweise für die Zubereitung eines Kaffees mit vorgemahlenem Kaffee befolgen ab Punkt 7.

Hinweis: Etwa 10 Sekunden lang warten, bevor der Filterhalter entfernt wird, diesen dann langsam herausnehmen und vorsichtig nach links drehen. Bei Verwendung von vorgemahlenem Kaffee darauf achten, dass das auf dem Kaffeesatz zurückgebliebene Wasser nicht zu Verbrennungen führt.

Hinweis: Im Filterhalter verbleibt eine geringe Menge Wasser. Dies ist normal und auf die Eigenschaften des Filterhalters zurückzuführen.

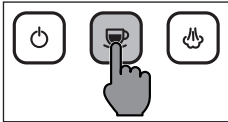
Hinweis: Etwas Wasser tropft noch heraus, nachdem der Filterhalter entfernt wurde. Dies ist auf den Druck des Wassers im System zurückzuführen.

Memo-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Ausgabezeit Ihres Kaffees speichern. Bei jedem Drücken der Kaffeetaste gibt die Maschine eine Kaffeemenge in der zuvor eingestellten Zeit aus.

Speichern Ihres Espresso

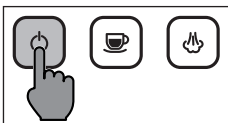
- 1 Den Kaffee wie im Kapitel „Zubereitung eines Kaffees mit vorgemahlenem Kaffee“ beschrieben zubereiten.
- 2 Die Kaffeetaste gedrückt halten, wenn sie dauerhaft aufleuchtet. Nach einigen Sekunden geht die Maschine in den MEMO-Modus über und beginnt mit der Ausgabe.
- 3 Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, die Kaffeetaste loslassen. Alle Tasten schalten sich aus und der Ein/Ausschalter (1), die Kaffeetaste (2) und die Dampftaste (3) schalten sich zweimal nacheinander ein, um das erfolgte Speichern des Getränks zu bestätigen.
- 4 Bei jedem Drücken der Kaffeetaste gibt die Maschine die Kaffeemenge in der eingestellten Zeit aus.
- 5 Es ist möglich, die Abgabezeit zu ändern, indem der oben beschriebenen Vorgang wiederholt wird, wodurch die zuvor gespeicherte Zeit überschrieben wird.



Ausschalten der Memo-Funktion

Wird die Memo-Funktion deaktiviert, fordert die Maschine bei jedem Drücken der Kaffeetaste ein erneutes Drücken der Kaffeetaste an, um die Ausgabe zu unterbrechen.

- 1 Den Ein/Ausschalter gedrückt halten. Nach einigen Sekunden schalten sich alle Tasten aus und die Dampftaste (3), die Kaffeetaste (2) und der Ein/Ausschalter (1) schalten sich zweimal nacheinander ein, um die erfolgte Deaktivierung der Memo-Funktion zu bestätigen.



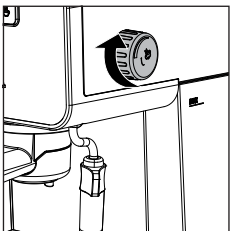
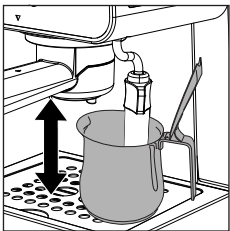
Milchaufschäumung für die Zubereitung eines Cappuccino

Um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten, empfehlen wir die Verwendung von kalter Vollmilch (*bei ca. 5 °C*) mit einem Eiweißgehalt von mindestens 3 % und mit mindestens 3,5 % Fett. Die Proteine binden die Luft in der Aufschäumung, während die Fette Sämigkeit und Festigkeit verleihen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit teilentrahmter Kuhmilch, einigen laktosefreien Milchsorten, Soja-, Mandel- und Hafermilch erzielen.

