GAGGIA MDF

NÁVOD K POUŽITÍ

VŠEOBECNÉ INFORMACE

Mlýne Gaggia MDF s dávkovačem byl vyvinut pro použití v domácnostech a malých komerčních provozech, ale všechny jeho součásti byly vytvořeny na základě zkušeností s profesionálními mlýnky. Rovnoměrně umele zrnkovou kávu dle nastavené hrubosti mletí a dávkovač automaticky vydá přednastavené množství kávy.

INSTALACE

- Napětí v síti musí odpovídat napětí mlýnku na kávu
- Naplňte nádobu zrnkovou kávou. Stlačte vypínač (1) a mlýnek se spustí. Nezapínejte mlýnek, když je nádoba na kávu (6) prázdná. Mohl by se přehřát motor.
- Vyberte požadovanou hrubost mletí. Je možné nastavit až 39 stupňů hrubosti mletí. Vyšší číslo odpovídá hrubšímu mletí. Pro dosažení pravého italského espressa se všeobecně doporučuje hrubost mletí mezi stupni 2 – 10.
- Při nastavování správné hrubosti mletí doporučujeme umlít 10 – 20 g kávy a zhodnotit výsledek. Připravte kávu a sledujte, zda vytéká příliš rychle či příliš pomalu.
  - *příliš rychle:* Káva je umleta příliš hrubě. Chuť je slabá a nevýrazná
  - *příliš pomalu:* Káva je umleta příliš najemno. Chuť je příliš silná, káva příliš hustá.
  - *správně:* Umletí kávy je ideální, káva je aromatická a chutná.

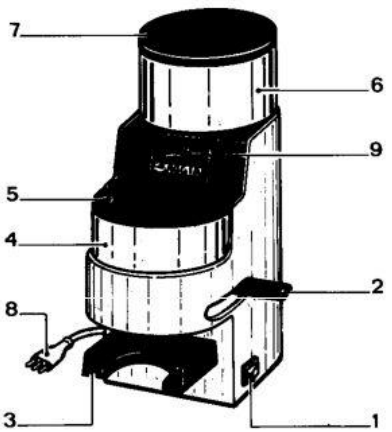
Je důležité si uvědomit, že každý druh kávy potřebuje specifické nastavení mletí, protože ne všechny druhy kávy jsou stejné kvality. Proto je důležité nalézt správnou hrubost mletí pro každý používaný druh kávy.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Všeobecné pokyny:

- Před čištěním či jakýmkoli úkonem údržby je nutné mlýnek odpojit ze zásuvky.
- Neponořujte mlýnek do vody a žádnou jeho část neumývejte v myčce.
- Pro čištění nepoužívejte agresivní čistící prostředky.
- Nevysoušejte mlýnek ani žádnou z jeho části v mikrovlnné ani tradiční troubě.
- Umývejte pouze pomocí vlhkého hadru za použití čisté vody.

POPIS JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ



1. Vypínač
2. Páčka na dávkování kávy
3. Držák filtru (páky)
4. Nádoba na umletou kávu
5. Kryt nádoby na umletou kávu
6. Nádoba na zrnkovou kávu (zásobník)
7. Kryt nádoby na zrnkovou kávu
8. Připojovací kabel se zástrčkou
9. Číselník hrubosti mletí