

WESTMARK

KAFFEEMÜHLE | COFFEE GRINDER »BRASILIA«



DE Gebrauchsanweisung

Lieber Westmark-Kunde, vielen Dank, dass Sie ein Produkt aus unserem Hause erworben haben. Mit dieser praktischen Handmühle haben Sie nun die Möglichkeit, sich Ihren Kaffee unmittelbar vor der Zubereitung ganz frisch zu mahlen. Damit bleibt das volle Aroma auf natürliche Weise erhalten.

Bitte lesen Sie sich diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für das spätere Nachlesen sorgfältig auf. Sollten Sie diesen Artikel weitergeben, so ist auch diese Gebrauchsanleitung mitzugeben.

Sicherheitshinweise

A VORSICHT!

Gefahr für Kinder: Dieser Artikel ist kein Spielzeug! Sorgen Sie dafür, dass er außerhalb der Reichweite von Kindern ist. Auch Verpackungsmittel stellen eine Gefahr für Kinder dar. Es besteht ggf. Erstickungsgefahr!

Verwendungszweck: Die Kaffeemühle ist ausschließlich für das Mahlen von Kaffeebohnen bestimmt. Sie ist nur für die Nutzung in privaten Haushalten konzipiert.

i HINWEIS

Betätigen Sie die Mühle niemals leer! Sorgen Sie bitte dafür, dass sich ausreichend Kaffeebohnen im Mahlbehälter befinden.

Pflege und Reinigung

Vor der ersten Nutzung: Trockenreinigung der Mahlmechanik. Füllen Sie ausreichend Kaffeebohnen in den oberen Bereich der Mühle und mahlen Sie eine Charge Kaffee mit feiner Mahlgradeinstellung, um die Mechanik von eventuellen Rückständen aus der Produktion zu reinigen. Werfen Sie den so gemahlenen Kaffee weg.

Spülen des Auffangbehälters: Nehmen Sie die Mühle auseinander. Reinigen Sie den Auffangbehälter mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch. Spülen Sie den Behälter danach gründlich mit klarem Wasser ab und lassen Sie ihn völlig austrocknen, bevor Sie die Mühle wieder auf den Behälter setzen.

Abwischen des Edelstahlgehäuses: Die Kaffeemühle kann von außen mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Spätere Reinigung: Es empfiehlt sich, Pulverreste von Kaffee in der weiteren Nutzung mit einem weichen Pinsel zu entfernen.

Sollte das Mahlwerk aufgrund von Pulverresten verstopft sein, können Sie dieses durch das Mahlen einer kleinen Menge Kaffeebohnen bei höchster Mahlgrad-Einstellung wieder reinigen.

Gebrauch

Mahlgrad einstellen: 3. – A. grob, B. fein
Das Mahlwerk ist individuell verstellbar. Möglich sind z.B. die folgenden Mahlgrade: fein – für Espresso Kocher, medium – für klassischen Filterkaffee, grob – für French Press

i HINWEIS

Bitte achten Sie darauf, dass Mahlwerk in der feinen Einstellung nicht zu stark anzu ziehen, da es sonst verkanten könnte.

Barista-Tipps: Mahlen Sie immer nur soviel Kaffee, wie Sie verwenden möchten. Diese Mühle fasst ca. 30 g. Kaffee liebt es trocken: Bewahren Sie die restlichen Bohnen lieber in einem luftdichten Gefäß an einem trockenen Ort auf.

GB Instructions for use

Dear Westmark customer, Thank you for purchasing a product from our company. With this practical hand grinder, you now have the opportunity to grind your coffee freshly before preparing it. This ensures the full aroma is enjoyed in a natural way.

Please read this manual carefully and keep it for future reference. If you pass on this article to someone, this manual should also be included.

Safety instructions

A CAUTION!

This article is not a toy! Please ensure it is kept out of reach of children. The packaging also poses a danger to children. There is risk of suffocation!

Usage: The coffee grinder is designed exclusively for grinding coffee beans. It is designed for use in private households only.

i INFORMATION

Never operate the mill when it is empty! Please ensure that there are enough coffee beans in the grinding container.

Care and cleaning

Before using it for the first time: Cleaning of the grinding mechanics without liquid. Fill enough coffee beans into the top of the grinder and grind a batch of coffee with a fine grind setting, to clean the mechanics of any residue from production. Then throw away the ground coffee.

