

N á v o d k o b s l u z e

Kamenný mlýnek Fabula je cenný domácí pomocník, který Vám svojí jednoduchou konstrukcí nebude dělat žádné problémy s používáním. Dříve než mlýnek použijete poprvé, přečtěte si pozorně návod k obsluze a potom vyzkoušejte různé druhy obilnin. Tak získáte nejlepší zkušenosti s používáním a požadovaný výsledek.

Než začnete mlýnek používat, namelte malé množství surovin na jemnou mouku. Postačí např. 50g rýže. Nové mlecí kameny můžou vyprodukovat malé množství prášku, který, ačkoliv není zdravotně závadný, může obsahovat pár drobných částecek mlecích kamenů.

Tuto první namletou mouku nepoužívejte!!!

Umístění:

Mlýn umístíme na suchém místě, ale nevystavujeme ho přímým účinkům tepla, např. u okna anebo v blízkosti tepelných zdrojů. Mohlo by to vést k poškození dřevěné skříně.

Jestliže budete mlít mouku v klíně, přidržujte mlýnek koleny a otáčejte klikou ve směru hodinových ručiček.

Nastavování stupně jemnosti mletí:

Otočte spodní díl mlýnku, určený pro sběr namleté mouky proti směru hodinových ručiček a oddělte jej od horní části. Pod mlecím kamenem se nachází regulační šroub pro nastavení jemnosti mletí mouky.

K získání jemné mouky utáhněte regulační šroub ve směru hodinových ručiček.

Nikdy neutahujte regulační šroub do míry, kdy je slyšet broušení mlecích kamenů jeden o druhý. Mlecí kameny se tím obrousí a mouku budou mlít méně efektivně.

Pro získání hrubé mouky otočte regulačním šroubem proti směru hodinových ručiček.

Mletí rozličných materiálů:

Mlýnek umožňuje mletí všech druhů obilovin jako je pšenice, špalda, pohanka, proso, ječmen, žito nebo rýže. Na mlýnku Fabula se nesmí mlít kukuřice. V případě, že budete mlít olejnatá semena, jako je len nebo mák, smíchejte je s jiným druhem suchých zrn, aby nedošlo k zalepení mlecích kamenů.

Mleté plodiny by měli být očištěné a co nejsušší. Nejlepší je, dát je den předem dosušit (např. na radiátor ústředního topení).

Pokud byste přece jen mleli vlhké obilí, melte na “hrubo”.

Je možné mlít i mořskou sůl, sušenou zeleninu, houby (musí být dokonale vysušené) a různé druhy koření nebo kávu.

Čištění mlýnku:

Při běžném používání je mlýnek bezúdržbový. Čistí se samotným brusným procesem mletí. Jsou-li brusné kameny zahlceny broušením vlhkého či mokrého materiálu, je vhodné semlít na hrubo surovou rýží a následně semlít 20 – 30 g hrubé pšenice, aby se mlýnek pročistil.

Mlýnek Fabula je ošetřen organickým včelím voskem. Můžete ho utřít vlhkým hadrem, ale nikdy ho nemyjte ve vodě nebo neutírejte mokřím hadrem.

Technické údaje:

Měřítko mlecí jemnosti namleté pšenice	25 g/min
Kapacita násypky pro pšenici	270 g
Průměr mlecího kamene (čedič/keramika)	40 mm
Rádus kliky	130 mm
Tělo mlýnku – modřín (masiv)	Impregnovaný povrch (AURO balzám z včelího vosku)
Rozměry v mm (výška, šířka, hloubka)	370x 87x 87
Hmotnost	1,3 kg
Záruka	5 let

Z á r u k a :

Na tento obilný mlýnek poskytujeme po předložení dokladu o koupi plnou záruku 5 let.

Tento návod na obsluhu je zároveň záruční list. Při koupi na dobírku Vám nabízíme možnost vrácení zboží bez udání důvodu do 14 dní od data prodeje.

Za nepřiměřené zacházení, nevhodné skladování, mletí neočištěného obilí a nedostatečné balení při posílání zpět neposkytujeme záruku.

Datum prodeje:

Prodejce:

OBILNÝ MLÝNEK

F A B U L A

NÁVOD K OBSLUZE

