

# NÁVOD K OBSLUZE ELEKTRICKÉHO MLÝNKU BARATZA ENCORE

---

Prodejce: GourmetKava s.r.o., IČ: 03724034, Za Kapličkou  
1246, 54701 Náchod  
[www.gourmetkava.cz](http://www.gourmetkava.cz)

**1** Důležitá upozornění: Při rozebírání mlýnku se řiďte pouze instrukcemi v části o údržbě a čištění v tomto manuálu. Pokud závadu nedokážete odstranit, podívejte se na [www.baratza.com](http://www.baratza.com) do sekce o řešení problémů, nebo nás kontaktujte na [info@gourmetkava.cz](mailto:info@gourmetkava.cz). GourmetKava s.r.o. nenese odpovědnost za vady či zranění způsobené používáním mlýnků pro jiné účely, než byl vyroben, nebo nesprávným používáním. V těchto případech budou reklamace být v záruční době posouzeny jako neplatné.

**2** Bezpečnost: Nepoužívejte mlýnek, pokud je přívodní kabel porušený, nebo pokud je porušená zástrčka. Nenechávejte zapnutý mlýnek bez dozoru. Před čištěním vytáhněte mlýnek ze zásuvky. Stejně tak, pokud mlýnek nepoužíváte. Při vytahování ze zástrčky, uchopte

zástrčku a vytáhněte ji. Netahejte za přívodní kabel. Neponořujte mlýnek do vody. Před čištěním vždy vytáhněte mlýnek ze zástrčky.

**3** Poznámka: Na mlecích kamenech můžete v ojedinělých případech spatřit rez. Jde o normální jev, který po několika umletí zmizí. Pro odstranění umelte asi 100g kávy, kterou poté vyhodte.

**4** První použití: Pro zjištění správného napětí, zkontrolujte štítek ve spodní části mlýnku. Mlýnek postavte na rovný povrch a zastrčte do elektrické sítě. Pouze střídavý proud. Sundejte víčko násypky a nasypejte požadované množství kávových zrn. Víko nasadte a zkontrolujte, že je násypka správně zasunutá.

**5** Nastavení hrubosti mletí: Pomalu otáčejte násypkou po či proti směru hodinových ručiček, abyste dosáhli stupně, který požadujete. Vybíráte ze stupnice do 40. Hrubost vybírejte podle přípravy, kterou aktuálně budete dělat. Pro espresso a džezvu volte stupně od 1-14. Pro filtrovanou kávu volte stupně od 16 do 32. Pro french press volte hrubost 34-40. Vždy ale také záleží na druhu kávy, stupni pražení, vlhkosti, stáří kávy, obsahu olejů. Výsledná zvolená hrubost také bude záležet na vaší chuti. Po vypnutí mlýnku mohou mezi kameny zůstat

částečně rozemletá zrna. Proto je nastavení hrubosti mletí jednodušší, pokud je mlýnek zapnutý. Nezapínejte mlýnek, pokud jsou kameny nastaveny na velmi jemné mletí a není v něm káva. Mohlo by dojít k poškození mlecích kamenů.

**6** Údržba a čištění: Mlýnek vypněte a vytáhněte ze zásuvky. Z násypky odstraňte nenamletá kávová zrna. Násypku nakloňte a vysypejte je. Uvolněte násypku a to tak, že ji otočíte nadoraz proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji nahoru. Omyjte násypku, víko a zásobník na namletou kávu v teplé mýdlové vodě. Omyjte a osušte. Nepoužívejte pro mytí myčku nádobí! Myjte pouze ručně. Neponořujte základnu do vody.

**7** Čištění mlecích kamenů: Při denním použití by se měl mlýnek čistit jednou za několik týdnů. Pravidelným čištěním dosáhnete stále vysoké kvality mletí. Odstraníte tak i zbytky kávových olejů, které by jinak žlukly a ovlivňovali tak negativně chuť další namleté kávy.

**8** Vyjmutí kónického mlecího kamene: Z vrchní strany kónického mlecího kamene sejměte silikonové těsnění. Mlecí kámen vyjmete tak, že ho uchopíte za umělé nožičky a vytáhněte z mlýnku směrem nahoru.

**9** Čištění kruhového mlecího kamene: Kartáčkem, který je součástí mlýnku, odstraňte zbytky kávy z kónického mlecího kamene a ze středového mlecího kamene, který je uchycený v základně. Silikonové těsnění omyjte v teplé vodě a osušte.

