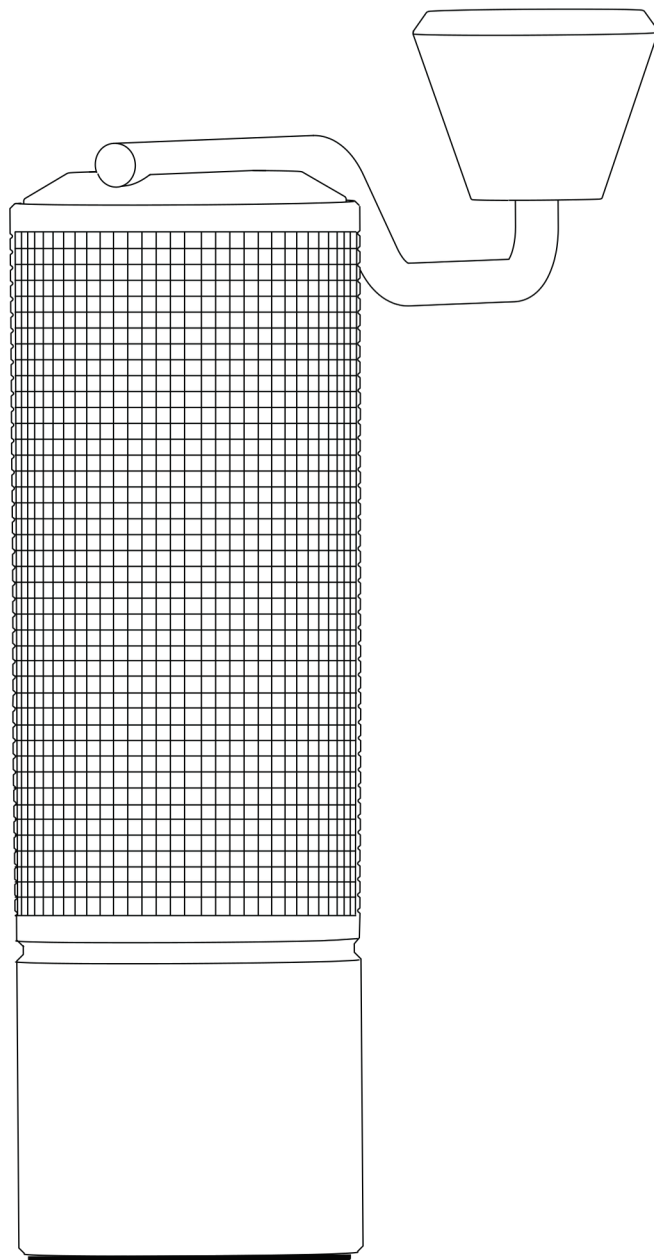
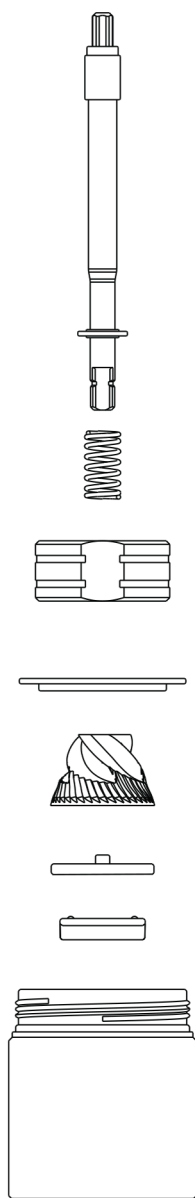
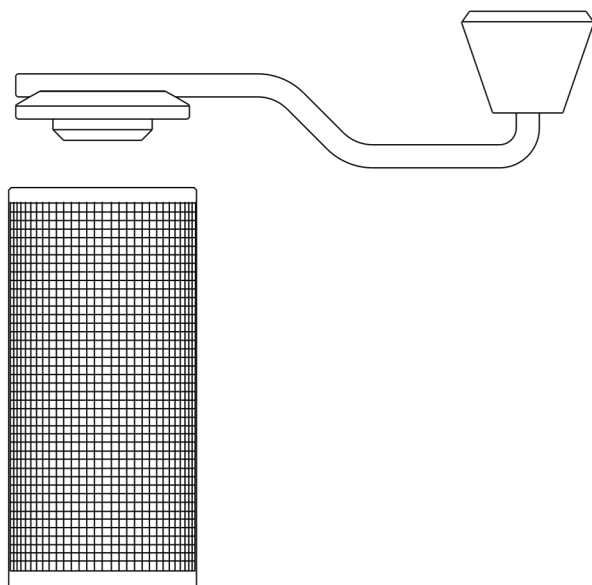




