

Домашняя мельница

Предназначена для помола всех видов сухого зерна, солода, специй, кофе и сахара.



г.Бийск ИП Козлов А.В.

Поздравляю вас с покупкой домашней
мельницы!

И благодарю за то, что выбрали именно мою
ручную мельницу.

Рад что теперь сможете получать свежую
цельнозерновую муку и печь из неё свой хлеб
который в максимальной мере будет полезен для
вас и ваших близких.

Оглавление

- 1. Оглавление**
- 2. Характеристики и комплектность**
- 3. Техническое описание**
- 4. Правила использования**
- 5. О гарантиях**
- 6. Рецепт хлеба на закваске**

Характеристики

Производительность мельницы при ~50 об/мин.:

Тонкая мука	~100 гр/мин.
Грубая мука	~150 гр/мин.
Крупа	~300 гр/мин.

Усилие на ручке при помоле:

зерна пшеницы	~ 3,5 кг
кукурузы	~ 5 кг

Вместимость бункера для зерна	500 гр.
Диаметр жерновов	12 см.
Ресурс жерновов не менее	1000 часов
Размеры ДхШхВ в см.	37х15х32
Высота отверстия выхода муки	9 см.
Радиус вращения рукоятки	20 см.
Регулировка помола	бесступенчатая
Вес	8,5 кг
Размер в упаковке ДхШхВ в см.	23х16х27

На мелкой настройке помол цельнозерновой муки соответствует требованиям ГОСТ 26574-85, т.е. остаток на сите с размером ячейки в свету 670мкм не более 2% и проход через сито с размером ячейки в свету 160мкм не менее 35%.

Комплектность

1. Домашняя мельница
2. Ручка
3. Шестигранный ключик
4. Струбцина для крепления
5. Резиновая прокладка
6. Инструкция
7. Гофрокартонная коробка
8. Жернова запасной комплект (за отдельную плату)

Техническое описание

Корпус, крышка и рукоятка мельницы изготовлены из литого чугуна и покрыты полимерной краской. Жернова выполнены из легированной стали. Ручка выточена из древесины березы и покрыта лаком.

Внутри корпуса запрессованы два радиальных шарикоподшипника, в которых вращается вал, зафиксированный от смещения стопорным кольцом. На валу через шпонку закреплен подпружиненный подвижный жернов, который фиксируется муфтой с левой мелкой резьбой. Неподвижный жернов закреплен на корпусе пятью винтами М5. С другой стороны вала, с помощью шпонки и установочного винта, закреплена рукоятка. Жернова закрыты крышкой, которая крепится к корпусу тремя винтами М5. На крышке имеется указатель направления поворота муфты при регулировке тонины помола.

К мельнице можно легко подключить электропривод через шкивы, это значительно повысит её производительность. При этом необходимо обеспечить частоту вращения не более 150 об/мин., так как при больших оборотах мука может нагреваться выше 40°C.

Мельница комплектуется шестигранным г-образным ключом, которым отвинчивают винты крепления крышки, установочный винт рукоятки и винты крепления неподвижного жёрнова. Ключ крепится в нижней части корпуса на неодимовом магните.

Правила использования

Мельница является бытовой и предназначена для эксплуатации в закрытом помещении с температурой выше +10°C и относительной влажностью не более 80%.

Мельница должна быть надёжно закреплена на ровной поверхности двумя болтами или специальной струбциной через резиновую прокладку. Если мельница используется совместно с двигателем, то оба агрегата должны быть надёжно закреплены болтами.

Зерно для помола должно быть сухим (влажность не более 13,5-15%, ГОСТ 9353-90), и чистым. Каменные и металлические включения в зерне недопустимы. Если зерно хранилось на холоде, то перед помолом оно должно вылежаться в теплом помещении несколько дней. Влажное зерно забивает бороздки жерновов, при этом значительно уменьшается производительность!

Перед первым использованием нужно разобрать и проверить жернова, если будут кристаллы соли (редко, но бывают) то очистить их щеткой, мыть нельзя, затем собрать и смолоть пробную партию зерна (2 стакана). Муку выбросить и далее можно пользоваться. Также это желательно делать после длительного хранения.

При регулировке тонины помола **с мелкой на более крупную**, надо вставить г-образный ключ в отверстия муфты и, удерживая ручку одной рукой, повернуть ключ по часовой стрелке на несколько градусов.

При регулировке тонины помола **с крупной на более мелкую** сначала необходимо несколько раз прокрутить ручку против часовой стрелки и только затем вставить г-образный ключ в отверстия муфты и удерживая ручку одной рукой повернуть ключ против часовой стрелки на несколько градусов. Если после этого тонкость помола не устраивает, повторить все сначала. Несоблюдение этого правила может привести к порче резьбы на валу и муфте!

Убирая мельницу на длительное хранение необходимо полностью очистить зубчатую поверхность жерновов сухой щеточкой и протереть корпус от мучной пыли влажной салфеткой.

