

# Návod k obsluze Hario Mini Mill Slim PRO

Děkujeme za zakoupení tohoto výrobku z pražírny kávy BotaCoffee. Před použitím si důkladně prostudujte celý návod. Je důležité postupovat přesně podle návodu, abyste toto zařízení využili co nejlépe a vyhnuli se možnému poranění způsobenému špatnou manipulací. Návod doporučujeme uschovat, abyste se k němu mohli v případě nejasností vrátit.

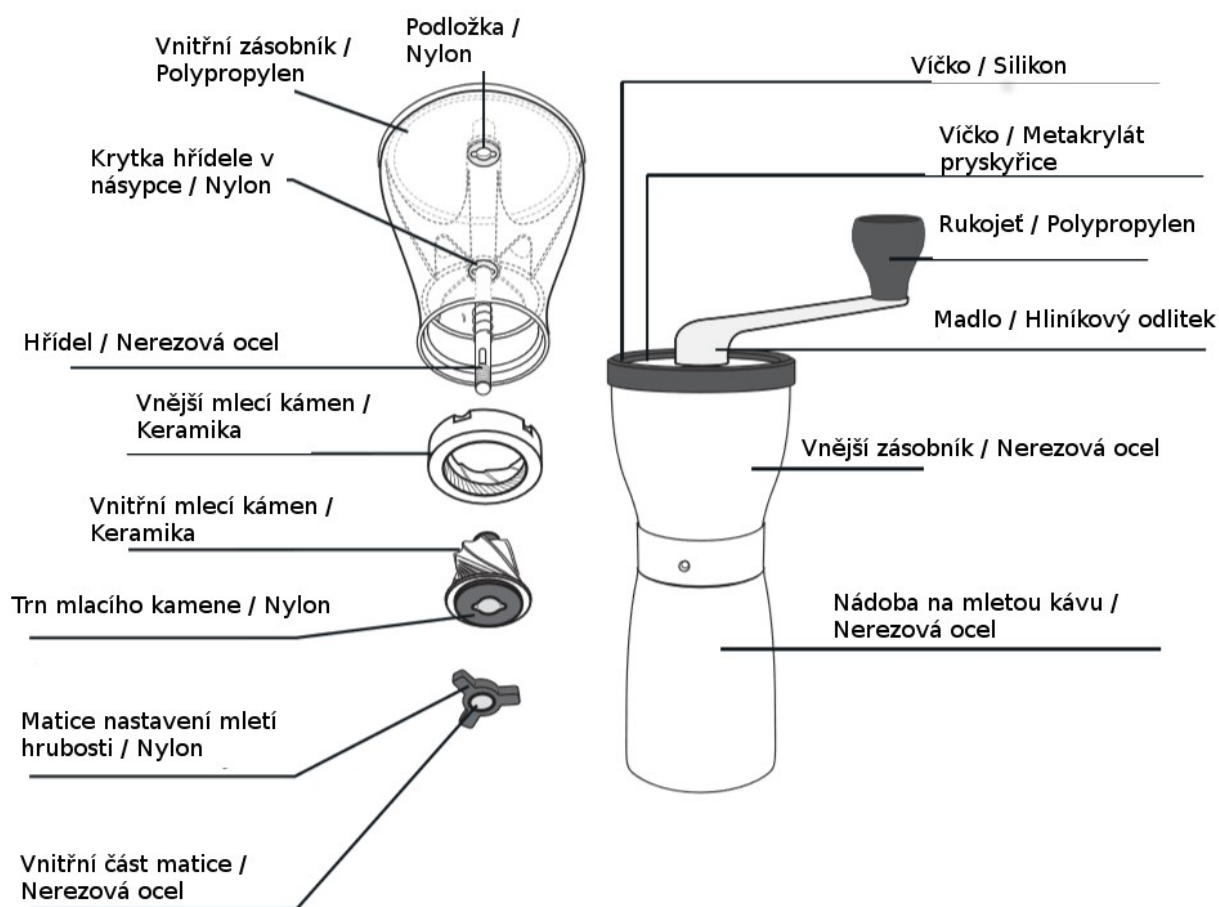
## Obsah

1 Základní rysy mlýnku .....	1
2 Popis mlýnku .....	2
3 Péče o mlýnek .....	2
4 Nastavení hrubosti mletí .....	2
5 Připevnění zásobníku .....	3
6 Použití mlýnku .....	4
7 Nastavení odpovídající hrubosti mletí .....	4
8 Bezpečnostní opatření .....	5
9 Náhradní díly .....	5
10 Záruka .....	5
11 Likvidace mlýnku .....	5

## 1 Základní rysy mlýnku

- Mlýnek Hario je navržen tak, aby vám nezabral zbytečně moc místa. Je maximálně skladný a praktický.
- Keramický mlecí kámen nezpůsobuje kovový zápach a nemůže zrezivět. Má ostré a odolné čepele.
- Mlecí kámen můžete rozložit a omýt.
- Díky vyznačené stupnici můžete jednoduše zkontrolovat, kolik kávy již bylo umleto.

