Инструкция по эксплуатации

ДОМАШНЯЯ МЕЛЬНИЦА

grainmill

Поздравляем вас с приобретением домашней мельницы GrainMill!

Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию! Придерживайтесь рекомендаций по использованию мельницы, и она будет служить вам на протяжении многих лет.

Содержание

1. Назначение
2. Комплектность
3. Измельчаемые продукты
4. Характеристики
5. Техническое описание
6. Правила использования
7. Регулировка зазора жерновов
8. Порядок замены жерновов
9. Гарантии
10. Рецепт хлеба на закваске

Назначение

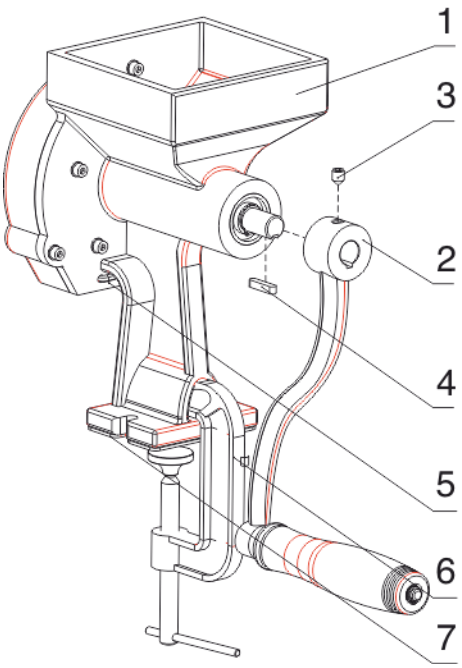
Сделать дома муку или хлопья легко: поможет мельница GrainMill.

Современная домашняя мельница – важный прибор для ценителей здорового питания. С её помощью можно получить муку из различных злаковых и бобовых культур, регулируя степень помола, сделать хлопья и точно знать, что содержится в одном из важных компонентов питания.

Комплектность

1. Корпус мельницы (1)
2. Ручка (2)
3. Установочный винт (3)
4. Шпонка (4)
5. Шестигранный ключик (5)
6. Струбцина для крепления (6)
7. Резиновая прокладка (7)
8. Инструкция
9. Гофркартонная коробка

* Запасной комплект жерновов (за отдельную плату).



Порядок сборки мельницы

1. В мельницу (поз.1) вставить шпонку (поз. 4).

2. Надеть ручку (поз.2) до упора (задний торец вала должен быть заподлицо с плоскостью ручки).

3. Затянуть установочный винт 3 от самопроизвольного съёма ручки шестигранным ключом.

Измельчаемые продукты

Вид продукта	Усилие и особенности помола
Пшеница	Среднее, сильно зависит от влажности зерна пересушенное мелется тяжелее
Рожь	Легкое, должна быть хорошо просушена
Голозерный 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

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%.

Техническое описание

Корпус, крышка, струбцина и рукоятка мельницы изготовлены из литого чугуна (алюминия) и покрыты полимерной краской. Жернова выполнены из легированной литейной стали, марки 45Л, термообработанной до твёрдости 40HRC, обработан пищевым антикоррозионном консерванте BECHEM Fluid W68-3H. Ручка выточена из древесины березы и покрыта лаком.

Внутри корпуса запрессованы два радиальных шарикоподшипника, с распорной втулкой, изготовленной из нержавеющей стали, в которых вращается вал, зафиксированный от смещения стопорным кольцом. Данная конструкция позволяет снизить вибрацию и увеличивает срок эксплуатации подшипников. На валу через шпонку закреплен подпружиненный подвижный жернов, который фиксируется

поджимной гайкой с левой 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 размера фракции помола.

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°С и относительной влажностью не более 80%.

Мельница должна быть надёжно закреплена на ровной поверхности двумя болтами или специальной струбциной через резиновую прокладку.

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. Использование влажного зерна приводит к образованию пленки на механизме измельчения. Влажное зерно забивает бороздки жерновов, при этом значительно уменьшается производительность! Чтобы удалить пленку, нужно просто размолоть сухое зерно на грубом помоле.

Если сомневаетесь в сухости зерна, попробуйте его раздавить ложкой, если оно раздавилось с усилием и громким треском, то оно сухое, если же легко продавилось без усилий и резких звуков, то зерно влажное.

Ручная домашняя мельница для зерна не предназначена для помола пряностей и масличных культур, таких как кунжут, лен или мак. Это же относится и к орехам, горчице, подсолнечнику. Даже в кофейных зернах содержится большое количество масла, которое оставляет на жерновах пленку, что делает их неспособными правильно перемалывать зерно. В порядке исключения можно пропускать через мельницу смесь из зерновых и орехов. Чтобы очистить жирную пленку от жерновов, выберите грубый помол и измельчите около половины чашки сухого зерна, такого как пшеница или рис. Меняйте величину помола во время помола. Помол при грубой настройке быстро удалит маслянистую пленку с жерновов.

ВАЖНО! Перед первым использованием нужно смолоть пробную партию зерна (2 стакана). Муку выбросить и далее можно пользоваться мельницей. Также это желательно делать после длительного хранения.

