

NÁVOD NA POUŽITIE A ÚDRŽBU

GAMMO Organic (G1002) kombinovaný ručný mlynček a vložkovač

Aby ste predišli poškodeniu zariadenia alebo ochránili svoju vlastnú fyzickú integritu, pozorne si prečítajte túto používateľskú príručku.

Ďakujeme, že ste si vybrali kombinovaný ručný mlynček a vložkovač GAMMO Organic (G1002), ktorý je produktom maďarskej rodinnej firmy.

Aby ste zabezpečili, že zariadenie bude fungovať správne a dlho, pozorne si prečítajte nasledujúce informácie.

INŠTALÁCIA, PREVÁDZKA:

Stroj pripevnite k stolu pomocou 2 priložených závitových konzol tak, že ich najprv vložíte do otvorov v základni stroja a potom konzoly ručne utiahnete.

Potom nainštalujte priloženú kľuku na kovový závitový čap vyčnievajúci z tela mlynčeka a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek, kým nie je pevne utiahnutá.

Stroj je vybavený dvoma násypkami rôznych veľkostí.

MLETIE: Vložte zrná do väčšieho zásobníka.

Zrno vstupuje do 90° podávacieho otvoru pomocou podávacej skrutky medzi dvoma kužeľovými mlecími kameňmi po približne 20 – 30 otáčkach.

Kamene sú samoostriace a obsahujú extrémne tvrdé korundové zrná. Tu sa zrno melie na celozrnnú múku.

DÔLEŽITÉ: Stroj sa smie používať iba na mletie suchých semien; Nemôže sa použiť na mletie olejnatých semien, mokrých a predvarených obilnín ani predmletej múky!

Kukurica sa dá zomlieť iba vtedy, ak sú zrná rozdrvené približne na veľkosť pšeničného zrna!!!

Jemnosť mletia je možné nastaviť pomocou trojuholníkového gombíka na prednej strane stroja.

Otočením gombíka smerom k značke **F** dosiahnete jemnejšie mletie, otočením smerom k značke **G** dosiahnete hrubšie mletie.

Mletá múka vyteká na spodok tela stroja, preto si tu vytvorte zbernú nádobu.

Na vložkovanie musíme umiestniť zrno do menšieho zásobníka, ktorým môže byť pšenica, raž, ovos atď. alebo iné suché zrná. Toto ide priamo medzi dva drviace valce, ktoré vykonávajú flokuláciu.

Nejde o nastaviteľné drviace valce.

Obilné vložky tiež vystupujú v spodnej časti stroja, na ľavej strane, takže si aj tu vytvorte zbernú nádobu.

Najjemnejšie mletie sa dosiahne pri nastavení 1 (vtedy sú mlecie kamene najbližšie k sebe). Za týmto účelom jemne otočte lievik v smere hodinových ručičiek tak, aby šípka bola nad číslom 1.

Medzitým sa ozve cvakavý zvuk, čo je zvuk zubov umiestnených pod hltanom.

Ak sa kdekoľvek na ceste zastavíme rozvinutím lievika, tento stav sa opraví.

Pohybom od 1 do 6 dosiahneme postupne hrubšie mletie.

Zásobník sa nesmie otočiť viac v smere šípky ako na úroveň 1!

Ak chcete hrubšie mletie, musíte stlačiť malú kovovú guľôčkovú páčku na tele stroja (tým sa uvoľní mechanický zámok v stroji) a šípku na zásobníku môžete podľa potreby nastaviť do polohy 6 alebo ďalej otočením zásobníka proti smeru hodinových ručičiek.

Poloha násypky sa fixuje uvoľnením kovovej guľôčkovej prítlačnej páky.

Takže pre jemnejšie mletie by sme mali násypku vždy otáčať v smere hodinových ručičiek v smere 1, zatiaľ čo pre hrubšie mletie by sme mali násypku vždy otáčať proti smeru hodinových ručičiek, pričom kovovú guľôčku na boku tela mlynčeka držíme úplne stlačenú.

Postup mletia:

Zrno umiestnené v násypke prechádza medzi dvoma mlecími kameňmi, kde sa melie na nastavenú jemnosť.

Dva mlecie kamene sa nachádzajú v mlecej komore vyrobenej z prírodného dreva.

Mlecia komora je od mechanických častí mlyna oddelená dreveným krúžkom s hubovitým krúžkom, ktorý slúži ako tesnenie.

Bez toho nie je možné mlynček prevádzkovať, pretože múka vznikajúca pri mletí skončí na nežiaducich miestach!

Ak ste kvôli čisteniu vybrali drevený krúžok s špongiou, uistite sa, že ste ho vložili späť do násypky tak, aby bol viditeľný drevený krúžok a nie špongiová časť.

Na čistenie mlecej komory je stroj vybavený 2 koženými čistiacimi pásikmi umiestnenými pod brúsnym kotúčom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

Mlynček vyčistite po každom použití, aby v ňom nezostali žiadne zrná ani múka!

