

Інструкція користувача побутовим млинком Sana Grain Mill



Sana
ТЕХНІКА

Дякуємо Вам,

що обрали млин Sana для виготовлення жорнового борошна та підтримки здорового харчування. Ми пишаємось якістю, дизайном, функціональністю та надійністю млинка, який виробляється в Австрії вже понад 20 років і сподіваємось що і Ви будете раді та задоволенні користуванням.

Інструкція користувача

- Використовуйте лише очищене зерно, без дрібних каменів та інших предметів. В іншому випадку Ви ризикуєте пошкодити жорнова.
- Завжди використовуйте лише сухе зерно для приготування борошна, з вологістю до 12%. Розпізнати сухе зерно можна, роздавивши його ложкою об тверду поверхню. Якщо зерно роздавлюється з гучним та хрустким звуком, це означає, що зерно сухе. Якщо зерно під час роздавлювання стає схожим на пластівці, тоді це означає, що зерно вологе (або маслянисте).
- Не перемелюйте сорти кукурудзи, створені для виготовлення попкорну, використовуйте лише звичайні сорти кукурудзи.
- Корпус млина виготовлений із цільного букового дерева. Тому млин має використовуватись у місцях без надмірної вологи до 60% та подалі від джерел виділення тепла.
- Використовуйте млин тільки підключаючи його до електромережі зі змінною напругою 220 Вт та 50 Hz.
- Цей млин створений для побутового використання і не підходить для комерційного навантаження.
- Ніколи не залишайте млин у робочому стані без нагляду. Діти можуть користуватись приладом лише під наглядом дорослих.
- Під час використання, розташуйте млин на тверду і нерухому поверхню, наприклад, на стільницю, щоб запобігти вібрації при роботі.
- Щілина між корпусом та стільницею завжди повинна залишатися відкритою для забезпечення необхідної вентиляції.

Млинок Sana Grain Mill



Технічна інформація

Швидкість перемелювання:	100 г/хв
Місткість горловини:	850 г
Матеріал жорнових каменів:	натуральний корунд
Діаметр жорнових каменів:	85 мм
Матеріал корпусу та кришки:	дерево
Потужність мотора:	360 Вт
Рівень шуму:	70 дБ
Вага:	8 кг
Вага з пакуванням:	10 кг
Гарантія на двигун:	6 років
Гарантія на комплектуючі:	1 рік
Розміри:	335 x 152 x 152 мм
Відстань від носика до столешні:	150 мм
Безперервний час роботи:	60 хв

Правила роботи

1. Підключіть млин до електромережі
2. Увімкніть млин кнопкою “Вкл”
3. Виставіть необхідну фракцію помолу зерна
4. Заповніть горловину млина зерном
5. Переконайтесь, що фракція саме така, як вам потрібна
6. Після закінчення помолу – вимкніть млин кнопкою “Викл”

Встановлення фракції помелу зерна

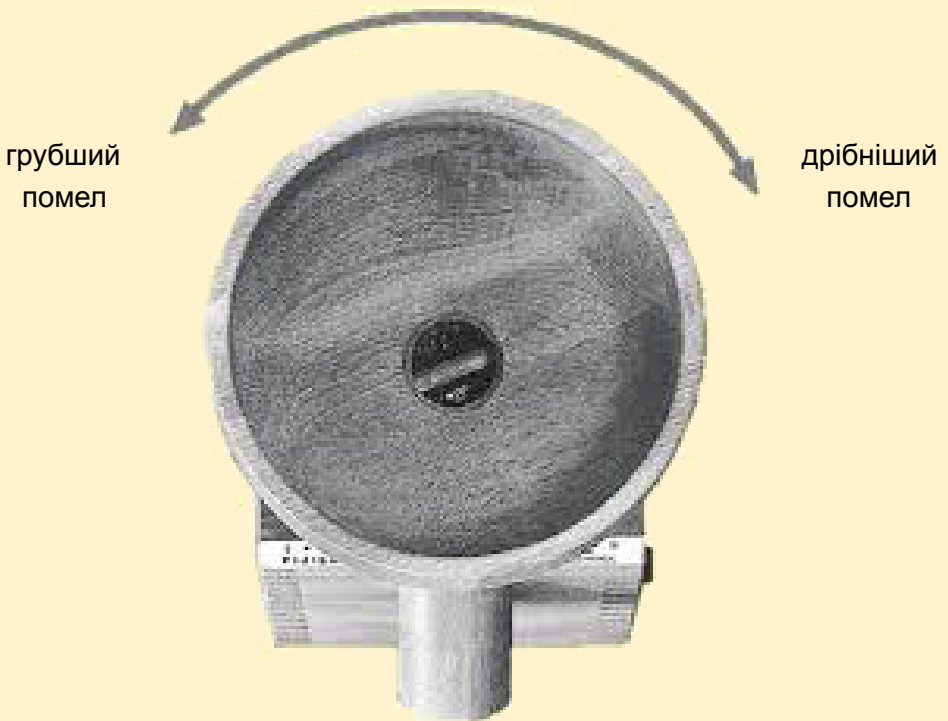
Для встановлення фракції помелу зерна, потрібно лише покрутити горловину або в ліву, або в праву сторону. Ви можете в будь-який час під час роботи млина змінювати фракцію помелу зерна. Для вибору найдрібнішого рівня помелу потрібно включити млин з порожньою горловиною і крутити його за годинниковою стрілкою (вліво) в напрямку до напису “fine” (дрібний помел), поки не відчуєте, що каміння торкнулися один одного.

