

Návod k použití

Salzburšké elektrické mlýnky na obilí

Vážení zákazníci, jsme velice potěšeni, že jste se rozhodli pro Originální salzburské mlýnky na obilí a chtěli bychom Vám popřát mnoho zdaru při výrobě plnohodnotných potravin, které prospějí vašemu zdraví. Koupí tohoto mlýnku na obilí jste získali velmi hodnotný domácí přístroj, který splňuje nejnovější standardy techniky doplněné 30-ti letou zkušeností s výrobou domácích mlýnků.

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

Při jakýchkoliv pochybnostech, či nejasnostech neprodleně kontaktujte prodejce nebo výrobce.

VHODNÉ SKLADOVÁNÍ MLÝNKŮ

Mlýnky jsou vyrobeny z vysoce hodnotného masivního tvrdého dřeva. Chraňte je před trvalou vysokou vlhkostí, párou, tekoucí vodou a přímým působením vysoké teploty. Skladujte na suchém místě průměrné kuchyňské vlhkosti, přiměřené vzdálenosti od hořáků, topení a jiných přímých zdrojů tepla. Mlýnky samozřejmě můžete čistit lehce vlhkou utěrkou.

KVALITNÍ MLETÍ

Prosím *používejte suché a dobře vyčištěné obiloviny*, koření, atd.

Čím je použitý materiál k mletí sušší, tím dosáhnete jemnější neohřáté mouky.

Suché je zrníčko, které při pokusu o rozříznutí nožem odskočí, sklouzne.

Vlhké zrníčko rozříznete jako chléb.

Špatně vyčištěné zrniny mohou obsahovat drobné kamínky aj. což může poškodit mlecí kameny a snížit jejich účinek.

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.

SUROVINY VHODNÉ K MLETÍ

1/ pšenice, pšenice špalda, ječmen, pohanka, kukuřice, rýže, proso – v jakékoliv jemnosti mouky

2/ oves, žito a sojové boby - doporučujeme trochu hrubší nastavení mlýnských kamenů

3/ Iněná semínka – doporučujeme hrubší sešrotování

4/ semínka a zrniny s vyšším obsahem tuku (žito, oves), stejně tak všechny druhy koření můžete semlít na jemno, pokud je smícháte s pšenicí, ječmenem, špaldou, kukuřicí apod.

5/ kmín, koriandr, hřebíček, anýz, fenykl lze velmi jemně semlít na začátku nebo konci mletí, mlýnek vždy kvůli silnému aroma vyčistěte

6/ kukuřici použijte jedlou, ne popkorn – kukuřici. Tato je tvrdá a k dalšímu pečení nevhodná. Pokud melete velká kukuřičná zrna, můžete zatlačit na zrna v násypce a pomoci takto vtlačit opatrně další do mlecího trychtýře.

MLETÍ

Váš přístroj je napájen střídavým proudem 50Hz a napětí 230V. Může být připojen k běžné domácí elektrické 230V zásuvce. Nedovolte svým dětem, aby si hrály s elektrickým připojením. Při přípravě mlýnku a jeho čištění po ukončení práce, vytáhněte elektr. kabelovou přípojku ze zásuvky.

SEŘÍZENÍ JEMNOSTI MLETÍ (MOUKY)

Seřízení jemnosti mouky probíhá pomocí otočného knoflíku umístěného na pravé straně přístroje. Nastavovací mechanismus je velmi jemný, pro Vaši orientaci jsou označeny tečkou a čísly jednotlivé stupně vůči bodu na těle přístroje. Určitou hrubost nebo jemnost nastavíte otáčením tohoto knoflíku.

Nejhrubší mletí (mouku) namelete při nastavení knoflíku ve směru hodinových ručiček na konec, na doraz. Při běhu motoru naprázdno jsou mlýnské kameny více slyšitelné, při mletí vytváří drčená zrníčka elastickou vrstvu a běh je tišší.

Nejjemnější mletí (mouku) – nutná velmi suchá zrníčka ! Získáte otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček na číslo 1. Běh motoru naprázdno je již velmi slyšitelný, kameny jsou velmi těsně u sebe. Nedoporučuje se delší dobu běh naprázdno při tomto jemném nastavení!! Při velkém dotažení se již nemohou zrna dostat mezi kameny a mlýnek se může automaticky vypnout.

Důležité:

Pokud se mezi mlýnskými kameny nenalézají žádná zrníčka (běh naprázdno), může být zvuk mlýnku při různých stupních nastavení hrubosti různý. Při plném trychtýři při jemnějších nastaveních se může ozvat hrubší zvuk !! Občas otočte knoflík (při běhu naprázdno) od hrubého dorazu-ve směru hodinových ručiček v protisměru k jemnému dorazu k číslu 1 a dále. Dojde k samoadjustaci otočného kolíku. Časem si můžete mlýnské kameny doadjustova (u některých typů). Otočíte nastavovací knoflík směrem k nejhrubšímu mletí, po směru hodinových ručiček na doraz. Povolte dva protilehlé šrouby na korpusu mlýnku dodaným speciálním imbusovým klíčem. Posuňte seřizovací hlavu o malý kousek ve směru hodinových ručiček. Utáhněte pevně fixační šroubky.

