

## NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

### GAMMO Organic (G1001) elektrický mlýnek na obilí

Abyste zabránili poruše zařízení nebo ochránili své vlastní fyzické zdraví, přečtěte si prosím pozorně tento návod k použití.

Děkujeme, že jste si vybrali mlýnek GAMMO Organic (G1001), který je produktem maďarské rodinné firmy.

Aby váš mlýn dobře a dlouho fungoval, přečtěte si prosím pozorně níže uvedené informace.

**Zařízení je vhodné** pro všechny suché celozrnné cereálie:

alakor, špalda, pšenice, ječmen, žito, pohanka, kukuřice, rýže atd. k mletí na celozrnnou mouku, také:

např. k mletí cizrny, žlutého hrášku atd.

**Nelze použít** k mletí olejnatých semen, cukru, soli, vlhkého a vařeného zrna, ale i předmletého nebo vločkováného zrna!!!

Při testování našich mlýnků používáme rýži, takže mlýnek mohou používat i lidé citliví na mouku!

#### TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA:

Jeho elektromotor je připojen na 230 V, má výkon 200 W, volnoběžné otáčky jsou 1 300 ot./min.

Přerušovaný provoz, **normální doba provozu je max. 40 minut**. Je vybaven samospouští zabudovanou v cívce proti přehřátí a je chlazen ventilátorem namontovaným na hřídeli motoru.

Broušení je prováděno trvanlivými, extrémně tvrdými samoostřícími korundovo-keramickými kameny.

#### UVEDENÍ DO PROVOZU:

Před použitím se ujistěte, že je vypínač zařízení vypnutý.

Poté připojte stroj k síti a poté jej zapněte kolébkovým vypínačem na spodní části stroje.

Zkontrolujte, zda je malá šipka na zásobníku na pozici 5-6 na číselné stupnici uvedené níže na těle mlýna. (Pokud tam není, přidržte malou kovovou kuličku na těle, otočte trychtýř proti směru hodinových ručiček do polohy 6 na stupnici a poté malou kovovou kuličku uvolněte, čímž stav opravíte.)

Pod výlevku umístěte sběrnou nádobu.

Nasypte trochu suchého zrna do zásobníku v horní části stroje, když je stroj již zapnutý.

Okamžitě se spustí mletí a mouka vyteče hubicí do mísy.

Jemnost mletí lze během mletí nastavit následovně:

- stroj je zapnutý

- nastavení se provádí pomocí stupnice na těle stroje (1 až 6) a šipky na zásobníku nad stupnicí.

**Nejjemnějšího mletí** dosáhnete na úrovni 1 (v tomto bodě jsou mlecí kameny nejbližší k sobě). Chcete-li to provést, jemně otočte trychtýř ve směru hodinových ručiček tak, aby šipka byla nad číslem 1.

Mezitím je slyšet cvakání, což je zvuk zubů umístěných pod hltanem.

Pokud se kdekoli po cestě zastavíme rolováním hltanu, tento stav se napraví.

Pohybem od 1 do 6 získáme postupně hrubší mletí.

Nálevka se nesmí otáčet dále ve směru šipky za krok 1!

**Pokud chceme hrubší mletí**, musíme zmáčknout malou kovovou kuličkovou páčku na těle stroje (tím odblokujeme mechanický zámek ve stroji) a šipku na násypce můžeme nastavit podle potřeby ve směru 6 nebo dále, otáčením hltanu. Poloha násypky se zafixuje uvolněním přítlačné páky kovové kuličky.

**Takže pro jemnější mletí** musíme vždy otáčet násypkou ve směru hodinových ručiček ve směru 1, zatímco pro dosažení hrubšího mletí otáčíme násypkou vždy proti směru hodinových ručiček, přičemž kovovou kuličku na straně těla mlýnku držíme stlačenou až na doraz.

#### **Proces broušení:**

Zrno vložené do zásobníku jde mezi dva mlecí kameny, kde se mele na nastavenou jemnost.

Dva mlecí kameny jsou umístěny v mlecí komoře z přírodního dřeva.

Mlecí komora je oddělena od mechanických částí mlýna dřevěným prstencem s houbovým prstencem, který slouží jako těsnění.

Bez toho nelze mlýnek provozovat, protože mouka vznikající při mletí končí na nežádoucím místě!

Pokud jsme houbový kroužek s dřevěným kroužkem z důvodu čištění vyjmuli, musíme se ujistit, že je umístěn zpět do násypky tak, aby byl vidět dřevěný kroužek a ne houbovitá část.

