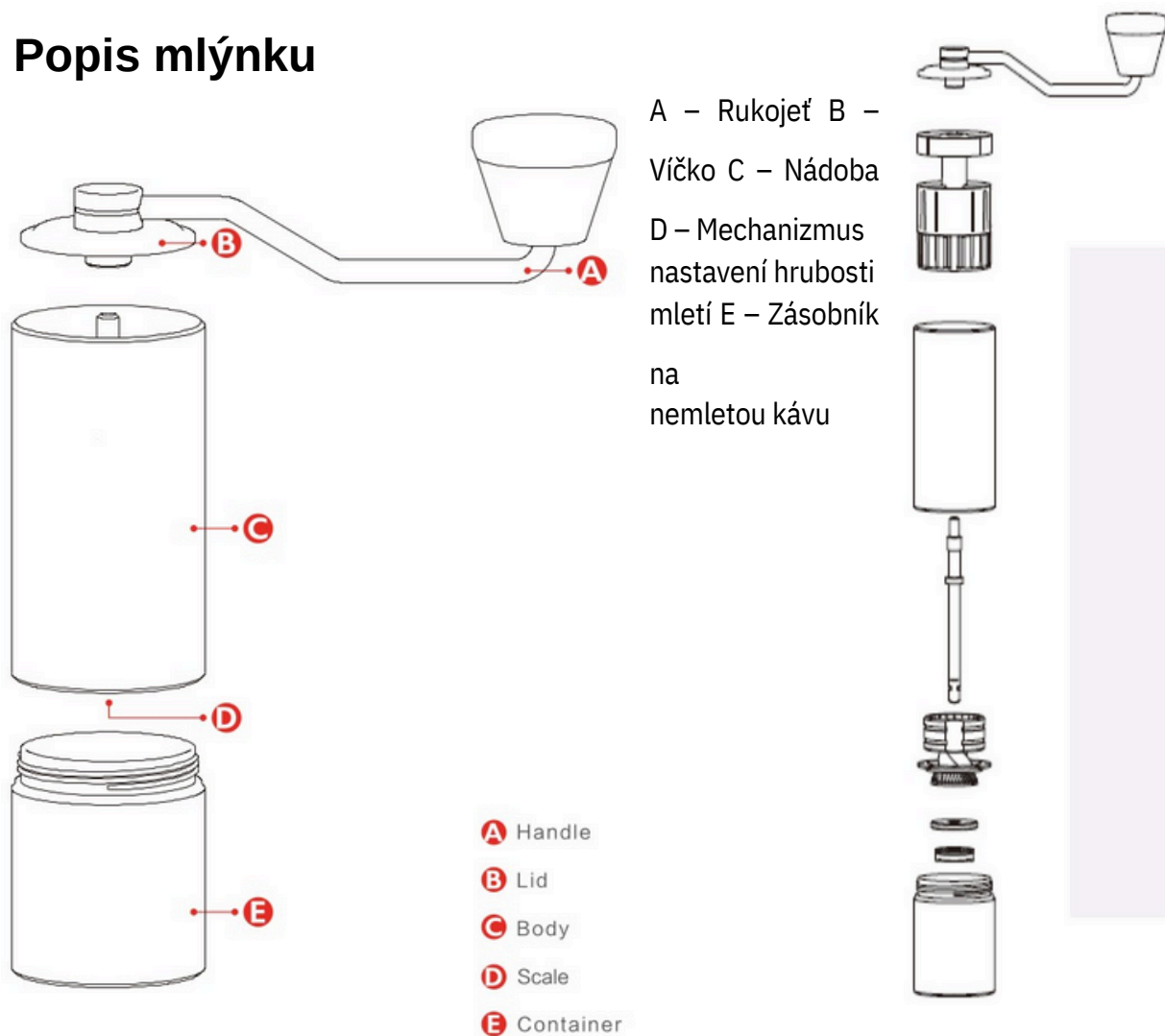


Návod k obsluze Timemore C2/C3

Obsah

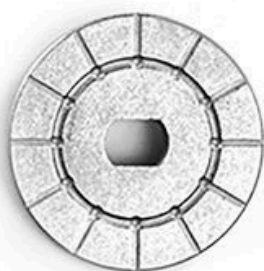
1 Popis mlýnku	1
2 Odlišnosti jednotlivých variant mlýnků	2
3 Návod k přípravě	2
4 Nastavení hrubosti mletí	3
5 Důležitá bezpečnostní opatření	3
6 Čištění a údržba	4
7 Časté problémy	4
8 Náhradní díly	4
9 Záruka	4
10 Likvidace kávovaru / výrobku	4

