

melsi.cz



Ruční mlýnek na semena

Návod k obsluze ručního mlýnku

Děkujeme

za důvěru, kterou jste projevili zakoupením českého ručního mlýnku MELSI na výrobu vloček, mletí mouky, drcení semen, koření a bylin. Jedná se o kuchyňský strojek, který jsme vyvinuli na základě zkušeností s konkurenčním mlýnkem a při jeho vývoji a konstrukci zohlednili veškeré poznatky a připomínky k jeho vyžití a údržbě. Záleží nám na životním prostředí, a proto při výrobě a balení ctíme ekologické zásady.

Provedení mlýnku splňuje představy náročných uživatelů, kteří kladou důraz na univerzálnost, spolehlivost, kvalitu materiálů, design i nadčasovost. Tento mlýnek je konstrukčně a materiálově řešen tak, aby vyhovoval a bezchybně sloužil několika generacím, tak jak u podobných strojků bývalo zvykem za časů našich babiček.

VYUŽITÍ MLÝNKU

Mlýnek je určen pro každého, komu záleží na kvalitě přijímané stravy, vědomě vaří a dodržuje zásady zdravého životního stylu. Využije ho jednotlivec, rodina, ale i společenství v menších kuchyních a jídelnách, penzionech, domovech seniorů, provozovnách se zdravou výživou, apod.

Mlýnek Vám umožní připravit čerstvou surovinu v množství, jaké momentálně potřebujete, přičemž zůstanou zachovány všechny důležité živiny, které se v obilninách a semenech nacházejí jen v čerstvém stavu.

Mlýnek je možné využít pro zpracování následujících druhů:

OBILOVINY

Zdravá a čerstvá strava z obilovin zpracovaná na mlýnku Vám nabízí možnost získání vitality, výkonnosti a krásy, protože:

- zachovává všechnu vlákninu, aktivního čističe střev, která pomáhá udržet zdravou pleť a předchází zácpě
- zásobuje tělo dostatkem hořčíku
- zvyšuje schopnost soustředění
- snižuje hodnotu cholesterolu
- zaručuje optimální zásobování nezbytnými bílkovinami a důležitými vitamíny skupiny B
- posiluje nervovou soustavu a chrání před následky stresu

Hlavní výhodou domácího drcení obilovin je vynikající chuť a zachování cenných látek – rostlinných olejů, vitamínů, minerálů a enzymů. Chuť a výživová hodnota vloček z obchodu je nesrovnatelná s vločkami vlastnoručně vyrobenými.

Obiloviny a obzvláště olejnatá semena bychom měli zpracovávat těsně před jejich spotřebou, protože po jejich narušení začíná probíhat oxidace, která snižuje kvalitu, chuť, a způsobuje ztrátu živin, vitamínů, minerálů a enzymů. Obiloviny (neolejnaté) ztrácí většinu svých výživových látek během 14-ti dnů, olejnatá semena (např. lněné semínko) bychom měli spotřebovat do 20 minut po jeho narušení.

Ručním mlýnkem MELSI je možné zpracovávat všechny druhy obilovin, a to způsobem:

- **vločkování (první mletí)**

K přípravě vloček je nejvhodnější oves, protože obsahuje přírodní tuky, které zabezpečují vynikající kvalitu vloček. Ostatní druhy obilovin (pšenice, ječmen, špalda, žito, kamut, jáhly, rýže, pohanka, hato mugi, čiroko, quinoa, kukuřice, ...) obsahují méně tuků, proto je vhodné zrna před zpracováním krátce namočit (cca 1 min., tvrdší druhy jako kamut, žito, ječmen a pšenice raději 10 min.), nechat vsáknout potřebnou vlhkost a poté např. na utěrce rozložit a nechat proschnout. Změklé, avšak na povrchu suché obilniny se velmi dobře vločkují. Voda také podnítl enzymatický proces, díky

kterému jsou minerály a živiny lépe stravitelné a výživově hodnotnější. Tato pracnější příprava nám zajistí, že si i vločky z neolejnatých obilovin zachovají svůj tvar.

- **mouka (mletí podruhé i více)**

Pokud chcete získat kvalitní, čerstvou, celozrnnou mouku, doporučujeme pro dosažení požadované jemnosti několikeré přemletí.

OLEJNATÁ SEMENA

len, sezam, konopí, mák, chia, slunečnice, dýně, vlašské ořechy, lískové ořechy, mandle, pistácie, kešu, ostropestřec, ...

LUŠTĚNINY

červená čočka, černá čočka, mungo, hrách,...

