

Obilný mlýnek Farina 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.

Než začnete mlýnek používat, namelte malé množství surovin na jemnou mouku. Postačí např. 50 g 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:

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.

Upevnění mlýnku ke stolu:

Mlýnek upevněte k desce stolu pomocí upínací svěrky. Upevněním získá mlýnek potřebnou stabilitu.

Nastavení stupně hrubosti mletí:

Hrubost mouky nastavíte pomocí regulačního šroubu umístěném v přední části mlýnku. Pro nastavení hrubé mouky otočte regulačním kolíkem proti směru hodinových ručiček. Pro nastavení jemné mouky otočte regulačním kolíkem ve směru hodinových ručiček.

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

Mletí rozličných materiálů:

Mlýnek umožňuje mletí všech druhů obilovin jako pšenice, žito, ječmen, pohanka, proso, amarant, jáhly, špalda nebo rýže. Na mlýnku Farina se nesmí mlít kukuřice. Pokud budete mlít olejnatá semena, jako je len, mák nebo sezam, smíchejte je s jiným druhem suchých zrn, jinak by mohlo dojít k zamazání mlecích kamenů. Po mletí olejnatých surovin vyčistěte mlecí mechanismus pomletím hrstky rýže v nastavení na polohrubou mouku.

Mleté obiloviny by měly být očištěné a co nejsušší. 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.

Údržba a skladování:

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 nahrubo surovou rýží a následně semlít 20 – 30 g hrubé pšenice, aby se mlýnek pročistil.

Mlýnek Farina je ošetřen organickým včelím voskem. Můžete ho otřít navlhčeným hadříkem, ale nikdy ho nemyjte ve vodě.

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.

Specifikace:

Měřítka rychlosti mletí	35 - 90 g/min
Kapacita násypky	450 g
Průměr mlecího kamene (keramika/čedič)	65 mm
Rádus kliky mlýnku	165 mm
Hmotnost	1,8 kg
Rozměry (výška, šířka, hloubka)	330/145/315 mm
Materiál násypky mlýnku (impregnovaný povrch)	modřínový masiv
Materiál těla mlýnku (impregnovaný povrch)	modřínový masiv

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
Telefonní kontakt: +420 776 584 237
Email: servis@mipam.cz

OBILNÝ MLÝNEK

KORNKRAFT

F A R I N A

NÁVOD K OBSLUZE