Rinse the collection container: Take the mill apart. Clean the collection container with mild washing up liquid and a soft cloth. Then rinse the container thoroughly with clear water and let it dry completely before putting the mill back on top of the container.

Wipe off the stainless steel housing: The coffee grinder can be wiped from the outside with a damp cloth.

Subsequent cleaning: It is advisable to remove coffee powder residues during continuous use with a soft brush.

If the grinder is clogged by the powder residue, you can clean it by grinding a small amount of coffee beans at the highest grinding grade setting.

Use

Setting the grinding grade: 3. – A. rough, B. fine
The grinder is individually adjustable. The following grinding grades are possible: fine - for espresso makers, medium - for classic filter coffee, coarse - for French Press

i INFORMATION

Please note: you must ensure not to over-tighten the grinder when using the fine setting, otherwise it could tilt.

Barista tips: Always grind as much coffee as you wish to use. This mill holds approximately 30 g. Coffee loves to be dry: Store the remaining beans in an airtight container in a dry place.

FR Instructions

Cher client Westmark, Merci d'avoir porté votre choix sur un produit de notre maison. Avec ce moulin à café à main, vous avez maintenant la possibilité de moudre fraîchement votre café juste avant sa préparation. Son arôme délicat reste ainsi pleinement préservé de manière naturelle.

Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement. Au cas où vous remettriez ce moulin à café à quelqu'un d'autre, n'oubliez pas de joindre aussi cette notice.

Consignes de sécurité

A ATTENTION!

Danger pour les enfants: Cet article n'est pas un jouet ! Tenez-le hors de portée des enfants. Les emballages constituent également une source de danger pour les enfants. Il y a risque éventuel d'étouffement !

Utilisation: Le moulin à café est exclusivement destiné à moudre du café en grains. Il est strictement réservé à un emploi dans les foyers privés.

i REMARQUEZ

Ne faites jamais fonctionner le moulin lorsqu'il est vide ! Veuillez à ce que le bac à grains de café contienne suffisamment de grains.

Entretien et nettoyage

Avant la première utilisation: Nettoyage à sec du mécanisme de mouture. Versez une quantité suffisante de grains de café dans la partie supérieure du moulin et moulez du café avec le degré de mouture fin pour éliminer les éventuels résidus de la production. Jetez le café ainsi moulu.

Rincage du contenant à café moulu: Désassemblez le moulin. Nettoyez le contenant à café moulu avec un produit à laver la vaisselle doux et un chiffon doux. Rincez ensuite soigneusement le

contenant à café moulu à l'eau claire et laissez-le complètement sécher avant de remettre le moulin en place sur le contenant à café moulu.

Entretien du corps du moulin en acier inoxydable: L'extérieur du moulin à café peut être essuyé avec un chiffon humide.

Nettoyage ultérieur: Il est recommandé d'éliminer les restes de café moulu des moutures suivantes avec un pinceau doux. Si le mécanisme de mouture devait être bouché par des restes de café, vous pouvez les éliminer en broyant à nouveau une petite quantité de grains de café au degré le plus fort.

Utilisation

Réglage du degré de mouture: 3. – A. grossier, B. fin
Le mécanisme de mouture peut être réglé de manière individuelle. Les degrés de mouture suivants sont par ex. possibles: fin – pour cafetière espresso, moyen – pour café filtre classique, grossier – pour cafetière à piston

i REMARQUEZ

Attention: Veillez à ne pas trop forcer le mécanisme de mouture réglé sur une mouture fine sous risque, dans le cas contraire, de le déformer.

Conseils Barista: Moulez toujours seulement la quantité de café que vous souhaitez utiliser. Ce moulin contient env. 30 g de grains de café. Le café ne supporte pas l'humidité: Conservez les grains restants de préférence dans un récipient hermétique dans un endroit sec.

NL Gebruiksaanwijzing

Beste Westmark-klant, hartelijk dank voor de aankoop van één van onze producten. Met deze praktische handmolen hebt u nu de mogelijkheid, uw koffie kort voor de bereiding vers te malen. Daarmee blijft het volle aroma op natuurlijke wijze behouden.

