ORIGINÁLNÍ SALZBURSKÝ OBILNÝ MLÝNEK S MLECÍMI KAMENY Z PŘÍRODNÍ ŽULY

VÝROBA OBILNÝCH MLÝNKŮ OD ROKU 1977

MT 5

Návod k obsluze

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

Obsah

Návod k obsluze elektrického mlýnku MT 5 ..... **5**
Pokyny před prvním použitím **6**
Základní bezpečnostní pravidla **7**
Rychlý průvodce **9**
Místo vhodné pro uskladnění **9**
Vhodné suroviny **10**
Používejte pouze suché a čisté obiloviny **10**
Zkontrolujte, zda jsou obiloviny suché **10**
Správné uskladnění obilovin **11**
Vhodné typy obilovin **13**
Mletí **14**
Správný postup mletí **14**
Doba chodu **15**
Nastavení hrubosti mletí **15**
Upravení stupně hrubosti mletí **15**
Přerušení procesu mletí **18**
Otevření mlecí komory **18**
Uzavření mlecí komory **18**
Čištění a údržba **19**
Čištění mlecích kamenů **19**
Zanesené mlecí kameny **19**
Čištění mlecí komory **19**
Ochrana proti molům a hmyzu **20**

Čištění a údržba vnějšího povrchu mlýnku **20**
Problémy a jejich řešení **21**
Technická specifikace MT 5 ..... **22**
Recept na Bogenhofenerův celozrnný chléb **23**
Recept na špaldové briošky **23**
Záruční podmínky **24**

Přistupujte k přírodním věcem přirozeně...

