

Návod k obsluze ručního mlýnku Hario Skerton

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.

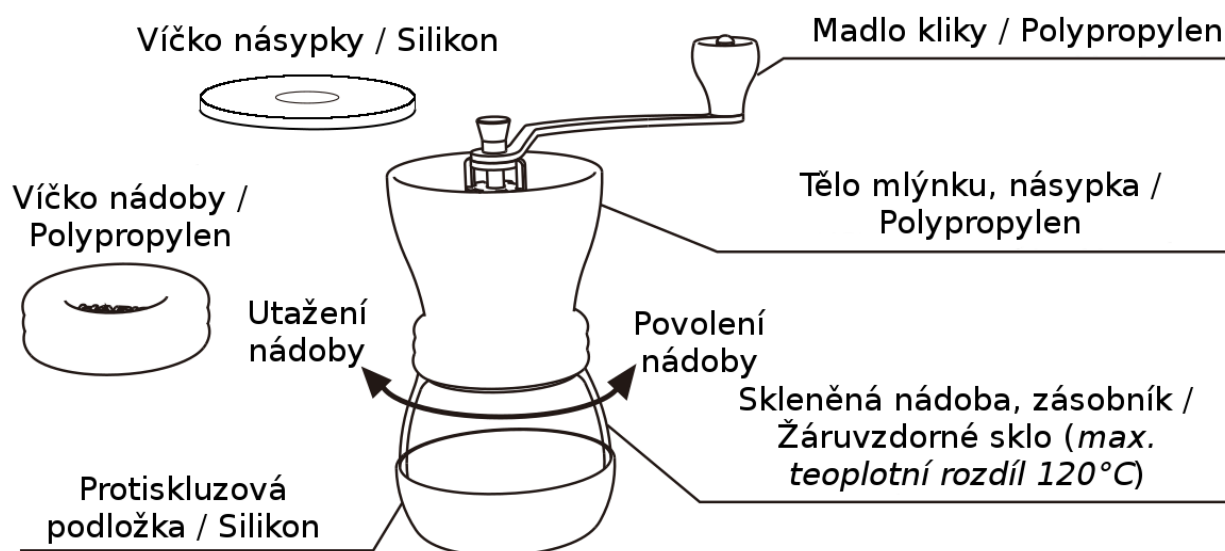
Obsah

1	Důležité informace	2
2	Popis mlýnku a použité materiály	2
3	Nastavení hrubosti mletí	3
4	Doporučený způsob použití	4
5	Důležitá bezpečnostní opatření	5
	5.1. Všeobecné pokyny	5
	5.2. Důležitá upozornění ke skleněným částem	5
6	Čištění a údržba	6
	6.1. Mlecí mechanismus, vyjmutí mlecího kamene	6
	6.2. Vyjmutí otočného mlecího kamene:	6
	6.3. Skleněné části	7
7	Náhradní díly	7
8	Záruka	7
9	Likvidace produktu	7

