

# Návod k obsluze k Hario Mini Mill Slim Plus

Děkujeme za zakoupení tohoto produktu z pražírny kávy BotaCoffee. Před použitím si prosíme 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 si prosíme schovejte, abyste se k němu mohli v případě nejasností vrátit.

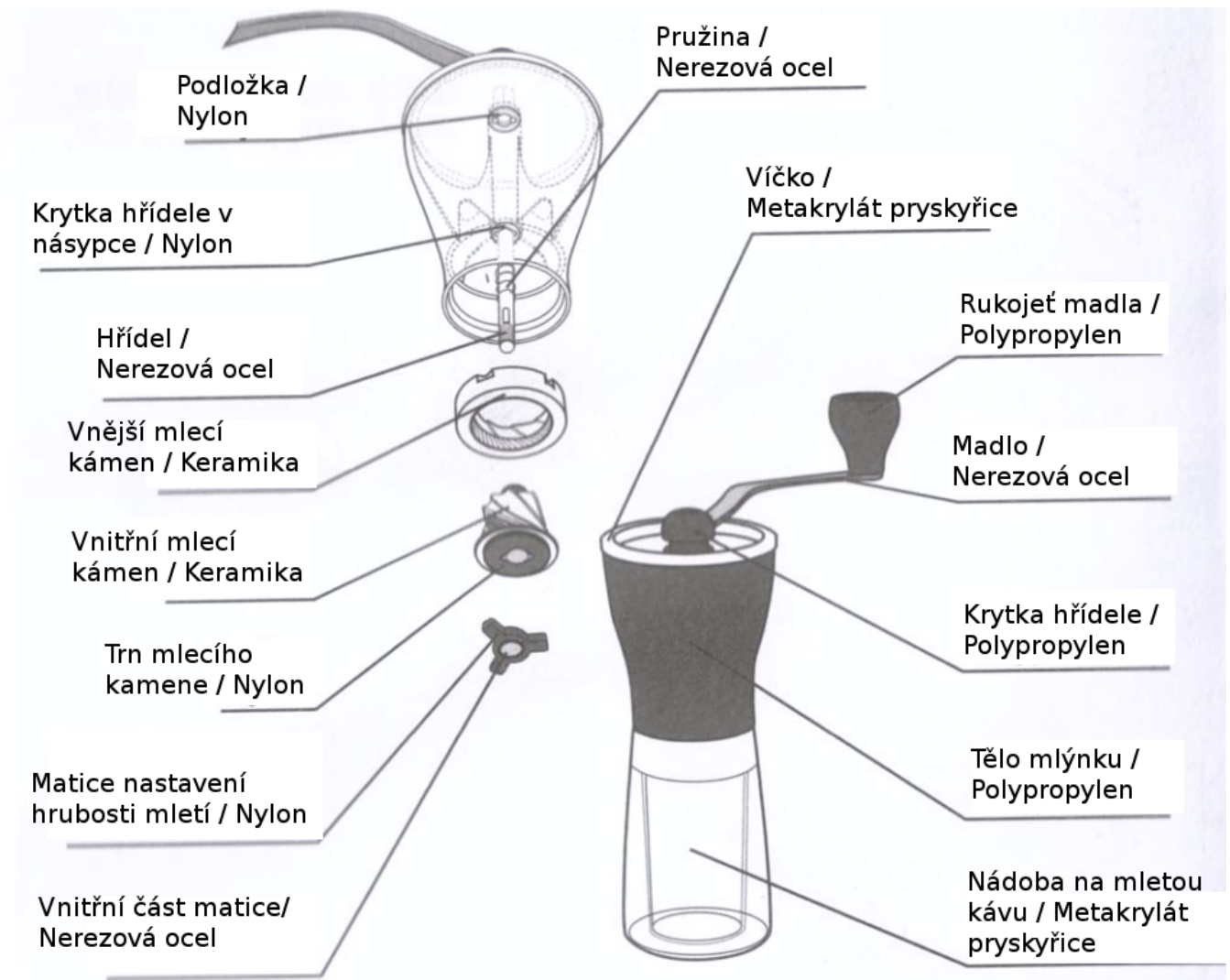
## Obsah

1 Důležité informace .....	1
2 Popis mlýnku .....	2
3 Nastavení hrubosti mletí .....	3
3.1 Jak nastavit hrubost mletí .....	3
3.2 Správná hrubost mletí .....	4
4 Používání mlýnku .....	4
5 Důležitá bezpečnostní opatření .....	5
6 Čištění a údržba .....	6
7 Náhradní díly .....	6
8 Záruka .....	6
9 Likvidace produktu .....	6

## 1 Důležité informace

- Mlýnek Hario Mini Mill Slim Plus je navržen tak, aby byl co nejvíce skladný.
- Protože mlecí kámen v mlýnku je keramický, nemá kovový zápach a nikdy nemůže podlehnout korozi. Jeho čepele jsou ostré a odolné.
- Mlecí kámen je možné rozložit a umýt vodou.
- Díky zaznačené stupnici na spodní části mlýnku lze lehce odhadnout množství namleté kávy.