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze zorgvuldig voor later gebruik. Als u dit artikel doorgeeft, moet ook deze gebruiksaanwijzing worden meegegeven.

Veiligheidsaanwijzingen

A LET OP!

Gevaar voor kinderen: Dit artikel is geen speelgoed! Zorg ervoor, dat hij buiten bereik van kinderen is. Ook verpakkingsmaterialen zijn een gevaar voor kinderen. Er bestaat mogelijk verstikkingsgevaar!

Gebruiksdoel: De koffiemolen is uitsluitend bedoeld voor het malen van koffiebonen. Hij is ontworpen voor gebruik in private huishoudens.

i WENK

Bedien de molen nooit leeg! Zorg ervoor, dat zich voldoende koffiebonen in het maalreservoir bevinden.

Verzorging en reiniging

Voor het eerste gebruik: Droge reiniging van het maalmechaniek. Vul voldoende koffiebonen in het bovenste gedeelte van de molen en maal een hoeveelheid koffie met fijne maalgraadinstelling, om het mechaniek te reinigen van eventuele residuen uit de productie. Gooi de zo gemalen koffie weg.

Spoel het opvangreservoir: Haal de molen dan uit elkaar. Reinig het opvangreservoir met een mild spoelmiddel en een zachte doek. Spoel het reservoir daarna grondig met helder water af en laat het volledig drogen, voor u de molen weer op het reservoir zet.

Limpeza de la carcasa de acero inoxidable
El molinillo de café se puede limpiar por fuera con un paño húmedo.

Limpieza posterior: Se recomienda retirar los restos de café molido con un pincel suave antes del siguiente uso. Si la acumulación de restos hace que se atasque el mecanismo de molido, puede limpiarlo moliendo una pequeña cantidad de granos de café con

el ajuste de máxima grado de molido.

Uso

Ajuste del grado de molido: 3. – A. grueso, B. fino
Puede ajustar el mecanismo de molido según sus preferencias.

Los grados de molido disponibles son los siguientes: Fino: para cafeteras italianas, Medio: para café de filtro clásico, Grueso: para cafetera italiana

i NOTARÁ!

Atención: asegúrese de que no apretar demasiado el mecanismo de molido en el ajuste fino, pues de lo contrario podría ladearse.

Consejos de barista: Muella solamente la cantidad de café que vaya a utilizar. Este molinillo tiene una capacidad de aprox. 30 g de café. Y lo no lo olvide, al café no le gusta la humedad: guarde el resto de granos en un recipiente hermético ubicado en un lugar seco.

PT Instruções de utilização

Estimado cliente Westmark, Obrigada por ter comprado um produto da nossa marca. Este prático moinho manual permite-de moer o seu café mesmo antes de o preparar. Desta forma, todo o aroma é preservado de forma natural.

Leia atentamente estas instruções e guarde-as num local seguro para consultas futuras. Se passar este artigo a terceiros, entregue também estas instruções.

Indicações de segurança

A ATENÇÃO!

Perigo para crianças: O produto não é um brinquedo! Certifique-se de que fica fora do alcance de crianças. Os materiais de embalagem também constituem um perigo para crianças. Eventualmente, poderá constituir perigo de asfixia!

Finalidade: O moinho de café destina-se exclusivamente à moagem de grãos de café, e foi concebido apenas para a utilização em ambientes domésticos.

i NOTA

Nunca acione o moinho em estado vazio! Certifique-se que existem grãos de café suficientes no recipiente de moagem.

Cuidados e limpeza

Antes da primeira utilização: Limpeza a seco do mecanismo de moagem. Coloque grãos de café suficientes na parte superior do moinho e moa um lote de café com o ajuste de moagem fina, para limpar eventuais resíduos de fabrico do mecanismo. Deite fora o café moído obtido durante este processo.

Lavagem do coletor: Em seguida, desmonte o moinho. Lave o coletor com um detergente suave e um pano macio. Em seguida, enxágue-o bem com água limpa, e deixe-o secar na totalidade antes de voltar a inserir o moinho no recipiente.

Limpeza do corpo em aço inoxidável: O exterior do moinho de café pode ser limpo com um pano humedecido.

Limpeza posterior: Para as utilizações futuras, é recomendável remover os resíduos de café moído com um pincel macio.

