

GAGGIA®



ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES DE USO
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCCOES E MODO DE
EMPREGO

mod. **CLASSIC**

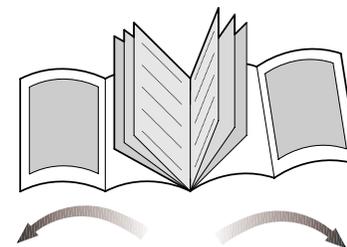
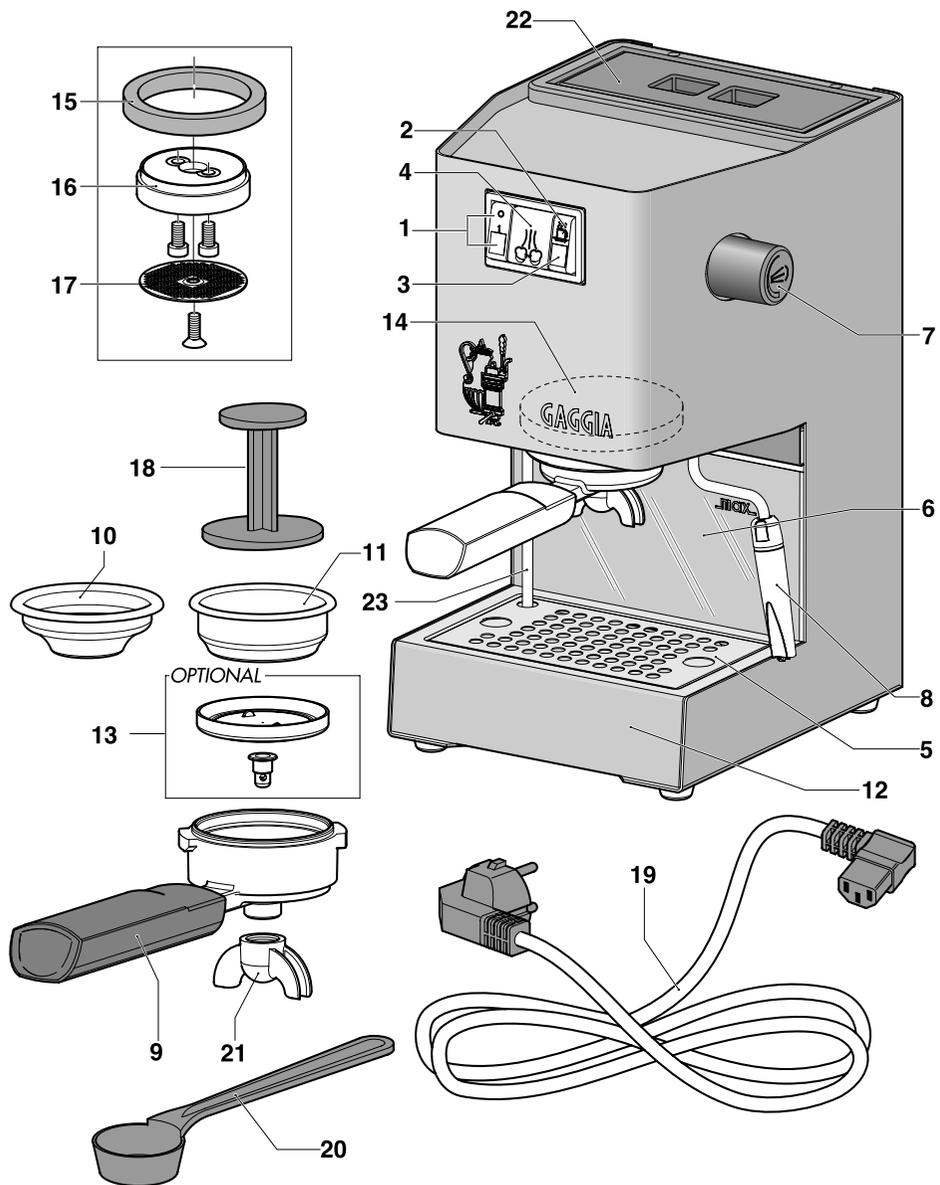


FIG.01



La prima volta che usate il pannarello, dovete ...

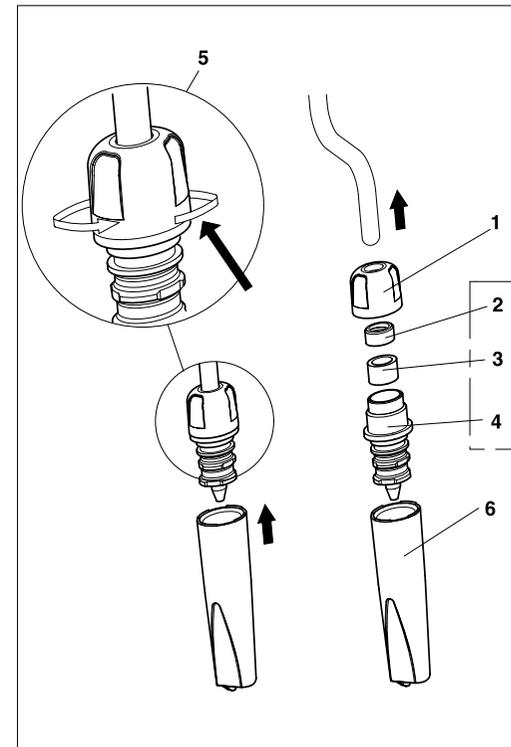
The first time you use the frother, you must...