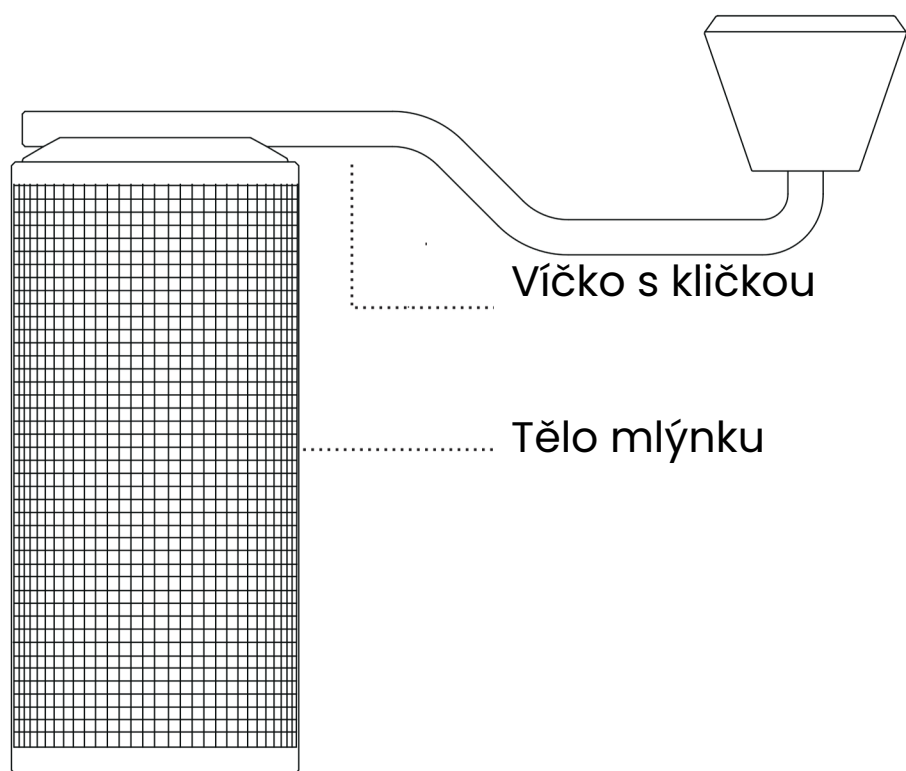
CHESTNUT
TIMEMORE CHESTNUT ESP
COFFEE GRINDER

Návod k použití

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



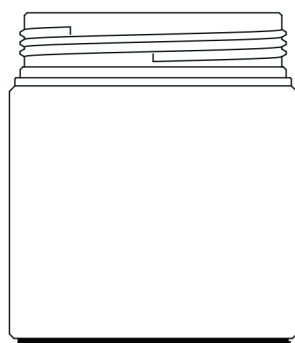
- Strukturovaný povrch pro příjemný úchop
- Dvojité kuličkové ložisko pro dokonalé upevnění hřídele
- Snadno nastavitelné přesné nastavení hrubosti
- Precizní mlecí kameny



Víčko s klíčkou

Tělo mlýnku

Nastavení hrubosti



Nádobka na mletou kávu

Silikonová podložka

Tělo mlýnku: Aluminum Alloy 6061

Klíčka: Austenitic Stainless Steel 17Cr18Ni9

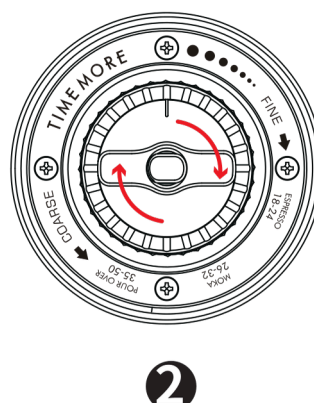
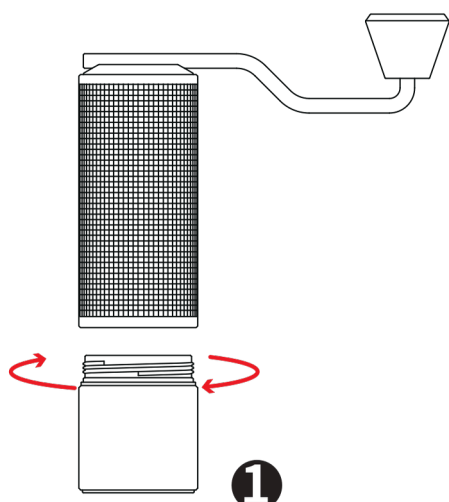
Hřídel: Austenitic Stainless Steel 17Cr18Ni9

