

Záruka

Záruka výrobce se vztahuje na vady materiálu a výrobní vady vzniklé při běžném užívání mlýnku a to po dobu 12 let počínaje dnem koupě. Na výsypku a další křehké části mlýnku se tato záruka nevztahuje. Při používání mlýnku pro komerční účely se záruka zkracuje na 24 měsíců. Nárok na záruku je možno uplatnit pouze po předložení záručního listu řádně vyplněného 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: _____

Datum prodeje: _____

Servisní středisko:

Mipam bio s.r.o.
Rudolfovská 11
370 01 České Budějovice
Telefon: +420 386 351 961
E-mail: info@mipam.cz

Prodejce

Čištění mlýnku

Kdykoli používáte mlýnek nastavený na hrubé mletí, mlecí kameny i tělo mlýnku se vyčistí samy. Jestliže nebudete mlýnek delší dobu používat, na příklad po dobu dovolené, doporučujeme mlýnek vyčistit od veškerých reziduí. Nejsnáze jej vyčistíte pomocí vysavače. Zapněte mlýnek nastavený na hrubé mletí a hubici vysavače přidrže před výsypkou.

Jestliže jsou mlecí kameny zamaštěné od olejnatých zbytků, můžete je vyčistit semletím menšího množství (cca jednoho šálku) pšenice nebo rýže na střední hrubost mletí.

Kameny můžete ale také vyjmout a očistit je kartáčem. Nicméně, kdykoli manipulujete s mlecími kameny nebo komorou mlýnku, je velmi podstatné nejdříve odpojit mlýnek od elektrické sítě! Potom odšroubujte z mlýnku násypku (proti směru hodinových ručiček). Pak můžete vyjmout mlecí kameny a vyčistit je kartáčem. Při manipulaci s kameny věnujte zvláštní pozornost tomu, aby nedošlo ke ztrátě dvou malých kovových pružinek umístěných v plastovém krytu ve spodní části mlýnku.

Řešení problémů

- *Když nespustí motor*

Jednoduše otáčejte násypkou mlýnku, jako když nastavujete hrubé mletí (proti směru hodinových ručiček), dokud motor nenaskočí. Pak upravte kameny opět do požadovaného nastavení.

- *Když se motor zastaví při mletí*

Toto se obecně stává při přehřátí z důvodu nesprávného používání – zabudovaná tepelná pojistka zastaví motor, aby nedošlo k větší škodě. Odpojte přístroj od elektriny a počkejte pár minut, dokud mlýnek nevychladne. Nyní by mělo být možné znovu začít mlít. Pokud se tento problém opakuje, je třeba najít příčinu problému: Je mlýnek příliš vlhký? Jsou ucpané mlecí kameny nebo komora mlýnku? Je mezi mlecími kameny zablokovaný cizí předmět? Zapnuli jste mlýnek s plnou násypkou při nastavení nejjemnějšího mletí?

Když je mlýnek příliš vlhký, mohou být ucpané a umazané mlecí kameny. Pokud je tomu tak, mletí probíhá tišeji než obvykle a z mlýnku se sype velmi málo mouky. V tom případě jednoduše nastavte násypku na hrubší stupeň mletí a začněte mlít znovu. Mlecí kameny se samy vyčistí.

Návod k obsluze

Obilný mlýnek Sana



Sana
GRAIN MILL

Děkujeme Vám!

...že jste si vybrali náš mlýnek Sana jako svého kuchyňského pomocníka a odborníka na mletí. Tento kvalitní přístroj by Vám měl nabídnout prvotřídní služby po mnoho let. Nicméně, dříve než začnete mlýnek používat, pečlivě si prostudujte následující pokyny.

