

OBILNÝ MLÝNEK

FIDIBUS 21

NÁVOD K OBSLUZE



Obilný mlýnek Fidibus 21 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.

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.

Zapojení:

Přívodní kabel připojte do zásuvky (230 V). Spínačem **1**/vypínačem **0** uveďte motor mlýnku do provozu.

Nastavení stupně hrubosti mletí:

Hrubost mletí můžete regulovat otáčením násypky mlýnku. Stupeň hrubosti určujete pomocí černé značky na násypce a stupnice hrubosti mletí na těle přístroje.

Otáčení ve směru hodinových ručiček – **jemné mletí.**

Otáčení proti směru hodinových ručiček – **hrubé mletí.**

Nastavení hrubosti mletí můžete provádět i v průběhu mletí.

Mletí:

Spínačem **1**/vypínačem **0** uveďte motor mlýnku do provozu. Nastavte požadovanou hrubost mletí a naplňte násypku. Obiloviny melte nepřerušovaně.

Mletí rozličných materiálů:

Mlýnek umožňuje mletí všech druhů obilovin jako pšenice, žito, ječmen, pohanka, proso, amarant, jáhly, špalda nebo rýže. Na hrubo je možné mlít i mastnější plodiny jako oves nebo sója. Mastnější plodiny nemelte úplně na jemno, protože by mohlo dojít k zamazání mlecích kamenů.

Měřítka rychlosti mletí	100 g/min
Kapacita násypky	850 g
Průměr mlecího kamene (keramika/korund)	75 mm
Výkon motoru	250 W
Hlasitost	cca 70 db
Hmotnost	6,2 kg
Výška misky u výsypky	120 mm
Rozměry (výška, šířka, hloubka)	320/155/160 mm
Materiál víka mlýnku (impregnovaný povrch)	bukový masiv
Materiál násypky mlýnku (impregnovaný povrch)	bukový masiv
Materiál těla mlýnku (impregnovaný povrch)	buková překližka

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 na hrubo.

Je možné mlít i mořskou sůl, sušenou zeleninu, houby (musí být dokonale vysušené) a různé druhy koření nebo kávu.

Čištění kamenů a mlecího ústrojí:

Dříve, než otevřete mlecí prostor, přesvědčte se, že je přívodový kabel odpojený ze sítě!!!

Na závěr každého mletí doporučujeme vyčistit kameny od zbytků mouky. Násypku mlýnku nastavte do polohy mletí na hrubo a motor mlýnku nechte chvíli zapnutý. K dokonalému vyčištění je vhodné čas od času semlít surovou rýží. Mlýnek lze také dobře vyčistit vysavačem (hubici vysavače zaveďte do výsypky).

V případě, že nebudete mlýnek delší dobu používat, doporučujeme jej důkladně vyčistit od zbytků mouky. Přístroj rozeberte otáčením násypky mlýnku proti směru hodinových ručiček. Kameny můžete vyčistit suchým štětcem. **Mlýnek nikdy neotáčejte vzhůru nohama!**

Údržba a skladování:

Mlýnek nepotřebuje zvláštní údržbu kromě pravidelného čištění.

Nečistěte mokřím způsobem!

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.

Upozornění:

Během mletí obilí od mlýnku neodcházejte. Mlýnek není určen pro používání osob (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou či duševní schopností. Pokud mlýnek používají nebo je používán v jejich blízkosti, je nezbytný pečlivý dozor.

Specifikace:

Tento návod k obsluze slouží současně jako záruční list!