Mlecí kameny: Martensitic Stainless Steel 20Cr13

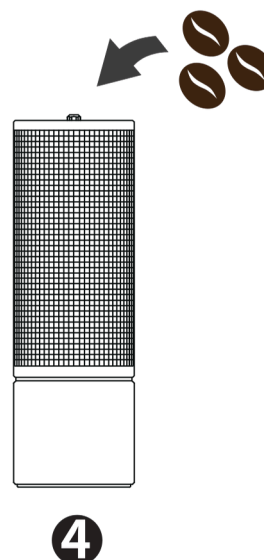
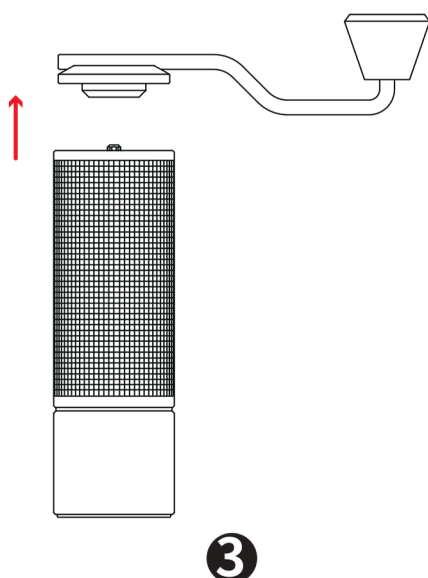
Nádobka: Aluminum Alloy 6061

Silikonová podložka: Silicone

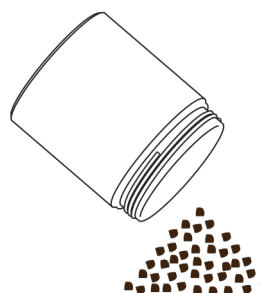
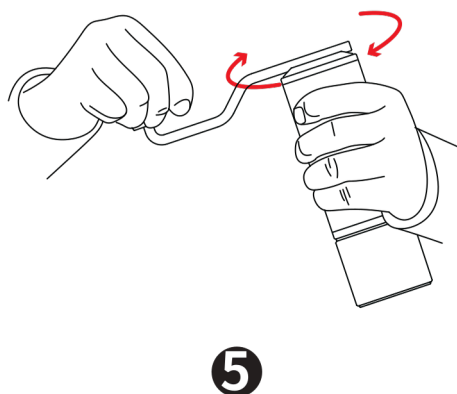
Použití mlýnku



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

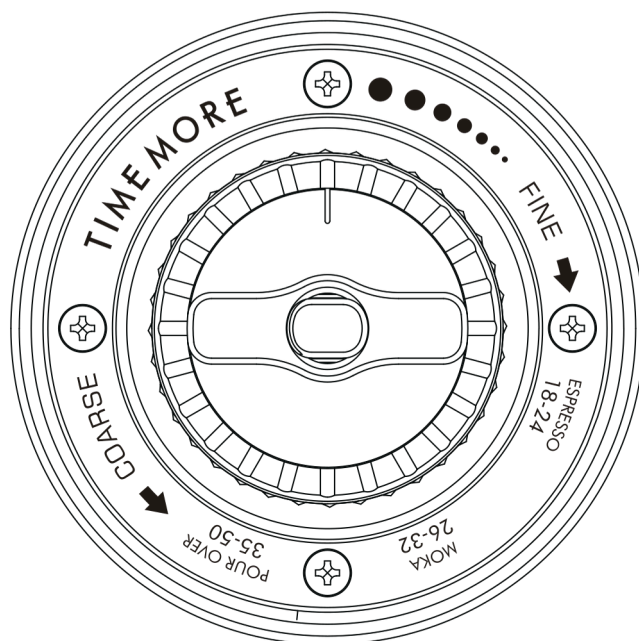


Našroubujte zpátky nádobku na mletou kávu. Sejměte víčko s kličkou a nasypťte kávová zrna do mlecí komory.



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

Nastavení hrubosti mletí



- 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 níže.

ESPRESSO	18-24 Clicks
MOKA	26-32 Clicks
POUR OVER	35-50 Clicks
FRENCH PRESS	50-60 Clicks

- Tato tabulka je pouze orientační.
- NEMELTE nikdy na nejnižší stupně nastavení 0 – 10 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.
- 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.

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.