

Návod k obsluze

Mlýnek Kaffia ITOP Zero



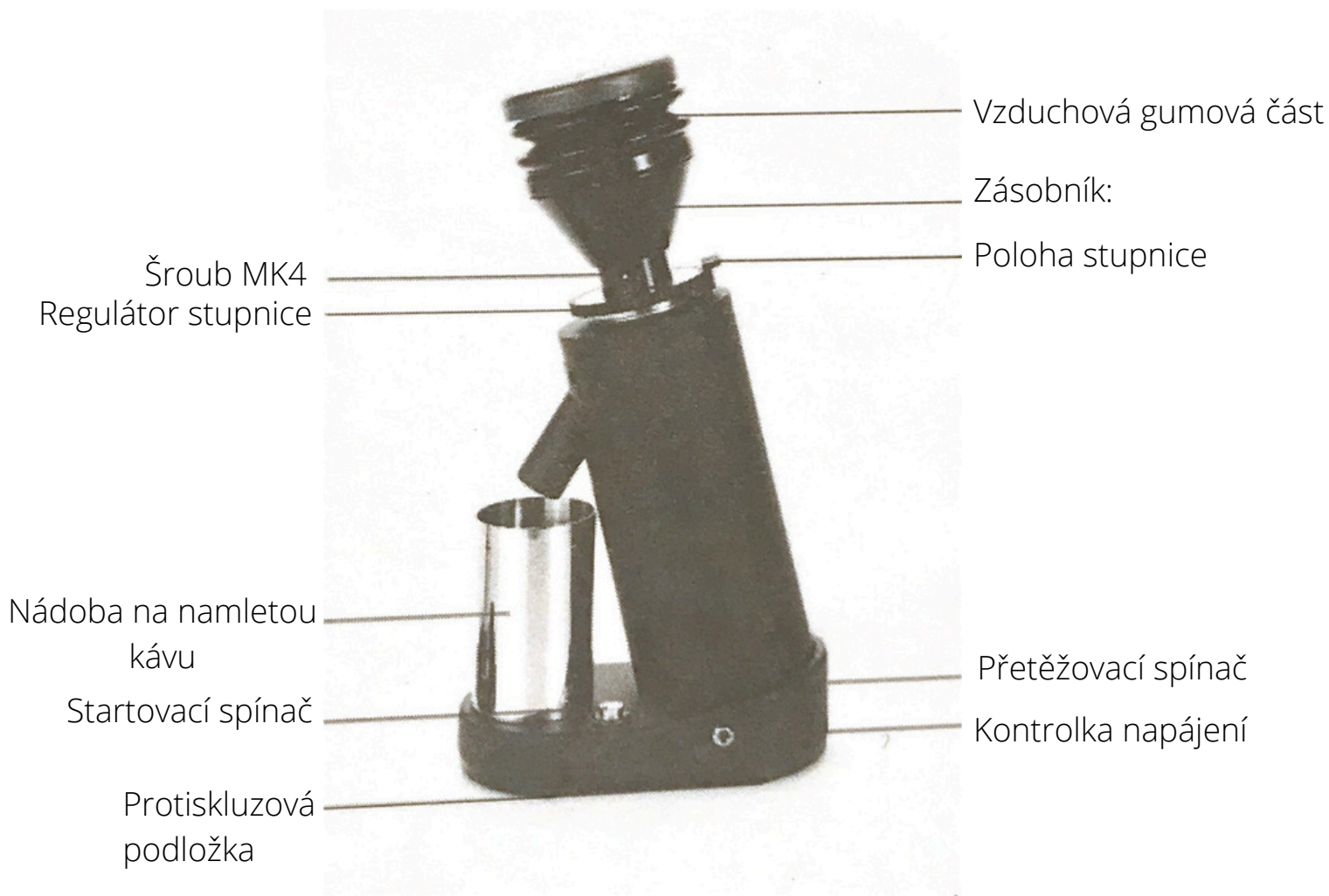
GOURMET KÁVA

Prodejce: GourmetKava s.r.o., IČ: 03724034,
Dagmar Burešové 2925/10, 13000 Praha
www.gourmetkava.cz