Se o mecanismo de moagem estiver obstruído com resíduos de café, pode desobstruí-lo moendo uma quantidade pequena de grãos de café no ajuste de moagem máximo.

Utilização

Ajustar o grau de moagem: 3. – A. grueso, B. fino
O mecanismo de moagem pode ser ajustado de forma personal-

izada. São possíveis os seguintes graus de moagem: fino – para cafeteira italiana, médio – para café de saco tradicional, grosso – para prensas francesas

NOTA

Atenção: certifique-se de que não aberta demasiado o ajuste fino do mecanismo de moagem, caso contrário pode empurrar.

Dicas de baristas moa apenas a quantidade que pretende utilizar. Este moinho tem uma capacidade para aprox. 30 g. O café gosta de condições secas: guarde os restantes grãos de café num recipiente de fecho hermético, num local seco.

Istruzioni per l'uso

Gentile cliente Westmark, La ringraziamo per aver optato per un prodotto della nostra ditta. Con questo pratico macinino manuale ora ha la possibilità di macinare il Suo caffè immediatamente prima della preparazione. Tutto l'aroma viene così conservato in modo naturale.

La preghiamo di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e di conservarle con cura per consultazioni successive. Se dovesse cedere questo articolo, consegni anche queste istruzioni per l'uso.

Avvertenze sulla sicurezza

ATTENZIONE!

Pericolo per i bambini: Questo articolo non è un giocattolo! Assicurarsi che si trovi sempre fuori dalla portata dei bambini. Anche il materiale di imballaggio rappresenta un pericolo per i bambini. Eventuale pericolo di soffocamento!

Uso previsto: Il macinacaffè è destinato esclusivamente alla macinazione di chicchi di caffè. È concepito solo per l'uso domestico.

AVVISO

Non azionare mai il macinacaffè quando è vuoto! Assicurarsi sempre che nel contenitore di macinazione ci sia una quantità sufficiente di chicchi di caffè.

Manutenzione e pulizia

Prima dell'uso iniziale: Pulizia a secco della meccanica di macinazione. Mettere una quantità sufficiente di chicchi di caffè nella parte superiore del macinino e macinare il caffè regolando il grado di macinazione su fine, per eliminare dalla meccanica eventuali residui derivanti dalla produzione. Gettare il caffè così macinato.

Lavaggio del contenitore di raccolta: Smontare il macinino. Lavare il contenitore di raccolta con un detergente delicato e un panno morbido. Risciacquare poi con cura il contenitore con acqua pulita e lasciarlo asciugare completamente, prima di mettere di nuovo il meccanismo di macinazione nel contenitore.

Pulizia del corpo in acciaio inox: Il macinacaffè può essere pulito dall'esterno con un panno umido.

Pulizia successiva: Prima dell'ulteriore uso si consiglia di eliminare i resti di polvere di caffè con un pennello morbido.

Se il meccanismo di macinazione dovesse essere ostruito da residui di polvere, è possibile ripulirlo macinando una piccola quantità di caffè con la regolazione di macinazione più alta.

Uso

Regolare il grado di macinazione: 3. – A. gross, B. fine. Il meccanismo di macinazione può essere regolato individualmente. Sono possibili p.e.s. i seguenti gradi di macinazione: fine – per moka, medio – per il classico caffè filtrato, grosso – per French Press

AVVISO

Non stringere eccessivamente il meccanismo di macinazione nella regolazione fine, perché potrebbe incastrarsi.

Consigli del barista: Macini solo la quantità di caffè che desidera usare. Il macinino ha una capienza di ca. 30 g. Il caffè predilige l'asciuttato: conservi i cicchi rimasti preferibilmente in un contenitore ermetico in un luogo asciutto.

PL Intrukcja obsługi

Szanowny kliencie Westmark, dziękujemy, że zdecydowałeś się na zakup jednego z naszych produktów. Przy pomocy tego oto praktycznego młynek do kawy masz teraz możliwość mielenia świeżej kawy bezpośrednio przed jej przyrządzeniem. Dzięki temu w naturalny sposób zostaje zatrzymany pełny aromat.

Prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją do użycia w przyszłości. Jeżeli artykuł zostanie przekazany innemu użytkownikowi, to należy również przekazać niniejszą instrukcję obsługi.