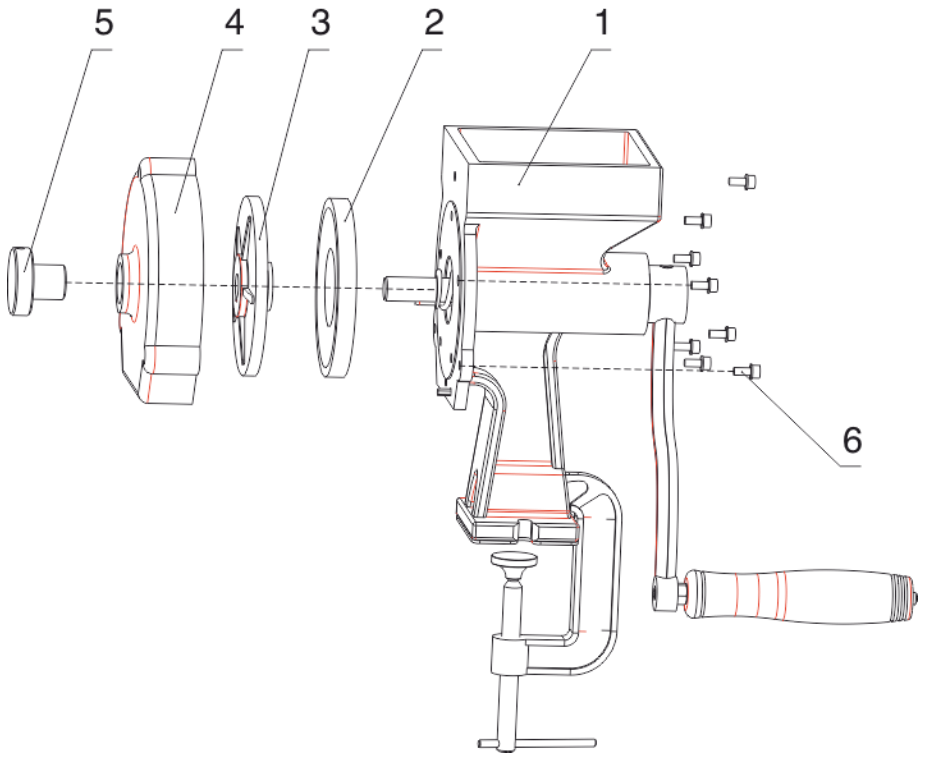
Регулировка зазора жерновов

При регулировке степени 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 поджимной гайке!

При регулировке степени 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.

Если вы долгое время не собираетесь молоть зерно, то рекомендуется, убирая мельницу на длительное хранение, полностью очистить зубчатую поверхность жерновов сухой щеточкой и протереть корпус от мучной пыли влажной салфеткой. Некогда не погружайте мельницу в воду или в любую другую жидкость, очень важно чтобы вода не попадала на механизм.

Порядок замены жерновов



1. Надёжно закрепить мельницу на ровной поверхности, например крышке стола, с помощью входящей в комплект струбцины и резиновой прокладки.
2. Отвернуть поджимную гайку (поз.5).
3. Выкрутить 3 винта с шайбами (поз. 6), удерживающие крышку (поз. 4) с помощью шестигранного ключа из комплекта.
4. Снять крышку (поз. 4) и подвижный жернов (поз. 3) с приводного вала, слегка покачивая из стороны в сторону (будьте внимательны чтобы не потерять шпонку)
5. Выкрутить 5 винтов с шайбами (поз. 6), удерживающих неподвижный жернов (поз. 2) и снять его.
6. Собрать мельницу в обратном порядке, заменив жернова.
7. Произвести пробный помол в соответствии с пунктом данной инструкции о первом помоле при вводе в эксплуатацию.

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 (чек) об оплате). В таком случае покупателю возвращается денежная сумма за вычетом расходов на доставку товара.

Модель: _____

Производитель: ООО «Индустриальные Системы и Технологии» Россия, 656006, г. Барнаул, ул. Малахова, д.177Л, помещение Н10. тел: 8-800-700-43-53, sale@grainmill.ru

Рецепт хлеба на закваске

Базисный рецепт хлеба состоит из пяти пунктов:

1. Закваска

1 день - 100 г муки и 100 г воды

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, закрываем полиэтиленовой крышкой с дырочками (чтобы дышала) и ставим в холодильник до следующего раза. А вторую половину пускаем в дело.

Внимание! Если закваска потемнела и неприятно пахнет, значит вместо полезной микрофлоры, развилась патогенная, чтобы это не произошло, посуда должна быть стерильной, а вместо воды нужно использовать отвар хмеля.

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. Накрыть полотенцем и поставить в тёплое место на ночь.

3. Тесто

С утра замешиваем тесто. Опара за ночь должна хорошо подняться, увеличившись в 2 раза, и успеть опуститься. В 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 (изюм, семечки, орехи, семена льна, овсяные хлопья, варёный картофель, семена лебеды, семечки тыквы и т.д), специи и 2-3 ст.л. растительного масла.

Всё тщательно перемешиваем и всыпаем цельнозерновую 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 форму для выпекания, смазанную маслом, 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°С, «с паром» - то есть на дно духовки надо поставить ёмкость 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!!!

Приятного аппетита!