Bezpečnostní pokyny

1. Před použitím pečlivě zkontrolujte, zda technické parametry (například frekvence, napětí atd.) produktu splňují Vaše elektrické požadavky.
2. Spotřebič neumísťujte na vlhké, horké, hořlavé nebo místo kde se práší, aby nedošlo k poškození. Spotřebič by měl být umístěn na pracovní desce nebo na rovném a čistém místě. Mlýnek ani jeho zástrčku neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
3. Pokud se objeví kouř, jiskry, neobvyklé pachy nebo zvuky při používání tohoto produktu, měl by být okamžitě vypnutý a odpojený od napájení.
4. Mlýnek nezapojujte mokřýma rukama ani jej neutírejte vlhkým hadříkem, pokud je v provozu.
5. Pokud se u tohoto mlýnku objeví závada, měl by být opraven výrobcem nebo kvalifikovaným servisním technikem.
6. Před čištěním nebo demontáží spotřebiče jej nejprve odpojte od napájení, aby se zajistilo zastavení stroje a předešlo se neúmyslnému zapnutí.
7. Po ukončení používání spotřebiče jej prosím odpojte od napájení.
8. Tento mlýnek nesmí být dlouhodobě bez napájení. Pokud je nečinný příliš dlouho, je nutné před opětovným použitím zkontrolovat, zda uvnitř spotřebiče není vlhkost, plíseň nebo snížená izolační schopnost. Před použitím se prosím ujistěte, že je vše v pořádku.

Části mlýnku



Vzduchová gumová část: K vyčištění mlecí komory a dosažení nulového zadržování použijte stlačený vzduch.

Zásobník: Vložte kávová zrna.

Poloha stupnice: Pevný regulátor stupnice.

Přetěžovací spínač: Zařízení pro ochranu obvodu a motoru.

Kontrolka napájení: Ukazuje stav napájení.

Šroub M4: Fixuje zásobník.

Regulátor stupnice: Na regulátoru stupnice čísla 0-19, při otáčení po směru hodinových ručiček bude namletá káva hrubší, při otáčení proti směru hodinových ručiček bude jemnější.

Nádoba na namletou kávu: Pod násypkou pro namletou kávu.

Startovací spínač: Slouží k vysílání pokynů k zapnutí nebo vypnutí motoru, zapnutí nebo vypnutí mlýnku.

Protiskluzová podložka: Protiskluzová funkce chrání mlýnek na kávu.

Použití

1. Připojte správné napájení s odpovídajícím napětím a frekvencí.
2. Nainstalujte zásobník a upevněte jej pomocí šroubu M4 a nástroje.
3. Stiskněte umístění stupnice, poté otočte regulátorem stupnice na požadovanou hodnotu hrubosti mletí podle své osobní preference (stupnice nad výstupem ukazuje aktuální číslo stupnice).
4. Vložte kávová zrna do zásobníku.
5. Stiskněte startovací spínač, aby se motor spustil a začalo mletí.
6. Po mletí použijte ofukovací část k vyčištění mlecí komory a dosažení nulového zadržování kávy.
7. Stisknutím startovacího spínače můžete mlýnek spustit nebo zastavit.
8. Po použití prosím odpojte mlýnek z napájení.

Čištění, údržba a montáž mlecí komory

1. Vypněte mlýnek z napájení.
2. Použijte suchý hadřík k vyčištění vnějšího povrchu.
3. Vyjměte zásobník.
4. Otočte regulátorem stupnice ve směru hodinových ručiček, dokud ho nevytáhnete, a poté ho vyčistěte.
5. Vyčistěte vnitřní povrchy mlýnku kávových zrn pomocí jemného kartáčku, popřípadě vysajte zbylou kávu.
6. Vyčistěte násypku na namletou kávu.
7. Sestavte všechny odebrané části v pořadí zpátky do mlýnku.
8. Zkontrolujte, zda jsou komponenty správně znovu sestaveny na svém místě. Pro metodu kontroly se odkazujte na postup operace pro tento produkt. Nejprve poslouchejte, zda během nečinného otáčení mlýnku nedochází k neobvyklému hluku. Poté vložte do mlýnku malé množství kávových zrn. Pokud není mlýnek po čištění zase sestavený normálně, je nutné jej znovu zkontrolovat a sestavit.

Pokud potřebujete demontovat různé části, ujistěte se prosím, že jste vypnuli spínač nebo odpojili zástrčku, aby nedošlo k náhodnému dotyku spínače. Pokud se během čištění na základových závitech a závitových zubech regulátoru stupnice přilepí zbytková namletá káva, prosím, vyčistěte je. Jinak nelze regulátor stupnice při opětovné montáži správně umístit a to může ovlivnit celé mletí kávy.

Závady	Příčiny	Řešení
Motor nefunguje.	Zásuvka nefunguje správně.	Vyměňte vadnou zásuvku za správnou.
	Startovací spínač je poškozen.	Vyměňte startovací spínač (prosím kontaktujte servisní středisko pro vyřešení problému. Napájecí spínač by měl být vyměněn kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí).
	Napájecí kabel je poškozen.	Vyměňte napájecí kabel (prosím kontaktujte servisní středisko pro vyřešení problému. Napájecí kabel by měl být vyměněn kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí).
	Přetěžovací spínač se vypíná.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vyčistěte vnitřek mlýnských kamenů a resetujte přetěžovací spínač. 2. Pokud motor po resetování přetěžovacího spínače stále nefunguje, prosím kontaktujte servisní středisko pro vyřešení problému. Výměna by měla být provedena kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí.
	Mlýnek na kávu nefunguje správně.	Prosím kontaktujte servisní středisko pro vyřešení problému. V případě potřeby doručte mlýnek na kávu zpět k prodejci.
Mlýnek nemele kávu.	Hrubost mletí je nesprávně nastavená a mlecí kameny jsou zaseknuté, což brání mletí.	Otočte stupnici mletí ve směru hodinových ručiček o 2 až 3 otočky. Poté vložte do mlýnku kávová zrna a vyzkoušejte mletí na zkoušku.