ZAČÁTEK MLETÍ:

Naplňte trychtýř materiálem, který potřebujete semlít, připravte si odpovídající nádobku na mouku pod výsypku z mlýnku, nastavte si požadovanou hrubost mletí. Zapněte spínač. Na zrníčka můžete shora opatrně zatlačit, tak, aby se dostaly dnem trychtýře mezi mlýnské kameny. Namletou mouku nevracejte zpět mezi zrníčka k opakovanému mletí! Během mletí můžete bez problémů vypínačem mlýnek vypnout a zapnout.

Při použití velmi tvrdých zrníček, např. kukuřice, rýže, apod. při nastavení na velmi jemné mletí, se nemusí motor rozběhnout. Povolte prosím nastavovací knoflík ve směru hodinových ručiček na hrubší mletí. Při rozběhu motoru můžete pomalu nastavit zpět jemnější mletí. Při mletí tvrdých zrníček dle možností nepřerušujte mletí.

Doba mletí: Mlýnky jsou konstruovány pro domácí potřebu mouky. V motorech jsou naistalovány termické ochranné spínače, které motor, hrozilo-li by přehřátí, vypnou. Není to žádná chyba. Je to ochrana Vašeho domácího stroju, která po ochlazení na provozní teplotu opět umožní chod motoru a další mletí. Chtěli bychom Vás zde upozornit, abyste zbytečně nenechávali běžet mlýnky naprázdno. Šetříte tím termoochranu stroje.

DOBŘÉ PROVOZNÍ RADY:

Žulové přírodní mlýnské kameny reagují velmi citlivě na zrniny s vysokým obsahem tuku, např. žito a oves. Tyto melte ve směsi (viz výše) s pšenicí, špaldou, ječmenem, atd. Hodně suchá! Zrníčka a semínka, která používáte na domácí výrobu mouky, se snažte skladovat v co nejsušším prostředí a v obalech, které umožní dýchání. Vhodné jsou plátěné nebo papírové pytlíky. Zásadně neskladujte zrniny v igelitu a plastu. Ve skle lze, pokud uložíte do těsných, nejlépe zabroušených skleněných nádob zrniny již dobře suché. Ke skladování použijte nejsušší místa ve Vaší domácnosti.

Pokud se dostanete do situace, že Vám zrnka zvlhnou, nebo je získáte vlhká, usušte je v troubě při teplotě 50°C po dobu cca 20 min a pak můžete skladovat. Před mletím a uložením do skla nechte zrníčka vždy vychladnout na pokojovou teplotu. 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... “

Nezapomeňte, že tučná zrníčka – žito, oves a tučné koření je třeba mlít hruběji a či na jemno nejlépe ve směsi s pšenicí, ječmenem, špaldou, kukuřicí, které mají malý obsah tuku.

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.

Péče o mlýnek a čištění

Každý Salzburský mlýnek na obilí byl vyzkoušen a byla provedena mlecí zkouška. Nepatrné zbytky po zkušebním mletí, přes pečlivé vyčištění, mohou zůstat. Pro technický chod mlýnku v podstatě není žádná zvláštní péče a údržba potřeba.

Otevření mlecího prostoru: Trychtýř s horním mlecím kamenem je spojen s dolním motorovým dílem pomocí bajonetového uzávěru. U kulatých typů uchopíte trychtýř pravou rukou a přiměřenou silou pootočte trychtýř proti směru hodinových ručiček asi 1-2cm. Trychtýř a jeho hrdlo se oddělí od spodního korpusu s motorem, který přidržte levou rukou. U hranatých typů povolte jemně imbusovým klíčem oba závity a tahem nahoru oddělte trychtýř od těla mlýnku. Doporučujeme nahradit imbusový klíč šroubovákem, který je při častějším rozebírání citlivější k závītům. Závity nedotahujte velkou silou.

!!!POZOR : zásadně neotevírejte mlecí prostor za chodu mlýnku. Mlýnek musí být vždy vypnutý a elektrická přírodní šňůra vytažená ze zásuvky!!!!

Po vypnutí většinou stačí nastavit mlýnské kameny na nejhrubší pozici mletí a zbytek vysypat. Další čištění není nutné. Pokud přecházíte na jiný druh obilovin, je dle Vaší úvahy možné rozebrání a důkladnější vyčištění.

