



Návod k obsluze mlýnku Marga Mulino

SOUČÁSTI STROJKU (obr. 1)

- 1- Tělo strojku
- 2- Násypka
- 3- Regulátor
- 4- Svorka
- 5- Připojení motoru a kliky
- 6- Klika
- 7- Skluzavka

Marga Mulino je výjimečný nástroj, který připraví během pouhých pár minut obilné vločky a emele mouku.

Mele a vločkuje měkká pšeničná zrna, jako je oves, ječmen, žito a stejně tak tvrdá pšeničná zrna (durum), jako jsou letní a zimní pšenice, špalda, kamut, rýže a pohanka.

Marga Mulino používá tři válce, které rotují různou rychlostí.

Tyto válečky jsou poháněny buď klikou nebo pomocí příslušenství "Pastadrive motor", který je součástí řady Marcato Design.

Způsob zpracování je určen vzdáleností mezi válci, které můžete změnit pomocí nastavovacího kolečka: Použití nastavení 0 (znázorněno červeně) pro jemně mleté mouky; (obr. 2) použijte nastavení 1 až 3 pro obilné vločky s různými řezy vloček, v závislosti na individuální potřebě nebo požadavku receptu.

MOUKA

Při mletí mouky, doporučujeme přípravu zrna prolisování strojkem při nastavení regulačního kolečka na pozici 1, pak na pozici 2 a poté na pozici 3.

Jakmile je příprava zrna kompletní, nastavte otočením knoflíku pozici 0 pro konečné zpracování.

V nastavení pozice 0, první dvojice válců rozbíjí zrna, zatímco druhý válec vytváří hrubou mouku; třetí a poslední válec vytváří hladkou mouku (obr. 3).

Pro nejjemnější umletí doporučujeme opakované mletí při nastavení pozice 0, a to až do požadované jemnosti mleté mouky.

VLOČKY

Zrna mohou být řezány do pěti různých velikostí vloček (obr. 4), za pomoci nastavení pozice 1-3 + mezilehlé polohy (označené tečkami).

Při použití tohoto nastavení se mění vzdálenost pouze mezi prvním párem válců, tím je určena velikost vloček. Třetí válec pouze usnadňuje pohyb vloček strojkem bez dalšího zpracování.

Zvolit velikost vloček na základě osobních potřeb a typu použitého zrna.

POKYNY K POUŽITÍ

Připojte strojek ke stolu pomocí svorky (obr. 5) a vložte kliku do otvoru nad svorkou. Chcete-li změnit nastavení na knoflíku pro nastavení, vytáhněte knoflík ven a otočte do požadované polohy (obr. 6).

Pokud používáte "Pastadrive motor", postupujte podle uvedených pokynů v návodu přiloženém k motoru (obr. 7).

Použít nastavení 0 pro hrubé mletí, celozrnné mouky; Použijte nastavení pozice 1-3 (včetně mezilehlých polohách) pro řezání obilných vloček.

Zásobník naplňte zrna a točte klikou (obr. 8). Nenaplňujte násypku zcela, protože se stroj může ucpat a blokovat válečky.

Zpracovaná zrna vycházejí po skluzavce; Před zahájením zpracování se pro snadné sbírání a úklid ujistěte, že máte nádobu umístěnou pod skluzavkou.

Pro jemnější mletí, promelte zrna strojkem několikrát při nastavení 0.

V případě, že mouka nepadá do strojku násypkou snadno, můžete ji pomoci pomocí štětce, který je součástí.

PÉČE A ÚDRŽBA STROJKU

Marga Mulino je vyroben z vysoce kvalitních materiálů pro optimální využití a potěšení z používání.

Zde je několik tipů pro udržení Vašeho strojku ve výborném funkčním stavu:

Po dokončení odstraňte mouku.

· Nemyjte stroj vodou ani čistícími prostředky.

Při čištění jednoduše odstraňte přiloženým kartáčkem přebytečnou mouku, zrna, nebo vločky (obr. 9).

· Po zpracování zrna (před uklizením strojku) vždy očistěte válečky.

· Pro sejmutí násypky ji vytáhněte směrem nahoru, zatímco pevně držíte tělo strojku dole na pracovní ploše nebo hraně stolu (obr. 10).

· V případě potřeby promastěte strojek na koncích válců několika kapkami maziva (jako například vazelína nebo minerální olej) pro snížení tření (obr. 11).

TIP:

Nejprve si vyzkoušejte mletí s malým množstvím obilí, tím si určíte jaké nastavení je pro vaše potřeby nejvhodnější.

SNÍDAŇOVÉ VLOČKY

Marga Mulino vám dává možnost vytvořit své vlastní, čerstvé snídaněové vločky. Konzumace čerstvě drcených vloček zaručuje, že budete užívat nejen nejčerstvější chuť, ale také plnou nutriční hodnotu zrn.

DOPORUČENÉ RECEPTY

OVESNÉ SUŠENKY <ul style="list-style-type: none">· 300 g (14 oz/1¾ hrníčku) ovesných vloček· 150 g (5,3 oz/¾ hrníčku) másla· 100 g (3,5 oz/½ hrníčku) cukru· 2 lžičce medu· 1 vejce· 1 vaječný žloutek· 1 čajová lžička vanilkového extraktu· ½ čajové lžičky vanilkového droždí· špetku soli· špetku skořice	RÝŽE CAPELLINI <ul style="list-style-type: none">· 250 g (8,8 oz/1½ hrníčku) rýžové mouky· 150 g (5,3 oz/1¼ hrníčku) hladké mouky· 100 g (3,5 oz/½ hrníčku) bramborové kaše· 3 lžičce rýžového škrobu· ¾ hrníčku vody
KAMUT PIZZA <ul style="list-style-type: none">· 500 g (17,7 oz/2¼ hrníčku) Kamut mouky (z tvrdé kanadské pšenice)· 1 lžičce čerstvého droždí· 2 lžičce extra panenského olivového oleje· ½ čajové lžičky soli· 1 hrnek teplé vody· ½ čajové lžičky cukru	CEREÁLNÍ CHLĚB <ul style="list-style-type: none">· 500 g (17,7 oz/2¼ hrníčku) celozrnné mouky· 1 lžičce čerstvého droždí· ½ čajové lžičky soli· 1 hrnek teplé vody· ½ čajové lžičky cukru

ZÁRUKA

Všechny výrobky **MARCATO** jsou vyráběny z materiálů nejvyšší kvality a jsou na nich prováděny testy kvality. Z tohoto důvodu dostávají záruku na 10 let od data nákupu na případné výrobní vady. Záruka se však nezahrnuje na škody způsobené nevhodným použitím nebo použitím v rozporu s tímto návodem. Strojek je určen výhradně pro domácí použití.

Bezpečnostní upozornění

Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtete celý návod k obsluze. Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti. Nedovolte obsluhovat strojek bez dozoru dětem mladším 14-let. Nepracujte s motorkem ve vázance nebo volném oblečení, které může být vtaženo mezi pracovní válce, **POZOR NA DLOUHÉ VLASY**.

Při nedodržení pokynů výrobce zaniká právo na kladně reklamaci!

Dovozce : Jiří Kudrnáč, Praha 4, IČO: 44343833, DIČ: CZ 480615050, tel.: 222515070. mobil: 724114832, www.domacipotreby.cz, EK-F00100175