



SALCBURSKÝ MLÝNEK NA OBI LÍ MT 12

Návod k obsluze



Před prvním použitím si důkladně přečtete následující pokyny a důležitá bezpečnostní opatření.

Obsah

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU	4
JEDNOTLIVÉ ČÁSTI ELEKTRICKÉHO MLÝNKU NA OBIÍ MT12	5
RYCHLÝ PRŮVODCE.....	8
MÍSTO VHODNÉ PRO USKLADNĚNÍ	9
VHODNÉ SUROVINY	10
VHODNÉ TYPY OBILOVIN	11
SPRÁVNÉ USKLADNĚNÍ OBILOVIN	12
SUŠENÍ OBILOVIN.....	12
MLETÍ	13
SPRÁVNÝ POSTUP MLETÍ	14
Upravení stupně hrubosti mletí	15
Použití jistícího šroubu	15
UPRAVENÍ HRUBOSTI MLETÍ	16
Přerušení procesu mletí.....	17
Otevření mlecí komory	17

Uzavření mlecí komory	18
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	18
Čištění mlecích kamenů	18
Zanesení mlecích kamenů.....	18
Čištění mlecí komory	19
Ochrana proti molům a hmyzu	19
Čištění závitové části	20
Čištění a údržba vnějšího povrchu mlýnku	20
Čištění prostoru pod dolním mlecím kamenem.....	20
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	21
POKUD ŽÁDNÉ Z UVEDENÝCH ŘEŠENÍ NEPOMOHLO	22
ZÁRUKA	22
Záruční podmínky.....	23
Uplatnění záruky	23
PŘED VRÁCENÍM SPOTŘEBIČE.....	23
DOPRAVA A BALENÍ	24
TECHNICKÁ SPECIFIKACE MT 12.....	25
RECEPT	26

Přistupujte k přírodním věcem přirozeně...

Vážený zákazníku,

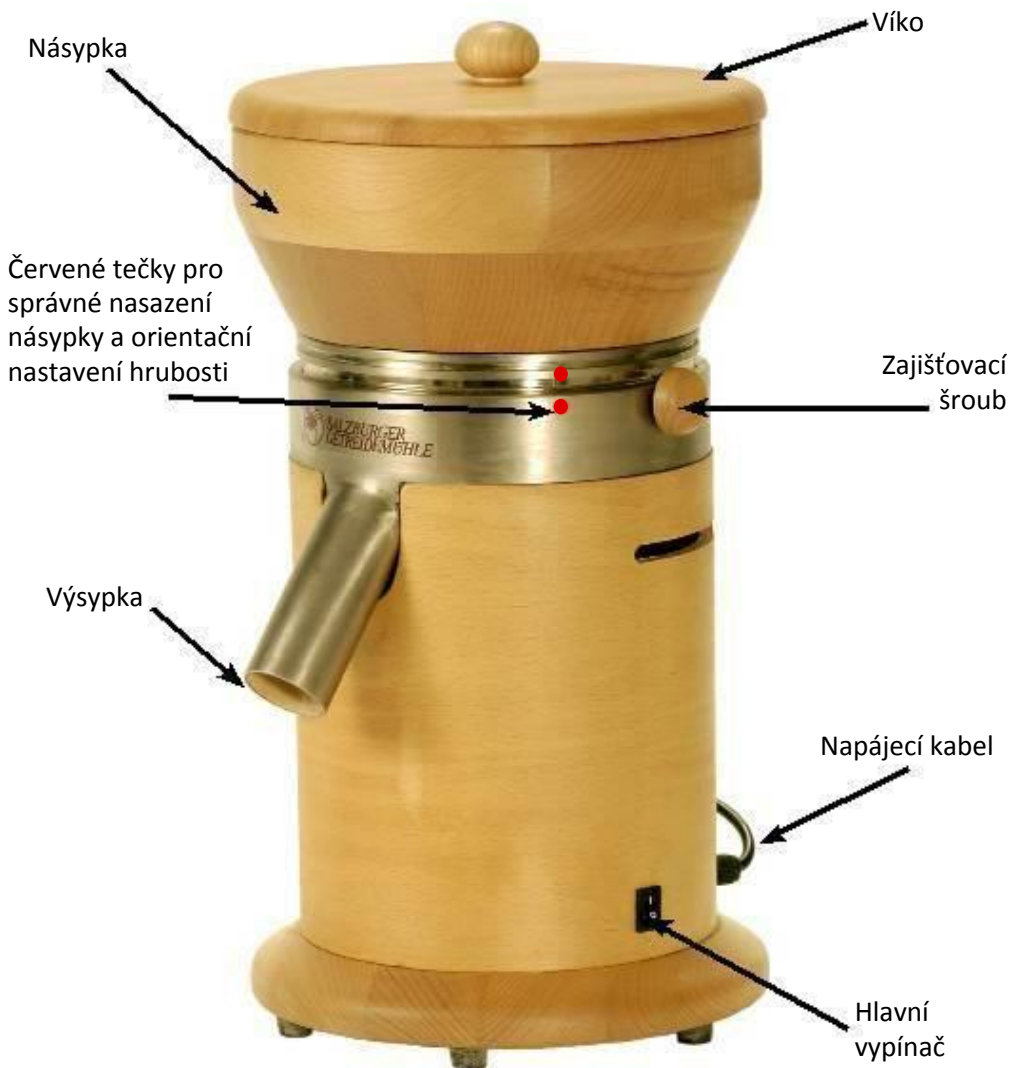
jsme velice rádi, že jste se rozhodl zakoupit mlýnek na obilí MT12, a věříme, že vám bude při přípravě zdravých celozrnných pokrmů dobře sloužit. Mlýnek MT12 je vysoce kvalitní spotřebič pro domácí použití, který byl navržen v souladu s našimi dlouholetými zkušenostmi.

