

Návod k obsluze

Kamenný mlýnek Toscana je cenný domácí pomocník, který Vám svoji 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. 100g rýže. Nové mlecí kameny můžou vyprodukovat malé množství prášku, který, ačkoliv není zdravotně závadný, může obsahovat pár drobných částíček 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.

Montáž:

Otevřete šuplík a přidržte mlecí kámen jednou rukou, aby se zabránilo otočení hřídele. Odšroubujte šroub z horní části hřídele a sundejte z ní ochrannou papírovou roli. Na hřídel nasadte kliku. Několikrát s ní otočte, dokud neuslyšíte mírné zacvaknutí. Horní šroub našroubujte na hřídel a uvolněte mlecí kámen.

Upevnění mlýnku ke stolu:

Pokud je to možné, upevněte mlýnek na roh stolu / desky do úhlopříčky dvěma svorkami. Upevněním je mlýnek stabilnější. Pokud není možné upevnit svorky do úhlopříčky, můžete mlýnek upevnit také na jedné straně stolu.

Při mletí otáčejte klikou **proti směru** hodinových ručiček, což je optimální směr pro svalové zatížení Vaší ruky.

Nastavování stupně jemnosti mletí:

Pro získání hrubé mouky otočte horní regulační šroub proti směru hodinových ručiček, tzn., uvolněte jej. Pokud utáhnete regulační šroub (po směru hodinových ručiček), dostanete jemnější mouku. Pokud potřebujete změnit mouku z velmi hrubé až po velmi jemnou, otočte dvakrát rukojetí po směru hodinových ručiček. Pomůžete tím uvolnit mezeru mezi mlecími kameny.

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.

Mletí rozličných materiálů:

Mlýnek umožňuje mletí všech druhů obilovin jako je pšenice, špalda, pohanka, proso, ječmen, žito nebo rýže. Na mlýnku Toscana se nesmí mlít kukuřice. Pokud chcete mlýn velmi olejnatá semena, jako je len nebo mák, tak je smíchejte je s jiným druhem suchých zrn, jinak se mlecí kameny slepí. Po mletí olejnatých surovin vyčistěte mlecí mechanismus pomletím hrsti rýže v nastavení na polohrubou mouku.

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 vlhčí 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 rýži a následně semlít 20 – 30 g hrubé pšenice, aby se mlýnek pročistil.

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

Technické údaje:

Měřítka mlecí jemnosti namleté pšenice	40-110 g/min
Kapacita násypky pro pšenici	600 g
Průměr mlecího kamene (čedič/keramika)	80 mm
Rádus kliky	205 mm
Tělo mlýnku – modřín (masiv)	Impregnovaný povrch (AURO balzám z včelího vosku)
Rozměry v mm (výška, šířka, hloubka)	225x 235x 235
Hmotnost	4,0 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

T O S C A N A

NÁVOD K OBSLUZE