Bei erstmaliger Verwendung des Schaumschlägers müssen Sie

La première fois que vous utilisez le mixeur, il faut.....

De eerste keer dat u het stoompijpje voor het opschuimen van melk gebruikt, moet u

Quando se usa o bico pela primeira vez, deve-se ...



D

- Gewindenummutter auf Dampfrohr aufsetzen.
- Gummiring 3 in Düse 4 einsetzen, Gumminiederhalter 2 auf Gummiring 3 aufsetzen, Komplex 2-3-4 in Dampfrohr einführen.
- Gewindenummutter 1 auf Düse 4 schrauben. Festschrauben 5.
- Untere Außenbüchse 6 gemäß Abbildung einfügen.
- Festschrauben

F

- Glisser la douille filetée 1 sur le tuyau de la vapeur.
- Insérer le caoutchouc 3 dans l'injecteur 4, insérer le presse-caoutchouc 2 sur le caoutchouc 3, emmancher l'ensemble 2-3-4 sur le tuyau de la vapeur.
- Visser la douille 1 sur l'injecteur 4. Serrer 5.
- Insérer le manchon externe inférieur 6 comme il est indiqué sur la figure.
- Serrer

E

- Introduzca el casquillo roscado 1 en el tubo de vapor.
- Introduzca la empaquetadura de anillo 3 en el inyector 4, introduzca el aprieta-empaquetadura 2 en la empaquetadura 3. Acto seguido, ubique el grupo 2-3-4 en el tubo de vapor.
- Enrosque el casquillo roscado 1 en el inyector 4. Enrosque hasta el tope 5.
- Introduzca el forro exterior 6 como se aprecia en la figura.
- Enrosque hasta el tope

NL

- Schuif de getapte sluitring op het stoompijpje.
- Schuif het rubbertje 3 in het spuitstuk 4, schuif de rubberhouder 2 op het rubbertje 3, zet het geheel 2-3-4 op het stoompijpje.
- Draai het einddopje 1 op het spuitstuk 4.
- Bevestig het mondstuk onderaan op het spuitstuk, volgens de afbeelding.
- Vastdraaien

P

- Enfie o casquilho roscado no tubo de vapor.
- Introduza a borracha 3 no injector 4. Introduza o pressionador da borracha 2 por cima da borracha 3; a seguir introduza o grupo 2-3-4 no tubo de vapor.
- Enrosque o casquilho roscado 1 no injector 4.
- Introduza o canote externo inferior como ilustrado na figura.
- Apertar

I

- Infilare la Ghiera filettata 1 sul tubo vapore.
- Inserire il gommino 3 nell'Iniettore 4, inserire il Premi-gommino 2 sopra al Gommino 3, calzare l'assieme 2-3-4 sul tubo vapore.
- Avvitare la Ghiera 1 sull'Iniettore 4. Serrare 5.
- Inserire il canotto esterno inferiore 6 come in figura.
- Serrare

GB

- Slide the Ring Nut 1 onto the steam hose.
- Place the Gasket 3 into the Injector 4, and place the Gasket Press 2 over the Gasket 3. Slide the assembly 2-3-4 over the steam hose.
- Screw the Ring Nut 1 onto the Injector 4. Tighten 5.
- Attach the lower external housing 6 as shown in the Figure.
- Tighten