Wskazówki bezpieczeństwa

UWAGA!

Zagrożenie dla dzieci: Niniejszy produkt nie jest zabawką! Należy przechowywać go poza zasięgiem dzieci. Opakowania również stanowią zagrożenie dla dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia!

Zastosowanie: Młynek do kawy jest przeznaczony wyłącznie do mielenia ziaren kawy i tylko do użytku w gospodarstwach domowych.

WSKAZÓWKA

Nigdy nie włączaj pustego młynka! Należy upewnić się, że w młynku znajduje się odpowiednia ilość ziaren kawy.

Pielęgnacja i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem: Czyszczenie na sucho mechanizmu mielenia. Górną część młynka napętlńć odpowiednią ilością ziaren kawy i ziemelk porcją kawy na najdrobniejszym ustawieniu, zebry w ten sposób uwolnić części mechaniczne od eventuálnych resztek pozostały po produkcji. Tak zmieszana kawa należy wyrzucić.

Plukanie pojemnika na zmieloną kawę: Młynek rozłożyć na części. Pojemnik na zmieloną kawę wyczyścić przy pomocy delikatnego płynu do zmywania naczyń i miękkiej szmatki. Następnie pojemnik dokładnie optukać czystą wodą i pozostawić do całkowitego wyschnięcia; młynek ponownie natożyc na całkowicie suchy pojemnik.

Wycieranie obudowy ze stali szlachetnej: Młynek do kawy można wytrzeć z zewnętrz wilgotną szmatką.

Kolejne czyszczenie: Po każdym użyciu zalecamy usuwanie resztek zmielonej kawy za pomocą miękkiego pędzelka.

Jeżeli mechanizm mielący zostanie zapchany przez pozostałości kawy, to można go wyczyścić mieląc małą ilość ziaren kawy na najgrubszym ustawieniu.

Sposób użycia

Ustawiać stopień mielenia: 3. – A. grub, B. drobny. Mechanizm mielący można ustawić indywidualnie. Możliwe są następujące stopnie mielenia: drobny – do ekspresów do kawy, średni – do klasycznej kawy filtrowanej, gruby – do kafeterii tłokowej

WSKAZÓWKA

Uwaga: Prosimy zwrócić uwagę, żeby nie dokreć zbyt mocno mechanizmu mielącego w położeniu drobnym, gdyż może ustawić się ukośnie.

Rady baristów: Zawsze naleź ziemelk tylko tyle kawy, ile chce się zużyć. Młynek ten pomiesci ok. 30 g. Kawa musi być sucha: Pozostała ilość ziaren kawy należy przechowywać w hermetycznym pojemniku w suchym miejscu.

RO Instrukcja de folosire

Stimate client Westmark, Vă mulțumim că ați achiziționat un produs al firmei noastre. Cu această rășniță manuală aveți acum posibilitatea de a măcina cafeaua foarte proaspăt, chiar înainte de a servi. Astfel se păstrează întregă aromă, într-un mod natural.

Vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime aceste instrucțiuni de utilizare și să le păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă trebuie să transmiteți acest articol unei alte persoane, trebuie să-i înmăntați acesteia și aceste instrucțiuni de utilizare.

Indicații de siguranță

ATENȚIE!

Pericol pentru copii: Acest articol nu este o jucărie! Asigurați-vă că acesta nu se află la îndemâna copiilor. În materialul de ambalare este periculos pentru copii. Există pericol de asfixiere!

Scopul utilizării: Rășnița de cafea este adecvată în exclusivitate pentru măcinarea boabelor de cafea. Este concepută numai pentru utilizarea în gospodăria personală.

ALUIZE

Să nu actionați niciodată rășnița dacă este goală! Asigurați-vă că în rezervorul pentru măcinare se află suficiente boabe de cafea.

Îngrijirea și curățarea

Înainte de prima utilizare: Curățarea uscată a mecanismului de măcinare. Umpăteți zona de sus a rășniței suficient cu boabe de cafea și măcinăți o porție de cafea cu reglajul pentru gradul de măcinare fin, pentru a curăța mecanismul de evenuale reziduuri de producție. Aruncați cafeaua măcinată astfel.

