

MD64 - MD85

Standard & Automatico



Istruzioni per l'uso - Instructions - Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi - Instrucciones de uso

GAGGIA®

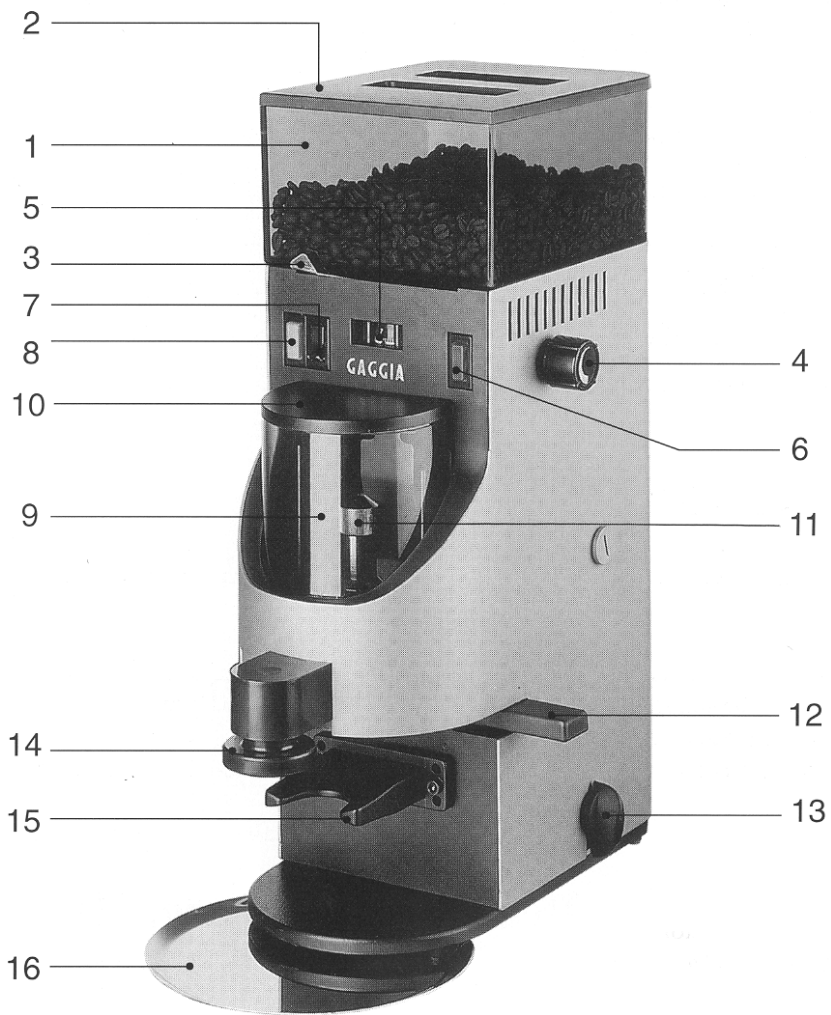
Italiano: pag. 2

English: pag. 6

Deutsch: pag. 10

Français: pag. 13

Español: pag. 18



Descrizione

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 Contenitore caffè in grani | 9 Contenitore caffè macinato |
| 2 Coperchio contenitore caffè in grani | 10 Coperchio contenitore macinato |
| 3 Leva chiusura caffè in grani | 11 Ghiera regolazione dose caffè |
| 4 Manopola regolazione macinatura | macinato |
| 5 Numeratore riferimento macinatura | 12 Leva prelievo caffè macinato |
| 6 Lampada spia macinino acceso | 13 Interruttore generale |
| 7 Pulsante partenza macinatura
(solo versione Automatico) | 14 Pressino |
| 8 Lampada spia macinino in funzione
(solo versione Automatico) | 15 Guida portafiltro |
| | 16 Raccogliitore caffè |

Precauzioni importanti

Durante l'utilizzo del macinadosatore è consigliabile prendere alcune precauzioni per limitare il rischio d'incendi, scosse elettriche e/o incidenti.