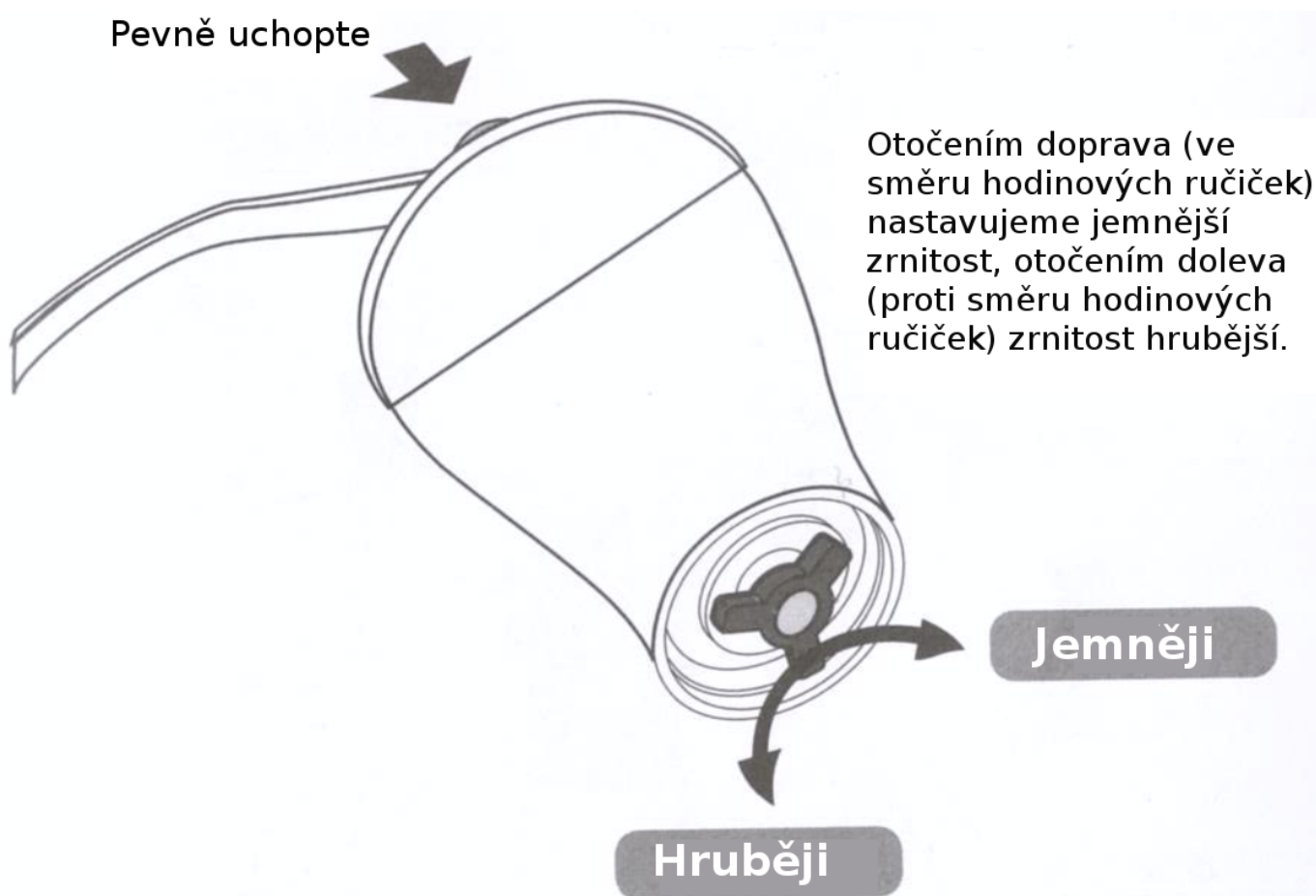
## 2 Popis mlýnku



## 3 Nastavení hrubosti mletí

### 3.1 Jak nastavit hrubost mletí

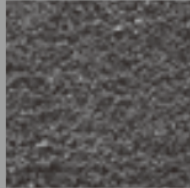
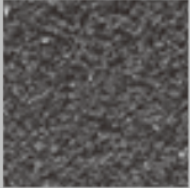
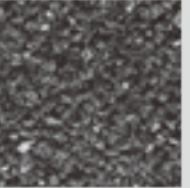
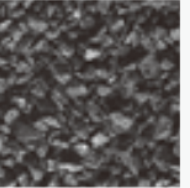
Tělo mlýnku uchopte ve středu jeho horní části, těsně pod ústím madla, a začněte otáčet maticí pro nastavení požadované hrubosti mletí kávy. Pokaždé, když manipulujete s maticí, abyste nastavili správnou hrubost mletí, ujistěte se, že máte k horní části mlýnku připevněné madlo.



