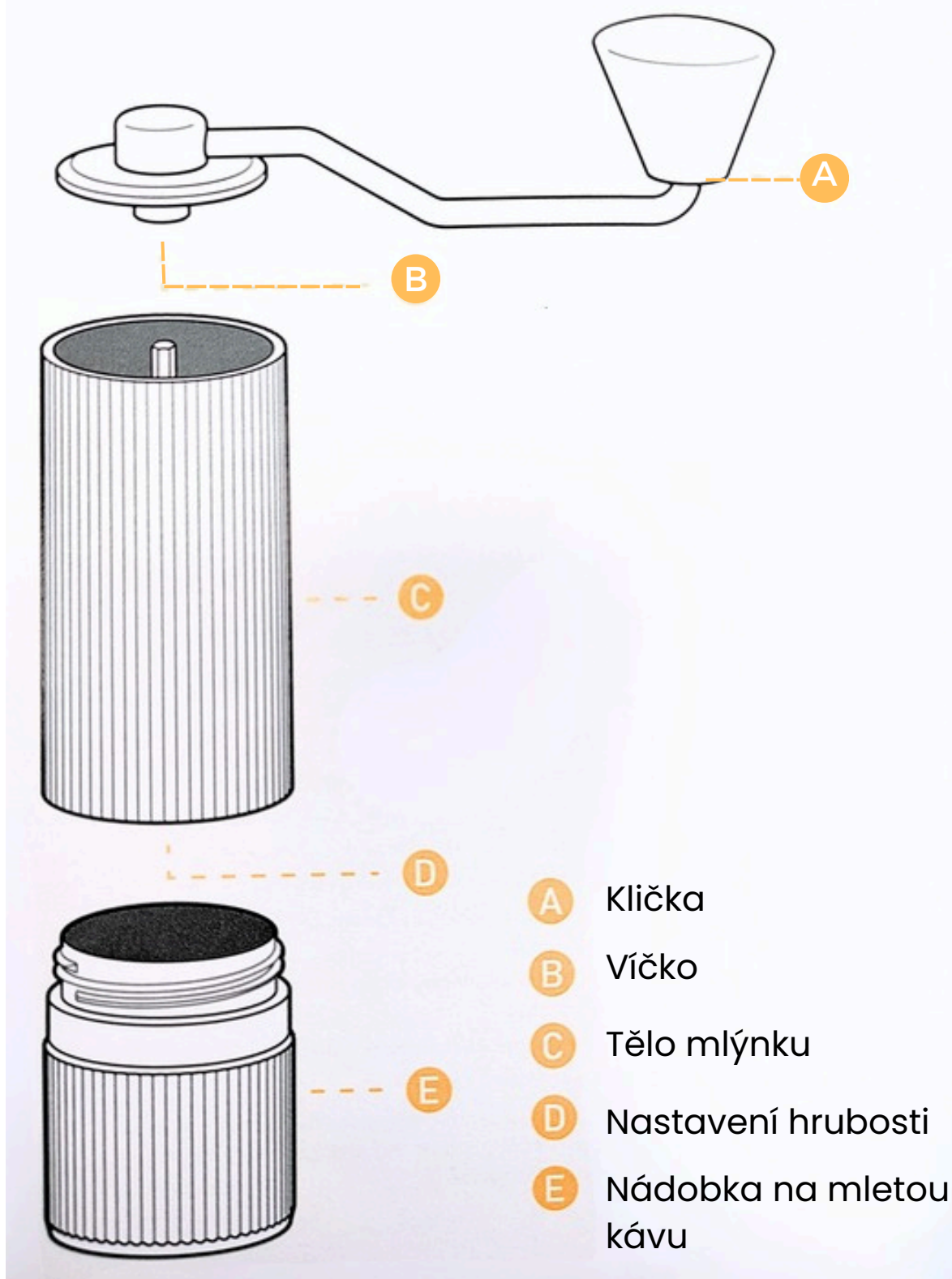


NUTTI!