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni ed informazioni riportate in questo manuale e in qualsiasi altro opuscolo contenuto nell'imballo prima di avviare od utilizzare il macinadosatore.
2. Non immergere cavo, spine o il corpo del macinadosatore in acqua o altro liquido per evitare incendi, scosse elettriche e/o incidenti.
3. Non utilizzare il macinadosatore con cavo o spina danneggiati o in caso di guasti o rotture.
4. Per una eventuale sostituzione del cavo di alimentazione rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.
5. L'utilizzo d'accessori non consigliati dal produttore può causare danni a cose o persone.
6. Evitare che il cavo penda dal banco o che tocchi superfici calde.
7. Controllare che l'interruttore generale (13) del macinadosatore sia su posizione "0" prima di inserire la spina nella presa.
8. Il macinadosatore non deve essere pulito con getto d'acqua.

Conservare queste istruzioni

Avvertenza

Qualsiasi intervento fatta eccezione per le operazioni di pulizia dovrà essere eseguito da un centro assistenza Gaggia.

1. Controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta corrisponda al vostro.
2. Non pulire mai con detersivi corrosivi o utensili che graffiano. È sufficiente un panno morbido.

Allacciamento elettrico

Il macinino deve essere collegato alla rete mediante una spina, oppure in caso di installazione fissa, si deve prevedere un interruttore multipolare per la separazione dalla rete, con una distanza dei contatti di almeno 3 mm.

È OBBLIGO collegare il conduttore di colore giallo-verde all'impianto di messa a terra del locale.

N.B. Per il macinino versione trifase, dopo l'allacciamento elettrico assicurarsi che il motore e quindi la macina giri in senso orario.

Messa in funzione

Ultimati i collegamenti elettrici si procede alla messa in funzione del macinino.

Riempire il contenitore (1) con caffè in grani.

Non mettere assolutamente caffè macinato nel contenitore caffè in grani (1) per non compromettere il corretto funzionamento del macinino.

Azionare l'interruttore (13) e macinare piccole quantità di caffè per verificare il tipo di regolazione (vedi "Regolazione macinatura").

N.B. Il macinino è già stato regolato in fabbrica con una macinatura di tipo media.

Nel caso del macinino versione Automatico dopo aver azionato l'interruttore (13) premere il pulsante partenza macinatura (7), l'arresto della macinatura avverrà automaticamente al raggiungimento della quantità prestabilita di caffè macinato nel contenitore (9).

L'automatismo terrà conto di ripristinare la quantità di caffè macinato con un nuovo avvio ogni sei prelievi.

Macinatura caffè

È importante che la macinatura risulti uniforme, fine e non impalpabile.

La giusta macinatura s'otterrà facendo qualche prova sulla macchina da caffè (vedere anche **“Dosatura caffè macinato”**).

Se il caffè esce troppo velocemente dai beccucci della coppa portafiltro, occorre una macinatura più fine, se esce troppo lentamente occorre una macinatura più grossa.

N.B. Durante le prove, macinate poco caffè per volta senza mescolarlo a quello macinato precedentemente con una regolazione diversa. Svuotare di volta in volta il dosatore caffè avendo cura di svuotare anche il condotto tra le macine e il contenitore.

Regolazione macinatura

Per una macinatura più fine ruotare la manopola (4) in senso orario, per una macinatura più grossa ruotare la manopola (4) in senso antiorario.

Dosatura caffè macinato

La dosatura ottimale del caffè macinato deve essere compresa tra 6 e 7 grammi, l'eventuale regolazione deve essere effettuata con l'apposita ghiera (11), che si trova all'interno del contenitore caffè macinato, ruotando in senso orario per diminuire la quantità di caffè macinato e in senso antiorario per aumentare la quantità.

Per ottenere sempre delle dosi costanti il caffè macinato deve essere in quantità minima da coprire la stella dosatore.

Pressatura del caffè

È importante che il caffè raccolto del filtro sia pressato uniformemente con l'apposito pressino (14).

Dopo aver pressato il caffè è consigliabile pulire il bordo del filtro prima d'inserirlo nel gruppo erogatore per assicurare la tenuta idraulica dello stesso.

Manutenzione

Per evitare che particelle di caffè macinato inutilizzate ed ossidate si mescolino con il nuovo caffè macinato alterando in questo modo il gusto, occorre procedere ad una pulizia, almeno settimanale del contenitore caffè macinato (9).

Fare verificare le macine al servizio assistenza dopo che il macinino abbia macinato 400 kg. circa di caffè.