Achtung: Zu Beginn der Ausgabe können heiße Wasserspritzer auftreten. Das Ausgaberohr kann hohe Temperaturen erreichen, nicht direkt mit den Händen berühren.

Achtung: Vor und nach der Dampfausgabe könnte heißes Wasser und/oder Dampf aus der Brühgruppe austreten. Wir empfehlen Ihnen, den Filter eingesetzt zu lassen, um Verbrennungen zu vermeiden. Vor seiner Herausnahme die Dampftaste drücken und die Maschine abkühlen lassen.

- 1 Die Dampftaste **(3)** drücken, die Kaffeetaste schaltet sich aus und die Dampftaste beginnt zu blinken.
- 2 Wenn die Dampftaste dauerhaft leuchtet, ist die Maschine für die Dampfausgabe bereit.
- 3 Bevor mit der Milchaufschäumung begonnen wird, eventuelles Kondenswasser aus der Dampfdüse entfernen, indem der Drehknopf für die Dampf-/Heißwasserausgabe einige Sekunden lang öffnen, bis nur noch Dampf austritt. Danach den Drehknopf wieder schließen.
- 4 Eine Kanne zu ca. 1/3 mit kalter Milch füllen.
- 5 Den Pannarello in die Milch eintauchen.
- 6 Den Drehknopf für die Dampf-/Heißwasserausgabe solange gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er vollständig geöffnet ist, um mit dem Aufschäumen der Milch zu beginnen.
- 7 Die Milch durch vorsichtiges, kreisförmiges Bewegen der Kanne nach oben und unten aufschäumen.



- 8 Wenn die gewünschte Aufschäumung erreicht ist, den Drehknopf für die Dampf-/Heißwasserausgabe im Uhrzeigersinn drehen, um die Aufschäumung zu unterbrechen.

- 9 Nach Beendigung des Aufschäumens empfiehlt es sich, die Kanne leicht auf eine Fläche zu klopfen und mindestens 30 Sekunden ruhen zu lassen. Die Milch wird dadurch homogener.
- 10 Die Dampftaste drücken, um die Funktion zu verlassen.
- 11 Sowohl die Dampf- als auch die Kaffeetaste blinken beide gleichzeitig, um anzuzeigen, dass die Temperatur für die Ausgabe eines Kaffees zu hoch ist.
- 12 Das System reinigen, indem der Drehknopf für die Dampf-/Heißwasserausgabe einige Augenblicke gegen den Uhrzeigersinn geöffnet wird, um etwaige Milchreste zu entfernen, und den Drehknopf dann wieder schließen.

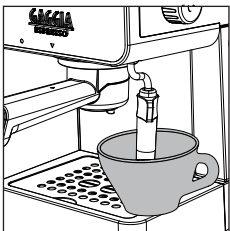
Um die Temperatur des Durchlauferhitzers schneller zu senken, die im entsprechenden Abschnitt enthaltenen Hinweise befolgen.

Senken der Temperatur des Durchlauferhitzers

- 1 Einen Behälter oder eine große Tasse unter den Pannarello stellen.
- 2 Öffnen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, und geben Sie Wasser solange aus, bis der Ein-/Ausschalter, die Kaffeetaste und die Dampftaste gleichzeitig blinken, was anzeigt, dass der Drehknopf zu schließen ist.
- 3 Den Drehknopf durch Drehen im Uhrzeigersinn schließen. Die Kaffeetaste leuchtet dauerhaft auf.
- 4 Die Maschine ist für die Ausgabe eines Kaffees bereit.

Heißwasserausgabe

Achtung: Zu Beginn der Ausgabe können heiße Wasserspritzer auftreten. Das Ausgaberohr kann hohe Temperaturen erreichen, nicht direkt mit den Händen berühren.