Kompletace mlýnku Typ MT5, MT12: Po vyčištění mlýnských kamenů stejným způsobem uchopíte trychtýř, červená orientační tečka na jeho hrdle musí být přesně proti černé tečce nad ovládacím knoflíkem nastavování jemnosti (hrubosti). Otvory v trychtýři dosednout na naváděcí šroubové trny v korpusu mlýnku a pootočíte ve směru hodinových ručiček na doraz. Tím se bajonetový uzávěr uzamkne a vznikne kompaktní jednotka.

Kompletace mlýnku Typ MAX,Carina: Horní korpus (trychtýř) je upevněn se spodním motorovým dílem dvěma protilehlými imbusovými šrouby, které dodaným klíčem povolíte a oddělíte tahem nahoru díly od sebe. Kompletací opačně, nasadíte horní díl na trny a imbusové šrouby lehce dotáhnete, tak aby hlava (trychtýř) mlýnku byl pevně spojen s tělem (spodkem). Jak na toto jednou přijdete, budete nadále rychle a mechanicky rozebírat mlýnek k potřebnému čištění kamenů.

Čištění dřevěných dílů: Dřevěné díly Salzburských mlýnků jsou impregnovány biologicky čistým včelím tvrdovoskem. K údržbě Vám postačí otření vlhkým hadříkem. Pokud byste časem chtěli dřevěné díly oživit, lze přetřít lazúrou na bázi včelího vosku, který koupíte v každém dobrém obchodě s ekologickými barvami.

Zamazané, zanešené mlýnské kameny:

Pokud náhodou použijete vlhké měkké zrniny, či semínka, mohou se mazlavou hmotou kameny zanášet. Na venkovním obvodu kamenů uvidíte tvrdou hladkou vrstvu. Oškrabte tuto napečenou vrstvu kuchyňským nožem, škrabkou, tvrdým kartáčkem. Vyčistěte také výpustnou rourku, kterou vypadává mouka od mazu. Pak mlýnek znovu smontujte. Nejprve nastavte mlýnské kameny na střední hodnotu jemnosti (hrubosti) mletí a k dovyčištění smelte trochu tvrdé a suché zrniny, viz výše (kukuřice, rýže, pšenice). Vlhká zrníčka, se kterými jste neměli úspěch podrobně sušící procedūře viz. výše v pečící troubě 50°C po 20 min. Následně nechte schladnout než je umelete.

Důležité upozornění !!!

Salzburské mlýnky jsou proti přehřátí jištěny tepelným spínačem. Při vypnutí a ochlazování nerozebírejte mlýnek, pokud je elektrická kabelová přípojná šňůra v zásuvce. Zásadně vždy nejprve vytáhněte elektrickou přípojnou šňůru ze zásuvky.

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.

Výroba mlýnků je šetrná ve všech ohledech k životnímu prostředí!

Veškeré stavební díly mlýnků jsou vyrobeny podle posledních vědeckých a ekologických kritérií.

Co je možné udělat při vzniklých potížích, než nám budete volat?

Problém: *Motor je zablokován, nelze spustit.*

Možné příčiny:

Mlecí kameny jsou ušpiněné mazem z vlhkých zrn. Mlýnek je příliš rychle přeštelován na jemné mletí a mezi kameny zůstaly celá tvrdá zrna. Tvrdá nebo velmi malá zrníčka.

Problém: *Ochranný termosínač motor vypnul.*

Možné příčiny:

Mlýnek je přehřát dlouhým mletím.

Mlecí kameny jsou zaneseny, zamazány.

Mouka se nesype z výústku.

nastaven na příliš jemné mletí.

Problém: *Mlýnek nechce mlít jemněji.*

Možné příčiny:

Horní díl, trychtýř nesedí pevně na korpusu.

Seřizovací knoflík (jemnosti-hrubosti) se sám pootáčí směrem k hrubějšímu mletí

Problém: *Horní díl (trychtýř) je při mletí volný.*

Možné příčiny:

V bajonetovém postranním uzávěru není pevně dotažen.

Řešení:

- Zrniny jsou vlhké, usušit dle návodu.
- Uvolnit na hrubší mletí a opatrně přidat po rozběhu jemnější mletí.
- Neplnit celý trychtýř, ale pomalu sypat z ruky zrnka rovnou do otvoru na dně násypky.

Řešení:

- Vypnout, vytánout elektrický přípojný kabel ze zásuvky a hodinu nechat vychladnout
- Zrní je vlhké, usušit nebo seředit na hrubší.
- Vyčistit a zkontrolovat vlhkost zrníček.
- Zatlačit zrníčka v trychtýři dolů, vyčistit výústek.
- Mlýnek je nastavit hrubější mletí, vyndat cizí tělísko.

Řešení:

- Utáhněte boční bajonetové uzávěry na trychtýři.
- Chromovanou pojistnou matici, klíč 19, za nastavovacím knoflíkem jemně dotáhnout.

Řešení:

- Trychtýř pevně dotáhnout, příp. zkontrolovat dotažení bajonetových klíčem, šroubovákem

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 viz 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 vyzovutí 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