**10** Nasazení kónického mlecího kamene: Zkontrolujte, jestli je prstenec nastavení hrubosti mletí pootočený proti směru hodinových ručiček úplně na doraz. Pro správné usazení mlecího kamene musí červený výstupek na mlecím kameni mířit na obdélníkový výřez na prstenci. Zatřeste s mlecím kamenem a silně na něj zatlačte, abyste se ujistili, že je správně umístěn. Po vložení mlecího kamene vraťte silikonové těsnění tak, aby dva výřezy v těsnění dosedly na malé výstupky na horní straně kónického mlecího kamene, a nasadte těsnění na mlecí kámen.

**11** Opětovné nasazení násypky: Pro opětovné nasazení násypky natočte dva malé výstupky na spodní straně násypky na odpovídající výřezy na vrchní straně základny a nasadte násypku do mlýnku. Po nasazení jí

otočte po směru hodinových ručiček pro nastavení požadované hrubosti mletí.

**12** Čištění ucpaného mlýnku: Pokud namletá káva z mlýnku nevypadává, tak jak by měla, může se jednat o ucpaní mlýnku kávovým prachem. K tomu může dojít tehdy, když se zásobník na namletou kávu nebo portafilter naplní příliš a namletá káva se tak po skluzu posune zpátky nahoru do mlecí komory. Další příčinou může být nahromadění kávového prachu za delší dobu.

**13** Čištění nádoby na namletou kávu: Odstraňte zrna, která zůstala v násypce, a násypku odmontujte. Vyjměte také kruhový mlecí kámen a zásobník na namletá zrna. Podívejte se na horní otvor skluzu, který uvidíte, když z mlýnku vyndáte zásobník a zkontrolujte, zda je ucpaný. Pokud ano, odstraňte kávová zrna kouskem drátu (např. narovnanou kancelářskou sponkou) a čistícím kartáčkem.

**14** Čištění lopatkového kolečka: Při pohledu seshora uvidíte uprostřed kónický mlecí kámen a lopatkové kolečko s osmi lopatkami, které se otáčí naspodu mlecího kamene. Během mletí tyto lopatky slouží k vytlačování namleté kávy z mlecí komory. Může dojít k natlačení namletých zrn mezi tyto lopatky. Nahromaděný kávový

prach odstraní drátkem z kancelářské sponky nebo podobným nástrojem. Po vyčištění zkontrolujte, zda je všech osm lopatek na svém místě a zda dosahují ke stěně mlecí komory. Pokud je lopatkové kolečko rozbité nebo opotřebované, v sekci Řešení problémů na stránkách [www.baratza.com](http://www.baratza.com) zjistíte, jak je možné koupit a použít náhradní.

**15** Čištění výstupu namleté kávy: Natočte mlýnek zadní stranou k sobě, pak otáčejte černým prstencem nastavení hrubosti po směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví. Obdélníkový výřez v prstenci by nyní měl být v pozici 11 hodin. Přímo pod tímto výřezem, na spodní straně komory se nachází výstup vedoucí do zásobníku na namletou kávu. Pokud je tento výstup ucpaný, vyčistěte jej pomocí kancelářské sponky a kartáčku. Zkontrolujte, zda jsou výstup i skluz čisté a průchozí až ke konci skluzu pro namletou kávu. K dokončení čištění pomůže profouknutí stlačeným vzduchem.

**16** Poznámka: Tablety Grindz NEVYČISTÍ ucpaný mlýnek. Ten lze vyčistit jedině tak, jak je popsáno v postupu „Čištění ucpaného mlýnku.“ Důkladného, rychlého a snadného čištění dosáhnete čističem mlýnků Grindz™. Grindz™ uvolňuje částičky kávových zrn a

absorbuje a odstraňuje zápach a zbytky kávového oleje. Jednoduše nasypete doporučené množství tablet Grindz™ (2 polévkové lžíce) do prázdné násypky. Nastavte mletí na 20 a nechte běžet jako při běžném mletí, dokud se nesemelou všechny tablety. Po dokončení čištění a odstranění zbytků tablet doporučujeme namlet dvojnásobné množství kávových zrn (4 polévkové lžíce), které po poté vyhodíte. Grindz™ můžete zakoupit a nastudovat na našich stránkách [www.gourmetkava.cz](http://www.gourmetkava.cz) v sekci „čisticí prostředky“.