1 Popis mlýnku



2 Odlišnosti jednotlivých variant mlýnků

- Oproti variantě C2 má řada mlýnků **C3** vylepšené mlecí kameny **S2C** (Spike to Cut).
- Mlýnky **C3 Pro**, **C3S Pro** a **C3 Esp** mají patentovanou skládací konstrukci kličky. Před použitím zvedněte rukojeť nahoru, v této poloze je klička automaticky zajištěna a připravena k mletí. Pro složení zatáhněte za trubičku uprostřed rukojeti směrem od těla mlýnku, tím se odhalí kloub a kličku je možné složit.
- Mlýnek **C3 Esp** má nový jemnější systém nastavení hrubosti mletí:

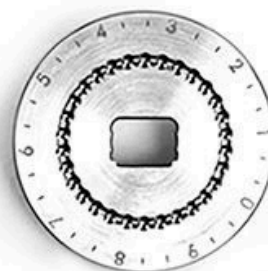


C3s

12 zacvaknutí v jednom cyklu

Materiál: SUS 304

Výroba: Prášková metalurgie



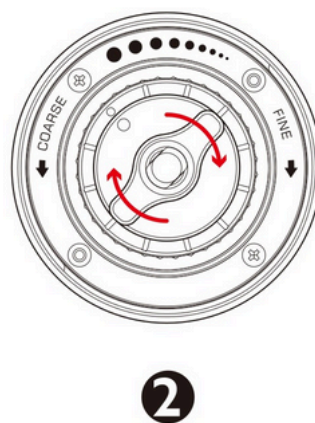
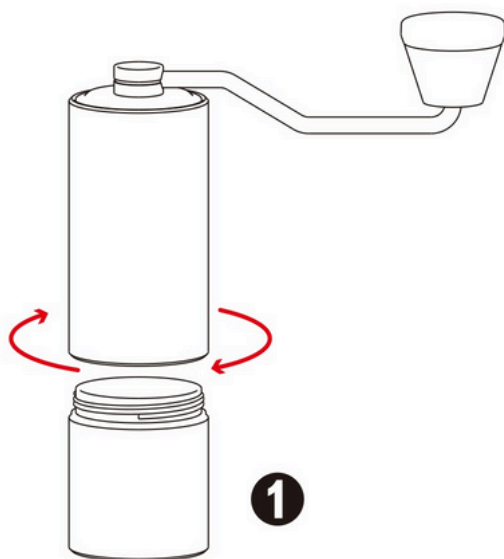
C3 ESP PRO

