

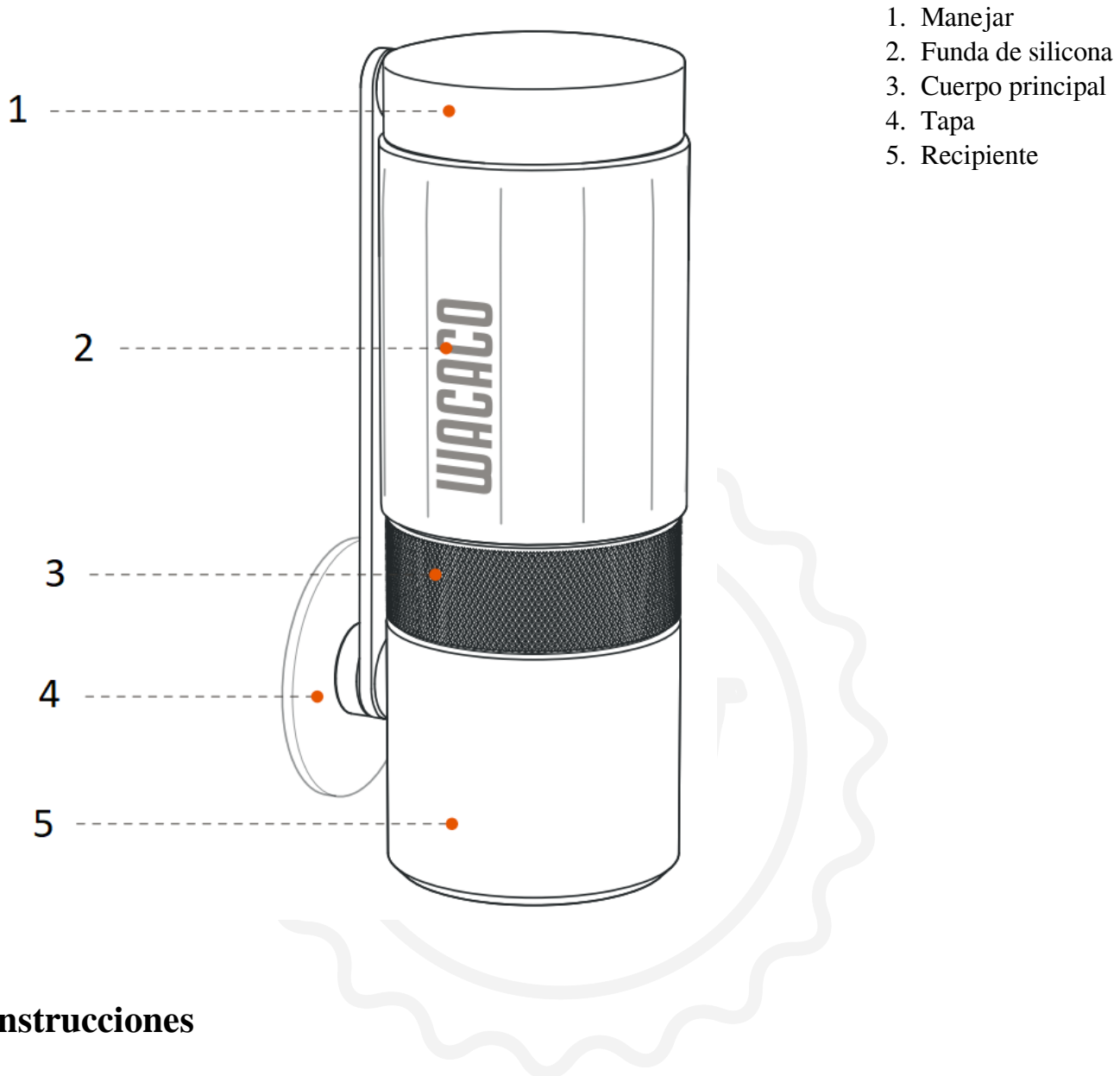


WACACO

Wacaco Exagrind

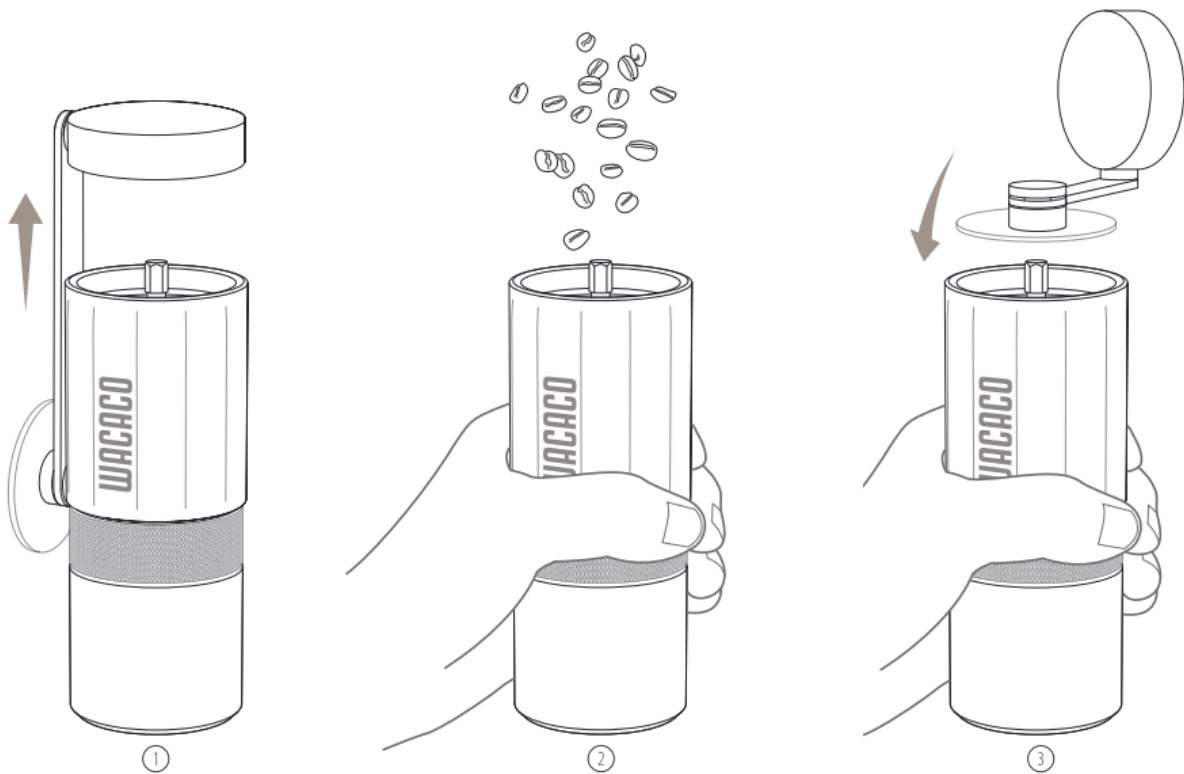
Instrucciones de uso

Descripción



Instrucciones

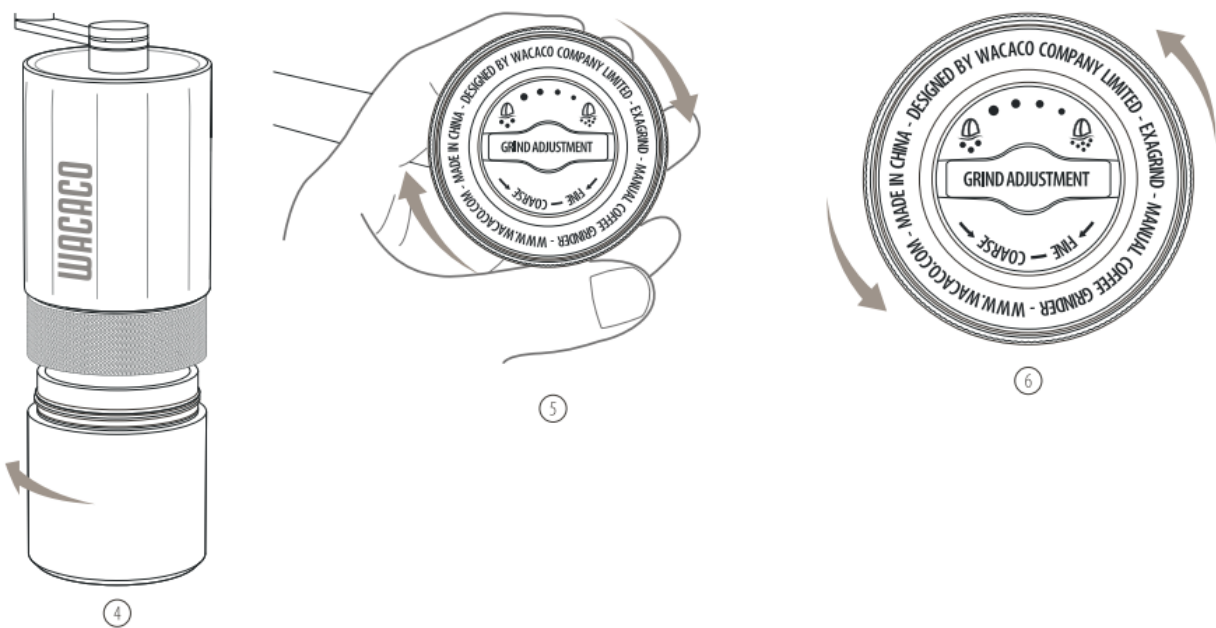
1. Retire el asa de su posición de transporte.
2. Cargue la cámara del molinillo con un máximo de 20 g de granos de café.