Mlýnek nedokáže vyprodukovat namletou kávu	V dolní komoře mlýnku se nachází příliš mnoho zbytkové namleté kávy, která brání normálnímu mletí.	Vyčistěte výstup pro namletou kávu a vnitřní mlecí kameny.	
Mlýnek při provozu vydává abnormální hluk.	V kávových zrnech se nacházejí cizí předměty, jako jsou například kamínky.	Proveďte čištění a údržbu, vyměňte kávová zrna.	
	Nastavení hrubosti je příliš jemno, mlecí kameny jsou velmi blízko u sebe a dochází k zablokování mlecího mechanismu.	Otočte nastavení mletí ve směru hodinových ručiček o 1 až 2 otočky.	
	Odstraňte výše uvedené příčiny závad.	Kontaktujte servisní středisko pro vyřešení problému.	
Stupnice pro nastavení mletí je chybná.	Součástky regulátoru mletí nejsou správně namontované.	Odstraňte zbytkovou namletou kávu z vnitřních a vnějších závitů, rovněž položte nastavovací stupnici na základnu a otáčejte součástkami regulátoru mletí proti směru hodinových ručiček, dokud nebudou správně na svém místě.	
		Mlecí kameny se navzájem obrušují.	Původní měřítko může být posunuto dopředu o 0,5 nebo 1 mřížku.
		Součástky regulátoru mletí jsou poškozené.	Kontaktujte servisní středisko pro vyřešení problému. Výměna by měla být provedena kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí.
Mlýnek má zvláštní zápach.	V mlýnku není odstraněná zbytková namletá káva.	Vypněte mlýnek z napájení a důkladně vyčistěte zbytky namleté kávy.	

Pokud nejste schopni identifikovat příčiny závad, nedemontujte mlýnek na kávu sami. Místo toho kontaktujte servisní středisko pro vyřešení problému.

Jaké jsou hrubosti mletí kávy pro konkrétní přípravu?

Vyberte a naučte se tu správnou míru namletí kávy s ohledem na používané způsoby přípravy kávy.

1) Velmi jemné mletí kávy

Velmi jemné mletí kávy se doporučuje pro přípravu turecké kávy v džezvě. Konzistence je podobná hladké mouce či prášku.

- džezva

2) Jemné mletí kávy

Jemné mletí kávy se hodí na přípravu espressa. Hrubost je jako jemnější kuchyňská sůl. Pokud koupíte už namletou kávu, pravděpodobně bude takto mletá.

- Espresso

3) Středně jemné mletí kávy

Středně jemné mletí je asi nejběžnější. Používá se na moka konvičku, přípravu v dripu nebo v aeropressu (při době přípravy 2-3 min). Je trochu jemnější než písek, ale ne tak jemná, jako jemně mletá.

- Moka konvička
- Drip
- Aeropress (doba přípravy 2-3 min)

4) Střední mletí kávy

Střední mletí je zlatý střed mezi jemným a hrubým mletím. Používá se taktéž na drip, při přípravě ve vakuu potu nebo pro aeropress (3+ více minut příprava). Konzistence je jako písek.

- Vacuum pot
- Aeropress (doba přípravy 3+ více minut)
- Drip

5) Středně hrubé mletí kávy

Středně hrubé mletí se hodí na Chemex nebo Clever dripper. Hrubost kávy je jako hrubý písek (trochu hrubější než střední mletí).

- Chemex
- Clever dripper

6) Hrubé mletí kávy

Hrubé mletí se doporučuje pro french press. Takto namletá káva vypadá jako mořská sůl. Pro přípravu ve frenchpressu je lepší mít hruběji namletou kávu – zrnka posléze neproniknou skrze sítko do nápoje a sedlina zůstane dole.

- French press
- Cold brew

Důležité upozornění:

1. Pokud dojde k poruše napájecího kabelu, měl by být vyměněn výrobcem, opravářem nebo osobou s podobnými kvalifikacemi, aby se předešlo nebezpečí.
2. Při provádění mechanické údržby nebo odstraňování problémů odpojte zástrčku od napájení, abyste předešli nebezpečí způsobenému náhodnému stisknutí spínače.
3. V případě dalších abnormálních situací se obraťte na výrobce.

GOURMET KÁVA