Matice pro nastavení hrubosti mletí musí být našroubovaná ve správném směru. Vnitřní strana matice, která je opatřena osmi jamkami kolem středu, by měla směřovat k části s mlecími kameny.

## 3.2 Správná hrubost mletí

Správnost hrubosti mletí se odvíjí od zamýšleného způsobu přípravy kávy. Hrubost mletí si můžete ověřit v následující tabulce:

	Jemné	Středně jemné	Střední	Hrubé
<b>Hrubost mletí</b>				
<b>Způsob přípravy</b>	(velikost cukru krupice)	(mezi cukrem krupicí a cukrem krystalem)	(mezi cukrem krupicí a cukrem krystalem)	(velikost cukru krystal)
Dripper s papír. filtrem (V60)		●	●	
Kovový filtr			●	
Bavlněný filtr (Nel drip)			●	●
Syphon / Vacuum pot		●	●	●
Studená překap. káva (Shizuku)	●	●		
Automatický překapávač		●	●	
French press			●	●

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

## 4 Používání mlýnku

1. Pro začátek pomelte pouze malé množství kávy, abyste otestovali hrubost mletí a abyste si ji případně nastavili podle vaší potřeby. Správné nastavení hrubosti mletí si ověřte v příslušné sekci návodu (3).

2. Na jeden hrnek se obvykle používá 10-12g mleté kávy. Naplňte násypku dostatečným množstvím kávových zrn, nepřekračujte však označené maximum, které je mlýnek schopný pojmout naráz. Mohli byste tak mlýnek poškodit.
3. Pevně uchopte mlýnek a otáčejte madlem po směru hodinových ručiček, abyste pomleli kávová zrna.

## **POZOR!**

- Madlo nikdy neotáčejte proti směru hodinových ručiček, mohlo by dojít k poničení mlecích kamenů.
- Před začátkem mletí se vždy ujistěte, že jste správně uzavřeli víčko od násypky.
- Každá část stupnice na spodní části mlýnku odpovídá zhruba 12g namleté kávy, což je dostatečné množství kávy na jeden hrnek. Stupnici nicméně používejte pouze orientačně, protože množství namleté kávy se může lišit na základě váhy, typu a způsobu pražení kávových zrn.

## **5 Důležitá bezpečnostní opatření**

- Madlo otáčejte vždy pouze ve směru hodinových ručiček. Nikdy s ním neotáčejte naprázdno, ani jej neotáčejte proti směru hodinových ručiček. Takové činnosti povedou k poškození mlýnku.
- Mlýnek nesmí používat děti. Umístěte ho proto mimo dosah a dohled dětí a nepoužívejte ho v jejich bezprostřední blízkosti.
- Na umytí mlýnku nepoužívejte myčku na nádobí ani ho nevystavujte kontaktu s žádnými domácími bělidly.
- K čištění mlýnku nepoužívejte olej.
- Před prvním použitím produkt umyjte.
- Pokud při nastavování hrubosti mletí otočíte matici příliš doprava, mlecí kameny se o sebe můžou začít třít, a způsobit tak špatné fungování.
- Jestliže jde s madlem otáčet jen velmi obtížně, nečinite tak násilím, protože by mohlo dojít k poškození různých částí 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. Až zpozorujete, že množství kávy, kterou mlýnek zvládne pomlít, se rychle snižuje, je třeba vyměnit produkt za nový.

- Mlýnek používejte výhradně na mletí kávových zrn, cokoliv jiného by mlýnek mohlo poškodit.
- Během používání mlýnku nevkládejte prsty dovnitř těla mlýnku. Je to nebezpečné a mohlo by dojít ke zranění.
- Pokud do keramického mlecího kamene uhoďte nějakým těžkým předmětem nebo pokud vám mlýnek upadne, mlecí kámen se může nalomit nebo poničit.

## 6 Čištění a údržba

Tělo mlýnku lze za účelem důkladnějšího čištění rozložit na několik menších částí. Při jeho rozkládání si však dejte pozor, abyste žádnou z částí neztratili.

1. Otáčejte maticí pro nastavení hrubosti mletí doleva (proti směru hodinových ručiček) do té doby, než ji zcela odšroubujete. Ještě předtím, než s maticí budete manipulovat, ujistěte se, že máte k horní části mlýnku připevněné madlo.
2. Poté, co odejmete matici pro nastavení hrubosti mletí, můžete vytáhnout i vnitřní a vnější mlecí kameny.
3. Uvnitř mlýnku se bude držet olej z kávy. Mlýnek je proto potřeba ponořit do slabšího a neutrálního detergentu a důkladně jej zevnitř vyčistit. Po umytí nechte mlýnek zcela vyschnout.

## 7 Náhradní díly

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

## 8 Záruka

Na Hario Mini Mill Slim Plus 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.

## 9 Likvidace produktu

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