Před prvním použitím mlýnku si prosím pečlivě přečtete uvedené pokyny. Věnujte zvláštní pozornost našim doporučením týkajících se bezpečnosti, kvality použitých surovin a péče o spotřebič a po dlouhá léta budete moci mlýnek používat bez sebemenších problémů.



Tento mlýnek je určen výhradně na výrobu mouky a otrub v domácnosti.

Jednotlivé části elektrického mlýnku na obilí MT12



Před prvním použitím mlýnku si, prosím, pečlivě přečtete uvedené pokyny a bezpečnostní upozornění.

Před prvním použitím...

Protože žádný učený z nebe nespadl, rádi bychom se s vámi před prvním mletím podělili o několik informací o použitých mlecích kamenech, které jsou vyrobeny z přírodního kamene - žuly.

Na rozdíl od jiných mlecích kamenů vyrobených ze směsi korundu a keramiky mají naše přírodní mlecí kameny relativně hladký povrch a citlivě reagují na vlhké obiloviny.

Vlhké obiloviny mohou být kontaminovány plísní nebo ji už mohou obsahovat. Proto je nezbytné věnovat zvláštní pozornost uskladnění použitých surovin. Dokonce i dlouholetí uživatelé mlýnků mají občas problémy rozeznat, zda je obilovina suchá či vlhká.

Zrna s vysokým obsahem vody se při mletí mohou nalepit na mlecí kameny a tím celý mlýnek zastavit. Pro podrobnější informace si, prosím, přečtěte kapitolu Zanesení mlecích kamenů.

Pro dosažení nejlepšího výsledku doporučujeme zrna vysušit v troubě po dobu 30 minut při teplotě 50 °C. Poté je nechte před použitím vychladnout.

Budete-li se řídit tímto doporučením, uvidíte, jak dobře mlýnek za ideálních podmínek pracuje.

Nicméně sušení zrn v troubě před každým použitím není bezpodmínečně nutné. Jedná se pouze o doporučení pro začínající uživatele, díky kterému je možné vidět, jak jemné mouky lze za dobrých podmínek dosáhnout.

Nejlépe se s mlýnkem seznámíte, když si vyzkoušíte různá nastavení hrubosti mletí. Začněte s hrubým mletím a poté postupně nastavujte stále jemnější mletí.

Základní bezpečnostní pravidla

Důležité bezpečnostní pokyny

Před použitím spotřebiče se, prosím, seznamte s následujícími provozními a bezpečnostními pokyny.

Zamezíte tím vzniku problémů a nehod a zajistíte tak bezpečný a bezproblémový chod spotřebiče.

Návod k obsluze si uchovejte pro budoucí použití. Budete-li mlýnek předávat další osobě, ujistěte se, že jste jí poskytli i návod k obsluze.

Při práci se spotřebičem je třeba dodržovat následující preventivní a bezpečnostní opatření:

1. Přečtěte si pečlivě veškeré pokyny.
2. Spotřebič používejte jen k účelům, ke kterým je určen (domácí výroba mouky a otrub).
3. Spotřebič používejte výhradně v interiéru, nikdy ne venku.
4. Před každým spuštěním spotřebiče je třeba nejprve zkontrolovat jeho stav. Zvláštní pozornost věnujte tomu, zda není poškozený přívodní kabel, popraskaná izolace nebo poškozený vnější kryt. Je-li některá část mlýnku poškozena, výrobce, autorizovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba musí provést opravu. Opravy mohou být prováděny pouze autorizovaným servisním střediskem.
5. Je-li spotřebič vadný, ihned ho přestaňte používat.
6. Prodejce musí být o všech vadách ihned informován.
7. Přívodní kabel spotřebiče zapojte pouze do řádně uzemněné elektrické zásuvky. Ještě předtím zkontrolujte, zda napětí uvedené na výrobním štítku spotřebiče odpovídá napětí použité elektrické zásuvky.
8. Rozbočovače ani prodlužovací kabely nesmí být přetíženy.
9. Nenechávejte přívodní kabel spotřebiče viset přes hranu stolu nebo kuchyňské linky. Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od sporáku či jiných zdrojů tepla.
10. Přívodní kabel spotřebiče nepokládejte na ostré hrany ani pohyblivé předměty.
11. Spotřebič ovládejte pouze vypínačem, který je umístěn na zařízení.
12. Bezpečnostní prvky nijak neupravujte ani nevypínejte.
13. Pokud dojde k poruše, okamžitě spotřebič vypněte a vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.