3. Fije la tapa del mango lateralmente al molinillo.



4. Desenrosque el recipiente.

5. Sujete el mango para evitar que gire mientras gira la perilla de ajuste en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición más apretada (el punto de inicio).

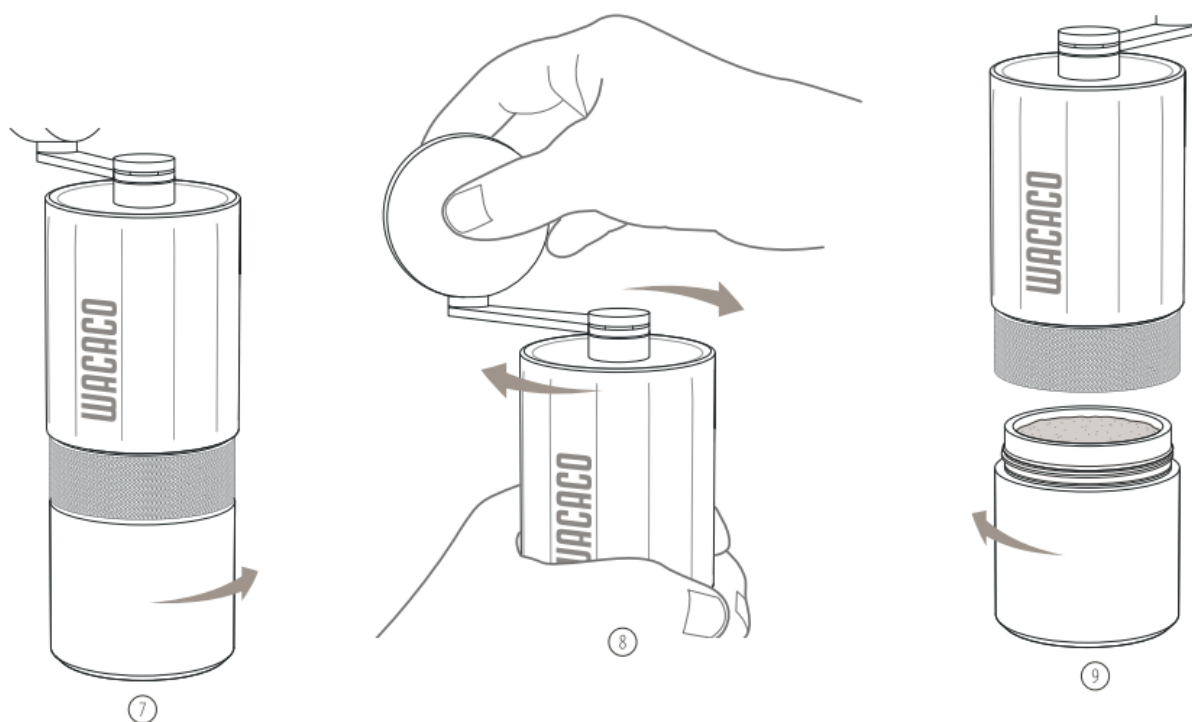
6. Desde el punto de partida, simplemente gire la perilla de ajuste en sentido antihorario hasta alcanzar el grado de molienda deseado. Consulte la tabla de métodos de preparación para obtener una sugerencia sobre el grado de molienda ideal.



