

TECHNIVORM MOCCAMASTER

Neobávajte sa, že by ste si mohli byť istí, že sa jedná o výjimečný prístroj, ktorý dokáže z našej kávy získať maximum. Moccamaster od holandskej spoločnosti Technivorm je výsledkom 40 rokov skúseností a poctivej ručnej práce. Navyše je to jeden z troch domáckych prístrojov na svete, ktoré sú certifikované medzinárodnou kávovou asociáciou SCAA pre prípravu kávy odpovedajúcej Gold Cup standardu.

CO BUDETE POTŘEBOVAT



KÁVOVAR



MLÝNEK



FILTRY



KÁVA



VÁHA



STUDENÁ VODA

PŘÍPRAVA

1. Ujistěte se, že je kávovar vypnutý
 2. Připevněte sprchu kávovaru na gumovou výpust, která je umístěna uvnitř reservoáru
 3. Naplňte reservoár studenou filtrovanou vodou dle množství připravované kávy
 4. Důkladně propláchněte horkou vodou termosku (karafu) a papírový filtr (vel. 4)
 5. Kávu melte vždy těsně před přípravou. Používejte poměr 60 g kávy / l vody, tzn. cca. 8 zarovnaných plastových odměrek
 6. Hrubost namletí pro filtrovanou kávu je střední, připomínající mořskou sůl
 7. Na umělém filtru kávovaru nastavte střední průtok, viz obr. (Model KBT-741)
 8. Přiložte víko plastové filtru a termosku (skleněnou karafu)
 9. Zapněte kávovar, rozsvítí se oranžové světlo
 10. Jakmile z reservoáru vyteče veškerá voda, topné těleso kávovaru se automaticky vypne
 11. Vyčkejte na dokopání kávy z filtru a opatrně vyjměte termosku (karafu)
 12. Kávu ihned servírujte. Max. doporučená doba pro ponechání kávy v termosce je 1 hodina
-

ÚDRŽBA

1. Termosku po použití vždy vypláchněte horkou vodou. Nedoporučujeme používat saponát ani termosku dávat do myčky
2. Potřeba odvápnit kávovar závisí na tvrdosti vody ve vašem regionu. Reservoár naplňte vodou, do které rozpustíte odvápnovací prášek (např. Urnex CleanCaf). Zapněte kávovar a nechte roztok projít celý cyklus. Poté proces opakujte dvakrát s čistou vodou

výrobce
Technivorm BV
Nizozemsko

dovozce
doubleshot s. r. o.
Těně 15
338 45 Strašice

www.doubleshot.cz
+420 314 004 550