Panacle Goose Grinder

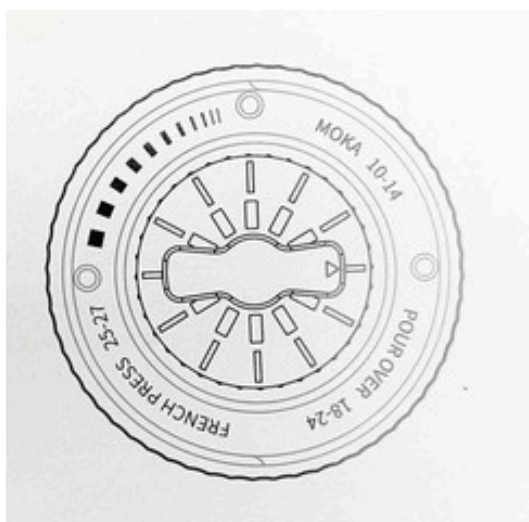
Návod k použití mlýnku na kávu



Použití mlýnku

1. Odšroubujte spodní nádobku (E). Uchopte tělo mlýnku(C) a zespodu nastavte požadovanou hrubost mletí (D).
2. Našroubujte zpátky nádobku na mletou kávu (E). Sejměte víčko s klikkou (B) a nasypťte kávová zrna do mlecí komory(C) - méně než 20 g.
3. Nasad'te víčko (B) zpět a ujistěte se, že je pevně upevněno. Uchopte tělo mlýnku a otáčejte klikkou ve směru hodinových ručiček dokud nepomelete všechnu kávu.
4. Po dokončení mletí vysypte kávu z nádoby (E).

Nastavení hrubosti mletí



| | |
|---------------|------------------|
| Moka konvička | 10 - 14 kliknutí |
| Dripper | 18 - 24 kliknutí |
| French press | 25 - 27 kliknutí |

- Otáčením nastavovacího kolečka ve směru hodinových ručiček docílíte jemnějšího mletí.
- Otáčením proti směru hodinových ručiček dosáhnete hrubšího mletí.
- Otáčejte nastavovacím kolečkem ve směru hodinových ručiček tak dlouho, až to dále nepůjde - to je poloha nastavení "0".
- Nastavte hrubost mletí, orientační počet kliknutí je v tabulce výše.
- Tato tabulka je pouze orientační.
- NEMELTE nikdy na nejnižší stupně nastavení 0 - 6 kliknutí.
- Ujistěte se, že jste před nastavováním hrubosti zakryli víčko.
- Když budete nastavovacím kolečkem otáčet stále více proti směru hodinových ručiček, mlecí kameny mohou vypadnout ven.

Bezpečnostní pokyny

- Před použitím si důkladně přečtěte tento návod k obsluze.
- Tento mlýnek je určen výhradně k mletí kávových zrn.
Nepoužívejte jej k mletí jiných materiálů, jako jsou ořechy, koření nebo vlhké suroviny.
- Nepoužívejte mlýnek na jiný účel, než pro který byl navržen.
- Mlýnek skladujte na suchém a chladném místě.
- Neponechávejte mlýnek v blízkosti zdroje vysokých teplot nebo otevřeného ohně.
- Nepoužívejte mlýnek, pokud je poškozený nebo má praskliny.
- **Neponořujte mlýnek do vody**, abyste předešli poškození mechanismu.
- Při čištění používejte pouze suchý hadřík nebo foukátko (Air blower).
- Uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nepřekračujte maximální kapacitu zásobníku na kávová zrna.
- Při nastavování hrubosti mletí vždy zajistěte, aby byl mlýnek prázdný, aby nedošlo k poškození mechanismu.
- Nikdy sami mlýnek nerozebírejte a nenahrazujte jeho části.
- Dejte pozor na ostré hrany mlecích kamenů.

Čištění a údržba

- Pravidelně odstraňujte zbytky kávy z mlýnku.
- Použijte jemný kartáček nebo foukátko k odstranění kávových usazenin.
- Neponořujte mlýnek do vody ani jej nemyjte v myčce na nádobí.
- Doporučuje se důkladné čištění alespoň jednou měsíčně.

Řešení problémů

- Mlýnek mele příliš hrubě nebo jemně: Zkontrolujte nastavení hrubosti mletí a upravte podle potřeby.
- Mlýnek se zasekává: Zkontrolujte, zda v mlýnku nejsou cizí předměty nebo velká kávová zrna, která mohou bránit otáčení.
- Pomalé mletí: Vyčistěte mlecí mechanismus od kávových usazenin.
- Nerovnoměrné mletí: Ujistěte se, že mlýnek je správně sestaven a že je nastavovací kolečko pevně na svém místě.