



GAGGIA



TYPE MDF (Português)

MOEDOR DE CAFE - GENERALIDADE

O moedor-dosador de café GAGGIA foi estudado e realizado cuidadosamente para um uso familiar ou para grupos sociais com números similares de componentes, muito parecida nos seus elementos a um moedor-dosador usado em bares. Esta máquina possibilita a obtenção de café moído a partir dos grãos de café tostados, garantindo a homogeneidade de granulagem do produto moído. A fineza de granulagem do café moído é habilmente regulável; além disso, o moedor Gaggia é dotado de dosador com tiragem automática, o que consente de obter a dose ideal e necessária para uma ou duas taças de café de BARCAFFE.

FUNCIONAMENTO

- Antes de tudo, deve certificar-se se no local onde tenciono colocar a máquina existe uma tomada eléctrica com voltagem idónea à do aparelho.
- Encha o contentor para o café em grão; accionando o interruptor (1) apronta-se o moedor de café. Não carregue no interruptor quando o contentor dos grãos de café (6) está vazio, para não aquecer demasiadamente o motor.
- Escolha o grau de moagem desejado. A máquina é predisposta para 39 graus diferentes de moagem. O número crescente indica e corresponde a uma moagem maior. Geralmente para um expresso à 'italiana' o grau de moagem aconselhado é de 2 a 10.
- Para estabelecer a moagem justa do café na primeira vez que usar a máquina, aconselha-se a moagem de 10/20 gr. de café e a observação do rendimento. Faça um café e observe se a distribuição do mesmo é: demasiadamente rápida ou demasiadamente lenta.
 - Muito rápida:* quer dizer que a moagem do café é grossa demais e a bebida será de pouca consistência e fraca.
 - Muito lenta:* quer dizer que a moagem do café é fina demais e a bebida será densa e forte.
 - Regular:* quer dizer que você obteve uma moagem justa do café, e a bebida será aromática e agradável.
- E muito importante esclarecer que cada tipo de café tem o seu tipo de moagem particular, porque nem todos os cafés são compostos idênticamente e cada torragem varia de torrefactor a torrefactor. Por estas razões as mós podem assumir posições diferentes e cabe-vos a vós estabelecer a posição correcta das mesmas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

Limpeza geral:
A manutenção e a limpeza podem ser efectuadas somente quando o moedor/dosador estiver desligado da rede de electricidade • Não imergir o moedor/dosador na água e não colocar os componentes na máquina de lavar louças • Não utilizar objetos pontiagudos ou produtos químicos agressivos (solventes) para fazer a limpeza • Não enxugar o moedor/dosador e/ou os seus componentes utilizando um forno micro-ondas e nem um convencional • Para efectuar a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido com água.

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉCTRICO:

Para uma eventual troca do fio de electricidade dirija-se ao centro de assistência autorizado da Gaggia mais próximo.

- | | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 1) Interruptor | 3) Suporte do porta-filtro | 5) Contentor do café moído | 7) Tampa do contentor de café em grão | 9) Numerador das posições das mós |
| 2) Peça de accionamento do dosador | 4) Tampa do contentor do café moído | 6) Contentor do café em grão | 8) Fio com ficha eléctrica | 10) Indicador do grau de moagem. |

TYPE MDF (Nederlands)

MACINACAFFE-GAGGIA — GAGGIA-KOFFIEMOLEN ALGEMEENHEDEN

De GAGGIA-koffiemolen is speciaal uitgedacht en ontworpen voor huishoudelijk gebruik, doch is in al zijn onderdelen volledig identiek aan een koffiemolen voor professioneel gebruik. Met de GAGGIA-Koffiemolen worden de gebrande koffiebonen tot een gelijkmatige poeder gemalen. De graad van korrel-fijnheid is regelbaar. Bovendien is de GAGGIA-koffiemolen uitgerust met een automatisch doseermecanisme, waardoor de juiste hoeveelheid koffie voor één of twee kopjes BARCAFFE verkregen wordt.