- 1 Eine Tasse oder ein Teeglas unter den Pannarello stellen.
- 2 Den Drehknopf für die Dampf-/Heißwasserausgabe solange gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er vollständig geöffnet ist, um mit der Heißwasserausgabe aus dem Pannarello zu beginnen.
- 3 Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, den Drehknopf für die Dampf-/Heißwasserausgabe durch Drehen im Uhrzeigersinn schließen.

Energieeinsparung

Die Maschine verfügt über eine automatische Ausschaltfunktion für den Energiesparmodus.

Um die Maschine neu zu starten, einfach nur den Ein/Ausschalter drücken, der nun dauerhaft leuchtet und die Kaffeetaste blinkt, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

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 des Pannarello

Täglich:

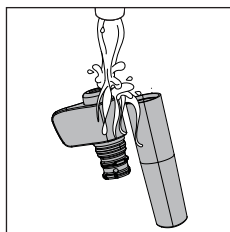
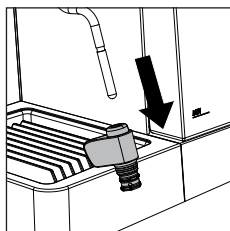
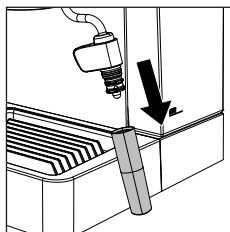
- 1 Den unteren Teil des Pannarello (15) entfernen, unter laufendem Wasser abspülen und wieder anbringen.

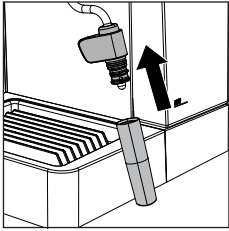
- 2 Den Drehknopf für die Dampf-/Heißwasserausgabe einige Augenblicke gegen den Uhrzeigersinn öffnen, um etwaige Milchreste zu entfernen, und den Drehknopf dann wieder schließen.

Wöchentlich:

- 1 Den unteren Teil des Pannarello (15) abnehmen und den oberen Teil (16) abziehen.

- 2 Die Teile unter laufendem Wasser abspülen.



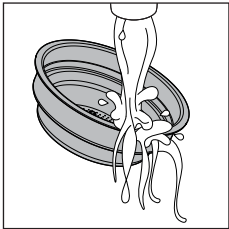


- 3 Die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch reinigen.
- 4 Den oberen und unteren Teil des Pannarello wieder an der Dampfdüse anbringen.

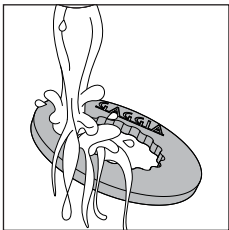
Reinigung des Filterhalters, der Filter und des Systems für Kaffeepads „Pod-System“

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

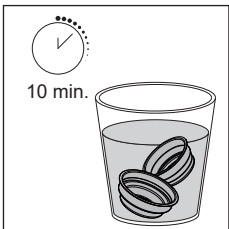
Täglich:



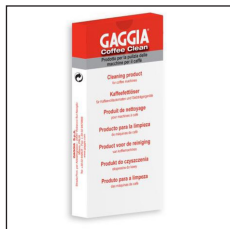
- 1 Den Filter aus dem Filterhalter nehmen und beide Teile mit lauwarmem Wasser waschen.



- 2 Auch das System für Kaffeepads „Pod-System“, sofern verwendet, muss stets mit lauwarmem Wasser gewaschen werden.



- 3 Sollte eine Störung beim Brühvorgang festgestellt werden, die Filter 10 Minuten lang in kochendes Wasser tauchen und anschließend unter laufendem Wasser spülen.



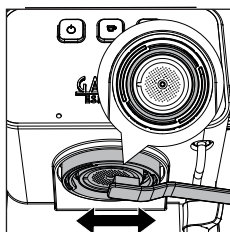
- 4 Für eine optimale Reinigung der Filter wird der Kauf von Reinigungstabs GAGGIA empfohlen, die extra für die perfekte Pflege Ihrer Maschine gedacht sind.

