

# NÁVOD K OBSLUZE MLÝNKU HARIO

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

1 **Sestavení.** Nasypte zrnkovou kávu do horního zásobníku (u některých typů nejdříve odstraňte kličku a víčko). Namletá káva bude padat do spodní části mlýnku.

2 **Nastavení hrubosti mletí.** Každá příprava kávy vyžaduje jinou hrubost mletí.

Obecný přehled mletí:

- ☉ turek, džezva – velmi jemné mletí
- ☉ espresso – jemné mletí
- ☉ moka konvička, aeropress- jemnější střední mletí
- ☉ filtrovaná káva- střední hrubost
- ☉ frenchpress- hrubé mletí

- Dolní nastavování: Skerton Pro, Mini Mill Slim Plus / Pro, Prism  
Hrubost mletí nastavíte jednoduše tak, že otočíte maticí, kterou naleznete uvnitř mlýnku po odejmutí spodního dílu. Točte po směru hodinových ručiček pro jemnější mletí a proti směru pro hrubší mletí.

- Horní nastavování: Skerton Plus, Standard, MM-2, Column, Canister, Mill Dome, Clear

Nejdříve odstraňte kličku. Hrubost mletí nastavíte tak, že otočíte ozubeným kolečkem, které naleznete na vrchu mlýnku na hřídeli. Točte po směru hodinových ručiček pro jemnější mletí a proti směru pro hrubší mletí. Nastavení mletí zafixujte kovovou zarážkou. Po té opět nasadte kličku, kličku zafixujte šroubkem na kličku.

**3 Údržba.** Mlýnek doporučujeme pravidelně čistit. Pro čišění kamenů můžete použít starý zubní kartáček. Keramické mlecí kameny lze také omývat vodou, ale dejte pozor, aby mlýnek po vyčištění zcela uschnul. Čišění provádějte velmi opatrně, keramické kameny jsou velice křehké. Pro bezpečné a důkladné vyčištění kávových mlýnků od kávových olejů doporučujeme občas pomlít směs k tomu určenou, třeba Urnex Grindz.

#### 4 Upozornění

- Lepší je vždy použít takové množství kávy, které ihned spotřebujete, u mlýnku Hario Canister lze využít spodní nádobu, která je k uchování namleté kávy přímo určena.
- **Melte** krouživými pohyby **pouze po směru hodinových ručiček.**
- Vždy dejte pozor, aby se do mlýnku s kávou nedostali cizí tělesa.
- Melte pouze kávu a to pražená zrna.
- Nikdy nemelte nadoraz.
- Nikdy nemelte naprázdno.