Измельчаемые продукты

Вид продукта	Усилие и особенности помола
Пшеница	Среднее, сильно зависит от влажности зерна, пересушенное мелется тяжелей
Рожь	Легкое, должна быть хорошо просушена
Голозерый овес	Очень легкое, мука хлопьями
Солод (любой)	Среднее, должен быть хорошо просушен
Гречка	Большое, тяжело мелется
Горох	Легче чем у пшеницы, мука очень тонкая
Рис	Очень большое, тяжело мелется
Кукуруза	Большое, но легче чем у гречки, мука крупинками
Соя	Легче чем у пшеницы, мука очень тонкая
Черёмуха	Легкое, но только совместно с зерном в пропорции 1:20
Масленичные	Легкое, но только совместно с зерном в пропорции 1:50

Гарантии

Срок эксплуатации мельницы не ограничен, гарантированный ресурс работы жерновов с указанной производительностью составит 1000 часов (после производительность незначительно уменьшится).

Гарантией при дистанционной покупке в соответствии со ст. 26.1 Закона РФ "О защите прав потребителей" является возможность отказаться от мельницы, если она по каким-то причинам вас не устраивает. Это можно сделать в течение 7 дней с момента получения посылки. Возвратить мельницу надлежащего качества можно только в том случае, если сохранен товарный вид, индивидуальная упаковка, сохранены потребительские свойства, и имеется документ, подтверждающий факт покупки (квитанция о перечислении денег на Р/С и товарная накладная). В таком случае покупателю возвращается денежная сумма за вычетом расходов на доставку товара.

Рецепт хлеба на закваске

Базисный рецепт хлеба состоит из пяти пунктов

1. Закваска

1 день

100 г муки и 100 г воды (Можно остывший настой хмеля)

Хорошенько размешиваем. Должна получиться пастообразная масса, как густая сметана. Накрываем влажным полотенцем и ставим в очень теплое место без сквозняков. Бродить стартер должен около суток. До появления маленьких, пусть редких, но пузырьков. Есть смысл иногда помешивать его.

2 день

Теперь закваску нужно подкормить. Для этого опять досыпаем 100 г муки и доливаем воды, чтобы ее консистенция вернулась к исходному состоянию сметаны. Накрываем полотенцем и еще на сутки ставим в тепло.

3 день

Как правило, теперь на поверхности закваски не просто пузырьки: она сильно растет в размерах и вся состоит из такой пенной шапки. Кормим ее в последний раз. И опять в тепло. Вот тут очень важный момент: закваска уже достаточно сильная и нам нужно поймать момент, когда она будет на "пике формы": т.е. она должна удвоиться. В этот момент она - максимально сильная. Делим ее пополам.

Первая половина - это вечная закваска. Ее кладем в баночку с полиэтиленовой крышкой с дырочками в ней (чтоб дышала) и ставим в холодильник до следующего раза. А вторую половину пускаем в дело....

2. Опара

Домашний хлеб готовится на опаре – это позволяет живым дрожжам в закваске набрать силу. стакан закваски

вылить в широкую посудину, добавить 350-500 мл тёплой воды, размешать и всыпать столько муки, чтобы получилось жидкое тесто консистенции густой сметаны. Накрывать полотенцем и поставить в тёплое место на ночь.

3. Тесто

С утра замешиваем тесто. Опара за ночь должна хорошо «погулять», подняться в 2 раза и успеть опуститься. В $\frac{1}{2}$ стакана тёплой воды размешать 1 ст.л. мёда и 1 ч.л. соли (пропорции примерные, их можно изменять), добавить в опару, хорошо размешать.

Затем добавляем по вкусу всевозможные наполнители, специи и 2-3 ст.л нерафинированного подсолнечного масла. Можно добавить изюм, семечки, орехи, семена льна, овсяные хлопья, варёный картофель, семена лебеды, семечки тыквы – в общем, на любой вкус.

Всё тщательно перемешиваем и всыпаем цельно зерновую муку – столько, чтобы в тесте стояла ложка, то есть достаточно густое тесто должно получиться. Затем на стол насыпаем горочку муки, вываливаем тесто, присыпаем сверху мукой и начинаем его разминать и складывать. Не месить, а разминать, посыпая мукой, чтобы не прилипали руки, и складывать конвертом. Затем снова разминаем и снова складываем. Присыпаем мукой, чтобы тесто не липло к рукам, но слишком много муки добавлять не надо, иначе хлеб получится плотным, забитым и непропеченным.

В идеале тесто должно быть сухим сверху и липким внутри. Как только тесто можно будет держать в руках, разминаем его, складываем уголки, формируя шар. Затем берём тесто в руки и оглаживаем шар из теста, стряхивая лишнюю муку и подворачивая тесто внутрь шара. Выкладываем подготовленное тесто в сковороду или чугунную кастрюлю, смазанную маслом, швом вниз, и оставляем в тёплом месте. Поверхность буханки можно сбрызнуть водой и посыпать семенами кунжута или льна.

А можно сделать надрезы или украсить тонкими полосками из теста. Тесто подходит 1-3 часа.

4. Выпечка

Выпекаем хлеб при температуре 220-230°C, «с паром» – то есть на дно духовки надо поставить миску с водой. Первые 20 минут дверцу не открывать! Хлеб выпекается 40-60 минут, в зависимости от величины. Вынимаем и сразу же сбрызгиваем водой и накрываем полотенцем, чтобы корочка размягчилась.

Правильно испечённый хлеб при постукивании по корке издаёт звонкий звук.

5. Вылеживание

Готовый хлеб завернуть в полотенце и оставить на сутки – это обязательно!!!