1 Důležité informace

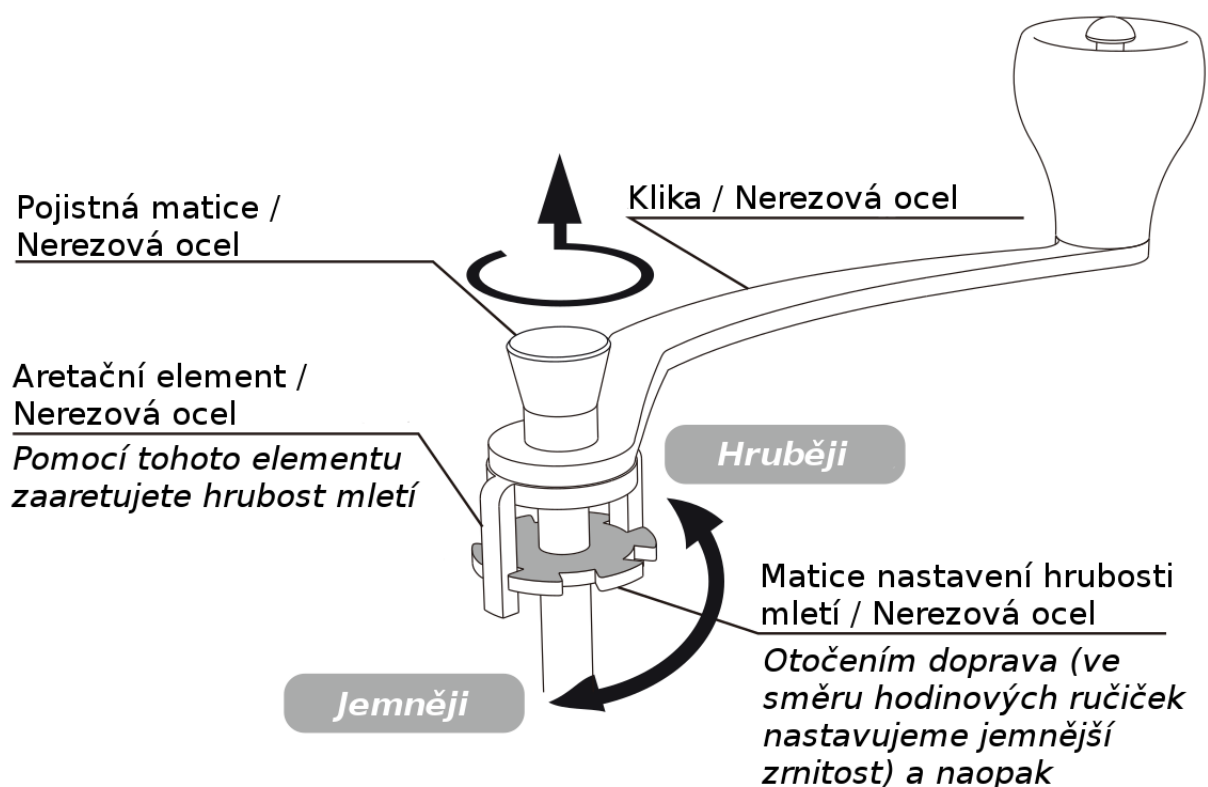
- Mlecí kameny jsou vyrobeny z keramiky. Kovové díly jsou z nerezové oceli. Všechny díly jsou omyvatelné.
- Keramické kameny nemají nežádoucí kovový pach a nikdy nezrezaví. Jsou odolné a poskytují konzistentní výkon.
- Protiskluzová podložka zvyšuje stabilitu při mletí.
- Víčkem uzavřenou nádobu na namletou kávu lze použít jako dózu pro skladování namletých zrn. Plastové víčko lze použít jako stojánek pro horní část mlýnku.

2 Popis mlýnku a použité materiály



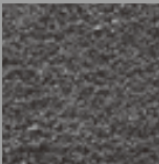
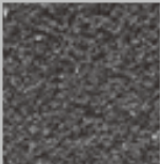
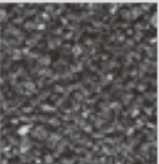
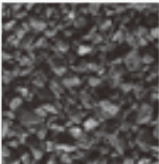
3 Nastavení hrubosti mletí

1. Povolte a vyšroubujte pojistnou matici (proti směru hodinových ručiček) a sundejte kliku.
2. Vyjměte aretační element.
3. Upravte hrubost mletí otáčením matice nastavení hrubosti mletí. Otáčením doprava (po směru hodinových ručiček) docílíte jemnějšího mletí – kameny se více přiblíží. Otočením doleva bude káva namletá hruběji – kameny se od sebe vzdalují.
4. Nasad'te na osu aretační element.
5. Nasad'te kliku a našroubujte pojistnou matici, kterou utáhněte.