15. Napájecí kabel nikdy neodpojujte taháním za samotný kabel.
16. Při provozu mlýnek umístěte na rovný, stabilní povrch. Spotřebič umístěte tak, aby mlýnek ani nádoba na mouku nemohly při provozu spadnout. Doporučujeme mlýnek umístit na pevný povrch, jako je kuchyňská linka. Docílíte toho, že větrací otvory na spodní straně mlýnku, které slouží k odvětrávání motoru, budou volně průchodné.
17. Používají-li mlýnek děti, je nezbytný pečlivý dohled dospělé osoby.
18. Pohybují-li se během provozu v blízkosti spotřebiče děti, je nutný pečlivý dohled dospělé osoby.
19. Mlýnek nenechávejte v provozu, pokud není pod dohledem.
20. Spotřebič udržujte mimo dosah dětí.
21. Mlýnek není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou či duševní schopností. Pokud mlýnek používají nebo je používán v jejich blízkosti, je nezbytný pečlivý dozor. Výjimkou je situace, kdy je spotřebič používán pod dohledem osoby zodpovědné za bezpečnost jakýchkoliv hendikepovaných osob.
22. Mlýnek ani jeho části neponořujte do vody nebo jiné kapaliny. Nikdy nezapojte napájecí kabel do zásuvky, pokud je mokrá. Nikdy se kabelu nedotýkejte mokřýma rukama.
23. Jakékoliv šroubení, které lze uvolnit pouze šroubovákem, je zakázáno uvolňovat.
24. Při častém a dlouhodobém chodu naprázdno se může motor zařízení poškodit. Po ukončení mletí motor vypněte hned, jakmile z výsypky přestane vypadávat mouka.

Zamýšlené použití:

Mlýnek MT 12 je navržen a vyroben pouze pro použití v domácnosti. Suroviny, které je možno ve spotřebiči mlít, jsou uvedeny v tomto návodu k obsluze.

Rychlý průvodce

1. Zapojte napájecí kabel do zásuvky.
2. Umístěte pod výsypku vhodnou nádobu.
3. Zapněte mlýnek hlavním vypínačem.
4. Přibližně nastavte stupeň hrubosti mletí.
5. Nasypte do násypky vybranou surovinu.
6. Znovu nastavte hrubost mletí.
7. Po ukončení mletí vypněte motor.

Místo vhodné pro uskladnění

Mlýnek je vyroben z vysoce kvalitního masivního bukového dřeva. Dřevo je organický materiál, který po celou dobu své životnosti podléhá vlivům okolního prostředí. Změny teploty a vlhkosti mohou způsobit popraskání vnějšího dřevěného krytu mlýnku. Nicméně trhliny nebudou mít žádný vliv na fungování přístroje. Mlýnek umístěte na suché místo a mimo dosah zdrojů tepla. Mlýnek nedávejte do blízkosti radiátorů a nevystavujte ho přímému slunečnímu záření. Zároveň je třeba se vyhnout velké vlhkosti (příliš vysoká vlhkost vzduchu). Mlýnek uchovávejte vždy sestavený!

VHODNÉ SUROVINY

Používejte pouze suché a čisté obiloviny.

Vlhká zrna mohou při mletí zanést mlecí kameny. (Více podrobností naleznete v kapitole Zanesení mlecích kamenů.)

Nekvalitně očištěné obiloviny mohou obsahovat nečistoty nebo jiné cizí předměty (např. kamínky), které mohou poškodit mlecí kameny.

Umelte si obiloviny na požadovanou hrubost v jednom kroku (s výjimkou zpracování velkých tvrdých zrn, jako je například kukuřice).

Opakované mletí může mít za následek ucpání násypky, čímž se následně sníží i efektivita zpracování. S mlýnkem obilí snadno a rychle získáte jemně umletou mouku.



Skladováním surovin doma s vlhkostí vzduchu nepřesahující 60 % zajistíte bezproblémové zpracování. Při skladování surovin v prostředí s vlhkostí vzduchu vyšší než 60 % mohou zrna při zpracování zanést mlecí kameny.

Následujícím testem určíte, zda jsou zrna suchá či vlhká.



