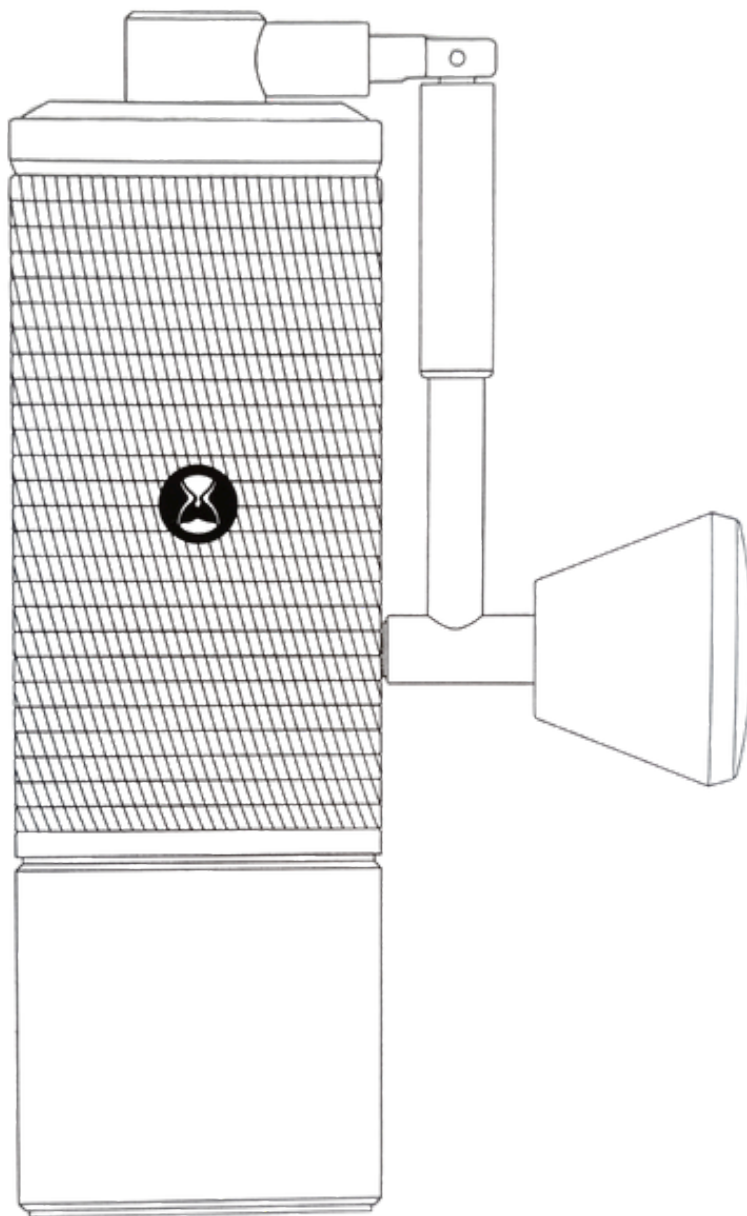


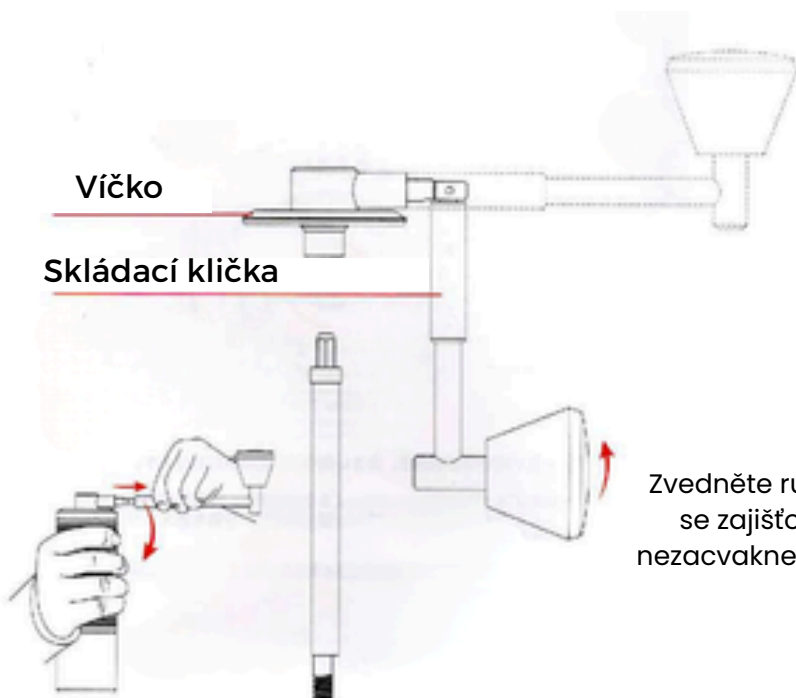


CHESTNUT C5

Timemore Chestnut C5 Pro

Návod k použití

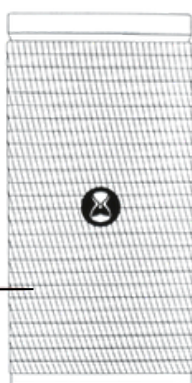
Víčko
Skládací klička



Chcete-li sklopit rukojeť, zatáhněte za zajišťovací válec směrem ven, dokud se neuvolní kloub. Jemně sklopte rukojeť dolů, jak je znázorněno.

Zvedněte rukojeť, dokud se zajišťovací válec nezacvakne na své místo.

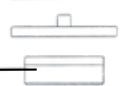
Tělo mlýnku



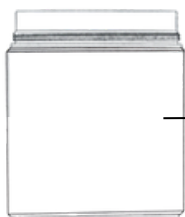
Mlecí kameny



Nastavovací kolečko



Nádobka na mletou kávu



- Strukturovaný povrch pro příjemný úchop
- Dvojitě kuličkové ložisko pro dokonalé upevnění hřídele
- Snadno nastavitelné přesné nastavení hrubosti
- Precizní mlecí kameny S2C-042-III

Použití mlýnku

1. Odšroubujte spodní nádobku. Uchopte tělo mlýnku a zespodu nastavte požadovanou hrubost mletí.



2. Našroubujte zpátky nádobku na mletou kávu. Sejměte víčko s klíčkou a nasypťte kávová zrna (až 25 g) do mlecí komory.

3. Nasad'te víčko zpět a ujistěte se, že je pevně upevněno. Uchopte tělo mlýnku a otáčejte klíčkou ve směru hodinových ručiček dokud nepomelete všechnu kávu. Po dokončení mletí vysypte kávu z nádoby.

Nastavení hrubosti mletí



U C5 ESP Pro je v jedné otočce 50 kliků. Každým kliknutím se mění hrubost o 15 μm .