FIG.02

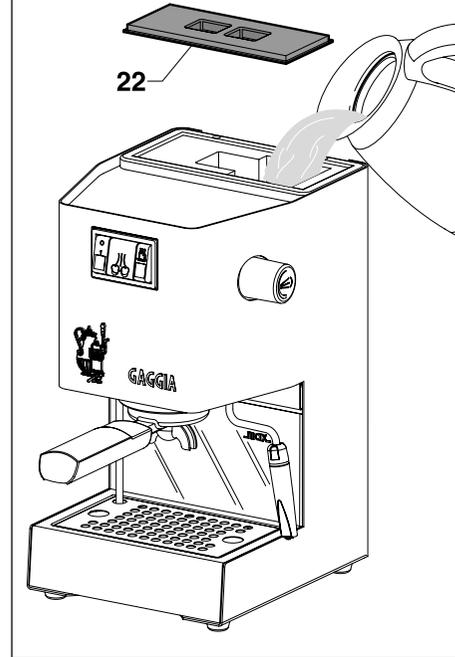


FIG.04

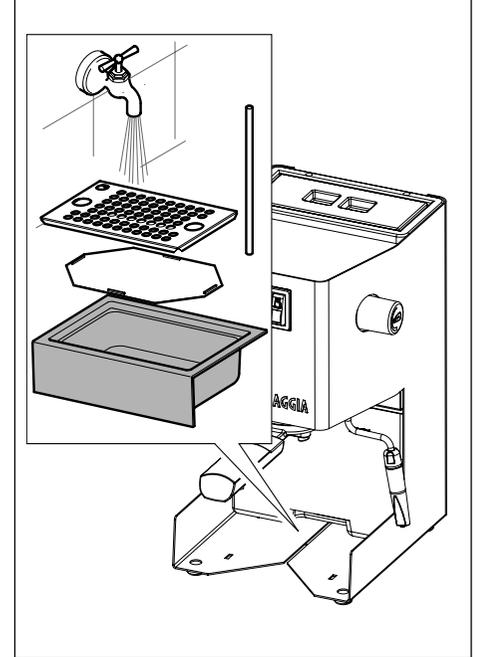
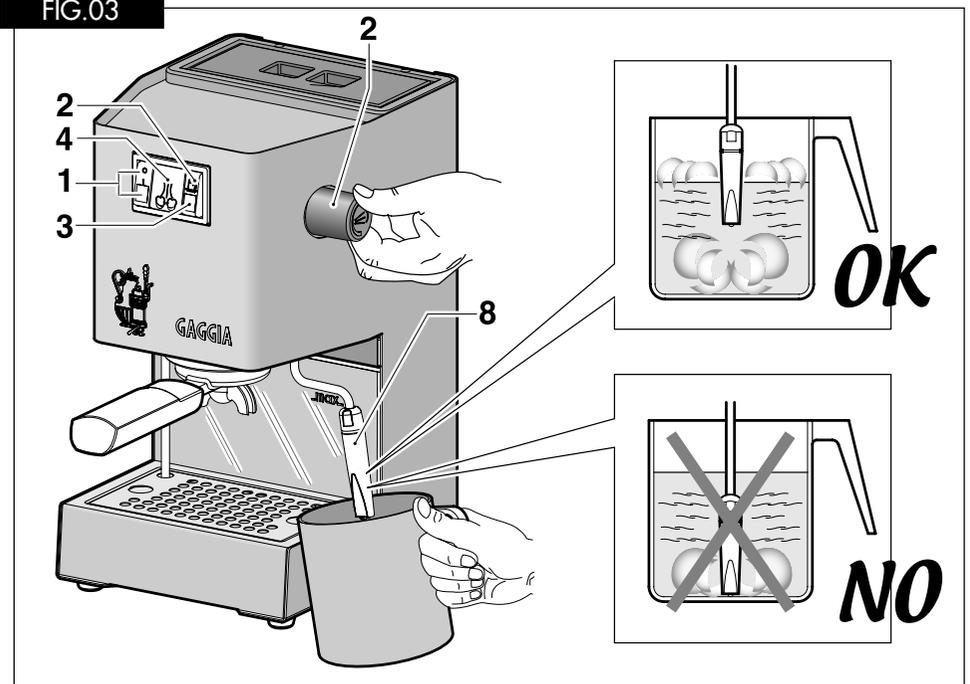


FIG.03



**AANPASSINGSKIT VOOR KOFFIETABLETTEN
KIT ADAPTADOR PARA PASTILHAS CAFE'**

Een koffietablet is een omhulsel van voor levensmiddelen geschikt filterend papier met de perfect afgemeten dosis voor een lekker kopje koffie.

GAGGIA heeft deze makkelijk te installeren kit gerealiseerd voor de consumenten die de voorkeur geven aan het gebruik van tabletten voorgedoseerde koffie.

De voordelen van de kit zijn: de mogelijkheid uw huidige GAGGIA espressoapparaat eenvoudig en snel om te zetten voor het gebruik van de koffietabletten en de mogelijkheid de oorspronkelijke functies van uw GAGGIA apparaat wanneer u maar wilt te herstellen.

A pastilha de café é um invólucro em papel alimentar filtrante que contém a dose perfeita para um bom café.

A GAGGIA realizou este kit de fácil instalação para os consumidores que apreciam o café pre-dosado em pastilhas.

As vantagens do kit são: a oportunidade de transformar simplesmente sua atual GAGGIA espresso para o uso das pastilhas e a possibilidade de reestabelecer em qualquer momento as funções originais.

STUDIO Vaprio d'Adda - MI

GAGGIA S.p.a. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute necessarie.
GAGGIA S.p.a. reserves the right to carry out all modifications which might be considered necessary.
GAGGIA S.p.a. hält das Recht alle notwendigen Änderungen durchzuführen.
GAGGIA S.p.a. se réserve le droit d'apporter toute modification qui se rend nécessaire.
GAGGIA S.p.a. se reserva el derecho de hacer toda modificación que cree necesaria.
GAGGIA S.p.a. behoudt zich het recht voor alle nodig geachte wijzigingen aan te brengen.
A GAGGIA S.p.a. reserva-se o direito de efetuar todas as modificações consideradas necessárias.

**KIT ADATTATORE PER CIALDE CAFE'
ADAPTER KIT FOR COFFEE PODS
SET ZUR ANPASSUNG AN KAFFEE-PORTIONEN
KIT ADAPTATEUR POUR PORTIONS CAFE'
JUEGO ADAPTADOR PARA PASTILLAS DE CAFE'**

La cialda di caffè è un involucro in carta alimentare filtrante che contiene la dose perfettamente calibrata per un buon caffè.

GAGGIA ha realizzato questo kit di facile installazione rivolto ai consumatori che apprezzano l'utilizzo del caffè pre-dosato in cialde.