4 Doporučený způsob použití

1. Nastavte požadovanou hrubost mletí, která se liší v závislosti na typu přípravy kávy (viz tabulka různých hrubostí mletí). Nastavení proveďte pomocí malého množství zrnkové kávy. Detailní popis nastavení mlecího ústrojí naleznete v kapitole 3. Tabulka je pouze orientační, pro přesnější specifikaci hrubosti pro Vaši přípravu kávy se informujte v manuálu ke kávovaru.
2. Nasypete 10-12g zrnkové kávy (množství extraktu bude cca 120ml). Do násypky nedávejte velké množství zrn, mohly by při mletí vyskakovat ven.
3. Držte pevně mlýnek a pomalu otáčejte klikou pouze ve směru hodinových ručiček (opačný směr otáčení kliky by způsobil poškození mlecích kamenů nebo mlýnku).

	Jemné	Středně jemné	Střední	Hrubé
Hrubost mletí Způsob přípravy				
Dripper s papír. filtrem(V60)		●	●	
Kovový filtr			●	
Bavlněný filtr (Nel drip)			●	●
Syphon / Vacuum pot		●	●	●
Studená překap. káva (Shizuku)	●	●		
Automatický překapávač		●	●	
French press			●	●

5 Důležitá bezpečnostní opatření

5.1. Všeobecné pokyny

- S klikou točte ve směru hodinových ručiček. Nikdy s ní netočte naprázdno nebo v opačném směru, došlo by k poškození mlýnku.
- Mlýnek nepatří do rukou dětem. Skladujte jej a používejte mimo dosah dětí.
- Pro čištění nepoužívejte olej.
- Pokud otočíte maticí nastavení hrubosti příliš doprava (po směru hodinových ručiček, keramické kameny se začnou dotýkat, což může způsobit poruchu mlecího mechanismu.
- Při nasypání zrnkové kávy (zejména velkých a specificky tvarovaných zrn) se někdy může stát, že zrna nepropadnou volně až k mlecím kamenům a mlecí klika se při mletí volně protáčí. Tomuto jevu jednoduše předejete tím, že během mletí do mlýnku jemně poklepete.
- Z dlouhodobého hlediska je možné, že dojde k opotřebení mlýnku a zejména k otupení mlecích kamenů a je nutné koupit nový produkt.
- V mlýnku melte pouze praženou zrnkovou kávu. Mletí jiných potravin, nebo materiálů může mlýnek zničit.
- Během mletí nesahejte dovnitř mlýnku, mohlo by dojít ke zranění.
- Keramické kameny jsou křehké – pokud kámen spadne nebo pokud dojde ke klepnutí s kamenem o tvrdý materiál, může dojít k poškození a uštípnutí části kamene.
- Při mletí používejte dodávanou protiskluzovou silikonovou podložku, předejete tak poškození materiálu povrchu stolu (sklo, dřevo atd.) na kterém melete.

5.2. Důležitá upozornění ke skleněným částem

- Skleněné díly nevystavujte plamenům.
- Zacházejte se skleněnými částmi vždy s maximální obezřetností.
- Skleněné díly, ani ostatní části nesmí používat děti. Mlýnek vždy umístěte mimo dosah a dohled dětí.
- Vyvarujte se použití skleněných dílů, které vykazují známky prasklin, silného poškrábání nebo uštípnutí – takové sklo může nečekaně prasknout.
- Nepoužívejte kovovou lžičku (např. pro nabrání kávy, míchání apod.), mohlo by dojít k prasknutí skla.
- Při demontáži rozbitého nebo naprasklého skla postupujte s maximální opatrností.
- O způsobu likvidace po ukončení životnosti se informujte u místního obecního úřadu.