Při nastavení mletí na hodnotu v příkladě níže otočte jednu celou otáčku od bodu 0, pak otáčejte na číslo 6 a pak ještě dvě kliknutí.

ESPRESSO	0.5.0 - 1.2.0
MOKA	0.5.0 - 1.2.0
POUR OVER	1.5.0 - 2.0.0
FRENCH PRESS	2.0.0 - 2.4.0

1.6.2

Počet kliknutí mezi jednotlivými očíslovanými body mletí.

Očíslované nastavení mletí.

Celá otáčka 360° od bodu 0.

- Otáčením nastavovacího kolečka ve směru hodinových ručiček docílíte jemnějšího mletí (nižší čísla).
- 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.
- Do mlecí komory dávejte MAXIMÁLNĚ 25 g kávy.
- NEMELTE nikdy na nejnižší stupně nastavení – nižší než 4 u C5 Pro a menší než 5 u C5 ESP Pro.
- Ujistěte se, že jste před nastavováním hrubosti zakryli víčko. během nastavování držte tělo mlýnku i kličku.
- Když budete nastavovacím kolečkem otáčet stále více proti směru hodinových ručiček, mlecí kameny mohou vypadnout ven.

www.BotaCoffee.cz ; info@botacoffee.cz +420 773 229 042

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. K čištění nepoužívejte žádné tekutiny.
- Při čištění používejte pouze štěteček, suchý hadřík a foukátko (Timemore Air Blower – není součástí balení).
- 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.
- Mlecí kameny mají ostré hrany, pozor, abyste se neporanili.

Čištění a údržba

- Pravidelně odstraňujte zbytky kávy z mlýnku.
- Použijte přiložený kartáček 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.