

คู่มือ การใช้งานเครื่องบดกาแฟ

1. อ่านคู่มือ การติดตั้งเครื่องบดกาแฟ JRL ก่อนการใช้งานเครื่องบดกาแฟ
2. ตั้งเครื่องบดกาแฟบนโต๊ะ/เคาน์เตอร์
3. นำถุงดูดความชื้นที่คอเครื่องบดกาแฟออก
4. ถ้างาโบรรจุเมล็ดกาแฟ และถาดรอง เช็ดให้แห้ง หลังจากนั้นสวมโถกับเครื่องบดกาแฟ
5. ปิดลิ้นชักที่โถบรรจุเมล็ดกาแฟ (ตำแหน่งลิ้นชักจะอยู่ที่ส่วนที่แคบที่สุดของโถ)
6. ใส่เมล็ดกาแฟลงไป
7. เสียบปลั๊ก และเปิดสวิตช์กลมๆ สีดำ ไปด้านหรือด้านหลังก็ได้
8. เปิดลิ้นชักที่โถบรรจุเมล็ดกาแฟ
9. ลองชงกาแฟ เพื่อดูการไหลของน้ำกาแฟก่อน แล้วเราจึงจะทราบว่าต้องปรับเครื่องบดอย่างไร

7.1 หากน้ำกาแฟไหลเร็ว ให้ปรับบดให้ละเอียดขึ้น

7.2 หากน้ำกาแฟไหลช้า ให้ปรับเครื่องบดให้หยาบขึ้น

หมายเหตุ: เบอร์ที่คอเครื่องบดกาแฟมีตั้งแต่ 1-10 ในแต่ละเบอร์จะมีขีดย่อยอีก 10 ขีด

ยิ่งเบอร์น้อยหรือเข้าใกล้เบอร์ 1 แปลว่า ผงกาแฟจะยิ่งละเอียด

ยิ่งเบอร์เยอะหรือเข้าใกล้เบอร์ 10 แปลว่า ผงกาแฟจะยิ่งหยาบ

10. หลังจากใช้งานเสร็จทุกวัน ต้องเก็บเมล็ดกาแฟออกจากที่คอเครื่องบด และบดผงกาแฟทิ้งให้หมดทุกวัน ห้ามคั่วผงและเมล็ดกาแฟไว้ในเครื่องบดกาแฟโดยเด็ดขาด (หากไม่ได้ทำตามข้อ 10 นี้ อาจเกิดเหตุการณ์ที่เปิดเครื่องบดแล้วผงกาแฟจะไม่ออกมา เพราะผงกาแฟจับเป็นก้อนที่ค้ำอยู่ด้านในฟันบด วิธีแก้ คือต้องคลายฟันบดไปที่เบอร์ 7-10 เบอร์หยาบๆ เพื่อให้ผงที่ค้ำอยู่ออกมาให้หมดก่อน)

หากลูกค้าไม่เข้าใจการปรับความละเอียดของเครื่องบดกาแฟ รบกวนลูกค้าติดต่อทางบริษัทฯ

โดยติดต่อได้ที่เบอร์โทร. 02 754 4161 หรือ 086-308 5233 LINE: @OutletoCoffee

สิ่งที่ลูกค้าต้องแจ้งคือ

1. ปริมาณน้ำกาแฟ (Espresso Shot) ที่ขงได้
2. ระยะเวลาตั้งแต่เริ่มกดปุ่มชง จนปุ่มติดกลับ