

Macinacaffè Premio in Alluminio

Guida utente

I Nostri Materiali

La manutenzione dei nostri materiali è una parte importante del nostro processo di progettazione e produzione. L'uso quotidiano di un macinacaffè manuale richiede un'attenzione particolare ad ogni parte. Per il pulsante delle nostre macine, scegliamo di utilizzare legno di faggio tedesco, famoso per la sua consistenza e resistenza alla pressione. Improbabile che si scheggi con l'uso, si trova anche saldamente nella manovella, dando grande sensazione e sicurezza durante la macinazione.

Frese in acciaio inossidabile CNC 420 e asse in acciaio inossidabile 304. Seguendo la nostra tradizione di utilizzare solo acciaio inossidabile nelle nostre smerigliatrici, non abbiamo fatto eccezione a questo modello. L'acciaio inossidabile è un materiale resistente e durevole che viene utilizzato nei macinacaffè della migliore qualità, con un'affilatura di lunga durata, non presenterà grossi problemi con l'uso a lungo termine.

Lungo è l'asse centrale che, attraverso il posizionamento a doppio cuscinetto integrato, aiuta ulteriormente a creare una distribuzione granulometrica. Pertanto, utilizziamo l'acciaio inossidabile come materiale principale nel meccanismo della smerigliatrice e polimeri privi di BPA e sicuri per gli alimenti in tutte le varie parti interne che supportano l'alloggiamento della smerigliatrice.

Tutte queste parti si uniscono e combinano con l'ingegneria umana che si adatta ai principi della meccanica del gradiente creano ciò che i nostri prodotti rappresentano per una rettifica forte e facile.

Caratteristiche

- Corpo in lega di alluminio, leggero e resistente.
- Sei diverse impostazioni di ruvidezza, per un ampio utilizzo nella preparazione del caffè.
- Nucleo smerigliatrice CNC in acciaio inossidabile a cinque assi, coerente e professionale.
- Bottiglia di vetro per una migliore visualizzazione dei risultati.
- Fagiolo in lega di alluminio, perfetto per esterni e ampio utilizzo in diversi ambienti.
- Capacità di polvere di caffè 40-50g, ideale per la maggior parte delle birre.

Parti (lista dei materiali)



MODE D'EMPLOI



1. Svitare il contenitore dal corpo del macinacaffè e riempirlo con la quantità di caffè in grani desiderata.



2. Utilizzare la ghiera di regolazione per impostare il livello di macinatura desiderato, 1 è il più fine e 6 il più grossolano.



3. Rimuovere il coperchio dal corpo del macinino. Usa il barattolo per versare i fagioli nella tramoggia.



4. Riposizionare il coperchio e avvitare il barattolo sul fondo del macinino per sigillarlo.



5. Iniziare a macinare in senso antiorario, tenendo il macinino con una mano e usando l'altra sul bottone di legno.



6. Una volta che non si avverte più la resistenza dei chicchi di caffè, svitare la caraffa e utilizzare caffè macinato a piacere.

linee guida per l'impostazione della macinatura

In VEVOK CHEF, crediamo che provare sia il modo per imparare, e poiché tutti abbiamo standard e gusti diversi, ti consigliamo di provare tu stesso quale potrebbe essere il tuo ambiente perfetto per diversi stili di birra.

Pertanto, abbiamo aggiunto una breve guida per farti capire i nostri diversi contesti e perché sono così specifici. Se sei un principiante, questo potrebbe essere il tuo punto di ingresso e sei invitato a consultare il nostro servizio post-vendita per qualsiasi dubbio tu possa avere.



INDICAZIONI PER LA CURA

- Per rimuovere eventuali residui, si consiglia di macinare il riso bianco fino a quando i risultati non saranno più color caffè. Quindi pulire con una spazzola o una pompa ad aria all'interno e all'esterno.
- Si consiglia di lavare i barattoli in vetro e metallo nel lavandino e asciugarli completamente prima dell'uso.
- Il corpo del macinino può essere pulito con un panno umido e asciugato immediatamente. Non è consigliabile utilizzare acqua per pulirlo direttamente, immergerlo o utilizzare prodotti per la pulizia.
- L'intervallo normale per la pulizia delle smerigliatrici è una volta alla settimana, ma può variare a seconda della frequenza di utilizzo.

RIPARAZIONE

Problema	Una valida ragione	Soluzione
Ci sono chicchi nella tramoggia ma il macinino non macina.	Alcuni chicchi sono riusciti a trattenerci dall'abbassare la tramoggia.	Spostare i chicchi attraverso la tramoggia usando un cucchiaino o scuotere il macinino da un lato all'altro. Continua a macinare normalmente.
La pedivella è bloccata.	Grossi pezzi di fondi di caffè potrebbero essersi incastrati nel macinacaffè.	Modificare l'impostazione del macinacaffè sull'impostazione più grossolana (numero 6) e ricominciare a macinare. Per evitare questo problema, si consiglia di modificare le impostazioni prima di aggiungere i chicchi di caffè nella tramoggia.
L'anello di regolazione è bloccato, non può essere spostato.	Qualcosa è incastrato tra le lame del macinino.	Prova a macinare il pezzo bloccato se si tratta di caffè. Altrimenti, contatta il nostro supporto per un manuale di smantellamento. Non tentare di smontare da solo.

PRECAUZIONI

- Tenere fuori dalla portata dei bambini, questa smerigliatrice ha lame affilate e mani di bambini piccoli. Stai attento.
- Non smontare senza aver chiesto istruzioni al nostro servizio.
- Se il barattolo di chicchi di vetro subisce danni, interrompere l'uso in questo momento e smaltirlo correttamente. Evita gli incidenti.
- L'uso attento di questo macinino da caffè fornirà un utilizzo a vita, non fare attenzione e farlo cadere da un luogo alto lo danneggerà e ne ridurrà il tempo di utilizzo.
- Utilizzare il macinacaffè solo con chicchi di caffè, non tentare di macinare altri tipi di chicchi, in quanto ciò potrebbe danneggiare le parti delicate e le impostazioni del macinacaffè.



Nota

Il corpo del macinino può essere colpito solo leggermente e in posizione verticale, NON colpire il macinino capovolto o con forza.



EXTRA

Puoi visitare il nostro sito Web o i social media per accedere a ulteriori informazioni sui nostri prodotti, sui metodi di macinazione e sulle tecniche di produzione della birra.

Si prega di consultare il nostro reparto post-vendita per la garanzia e il servizio di consulenza a vita.

Contact: info@vevok-chef.com