GEBRUIKSAANWIJZING

- Controleer of er in de ruimte waar u het apparaat wilt plaatsen een elektriciteitsvoevoer is die overeenkomt met het voltage en het verbruik van het apparaat.
- Vul de koffiehopper met koffiebonen; door de schakelaar (1) aan te draaien, wordt de koffiemolen in werking gesteld. Draai de schakelaar niet aan wanneer het bakje voor de koffiebonen (6) leeg is, dit om het warmlopen van de motor te vermijden.
- Kies de gewenste korrel-fijnheid. Het apparaat kan op 39 verschillende standen van korrel-fijnheid ingesteld worden. Hoe hoger de stand, des te grover zijn de korrels. Over het algemeen wordt, voor een Italiaanse expresso, stand 2 tot 10 aangeraden.
- Om de juiste korrel-fijnheid vast te stellen, kunt u de eerste keer beter slechts 10 à 20 gram koffie malen, dan ziet u nl. beter het resultaat. Zet nu de koffie en kijk hoe de koffie uit het koffiezetapparaat loopt: te vlug of te langzaam.
 - Te vlug:* betekent dat de koffiebonen te grof gemalen werden, u krijgt dan een slappe en "dunne" koffie.
 - Te langzaam:* betekent dat de koffiebonen te fijn gemalen werden, u krijgt dan een sterke en "dikke" koffie.
 - Normaal:* betekent dat de koffiebonen op de juiste stand gemalen werden. uw koffie is smakelijk en rijk aan aroma.
- Vergeet echter niet dat iedere koffiesoort op een welbepaalde manier gemalen moet worden, aangezien niet alle koffiesoorten uit dezelfde kwaliteiten bestaan en ieder mélange op een bepaalde wijze geroosterd wordt die varieert van de ene tot de andere koffiebrandery. Probeer nu zelf daarom de verschillende gradaties van korrel-fijnheid uit.

REINIGING EN ONDERHOUD:

Algemeen onderhoud:
Onderhouds- en reinigingswerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd nadat de stroomtoevoer naar het maal- en doseerapparaat is uitgeschakeld • Dompel het apparaat niet onder water en zet geen onderdelen ervan in de vaatwasser • Gebruik voor het reinigen geen puntige voorwerpen of bijtende chemische producten (oplosmiddelen) • Droog het maal- en doseerapparaat en/of componenten ervan nooit in een magnetron en/of in een gewone oven • Gebruik voor het reinigen van het apparaat een zachte, met water bevochtigde doek.

AANWIJZINGEN MET BETREKING TOT HET ELEKTRISCHE SNOER:

Raadpleeg voor het eventueel vervangen van het elektrische snoer het dichtstbijzijnde bevoegde Gaggia Servicecentrum.

- | | | | | |
|---|------------------------------|--|-------------------------------------|--|
| 1) Schakelaar | 3) Steun van de filterhouder | 5) Deksel van het gemalen-koffie-bakje | 7) Deksel van het koffiebonen-bakje | 9) Stand-regelaar voor gemalen koffie |
| 2) Helboomje voor het doseren van de hoeveelheid koffie | 4) Bakje voor gemalen koffie | 6) Bakje voor koffiebonen | 8) Elektrische snoer met stekker | 10) Signaal dat de graad van korrel-fijnheid aanduidt. |

TYPE MDF (Dansk)

KAFFEKVÄRNE

Kaffedoseringskværnen GAGGIA er fremstillet til brug i hjemmene og i større husholdninger, den besidder de samme egenskaber som de større kaffekværne fremstillet til "barene". Den garanterer de ristede kaffebønner en ensartet og perfekt malning. Finheden af den malede kaffe kan reguleres efter ønske. Yderligere er kaffekværnen GAGGIA forsynet med et automatisk kaffemål, der ved et let greb i doseringshåndtaget vil give den rigtige mængde kaffe til tilberedningen af een eller to kopper af den fremragende ESPRESSO.