I vantaggi del kit sono: l'opportunità di trasformare in modo semplice e veloce la vostra attuale espresso GAGGIA per l'utilizzo delle cialde e la possibilità di ripristinare in ogni momento la vostra GAGGIA alle funzioni originarie.

The coffee pod is a paper alimentary filter pack that contains the exact dose needed to make a good cup of coffee. Gaggia has created an easy-to-install kit designed for consumers who appreciate using coffee prepared in pre-doses pods.

The kit has the following advantages: the opportunity of quickly and easily converting your current Gaggia espresso machine for use with pods and the possibility of making your Gaggia machine operate with its original functions.

Die Kaffeeportion besteht aus einer Umhüllung aus Filterpapier und enthält die perfekt abgemessene Dosis für einen guten Kaffee.

GAGGIA hat ein leicht so installierendes Set erstellt, das für die Konsumenten bestimmt ist, die die Verwendung eines vor-dosierten Kaffees in Portionen schätzen.

Die Vorteile des Sets sind die folgenden: Ihre Espressomaschine GAGGIA kann schnell und leicht für die Verwendung der Portionen umgebaut werden und kann zu jeder Zeit ihrer ursprünglichen Funktion zurückgeführt werden.

La portion de café est réalisée en papier pour aliments filtrant et contient la dose parfaitement calibrée pour un bon café.

Gaggia a réalisé un kit facile à installer pour les consommateurs qui apprécient l'utilisation du café pré-dosé en portions.

Avantages du kit: faculté d'adapter de façon rapide et facile votre machine à café espresso Gaggia actuelle à l'utilisation des portions de café et possibilité de rétablir la fonction d'origine de votre Gaggia à tout moment.

La pastilla de café es una bolsita de papel filtrante para uso alimenticio que contiene una dosis perfecta para preparar un buen café.

GAGGIA ha realizado un juego adaptador fácil de instalar, destinado a los consumidores interesados en el empleo del café pre-dosificado en pastillas.

Las ventajas del juego adaptador son las siguientes: le oportunidad de transformar rápidamente y fácilmente su actual máquina para café expés Gaggia para el empleo de las pastillas y la posibilidad de que la máquina pueda volver en cualquier momento a desempeñar sus funciones originales.



GAGGIA S.p.A.
20087 Robecco sul Naviglio - MI - Italia
Tel. 02 94 99 31
Fax 02 94 70 888
Internet: www.gaggia.it
E-mail: gaggia@gaggia.it

GAGGIA®

COD. DM1075/080 - REV. 2

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl!

Dank der Maschine können Sie jetzt bequem zu Hause einen köstlichen Espresso oder Cappuccino trinken.

Den original italienischen Espresso bereitet man zu, indem man schnell unter Druck gesetztes und auf die richtige Temperatur erhitztes Wasser durch eine fein geröstete Kaffeemischung filtern lässt.

Das Mittelteil der Espressomaschine besteht aus einer Hochpräzisionspumpe.

Pumpen- und Wasserzfluss können über einen Schalter eingestellt werden.

**HINWEISE:**

Diese Espressomaschine wurde ausschliesslich für den Haushalt entwickelt.

Wartungseingriffe oder Reparaturen müssen von einem befugten Kundendienst erfolgen. Das gilt nicht für Reinigungs- oder ordentliche Wartungsarbeiten.

1. Sicherstellen, dass die auf dem Datenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Ihres Netzanschlusses übereinstimmt.
2. Nie lauwarmes oder heisses Wasser in den Wasserbehälter füllen. Ausschliesslich kaltes Wasser verwenden.
3. Während des Betriebs nie die heissen Teile oder das Netzkabel der Maschine berühren.
4. Keine Schleif- oder Scheuermittel zum Reinigen verwenden.
5. Zur Vermeidung von Kalkablagerungen kohlesäurefreies Mineralwasser verwenden.
6. Das Gerät nicht in Wasser tauchen.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten empfiehlt es sich, sich an einige Vorsichtsmassnahmen zu halten, um die Gefahr von Brand, elektrischen Schlägen und Unfällen einzuschränken.

- 1 Alle, in diesem oder jedem anderen in der Verpackung enthaltenen Heft, angegebenen Anweisungen und Informationen aufmerksam durchlesen, ehe die Espressomaschine eingeschaltet oder benutzt wird.
- 2 Keine heissen Flächen berühren.
- 3 Netzkabel, Stecker oder den Maschinenkörper nicht in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen, um Brand, elektrische Schläge oder Unfälle zu vermeiden.
- 4 Im Beisein von Kindern die Espressomaschine mit besonderer Vorsicht handhaben.
- 5 Den Stecker aus der Steckdose ziehen, sobald die Maschinen nicht mehr benutzt wird oder während der Reinigung. Bevor Teile entnommen oder eingesetzt werden, sowie vor der Reinigung, die Maschine abkühlen lassen.
- 6 Keine kaputten, defekten oder Geräte mit beschädigtem Netzkabel oder -Stecker verwenden. Das schadhafte Gerät beim nächsten Händler oder Kundendienst prüfen, reparieren oder neu einstellen lassen.
- 7 Die Verwendung nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehörs kann Brand, elektrische Schläge oder Unfälle verursachen.
- 8 Die Espressomaschine nicht im Freien verwenden.
- 9 Das Kabel darf nicht vom Tisch herunterhängen oder heisse Flächen berühren.
- 10 Die Espressomaschine nicht in der Nähe von heissen Küchenherden oder Backöfen verwenden.
- 11 Prüfen, ob die Espressomaschine sich in „0“ Stellung befindet, ehe man den Stecker einsteckt. Zum Ausschalten auf „0“ stellen, dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- 12 Die Maschine nur im Haushalt verwenden.
- 13 Bei Verwendung von heissem Dampf mit äusserster Vorsicht verfahren.