Toto je obzvlášť dôležité, ak neplánujeme používať náš stroj dlhší čas.

Pred odložením mlynčeka sa oplatí zomlieť 1-2 hrste bielej ryže na stupni 4-5 na účely čistenia.

Toto sa dá urobiť kedykoľvek a dokonca sa to odporúča aj príležitostne.

Ak máte pocit, že vám mleté múky nevytekajú rovnomerne, ale len „vypadávajú“ náhodne, určite by ste ich mali vyčistiť ryžou!

Potom, keď je zariadenie vypnuté a odpojené od siete, rozviňte násypku a skontrolujte, či je povrch kameňov úplne bez akýchkoľvek škvŕn. Ak stále nie sú úplne čisté, zoškrabte ich povrch nožom.

Pri navíjaní násypky je potrebné dbať na to, aby bola niť presne zarovnaná.

Najjednoduchší spôsob, ako to dosiahnuť, je spojiť obe časti a voľne ich otáčať proti smeru hodinových ručičiek, kým nevydajú slabý cvak, v tomto mieste sa obe časti stretnú.

Potom ním voľne otočte v smere hodinových ručičiek, jemne ho krútiac, až kým nedosiahnete koncovú doraz.

Musíme si dávať pozor, aby sme násypku v koncovej polohe nestlačili!! Táto služba nie je v záruke.

Potom pomocou váhy nastavte násypku na úroveň 6 (počiatočný stupeň), ako je popísané vyššie.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

Je zakázané vyberať násypku zo zariadenia, pokiaľ je pripojené k sieti!

Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru!

Uchovávajte zariadenie mimo dosahu detí!

Je zakázané siahnuť do zariadenia počas jeho prevádzky, rozoberať ho, nalievať doň tekutiny alebo robiť čokoľvek, čo bráni jeho určenému použitiu!

Dbajte na to, aby múka vždy prúdila do zbernej misky a nepretekala, pretože to môže spôsobiť, že motor nasáje múku zo spodnej časti spotrebiča, čo poškodí jeho činnosť.

Záruka sa nevzťahuje na opravu prípadných škôd, ktoré z toho vyplývajú!

Je zakázané umiestňovať zariadenie do blízkosti otvoreného ohňa alebo vykurovacieho telesa!

Zariadenie nie je vhodné na priemyselné použitie!

Dávajte pozor, aby vám stroj alebo jeho časti nespadol, pretože sú vyrobené zo sušeného dreva a môžu sa zlomiť!

DÔLEŽITÉ!!!

Skladovanie obilia v plastovom vrecku alebo skle na uzavretom mieste nie je ideálne, pretože vlhne a splasní a môže sa prilepiť na mlecie kamene, čo má za následok, že kamene nebudú melieť, iba sa otáčajú a neprodukujú dostatok múky, alebo z výlevky takmer žiadna múka nevytečie.

Môže to spôsobiť poškodenie mechaniky stroja.

Vždy sa uistite, že obilie nie je mokré, pretože akékoľvek poškodenie spôsobené týmto spôsobom nie je kryté zárukou!

Preto sa zrno pred mletím musí dôkladne vysušiť, a to buď umiestnením na čerstvý vzduch, na slnko alebo do blízkosti radiátora, alebo umiestnením na niekoľko minút do rúry na vysokú teplotu s mierne pootvorenými dvierkami. Toto platí aj pre obilniny zakúpené v BIO OBCHODOCH!

V chladnom počasí majte na pamäti, že mlynček sa počas prepravy skladuje na chladnom mieste.

Kovové a drevené časti v zariadení sa v dôsledku teplotných rozdielov rozťahujú a sťahujú v rôznej miere, preto je dôležité, aby ste mlynček náhle nepreniesli do teplej miestnosti, pretože by to mohlo spôsobiť prasknutie dreveného tela mlynčeka!

Aby ste tomu predišli, nechajte ho niekoľko hodín v krabici v menej teplej miestnosti (napr. na chodbe).

Nikdy ho však neumiestňujte do blízkosti radiátora!

V prípade ďalších otázok, pripomienok alebo technickej pomoci kontaktujte, prosím, náš zákaznícky servis!

Prajeme vám dlhé, zdravé a spokojné používanie vášho mlynčeka!

DOPRAVNÉ BALENIE A RECYKLÁCIA

Prepravné balenie

Uschovajte si originálnu krabicu mlynčeka a vnútorné baliace materiály, aby ste ho v prípade potreby mohli bezpečne prepravovať.

Likvidácia starého zariadenia

Vyradené zariadenie musí byť zlikvidované spôsobom šetrným k životnému prostrediu. Odporúča sa odnieść zariadenie do zariadenia na recykláciu odpadu v súlade s miestnymi predpismi o nakladaní s odpadom.

Výrobca si vyhradzuje právo na technické zmeny!