

HASZNÁLATI és KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

GAMMO Organic (G1001) elektromos gabona malom

A készülék meghibásodásának, vagy saját testi épségének megőrzése érdekében Olvassa át alaposan e használati útmutatót.

Köszönjük, hogy a GAMMO Organic (G1001) malmot választotta, mely magyar családi vállalkozás terméke.

Annak érdekében, hogy malma sokáig és jól működjön, kérjük, olvassa el figyelmesen az alábbi tájékoztatót.

A készülék alkalmas bármilyen száraz, egész szemes gabona: alakor, tönkölybúza, búza, árpa, rozs, hajdina, kukorica, rizs, stb. teljes értékű lisztte őrlésére, továbbá száraz babfélék: pl. csicseriborsó, sárgaborsó, stb. őrlésére.

Nem használható:

olajos magvak, cukor, só, nedves és főzött gabona, valamint előőrölt illetve pelyhesített gabona őrlésére!!!

Őrlőgépeink tesztelése során rizst használunk, ezzel lehetővé téve, hogy a malmot a liszt érzékenyek is használhassák!

MŰSZAKI JELLEMZŐK:

Elektromos motorja 230 V csatlakozású, 200 W teljesítményű, üresjáratú fordulatszáma 1.300 fordulat/perc.

Szakaszos üzemű, **normál üzemi idő max. 40 perc**. Túlmelegedés ellen tekercsbe épített önkioldóval van ellátva, hűtését a motor tengelyére szerelt ventilátor biztosítja.

Az őrlést nagy élettartamú, rendkívül kemény önélező korund-kerámia kövek végzik.

ÜZEMBE HELYEZÉS, MŰKÖDTETÉS:

Használat előtt győződjön meg arról, hogy a készülék kapcsológombja kikapcsolt állapotban van. Ezt követően csatlakoztassuk a gépet a hálózatba, majd kapcsoljuk be a gép alsó részén található billenő kapcsolóval.

Ellenőrizzük, hogy a garaton található pici nyíl a malomtesten az alatta jelzett számskála 5-6 állásánál van.

(Amennyiben nem ott lenne, a testen lévő kis fémgömböt lenyomva tartva tekerjük a garatot az óramutató járásával ellentétes irányba a skála 6-os állásához, majd engedjük el a kis fémgömböt, ezáltal rögzítve az állapotot.)

Helyezzünk gyűjtőedényt a kifolyó alá.

Öntsünk egy kevés száraz gabonát a gép tetején lévő garatba, miközben a gép már be van kapcsolva.

Az őrlés azonnal megkezdődik, és a liszt a kifolyón keresztül a tálkába folyik.

Az őrlemény finomsága őrlés közben szabályozható az alábbiak szerint:

- a gép be van kapcsolva
- a beállítás a géptesten lévő skála (1-től 6-ig) és a skála fölött a garaton lévő nyíl segítségével történik.

A legfinomabb őrleményt az 1-es fokozaton kapjuk (ilyenkor vannak az őrőlkövek legközelebb egymáshoz). Ehhez a garatot finoman eltekerjük az óramutató járásával megegyezően úgy, hogy a nyíl az 1-es fölött álljon.

Eközben kattogó hang hallatszik, mely a garat alatt elhelyezett fogazás hangja.

Ha útközben bárhol megállunk a garat eltekerésével, akkor az az állapot fog rögzülni.

Az 1-estől a 6-os felé haladva fokozatosan egyre durvább őrleményt kapunk.

A garatot az 1-es fokozaton túl a nyíl irányában nem szabad tovább tekerni!

Ha durvább őrleményt szeretnénk, akkor a géptesten lévő pici fémgömb nyomókart kell lenyomnunk (így oldjuk a gépben lévő mechanikus zárast) és a garaton lévő nyilat a 6-os irányába illetve azon túl is állíthatjuk igény szerint úgy, hogy az óramutató járásával ellentétes irányba fordítjuk a garatot. A garat helyzete a fémgömb nyomókar felengedésével rögzül.

Tehát finomabb őrleményhez a garatot mindig az 1-es irányába kell forgatnunk az óramutató járásával megegyező irányba, míg durvább őrlemény eléréséhez mindig óramutató járásával ellentétes irányba forgatjuk a garatot úgy, hogy közben a malom test oldalán lévő fémgömböt végig lenyomva tartjuk.

Az őrlés folyamata:

A garatba tett gabona a két őrlőkő közé jut, ahol a beállított finomságra megtörténik az őrlés.

A két őrlőkő egy natúr fából készült őrlőkamrában helyezkedik el.

Az őrlőkamrát a malom mechanikus részeitől egy szivacskarikával ellátott fagyűrű választja el, mely tömítésül szolgál.

E nélkül az őrlőgép nem üzemeltethető, mivel az őrléskor keletkezett liszt nem kívánatos helyre jut!

Ha netán tisztítás céljából eltávolítottuk a fagyűrűs szivacskarikát, ügyelnünk kell rá, hogy azt úgy helyezzük vissza a garatba, hogy a fagyűrű legyen a látható és nem a szivacsos része.