**DIESE ANWEISUNGEN GUT
AUFBEWAHREN**

Beschreibung:**FIG. 01**

- 1** Hauptschalter / Kontrolllampe
- 2** Heisswasser-/Kaffeeschalter (Pumpe)
- 3** Kontrolllampe, die das Erreichen der richtigen Temperatur anzeigt
- 4** Dampfschalter (Temperatur)
- 5** Wassersammelrost
- 6** Wasserbehälter (abnehmbar)
- 7** Dampf-/Heisswasserknopf
- 8** Turbo-Dampfdüse (abnehmbar)
- 9** Filterhalter
- 10** Filter 1Tasse
- 11** Filter 2 Tassen
- 12** Wassersammelschale
- 13** Einsatz „Perfekte Creme“
- 14** Brühkopf
- 15** Dichtung des Filterhalters
- 16** Verteilerhalter
- 17** Verteiler
- 18** Druckstück
- 19** Netzkabel und -Stecker
- 20** Messbecher
- 21** Ausgabekopf

Betriebsanleitungen zum Netzkabel

- A** Das mitgelieferte Netzkabel ist relativ kurz, damit es sich nicht verdrehen kann oder Sie darüber stolpern.
- B** Längere Netzkabel können verwendet werden, doch sollte man dabei mit grösste Vorsicht vorgehen.
- C** Sollte ein längeres Netzkabel verwendet werden, folgendes überprüfen:
- 1 dass die auf der Verlängerungsschnur vermerkte Spannung mindestens der des Elektrogerätes entspricht;
 - 2 dass es einen Stecker mit drei Stiften (Erdung) hat, falls das Netzkabel des Elektrogerätes ebenfalls drei hat;
 - 3 Das Netzkabel darf nicht am Tisch herunterhängen; Sie könnten darüber stolpern.

Vorbereitung der Espressomaschine:

1. Den Wasserbehälter (6) abnehmen, mit kaltem Wasser füllen. Siehe Abb.2.
Der Wasserbehälter kann durch Drehen nach links abgenommen werden.
WICHTIG: *Nachdem der Behälter eingesetzt wurde, kontrollieren ob der Silikonschlauch auch im Behälter liegt. Wasserbehälter befindet und dass er nicht verdreht oder blockiert ist.*
2. Den Netzstecker (19) in eine passende Steckdose (siehe HINWEISE, Punkt 1) stecken.
3. Den Hauptschalter (1) auf „**1**“ drehen. Die Kontrolllampe leuchtet auf.
Sich vergewissern, dass der Schalter für Heisswasser/ Kaffee (2) und der Dampfschalter (4) auf „**0**“ stehen.

Inbetriebnahme

Durch Füllen des Boilers mit kaltem Wasser wird die Pumpe funtionsfähig gemacht. Wie folgt jedesmal dann verfahren, wenn die Maschine zum „ersten“ Mal verwendet wird.

Diese Maschine, die eine Pumpe verwendet, ist mit einem selbsteinschaltenden System ausgestellt. Eine leere Tasse wird unter den Brühgruppe (14) ohne Filterhalter gestellt und der Heisswasser/Kaffeeschalter (2) auf Pos. „**1**“ gedrückt.

Die dadurch aktivierte Pumpe ist zu hören, nach ein paar Sekunden beginnt das Wasser aus dem Brühgruppe (14) zu rinnen.

Nachdem die Tasse gefüllt wurde, wird der Kaffeeschalter (2) wieder auf die Stellung „0“ gebracht.

Die Maschine Gaggia ist jetzt Betriebsbereit.

HINWEIS: Es kann passieren, daß die Selbstschaltung der Pumpe wegen einer Luftblase vorübergehend nicht funktioniert.

Falls aus der Gruppe (14) kein Kaffee rinnt:

- a) Eine Tasse oder einen Becher unter die Dampfduse (8) stellen
- b) Den Knopf (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um das Dampf-/Heisswasserabgabeventil zu öffnen und den Schalter für Dampf (4) und Heisswasser/Kaffee (2) auf „1“ stellen. Jetzt hört man das Brodeln der Pumpe.
- c) Nach wenigen Sekunden beginnt Wasser aus der Dampfduse auszutreten. Etwa eine Tasse Wasser auslaufen lassen. Das Heisswasser-/Dampfventil schliessen und den Heisswasser-/Kaffee-(2) und Dampfschalter (4) auf „0“ stellen.

Die Maschine Gaggia ist jetzt Betriebsbereit.