KOŘENÍ

kmín, hřebíček, badyán, pepř, nové koření, hořčičná semena, kardamon, skořice, anýz, fenykl, koriandr, pískavice,....

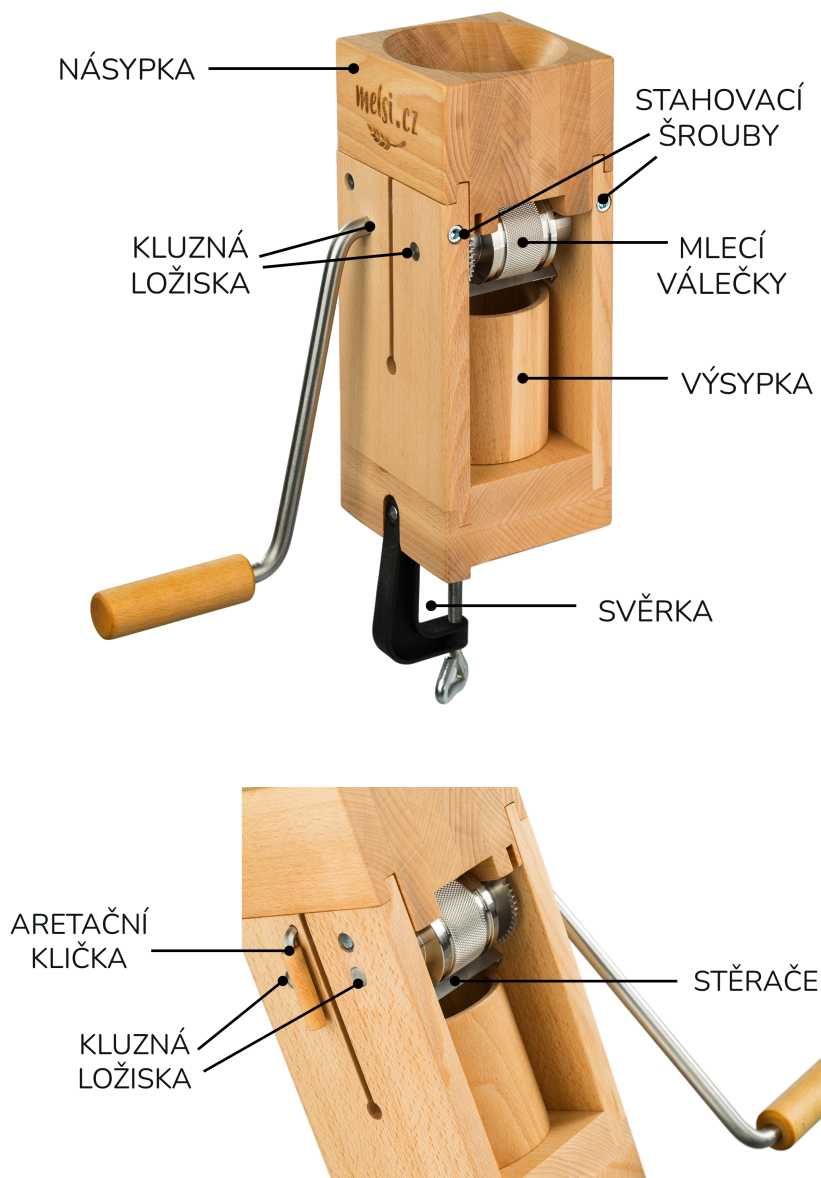
OSTATNÍ

sušené byliny např. šípek, aronie, houby, černá i zelená káva, jedlé kaštiny, žaludy,....

PŘEDNOSTI

- Univerzální využití pro širokou škálu surovin určených k mletí
- Převod ozubenými kolečky zaručuje 100 % spolehlivost drcení a mletí
- Ložisková pouzdra jsou samomazná a bezúdržbová, zaručují vysokou životnost
- Zabezpečení násypky proti uvolnění při mletí aretační kličkou
- Výsypka přímo pod mlecí komorou
- Eliminace znečištění a snadná údržba
- Použití výsypky přímo při stolování i jako doplněk jídelního stolu nebo kuchyně
- Český výrobek z kvalitních materiálů
- Designový masivní výrobek vhodný do každé kuchyně
- Získáváte vše v jednom – mlýnek Melsi nahradí vločkovač, mlýnek na mouku, mák, a koření, tříštivý el. mlýnek, suribachi misku, hmoždíř,...