Consigli

- ⇒ Al termine della giornata, cercate di esaurire tutto il caffè macinato rimasto nel contenitore (9), in quanto soggetto alla perdita degli aromi ed al deterioramento.
- ⇒ Pulire spesso il raccoglitore caffè (16) per non rischiare di sporcare i beccucci della coppa portafiltro quando viene inserita nella guida (15) facendo poi cadere il caffè macinato direttamente nella tazza da caffè durante l'erogazione.
- ⇒ Il caffè assorbe umidità pertanto nelle giornate umide il macinato tende ad agglomerarsi determinando un rallentamento della velocità di erogazione mentre nelle giornate secche accade il contrario. In questo caso può essere necessario riaggiustare il grado di macinatura.
- ⇒ Sul macinadosatore automatico alla fine della giornata di lavoro è consigliabile togliere tensione tramite l'interruttore (13).

Description

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Coffee bean container | 9 | Ground coffee container |
| 2 | Coffee bean container cover | 10 | Ground coffee container cover |
| 3 | Coffee bean closing lever | 11 | Ground coffee quantity adjustment ring nut |
| 4 | Grinding adjustment knob | 12 | Ground coffee release lever |
| 5 | Grinding reference counter | 13 | Mains switch |
| 6 | Grinder on pilot light | 14 | Presser |
| 7 | Start grinding push-button
(Automatic version only) | 15 | Filter holder guide |
| 8 | Grinder working pilot light
(Automatic version only) | 16 | Coffee collector |

Important precautions

When using the grinder-dispenser take precautions to limit the risk of fires, electrical shocks and/or accidents.

1. Read all the instructions and information in this manual and in any other booklet in the packaging carefully before switching on or using the grinder-dispenser.
2. Do not put the grinder-dispenser cable, plugs or body into water or other liquid to avoid fire, electrical shocks and/or accidents.
3. Do not use the grinder-dispenser if the cable or plug are damaged or if they are faulty or damaged.
4. To replace the supply cable contact an authorised after-sales service centre.
5. The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to things or people.
6. Make sure that the cable does not hang down from the bench or touch hot surfaces.
7. Make sure that the grinder-dispenser mains switch (13) is on "0" before putting the plug in the socket.
8. The grinder-dispenser must not be cleaned with jets of water.

Look after these instructions

Warning

Any operation apart from cleaning must be performed by a Gaggia after-sales service centre.

1. Make sure that the voltage indicated on the rating plate corresponds to yours.
2. Never clean with corrosive detergents or scratchy tools. Just use a damp cloth.

Electrical connection

The grinder must be connected to the mains by a plug, or, if a fixed installation, it must have a multipolar switch for separation from the mains, with a contact distance of at least 3 mm.

The yellow-green conductor **MUST** be connected to the room's earth system.

N.B.: For the three-phase version grinder, after the electrical connection is made, make sure that the motor and thus the grinder turn clockwise.

Starting

Once the electrical connections have been made the grinder can be started.

Fill the container (1) with coffee beans.

Never put ground coffee in the coffee bean container (1). This might affect grinder operation.

Switch the switch (13) on and grind small quantities of coffee to check the type of adjustment (see "**Grinding adjustment**").

N.B.: The grinder has already been adjusted in the factory to medium grinding.

When using the Automatic version grinder, after having switched the switch (13) on press the start grinding push-button (7). The grinding stops automatically when the quantity of ground coffee in the container (9) has reached the amount set.

The automatic device will top up the quantity of ground coffee every six times.

Coffee grinding

The grinding should be uniform, fine and not coarse.

The correct grinding is obtained by performing a few tests on the coffee machine (also see "**Dispensing ground coffee**").

If the coffee comes out of the filter-holder cup spouts too quickly, the grinding should be finer; if it comes out too slowly grinding should be coarser.

N.B.: During the tests grind a small amount of coffee at a time without mixing it with coffee already ground with a different adjustment. Empty the coffee dispenser from time to time, making sure that the pipe between the grinders and the container is also emptied.

Grinding adjustment

For finer grinding turn the knob (4) clockwise, for coarser grinding turn the knob (4) anticlockwise.

Dispensing ground coffee

The best amount of ground coffee should be between 6 and 7 grams. Any adjustment should be made with the ring nut (11), which is found inside the ground coffee container. Turn clockwise to decrease the quantity of ground coffee and anticlockwise to increase the quantity.

For constant amounts of ground coffee it should cover the metering star.