Pokyny k obsluze

- Používejte pouze důkladně vyčištěné obilí, bez kamínků a jiných cizích předmětů, aby nedošlo k poškození mlecích kamenů.
- Vždy používejte pouze suché obilí. To poznáte tak, že zkusíte zrnko obilí rozdrtit lžící na tvrdé podložce. Když zrnko hlasitě křupne, je obilí dostatečně suché. Pokud se pod tlakem lžice pouze zploští do tvaru připomínajícího ovesné vločky, je obilí příliš vlhké (nebo olejnaté). Žito je nutné po sklizni skladovat nejméně 6 měsíců, než je možné je semlít. Olejnaté obilí, jako je oves, by se vůbec nemělo mlít na nejjemnější stupeň.
- Nikdy nezkoušejte mlít ve svém mlýnku Sana popcorn. Používejte pouze kukuřičné odrůdy určené pro výrobu kukuřičné mouky a polenty.
- Tělo mlýnku tvoří převážně masivní dřevo. Proto jej udržujte dostatečně daleko od zdrojů tepla a vlhka, jako je například sporák. Tvrdé dřevo je přírodní materiál náchylný ke zkroutení, když je vystaven výrazným změnám teploty a/nebo vlhkosti.
- Mlýnek zapojte pouze do standardní elektrické zásuvky. Ujistěte se, že napětí v zásuvce odpovídá hodnotě uvedené na spodní straně mlýnku.
- Tento mlýnek je vytvořen pro běžné domácí použití, nikoli pro komerční výrobu.
- Nikdy nenechávejte mlýnek zapnutý bez dohledu. Vždy mlýnek držte mimo dosah dětí.
- Při používání postavte mlýnek vždy na pevnou rovnou podložku, např. kuchyňskou linku. Otvory na spodní straně mlýnku musí zůstat odkryté, aby byla zajištěna dostatečná ventilace.

Popis mlýnku Sana



- Viko násypky
- Násypka
- Stupnice hrubosti mletí
- Výsypka
- Vypínač

Technická data

Rychlost mletí (pšenice o 13% vlhkosti, mletá na nejjemnější stupeň)	100 g za minutu
Kapacita násypky (pšenice)	850 g
Materiál mlecích kamenů:	korund/keramika (plynule nastavitelný)
Velikost mlecích kamenů:	85 mm
Síla motoru:	360 W
Maximální hlasitost:	70 db
Hmotnost:	8 kg
Výška:	335 mm
Šířka:	152 mm
Hloubka:	152 mm
Maximální výška misky pod výsypkou:	150 mm
Kryt:	Bukový masiv ošetřený přírodními rostlinnými oleji
Záruka:	12 let

Pracovní postup

- Připojte napájecí kabel k elektrině.
- Stiskněte tlačítko pro zapnutí.
- Nastavte stupeň hrubosti mletí.
- Nasypte obilí do násypky a začněte mlít. V případě potřeby upravte hrubost mletí.
- Po skončení mletí mlýnek vypněte a odpojte z elektrické sítě.

Nastavení jemnosti mletého produktu

Jednoduchým otáčením násypkou můžete nastavit stupeň jemnosti umleté mouky. Jemnost mletí můžete nepřetržitě upravovat od hrubého po jemný stupeň a opačně. Pro nastavení nejjemnějšího mletí nejdříve mlýnek zapněte s prázdnou násypkou a následně otočte násypkou ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte, že se mlecí kameny navzájem dotýkají. Pak násypkou otočte jemně zpátky proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte, že se kameny dotýkat přestaly. Tak vznikne mezi mlecími kameny nejtěsnější prostor a tím pádem je nastaven nejjemnější stupeň mletí. Stupnice pod násypkou Vám pomůže si nastavení zapamatovat. Nastavení podle stupnice se může ovšem mírně lišit v závislosti na okolní teplotě a vlhkosti.

Jemnost mletého produktu můžete libovolně měnit v průběhu mletí pomocí otáčení násypkou, jedním nebo druhým směrem. Nenastavujte jemnější stupeň mletí v situaci, kdy je mlýnek vypnutý a je v něm nasypané obilí! Zbylá mouka a zrno v mlýnku se mohou zablokovat a způsobit zhasnutí motoru. Proto nejdříve otočte násypkou na hrubé mletí, mlýnek zapněte a pak nastavte požadovanou jemnost.