POPIS VÝROBKU A PŘÍSLUŠENSTVÍ



Dřevěná sestava mlýnku se skládá z podstavce, dvou bočnic a násypky a ty jsou vyrobeny z masivního buku. Poslední výzkumy ukazují, že masivní bukové dřevo je odolné proti bakteriím, je antistatické a je ideálním materiálem pro alergiky. Jednotlivé dílce jsou ošetřeny 3x nátěrem lněným olejem lisovaným za studena. Každý mlýnek je originálním výrobkem, protože ruční práce při jeho výrobě představuje nadpoloviční podíl.

Mlecí mechanismus se skládá ze dvou mlecích válečků opatřených kosoúhlým rýhováním vytlačováním za studena (rastr je zpevněný, velmi houževnatý a odolný opotřebení), ozubenými kolečky, dvěma stěrači, hřídelky a kliky. Tyto dílce jsou vyrobeny ze zdravotně nezávadné

potravinářské nerezové oceli. Silikonové rozpěrky zabezpečují rovnoměrný přítlak stěračů na válečky. Ruční pohon mlecích válečků zajišťuje klika prostřednictvím ozubených koleček s převodem 1:1.

Konstrukce mlýnku zaručuje i díky otevřenému designu spolehlivost, bezproblémovou obsluhu a velmi snadnou údržbu.

Nerezové mlecí segmenty a dřevěná konstrukce z bukového dřeva s povrchovou úpravou lněným olejem jsou zdravotně nezávadné.

Příslušenstvím základního provedení je dřevěná výsypka, štěteček na čištění válečků a stěračů, aretační klička, připevňovací šroubová svěrka a parafínový mazací olej v lahvičce s kapátkem.

UVEDENÍ DO PROVOZU

Pro snadné a rychlé využití mlýnku doporučujeme jeho připevnění na stabilní místo, abyste ho mohli využít kdykoliv budete potřebovat bez zbytečné manipulace. Je velmi pravděpodobné využití mlýnku několikrát denně, někdy i na minimální množství suroviny (třeba dva hřebíčky, nadrcení lžičky kmínu,...).

Připevnění mlýnku se provádí prostřednictvím šroubové svěrky na desku stolu, kuchyňské linky nebo police (tloušťka max. 55 mm, hloubka od hrany desky min. 35 mm). Čep svorky zasuněte do otvoru podstavce mlýnku a ustavte mlýnek na okraji desky. Podstavec je opatřen čtyřmi pryžovými nožkami, které zamezují pohybu mlýnku po desce při mletí. Ujistěte se, že mlýnek je řádně upevněný na desce a zajištěný šroubem svěrky. Zkontrolujte správné umístění a dosednutí odnímatelné násypky na dřevěných čepech a drážkách v bočnicích.

Vzdálenost mlecích válečků je při dodání nastavena do optimální polohy (tzv. základní nastavení), která vyhovuje pro většinu surovin a **není nutné zasahovat do seřízení pomocí stahovacích šroubů.**

Základním nastavením se rozumí stav, kdy se okraje válečků při dotahování stahovacími šrouby bez použití větší síly začnou dotýkat tak, že není viditelná mezera na okrajích válečků. Oba stahovací šrouby dotahujeme rovnoměrně a střídavě.

Pod mlecí válečky umístěte výsypku. Aretační kličku zasuněte do otvoru v zadní části násypky, tím provedete zabezpečení polohy násypky proti náhodnému uvolnění. Nyní můžete provést naplnění násypky příslušným množstvím mleté suroviny a zahájit proces mletí.

Pro správnou funkci vločkování, drcení a mletí **otáčejte klikou pouze ve směru hodinových ručiček.** Tloušťku vloček nebo drcených semen můžete regulovat rovnoměrným a střídavým dotahováním (ve směru hodinových ručiček) nebo povolováním (proti směru hodinových ručiček) **obou stahovacích šroubů** se šestihrannou hlavou umístěných v bočnicích mlýnku pomocí aretační kličky, a to bez použití nadměrné síly.

Vzdálenost mlecích válečků v případě potřeby lze regulovat následujícím způsobem:

- Pro jemné mletí šrouby DOTAHUI (ve směru hodinových ručiček), maximálně však o ¼ otáčky ze základního nastavení.

- Pro hrubé mletí šrouby POVOLUJ (proti směru hodinových ručiček), maximálně však o jednu celou otáčku ze základního nastavení.
- Ze základního nastavení otáčeje šrouby na pravé i levé straně střídavě.