BRUGSANVISNING

- Sikre Dem at strömsspændingen i Dere elnet svare til maskinens typeskilt.
- Fyld beholderen med kaffebønner; tryk på kontakten (1), og kaffekværnen tændes. For ikke at overophede motoren, må De aldrig tænde for maskinen nikar der ikke er kaffebønner i beholderen.
- Vælg den finhedsgrad De ønsker til malningen af kaffen. Apparatet kan male på 39 forskellige finhedsgrader. Jo højere nummer, jo grovere formaling. Ved en normal formaling til en "italiensk espresso", anbefales det, at indstille apparatet på mellem 2 og 10.
- Når De for første gang skal finde frem til den for Deres kaffe rigtige malning, er det tilrådeligt først at lave en "prøvemaling" af ca. 10/20 gr. kaffe. Tilbered en kop espresso, og læg mærke til: om udsviningen af espressoen er for hurtig eller for langsom.
 - For hurtig:* det betyder at bønnerne er malet for groft og espressoen vil være for tynd og intetsigende.
 - For langsom:* det betyder at malningen af kaffen er for fin, og espressoen vil være for stærk og for "tyk".
 - Korrekt:* betyder at De opnår den rigtige malning af kaffen, og Deres espresso vil blive rig på aroma og velsmagende.
- Det er meget vigtigt at vide, at hver type kaffebønner har brug for sin specielle malning, fordi ikke alle kaffebønner har samme kvalitet, og fordi hvert kaffemærke har sin egen blanding af kaffe og ristning af bønnerne. Det er derfor apparatet skal indstilles på malningsgraden der passer til de kaffebønner De bruger.

RENGÖRING OG VEDLIGEHOLDELSE:

Ved almindelig rengöring
Vedligeholdelse og rengöring må kun udføres når doserings måleren til kaffemöllen er afmonteret fra el-anlægget • Søet ikke doserings måleren til kaffemöllen i vand og vask ingen af dens komponenter i opvaskemaskinen • Brug ikke skarpe genstande eller kemisk aggressive produkter til rengöringen (oplösningsmidler) • Tör ikke kaffemölldoceringsmåleren og/eller dens komponenter ved hjælp af mikrobølgeovn og/eller en normal ovn • Til rengöring af apparatet brug en blöd klud gjort fugtig med vand.

INSTRUKTION TIL DET ELEKTRISKE KABEL:

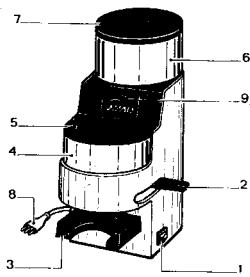
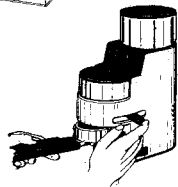
Til eventuel udskiftning af det elektriske kabel henvend Dem til det nærmeste assistance center som er autoriseret af Gaggia.

- | | | | | |
|-------------------------|----------------------------------|--|---------------------------------------|---|
| 1) Afbryder | 3) Stötte til filterholder | 5) Läg til beholderen til den malede kaffe | 7) Läg til beholderen til kaffebønner | 9) Indstillingsknap til finhedsgraden af den malede kaffe |
| 2) Händtag til dosering | 4) Beholder til den malede kaffe | 6) Beholder til kaffebønner | 8) Elledning med stik | 10) Kontrol der viser finhedsgraden til malningen. |



GAGGIA

type MDF



TYPE MDF (Italiano)

GENERALITÀ MACINACAFFÈ

- Il macinadosatore di caffè GAGGIA è stato studiato e realizzato accuratamente per un impiego in famiglia o in piccole comunità, del tutto simile nei suoi componenti ad un macinadosatore per bar. Esso consente di ottenere caffè macinato a partire da caffè tostato in grani, garantendo la costanza di granulazione del macinato. La finezza di granulazione è agevolmente regolabile. Inoltre il macina-caffè GAGGIA è dotato di dosatore con prelievo automatico a leva che consente di ottenere una dose ottimale di caffè necessaria ad una o due tazze di BARCAFFÈ.