Після чого, вам потрібно крутити горловину проти годинникової стрілки до того моменту, поки ви перестанете чути звук тертя жорнових каменів. Це найменша відстань між жорновим камінням і в результаті буде встановлений найменший рівень помелу. Ця відстань з часом може змінитися через зміну температури та вологості у вашій кухні, тому перевіряйте кожного разу перед початком роботи.

Під час виготовлення борошна ви можете горловиною змінювати фракцію помелу, щоб отримати борошно дрібнішого або грубшого помелу.

Налаштування фракцію потрібно виконувати лише при вимкненому млині, Якщо млин буде вимкнений, то це може призвести до блокування борошна та зерна між каміннями, що може негативно вплинути на мотор.

Якщо все ж таки відбудеться блокування каменів, то спочатку вимкніть млинок, прокрутіть горловину у бік великого помелу (вправо) і далі увімкніть млин та змініть фракцію помелу так, щоб камені розблокувались.



Очистка млинка

Щоразу, коли ви виготовляєте борошно на рівні грубого помелу – жорнове каміння та горловина очищаються автоматично.

Якщо ви не плануєте використовувати ваш млин протягом тривалого періоду, наприклад під час відпустки, ми рекомендуємо ретельно очистити жорнене каміння від залишків борошна. Використання пилососу спрощує це завдання. Увімкніть млин у режимі грубого помелу. Підставте трубку від пилососа до носика млина.

Якщо жорнове каміння залигло через маслянисті залишки, ви зможете очистити їх, перемеловши жменю пшениці або рису на середньому рівні помелу.

Ви також можете відкрутити горловину проти часової стрілки і зняти жорнові каміння для очищення за допомогою щітки. Слід пам'ятати, що перед тим, як знімати жорнове каміння, потрібно від'єднати млин від електромережі. Відкручуйте горловину проти годинникової стрілки.

ВАЖЛИВО! Коли будете очищати жорнові каміння, будьте уважні з маленькими пружинками, які знаходяться в пластиковому корпусі нижнього каменю.

Усунення несправностей

- **Якщо двигун не вмикається.**

Крутіть горловину у бік грубшого помелу (проти годинникової стрілки) до тих пір, поки мотор не почне працювати. Потім знову встановіть потрібну фракцію помелу і продовжуйте роботу.

- **Якщо двигун зупиняється під час роботи.**

Це причина перегріву через надмірне або ж неправильне використання. Вмонтований датчик перегріву запобігає пошкодженню двигуна. Відключіть млин від електромережі і дозвольте мотору охолонути 15-30 хвилин. Потім потрібно відновити процес перемелювання. Якщо проблема сталася ще раз, ви повинні переконатися в наступних причинах:

- чи не надто вологе зерно?
- чи не залипло жорнове каміння чи горловина?
- чи не знаходиться сторонній предмет між жорновим камінням?
- чи не включали ви млин після того, як наповнили горловину зерном і встановили найменший рівень помелу?

ВАЖЛИВО! Якщо зерно занадто вологе (вище 12%), жорнове каміння може залипати. У такому випадку, звичайне перемелювання стає набагато тихішим і кількість борошна, яке виходить з носика набагато менше. Просто поверніть горловину для встановлення більшого рівня помелу, просушіть зерно і продовжуйте перемелювати вже сухе зерно.

Офіційні представництва в Україні

Офіційними представниками Sana Products® на території України є наступні компанії, які здійснюють повну консультативну та сервісну підтримку продукції:

1. **Сана Інтернешнл, ТзОВ**
Техніка для здорового харчування
www.sana.ua
+38 068 543 1000



2. **Земледар, ТзОВ**
Виробник натуральних продуктів
www.zemledar.ua
+38 096 837 1000