Pressing the coffee

The coffee collected in the filter should be pressed uniformly with the presser (14).

After the coffee has been pressed you should clean the filter edge before putting it in the supply unit to ensure its hydraulic seal.

Maintenance

Clean the ground coffee container (9) at least weekly so that unused oxidised ground coffee particles do not mix with the new coffee and alter its taste.

Take the grinders to the after-sales service after the grinder has ground about 400 kg. of coffee.

Advice

- ⇒ At the end of the day try to use up all the ground coffee in the container (9), because it will lose its aroma and deteriorate.
- ⇒ Clean the coffee collector (16) frequently so that the filter-holder cup spouts do not become dirty when the cup is put into the guide (15), then dropping ground coffee directly into the coffee cup when the coffee is being made.
- ⇒ Coffee absorbs humidity, so on damp days the ground coffee tends to become lumpy so that the supply rate slows down, while on dry days it speeds up. It may be necessary to readjust the grade of grinding.
- ⇒ We recommend switching the automatic grinder-dispenser off at the mains switch (13) at the end of the working day.

Beschreibung

- | | |
|---|---|
| 1 Kaffeebohnenbehälter | 9 Behälter gemahlener Kaffee |
| 2 Kaffeebohnenbehälterdeckel | 10 Behälterdeckel gemahlener Kaffee |
| 3 Kaffeebohnen-Verschlußhebel | 11 Nutmutter zur Einstellung Kaffeemenge |
| 4 Mahlfeinheit-Einstellschalter | 12 Hebel zur Entnahme des gemahlene Kaffees |
| 5 Mahlfeinheit-Numerierung | 13 Hauptschalter |
| 6 Meldeleuchte Mühle eingeschaltet | 14 Pressscheibe |
| 7 Mahltaste (nur automatische Ausführung) | 15 Filterhalterführung |
| 8 Meldeleuchte Mühle in Betrieb (nur automatische Ausführung) | 16 Kaffeesammler |

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

Beim Gebrauch der Mühle und Dosiermaschine ist es empfehlenswert einige Vorsichtsmaßnahmen zu beachten, um Brandgefahr, Schläge und/oder Unfälle zu vermeiden.

1. Vorliegende Anweisungen und Informationen und diejenigen aller anderen Prospekte, die in der Verpackung zu finden sind, sorgfältig durchlesen bevor die Mühle und Dosiermaschine verwendet wird.
2. Das Kabel, die Stecker oder der Maschinenkörper nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit tauchen, um Brandgefahr, Schläge und/oder andere Unfälle zu vermeiden.
3. Die Mühle und Dosiermaschine nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder sonstigen Störungen verwenden.
4. Soll das Speisekabel ausgewechselt werden, wenden Sie sich bitte an eine zugelassene Kundendienststelle.
5. Die Anwendung von Zubehören, die nicht vom Hersteller empfohlen worden sind, kann zu Sach- oder Personenschäden führen.
6. Das Kabel sollte nicht vom Tisch hängen oder warme Flächen berühren.
7. Kontrollieren ob der Hauptschalter (13) der Mühle und Dosiermaschine auf "0" positioniert ist, bevor der Stecker in die Steckdose gesteckt wird.
8. Die Mühle und Dosiermaschine darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Vorliegende Anweisungen aufbewahren

Hinweis

Abgesehen von den Reinigungsarbeiten, müssen alle anderen Eingriffe durch eine Gaggia-Kundendienststelle vorgenommen werden.

1. Kontrollieren ob die Spannung am Maschinenschild mit der Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
2. Die Maschine nie mit Scheuermittel oder scharfen Gegenständen reinigen. Es genügt ein weiches Tuch.

Netzanschluß

Die Mühle muß mit dem Stecker an das Netz geschlossen werden oder, bei fester Installation, muß ein mehrpoliger Schalter zur Netztrennung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorgesehen werden.

Der gelbgrüne Leiter MUSS VORSCHRIFTSMÄSSIG an die Erdung des Raums geschlossen werden.

N.B.: Bei der Dreiphasen-Mühle, nach dem elektrischen Anschluß sicherstellen, daß der Motor und die Mühle in den Uhrzeigersinn drehen.

In Betrieb setzen

Nachdem die Maschine elektrisch angeschlossen worden ist, kann die Mühle in Betrieb gesetzt werden. Den Behälter (1) mit Kaffeebohnen füllen.