MESSA IN SERVIZIO

- Accertarsi che nell'ambiente dove s'intende installare l'apparecchio sia disponibile una alimentazione elettrica idonea al voltaggio dell'apparecchio.
- Riempite il contenitore del caffè di grani, azionando l'interruttore (1) si avvia il macinacaffè. Non azionate l'interruttore quando il contenitore del caffè in grani (6) è vuoto per non surriscaldare il motore.
- Scegliere il grado di macinatura desiderato. L'apparecchio può essere predisposto per 39 gradi differenti di macinatura. Il numero crescente corrisponde ad una macinatura più grossa. In genere per un caffè espresso "all'italiana", il grado di macinatura suggerito è dal 2 al 10.
- Per stabilire la giusta macinatura del caffè per la prima volta è consigliabile macinare 10/20 gr. di caffè ed esaminare la resa. Fare un caffè e osservare se l'erogazione del caffè è troppo veloce o troppo lenta.
- *Troppo veloce:* vuol dire che la macinatura del caffè è troppo grossa e la bevanda risulterà debole e inconsistente.
- *Troppo lenta:* vuol dire che la macinatura del caffè è troppo fine e la bevanda risulterà forte e densa.
- *Regolare:* vuol dire che avete ottenuto la giusta macinatura del caffè e la bevanda risulterà aromatica e gradevole.
- È molto importante chiarire che ogni tipo di caffè ha bisogno di una particolare macinatura in quanto non tutti i caffè sono composti dalle stesse qualità e ogni miscela subisce una tostatura che varia da torrefattore a torrefattore. Per questa ragione le macchine possono assumere differenti posizioni e starà a voi stabilire la corretta posizione delle stesse.

PULIZIA E MANUTENZIONE:

Pulizia generica:

La manutenzione e la pulizia possono essere effettuate soltanto quando il macinadosatore è scollegato alla rete elettrica • Non immergere il macinadosatore nell'acqua e non inserire i componenti nella lavastoviglie • Non utilizzare oggetti acuminati o prodotti chimici aggressivi (solventi) per la pulizia • Non asciugare il macinadosatore e/o i suoi componenti utilizzando un forno a microonde e/o un forno convenzionale • Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno morbido inumidito con acqua.

ISTRUZIONI SUL CAVO ELETTRICO:

Per un'eventuale sostituzione del cavo alimentazione rivolgersi al più vicino centro assistenza autorizzato Gaggia.

1) Interruttore	3) Supporto coppa porta-filtro	5) Coperchio contenitore caffè macinato	7) Coperchio contenitore caffè in grani	9) Numeratore posizione macine
2) Leva azionamento dosatore	4) Contenitore caffè macinato	6) Contenitore caffè in grani	8) Cordone con spina	10) Spia indicatore del grado di macinatura.

TYPE MDF (English)

GENERALITIES

- The GAGGIA coffee grinder has been created and developed to be used at home or by small communities, but it is quite similar to a professional grinder in all of its components. It provides grounded coffee from grains. The grinding may be always controlled. In addition, it is equipped with an automatic lever dosator unit that gives you the exact dose to obtain an excellent bar coffee.

INSTALLATION

- Make sure that there is an adequate plug and voltage in the place where you intended to use the machine.
- Fill the container with coffee grains. Turn on the switch (1). Do never turn the power switch on if the grains container is empty (6) to avoid overheating the motor.
- Choose the grinding size. The machine is already programmed to give you 39 different grinding sizes. The higher number corresponds to a thicker grinding. Normally we suggest putting the grinder between numbers 2 and 10 to obtain an Italian style coffee.
- To establish the correct grinding for the first time, we recommend to grind 10/20 gms of coffee and to examine the grinding size. Make a coffee and watch carefully if the coffee is coming out too fast or too slow.
- *Too fast:* indicates that the ground coffee is too thick and the beverage will become weak and thin.
- *Too slow:* indicates that the ground coffee is too fine and the coffee will result thick and strong.
- *Regular:* indicates the correct grinding and you'll have a very tasty and aromatic coffee.
- It's very important to say that each kind of coffee needs a particular grinding, since not all of the blends are composed of the same quality of coffee, and also because the roasting may be different from one producer to another. It will be up to you to determine the best position.