## 2 Popis mlýnku



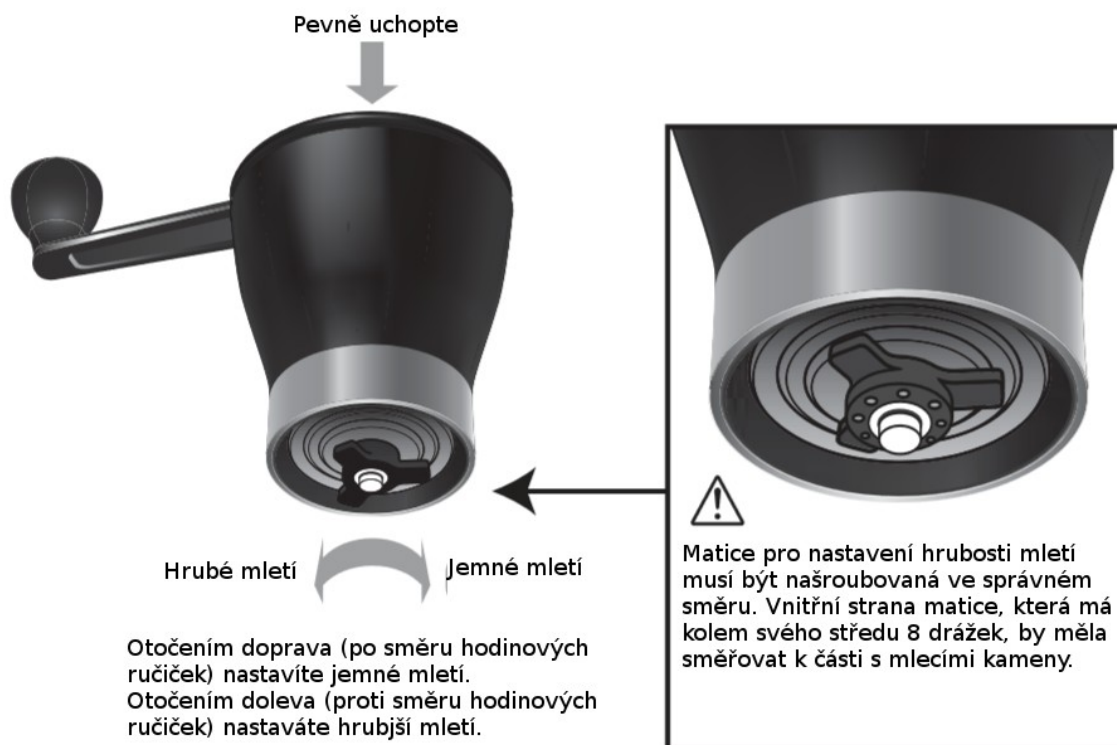
## 3 Péče o mlýnek

V případě čištění lze mlecí kameny rozložit. Ovšem buďte opatrní, abyste neztratili žádné části.

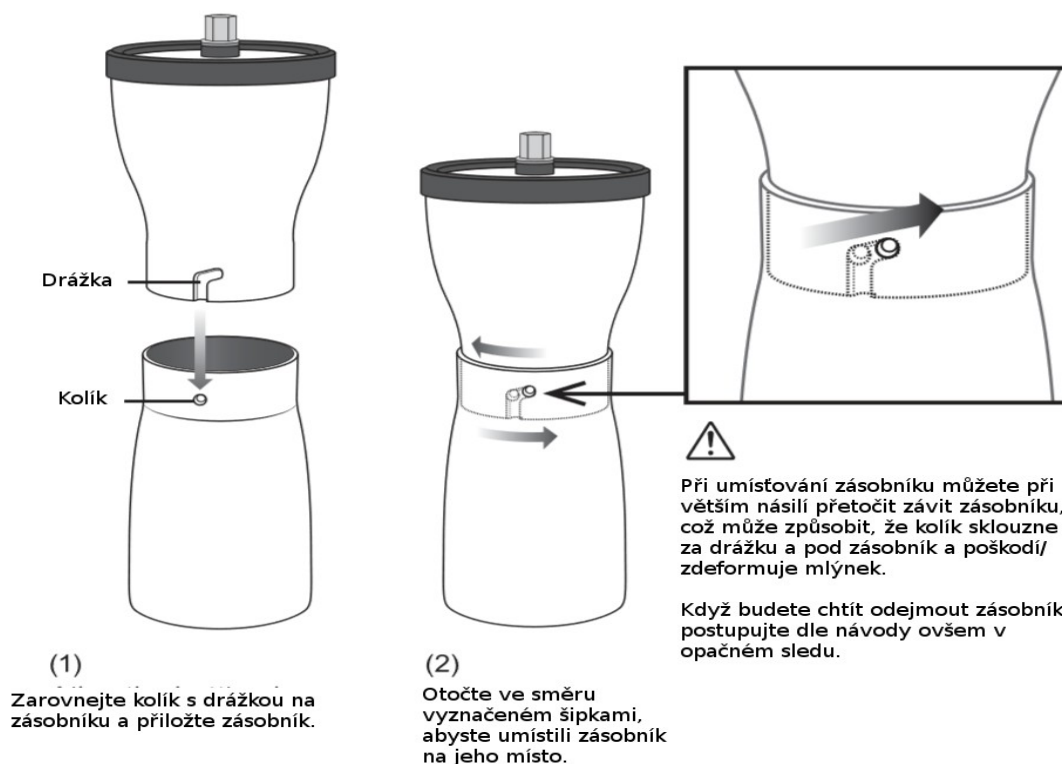
- Otočte matici (pro nastavení mletí hrubosti kávy) pro hodinovým ručičkám a odejměte ji. Ujistěte se, že je madlo připojeno k matici při jejím otáčení.
- Vnitřní a vnější mlecí kameny mohou být vyjmuty po oddělení matice.
- Mlecí kameny mohou být obaleny kávovým olejem. Namočte kameny do zředěného neutrálního čistícího prostředku a poté důkladně opláchněte, následně zcela osušte.