Auf keinen Fall gemahlene Kaffeebohnen in den Behälter für Kaffeebohnen (1) schütten, was den sachgerechten Betrieb der Mühle beeinträchtigen könnte.

Schalter (13) einschalten und kleine Kaffeemenge mahlen, um zu kontrollieren ob die Einstellung stimmt (siehe "**Mahlfeinheit einstellen**").

N.B.: Die Mühle wird von der Fabrik aus auf die mittlere Mahlfeinheit eingestellt.

Bei der automatischen Mühle, nach dem Einschalten des Schalters (13), die Starttaste zum Mahlen (7) drücken. Die Mühle hält automatisch an, wenn der Behälter mit dem gemahlene Kaffee (9) mit der vorgegebenen Menge gefüllt ist. Die automatische Vorrichtung wird nach sechs Entnahmen neuen Kaffee mahlen.

Kaffee mahlen

Wichtig ist daß der Kaffee gleichmäßig, fein aber nicht hauchfein gemahlen wird. Die richtige Mahlfeinheit kann nach einigen Proben mit der Kaffeemühle erreicht werden (siehe auch "**Gemahlener Kaffee dosieren**").

Fließt der Kaffee zu schnell aus den Schalenausgüssen des Filterhalters, muß der Kaffee feiner gemahlen werden; fließt er zu langsam heraus muß er grober gemahlen werden.

N.B.: Mahlen Sie zur Probe nur eine kleine Kaffeemenge nach der anderen und mischen Sie sie nicht mit den Mengen die mit einer anderen Feinheit gemahlen wurden. Jedesmal den Kaffeedosierer leeren und dabei auch die Leitung zwischen Mühle und Behälter reinigen.

Mahlfeinheit einstellen

Um den Kaffee feiner zu mahlen den Drehknopf (4) im Uhrzeigersinn drehen, andernfalls um den Kaffee gröber zu mahlen den Knopf (4) gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Gemahlener Kaffee dosieren

Die optimale Dosierung des gemahlene Kaffees beträgt 6 bis 7 Gramm. Die Einstellung erfolgt über die Nutmutter (11), die sich im Inneren des Behälters des gemahlene Kaffees befindet und wird in den Uhrzeigersinn gedreht um die Menge des gemahlene Kaffees zu verringern; die Nutmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Menge zu erhöhen.

Um stets konstante Mengen zu erhalten, muß die gemahlene Kaffeemenge den Dosierestern decken.

Kaffee pressen

Es ist wichtig den im Filter gesammelten Kaffee gleichmäßig mit der Pressscheibe (14) zu pressen.

Nachdem der Kaffee gepreßt worden ist, sollte der Filterrand sauber gemacht werden, bevor der Filterhalter in die Brühgruppe der Kaffeemaschine eingespannt wird.

Wartung

Um zu vermeiden, daß sich ungebrauchter und oxydierter gemahlener Kaffee mit dem frisch gemahlene mischt und den Geschmack beeinträchtigt, muß der Behälter des gemahlene Kaffees (9) mindestens wöchentlich gereinigt werden.

Nachdem 400 kg Kaffeebohnen gemahlen worden sind, die Mühle von der Kundendienststelle kontrollieren lassen.

Empfehlungen

- ⇒ Wenn möglich bis zum Feierabend den gemahlene Kaffee, der sich im Behälter (9) befindet, verbrauchen, da er sonst an Aroma verliert und verdirbt.
- ⇒ Den Kaffeebehälter (16) öfters reinigen, um die Schalenausgüsse des Filterhalters nicht zu verschmutzen; beim Einführen des Filterhalters in die Führung (15) könnte der gemahlene Kaffee direkt in die Kaffeetasse fallen.
- ⇒ Kaffee nimmt Feuchtigkeit auf. An feuchten Tagen könnte der gemahlene Kaffee verklumpen und die Fließgeschwindigkeit verringern; an trockenen Tagen geschieht genau das Gegenteil. In diesem Fall die Mahlfineinheit einstellen.
- ⇒ Bei den automatischen Mühlen und Dosiermaschinen ist es empfehlenswert nach Arbeitende die Maschine durch den Schalter (13) auszuschalten.