Pro čištění mlecí komory byl stroj vybaven 2 malými zametacími koženými proužky, které jsou umístěny pod mlecím kotoučem.

#### **ČIŠTĚNÍ-ÚDRŽBA:**

Mlýnek při každém použití vyprázdněte, to znamená, že ve stroji nenechávejte obilí ani mouku!

To je zvláště důležité, pokud nechceme náš stroj používat delší dobu.

Než mlýnek odstavíte, vyplatí se namlít 1–2 hrsti bílé rýže na úrovni 4–5 pro účely čištění.

Mimochodem, to lze provést kdykoli a dokonce se to občas doporučuje.

Pokud zjistíme, že nastrouhaná surovina nevytéká rovnoměrně, ale při zasekávání „jen odkapává“, pak ji rozhodně očistěte rýží!

Po vypnutí přístroje a odpojení ze sítě zkontrolujeme, zda je povrch kamenů zcela bez znečištění. Pokud stále nejsou zcela čisté, oškrábejte jejich povrch nožem.

Při šroubování nálevky zpět je třeba dbát na to, aby byly závit přesně vyrovnány.

**Musíme dbát na to, abychom ho v koncové poloze úplně nezašroubovali na doraz!! Servis a opravy tohoto bohužel nejsou kryty zárukou.**

Poté pomocí stupnice mletí nastavte násypku na úroveň 6 (spouštění), jak je popsáno výše.

#### **BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:**

Je zakázáno vyjímat zásobník ze zařízení, dokud je připojen k síti!

Nikdy nenechávejte přístroj zapnutý bez dozoru!

Udržujte zařízení mimo dosah dětí!

Je zakázáno sahat do stroje za provozu, rozebírat jej, nalévat kapalinu nebo dělat cokoli, co brání jeho použití k určenému účelu!

Dbejte na to, aby mouka vždy stékala do sběrné mísy, a aby nepřetekla, protože v tomto případě může motor nasávat mouku na dně zařízení, což poškozuje chod motoru.

Záruka se nevztahuje na opravu této vzniklé poruchy!

Neumísťujte zařízení do blízkosti otevřeného ohně nebo topení!

Zařízení není vhodné pro průmyslové použití!

Je třeba dávat pozor, aby vám stroj nebo jeho části neupadly, protože jsou vyrobeny z vysušeného dřeva a mohou se rozbít!

#### **DŮLEŽITÉ!!!**

Skládování cereálií v igelitovém sáčku nebo lahvi na uzavřeném místě není ideální, protože se tak znovu navlhčí a zatuchne, takže se mohou přilepit na mlecí kameny, v důsledku čehož se kameny neobrušují, jen se otáčejte, takže z hubice nevytéká žádná nebo téměř žádná mouka.

To může způsobit poškození mechaniky stroje.

Vždy se prosím ujistěte, že obilí není vlhké, na takto způsobené škody se nevztahuje záruka!

Před mletím je proto třeba obilovinu důkladně vysušit, vystavit na čerstvém vzduchu, slunci nebo umístit do blízkosti topení nebo vložit na několik minut do trouby při vysoké teplotě s mírně otevřenými dvířky. To platí i pro obilí zakoupené v BIO PRODEJNÁCH!

V chladném počasí upozorňujeme, že mlýnek je při případné přepravě skladován v chladu.

Kovové a dřevěné části v zařízení se vlivem teplotního rozdílu roztahují a smršťují v různé míře, proto je důležité mlýnek nepřenášet náhle do teplé místnosti, protože pak může dřevěné tělo mlýnku prasknout! Abyste tomu zabránili, nechte ji několik hodin v méně teplé místnosti.

Nikdy jej však neumísťujte do blízkosti topení!

V případě dalších dotazů, připomínek nebo technické pomoci kontaktujte náš zákaznický servis!

Přejeme Vám, abyste svůj mlýnek používali dlouho ve zdraví a spokojenosti!

## **DOPRAVA A RECYKLACE**

### **Přepravní balení**

Uschovejte původní krabici mlýnku a vnitřní obal pro bezpečnou přepravu v případě potřeby.

### **Zničení starého zařízení**

Vyřazené zařízení musí být zlikvidováno způsobem šetrným k životnímu prostředí. Doporučuje se poslat zařízení do závodu na recyklaci odpadu v souladu s místní legislativou nakládání s odpady.

Výrobce si vyhrazuje právo na technické změny!