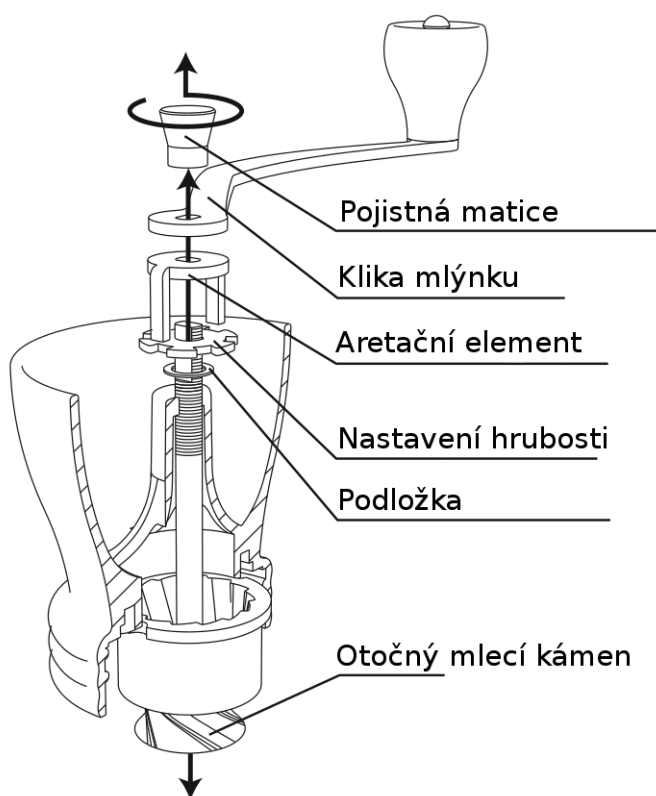
6 Čištění a údržba

6.1. Mlecí mechanismus, vyjmutí mlecího kamene

Mlecí kámen a mechanismus mlýnku lze rozebrat a vyčistit. Při rozebírání postupujte opatrně, aby nedošlo ke ztracení drobných komponent. Kameny jsou keramické, kovové díly jsou z nerezové oceli.

6.2. Vyjmutí otočného mlecího kamene:

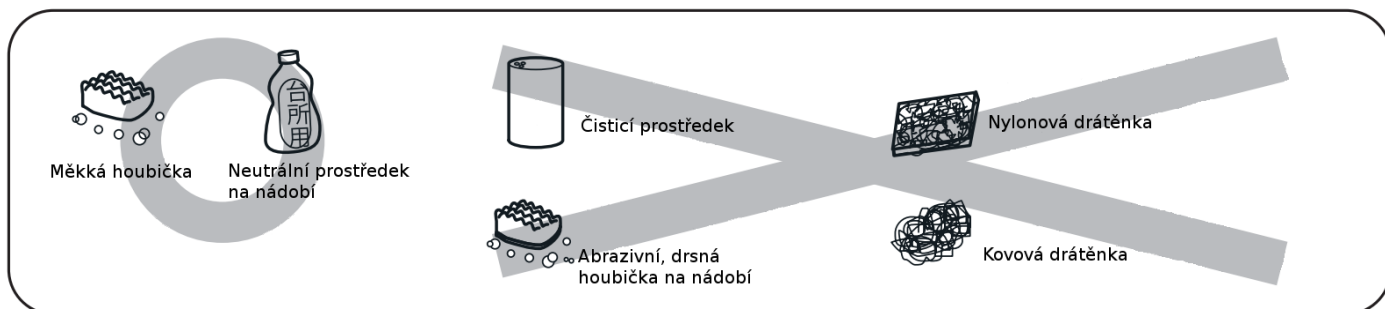
1. Povolte a vyšroubujte pojistnou matici (proti směru hodinových ručiček), vyjměte kliku a aretační element.
2. Vyšroubujte matici nastavení hrubosti (proti směru hodinových ručiček) a sundejte z osy podložku.
3. Vyjměte otočný mlecí kámen společně s nerezovou osou.
4. Mlýnek složíte dohromady opačným postupem.



Kávové oleje ulpívají při mletí na kamenech. Pro odmaštění ponořte kameny do naředěného neutrálního prostředku na nádobí a poté důkladně opláchněte čistou vodou. Před zpětnou montáží nechejte kameny vyschnout.

6.3. Skleněné části

- Používejte měkkou houbičku na nádobí a jemný prostředek na mytí nádobí.
- Nepoužívejte houbičky, které mají jednu stranu drsnější. Jejich použití může způsobit náhlé prasknutí skla.
- Tento produkt je možné mýt v myčce nádobí, řiďte se však také návodem k Vaší myčce.



7 Náhradní díly

Pro zjištění dostupnosti náhradních dílů kontaktujte prodejce na adrese info@botacoffee.cz.

8 Záruka

Na Hario Skerton 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.