Description

- | | | | |
|---|---|----|--------------------------------|
| 1 | Réceptier café en grains | 9 | Réceptier café moulu |
| 2 | Couvercle réceptier café en grains | 10 | Couvercle réceptier café moulu |
| 3 | Levier fermeture café en grains | 11 | Virole réglage dose café moulu |
| 4 | Bouton réglage mouture | 12 | Levier prélèvement café moulu |
| 5 | Numéroteur degré mouture | 13 | Interrupteur général |
| 6 | Lampe témoin moulin sous tension | 14 | Presse-café |
| 7 | Poussoir mise en marche mouture
(seulement pour version Automatique) | 15 | Guide porte-filtre |
| 8 | Lampe témoin moulin en service
(seulement pour version Automatique) | 16 | Bac café |

Précautions importantes

Lors de l'utilisation du moulin-doseur, il est conseillé de prendre certaines précautions pour limiter risques d'incendie, décharges électriques et/ou accidents.

1. Lire attentivement toutes les instructions et informations qui se trouvent dans ce manuel et dans tous les opuscules contenus dans l'emballage, avant de mettre en service ou d'utiliser le moulin-doseur.
2. Ne pas immerger câble, fiches ou corps du moulin-doseur dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter incendies, décharges électriques et/ou accidents.
3. Ne pas utiliser le moulin-doseur avec un câble ou une fiche en mauvais état ou si l'appareil est endommagé ou cassé.
4. Pour le remplacement éventuel du câble d'alimentation, contacter un service après-vente autorisé.
5. L'emploi d'accessoires non conseillés par le fabricant peut être cause de dommages aux biens ou aux personnes.
6. Eviter de laisser pendre le câble de la surface de travail ou de le laisser toucher des surfaces chaudes.
7. Vérifier que l'interrupteur général (13) du moulin-doseur soit sur la position "0", avant de brancher la fiche dans la prise.
8. Le moulin-doseur ne doit pas être nettoyé sous un jet d'eau.

Conserver ces instructions

Avertissement

Toute intervention en dehors des opérations de nettoyage devra être effectuée par un Service Après-Vente Gaggia.

1. Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la vôtre.
2. Ne jamais nettoyer avec des détersifs corrosifs ou des ustensiles qui griffent. Un chiffon doux suffit.

Raccordement électrique

Le moulin à café doit être raccordé au réseau au moyen d'une fiche ou, dans le cas d'installation fixe, il faut prévoir, pour pouvoir le déconnecter du réseau, un interrupteur multipolaire, avec une distance d'au moins 3 mm entre contacts.

IL EST FAIT OBLIGATION de relier le conducteur de couleur jaune-vert à l'installation de prise de terre de l'endroit.

N.B.: Pour le moulin à café version triphasée, après avoir fait le branchement électrique, vérifier que le moteur et donc l'appareil tourne dans le sens des aiguilles d'une montre.

Mise en service

Après terminé les raccordements électriques, effectuer la mise en service du moulin.

Remplir le récipient (1) avec du café en grains.

En aucun cas, ne mettre pas du café moulu dans le récipient du café en grains (1) pour ne pas compromettre le fonctionnement correct du moulin à café.

Actionner l'interrupteur (13) et moudre une petite quantité de café pour contrôler le réglage de la mouture (cf. "**Réglage mouture**").

N.B. Le moulin a déjà été réglé à l'usine avec un muture de grosseur moyenne.

Dans la version Automatique, après avoir actionné l'interrupteur (13), appuyer sur le poussoir mise en marche mouture (7), l'arrêt de la mouture se produit automatiquement dès que le récipient de café moulu (9) est rempli à la quantité préfixée.

L'automatisme se chargera de rétablir la quantité de café moulu par une nouvelle mise en route tous les six prélèvements.

Mouture café

Il importe que la mouture soit uniforme, fine et non impalpable.

La mouture correcte s'obtient en faisant quelques essais sur la machine à café (cf. aussi "**Dosage café moulu**").

Si le café coule trop rapidement des bords de la tasse porte-filtre, une mouture plus fine est nécessaire, s'il sort trop lentement, il faut une mouture plus grosse.

N.B.: Pendant les essais, il faut moulinier peu de café à la fois, sans le mélanger au café précédemment moulinié avec un réglage différent. Vider de temps à autre le doseur de café, en veillant à vider aussi le conduit entre le moulin et le récipient.