Achtung: Der Filter darf erst entfernt werden, wenn der Filterhalter vollständig abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.

Reinigung der Dusche

Nach jeder Kaffeeausgabe:

- 1 Den Filterhalter aus der Gruppe entfernen, indem er von rechts nach links gedreht wird.
- 2 Etwaige Kaffeesatzrückstände mit einer Bürste vom Dichtungsring und von der Siebscheibe entfernen.



- 3 Mit Heißwasser reinigen, dazu die Kaffeetaste drücken und eine Tasse Wasser ausgeben.

Reinigung des Gitters und der Abtropfschale

Die Abtropfschale (17) und das Gitter (18) herausnehmen und die Teile unter laufendem Wasser waschen. Keine scheuernden Produkte verwenden.

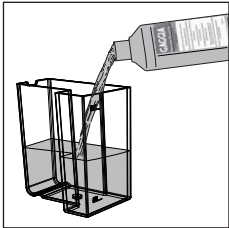
Reinigung des Wassertanks

- 1 Den Wassertank (9) entfernen und unter laufendem Wasser ausspülen.
- 2 Den Wassertank wieder einsetzen und sicherstellen, dass sich die Silikonschläuche (6) im Wassertank befinden und weder verdreht noch eingeklemmt sind.

Entkalken

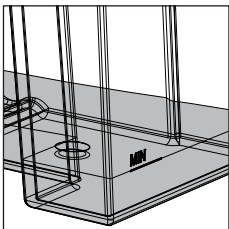


Wenn der Ein/Ausschalter orange leuchtet, muss die Maschine entkalkt werden. Dazu darf ausschließlich die Entkalkungslösung von Gaggia verwendet werden, welche in ihrer Entwicklung auf die Maschine abgestimmt wurde. Die Verwendung anderer Mittel kann die Maschine beschädigen und zu Rückständen im Wasser führen. Wird die Maschine nicht entkalkt, führt dies zum Verlust der Garantie.

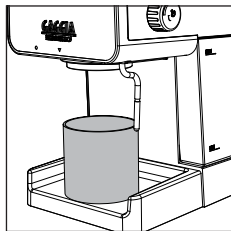


- 1 Die MEMO-Funktion, falls vorhanden, deaktivieren und den Filterhalter aus der Brühgruppe (**20**) herausnehmen.
- 2 Den Wassertank abnehmen und ausleeren.
- 3 Die HÄLFTE des Inhalts der Flasche mit konzentriertem Entkalker Gaggia in den Wassertank einfüllen und den Tank mit Wasser bis zum Füllstand MAX auffüllen.

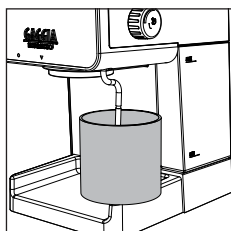
- 4 Den Pannarello (**8**) abnehmen, falls er auf der Dampfdüse installiert ist.
- 5 Die Maschine durch Drücken des Ein/Ausschalters einschalten.
- 6 Die Kaffeetaste drücken und 1 Tasse Wasser (*ca. 150 ml*) aus der Brühgruppe ausgeben.
- 7 Den Drehknopf für die Dampf-/Heißwasserausgabe öffnen und ebenfalls 1 Tasse Wasser (*ca. 150 ml*) aus der Dampfdüse ausgeben.
- 8 Die Maschine durch Drücken des Ein/Ausschalters ausschalten.
- 9 Den Entkalker für ca. 15-20 Minuten bei ausgeschalteter Maschine einwirken lassen.
- 10 Die Maschine durch Drücken des Ein/Ausschalters wieder einschalten.
- 11 1 Tasse Wasser (*ca. 150 ml*) aus der Brühgruppe sowie eine weitere Tasse Wasser (*ca. 150 ml*) aus der Dampfdüse ausgeben.
- 12 Anschließend die Maschine durch Drücken des Ein/Ausschalters ausschalten und 3 Minuten lang ausgeschaltet lassen.
- 13 Die ab Punkt 10 beschriebenen Vorgänge solange wiederholen, bis der Füllstand MIN des Wassertanks erreicht ist.



