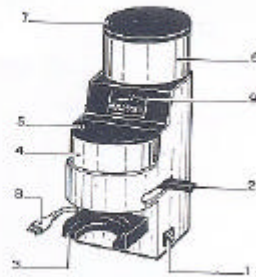
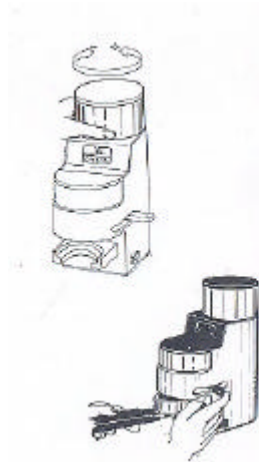


Gebrauchsanweisung

GAGGIA Mühle MDF



1. Schalter
2. Dosierhebel
3. Siebträgerablage
4. Behälter für den gemahlene Kaffee
5. Deckel des Behälters für gemahlene Kaffee
6. Bohnenbehälter
7. Deckel des Bohnenbehälters
8. Netzkabel mit Stecker
9. Anzeige des Mahlgrads

Allgemeines

?? Die Gaggia Kaffeemühle MDF wurde für den Hausgebrauch entwickelt und hergestellt aber sie ist einer professionellen Mühle in ihren Bestandteilen ähnlich. Die MDF Mühle ermöglicht von gerösteten Kaffeebohnen gemahlene Kaffeepulver zu erhalten. Der Mahlgrad ist bequem einstellbar. Zusätzlich ist die Kaffeemühle MDF mit einer Dosiervorrichtung versehen die mittels Betätigung des Dosierhebels (2) genau die erforderliche Menge Kaffee für ein oder zwei Tassen Espresso ausgibt.

Inbetriebnahme

- ?? Man muß sich vergewissern, daß in dem zur Aufstellung des Gerätes vorgesehenen Raum auch ein Stromanschluß geeigneter Spannung möglich ist.
- ?? Füllen Sie zunächst den Bohnenbehälter (6) mit Kaffeebohnen. Schalten Sie die Mühle mit dem Schalter (1) an. Betätigen Sie nie den Stromschalter (1) wenn der Bohnenbehälter (6) leer ist, damit der Motor nicht überhitzt wird.
- ?? Wählen Sie nun den erwünschten Mahlgrad. Das Gerät hat 39 unterschiedliche Mahlstufen. Die zunehmenden Nummern entsprechen einer gröberen Mahlung. Gewöhnlich liegt die empfohlene Mahlgradeinstellung für italienischen Espresso zwischen 2 und 10.
- ?? Um den richtigen Mahlgrad zu finden, empfiehlt es sich beim ersten Mal zwischen 10/20g Kaffee zu mahlen und dann das Ergebnis zu prüfen. Stellen Sie einen Kaffee als Probe her und prüfen Sie ob die Abgabe desselben zu rasch oder zu langsam verlief.
Falls zu schnell: bedeutet es, daß der Kaffee zu grob gemahlen ist und der Espresso erweist sich als schwach und ohne Crema
Falls zu langsam: bedeutet es, daß der Kaffee zu fein gemahlen ist und der Espresso erweist sich als stark und dabei dickflüssig
- ?? Wichtig: Jede Kaffeesorte hat ihre eigene Mahlgradeinstellung. Nicht alle Kaffeesorten sind aus den gleichen Qualitäten zusammengesetzt und jede Mischung hat ihre spezielle Röstung. Sie selbst können die richtige Einstellung für Ihre Kaffeesorte finden.