

Úvodní informace

Děkujeme, že jste si zakoupili mlýnek **Baratza Encore** s kónickými mlecími kameny. S mlýnkem Encore nyní můžete připravovat kávu v profesionální kvalitě snadněji než kdykoli předtím – a to nejen doma, ale i v kanceláři nebo ve své kavárně.

Encore převyšuje ostatní kávomlýnky ve své třídě především díky těmto vlastnostem:

Přesné mlecí kameny profesionální úrovně

Mlecí kameny Encore jsou vyráběny v Itálii a vyznačují se stejným materiálem a odolností jako kameny používané v nejvyšší řadě profesionálních kónických mlýnků. Na rozdíl od většiny mlýnků se tyto kameny otáčejí pomaleji, čímž se snižuje teplo působící na kávová zrna a tak se uchovává jejich chuť a vůně.

Vylepšený systém kalibrace kamenů

Rozsah mletí a přesnost nastavení jsou skutečně výjimečné. Encore disponuje 40 stupni pro nastavení mletí, od espressa až po French Press. Vylepšený systém kalibrace eliminuje odchylky způsobené při výrobě mlýnku a díky tomu tak každý mlýnek pracuje vždy stejně a přesně. Kónický mlecí kámen je u Encore uchycen ve třech bodech a poskytuje tak stabilní základnu pro přesnější mletí. Ať už mlýnek používáte v profesionálním, poloprofesionálním nebo domácím prostředí, přesné mletí je zásadní pro kvalitní extrakci a tím i pro lepší šálek kávy!

Výkonný motor

Encore je vybaven výkonným stejnosměrným motorem, který má až čtyřikrát vyšší výkon než běžné motory na střídavý proud, které jsou montovány do většiny mlýnků této kategorie. Motor se otáčí až o třetinu pomaleji a díky tomu je mnohem tišší. Motor je vyroben v nejvyšší kvalitě a zhotoven tak, aby vydržel i při opakovaných dlouho trvajících cyklech mletí. Navíc obsahuje také bezpečnostní teplotní pojistku, která jej chrání před přehřátím a po zchlazení motoru se automaticky vypne.

Důležité upozornění

Seznamte se prosím důkladně s následujícími informacemi. Jsou zde popsány důležité tipy pro používání mlýnku, bezpečnost, údržbu a péči o tento výrobek. Uschovejte si prosím tyto instrukce pro pozdější použití. Používejte pouze střídavý proud o správném napětí. Pro zjištění správného napětí se podívejte na štítek na spodní straně mlýnku. Základnu mlýnku čistěte pouze suchým nebo lehce navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte mlýnek k žádnému jinému účelu.

Při rozebírání mlýnku se řiďte pouze zásadami uvedenými v oddíle o údržbě a čištění v tomto manuálu). Pokud závadu nejste schopni odstranit, podívejte se na ww.baratza.com na stránku o řešení problémů. Pokud potřebujete další asistenci, kontaktujte nás e-mailem na info@doubleshot.cz nebo zatelefonujte na číslo +420 314 004 550.

Firma doubleshot s.r.o. nepřijímá odpovědnost za poškození nebo zranění v případě, že je mlýnek používám k jinému účelu, než pro jaký byl vyroben, anebo je s ním nesprávně zacházeno. V těchto případech budou záruční reklamace neplatné.

Pro vlastní bezpečnost

Nepoužívejte mlýnek, pokud je porušený kabel nebo zástrčka, nebo pokud mlýnek nefunguje správně. Nenechávejte zapnutý mlýnek bez dozoru. Před čištěním, nebo pokud mlýnek nepoužíváte, jej vypněte a vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky. Při odpojování ze sítě uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky, nikdy netahejte za přívodní kabel. Nenechávejte mlýnek v dosahu dětí. Neponořujte mlýnek, zástrčku nebo kabel do vody ani jiné tekutiny.

Pozor

Před čištěním mlýnku vždy vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.

Poznámka:

Na mlecích kamenech může být patrná rez. Jde o normální jev, který po namletí malého množství kávy zmizí. Pro odstranění rzi umelte asi 100 g kávových zrn, které poté vyhodíte.

První použití

Pro zjištění správného napětí se podívejte na štítek na spodní straně mlýnku. Postavte Encore na rovný povrch a zapojte do elektrické sítě o správném napětí (pouze střídavý proud). Sundejte víko násypky a nasypťte do ní požadované množství pražených kávových zrn (max. 225 g). Zavřete víko. Zkontrolujte, zda je zásobník na namletou kávu úplně zasunutý.

