Obilný mlýnek KomoMio je cenný domácí pomocník, který Vám svou jednoduchou konstrukcí nebude dělat žádné problémy s používáním. Dříve než použijete obilný mlýnek poprvé, přečtěte si pozorně návod k obsluze a vyzkoušejte různé druhy obilovin. Tím získáte nejlepší zkušenosti s používáním a požadovaný výsledek.

Umístění:

Mlýnek umístěte na suchém místě, ale nevystavujte ho přímým účinkům tepla, např. u okna nebo v blízkosti tepelných zdrojů. Mohlo by to vést k poškození dřevěné skříně.

Zapojení:

Přívodní kabel připojte do zásuvky (230 V). Spínačem **1**/vypínačem **0** uveďte motor mlýnku do provozu.

Nastavení stupně hrubosti mletí:

Hrubost mletí můžete regulovat otáčením násypky mlýnku. Stupeň hrubosti určujete pomocí černé značky na násypce a stupnice hrubosti mletí na těle přístroje.
Otáčení ve směru hodinových ručiček – **jemné mletí.**
Otáčení proti směru hodinových ručiček – **hrubé mletí.**
Nastavení hrubosti mletí můžete provádět i v průběhu mletí.

Mletí:

Spínačem **1**/vypínačem **0** uveďte motor mlýnku do provozu. Nastavte požadovanou hrubost mletí a naplňte násypku. Obiloviny melte nepřerušovaně.

Mletí rozličných materiálů:

Mlýnek umožňuje mletí všech druhů obilovin jako pšenice, žito, ječmen, pohanka, proso, amarant, jáhly, špalda, rýže nebo kukuřice. Nahrubo je možné mlít i mastnější plodiny jako oves nebo sója. Mastnější plodiny nemelte úplně najemno, protože by mohlo dojít k zamazání mlecích kamenů. Mleté obiloviny musí být očištěné a dokonale usušené. Nejvhodnější je dát obiloviny den předem dosušit (např. na radiátor ústředního topení). Pokud byste přece jen mleli vlhčí obilí, melte nahrubo. Je možné mlít i mořskou sůl, sušenou zeleninu, houby (musí být dokonale vysušené) a různé druhy koření nebo kávu.
Nemelte suroviny, které byli tepelně upraven, jako je např. rýže parboiled nebo pohanka termicky loupaná! Mlýnek nedokáže tyto suroviny rozdrtit.

Čištění kamenů a mlecího ústrojí:

Dříve, než otevřete mlecí prostor, přesvědčte se, že je přívodový kabel odpojený ze sítě!!!
Na závěr každého mletí doporučujeme vyčistit kameny od zbytků mouky. Násypku mlýnku nastavte do polohy mletí nahrubo a motor mlýnku nechejte chvíli zapnutý. K dokonalému vyčištění je vhodné čas od času semlít surovou rýži. Mlýnek lze také dobře vyčistit vysavačem (hubici vysavače zaveďte do výsypky).
V případě, že nebudete mlýnek delší dobu používat, doporučujeme jej důkladně vyčistit od zbytků mouky. Přístroj rozeberte otáčením násypky mlýnku proti směru hodinových ručiček. Kameny můžete vyčistit suchým štětcem. **Mlýnek nikdy neotáčejte vzhůru nohama!**

Údržba a skladování:

Mlýnek nepotřebuje zvláštní údržbu kromě pravidelného čištění. **Nečistěte mokrým způsobem!**
Mlýnek uskladňujte na suchém místě, dále od tepelných zdrojů a slunečního záření, aby nedošlo k poškození dřevěné skříně.
Mlýnek je určen pro práci v uzavřených prostorech. Tento typ není určen pro komerční využití.

Upozornění:

Během mletí obilí od mlýnku neodcházejte. Mlýnek není určen pro používání osob (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou či duševní schopností. Pokud mlýnek používají nebo je používán v jejich blízkosti, je nezbytný pečlivý dozor.

Specifikace:

Měřítko rychlosti mletí	100 g/min
Kapacita násypky	1200 g
Průměr mlecího kamene (keramika/korund)	85 mm
Výkon motoru	400 W
Hlasitost	cca 70 dB
Hmotnost	8 kg
Výška misky u výsypky	130 mm
Rozměry (výška, šířka, hloubka)	375/160/165 mm
Materiál víka mlýnku (impregnovaný povrch)	buková překližka
Materiál násypky mlýnku (impregnovaný povrch)	bukový masiv
Materiál těla mlýnku (impregnovaný povrch)	buková překližka

Tento návod k obsluze slouží současně jako záruční list!

Záruční podmínky: Záruka je platná ode dne prodeje koncovému uživateli. Při používání přístroje pro komerční účely se záruka zkracuje na 24 měsíců. Záruka se vztahuje pouze na závady způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Záruka se nevztahuje na opotřebení vzniklé běžným provozem a užíváním výrobku. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení řádně vyplněného záručního listu 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 záruční doba prodlužuje o dobu od okamžiku uplatnění reklamace do okamžiku převzetí výrobku uživatelem nebo okamžiku, kdy je uživatel povinen výrobek převzít. Dokladem o této době jsou přepravní listy.
Nárok na bezplatnou záruční opravu zaniká zejména v případech: výrobek byl používán v nesouladu s návodem k obsluze / byl poškozen přetěžováním, znečištěním, zanedbanou údržbou / zásahem do výrobku neautorizovanou osobou / byl používán pro jiné účely než obvyklé / byl mechanicky poškozen / byl poškozen zpracováním 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.
České Vrbné 2405
370 11 České Budějovice
Česká republika

telefon: +420 386 351 961
email: servis@mipam.cz

OBILNÝ MLÝNEK

KOMOMIO

NÁVOD K OBSLUZE