## 4 Nastavení hrubosti mletí

Uchopte pevně střed horní části mlýnku a madlo a otočte matici, čímž nastavíte požadovanou hrubost mletí kávy. Ujistěte se, že je madlo upevněno, když takto otáčíte matici.



## 5 Připevnění zásobníku














## 6 Použití mlýnku

- Nejdříve pomelte pouze malé množství kávy, abyste otestovali hrubost mletí a nastavili si ji podle svých požadavků. (Správné nastavení hrubosti mletí si ověřte v příslušné sekci návodu.)
- Na jeden hrnek použijte 10g-12g mleté kávy. Naplňte násypku dostatečným množstvím kávových zrn.
- Pevně uchopte mlýnek za vnější zásobník a otáčejte madlem po směru hodinových ručiček, abyste pomleli kávová zrna.

Niky neotáčejte madlem proti směru hodinových ručiček (doleva), poničili byste tak mlecí kameny. Při mletí vždy pořádně utáhněte víko zásobníku.

## 7 Nastavení odpovídající hrubosti mletí

		Jemné	Středně jemné	Střední	Hrubé
Hrubost mletí					
	Způsob přípravy	Velikost cukru krupice	Mezi cukrem krupicí a cukrem krystalem	Mezi cukrem krupicí a cukrem krystalem	Velikost cukru krystal
Papírový filtr			●	●	
Kovový filtr				●	
Bavlněný filtr				●	●
Syphon			●	●	●
Překapávaná káva		●	●		
Automatický překapávač			●	●	
French press				●	●

Doporučená hrubost kávy se může lišit. Pro podrobnější informace nahlédněte do manuálu konkrétního produktu, který používáte na přípravu kávy. Na mletí používejte vždy čerstvá kávová zrna.

## 8 Bezpečnostní opatření

- Madlo otáčejte vždy pouze ve směru hodinových ručiček. Nikdy s ním neotáčejte naprázdno, ani jej neotáčejte proti směru hodinových ručiček. Poškodili byste tímto mlýnek.
- Mlýnek nesmí používat děti. Umístěte mlýnek mimo jejich dosah a nepoužívejte ho v jejich bezprostřední blízkosti.
- Mlýnek neumývejte v myčce a nepoužívejte k jeho čištění bělidla.
- K čištění mlýnku nepoužívejte olej.
- Před prvním použitím mlýnek umyjte.
- Pokud při nastavování hrubosti otočíte matici příliš doprava, mlecí kameny se o sebe můžou začít třít, a mlýnek se může poškodit.
- Jestliže nelze hýbat s madlem, nepoužívejte násilí, mohli byste tak poškodit určité části mlýnku.
- Pokud se během mletí dostanou odštěpené částičky zrněk nebo jiné předměty nahoru nad mlecí kameny nebo do mezer mezi nimi, kávová zrna nebudou moct volně padat a mlýnek se bude točit naprázdno. Během mletí kávy proto jednou za čas na tělo mlýnku lehce poklepejte.
- Při dlouhodobém používání se může mlýnek opotřebovat a jeho mlecí kameny otupit. Pokud mlýnek mele stále menší množství kávy, je třeba jej vyměnit za nový.
- Mlýnek používejte výhradně na mletí kávových zrn, cokoliv jiného by mlýnek mohlo poškodit.
- Během používání mlýnku nedávejte prsty dovnitř.
- Pokud do keramického mlecího kamene uhoďte nějakým těžkým předmětem nebo pokud vám mlýnek upadne, mlecí kámen se může nalomit nebo poničit.
- Dávejte si pozor na ostré a tvrdé předměty, mohou poškrábat nerezovou nádobu.

## 9 Náhradní díly

Pro zjištění dostupnosti náhradních dílů kontaktujte prodejce na adrese [info@botacoffee.cz](mailto:info@botacoffee.cz)

## 10 Záruka

Na mlýnek Hario Mini Mill Slim PRO je poskytována záruka na vady, které jsou způsobeny vadným materiálem nebo špatnou výrobou, a to dva roky od data nákupu spotřebitelem. Případnou nápravu je třeba vymáhat u maloobchodníka, u kterého spotřebitel výrobek zakoupil.

## **11 Likvidace mlýnku**

O způsobu likvidace po ukončení životnosti se informujte u místního obecního úřadu.