Nastavení jemnosti mletí

Pomalou otáčejte násypkou po směru nebo proti směru hodinových ručiček tak, aby značka mířila na požadovanou hrubost na stupnici. Správnou hrubost mletí zvolíte podle toho, jaký proces na přípravu kávy používáte. Máte na výběr ze 40 možných nastavení. Jako obecnou pomůcku použijte zde uvedenou tabulku.

Skutečná hrubost mletí pro dané nastavení bude záviset na mnoha faktorech, jako je stupeň pražení (světlá nebo tmavá zrna), čerstvost zrn, vlhkost, druh zrna, obsah olejů, apod. Během používání postupně sami odhadnete, jaké nastavení je nejvhodnější pro vaše chuťové preference, oblíbený druh kávy a způsob přípravy.

Poznámka:

Po vypnutí mlýnku mohou mezi mlecími kameny zůstat částečně rozemletá zrna. Nastavení hrubosti mletí je proto snadnější, pokud je mlýnek zapnutý. Nezapínejte mlýnek na velmi jemné mletí, pokud v něm žádná kávová zrna nejsou, protože tak může dojít k poškození mlecích kamenů.

Volba nastavení

1 až 14 - Espresso

16 až 32 – Filtrovaná káva / překapávaná

34 až 40 – French Press, Clever Dripper

Údržba a čištění

Čištění základny a násypky

Mlýnek vypněte a vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky. Z násypky odstraňte zbylá kávová zrna (nejsnadněji tak, že násypku nakloníte a vysypete je do misky). Násypku uvolníte tak, že jí pootočíte až na doraz proti směru hodinových ručiček, a pak ji zvednete vzhůru. Umyjte násypku, víko a zásobník na namletou kávu v teplé mýdlové vodě, opláchněte a osušte.

Pozor

K mytí násypky, víka nebo zásobníku nepoužívejte myčku nádobí. Myjte je pouze ručně. Neponořujte základnu mlýnku do vody.

Čištění mlecích kamenů:

Pokud se mlýnek používá každý den, mlecí kameny by se měly čistit jednou za několik týdnů. Čištění přispívá k zachování stálé kvality mletí. Čištěním se také odstraní olej z kávových zrn, který by jinak žlukl a negativně ovlivnil chuť namleté kávy. Mlecí kámen nemyjte.

Vyjmutí kónického mlecího kamene

Z vrchní strany kónického mlecího kamene sejměte silikonové těsnění. Mlecí kámen vyjmete tak, že jej uchopíte za umělé nožičky a vytáhnete z mlýnku směrem nahoru.

Čištění kruhového mlecího kamene

Kartáčkem (je součástí mlýnku) odstraňte zbytky kávy z kónického mlecího kamene a středového mlecího kamene, který je uchycený v základně. Silikonové těsnění umyjte v teplé mýdlové vodě a osušte.

Opětovné nasazení kónického mlecího kamene

Zkontrolujte, že je prstenec nastavení hrubosti mletí pootočený proti směru hodinových ručiček až na doraz. Pro správné usazení mlecího kamene musí červený výstupek na mlecím kameni mířit na obdélníkový výřez na prstenci. Zatřeste s mlecím kamenem a silně na něj zatlačte, abyste se ujistili, že je správně umístěn. Po vložení mlecího kamene vraťte silikonové těsnění tak, aby dva výřezy v těsnění dosedly na malé výstupky na horní straně kónického mlecího kamene, a nasadte těsnění na mlecí kámen.

Opětovné nasazení násypky

Pro opětovné nasazení násypky natočte dva malé výstupky na spodní straně násypky na odpovídající výřezy na vrchní straně základny a nasadte násypku do mlýnku. Po nasazení jí otočte po směru hodinových ručiček pro nastavení požadované hrubosti mletí.

Čištění ucpaného mlýnku

Pokud namletá káva z mlýnku nevypadává, tak jak by měla, může se jednat o ucpání mlýnku kávovým prachem. K tomu může dojít tehdy, když se zásobník na namletou kávu nebo

portafilter naplní příliš a namletá káva se tak po skluzu posunuje zpátky nahoru do mlecí komory. Další příčinou může být nahromadění kávového prachu za delší dobu.