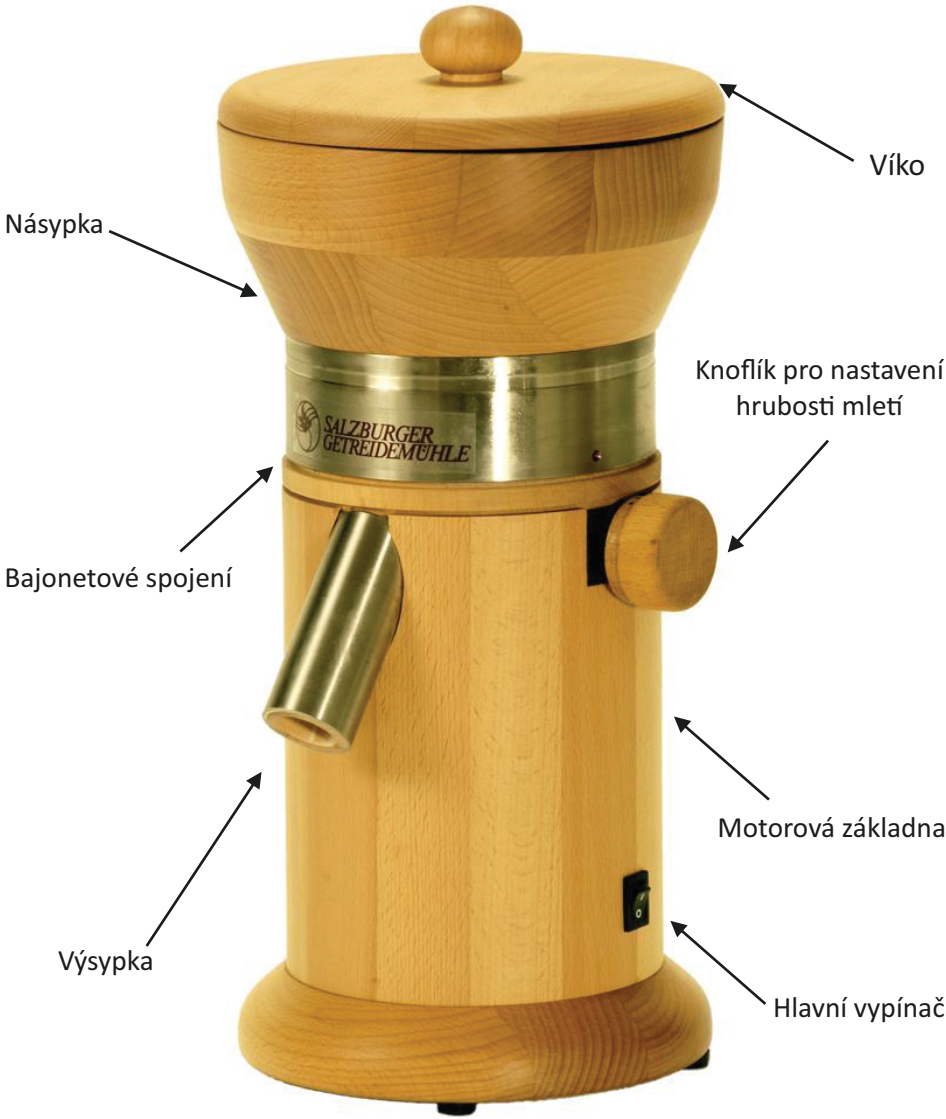
Vážený zákazníku,

jsme velice rádi, že jste se rozhodl zakoupit obilný mlýnek MT 5, a věříme, že vám bude při přípravě zdravých celozrnných pokrmů dobře sloužit. Mlýnek MT 5 je vysoce kvalitní spotřebič pro domácí použití, který byl navržen v souladu s našimi dlouholetými zkušenostmi.
Před prvním použitím mlýnku si prosím pečlivě přečtěte 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.

Agrisan Naturprodukte
GmbH Christine Thurner

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

Jednotlivé části elektrického mlýnku MT 5



Před prvním použitím si pečlivě přečtěte veškeré pokyny a důležitá bezpečnostní opatření.

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 se mohou kontaminovat 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 Zanesené mlecí kameny.

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 jemného mletí 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

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:

Přečtěte si veškeré pokyny.

1. Spotřebič používejte jen k účelům, ke kterým je určen (domácí výroba mouky a otrub).
2. Spotřebič používejte výhradně v interiéru, nikdy ne venku.
3. 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.
4. Opravy smí provádět pouze pověřené servisní středisko.
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.
14. Napájecí kabel nikdy neodpojujte taháním za samotný kabel.
15. 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. Tím docílíte toho, že větrací otvory na spodní straně mlýnku, které slouží k odvětrávání motoru, budou volně průchodné.
16. Používají-li mlýnek děti, je nezbytný pečlivý dohled dospělé osoby.
17. Pohybují-li se během provozu v blízkosti spotřebiče děti, je nutný pečlivý dohled dospělé osoby.
18. Mlýnek nenechávejte v provozu, pokud není pod dohledem.
19. Spotřebič udržujte mimo dosah dětí.
20. 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.

21. Mlýnek ani jeho části neponořujte do vody nebo jiné kapaliny. Nikdy nezapojujte napájecí kabel do zásuvky, pokud je mokrý. Nikdy se kabelu nedotýkejte mokrýma rukama.
22. Jakékoliv šroubení, které lze uvolnit pouze šroubovákem, je zakázáno uvolňovat.
23. Při častém a dlouhodobém chodu naprázdno se může motor zařízení poškodit. Proto po ukončení mletí motor vždy vypněte.

Zamýšlené použití:

Mlýnek MT5 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. Přímo během mletí můžete znovu upravovat hrubost mletí.
7. Po ukončení mletí vypněte motor.

Místo vhodné pro uskladnění

Mlýnek je vyroben z vysoce kvalitního bukového dřeva (případně dubu nebo ořechu).

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).

VHODNÉ SUROVINY

Používejte pouze suché a čisté obiloviny.

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

Nekvalitně vyčištěné 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 MT5 snadno a rychle získáte jemně umletou mouku.

Skladováním surovin doma s vlhkostí vzduchu nepřesahující 60 % zajistíte bezproblémové zpracování. Uchováváte-li obiloviny v prostředí s větší vlhkostí, zrna mohou při zpracování zanést mlecí kameny.

Zejména ve vlhkém prostředí je důležité uchovávat obiloviny v prodyšných sáčcích (např. lněných pytlících) v blízkosti zdroje tepla.

Následujícím testem určíte, zda jsou zrna suchá či vlhká.