- d) **HINWEIS:** Die Kontrolllampe, die das Erreichen der richtigen Temperatur (3) anzeigt, schaltet sich während der Aufheizung ständig an und aus. Nachdem das Gerät eingeschaltet wurde, muss sich dieses erwärmen. Deshalb 6 Minuten abwarten und dann den ersten Espresso aufbrühen. Danach kann ein Espresso nach dem anderen ohne Wartezeiten ausgegeben werden.

Eine weitere Eigenschaft der Maschine ist das Tropfschutzsystem, das den Großteil des Tropfens seitens des Brühkopfes vermindert (14).

Nach der Abgabe des Kaffees kann es jedenfalls zu einem leichten Tropfen wegen der im Filterhalter befindlichen feuchten Kafferrückstände kommen.



ACHTUNG: Um Beschädigungen zu vermeiden, die Pumpe auf keinen Fall einschalten, wenn kein Wasser in der Espressomaschine ist. Eine missbräuchliche Verwendung der Pumpe schliesst automatisch alle Garantieleistungen aus.

Was Sie wissen müssen:

1. Der Geschmack des Kaffees hängt von Qualität und Sorte der Kaffeebohnen ab, aus denen er hergestellt wird. Der besondere Geschmack einer Kaffeebohne hängt von verschiedenen Faktoren ab, aber sein Geschmack und sein Aroma sind das Ergebnis des Röstverfahrens. Die länger und bei höheren Temperaturen gerösteten Bohnen sind dunkler. Dunklere Bohnen haben ein stärkeres Aroma als hellere.
2. Der Handel bietet verschiedene Kaffeesorten. Jedem Röstverfahren entspricht eine bei einer bestimmten Temperatur geröstete Mischung und jeweils ein besonderes Aroma. Desweiteren gibt es koffeinfreie Mischungen, die nur 2% Koffein enthalten. Probieren Sie mit Ihrer Kaffeemaschine eine der verschiedenen, im Handel erhältlichen, Kaffeesorten aus. Sie werden vielleicht dabei „Ihre“ Mischung finden.
3. Bei Espressomaschinen mit Pumpe müssen feiner gemahlene Mischungen verwendet werden. Vergewissern Sie Sich, dass Sie eine solche Mischung kaufen oder mahlen lassen. Keine Kaffeemühle mit Messer verwenden, weil sie zuviel Kaffeestaub freisetzt und eine unregelmässig gemahlene Mischung herstellt.
4. Den richtigen Espresso erkennt man an der dunklen Farbe, dem vollen Geschmack und der typischen „Creme“.
5. Der Cappuccino ist eine besondere Verbindung von Espresso und heisser, aufgeschäumter Milch. Es empfiehlt sich, Kaffee, Milch und Schaum in gleichen Mengen zu verwenden. Kann mit etwas Zimt, Muskatnuss oder Kakao bestreut werden.
6. Den Espresso sofort nach dem Aufschütten servieren.
7. Espresso in Mokka- und Cappuccino in Kaffeetassen servieren.
8. Ideal ist es, den Kaffee erst kurz vor der Verwendung zu mahlen. Nicht vergessen, ihn speziell für Espressomaschinen mit Pumpe mahlen zu lassen.
9. Es empfiehlt sich, den gemahlene Kaffee oder die Kaffeebohnen in hermetisch verschlossenen Dosen im Gefrierfach aufzubewahren. Gemahlener Kaffee nimmt leicht Gerüche an.

Wie man einen guten Espresso zubereitet

- 1 Das im Kapitel „**Vorbereitung**“ beschriebene Verfahren anwenden.
- 2 Den richtigen Filter (10-11) wählen und in den Filterhalter (9) einsetzen. Den kleinen Filter für 1 Tasse und den grossen für 2 Tassen verwenden. Dann den Filterhalter (9) in die Maschine setzen und warten, bis er sich aufheizt.
- 3 Abwarten bis sich das Gerät mit eingeschobenem Filterhalter auf die richtige Temperatur erhitzt hat (Heizzeit etwa 6 Minuten). Zwischenzeitlich die Tassen, den Kaffee und die Milch vorbereiten.
- 4 Nach der Erwärmung den heissen Filterhalter (9) herausnehmen und mit gemahlenem Kaffee füllen, wobei man den mitgelieferten Messbecher verwendet. Jeweils einen Messbecher pro Tasse rechnen.
Nicht zuviel einfüllen. Mit dem Druckstück (18) leicht andrücken. Nicht zu stark drücken.
- 5 Den Rand des Filterhalters (9) von eventuellen Kaffeerückständen säubern. Den Filterhalter mit einer um 45 Grad nach links gerichteten Bewegung in die Maschine einsetzen. Dann nach rechts drehen und in dieser Stellung festklemmen. Der Griff des Filterhalters muss rechtwinklig zur Maschine oder leicht nach rechts verstellt stehen.
- 6 1 oder 2 Tassen unter den Filterhalter stellen. Den Heisswasser-/Kaffeeschalter (2) auf „**1**“ stellen. Jetzt beginnt der Kaffee auszufliessen.
- 7 Wenn die Tassen 3/4 voll sind, den Kaffeeschalter Pos. „**0**“ ausschalten. Der Kaffee wird je nach Wassermenge stärker oder schwächer. Ein guter, richtig aufgegossener Kaffee zeigt an der Oberfläche die typische braune „Creme“. Andernfalls unter „**Störungen**“ nachschlagen.
- 8 Die Tassen aus der Maschine nehmen und servieren
- 9 Um weiteren Kaffee aufgiessen zu können, langsam und sorgfältig den Filterhalter entfernen, indem man ihn nach links bewegt. Vorsicht vor Verbrennungen durch eventuell auf dem Kaffeesatz zurückgebliebenes Wasser!