Suché zrno „praskne“, pokud ho rozmáčknete spodní stranou lžice o pevnou plochu. Naopak vlhké zrno se pod tlakem zmáčkne tak, že vypadá jako ovesná vločka. Pokud suché zrno rozříznete ostrým nožem, obě poloviny se „rozletí“ po okolí. Chcete-li rozříznout vlhké zrno, bude vám připadat, jako když krájíte chleba. Žito by se mělo před použitím skladovat alespoň 6 měsíců od sklizně.

Vhodné typy obilovin

Druh zrna	Zpracování	Poznámka
Pšenice, špalda, pohanka, žito, rýže, ječmen, proso, zelená špalda	Mletí na jakýkoliv stupeň hrubosti.	Žito má vyšší obsah oleje a proto nejde umlít tak jemně, jako třeba špalda nebo pšenice.
Kukuřice a sójové boby	Nastavte o něco hrubší mletí.	Použijte cukrovou kukuřici, nikoliv kukuřici pukancovou, ze které se vyrábí popcorn. Vzhledem k tomu, že existuje celá řada druhů kukuřice, vyzkoušejte různé druhy, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Kukuřici a sójové boby můžete umlít na požadovanou hrubost nebo je můžete nejprve nadrtit a teprve poté jemně umlít.
Oves	Hrubší mletí.	Používejte pouze vyšší stupeň hrubosti mletí.
Lněné semínko, všechny druhy koření jako kmín, koriandr, hřebíček, anýz, fenykl a skořice	Smíchejte malé množství s ostatními druhy zrn. Zvolte hrubší mletí.	Jakmile dokončíte zpracování surovin, vyčistěte mlecí komoru a výsypku.



Obecné pravidlo:

Umletá mouka má dvojnásobný objem než použité zrnو. Použitím hlavního vypínače můžete proces mletí kdykoliv přerušit a poté opět zahájit.

Správné uskladnění obilovin

Už odnepaměti je známo, že obiloviny lze dlouhodobě skladovat. Toho nejlépe dosáhnete, pokud dodržíte následující podmínky: vlhkost vzduchu nižší než 60 %, teplota pod 20 °C (nejvhodnější je teplota v rozmezí 5-8 °C).

Poté, co si přinesete zakoupenou obilovinu, může dojít ke změně její vlhkosti.

Zrno dokáže rychle absorbovat vlhkost, nicméně stejně rychle ji také dokáže uvolnit. Zrno dýchá, což znamená, že dochází k přerozdělování vlhkosti, v jejímž důsledku zrno ztrácí vodu a začne se na povrchu „potit“.

Proto je nezbytné neustále kontrolovat teplotu a vlhkost okolního vzduchu.

Při koupi obilovin dbejte na to, aby byly suché, bez nečistot a dobře zabalené. Pokud zrno uchovááte v prostředí s vlhkostí do 60 %, jeho zpracování v mlýnku bude bezproblémové.

Zrno skladované v prostředí s vlhkostí vyšší než 60 % se může při jemném mletí lepit na mlecí kameny.

Pečlivé uskladnění surovin je důležité zejména ve vlhčích ročních obdobích. Proto doporučujeme kupovat menší množství obilovin najednou a zrna uchovávat v blízkosti zdroje tepla.

Sušení obilovin:

Vlhké zrno dejte asi na 30 minut do trouby a sušte při teplotě 50 °C. Poté nechte vychladnout.

Mletí

Váš mlýnek nemá stupnici hrubosti nastavení.

Není možné nastavit rozsah platný pro všechny typy obilovin vzhledem k různé míře jejich vlhkosti.

Pšenici a špaldu lze mlít na nejnižší stupeň hrubosti. Žito má vyšší obsah oleje a proto je třeba nastavit vyšší hrubost mletí. Oves má velmi vysoký obsah oleje a lze ho proto mlít pouze na nejvyšší stupeň hrubosti. Kromě obsahu oleje má značný vliv na efektivitu zpracování také obsah vlhkosti v použitých surovinách.

Čím nižší obsah oleje a vody v použitém zrní, tím jemnější mouku lze umlít.

Naopak čím vyšší obsah oleje a vody, tím je třeba nastavit vyšší hrubost mletí.

Z těchto důvodů není možné sypat do mlýnku stejné množství všech obilovin s různým stupněm vlhkosti.

Spolehlivé informace o tom, zda používáte správné nastavení hrubosti, nebo zda je třeba hrubost upravit, získáte jedině posouzením mouky pohmatem či pohledem přímo během mletí.

Umelte si obiloviny na požadovanou hrubost v jednom kroku (s výjimkou zpracování velkých tvrdých zrn, jako je například kukuřice).

Opakované mletí může mít za následek ucpání násypky, čímž se následně sníží i efektivita zpracování.

S mlýnkem na obilí MT 12 snadno a rychle získáte jemně umletou mouku.