- 14 Den Wassertank mit frischem Wasser ausspülen und bis zum Füllstand MAX füllen.

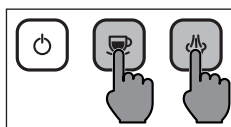


- 15 Einen Behälter mit ausreichendem Fassungsvermögen unter die Brühgruppe stellen.



- 16 Die Maschine durch Drücken des Ein/Ausschalters einschalten.
 17 Die Kaffeetaste drücken und solange Wasser aus der Brühgruppe ausgeben, bis die Ausgabe automatisch ca. auf halber Höhe des Wassertanks stoppt.
 18 Einen Behälter mit entsprechendem Fassungsvermögen unter die Dampfdüse stellen.

- 19 Den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserausgabe öffnen, indem er gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird und das im Wassertank verbliebene Wasser über die Dampfdüse ausgeben, bis der Füllstand MIN erreicht ist.
 20 Um die Ausgabe zu stoppen, den Drehknopf für die Dampf-/Heißwasserausgabe durch Drehen im Uhrzeigersinn schließen.
 21 Den Wassertank bis zum Füllstand MAX füllen und das gesamte Wasser aus der Brühgruppe ausgeben, bis der Füllstand MIN erreicht ist.
 22 Den Vorgang wiederholen, wobei auch aus der Dampfdüse ein ganzer Wassertank ausgegeben wird.
 23 Der Entkalkungszyklus ist nun abgeschlossen.
 24 Den Filterhalter in die Brühgruppe einsetzen, nachdem er unter laufendem Wasser abgespült wurde, und den Pannarello wieder anbringen.
 25 Die Kaffeetaste und die Dampftaste ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten, der Ein/Ausschalter blinkt kurz und die Maschine ist wieder zur Kaffeeausgabe bereit, indem die orange LED zurückgesetzt wird.



Hinweis: Falls erforderlich, das System entlüften, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.

Problemlösung

In diesem Kapitel werden die häufigsten Probleme aufgeführt, die in der Maschine auftreten können. Wenn der Fehler mit den vorstehenden Angaben nicht behebbar ist, sehen Sie in www.gaggia.com oder www.gaggia.it in der Liste der häufig gestellten Fragen (FAQ) nach oder kontaktieren Sie ein Kundendienstzentrum oder einen Händler in Ihrem Land.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Die Maschine ist nicht angeschlossen.	Bitte prüfen, ob das Netzkabel richtig eingesteckt ist.
Die Pumpe ist sehr laut.	Wasser im Tank fehlt.	Den Wassertank füllen und das System wie im entsprechenden Kapitel beschrieben wieder entlüften.
Es bildet sich kein Milchschaum.	Der verwendete Milchtyp eignet sich nicht für die Herstellung von Schaum.	Je nach Milchtyp können die Qualität und die Menge des Milchschaums unterschiedlich sein (<i>Kapitel „Milchaufschäumung für die Zubereitung eines Cappuccino“</i>).
	Pannarello verschmutzt.	Den Pannarello reinigen (<i>Kapitel „Reinigung des Pannarello“</i>).
	Wasser im Tank fehlt.	Den Wassertank füllen und das System wie im entsprechenden Kapitel beschrieben wieder entlüften.
Nach dem Drücken der Kaffeetaste wird kein Kaffee ausgegeben.	Filterhalter verstopft.	Erneut die Kaffeetaste drücken. Die Maschine ausschalten und abwarten, bis sie abkühlt (<i>ca. 1 Stunde</i>). Anschließend den Filterhalter abnehmen und sorgfältig reinigen. Sollte das Problem erneut auftreten, die Kundendienststelle kontaktieren.
Der Kaffee ist zu kühl.	Filterhalter für Vorheizen nicht eingesetzt.	Den Filterhalter vorwärmen (<i>Kapitel „Zubereitung eines Kaffees“</i>).
	Tassen kalt.	Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen.
Der Kaffee läuft zu schnell durch, es bildet sich keine Crema.	Zu wenig Kaffee im Filterhalter.	Kaffee nachfüllen.
	Mahlgrad ist zu grob.	Eine andere Kaffeemischung verwenden.
	Komprimierung zu leicht und/oder mit Rillenbildung.	Das Kaffeepulver mit dem dazu vorgesehenen Stampfer noch stärker komprimieren und darauf achten, dass sich keine Rillen bilden.
	Kaffee oder Pads nicht frisch.	Eine andere Kaffeemischung oder ein anderes Pad verwenden.