Ein bisschen Wasser tropft nach Entfernung des Filterhalters noch heraus. Das ist normal und bedingt durch den Pumpendruck. Den Kaffeesatz aus dem Filter entfernen und den Filter ausspülen. Will man neuen Kaffee bereiten, die Phasen von 4 bis 8 wiederholen.

OPTION

Einsatz „perfekte Creme“ (13)

Damit der Einsatz für einen cremigen Espresso einwandfrei funktioniert, muss die Schaumdüse in den Filterhalter gelegt werden. Damit sich das Loch nicht verstopft ist es wichtig, dass der Einsatz „perfekte Creme“ täglich vor dem Gebrauch gereinigt wird. Die Reinigung kann mit einer Nadel erfolgen.

Auch wenn das Kaffeepulver nicht korrekt gemahlen ist, wird der Einsatz „perfekte Creme“ die typische Cremebildung des Espressos erzeugen.

HINWEIS: Einsatz „perfekte Creme“ nur mit den grossen Filter für 2 Tassen verwenden.

Wie man einen guten Cappuccino zubereitet:

Ehe man mit der Zubereitung des Cappuccino beginnt, sollte man sich vergewissern, dass alles Nötige bereitsteht, wie zum Beispiel ein Becher (oder eine Tasse) mit entrahmter oder teilentrahmter Milch und Kaffeetassen.

Aufschäumen der Milch

Die Dichte des Schaums hängt vom Fettgehalt der Milch ab. Die Turbo-Düse (8) erzeugt den nötigen Schaum, soll die Milch aber nicht zum Kochen bringen.

Nach zwei oder drei Versuchen haben Sie mit Sicherheit genug Erfahrung im Cappuccino aufgiessen. Die Dampfdüse leicht nach aussen verschieben, so dass der Becher unter die Düse gestellt werden kann, ohne gegen den Sockel der Espressomaschine zu stossen.

- 1 Den Espresso wie bereits erwähnt in grossen Kaffeetassen zubereiten.

- 2 Den Dampschalter (4) auf „1“ stellen.
- 3 Nach 15-20 Sekunden oder sobald sich die Kontrolllampe, die das Erreichen der korrekten Temperatur anzeigt, einschaltet, den bis zur Hälfte mit kalter Milch gefüllten Becher unter die Dampfdüse stellen. Siehe Abb. 3.
- 4 Den Knopf des Dampfabgabeventils (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Dampf austreten zu lassen.
WICHTIG: *bei Drehen des Knopfs nimmt der Dampfdruck zu.*
NB.: *Wir empfehlen ein Aufbrühen von höchstens 60 Sekunden.*
- 5 Den Becher im Kreis bewegen, wobei man darauf achten muss, dass das äussere Ende der Dampfdüse nur dann in die Milch getaucht wird, sobald die Schaumbildung einsetzt. Die Milch nicht zum Kochen bringen.
- 6 Hat sich der gewünschte Schaum gebildet, den Dampfknopf im Uhrzeigersinn drehen, um die Dampfabgabe zu unterbrechen. Den Becher wegnehmen. Den Dampfschalter (4) auf „0“ stellen.
- 7 Den Milch Schaum auf den Kaffee giessen. Mit Zimt, Kakao oder Muskatnuss würzen.
- 8 **HINWEIS:** *Soll sofort neuer Kaffee aufgeschüttet werden, den Behälter mit Wasser füllen und auf die richtige Temperatur bringen denn sonst könnte der Kaffee verbrannt schmecken. Eine leere Tasse auf den Wassersammelrost stellen. Den Filterhalter nicht einsetzen. Den Heisswasser-/Kaffeeschalter (2) auf „1“ stellen und die Tasse mit Wasser füllen. Den Kaffeeschalter auf „0“ stellen. Jetzt kann neuer Kaffee afgeschüttet werden.*

Heisswasserbereitung

- 1 Sich an das unter „Vorbereitung“ beschriebenen Verfahren halten.
- 2 Den Hauptschalter (1) auf „1“ stellen.
- 3 6 Minuten abwarten, bis die Maschine die richtige Betriebstemperatur erreicht hat.
- 4 Einen Becher unter die Dampfdüse (8) stellen.

- 5 Den Heisswasserbereiter Schalter auf „1“ stellen und den Knopf des Dampfventils (7) langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen, damit heisses Wasser austritt.

NB.: *Wir empfehlen ein Aufbrühen von höchstens 60 Sekunden.*

- 6 Haben Sie die gewünschte Menge heisses Wasser zubereitet, den Dampfknopf im Uhrzeigersinn schliessen und den Heisswasserbereiterschalter/ Kaffeeschalter auf „0“ stellen. Becher herausnehmen.

