

# Инструкция по эксплуатации зернодавилки Эшенфелдер

С помощью этой замечательной зернодавилки вы можете пропустить все виды зерна и семян (кроме кукурузы) и тем самым приготовить вкусные хлопья мюсли для здорового завтрака. Свежеиздавленное зерно, также как и свежесмолотое, содержит в себе все полезные вещества, которыми богато полноценное зерно. Хлопья имеют особый мягкий



вкус, а также благотворительно влияют на работу кишечника.

Кроме того, ролики из нержавеющей стали, могут легко раздавить семена маслосодержащих культур, таких как семена подсолнечника, кунжута, льна, мака и даже специи. Только свежесжатые семена, зерно и злаки содержат все питательные вещества, и создают основу для здорового и современного питания.

Все деревянные части зернодавилки изготовлены из бука и пропитаны льняным маслом. Валики изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, бункер для зерна из алюминия не подвергается коррозии.

Практичная технология без шестерёнок обеспечивает надёжную работу валиков, бесступенчатую регулировку зазора, которых можно осуществить при помощи двух барашковых гаек. Легко чистится благодаря простой конструкции.

Как особенность мы хотели бы выделить настенную модель зернодавилки, оптимальное решение для небольших кухонь.

В комплект настольной модели входит зажим для крепления.

**Примечание:** без предварительного замачивания через валики можно пропускать только лущёный овёс, другие виды зерна необходимо перед работой подготовить.

**Совет:** Чтобы подготовить зерно для хлопьев к завтраку, замочите его уже вечером на 30 минут в воде, затем выложите зёрна на полотенце, на ночь, для дальнейшего набухания без воды.

**Внимание:** Если вы замочите семена или зерно на целую ночь, то валики при работе быстро будут склеиваться между собой или засоряться, поэтому придерживайтесь наших инструкций.

## Технические данные:

Корпус: бук

Обработан: льняным маслом

Бункер для зерна: съёмный, бук

Производительность: 150 г/мин

Вместимость: 200 г  
Валики: из нержавеющей стали  
Диаметр валиков: 47 мм  
Регулировка: бесступенчатая  
Вес: 2,3 кг  
Длина ручки: 20 см  
Возможная толщина стола: 5 см  
Высота выхода хлопьев: 6 см  
Высота: 24 см  
Ширина: 12 см  
Глубина: 10 см

Гарантия: 2 года

Советы по использованию:

- для приготовления муки для пиццы, блинов
- для быстрого приготовления различных стручковых и бобовых для супов
- для приготовления детского питания
- для приготовления рисовых хлопьев для каши
- для приготовления семечек для салатов и сладостей
- для помола сезам для омлета
- для помола мака для приготовления десертов, тортов
- для помола льняных семян для картофеля или хлеба.
- для помола риса для приготовления десертов, запеканок и супов.
- для помола специй
  
- для помола фенхеля, аниса для чая.
- для помола тмина, кориандра, кардамона для творога или хлеба.
- для помола перца для салатов и т.д.
- для помола корицы для хлебобулочных изделий.

И наконец, маленькая подсказка по чистке: купите грубую кисточку шириной около 1 см и обрежьте ножницами щетину оставив примерно 2-3 мм. Оптимальный инструмент для чистки валиков готов!