Suché zrno „praskne", pokud ho rozmáčknete spodní stranou lžíce 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. Rýže by se měla od sklizně před použitím alespoň 6 měsíců skladovat.

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.

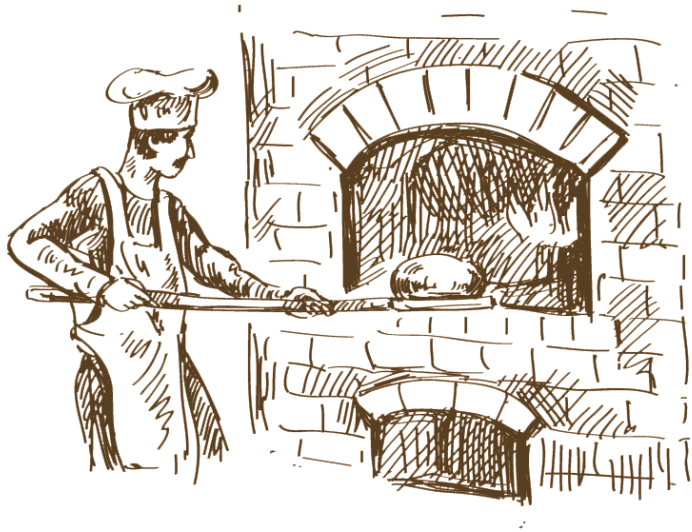
Při koupi obilovin dbejte na to, aby byly suché, bez nečistot a dobře zabalené. Pokud zrno uchováváte v prostředí s vlhkostí do 60 %, jeho zpracování v mlýnku bude bezproblémové.

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.



Vhodné typy obilovin

Druh zrna	*Zpracování*	*Poznámka*
Pšenice, špalda, pohanka, žito, ječmen, proso, zelená špalda	Mletí na jakýkoliv stupeň hrubosti.	Žito má vyšší obsah oleje, a proto nelze umlít tak jemně jako třeba špalda nebo pšenice.
Oves	Hrubší mletí.	Používejte pouze vyšší hrubost mletí nebo oves velice opatrně melte na jemnější stupeň.
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.
Lněné semínko, všechny druhy koření jako kmín, koriandr, hřebíček, anýz, fenykl a skořice	Smíchejte malé množství surovin s ostatními obilovinami. Poté zpracujte na střední hrubost mletí.	Jakmile dokončíte zpracování surovin, vyčistěte mlecí komoru a výsypku.

Obecné pravidlo:

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

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 obilí MT5 získáte snadno a rychle jemně umletou mouku.
Mlecí kameny mají určitou vůli a je mezi nimi menší mezera, která umožňuje tichý a hladký chod v průběhu zpracování surovin.
Nikdy nenechávejte mlýnek běžet naprázdno.

Správný postup mletí:

- Umístěte pod výsypku vhodnou nádobu.
- Zapněte mlýnek hlavním vypínačem - uslyšíte hluk motoru.
- Otáčejte regulačním knoflíkem hrubosti mletí, dokud neuslyšíte slabý zvuk tření mlecích kamenů.
- Poté nastavte o něco vyšší hrubost mletí, aby se kameny o sebe netřely.
- Nasypte požadované množství zrní do násypky mlýnku.
- V tuto chvíli upravte nastavení hrubosti podle typu použité suroviny - proti směru hodinových ručiček pro hrubší mletí nebo po směru hodinových ručiček pro jemnější mletí.

Doba chodu maximálně 15 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.

Upravení stupně hrubosti mletí

Na pravé straně mlýnku je regulační knoflík, který umožňuje nastavit hrubost mletí. Pootočením knoflíku můžete v jakoukoliv dobu v průběhu mletí hrubost upravit.

Upravení hrubosti mletí

Pšenici a špaldu lze mlít na nejnižší stupeň hrubosti. Žito má vyšší obsah oleje, a proto je třeba nastavit o něco 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.**

Právě z tohoto důvodu není možné jednoznačně určit stupeň hrubosti mletí pro jednotlivé suroviny s ohledem na množství obsažené vody.