CLEANING AND MAINTENANCE:

General cleaning:

The grinder/doser unit must be unplugged from the electrical outlet before any cleaning or maintenance work is performed • Do not immerse the grinder/doser in water and do not wash any of its components in the dishwasher • Do not use sharp or abrasive cleaning instruments or aggressive chemical products (solvents) when cleaning • Do not dry the grinder/doser or any of its component parts in a microwave or conventional oven • Clean the unit only with a soft moist cloth (water only).

INSTRUCTIONS FOR POWER CORD:

Replace the power cord only with an original part from your nearest authorized Gaggia service center.

1) Power switch	3) Filter holder support	5) Ground coffee container's cope	7) Coffee grains container cope	9) Grinding positions numerator
2) Dosator master switch	4) Ground coffee container	6) Coffee grains container	8) Power cord	

TYPE MDF (Français)

GENERALITES MOULIN A CAFE

- Le moulin doseur à café GAGGIA a été étudié et réalisé avec soin pour un usage familial ou de groupe, semblable en tous points à un moulineuseur pour bar. Ceci permet d'obtenir du café moulu à partir de café en grains, garantissant la constance de grain de la mouture. La finesse de grain est facilement réglable. En outre, le moulin à café GAGGIA est doté d'un doseur à prélèvement automatique à levier qui consent d'obtenir une dose de café exacte nécessaire pour un ou deux tasses de BARCAFFÉ.

MISE EN SERVICE

- Assurez-vous que là où vous voulez installer l'appareil, il y ait une alimentation électrique adaptée au voltage et à l'absorption de l'appareil et complétée par la prise de terre adaptée.
- Remplissez le récipient à café de grains, en appuyant sur l'interrupteur (1) le moulin à café démarre. N'appuyez pas sur l'interrupteur quand le récipient à café en grains (6) est vide, pour ne pas surchauffer le moteur.
- Choisissez le degré de mouture désirée. L'appareil peut être programmé pour 39 degrés différents de mouture. Le numéro croissant correspond à une mouture plus grosse. En général pour un café espresso "à l'italienne", le degré de mouture suggéré est de 2 à 10.
- Pour établir la mouture exacte du café pour la première fois, nous vous conseillons de moudre 10/20 gr. de café et d'examiner le résultat. Faire un café et observer si l'écoulement du café est trop rapide ou trop lent.
- *Trop rapide:* cela veut dire que la mouture du café est trop grosse et le café deviendra peu fort et inconsistant.
- *Trop lente:* la mouture du café est trop fine et le café deviendra fort et dense.
- *Regulier:* vous avez obtenu la mouture juste pour le café et il en deviendra aromatique et agréable.
- Il est très important d'expliquer que chaque type de café a besoin d'une mouture particulière dans le sens où tous les cafés n'ont pas les mêmes qualités. Pour ces raisons les moutures peuvent avoir un grade différent et c'est à vous de établir le grade qui vous convient.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

Nettoyage général :

L'entretien et le nettoyage ne peuvent être effectués que lorsque le moulin-doseur est débranché du réseau électrique • Ne pas plonger le moulin-doseur dans l'eau et ne pas insérer ses pièces dans le lave-vaisselle • N'utiliser ni objets acérés, ni produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage • Ne pas sécher le moulin-doseur et/ou ses éléments au four à micro-ondes ou au four traditionnel • Pour nettoyer l'appareil, utiliser un chiffon doux imbibé d'eau.

INSTRUCTIONS SUR LE CABLE ELECTRIQUE :

S'il s'avère nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, s'adresser au centre d'assistance agréé Gaggia le plus proche.