Réglage mouture

Pour une mouture plus fine, tourner le bouton (4) dans le sens des aiguilles d'une montre; pour une mouture plus grosse, tourner le bouton (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Dosage café moulu

La dose optimale de café moulu doit être comprise entre 6 et 7 grammes, le réglage éventuel s'effectue avec la virole spéciale (11), qui se trouve à l'intérieur du récipient café moulu: tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la quantité de café moulu et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la quantité.

Pour toujours obtenir des doses constantes, la quantité minimale de café moulu doit être telle qu'elle couvre l'étoile du doseur.

Pressage du café

Il est important que le café recueilli dans le filtre soit pressé uniformément à l'aide du presse-café spécial (14).

Après avoir pressé le café, il est recommandé de nettoyer le bord du filtre, avant de l'introduire dans le groupe de préparation, afin d'en garantir l'étanchéité à l'eau.

Entretien

Pour éviter que des particules de café moulu inutilisées et oxydées se mélangent au café fraîchement moulu, en altérant ainsi le goût, il faut effectuer un nettoyage, au moins une fois par semaine, du récipient de café moulu (9).

Faire vérifier les meules par le Service Après-Vente après que le moulin a moulu environ 400 kg. de café.

Conseils

- ⇒ En fin de journée, cherchez à terminer tout le café moulu resté dans le récipient (9), car il risque de perdre son arôme et de s'abîmer.
- ⇒ Nettoyer souvent le bac à café (16) pour ne pas risquer de salir les becs de la tasse porte-filtre, lorsqu'on la glisse dans le guide (15), et de faire ensuite tomber ce café moulu directement dans la tasse à café pendant la préparation du café.
- ⇒ Le café absorbe l'humidité, aussi pendant les journées humides le café moulu a tendance à s'agglomérer, ce qui est cause d'un ralentissement de la vitesse d'écoulement, tandis que dans les journées sèches le contraire se produit. Dans ce cas, il peut être nécessaire ajuster le degré de mouture.
- ⇒ En fin de journée de travail, il est recommandé de mettre le moulin-doseur automatique hors tension au moyen de l'interrupteur (13).

Descripción

- | | | | |
|---|--|----|---------------------------------|
| 1 | Recipiente del café en grano | 9 | Recipiente café molido |
| 2 | Tapa recipiente café en grano | 10 | Tapa recipiente café molido |
| 3 | Palanca cierre café en grano | 11 | Virola ajuste dosis café molido |
| 4 | Botón regulación molienda | 12 | Palanca toma café molido |
| 5 | Numerador referencia molienda | 13 | Interruptor general |
| 6 | Lámpara piloto molinillo encendido | 14 | Macillo |
| 7 | Pulsador arranque molienda (sólo versión Automático) | 15 | Guía portacasquillo |
| 8 | Lámpara piloto molinillo en funcionamiento (sólo versión Automático) | 16 | Recipiente café |

Precauciones importantes

Durante la utilización del molinillo-dosificador aconsejamos que se tomen algunas precauciones para limitar el riesgo de incendios, sacudidas eléctricas y/o accidentes.

1. Leer atentamente todas las instrucciones e informaciones que figuran en este manual y en cualquier otro folleto que se encuentre en el embalaje antes de poner en marcha o utilizar el molinillo-dosificador.
2. No sumergir el cable, el enchufe o el cuerpo del molinillo-dosificador en agua u otro líquido para evitar incendios, sacudidas eléctricas y/o accidentes.
3. No utilizar el molinillo-dosificador si están dañados el cable o el enchufe o en caso de averías o roturas.
4. En caso de tener que sustituir el cable de alimentación, dirigirse a un centro de asistencia autorizado.
5. La utilización de accesorios no aconsejados por el fabricante puede causar daños a personas o cosas.
6. Evitar que el cable quede colgado de la barra o que toque superficies calientes.
7. Controlar que el interruptor general (13) del molinillo-dosificador se encuentre en posición "0" antes de enchufar el aparato.
8. No hay que limpiar el molinillo-dosificador con un chorro de agua.

Guardar estas instrucciones

Advertencia

Toda intervención en este aparato, excepto para operaciones de limpieza, tendrá que ser ejecutada por un centro de asistencia Gaggia.

1. Controlar que el voltaje indicado en la placa corresponda al suyo.
2. No limpiar nunca con detergentes corrosivos o utensilios que puedan rayar. Basta un paño suave.

