

Návod na použití

Originální Salzburské ruční mlýnky na obilí

Před prvním použitím přístroje si nejdříve pozorně přečtěte přiložený návod k použití!

Mlecí zařízení, mlýnské kameny :

- extrémně ošetrudorné
- samoostřící díky zvláštní konstrukci
- bez jakékoliv chemie
- chuťově neutrální
- elektrostaticky plně neutrální
- má skutečně neohraničenou životnost

Mlecí kameny nemají žádné ostré částice, hrany, které by zrníčko roztrhly, nýbrž rozdrťí zrno na klasičtí mouku. Tak vznikne vločkovitá a čerstvá, dobře skladovatelná a stravitelná mouka.

Materiály :

Uvědomte si, že salzburské mlýnky jsou vyrobeny z plnohodnotných přírodních materiálů. Solidní ruční zpracování a pravidelná struktura dřeva spolu s pozitivními vlastnostmi přírodních materiálů dávají ručním mlýnkům vysokou úroveň a životnost, která vysoce přesahuje záruční dobu.

Použití :

Se salzburskými mlýnky můžete mlít veškeré suché sorty obilovin, zrnin a koření. Prosím používejte suché a dobře vyčištěné zrní. Nečistoty mohou mlecí kameny poškodit.

- *Pšenice, žito, pohanka, kukuřice, rýže, ječmen, proso, špalda* – mletí na jakoukoliv oblíbenou hrubost, jemnost.
- *Oves a sojové boby* – trochu hrubší mletí.
- *Lněná semínka* – hrubé mletí
- *Semínka a zrniny, které obsahují větší množství tuku*, jako třeba oves, soja, len, některé koření apod. je velmi vhodné mlít ve směsi s pšenicí, ječmenem, rýží či kukuřicí.
- *Kukuřice* – nepoužívejte zásadně popkornovou kukuřici, je zpracována na velmi tvrdou strukturu, používejte jen běžnou, jedlou kukuřici.

Uvedení do provozu :

Nejdříve vyzkoušejte **vlhkost** zrnka, zda jsou vhodná ke kvalitnímu mletí. Doporučujeme jednoduchou následující **zkoušku** : ostrým kuchyňským nožem se pokuste rozříznout zrno napůl. Pokud se Vám to snadno povede, je zrno vlhké a nevhodné pro jemné mletí. Pokud nůž sklouzne po tvrdém povrchu zrníčka, je vhodné pro mletí. Objektívní zkouška je hydrometrem, vlhkoměrem. Nezapomeňte, že zrna jsou hydrofobická a přijímají, či vydávají vzdušnou vlhkost. Skladujte je tedy na nejsušších a teplých místech ve Vaší domácnosti. Pod 70% relativní vzdušné vlhkosti. Vyšší vlhkost může zapříčinit vznik a život plísní, způsobit zdravotní potíže a nevhodnost k mletí.

Zrníčka skladujte nejlépe v průvzdušném textilním (plátěném či papírovém) pytlíku na cca 5-10kg. Nejlépe při stropu, ideálně zavěšená ze stropního trámu, či na skobce či hřebíku. Nepoužívejte igelitové pytle. Skladujte poblíž tepelného zdroje (topení), kde je vzduch suchý. Pokud chcete semlít zrnka nebo koření a jsou vlhčí, či vlhká, dejte je na 20 minut do trouby při 50 °C posušit. Před mletím nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Nemelte horká, je zde riziko ztráty důležitých živin.

Seřízení a manipulace s mlýnkem :

Mlýnek je vyroben z masivního dřeva, skladujte ho prosím v normálním pokojovém prostředí a pokojové teplotě. Vysoká vlhkost, voda, stejně tak extrémní sucho a horko může mlýnek poškodit.

Mlýnek MH2 či MH4 připevněte na pevnou podložku, hranu stolu pomocí dvou svorkovnic.

Při mletí nesmí být mlecí prostor se zrníčky zakryt. Zrníčka do mlecího otvoru posunujte štětcem.

Nastavení hrubosti a jemnosti mletí :

- **hrubší** – vroubkovou matku nechat volnou a zaaretovat, dotáhnout křídlovou matkou.
- **jemnější** – dotáhnout více vroubkovou matku a následně zpevnit křídlovou matkou. Toto seřizování jemnosti (hrubost mletí) chce trochu Vaší zkušenosti a zkoušení, než se z Vás stane dobrý mlynář. Seřizování provádějte s prázdným trychtýřem, bez zrnin.