1) Interrupteur	3) Support coupe porte-filtre	5) Couverture récipient café moulu	7) Couverture récipient café en grains	9) Numérateur position mouture
2) Levier actionnement doseur	4) Récipient café moulu	6) Récipient café en grains	8) Cordon avec prise	

TYPE MDF (Deutsch)

ALLGEMEINES ÜBER KAFFEE-MÜHLEN

- Das kombinierte Kaffee-Mahl- und Dosier-Gerät GAGGIA wurde mit größter Sorgfalt entwickelt und hergestellt und zwar zur Verwendung im Familienkreis oder in kleinen Gemeinschaften und ist es hinsichtlich seiner Bestandteile einem Mahl- und Dosier-Gerät für kleine Gesellschaftskreise ganz ähnlich. Es ermöglicht gemahlene Kaffee von geröstetem Bohnenkaffee ausgehend zu erhalten unter Gewährleistung der gleichbleibenden Körnungs-Größe des gemahlene Kaffees. Diese Körnungsgröße ist bequem einstellbar. Ausserdem ist die Kaffee-Mühle GAGGIA mit einer Dosiervorrichtung versehen und für automatische Entnahme mittels Hebelbetätigung, die es erlaubt die zum Erhalt der günstigsten Dosis für eine oder zwei Tassen "Bar" — Kaffee erforderliche Menge abzugeben.

INBETRIEBNAHME

- Man muß sich vergewissern, daß in dem zur Aufstellung des Geräts vorgesehenen Raum auch ein Stromanschluß geeigneter Spannung möglich ist.
- Füllen Sie zunächst den Kaffee-Behälter mit Bohnenkaffee, bei Betätigung des Schalters (1) kommt die Kaffe-Mühle in Gang. Betätigen Sie nie den Stromschalter wenn der Bohnen-Kaffee-Behälter (6) leer ist, damit der Motor nicht überhitzt wird.
- Wählen Sie nun den erwünschte Mahl-Feinheitsgrad. Das Gerät kann gemäss 39 unterschiedlichen Mahl-Feinheitsgraden arbeiten. Die zunehmenden Nummern entsprechen einer gröberen Mahlung. Gewöhnlich beträgt für den "Express-Kaffee - caffè espresso auf italienische Art" die empfohlene Mahl-Graduierung zwischen 2 und 10.
- Zwecks richtiger Einregulierung der Mahlungsfineheit des Kaffees empfiehlt es sich beim ersten Mal zwischen 10/20 g Kaffee zu mahlen und dann die Ausbeute zu prüfen. Stellen Sie einen Kaffee als Probe her und prüfen ob die Abgabe desselben zu rasch oder zu langsam verläuft.
- *Falls zu schnell:* bedeutet es, daß der Kaffee zu grob gemahlen ist und das Getränk erweist sich als schwach und ohne Kraft.
- *Falls zu langsam:* so bedeutet es, daß der Kaffee zu fein gemahlen ist und das Getränk erweist sich als stark und dabei dickflüssig.
- *Richtig:* heißt nun, daß Sie die richtige Mahlungsfineheit des Kaffees getroffen haben und das Getränk erweist sich jetzt als aromatisch und angenehm.
- Es ist äußerst wichtig erläutern, daß jede Kaffee-Sorte einer besondere Mahlfineheit verlangt, denn nicht alle Kaffee-sorten sind aus den gleichen Qualitäten zusammengesetzt und jede Mischung erfährt ihre besondere Röstung, welche vom einem Kaffee-Röster abwechselt. Aus diesem Grunde können die Kaffee-Mühlen unterschiedlich eingestellt sein und es liegt an ihnen selbst die richtige Einstellung zu treffen.