Správný postup mletí:

1. Umístěte pod výsypku vhodnou nádobu.
2. Zapněte mlýnek hlavním vypínačem - uslyšíte hluk motoru.
3. Pro polohrubé mletí pootočte násypkou tak, aby červené tečky byly nad sebou.
4. Pro jemné mletí otáčejte násypkou dále po směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte slabý zvuk tření mlecích kamenů. Poté nastavte o něco vyšší hrubost pootočením násypky opačným směrem, aby se kameny o sebe netřely.
5. Pro hrubé mletí pootočte násypkou tak, aby červené tečky byly nad sebou. Spusťte mlýnek, vhodte zrna a přímo během mletí pootáčejte násypkou proti směru hodinových ručiček, dokud nebude vypadávat mouka ve vámi požadované hrubosti.
6. Zafixujte nastavenou hrubost otočením zajišťovacího šroubu po směru hodinových ručiček až nadoraz a pokračujte v nasypávání obilovin do násypky.
7. V případě, že budete chtít během mletí znovu upravit hrubost, opět uvolněte zajišťovací šroub pootočením proti směru hodinových ručiček a upravte hrubost pomocí otáčení násypky. Otáčením proti směru hodinových ručiček nastavíte hrubší mletí, otáčením po směru jemnější mletí. Poté opět zafixujte zajišťovacím šroubem.

Staré pekařské pravidlo:

„Mouku melte tak hrubě, jak je to možné, a tak jemně, jak je to nezbytné.“

Doba chodu maximálně 35 minut

Mlýnek byl navržen pro zpracování množství surovin používaných v domácnostech. V případě, že výjimečně potřebujete umlít větší množství mouky, to samozřejmě není problém.

Nicméně se může stát, že se mlýnek uprostřed zpracování sám vypne. Nemusíte se však obávat, není to známka poškození. Nechte mlýnek po dobu asi 1 hodiny vychladnout.

Použití zajišťovacího šroubu



Opatrně otáčejte zajišťovacím šroubem, dokud neucítíte, že se dotkl závitu. Po několika otáčkách se závit zablokuje a s násypkou nebude možné již dále hýbat. **Neutahujte šroub příliš silně!**

Závit by se při mletí neměl samovolně pohybovat. Pokud se závit pohybuje, ještě ho utáhněte.

POZOR! Přílišným utažením zajišťovacího šroubu může dojít k poškození závitu, stejně jako k poškození mlecí komory a těsnění.

Jakékoli poškození závitu způsobené nesprávným používáním zajišťovacího šroubu může vést k rozsáhlým a nákladným opravám, které nejsou kryty záručními podmínkami.

Upravení hrubosti mletí

V nečinnosti:

V případě, že je mlecí komora prázdná a mezi mlecími kameny neuvízla žádná zrna, je možné provést seřízení hrubosti mletí i ve chvíli, kdy je přístroj v nečinnosti. Poté mlýnek zapněte a naplňte násypku požadovanou surovinou. Jakmile mlýnek s plnou násypkou vypnete, neměli byste hrubost mletí měnit. Zrna, která ještě nebyla rozemleta a jsou v mlecí komoře mezi mlecími kameny, se mohou zaklínit. To může způsobit problémy při opětovném spuštění přístroje.

V průběhu procesu mletí:

Během procesu mletí lze upravovat přímo za chodu nastavení hrubosti mletí. Při nastavování stupně hrubosti postupujte pomalu, aby měl mlýnek dostatek času zpracovat zrna mezi mlecími kameny. Pokud nastavení upravíte příliš rychle, mlecí kameny se mohou zablokovat.

Hrubé mletí

Nastavte polohrubé mletí (červené tečky nad sebou), zapněte mlýnek a začněte vsypávat obiloviny. Pomalu otáčejte násypkou proti směru hodinových ručiček tak dlouho, dokud nebude vypadávat mouka ve vámi požadované hrubosti. Poté zafixujte nastavení utažením zajišťovacího šroubu.

Běžné mletí

V tomto režimu jsou červené značky na závitové části nad sebou. Tento stupeň hrubosti mouky je vhodný pro výrobu mouky vhodné pro všechny způsoby pečení a rovněž zohledňuje stupeň vlhkosti obilovin.

Nejjemnější mletí

Zrna určená pro nejjemnější mletí musí být dokonale vysušená!

Pro jemnější mouku otáčejte násypkou po směru hodinových ručiček přímo během mletí. Kontrolujte výsyпку! Jestliže z výsyvky mouka nevypadává, nastavte hrubší mletí.

Je-li z mlecího kamene slyšet slabý skřípavý hluk, pootočili jste násypkou příliš.

V případě skřípavého zvuku ihned pootočte násypkou proti směru hodinových ručiček - pro hrubší mletí. Znovu utáhněte zajišťovací šroub.

Čím sušší zrno použijete, tím jemnější mouku můžete vyrobit. Teplota při procesu výroby mouky bude nižší a mlýnek tak bude pracovat lépe.

Mlecí kameny jsou upevněny tak, aby se během procesu mletí od sebe mírně odtlačovaly a mohly tak pracovat, aniž by se dotýkaly. Nikdy nenechávejte mlýnek běžet naprázdno.