Pokud kameny příliš dotáhnete k sobě, zrna se nemohou dostat mezi kameny a mlýnek nemele. Nastavení hrubosti je odvislé od velikosti zrníček obilovin.

Pro udržování a čištění není nic potřeba, maximálně otřít mírně vlhkým hadříkem. Kovové, ev. kamenné plochy v případě potřeby lze vyčistit jemným smirkovým papírem. Mlýnek není třeba po každém mletí čistit. Pouze v případě pokud melete i koření a chcete se zbavit aroma, nebo přejít na bezlepkové obiloviny.

Pokud se Vám stane, že semelete vlhké zrno a ono se rozetře a zašpiní se povrch mlecích kamenů mazem (na jejich okraji vznikne tvrdý lesklý škraloup), rozberte mlýnek povolením matek a povrch kamenů oškrabte kuchyňským nožem.

Dočištění kamenů - Nastavte střední hrubost a semelte něco skutečně suchého a tvrdého např. pšenice, špalda, kukuřice. Tím se povrch mlecích kamenů vyčistí.

Melte zrníčka požadované jemnosti mouky jen jednou. Mouku nemelte podruhé a nepřidávejte zpět k novým zrníčkům. Nedosáhnete požadovaného výsledku.

Mlýnky zaručují požadovanou jemnost mouky jedním mletím.

Pokud tyto rady dodržíte, získáte jemnou a zdravou mouku s maximální hodnotou. Stará pekařská zkušenost a moudrost praví:

“ Melte tak hrubě, jak jen je to možné a melte tak jemně, jen kolik nutně potřebujete... “

Opravy, poruchy :

Jaké-koliv opravy na mlýnku musí být provedeny autorizovaným servisem, který je k těmto úkonům od výrobce oprávněn. V případě poruchy neprodleně nejdříve zavolejte Vašemu dodavateli, dříve než pošlete mlýnek k opravě.

Pokud se dostanete do úzkých, nebudete mít dobrý pocit, jsme tady pro Vás s radou a pomocí. Zavolejte. Naše letitá zkušenost říká, že 90% vzniklých problémů při mletí se vyřeší telefonicky či elektronickou poštou.

Výroba mlýnků je šetrná ve všech ohledech k životnímu prostředí.

ZÁRUČNÍ LIST

Datum prodeje :

Kupující :

Typ :

Záruční doba : 2 roky / 5 let / 12 let

Záruční podmínky a reklamace

V případě, že zákazník objevil na zakoupeném zboží v průběhu záruční doby vadu, která nebyla způsobena jeho nevhodným používáním, ale vadou samotného výrobku, má v záruční době právo na reklamaci zboží. Pokud se u přístroje v záruce objeví vada, je třeba jej zaslat na naši adresu www.mlynky-na-obili.cz, k posouzení nároku na reklamaci. Přístroj musí být pojištěn a řádně zabalen tak, aby nedošlo při přepravě k jeho poškození. Za takto vzniklá poškození nenese dodavatel odpovědnost. K přístroji musí být přiložen popis závady s kontaktními údaji zákazníka a kopie záručního listu. Záruka se nevztahuje na běžné opotřebení zboží (nebo jeho dílů) způsobené používáním. Kratší životnost výrobku v takovém případě nelze považovat za vadu a nelze ji ani jako takovou reklamovat. Zákazníkům, kteří zboží používají pro účel podnikání nebo obchodu s daným výrobkem, není záruční doba stanovena občanským zákoníkem. Záruční doba uvedená na našich stránkách je určena pouze pro spotřebitele, nikoliv pro podnikatele, kteří zboží kupují v rámci své podnikatelské činnosti (nákup na IČ). Dodavatel či servisní středisko posoudí oprávněnost reklamace vady na zboží a po posouzení vyrozumí zákazníka telefonicky či emailem o způsobu vyřízení reklamace. Následně bude zákazník vyzván k vyzvednutí reklamovaného zboží případně mu bude zasláno, dle dohody obou stran. Lhůta pro vyřízení reklamace je dle zákona č. 634/1992 Sb. třicetidenní.

Prodejce :

Výrobce : Original Salzburger Grain Mills AGRISAN GmbH

A – 5400 Hallein, Gasteigweg 25, Austria