REINIGUNG UND WARTUNG:

Allgemeine Reinigung:

Die Schritte der Wartung und der Reinigung dürfen nur ausgeführt werden, nachdem der Netzstecker des Mahl- und Dosierwerks gezogen wurde • Das Mahl- und Dosierwerk darf nicht in Wasser eingetaucht werden; die einzelnen Komponenten des Mahl- und Dosierwerks dürfen nicht in den Geschirrspüler gegeben werden • Benutzen Sie zur Reinigung und Wartung des Gerätes weder scharfe Gegenstände noch chemisch aggressive Stoffe (Lösungsmittel) • Das Mahl- und Dosierwerk bzw. seine Komponenten dürfen nach der Reinigung nicht getrocknet werden, indem sie in einen Mikrowellenherd oder einen konventionellen Küchenherd gegeben werden • Benutzen Sie zur Reinigung einen weichen, mit Wasser befeuchteten Lappen.

HINWEISE ZUM NETZKABEL:

Wenden Sie sich zum Austausch des Netzkabels immer an das nächste Gaggia-Kundendienstcenter.

1) Schalter	3) Lagerung der Filter-Halter-Wanne	5) Deckel des Behälters für den gemahlene Kaffee	7) Deckel des Behälters für den Bohnenkaffee	9) Zählwerk für die Stellung der Mahlwerke
2) Schalthebel zur Betätigung des Dosiergeräts	4) Behälter für den gemahlene Kaffee	6) Behälter für den Bohnenkaffee	8) Leitungs-Schnur mit Stecker	10) Anzeige des Mahlunggrades

TYPE MDF (Español)

GENERALIDADES

- El molinillo GAGGIA ha sido estudiado para uso familiar o de pequeña comunidad, pero sus componentes son iguales a aquellos profesionales. Esto permite obtener café molido a partir de café en grano garantizando una molienda consistente. La fineza de la molienda es regulable. Aparte, el molinillo GAGGIA está dotado de un medidor automático que permite obtener la dosis de café necesaria para una o dos tazas de café de BAR expreso. Escoga el grado de molienda que desea. El molinillo está programado para realizar 39 diferentes grados de molienda. El número ascendente corresponde a una molienda más gruesa. En general, para obtener un verdadero expreso a la italiana se seleccione una molienda entre el segundo y el décimo grado.

FUNCIONAMIENTO

- Asegurese de que en el lugar donde se pretende instalar el aparato se encuentre una toma de corriente adecuada.
- Llene el depósito con café en grano.
- No encienda el interruptor cuando el depósito este vacío para evitar un inútil sobrecalentamiento del motor.
- Para establecer la molienda, la primera vez, es aconsejable moler 10/20 gms. de café a modo de prueba. Prepare un café y observe si sale demasiado rápida o demasiado lentamente.
- *Demasiado rápido:* significa que la molienda es demasiado gruesa y el café resultará débil e inconsistente.
- *Demasiado lento:* la molienda es demasiado fina y el café le resultará espeso y fuerte de sabor.
- *Regular:* es la molienda correcta y su café resultará aromático y agradable.
- Es importante aclarar que cada tipo de café necesita una molienda diferente ya que no todos los cafés son de la misma calidad y varía la mezcla de café tostado. Así pues, las moliendas pueden resultar diferentes, solo usted determinará el grado de molienda preferido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

Limpieza general:

El mantenimiento y la limpieza se efectuarán, exclusivamente, cuando el molinillo - dosificador esté desenchufado de la red eléctrica • No sumerja el molinillo - dosificador en el agua y no lave los componentes en el lavavajillas • No utilice objetos puntiagudos, ni productos químicos agresivos (disolventes) para efectuar la limpieza • No seque el molinillo - dosificador, ni sus componentes en el horno de microondas, ni en el horno convencional • Para limpiar el artefacto, emplee un paño suave, humedecido con agua.

INSTRUCCIONES ACERCA DEL CABLE ELÉCTRICO:

Si es preciso cambiar el cable de alimentación del artefacto, dirijase al centro de asistencia técnico autorizado de Gaggia, más cercano a su domicilio.

1) Interruptor	3) Soporte porta-filtro	5) Tapa del depósito del café molido	7) Tapa del depósito del café en grano	9) Numerador de la posición de molienda
2) Manopla del medidor de café	4) Depósito de café molido	6) Depósito del café en grano	8) Cable con enchufe	