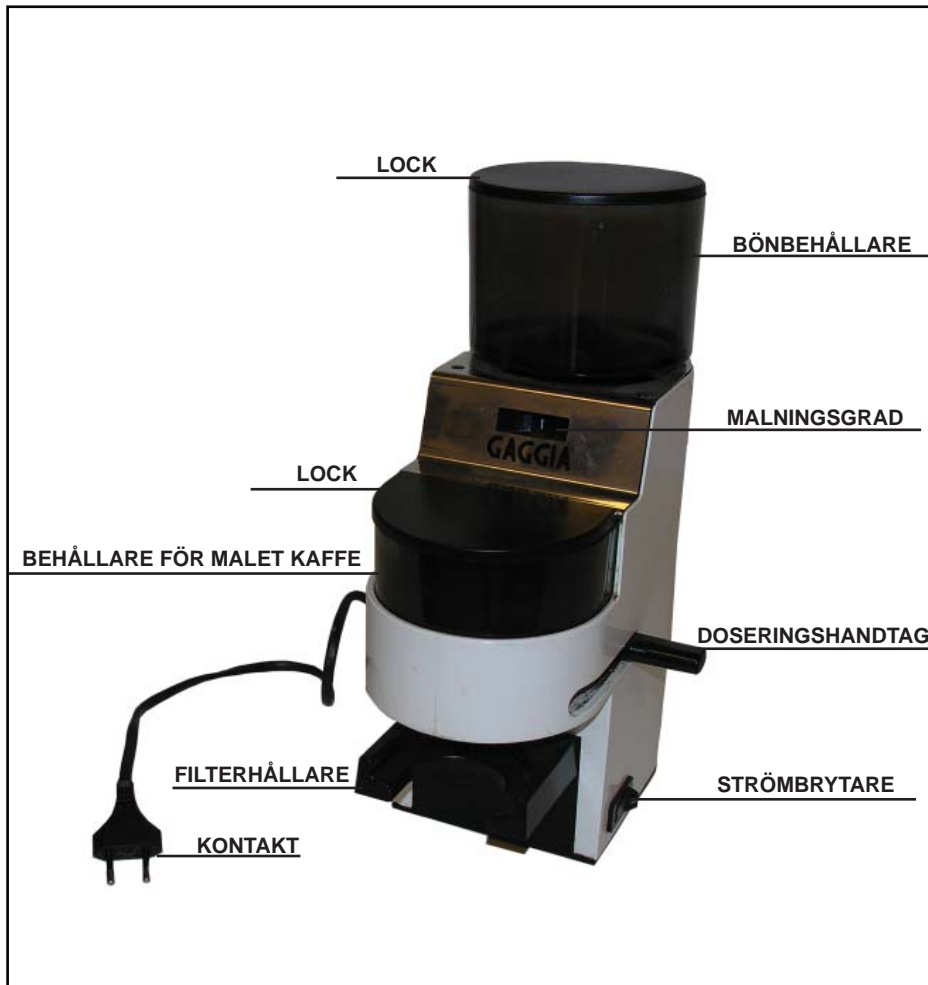


GAGGIA®

Tradizione in Continua Evoluzione



INSTRUKTIONSBOK FÖR:
GAGGIA MDF



ALLMÄNT

Denna kaffekvarn från Gaggia har utvecklats för att användas i hemmamiljö har ändå egenskaper som en professionell kvarn. Malningsgraden kan ställas in och en automatisk doseringmekanism ger exakt kaffemängd för att brygga ett perfekt kaffe.

HANDHAVANDE

Fyll behållaren med kaffeböner. Tryck på strömbrytaren. Sätt aldrig igång kvarnen om bönbehållaren är tom för att undvika överhettning av den elektriska motorn.

Välj malningsgrad. Det finns 34 olika inställningar. Högre nummer motsvarar grövre malningsgrad. Normalt är ett val mellan 2 och 10 för espressomalning.

Bestäm lämplig malningsgrad genom att mala och sedan brygga kaffe.

Rinner kaffet ut för snabbt ur bryggaren är malningsgraden för grov och kaffet blir för tunt och smaklöst.

Rinner kaffet ut för långsamt ur bryggaren är malningsgraden för fin och kaffet blir för tjock och för starkt.

Viktigt att förstå är att varje kaffesort behöver sin speciella malningsgrad på grund av olika urval och blandning av böner. Även rostningsgraden har betydelse.

RENGÖRING

Kontrollera att kvarnen inte är ansluten till elnätet.

Lägg aldrig kvarnen i vatten eller rengör någon av dess delar med diskvatten.

Använd inte vassa föremål eller starka kemiska lösningar vid rengöring.

Torka aldrig kvarnen eller någon av dess delar i mikrovågsugn.

Rengör endast med en mjuk med vatten fuktad duk.

ADESSO AB

Tel: 08 663 40 60

Fax: 08 663 40 62

Internet: www.adesso.se

Email: info@adesso.se

ARTISTA AS

Tel: +46 24 11 79 00

fax: +47 24 11 79 01

Internet: www.artista.no

Email: info@artista.no

GAGGIA®
Tradizione in Continua Evoluzione