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

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 mlýnek vypnutý.
Hrubost mletí neseřizujte, pokud jste právě přerušili mletí a v násypce ještě zbývají zrna, nebo jsou nějaká nezpracovaná zrna uvnitř komory. 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 přímo za chodu upravovat nastavení hrubosti mletí. Při přechodu z hrubšího mletí na jemnější postupujte **pomalu**, aby měl mlýnek dostatek času zpracovat zrna v mlecí komoře. Pokud nastavení upravíte příliš rychle, mlecí kameny se mohou zablokovat.

Hrubé mletí

Nejhrubší mletí na výrobu krupice nastavíte otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček o jednu celou otáčku. Mlecí kameny se rozevřou natolik, že z mlecí komory začnou výsypkou vypadávat zrna.
Hrubost mletí můžete kdykoliv změnit na jemnější či hrubší mletí dle potřeby.

Normální nastavení - vhodné na přípravu chlebové mouky

Při výrobě mouky na přípravu chlebového těsta doporučujeme, abyste nepoužívali příliš jemné mletí. Vyrobená mouka by měla mít spíše hrubší (písčitou) strukturu.

V takovém případě je dobré se řídit starým pekařským pravidlem:

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

Nejjemnější mletí

Pokud chcete umlít co nejjemnější mouku, otáčejte regulačním knoflíkem po směru hodinových ručiček a sledujte mouku vypadávající z výsypky. Dokud mouka nepřetržitě vypadává z výsypky, je to známka toho, že použité nastavení hrubosti pro zpracovávanou surovinu v závislosti na její vlhkosti je odpovídající. Ve chvíli, kdy z výsypky přestane vypadávat mouka, nastavte vyšší hrubost mletí.

Čím sušší zrno použijete, tím jemnější mouku můžete vyrobit. Čím nižší teplota v průběhu zpracování, tím bude výroba mouky efektivnější.

Po delší době může dojít v průběhu zpracovávání 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 zablokován, otočte knoflíkem 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!

Horní část mlýnku je k motorové základně připevněna bajonetovým spojením.
Pokud chcete otevřít mlecí komoru, jednou rukou podržte motorovou základnu a druhou rukou **otočte násypku proti směru hodinových ručiček přibližně o 2 cm**. Poté chytněte násypku oběma rukama a tahem nahoru ji sejměte. V případě potřeby můžete násypku uvolnit malými pohyby vpravo a vlevo.

Uzavření mlecí komory:

Nejprve vyčistěte mlecí komoru od případných zbytků mouky (použijte kartáček) a poté nasaďte násypku. **Dejte pozor, aby mlecí kameny byly v poloze pro nejhrubší mletí.**

Násypku umístěte zpříma na upevňovací šrouby tak, aby červený bod na násypce byl zhruba 2 cm daleko (směrem vzad) od červeného bodu na motorové základně. Po nasazení by mezi násypkou a motorovou základnou neměla být žádná mezera. **Otočte násypkou po směru hodinových ručiček přibližně o 2 cm**, dokud neucítíte slabý odpor.

Červené body vyznačené na násypce a motorové základně by měly být po pootočení násypky přímo nad sebou. Tak snadno poznáte, jestli byl přístroj správně sestaven.

Čištění a údržba

Abyste zajistili bezproblémový provoz přístroje, není třeba provádět žádnou zvláštní péči ani údržbu.

Čištění mlecích kamenů:

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.

Zanesené mlecí kameny

V případě, že použitá zrna nejsou dostatečně suchá pro zvolenou hrubost mletí, mohou se mlecí kameny zanést. Suché zrno „praskne", pokud ho rozmáčknete spodní stranou lžíce 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. Rýže by se měla od sklizně před použitím skladovat alespoň 6 měsíců.

Čištění mlecí komory:

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

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 a údržba vnějšího povrchu mlýnku:

Vnější kryt mlýnku je vyroben z masivu (buk, ořech nebo dub), který je ošetřen 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.

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 mlýnek na hrubší mletí, zejména v případě, že zpracováváte obilovinu s vysokým obsahem oleje, jako je například žito.
	Byla zpracovávána obzvláště malá zrna (například quinoa-merlík chilský).	Velmi malá zrna sypejte do násypky mlýnku pomalu.
Mlecí kameny jsou zanesené.	Použité suroviny jsou příliš vlhké nebo mají příliš vysoký obsah oleje.	Vlhké obiloviny před použitím usušte nebo nastavte hrubší mletí. Zrna s velkým obsahem oleje se velice snadno nalepí na mlecí kameny, použijte proto hrubší stupeň mletí.