30 zacvaknutí v jednom cyklu

Materiál: SUS 303

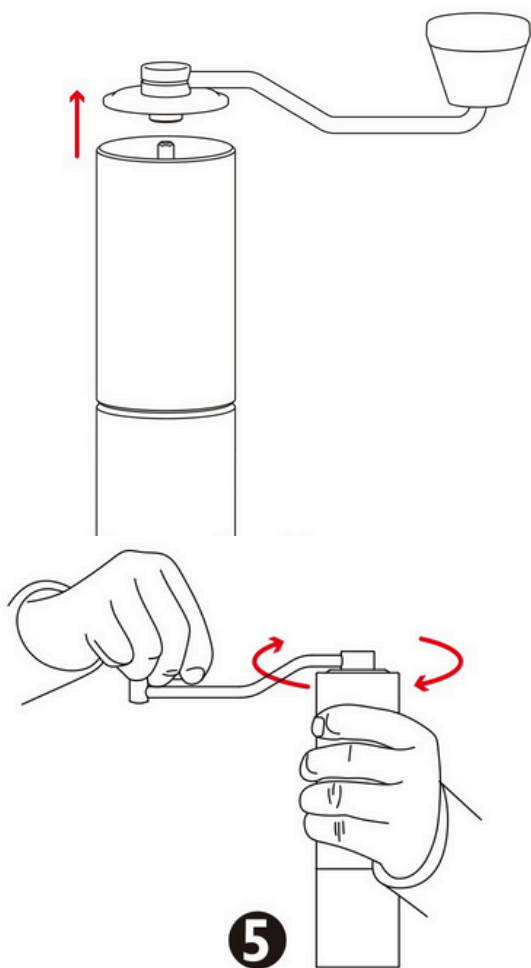
Výroba: CNC

3 Návod k přípravě



1) Nejdříve odšroubujte zásobník na namletou kávu.

2) Na spodku mlecí nádoby si nastavte hrubost mletí otočením otočné matky.



3) Připevněte zásobník k mlecí nádobce

4) Poté odstraňte víčko a nasypťe kávová zrna. Maximální kapacita je 20-25g.

5) Pevně uchopte mlýnek a otáčejte rukojetí, dokud nenametele všechna zrna.

6) Nakonec odšroubujte zásobník na namletou kávu a kávu vysypte.

4 Nastavení hrubosti mletí



- Pokud chcete jemnější mletí, otočte po směru hodinových ručiček. Pokud chcete hrubší mletí, otočte proti směru hodinových ručiček. Počáteční pozice dosáhnete úplným otočením otočného šroubu po směru hodinových ručiček. Od této počáteční pozice nastavíte hrubost mletí podle počtu zacvaknutí.

Espresso 6-12 zacvaknutí
Překapávaná káva 15-24 zacvaknutí
French press 24 zacvaknutí

Výše uvedená tabulka je pouze orientační.
Nikdy nemelte kávová zrna na méně, než 6 zacvaknutí otočného šroubu, kovové ostří by se tak mohlo poškodit. Před nastavením hrubosti mletí uzavřete mlecí nádobku víčkem.

Nastavení hrubosti u mlýnku **C3 Esp**:

Espresso 0,8 – 1,1 cyklu
Překapávaná káva 1,4 – 2,0 cykly
French press 2,0 - 2,3 cyklu

5 Důležitá bezpečnostní opatření

- Tento přístroj je určen pouze pro mletí pražených kávových zrn, proto do něj nedávejte jiné předměty.
- S kovovými čepelemi manipulujte opatrně. Uchovávejte mimo dosah dětí.
- Mlýnek uchovávejte v suchu a chladu.
- Nepokoušejte se jednotlivé části přístroje rozložit, nebo nahradit nekompatibilními částmi. V případě dalších požadavků se obraťte na technického specialistu.

6 Čištění a údržba

- Doporučujeme mlýnek čistit kartáčkem, neponořujte ho do vody.

7 Časté problémy

- Možný problém: Hrubost namleté kávy je zřetelně nerovnoměrná.
Řešení: Nejdříve se ujistěte, že vrchní víčko nádoby pevně drží. Jestliže je uvolněné, utáhněte ho pohybem proti směru hodinových ručiček. Jestliže problém přetrvává, kontaktujte naši zákaznickou linku.
- Možný problém: Otočný šroub je příliš uvolněný a neprovádí změnu hrubosti mletí.
Řešení: Je možné, že pružina, nebo čepele jsou zaseklé. Zkuste přístroj pevně uchopit a zatřepat s ním, dokud neuslyšíte zacvaknutí, které značí uvolnění pružiny, či mlecích čepelí. Jestliže to nepomůže, odšroubujte víčko, vyjměte mlecí čepele a důkladně je vyčistěte.

8 Náhradní díly

Pro zjištění dostupnosti náhradních dílů kontaktujte prodejce na adrese info@botacoffee.cz

9 Záruka

Na mlýnek je poskytována záruka na vady, které jsou způsobeny vadným materiálem nebo špatnou výrobou, a to dva roky od data nákupu spotřebitelem. Případnou nápravu je třeba vymáhat u maloobchodníka, u kterého spotřebitel výrobek zakoupil.

10 Likvidace kávovaru / výrobku

O způsobu likvidace po ukončení životnosti se informujte u místního obecního úřadu.