

Molinillo de Café Premium MANUAL DE USUARIO

NUESTROS MATERIALES

Preocuparnos por nuestros materiales es una parte importante de todo nuestro proceso de diseño y producción. El uso diario de un molinillo de café requiere de atención especial a cada una de las partes. Para los pomos de nuestros molinillos hemos elegido usar Madera de Haya Alemana, famosa por su textura uniforme y resistencia a la presión. Burr CNC de acero inoxidable 420 y eje de acero inoxidable 304. Siguiendo nuestra tradición de utilizar únicamente acero inoxidable en nuestros molinillos, no hicimos de este modelo la excepción. Un material resistente y duradero que se utiliza en los molinillos de café de la mejor calidad, con un afilado duradero, no presentará grandes problemas con el uso a largo plazo. A lo largo está el eje central que, a través del posicionamiento de doble rodamiento incorporado, ayuda a crear una distribución uniforme del tamaño de las partículas de café. Por lo tanto, utilizamos acero inoxidable como material principal en el mecanismo de los molinillos y polímeros aptos para alimentos libres de BPA en todas las diferentes partes interiores que soportan la carcasa del molinillo. Todas estas piezas se unen y combinan con ingeniería humana que se ajusta a los principios de la mecánica para crear lo que nuestros productos representan en un molido poderoso y fácil.

CARACTERÍSTICAS

- Cuerpo de aleación de aluminio, ligero y resistente.
- Seis diferentes opciones de molienda, para un amplio uso en preparaciones de café.
- Núcleo burr CNC de cinco ejes en acero inoxidable, consistente y profesional.
- Recipiente de vidrio para mejor visualización de los resultados.
- Recipiente de aleación de aluminio, ideal para exteriores y un amplio uso en diferentes escenarios.
- Capacidad para 40-50g de café en polvo, perfecto para la mayoría de las preparaciones de café.

PARTES (LISTA DE MATERIALES)



INSTRUCCIONES DE USO



1. Desenroscar el recipiente del cuerpo del molinillo y rellenarlo con la cantidad deseada de granos de café.



2. Usar el anillo de ajuste para elegir el nivel de molienda preferido, siendo 1 el más fino y 6 el más grueso.



3. Separar la tapa del cuerpo del molinillo. Usar el contenedor de café para verter granos de café dentro de la tolva.



4. Colocar la tapa nuevamente en su lugar y ajustar el contenedor de café a la parte inferior del molinillo para sellarlo.



5. Comenzar a moler en el sentido de las agujas del reloj, sosteniendo el molinillo con una mano y usando la otra en el pomo de madera.



6. Una vez que la se sienta más la resistencia de los granos de café, desebriscar el recipiente de café y usar el café molido como sea preferido.

INDICACIONES DE MOLIDO

En VEVOK CHEF creemos que la prueba y el error es el la mejor manera de aprender, y ya que todos tenemos diferentes estándares y gustos, recomendamos intentar por usted mismo y descubrir que ajuste sería el perfecto para su tipo de preparado de café favorito. Por lo tanto, hemos agregado una pequeña guía para que pueda entender nuestros diferentes ajustes y entender por qué son tan específicos. Si es un principiante, este podría ser su punto de entrada, y le damos la bienvenida a consultar con nuestro servicio de post venta sobre cualquier duda que pueda tener.



INDICACIONES DE CUIDADO

- Para limpiar el molinillo de cualquier tipo de residuo, es recomendado moler arroz blanco hasta que el resultado no sea de color café. Luego, limpiar con un pincel o una bomba de aire.
- Se recomienda lavar con agua tanto el contenedor de vidrio como el de metal, y dejar secar completamente antes de usar.
- El cuerpo del molinillo debe ser limpiado con un paño húmedo y secado rápidamente. No se recomienda sumergirlo en agua o limpiarlo directamente agua, así como el uso de cualquier producto de limpieza.
- El rango normal de limpieza del molinillo es de una vez por semana, que puede variar de acuerdo al uso al que es sometido.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Razón posible	Solución
Hay granos de café en la tolva pero el molinillo no muele.	Algunos de los granos pueden haberse detenido entre ellos de moverse hacia el molino.	Mover los granos de café dentro de la tolva con la ayuda de una cuchara o sacudir el molinillo de un lado al otros. Continuar moliendo normalmente.
La manivela no se mueve, está atascada.	Grandes piezas de café pueden haberse quedado atascadas dentro del núcleo del molinillo.	Cambiar el nivel de molienda al más grueso (número 6) y comenzar a moler nuevamente. Para evitar este problema se recomienda ajustar el nivel de molienda antes de verter los granos de café en la tolva.
El anillo de ajuste está atascado y no puede moverse.	Hay algo atascado en el núcleo del molinillo entre las cuchillas.	Si lo que está atascado es café, intentar moler primero la pieza atascada. Caso contrario, favor de contactarse con nuestro soporte para acceder a un manual de desarmado. No desarmar por cuenta propia.

PRECAUCIÓN

- Mantener fuera del alcance de los niños, este molinillo tiene bordes filosos y los niños manos pequeñas. Mantener seguro.
- No desarmar sin pedir las instrucciones a nuestro servicio de post venta primero.
- Si el contenedor de vidrio sufre algún tipo de daño, dejar de usar al momento y deshacerse del mismo de un modo apropiado. Evitar accidentes.
- El uso cuidadoso del molinillo de café permitirá una vida útil duradera, la falta de cuidado, los golpes y caídas desde grandes alturas lo dañarán y afectarán su uso.
- Usar el molinillo sólo para granos de café, no intentar moler otro tipo de granos.



NOTA

El cuerpo del molinillo puede sólo ser sacudido y ligeramente golpeado en una posición vertical, NO GOLPÉE el molinillo del reves o con fuerza.



EXTRAS

Puede visitar nuestro sitio web o redes sociales para acceder a información extra sobre nuestros productos, diferentes métodos de molido y técnicas de preparación de café.

Favor de consultart nuestro servicio de post-ventas para garantía y servicio de consulta de por vida.

Contact: info@vevok-chef.com