

## NÁVOD K OBSLUZE MLÝNKU LODOS

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

1 **Nastavení hrubosti mletí.** Mlýnek na kávu je nastaven z výroby tak, aby šlo volně otáčet klikou. Není nastaven na konkrétní způsob mletí. Ten záleží na způsobu přípravy kávy a každý uživatel si ho musí nastavit individuálně. Čím blíže jsou mlecí kameny u sebe, tím bude mletí jemnější.

- ⌚ velmi jemné - turek
- ⌚ jemné - espresso
- ⌚ hrubší - moka konvička
- ⌚ hrubé - frenchpress

Při nastavení velmi jemného mletí se nesmí dotáhnout úplně na doraz. Může dojít k poškození mlýnku.

2 **Použití.** Káva se sype do horního dílu a namletá bude ve spodní části mlýnku. Lepší je vždy použít takové množství kávy, které ihned spotřebujete. Melte krouživými pohyby po směru hodinových ručiček.

- **Mlýnky: Temp, Istanbul**

Po sundání spodní části těla mlýnku naleznete šroub připevněný zespoda k vrchnímu dílu mlýnku. Jeho utahováním, či povolováním nastavujete hrubost mletí. Čím utaženější bude, tím bude mletí jemnější a naopak. Nepoužívejte při dotahování sílu a nedotahujte napevno.

- Mlýnky: 1945, Nostalgie, 1947, Rondo, 2012, Mozart, 2015, 1920, tower, 1932, 1933, 1930, Buclák, Oval, Tower

Změna hrubosti se provádí otočením matice na vrchu mlýnku a to po směru hodinových ručiček pro jemnější mletí a proti směru pro hrubší mletí. Po nastavení zafixujte polohu zářátkou.

**3 Údržba.** Mlýnek na kávu lze vyčistit mechanicky pomocí staršího zubního kartáčku a nebo malého kartáčku podobného tomu na mytí lahví. Při čištění je dobré mít nastaveno hrubší mletí. Tento způsob je vhodný použít po každém mletí. Při čištění se zbytky vyfouknou.

Pro týdenní/měsíční čištění je možno pomlít 2-3 porce rýže, nebo lépe speciální směs na čištění mlýnků, pro odstranění zbytků olejů uvolňovaných při mletí z kávových zrn. Při tomto způsobu nastavíme jemnější mletí.

Ostatní části mlýnku vyčistíme hadříkem či ubrouskem. Při čištění není vhodné používat vodu.

Nedoporučujeme při čištění mlýnku rozebírat mlecí mechanismus či jiné části mlýnku.

#### 4 Upozornění.

- v mlýnku melte pouze pražená kávová zrna,
- mlýnek není určen na koření ani zelenou kávu,
- nemelte na mlýnku přepraženou kávu - přepražená káva je mastná, olej z ní vám může zanést mlýnek a snížit jeho efektivitu
- mlýnek s ocelovými kameny neumývejte vodou a chraňte před vlhkostí