Spălarea vasului de colectare: Dezasamblați rășnița în acest caz. Curățați vasul de colectare cu un detergent de vase delicat și o lavetă moale. După aceea clătiți vasul temeinic cu apă curată și lăsați-l să se usuce complet înainte de a așeza rășnița la loc pe vas.

Ștergerea carcasei din oțel inox: Rășnița de cafea poate fi ștersă din exterior cu o lavetă umedă.

Curățarea ulterioară: Se recomandă să îndepărtați resturile de cafea măcinată de la altă utilizare cu o pensulă moale.

Dacă mecanismul de măcinare este blocat de resturi de cafea măcinată, îl puteți curăța prin măcinarea unei cantități mici de boabe de cafea la cel mai fin reglaj pentru măcinare.

Utilizare

Reglarea gradului de măcinare: 3. – A. grosier, B. fin. Mecanismul de măcinare se poate regla individual. Sunt posibile de exemplu, următoarele grade de măcinare: fin – pentru expresor, mediu – pentru cafeaua la filtru clasică, grosier – pentru French Press

ALUIZE

Vă rugăm să rețineți că mecanismul de măcinare nu se va strângă prea puternic la reglajul fin deoarece altfel s-ar putea teșii multiiile.

Sugestii pentru Barista: Să măcinați întotdeauna numai atâtă cafea câtă doriti să folosiți. Această rășniță are o capacitate de 30 g. Cafeaua se păstrează ușor. Este recomandabil să se păstreze restul de boabe într-un vas etanș la aer, într-un loc uscat.

CZ Návod k použití

Vážení zákazníci společnosti Westmark, děkujeme, že jste se rozhodli zakoupit výrobek naší společnosti. Pomocí tohoto praktického ručního mlýnku máte nyní možnost si kávu čerstvě namlet bezprostředně před přípravou. Tím se přirozeným způsobem zachová plné aroma.

Přečtěte si tento návod k použití a uschovejte si ho pro případ použití v budoucnu. Pokud výrobek předáte jiné osobě, odevzdějte i návod k použití.

Bezpečnostní upozornění

UPOZORNĚNÍ!

Nebbezpečí pro děti: Tento výrobek není hračka! Dbejte na to, aby se nacházela mimo dosah dětí. I obalový materiál představuje pro děti nebezpečí. Hrozí příp. nebezpečí zadušení!

Účel použití: Mlýnek na kávu je určen pouze k mletí kávových zrn. Je koncipovaný jen k použití v soukromých domácnostech.

NÁZNAK

Nikdy nezapínejte mlýnek prázdný! Dbejte na to, aby v mletí nádobě byl dostatek kávových zrn.

Údržba a čištění

Před prvním použitím: Suché čištění mletí mechaniky. Například dostatek kávových zrn do horní části mlýnku a namlete dávku kávy na nastavení jemného stupně mletí, aby mechanika vyčistila od předchozích zbytků z výroby. Takto namletou kávu vyhodte.

Vypláchnutí zachytávací nádoby: Mlýnek poté rozeberte. Zachytávací nádoba vyčistěte pomocí jemného prostředku na mytí nádob a měkkou utěrkou. Potom nádobu důkladně opláchněte čistou vodou a nechte ji zcela vyschnout, než mlýnek opět nasadíte na nádobu.

Utěrání krytu u šlechtile oceli: Mlýnek na kávu je možné zvenku utřít vlhkou utěrkou.

Pozdější čištění: Doproručuje se pomoci měkkého štětce odstraňovat zbytky z kávového prášku při dalším používání.

Pokud by se mlýnek upkal kvůli zbytkům kávového prášku, můžete ho opět vycistit namletím malého množství kávových zrnek při nastavení na nejvyšší stupeň mletí.

Použití

Nastavení stupně mletí: 3. – A. hrubé, B. jemné. Mléci zařízení je individuálně přestavitelné. Možné jsou např. následující stupně mletí: jemný – pro espresso kávor, střední – pro klasickou filtrovanou kávu, hrubé – pro French Press

NÁZNAK

Dbejte na to, abyste mleci zařízení při jemném nastavení nepřitáhli příliš silně, protože by se mohlo vzpríčit.