A gépet az őrlőkamra tisztítása érdekében 2 db kisöprő bőrcsíkkal láttuk el, amely az őrlőtárcsa alatt található.

TISZTÍTÁS-KARBANTARTÁS:

A malmot minden használat alkalmával járassuk ki, tehát ne maradjon a gépben gabona illetve liszt! Ez fokozottan fontos akkor, ha a gépünket hozamosabb ideig nem kívánjuk használni.

Mielőtt félretennénk a malmot, érdemes 1-2 maroknyi fehér rizst leőrölni 4-5-ös fokozaton tisztítás jelleggel.

Ez egyébként bármikor elvégezhető, sőt alkalmanként ajánlott.

Amennyiben azt tapasztaljuk, hogy őrleményünk nem egyenletesen folyik ki, hanem akadozva „potyog” csak ki, akkor mindenképpen végezzük el a rizzsel való tisztítást!

Ezután a készüléket lekapcsolva és a hálózathoz kihúzva a garat letekerésével ellenőrizzük, hogy a kövek felülete teljesen rákenődés mentes-e. Amennyiben még mindig nem tiszták teljesen, úgy késsel kaparjuk le azok felületét.

A garatot a visszatekerésénél figyelni kell a menet pontos összejáratására.

Ezt a legkönnyebben úgy érhetjük el, ha a két menetbekezdést összetesszük, lazán az óramutató járásával ellentétesen fordítjuk, míg enyhe koppanó hangot ad, itt találkozik a két menetbekezdés.

Ezután lazán forgatjuk az óramutató járásával megegyezően, finoman tekerve, míg a végállást el nem érjük.

Ügyelnünk kell rá, hogy a végállásnál ne szorítsuk rá a garatot!! Ennek szerveze nem garanciális.

Ezt követően a skála segítségével fentiekben leírtak szerint állítsuk 6-os (induló) fokozatra a garatot.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK:

Tilos a garatot a készülékről eltávolítani mindaddig, amíg az a hálózathoz van csatlakoztatva!

Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül bekapcsolt állapotban!

A készüléket gyermekek által nem elérhető helyen tartsuk!

Tilos a gépbe működés közben belenyúlni, szétszerelni, folyadékot önteni, illetve minden olyan, ami a rendeltetésszerű használatot kizárja!

Figyeljünk arra, hogy a liszt mindig a gyújtótálcába folyjék, illetve hogy az ne csorduljon túl, mert ilyenkor a motor a készülék aljánál felszívhatja a lisztet, ami károsítja a motor működését.

A garancia az ebből eredő meghibásodás javítására nem terjed ki!

Tilos a készüléket nyílt láng vagy fűtőtest közelébe helyezni!

A készülék ipari felhasználásra nem alkalmas!

Figyelni kell arra, hogy a gépet vagy annak alkatrészeit ne ejtsük le, mert szárított fából készülnek, ezért eltörhetnek!

FONTOS!!!

A gabonaneműek műanyag zacskóban vagy üvegben, zárt helyen való tárolása nem ideális, mert azok ily módon visszanedvesednek, befüllednek, így az őrlőköveken letapadhatnak, melynek eredményeként a kövek nem őrlnek, csak forognak és nem, vagy alig távozik liszt a kifolyón.

Így kár keletkezhet a gép mechanikájában.

Kérjük, mindig győződjön meg róla, hogy a gabona nem nedves, mert ily módon bekövetkezett károsodás javítására a garancia nem terjed ki!

Ezért őrlés előtt a gabonaneműt alaposan ki kell szárítani, szabad levegőre, napra, vagy fűtőtest közelébe téve vagy pár percre magas hőfokon a sütőbe helyezni picit nyitott ajtónál. Ez vonatkozik a BIOBOLTOKBAN vásárolt gabonákra is!

Hideg időben kérjük vegye figyelembe, hogy az esetleges szállítás során a malom hideg helyen van tárolva.

A készülékben lévő fém és fa alkatrészek különböző mértékben tágulnak illetve húzódnak össze hőkülönbség hatására, ezért fontos, hogy a malmot ne vigyük be hirtelen meleg helyiségbe, mert ekkor a fából készült malomtest megrepedhet!

Ennek elkerülése érdekében pár órán át hagyjuk kevésbé meleg helyiségben (pl. előszoba) a dobozában.

Soha ne helyezzük azonban fűtőtest közelébe!

További kérdések, észrevételek, technikai segítségnyújtás esetén lépjen kapcsolatba Ügyfélszolgálatunkkal!

Kívánjuk, hogy őrlőgépét használja sokáig egészséggel és megelégedéssel!

SZÁLLÍTÁSI CSOMAGOLÁS ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁS

Szállítási csomagolás

Tartsa meg a malom eredeti dobozát és a belső csomagoló elemeket ahhoz, hogy szükség esetén biztonságosan tudja azt szállítani.

A régi készülék megsemmisítése

A leselejtezett készüléket környezetbarát módon kell megsemmisíteni. Javasolt a készülék hulladékújrahasznosító telepre való kiszállítása, a helyi hulladékgazdálkodási jogszabályoknak megfelelően.

A gyártó fenntartja magának a műszaki változtatások jogát!