Pokud žádné z uvedených řešení nepomohlo..

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

Zelená linka: +420 800 110 990, e-mail: info@mlynky.cz

Technická specifikace: MT 5

Rychlost mletí jemné chlebové mouky (pšeničné):	cca 100 g/min
Kapacita mletí při hrubém nastavení:	v závislosti na hrubosti mletí
Hmotnost:	8,5 kg
Kapacita násypky:	cca 800 g
Potřebný prostor:	Ø 180 mm
Výška:	380 mm
Výška misky u výsypky:	155 mm
Nastavení hrubosti mletí:	plynulé
Mlecí kameny:	žula
Průměr mlecího kamene:	90 mm
Upevnění mlecích kamenů:	flexibilní
Mlecí komora:	masiv - bukové, dubové nebo ořechové dřevo
Povrchová úprava dřeva:	přírodní včelí vosk
Motor:	EU: 360 W / 230 V / 50 Hz
Otáčky:	1 200 ot/min

Špaldové briošky

500 g jemně umleté špaldové mouky
špetka soli
přírodní sladidlo
1/4 l vody nebo sójového mléka
mletá citronová kůra
1 balení sušeného droždí
100 g rozinek
2 lžíce margarínu nebo sójového mléka

Postup

1. Z výše uvedených ingrediencí vypracujte kynuté těsto.
2. Nechte kynout asi 20 minut. Těsto prohněťte a nechte kynout dalších 15 minut.
3. Těsto opět prohněťte a zapleťte jako cop.
4. Pečte při teplotě 180 °C asi 40 minut. V průběhu pečení několikrát potřete margarínem nebo sójovým mlékem.

Bogenhofenerův celozrnný chléb

750 g špaldové mouky
250 g žitné mouky
2 balení (7 g) sušeného droždí
4 lžíce slunečnicových semínek
4 lžíce sezamových semínek
4 lžíce lněných semínek
asi 1 lžíce soli
1 lžíce chlebového koření
600 ml vlažné vody

Postup

1. Z výše uvedených ingrediencí vypracujte těsto, dokud se nepřestane lepit.
2. Nechte vykynout na dvojnásobnou velikost.
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. Po upečení chleba ihned vyjměte z pečicí formy.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka je platná ode dne prodeje koncovému uživateli. Mlýnek není určený pro komerční využití. Záruka se vztahuje pouze na závady způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Nevztahuje se na opotřebení vzniklé běžným provozem a užíváním mlýnku. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení řádně vyplněného záručního listu vystaveného v okamžiku prodeje. Nárok lze uplatnit u prodejce nebo v autorizovaném servisu. Do záruční opravy se přijímají pouze kompletní zařízení. V případě oprávněné reklamace se zákonná záruční doba prodlužuje o dobu od okamžiku uplatnění reklamace do okamžiku převzetí mlýnku uživatelem nebo okamžiku, kdy je uživatel povinen mlýnek převzít. Dokladem o této době jsou přepravní listy.

Nárok na bezplatnou záruční opravu zaniká zejména v případech:

Mlýnek byl používán v nesouladu s návodem k obsluze | byl poškozen přetěžováním, znečištěním, zanedbanou údržbou | zásahem do mlýnku neautorizovanou osobou | byl používán pro jiné účely než obvyklé | byl mechanicky poškozen | byl poškozen zpracováváním nevhodných látek nebo materiálu | byl poškozen zásahem vyšší moci.

Sériové číslo: .....

Záruční doba (let): .....

Datum prodeje: .....

Razítko a podpis prodejce:

SERVISNÍ STŘEDISKO

Mipam bio s.r.o.
Rudolfovská 11
370 01 České Budějovice
Telefon: +420 386 351 961
Zelená linka: +420 800 110 990
e-mail: info@mlynky.cz
www.mlynky.cz

ORIGINAL SALZBURGER GRAIN MILLS
EST. 1977