Tipy pro baristy: Namletejte jen tolík kávy, kolik chcete použít. Tento mlýnek pojme cca 30 g. Káva miluje sucho: zbyvající zrnka uschovezte ráději ve vzduchotěsné nádobě na suchém místě.

RU Инструкция по эксплуатации

Уважаемый пользователь Westmark! Благодарим Вас за покупку продукта, произведенного в нашей компании. Благодаря этой практичной ручной кофемолке у Вас теперь есть возможность смолоть себе свежий кофе

éva pro ión apó την εταιρεία μας. Με τον πρακτικό χειροκίνητο μύλο, έχετε τώρα τη δυνατότητα να αλέσετε τον καφέ σας και να είναι φρέσκος αμέσως πριν την εκχύλιση. Έτσι διατηρείται όλο το άρωμα με φυσικό τρόπο.

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις με προσοχή για οποιαδήποτε μετέπειτα ανάγνωση. Αν μεταβιβάσετε αυτό το αντικείμενο, θα πρέπει να δώσετε και τις οδηγίες χρήσης.

Οδηγίες ασφαλείας

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Κίνδυνος για παιδιά: Αυτό το προϊόν δεν είναι παιχνίδι! Βεβαιωθείτε ότι είναι μακριά από τα παιδιά. Επίσης, τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά.

Υπάρχει ενδεχόμενος κίνδυνος ασφυξίας! Σκόπος χρήσης: Ο μύλος του καφέ προορίζεται αποκλειστικά για το άλεσμα κόκκων καφέ. Είναι σχεδιασμένος μόνο για ιδιωτική χρήση στο σπίτι.

ΥΠΑΙΝΙΓΜΟΣ

Ποτέ μην ενεργοποιείτε τον μύλο όταν είναι άδειος! Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν επαρκείς κόκκοι καφέ στο δοχείο άλεσης.

Φροντίδα και καθαρισμός

Πριν από την πρώτη χρήση: Στεγνό καθάρισμα του μηχανισμού αλέσματος. Συμπληρώστε αρκετούς κόκκους καφέ στο πάνω μέρος του μύλου και αλέστε μια παρτίδα καφέ στην ρύθμη για λεπτό βαθμό αλέσματος για να καθαρίσετε τον μηχανισμό από τυχόν υπολείμματα από την παραγωγή. Πετάξτε τον πάνελ συλλογής στη συνέχεια αποσυναρμολογήστε τον μύλο. Καθαρίστε το δοχείο συλλογής με ένα ήπιο απορρυπαντικό και ένα μαλάκο πάνι. Ξεπλύνετε το δοχείο και στη συνέχεια ξεπλύνετε το πάνελ από την επαναποθετήσετε τον μύλο στο δοχείο.

Σκουπίστε το περιβλήμα από ανοξείδωτο ατασάλι: Ο μύλος πτοείται στο εξωτερικό με ένα νύρο πάνι. Μεταγενέστερος καθαρισμός: Είναι σκόπιμο, στην επόμενη χρήση, να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα σκόνης καφέ με μια μαλάκη βαύρτσα. Μετά την απομακρύνση των υπολείμματας μια μικρή ποσότητα κόκκων καφέ στον υψηλότερο βαθμό άλεσης και να τον καθαρίσετε ξανά.

Χρήση

Προμήσετε τον βαθμό άλεσης: 3. – A. χοντρός, B. λεπτός. Ο μύλος προσδέζεται αυτονόμως. Είναι πιθανόν οι εξής βαθμοί άλεσης: λεπτός - για καφετέρια Espresso, μέσος - για κλασικό καφέ φίλτρου χοντρός - για French Press

ΥΠΑΙΝΙΓΜΟΣ

Προσοχή: Θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι όσον καφέ θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Αυτός ο μύλος παράγει περίπου 30 γρ. καφέ: Φυλάσσετε τους υπόλοιπους κόκκους σε αεροστεγή συσκευασία σε ξηρό μέρος.

Συμβουλές για Baristas: Αλέστε μόνο όσον καφέ θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Αυτός ο μύλος παράγει περίπου 30 γρ. καφέ: Φυλάσσετε τους υπόλοιπους κόκκους σε αεροστεγή συσκευασία σε ξηρό μέρος.

RU Инструкция по эксплуатации

Уважаемый пользователь Westmark! Благодарим Вас за покупку продук