Veďte na vědomí, že se červené značky při nastavení na běžné mletí, mohou vlivem opotřebení mlecích kamenů mírně posunout směrem k nastavení jemnějšího mletí.

Po delší době může dojít v průběhu zpracování k drobné změně v jemnosti mleté mouky. Při zpracování většího množství surovin doporučujeme vypadávající mouku kontrolovat a v případě potřeby upravovat nastavení hrubosti mletí.

Přerušení procesu mletí:

Pokud je násypka naplněná tvrdými zrny, jako je kukuřice, rýže, nebo pšenice ozimá, může se stát, že při nastavení nejjemnější hrubosti mletí se motor mlýnku nespustí. Pokud je motor zablokovaný, otočte násypkou a zvyšte hrubost mletí, dokud se motor nespustí. Poté otáčejte opačným směrem po směru hodinových ručiček a nastavte požadovaný stupeň hrubosti.

Pokud zpracováváte hodně tvrdá zrna jako kukuřici, nepřerušujte proces mletí!

Otevření mlecí komory:



Pozor: Před otevřením mlecí komory vždy vypojte napájecí kabel z elektrické zásuvky. Nebezpečí úrazu!

Pokud chcete otevřít mlecí komoru, povolte zajišťovací šroub a otáčejte násypkou proti směru hodinových ručiček, dokud ji nebude možné sundat ze spodní části mlýnku.

Závit nesmí být naolejován, není to třeba. Spojení oleje a mouky vede k zanesení závitu.

Uzavření mlecí komory:

Před opětovným nasazením násypky očistěte závit. Násypka může být opětovně nasazena pouze v jedné pozici - nasadte ji tak, aby červené tečky byly nad sebou.

Umístěte násypku rovně na mlýnek a začněte ji na základnu „našroubovávat“ otáčením po směru hodinových ručiček. Ve chvíli, kdy je násypka zcela našroubovaná (nelze jí dále otáčet), je nastaveno nejjemnější mletí.

Čištění a údržba

Abyste zajistili bezproblémový provoz přístroje, není třeba provádět žádnou zvláštní péči ani údržbu. Je důležité udržovat závit čistý.

Čištění mlecích kamenů:



Hrubé mletí rýže mlecí kameny pročistí. K čištění mlecích kamenů nepoužívejte vodu ani jiné kapaliny.

Pokud mlýnek používáte pravidelně, mlecí kameny není třeba čistit.

Umletím hrsti rýže vyčistíte mlecí kameny od zbytků nečistot z olejnatých typů zrn a koření.

Zanesení mlecích kamenů

Nejsou-li obiloviny pro nastavenou hrubost dostatečně suché, může dojít k zanesení mlecích kamenů. Na vnější hraně mlecích kamenů se vytvoří hladká tvrdá vrstva. Pro vyčištění mlecích kamenů postačí umlít nahrubo 1 až 2 hrsti rýže a jakékoli zanesení bude odstraněno. Je-li to nezbytné, seškrabte tuto vrstvu a vyčistěte rýhy na kamenech. Nakonec vyčistěte výsypku pomocí štětinového kartáčku nebo vysavače.

Čištění mlecí komory

Z důvodu technologie zpracování zůstává při výrobě jemně mleté mouky část mouky v mlecí komoře. Toto malé množství zbytkové mouky odstraní, pokud po umletí změňte nastavení na hrubší mletí a mlýnek necháte ještě chvíli běžet.

Jsou-li zrna vlhká, mohlo by dojít k nahromadění vlhkosti v mlecí komoře. Po mletí nechte mlýnek otevřený zhruba 1 hodinu (odděleně horní i spodní část). Takto se přebytečná vlhkost z mlecí komory vypaří.

Důležité: Poté znovu mlýnek zavřete (horní část nasadte na spodní), aby se předešlo deformaci dřeva.

Pokud víte, že mlýnek nebudete několik týdnů používat, z hygienických důvodů doporučujeme důkladně vyčistit mlecí komoru. Nejdříve hrubě umelte hrst rýže nebo jiné obiloviny. Otevřete mlýnek a vysavačem vysajte veškerou zbylou mouku v mlecí komoře.

Důležité! *Mlýnek nikdy neskladujte rozložený (násypka oddělená od motorové základny), vždy ho mějte v celku připravený k dalšímu provozu. Předejdete tím případné deformaci dřevěných částí v důsledku vlhkosti vzduchu.*



Ochrana proti molům a hmyzu

Před delším odstavením mlýnku umístěte do výsypky čajový sáček (bylinný). Do horní i dolní části mlýnku dejte několik bobkových listů.

Moli mají rádi temná místa, kde mohou nerušeně přežívat. Živí se pouze moukou, nikoliv dřevem. Pokud mlýnek často používáte, nemusíte se bát, že by se v něm moli uhnízdili.