Při opakovaném mletí je vhodné zajistit posun mletiny poklepáním na násypku nebo uvolněním mletiny v násypce pomocí rukojeti štětečku.

Obilniny, semena, koření a ostatní doporučené suroviny musí být suché a čisté - bez kamínků, písku a hlíny a dalších případných tvrdých nečistot, které by mohly mlýnek poškodit.

ÚDRŽBA

Dřevěné části mlýnku můžete čistit vodou navlhčeným hadříkem bez použití mycích prostředků nebo lihem. Po každém mletí a drcení olejnatých semen nebo koření doporučujeme (není to ovšem podmínkou) vyčištění mlecích válečků umletím malého množství rýže nebo ovesných zrn. Pro důkladnější vyčištění funkčních částí válečků vyjměte násypku a použijte přiložený štěteček. Pokud dojde k hrubému znečištění a zalepení válečků, doporučujeme použití např. tvrdého zubního kartáčku lehce namočeného v teplé vodě a následně otření povrchu mlecích válečků vlhkým a pak suchým hadříkem. V případě nedostatečného očištění obou mlecích válečků mohou být aromatické stopy koření cítit v následující mletině.

Na čištění stěračů doporučujeme použít štěteček.

V případě potřeby (při poškrábání, odření, apod.) proveďte ošetření dřevěných ploch nebarveným hadříkem napuštěným malým množstvím lněného nebo olivového oleje.

Pokud si chceme ulehčit mletí, doporučujeme promazání kluzných ložiskových pouzder parafínovým olejem (cca 1 kapka) kápnout na konce hřídelek. Během promazání není nutné mlýnek demontovat z pracovní desky. Jedná se o 4 kluzná ložiska, kde lze mazání provést.

UPOZORNĚNÍ!

Nikdy nedávejte mlýnek do myčky nebo do vody, ani ho vodou neoplachujte, došlo by k poškození funkce strojek!

Dbejte na to, aby nedošlo ke změně polohy (ohnutí) nebo poškození stěračů u mlecích válečků.

Při čištění mlýnku neodkládejte násypku klínkem na stůl, aby nedošlo k jeho poškození.

Neprovádějte demontáž mlýnku, protože by mohlo dojít k narušení jeho celkové funkce.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

V případě zachycení mlecí suroviny v násypce, proveďte k jejímu uvolnění poklepání násypky rukou nebo použijte opačný konec čistícího štětečku, popřípadě jiný dřevěný kuchyňský předmět (nepoužívat kovový, skleněný, keramický, ...).

Nikdy nepoužívejte prsty, protože hrozí nebezpečí poranění!

Nenechávejte s mlýnkem pracovat děti bez dozoru dospělé osoby.

ZÁRUKA

Mlýnek MELSI je dodáván se zárukou 24 měsíců od data nákupu zákazníkem, pod podmínkou, že byl odpovídajícím způsobem použit. Záruka se vztahuje pouze na závady způsobené vadou materiálu či vadou z výroby.

Záruka se nevztahuje na škody způsobené přirozeným opotřebením, nesprávným používáním (drcení kamínků, písku, skla, kovových a plastových částic), nárazem, nepovolenou demontáží nebo drcením surovin, které nejsou uvedeny v seznamu tohoto návodu. Záruka se také nevztahuje na poškození mlýnku v případě nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu, např. povolení nebo dotažení stahovacích šroubů mimo toleranci ($\frac{1}{4}$ otáčky při dotažení, 1 otáčka při povolení, obojí ze základního nastavení), kdy může dojít k poškození bočnice dřevěného těla mlýnku nebo ozubených koleček. Vyhrazuje si právo rozhodnutí k výměně nebo opravě. Prosím, kontaktujte nás v případě reklamace. V případě potřeby se, prosím, obraťte na svého prodejce nebo na výrobce prostřednictvím www.melsi.cz

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rychlost drcení:	100-150 g/min (v závislosti na mleté surovině)
Kapacita výsypky:	250 ml
Kapacita násypky:	200 ml
Tloušťka drcení:	0,4 – 0,8 mm
Rádus kliky:	230 mm
Hmotnost:	2,95 kg
Rozměry v mm (v/š/h):	260/110/110

VÝROBCE

Melsi CZ s.r.o.
Žitná 1485, 539 01 Hlinsko
IČO:143 11 151
info@melsi.cz
+ 420 725 601 759
www.melsi.cz

**PŘEJEME VÁM PEVNÉ ZDRAVÍ
A RADOSTNÉ TVOŘENÍ S MLÝNKEM MELSI.**