Conexión eléctrica

El molinillo tiene que estar conectado a la red eléctrica por medio de un enchufe, o bien, en caso de instalación fija, hay que prever un interruptor multipolar para la separación de la red, con una distancia de los contactos de por lo menos 3 mm.

Es OBLIGATORIO conectar el conductor de color amarillo-verde a la instalación de puesta a tierra del local.

N.B.: Con un molinillo versión trifásica, después de la conexión eléctrica hay que asegurarse de que el motor, y por tanto la muela, gira en el sentido de las agujas del reloj.

Puesta en funcionamiento

Una vez acabadas las conexiones eléctricas se puede poner en funcionamiento el molinillo.

Llenar el recipiente (1) con café en grano.

No poner en absoluto café molido en el recipiente del café en grano (1) para no comprometer el funcionamiento correcto del molinillo.

Accionar el interruptor (13) y moler pequeñas cantidades de café para comprobar el tipo de ajuste ("Véase "**Ajuste molienda**").

N.B.: El molinillo ya ha sido regulado en la fábrica con una molienda de tipo medio.

En el caso de molinillo versión Automático, después de accionar el interruptor (13) pulsar el pulsador arranque molienda (7), la parada de la molienda se producirá automáticamente después de que el recipiente del café molido (9) alcance la cantidad preestablecida.

El automatismo restablecerá la cantidad de café molido con un nuevo arranque cada seis tomas.

Molienda café

Es importante que la molienda resulte uniforme, fina y no impalpable.

La molienda exacta se obtiene haciendo algunas pruebas en la máquina de café (véase también "**Dosificación café molido**").

Si el café sale demasiado rápidamente de los picos del portacasquillo, quiere decir que se necesita una molienda más fina, si sale demasiado lentamente se necesita una molienda más gruesa.

N.B.: Durante las pruebas, muela poco café cada vez sin mezclarlo al que se ha molido anteriormente con un ajuste distinto. Vaciar cada vez el dosificador del café recordando que hay que vaciar también el tubo entre las muelas y el recipiente.

Ajuste molienda

Para moler más fino, girar el botón (4) en el sentido de las agujas del reloj, para moler más grueso, girar el botón (4) en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Dosificación café molido

La mejor dosificación del café molido tiene que estar comprendida entre 6 y 7 gramos. La regulación que fuera necesaria, tiene que ser efectuada por medio de la virola (11) que se encuentra dentro del recipiente del café molido, girando en el sentido de las agujas del reloj para disminuir la cantidad de café molido y en el sentido contrario para aumentar la cantidad.

Para obtener siempre dosis constantes, la cantidad de café molido tiene que ser la mínima que pueda cubrir la estrella del dosificador.

Compresión del café

Es importante que el café que se recoge en el casquillo se comprima uniformemente con el macillo (14).

Después de comprimir el café es conveniente limpiar el borde del casquillo antes de introducirlo en el grupo de suministro para asegurarse de la estanqueidad hidráulica del mismo.

Mantenimiento

Para evitar que partículas de café molido inutilizadas y oxidadas se mezclen con el nuevo café molido alterando de esta manera el gusto, hay que limpiar, por lo menos semanalmente el recipiente del café molido (9).

Hacer controlar las muelas por el servicio asistencia después de que el molinillo haya molido unos 400 Kg de café.

Consejos

- ⇒ Al final del día de trabajo, trate de agotar todo el café molido que ha quedado en el recipiente (9) puesto que está sujeto a perder el aroma y a deteriorarse.
- ⇒ Limpiar a menudo el recipiente donde se recoge el café (16) para no correr el riesgo de ensuciar los picos del portacasquillo cuando se introduce en la guía (15) que podría hacer caer el café molido directamente en la taza de café durante el suministro.
- ⇒ El café absorbe humedad, por consiguiente, en los días húmedos el café molido tiende a aglomerarse determinando una disminución de velocidad en la salida mientras que en los días secos, sucede lo contrario. En este caso será necesario volver a ajustar el grado de molienda.
- ⇒ En el molinillo-dosificador automático, al final del día de trabajo se aconseja que se quite la tensión por medio del interruptor (13).

CE

GAGGIA[®]

Gaggia S.p.A. 20087 Robecco sul Naviglio (MI)

Tel. 02-9470371 (5 linee) - Telefax 02-947088 - Telex 334897 Gaggia I.

DM1075/052