Čištění závitové části

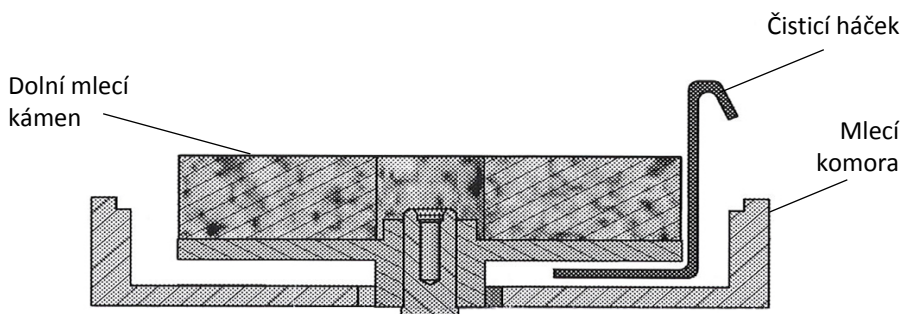
Zbytky mouky na závitě odstraníte pomocí malého štětce a/nebo vysavače. Doporučuje se pravidelné čištění. Závit není třeba olejovat. Spojení oleje a mouky vede k zanesení závitů.

Čištění a údržba vnějšího povrchu mlýnku

Vnější kryt mlýnku je vyroben z bukového dřeva, které je ošetřeno speciálním přírodním lakem z oleje a včelího vosku. Není vyžadována žádná zvláštní údržba. Prach z povrchu mlýnku setřete mokrým hadříkem. K čištění nepoužívejte vodu ani čisticí prostředky. Skvrny nebo malé škrábance můžete odstranit jemným smirkovým papírem. Nakonec dřevo ošetřete přírodním ochranným prostředkem.

Čištění prostoru pod dolním mlecím kamenem

Po čase se mohou pod dolním mlecím kamenem nahromadit zbytky mouky. Každých několik měsíců až půl roku je třeba tento prostor vyčistit. Vyčištěním zabráníte možné budoucí blokaci mlecího kamene. Otevřete mlecí komoru (sejměte násypku) a vložte přiložený čisticí háček pod dolní mlecí kámen tak, jak vidíte na obrázku. Zapněte vysavač, přiložte hubici ke kameni a zbytky mouky vysajte. Aby se uvolnily opravdu všechny zbytky, pohybujte háčkem vloženým pod kamenem sem a tam.



Řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Motor je zablokovaný a nelze ho zapnout.	Hrubost mletí byla upravena z hrubého na jemné mletí, zatímco byl mlýnek v nečinnosti a v mlecí komoře byla nerozemletá zrna.	Nastavte mlýnek na hrubé mletí a poté za chodu postupně měňte na jemný stupeň mletí.
	Použitá surovina byla příliš vlhká.	Obiloviny před použitím usušte.
	Zrno bylo namleto příliš jemně.	Nastavte hrubší mletí - zvláště při mletí obilovin s vyšším obsahem oleje jako např. žito.
	Byla zpracovávána obzvláště malá zrna (např. quinoa).	Velmi malá zrna sypejte do násypky mlýnku pomalu.
Mlecí kameny jsou zanesené.	Zrna jsou příliš vlhká nebo obsahují příliš mnoho oleje.	Vysušte vlhká zrna a/nebo nastavte hrubší mletí. Olejnaté obiloviny snadno způsobí zanesení - nastavte vyšší stupeň hrubosti mletí.
Mlýnek se sám od sebe vypnul.	Mlýnek byl přetížen.	Vypněte mlýnek a nechte jej minimálně hodinu vychladnout.
	Výsypka je ucpaná.	Vyčistěte výsypku.
	Nahromadění mouky v nádobce.	Vysypte nádobku.
Mlýnek se sám od sebe vypnul po cca 30 minutách.	Toto je běžný způsob ochrany spotřebiče.	
Mlýnek nepracuje správně.	Násypka se samovolně otáčí směrem k nastavení hrubšího mletí.	Utáhněte zajišťovací šroub.
	Povrch zajišťovacího šroubu je opotřebovaný.	Zbruste povrch zajišťovacího šroubu nebo šroub vyměňte.

Problém	Příčina	Řešení
Násypka se nedá otevřít.	Mlýnek byl vystaven příliš vysoké vlhkosti.	Umístěte mlýnek na suché místo.

Pokud žádné z uvedených řešení nepomohlo

Předtím, než mlýnek odešlete na reklamaci, kontaktujte vaše servisní středisko.

Tel.: +420 776 584 237

E-mail: info@mlynky.cz

Záruka



Mlýnky na obilí jsou vyráběny v továrně Agrisan. K jejich výrobě jsou používány pouze vybrané materiály a kvalitní motory. I přesto se ale mohou objevit závady.

**Záruka na mlýnky s přírodními kameny:
12 let**

24letá záruka na žulové mlecí kameny, záruka proti rozbití a vylomení menších částí kamenů.

Navíc garantujeme, že opravení všech přírodních kamenů během 12leté záruční lhůty bude provedeno zdarma.

Záruční podmínky

Záruka se vztahuje na všechny způsobené vady materiálu nebo zpracování, a závisí na výrobci, zda spotřebič opraví, vymění za nový nebo zda vrátí zákazníkovi peníze.

Nezahrnuje náhradu následného poškození nebo ztráty způsobené přirozeným opotřebením nebo poškozením způsobeným použitím síly a/nebo nesprávným používáním nebo nevhodnou údržbou.

Zásah neoprávněných osob, které nejsou našimi zaměstnanci a nejsou námi ani pověřené, také nepodléhá záruce. Záruka se vztahuje na všechny spotřebiče určené pro evropský trh.

Na křehké části se záruka nevztahuje. Dřevo je živý materiál, mohou se v něm tvořit malé praskliny. Nejedná se však o vadu materiálu.

V případě uplatnění záruky platí, že vaše zákonná záruční práva, která proti nám můžete nezávisle uplatnit, samozřejmě zůstávají zachována v případě jakékoli poruchy a nejsou zárukou omezena.



Doklad o nákupu spotřebiče je třeba předložit při každé reklamaci.

Uplatnění záruky

Během záruční doby jsme povinni veškeré opravy vad materiálu a zpracování provést zcela bezplatně.

Před vrácením spotřebiče

Předtím, než spotřebič vrátíte, kontaktujte nás, prosím, e-mailem nebo telefonicky. Problém může být malý nebo může být zapříčiněn provozními chybami. Může se jednat pouze o malou nevýznamnou chybu, kterou lze snadno a rychle vyřešit. A vy tak svůj mlýnek nikam posílat nemusíte.

Doprava a balení

Je-li to však nezbytné, zabalte mlýnek do původního obalu nebo použijte pevnou krabici s dostatečným množstvím ochranného materiálu
Použijte dostatečné množství výplňového materiálu, např. noviny, lepenka, atd.

Mlýnek odešlete bez příslušenství (víko, návod k obsluze, atd.).

Připojte, prosím, informace o problému, který má být vyřešen. Také uveďte vaše telefonní číslo, abychom vás mohli v případě nutnosti kontaktovat.
Zvažte také pojištění přepravy, cena poštovního se výrazně nezvyšuje.

Technická specifikace: MT 12

Rychlost mletí jemné chlebové mouky (pšeničné):	cca 200 g/min
Kapacita mletí při hrubém nastavení:	různá
Hmotnost:	12,5 kg
Kapacita násypky:	cca 1 400 g
Potřebný prostor:	Ø 210 mm
Výška:	430 mm
Výška misky pod výsypkou:	175 mm
Změna nastavení stupně hrubosti:	bezstupňová
Materiál mlecích kamenů:	žula
Průměr mlecího kamene:	105 mm
Upevnění mlecího kamene:	flexibilní
Mlecí komora:	masivní tvrdé bukové dřevo (kromě mlecích kamenů a jejich upevnění)
Povrchová úprava dřeva:	přírodní včelí vosk
Motor:	550 W / 230 V USA: 550 W / 110 V / 60 Hz
Otáčky:	1250 ot/min

Recept

Bogenhofenerův celozrnný chléb

750 g špaldové mouky, 250 g žitné mouky, 2 balení (7 g) sušeného droždí, 4 lžice slunečnicových, sezamových a lněných semínek, 1 vejce, 1 lžice soli, 1 lžice chlebového koření, 600 ml vlažné vody.

Postup

1. Z výše uvedených ingrediencí vypracujte těsto, dokud se nepřestane lepit.
2. Těsto nechte vykynout.
3. Poté těsto umístěte do chlebové pečicí formy.
4. Pečte při teplotě 220 °C po dobu 15 minut a dalších 45 minut při teplotě 180 °C.
5. Chleba ihned po upečení vyklopte z formy.



Špaldové briošky

500 g hladké špaldové mouky, špetka soli, 2 lžice třtinového cukru, 250 ml vody nebo sojového mléka, citronová kůra, 1 balení práškového droždí, 100 g rozinek, 2 lžice tuku nebo sojového mléka.

Postup:

1. Z výše uvedených ingrediencí vypracujte těsto a přidejte droždí.
2. Těsto nechte kynout cca 20 minut. Těsto ještě jednou propracujte a pak je nechte dalších 15 minut odpočinout.
3. Odpočinité těsto ještě jednou propracujte a zapleťte.
4. Pečte při 180 °C cca 40 minut. Několikrát potřete máslem nebo margarínem.



Servisní středisko:

Mipam bio s.r.o.
Rudolfovská 11
370 01 České Budějovice
CZECH REPUBLIC

Pevná linka: +420 386 351 961
Mobilní tel.: +420 776 584 237