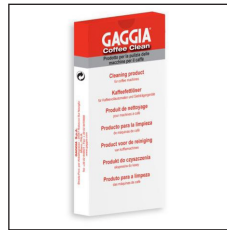
Problem	Ursache	Abhilfe
Der Kaffee wird nicht oder tropfenweise ausgegeben.	Wasser im Tank fehlt.	Den Wassertank füllen und das System wie im entsprechenden Kapitel beschrieben wieder entlüften.
	Mahlgrad ist zu fein.	Eine andere Kaffeemischung verwenden.
	Kaffee zu stark im Filterhalter komprimiert.	Den Kaffee weniger stark komprimieren.
	Zu viel Kaffee im Filterhalter.	Die Kaffeemenge im Filterhalter reduzieren.
	Maschine verkalkt.	Die Maschine entkalken, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
	Filter im Filterhalter verstopft.	Den Filter reinigen (<i>Kapitel „Reinigung des Filterhalters, der Filter und des Systems für Kaffeepads „Pod-System“</i>).
Der Kaffee tritt an den Rändern aus.	Der Filterhalter wurde nicht korrekt in die Brühgruppe eingesetzt.	Den Filterhalter einsetzen, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
	Oberer Rand des Filterhalters verschmutzt.	Den Rand des Filterhalters reinigen.
	Zu viel Kaffee im Filterhalter.	Die Kaffeemenge mithilfe des Messlöffels reduzieren.
	Dichtungsring der Siebscheibe schmutzig.	Die Dichtung der Siebscheibe reinigen, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.

Zubehör von GAGGIA

Kaffee und Zubehör sind bei autorisierten Stellen (*Italien*) oder bei Händlern Ihres Landes erhältlich.



Entkalker



Kaffeeentfetter-
Tabletten

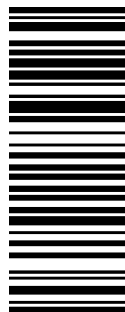


Als Bohnen und gemahlen erhältliche Kaffeesorten: 100 % Arabica / Stark / Entkoffeiniert

Technische Daten

Nennspannung - Nennleistung - Stromversorgung	Siehe Schilder im Fach des Wassertanks
Gehäusematerial	Thermoplastischer Kunststoff
Abmessungen	255 x 199 x 303 mm
Gewicht	3,7 kg
Kabellänge	900 mm
Bedienfeld	Frontblende
Tassengröße	Bis 76 mm mit eingesetzter Abtropfschale, ohne 102 mm
Wassertank	1,2 Liter - Herausnehmbar
Pumpendruck	15 bar
Durchlauferhitzer	Durchlauferhitzer aus Edelstahl
Sicherheitsvorrichtungen	Thermosicherung - Druckbegrenzungsventil

GAGGIA S.p.a. behält sich das Recht vor, alle für erforderlich erachteten Änderungen vorzunehmen.



642001003598

COD.

- Rev.00 - 06/09/23

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office

Via Torretta, 240

40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia

+39 0534 771111

www.gaggia.it

www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO