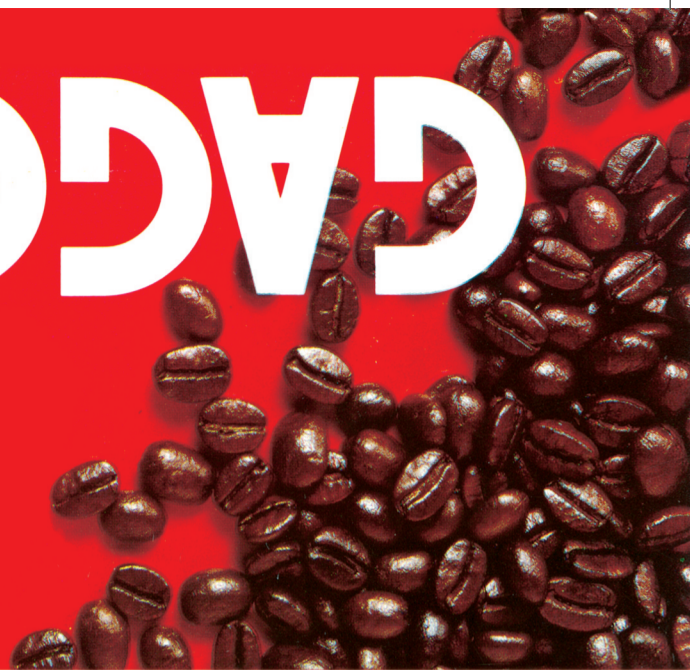


type MM

GAGGIA

**TYPE MM (Português)**

- O reservatò rio têm uma capacidade de 150 gramas. Para conservar bem o aroma do café, fechar herméticamente o reservatò rio (1) depois de ter medido a quantidade desejada de café em grao. Portanto moer sò mente a quantidade necessária uma de cada vez.
- Para regular o gran de moedura do café, rodar o reservatò rio (1) girando para o lado esquerdo até parar. Nesta posição, o mostrador indicador do reservatò rio estará posicionado no 'minimo', o que corresponde a uma moagem finissima. Girando para o lado direito, obter-se-à uma moagem sempre menos fina.
- Ligar o moinho de café por intermè dio do interruptor (3).
- A moagem resultante, extrair o contentor (4) e tirar a tampa: eis um optimo café em pò.
- Para evitar que o motor aqueça demasiadamente, deixe amàquina repousar, entre uma moagem e outra.
- Antes de limpar o aparelho, retirar da tomada, não mergulhar o aparelho na água mas utilizar somente um pano úmido.

TYPE MM (Nederlands)

- De inhoud van het reservoir bedraagt 150 gram. Sluit, om het aroma van de koffie te bewaren, het reservoir (1) hermetisch af, nadat u er de gewenste hoeveelheid koffie bonen in heeft gedaan. Maal telkens alleen de hoeveelheid die u nodig heeft.
- Om de graad van korrel-fijnheid te regelen, dient u het reservoir (1) naar links dicht te draaien. Het reservoir staat im op de 'minimum' - stand ingesteld, hetgeen overeenkomt met zee fijngemalen koffie. Naarmate u het reservoir naar rechts draait, zullen de koffiebonen steeds grover gemalen worden.
- Schakelt u het apparaat middel van de schakelaar (3) aa.
- Nadat de koffie gemalen is, haalt u het bakje (4) ernit en filt u de deksel op: ziehier een infstekend gemalen koffie.
- Om het warmlopen van de motor te vermijden, dient u tussen twee keer malen door heel even te wachten.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact, alvorens het apparaat te reinigen. Dompel het niet in water, maar gebruik uitsluitend een vochtige doek.

TYPE MM (Dansk)

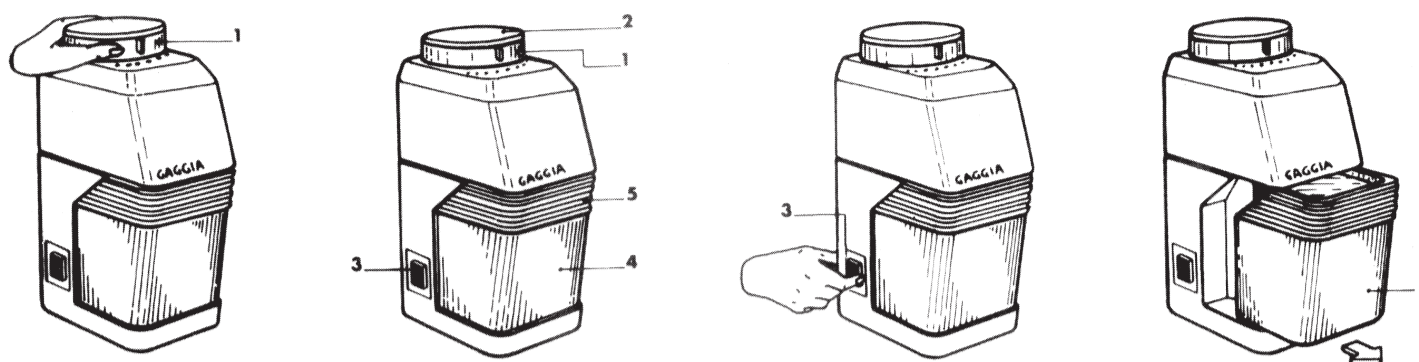
- Beholderen kan rumme 150 gram. For at bevare kaffens aroma skal De altid lukke beholderens lag hermetisk (1), efter at have fyldt den med kaffeebønner. De skal kun male den mangdekaffee De har brug for ved hver tilberedning af espressoen.
- Til reguleringen af finhedsgraden af den malede kaffe, skal De dreje beholdren (1) til venstre indtil den ikke kan komme længere. I denne stilling star viseren pa "minimo", hvad der betyder, at maskinen maler kaffen meget fint. Jo mere De drejer beholderen til højre, jo grovere vil kaffen blive malet.
- Inden De starter kaffeekværnen, indstil malningens idet indstiller kontakten (3).
- Tag beholderen (4) af nar malningen er fuldført, fjern lget og De har den kaffee der er bedst egnet til den 'rigtige espresso'.
- For at undga at overophede motoren, er det tilradelig at give maskinen en lille pause for De foretager næste malning.
- Inden apparatet rengøres, træk altid stikket ud, nedsænk aldrig apparatet i vand, men anvend udelukkende en fugtig klud.



GAGGIA

GAGGIA S.p.A. 20087 Robecco S/Naviglio (MI) - Tel. 02/949931 - Fax 02/9470888 - E-mail: gaggia@gaggia.it



**TIPO MM** (Italiano)

- Il serbatoio ha una capacità di 150 grammi. Per conservare bene l'aroma del caffè chiudere ermeticamente il serbatoio (1) dopo aver messo la quantità desiderata di caffè in grani. Quindi macinare solo la quantità necessaria volta per volta.
- Per regolare il grado di macinazione del caffè ruotare il serbatoio (1) girando verso sinistra fino all'arresto. In questa posizione la tacca indicatrice sul serbatoio sarà sul 'minimo' il che corrisponde ad una macinatura sempre meno fine. Non sarà difficile stabilire con un po' di pratica la posizione che assicura il grado di macinatura desiderato per ottenere un buon caffè 'espresso'.
- Per ottenere la macinatura premere il pulsante (3) mantenendolo premuto fino ad ottenere la quantità di caffè desiderata.
- A macinatura avvenuta, estrarre il contenitore (4) e toglierne il coperchio: ecco un ottimo caffè in polvere.
- Per evitare di surriscaldare il motore, lasciare un breve intervallo tra una macinatura e l'altra.
- Prima di pulire l'apparecchio staccare sempre la spina, non immergere l'apparecchio in acqua ma utilizzare solo un panno umido.

TYPE MM (English)

- The container has a capacity of 150 grms. To maintain the coffee's aroma, close the container (1) hermetically once it has been filled with the desired quantity of coffee. Only grind coffee when immediately required to avoid unnecessary loss of aroma.
- To regulate the grinder, turn the container (1) to the left until locked. In this position the indicator on the container will show 'minimum', which corresponds to a very fine ground. Obtain coarser grind-setting by turning the container towards the right. With a little practice it will not be difficult to establish the correct grind-setting for a good espresso coffee.
- To grind, push the switch (3) until the desired amount of coffee has been ground.
- Once the coffee has been ground, remove the container (4) and open it for access to the perfectly ground coffee.
- To avoid overheating the grinder, leave a few minutes between each grinding operation.
- Always unplug the device before cleaning. Never immerse in water. Clean using only a soft, damp cloth.
- Do not operate any appliance with a damage cord or plug or in event of appliance faults or damages.
- Replace the power cord only with an original part from your nearest authorized Gaggia service center.

TYPE MM (Français)

- Le récipient a une capacité de 150 grammes. Pour conserver l'arôme du café, fermez hermétiquement le récipient (1) après y avoir introduit la quantité désirée de café en grain. Par conséquent moudez seulement la quantité nécessaire à chaque fois.
- Pour régler le degré de la mouture du café, tournez le récipient (1) vers la gauche jusqu'à l'arrêt. Dans cette position, l'indicateur du récipient sera sur 'minimum', lequel correspond à une mouture très fine. Vous obtiendrez une mouture plus grosse en tournant le récipient vers la droite.
- Mettez le moulin en marche en appuyant sur l'interrupteur général (3).
- Lorsque la mouture est faite, enlevez le récipient (4) et enlevez le couvercle (5): voilà un excellent café en poudre.
- Pour éviter de surchauffer le moteur, laissez un bref intervalle entre chaque mouture.
- Toujours débrancher la fiche avant de nettoyer l'appareil. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, mais utiliser seulement un chiffon humide.

TYPE MM (Deutsch)

- Der Bohnenbehälter (1) hat ein Fassungsvermögen von 150 Gramm. Nach dem Mahlen muss er geschlossen bleiben, damit das herrliche Aroma nicht verfliegen kann. Mahlen Sie am besten immer nur soviel Kaffee, den Sie sofort aufbrauchen können.
- Um das Mahlwerk einzustellen, drehen Sie den Bohnenbehälter (1) nach links bis zum Anschlag. In dieser Position (minimum) erhalten Sie eine sehr feine Mahlung. Die Mahlung wird gröber, umsomehr Sie den Bohnenbehälter nach rechts drehen.
- Um das Mahlwerk in Gang zu setzen, drücken Sie auf den Schalter (3) bis Sie die gewünschte Menge gemahlten Kaffees erhalten.
- Nach dem Mahlen können Sie sofort den Behälter (4) öffnen und den Kaffee entfernen.
- Um eine Überhitzung des Mahlwerks zu verhindern, machen Sie eine Pause zwischen jedem Mahlvorgang.
- Vor der Reinigung des Geräts immer den Netzstecker ziehen; das Gerät nie in Wasser eintauchen sondern mit einem leicht befeuchteten Lappen reinigen.

TYPE MM (Español)

- El deposito tiene 150 grams de capacidad. Para consevar perfectamente el aroma del café, cierre hermeticamente el deposito (1) después de haber vaciado dentro la cantidad deseada de café en grano.
- Para regular el grado de molienda, gire el deposito (2) hacia la izquierda y hasta el tope. En dicha posicion la marca indicadora se encontrara en el 'minimo' que corrisponde a una molienda finissima. Girando el deposito hacia la derecha se obtiene una molienda siempre monos fina.
- Por encender el molinillo accionese el interruptor (3).
- Una vez qua se ha molido el café, retire al deposito (4) y remueva la tapa: encontrara un excelente café molido.
- Para evitar el sobralentamiento del motor deje pasar un breve intervalo de tiempo entre una molienda y otra.
- Antes de proceder a limpiar el aparato, desenchúfelo siempre. No sumerja el aparato en agua jamás. Para limpiarlo, emplee tan sólo un paño húmedo.