SPICKZETTEL

siebklar

Gaggia Classic Pro / Evo Pro

Classic Pro (2019) und Evo Pro (2023/2024) mit Aluminiumkessel, Thermostat ohne PID

RECHERCHIERT Nicht selbst getestet an diesen Versionen. Aus Testberichten und Foren, in eigenen Worten.

STARTPUNKT VON MEINER E24 (SELBST GETESTET)

18 g	~36 g	25–30 s
PULVER	ESPRESSO	BEZUGSZEIT

An meiner Classic E24 mit meiner Mühle und meinen Bohnen. Bei deiner Version kann es abweichen.

01 Version prüfen

Pro 2019	Evo 2023	Evo 2024
STD. 58 MM	BESCHICHTET	ALU BLANK

Pro: verchromter Messing-Siebträger, 3-Wege-Ventil. Evo 2023: Edelstahl-Siebträger, beschichteter Kessel (laut Test mit Problemen). Die neuere E24 hat einen Messingkessel, dort passt kein normaler 58-mm-Siebträger.

02 Temperatur surfen

bis Licht AUS	notieren
BRÜHTASTE	DEINE WARTEZEIT

Wasser durch die Gruppe lassen, bis die Brüh-Leuchte ausgeht, und den Bezug nach dem Heizzyklus ausrichten. Wer ohnehin zufrieden ist, braucht das Ritual nicht.

03 Bezug

18 g → ~36 g	25–30 s
AN MEINER E24	ZEIT

Nimm es als Ausgangspunkt, nicht als Ziel.

04 Läuft zu langsam?

< 30 g	gröber
IN CA. 30 S	ODER LEICHTER TAMPEN

Kommt deutlich weniger als etwa 30 g in rund 30 Sekunden, ist der Puck zu dicht.

! Achtung: Spannung und Druck

Thermostat, Heizung und Kessel stehen unter Netzspannung und Druck. Verdacht auf Defekt (etwa fast nur Dampf nach langem Aufheizen) von Fachleuten prüfen lassen. Keine Anleitung zum Verstellen des Druckbegrenzers (OPV).

FAUSTREGEL

Spülen bis die Brüh-Leuchte ausgeht, dann den Bezug am Heizzyklus ausrichten. Deine Wartezeit notieren.