Čištění komory pro namletou kávu

Odstraňte zrna, která zůstala v násypce, a násypku odmontujte. Vyjměte také kruhový mlecí kámen a zásobník na namletá zrna. Podívejte se na horní otvor skluzu, který uvidíte, když z mlýnku vyndáte zásobník a zkontrolujte, zda je ucpaný (viz obrázek č. 1). Pokud ano, odstraňte kávová zrna kouskem drátu (např. narovnanou kancelářskou sponkou) a čistícím kartáčkem.

Čištění lopatkového kolečka

Při pohledu shora uvidíte uprostřed kónický mlecí kámen a lopatkové kolečko s osmi lopatkami, které se otáčí naspodu mlecího kamene (viz obrázek č. 2). Během mletí tyto lopatky slouží k vytlačování namleté kávy z mlecí komory. Může dojít k natlačení namletých zrn mezi tyto lopatky. Nahromaděný kávový prach odstraníte drátkem z kancelářské sponky nebo podobným nástrojem. Po vyčištění zkontrolujte, zda je všech osm lopatek na svém místě a zda dosahují ke stěně mlecí komory. Pokud je lopatkové kolečko rozbité nebo opotřebované, v sekci Řešení problémů na stránkách www.baratza.com zjistíte, jak je možné koupit a použít náhradní.

Čištění výstupu namleté kávy

Natočte mlýnek zadní stranou k sobě, pak otáčejte černým prstencem nastavení hrubosti po směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví. Obdélníkový výřez v prstenci by nyní měl být v pozici 11 hodin (viz obrázek č. 3). Přímo pod tímto výřezem, na spodní straně komory se nachází výstup vedoucí do zásobníku na namletou kávu. Pokud je tento výstup ucpaný, vyčistěte jej pomocí kancelářské sponky a kartáčku. Zkontrolujte, zda jsou výstup i skluz čisté a průchozí až ke konci skluzu pro namletou kávu. K dokončení čištění pomůže profouknutí stlačeným vzduchem.

Automatické čištění

Poznámka

Tablety Grindz **NEVYČISTÍ** ucpaný mlýnek. Ten lze vyčistit jedině tak, jak je popsáno v postupu „Čištění ucpaného mlýnku.“ Důkladného, rychlého a snadného čištění dosáhnete čistěčem mlýnků Grindz™. Grindz™ uvolňuje částičky kávových zrn a absorbuje a odstraňuje zápach a zbytky kávového oleje. Jednoduše nasypete doporučené množství tablet Grindz™ (2 polévkové lžíce) do prázdné násypky. Nastavte mletí na 20 a nechte běžet jako při běžném mletí, dokud se nesemelou všechny tablety. Po dokončení čištění a odstranění zbytků tablet doporučujeme namlet dvojnásobné množství kávových zrn (4 polévkové lžíce), které po poté vyhodíte. Pro informace o Grindz™ navštivte stránky www.urnex.com. Grindz™ lze zakoupit na www.baratza.com

Záruka a servis

Záruční doba: 24 měsíců od data nákupu.

Informace o záruce v ČR

Pokud se mlýnek pokazí během 24 měsíců, kontaktujte nás e-mailem info@doubleshot.cz nebo volejte +420 314 004 550. Naše firma Vám doručí stejný nebo srovnatelný mlýnek až domů, zdarma, a obstará vrácení nefunkčního mlýnku. Když obdržíte náhradní mlýnek, použijte prosím přiloženou krabici a připravený štítek s adresou a zašlete nám nefunkční mlýnek zpět. Uveďte též prosím své jméno, adresu a telefon.

Doklad o nákupu a registrace výrobku

Svůj mlýnek můžete zaregistrovat na www.baratza.com. Registrací nám umožníte, abychom vás kontaktovali v nepravděpodobném případě, kdy by bylo nutné oznámit spotřebitelům upozornění vztahující se k bezpečnosti výrobku v souladu se zákonem o ochraně spotřebitele. Sériové číslo je uvedené na spodní straně mlýnku. Uschovejte si prosím doklad o nákupu, kde je uvedeno datum nákupu, a pro vlastní informaci si tyto údaje zaznamenejte zde:

Sériové číslo (uvedené na spodní straně mlýnku): _____

Datum nákupu: _____

Obchod: _____

Pro opravy nebo náhradní díly kontaktujte

doubleshot s.r.o.

Těně 15

Strašice

338 45

e-mail: info@doubleshot.cz

www.doubleshot.cz