- 7 **WICHTIG:** *Soll Espresso gleich nach der Heisswasserbereitung aufgeschüttet werden, muss die Temperatur des Kochers auf Brühtemperatur zurückgeschaltet werden, da der Espresso sonst „verbrannt“ schmecken könnte.*

Dazu eine leere Tasse auf den Tropfrost stellen.

Den Filterhalter nicht einsetzen. Den Heisswasserbereiterschalter (2) auf „1“ stellen und die Tasse mit Wasser vollaufen lassen. Kaffeeschalter auf „0“ ausschalten.

Jetzt kann der Espresso zubereitet werden.

Reinigungsanleitung

- 1 **WICHTIG:** *Um zu vermeiden das sich Milchreste ablagern, die dann sehr schwer zu beseitigen sind, sollte die Dampfdüse nach jedem Gebrauch gereinigt werden: Die Anleitung zur Reinigung, die sehr einfach zu vollziehen ist, sehen Sie bitte in der BESCHREIBUNG DER TEILE nach.*

Die Ummantelung kann, indem man sie nach unten drückt, abgenommen werden.

Dampf ein/zwei Sekunden auströmen lassen und Düse freilegen.

Dampfdüse von aussen und falls erforderlich das Loch mit einer Nadel reinigen.

- 2 Filterhalter und Filter nach Gebrauch mit lauwarmen Wasser spülen.

- 3 Den Maschinenkörper mit einem feuchten Tuch abwischen.
- 4 Wassersammelrost und -schale (5,12) herausnehmen und mit lauwarmen Wasser auswaschen. Zur Reinigung des Wassersammelbereichs einen Schwamm verwenden.
- 5 Die Dichtung (15) innen im Kaffeeausschütter (14) reinigen.
- 6 Von Zeit zu Zeit, je nach Häufigkeit der Verwendung, den Verteiler (17) abschrauben und säubern.
- 7 Wird die Kaffeemaschine längere Zeit nicht gebraucht, das Wasser ganz entfernen, indem man den Heisswasser-/Kaffeeschalter auf „1“ stellt, wobei der Behälter vorher mit kaltem Wasser gefüllt werden muss. Die Pumpe nie ohne Wasser laufen lassen.
- 8 **HINWEIS:** *Es ist durchaus normal, dass aus der Espressomaschine ab und zu Dampf strömt oder Wasser tropft, da der Wasserdruck sich während des Gebrauchs ändert.*

Die Schale (12) entleeren.

Entkalkung:

Bei stark kalkhaltigem Wasser kann der Betrieb der Maschine beeinträchtigt werden. Daher sollte das Gerät etwa alle zwei Monate (je nach Gebrauch und Kalkgehalt) mit einer Lösung aus Wasser und dem Gaggia Entkalker (gemäß den Anleitungen) ausgespült werden.

Den Verteiler (17) ausnehmen und säubern. Die Lösung in den Behälter giessen und die Pumpe 15 Sekunden lang eingeschaltet lassen. Die Lösung einige Sekunden lang durch den Kaffeeausschütter und die Dampfduüse laufen lassen. Zwanzig Minuten abwarten, dann den Vorgang wiederholen, bis die ganze Lösung aufgebraucht ist. Die Maschine mit kaltem Wasser auspülen. Den Verteiler (17) wieder einsetzen.

HINWEIS: *Durch Ansammlung von Kalkablagerungen verursachte Schäden fallen nicht unter die Garantieleistungen. Der Benutzer braucht keine weiteren Wartungseingriffe vorzunehmen. Für optimale Ergebnisse Gaggia Reinigungsmittel verwenden.*



Bei Störungen

Problem:

Kein Brühvorgang.

Überprüfen:

Ob Wasser im Behälter ist.

Ob der Filter verstopft ist, weil der Kaffee zu fein gemahlen oder zu stark gepresst wurde.

Ob der Verteiler sauber ist.

Der Kaffee fließt zu schnell aus.

Ob der Kaffee zu grob gemahlen ist.

Ob der Kaffee mit dem Druckstück angedrückt wurde.

Die Pumpe ist zu geräuschvoll.

Ob Wasser im Behälter ist.

Ob die Pumpe vorbereitet wurde.

Ob der Kaffee zu grob gemahlen ist.

Übermäßiger Wasserverlust aus dem Filterhalter.

Ob der Filterhalter richtig eingesetzt wurde.

Ob die Dichtung verschmutzt oder verschlissen ist.

Ob sich Kaffeereste am Rand des Filterhalters befinden.

Der Espresso weist nicht die typische „Creme“ auf.

Ob der Kaffee zu grob gemahlen wurde.

Ob der Kaffee mit dem Druckstück angedrückt wurde.

Ob der Kaffee zu alt oder zu trocken ist.

Der Kaffee ist zu kalt

Ob die Maschine richtig aufgeheizt wurde (6 Minuten)

Ob der Kaffee zu grob gemahlen wurde.

Die Milch schäumt nicht genug.

Ob die Dampfdüse und/ oder das Luftloch verstopft sind.

Ob die Milch zu heiss ist.