7. Vuelva a enroscar el recipiente.

8. Sostenga el cuerpo principal en una mano y gire el mango en el sentido de las agujas del reloj con la otra mano hasta que todos los granos estén molidos.

9. Al terminar, desenrosque el recipiente y vierta el molido.



Nota

- Cada giro completo de la perilla de ajuste aumenta el espacio entre las rebabas en 1 mm.
- Cada vuelta tiene 30 clics. Por lo tanto, cada clic ajusta la separación de las rebabas en 33 micras (0,033 mm).
- Gire la perilla de ajuste en el sentido de las agujas del reloj para una molienda más fina y en el sentido contrario a las agujas del reloj para una molienda más gruesa.

¡ADVERTENCIA!

- Las rebabas pueden desmontarse con una rotación excesiva en sentido antihorario.
- Coloque la tapa en su lugar antes de ajustar el grosor de la molienda.
- Mantenga el molinillo en un lugar seco.
- Asegúrese de que el molinillo nunca se lave ni se limpie con agua.

¡PRECAUCIÓN!

- No intente moler los granos de café con los clics más finos de 0 a 6 para garantizar la longevidad del filo de las fresas.
- Este aparato es solo para moler granos de café. No muele otros materiales.
- Tenga cuidado con las rebabas metálicas afiladas. Esto no es un juguete. Mantenga el molinillo fuera del alcance de los niños.

Tabla de métodos de elaboración de cerveza

- ESPRESSO 10-20 clics desde el punto de partida.
- CAFÉ DE FILTRO 20-26 clics desde el punto de partida.
- VERTER SOBRE 34-42 clics desde el punto de partida.
- PRENSA FRANCESA 42-46 clics desde el punto de partida.

Productos de Wacaco



Picopresso - 13-15 clics desde el punto de partida.

Nanopresso - 16-18 clics desde el punto de partida.

Kit Barista - 22-24 clics desde el punto de partida.

Minipresso - 18-20 clics desde el punto de partida.

Cuppamoka - 36-38 clics desde el punto de partida.

Pipamoka - 36-38 clics desde el punto de partida.

Uso previsto

El Exagrind está diseñado para uso personal. No es apto para uso comercial, profesional, colectivo ni industrial. El uso del Exagrind de cualquier manera distinta a la aquí indicada podría anular la garantía. Wacaco Company Limited no se responsabiliza de las lesiones o daños derivados del uso inadecuado del Exagrind.

Garantía y cómo utilizar el producto

Los productos cuentan con el periodo de garantía legal estándar. Esta garantía no es transferible y no es posible la compensación económica en efectivo. La garantía no cubre los productos que hayan sido utilizados de forma distinta a la especificada en este manual de instrucciones.

La garantía tampoco cubre:

- Daños derivados de un uso inadecuado, falta de cuidado o cualquier otro uso para fines no mencionados en este manual.
- Daños en la apariencia externa, daños causados por corrosión o desgaste gradual.

Cualquier intervención o reparación realizada por personas no autorizadas conlleva la anulación de la garantía del producto.

Vendedor e importador: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

