



Használati utasítás ARABELLA elektromos konyhai őrlőgéphez

Köszönjük, hogy az ARABELLA 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**: búza és búzafajták (alakor, tönkölybúza stb) árpa, rozs, hajdina, kukorica, rizs, köles stb. teljes értékű liszté őrlésére, továbbá **száraz babfélék**, pl. csicseriborsó, sárgaborsó, szójabab és lencsefélék őrlésére.

Emellett sült szárított gesztenye is őrölhető vele.

A köles őrléséhez tanácsos garatszűkítőt használni, mert a köles apró mérete miatt egyszerre túl sok folyhat a kövek közé, ami nehezíti az őrlést. A garatszűkítőt a garatba helyezve találja. Búzaszem méretű gabona ill. magvak őrléséhez ennek használata nem indokolt.

Olajos magvak, cukor, só, nedves és főzött gabona, valamint elő őrölt, illetve pelyhesített gabona őrlésére nem használható!!

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

Elektromos motorja 230 V csatlakozású, 380 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:

Kérjük, először győződjön meg róla, hogy a készülék kapcsológombja kikapcsolt állapotban van. Csatlakoztassuk a hálózatba, majd kapcsoljuk be a gép alsó részén található billenő kapcsolóval, majd állítsuk be a skála segítségével a kívánt finomságot. A garaton (amibe a gabonát beletesszük) található pici nyilat kell a malomt testen lévő számskálához forgatni. Arra figyeljünk, hogy a garat rátekerése közben addig forgassuk össze a garatot a malom testtel, amíg a végén a kövek finoman összeérnek, majd a kilincsmű lenyomásával állítsuk be a kívánt őrlési finomságot. Az 1-es fokozaton kapjuk a legfinomabb őrleményt, a számok növekedésével fokozatosan egyre durvább őrleményt kapunk. A nyíl a 6-os fokozaton túl is állítható.

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 tehát 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 őrlőkövek 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 kicsi 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 őrlőtárca alatt található.

Tisztítás-karbantartás:

A malmot minden használat alkalmával járassuk ki, tehát ne maradjon a gépben se gabona se liszt! A gépben marad gabona vagy liszt a levegő nedvességtartalmával kölcsönhatásba lépve ugyanis olyan nem kívánatos folyamatokat indíthat el mint pl. gombásodás.

Ez fokozottan fontos akkor, ha a gépünket huzamosabb ideig nem kívánjuk használni.

Mielőtt félretennénk a malmot, érdemes 1-2 maroknyi fehér rizst leőrölni 4-5-ös fokozaton tisztítás jelleggel és utána porszívóval eltávolítani az esetleges maradékot a gép belsejéből.

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 hálózatból 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 kövek felülete alapból érdes kell, hogy legyen, érezni és látni lehet a kövek porózusságát! Rákenődéskor a kövek porózus felületűlté eltűnik, és sima, homogén egységes felületű válik.

A garat a visszatekerésénél figyelni kell a menet pontos összejáratására, hogy az ne ferdén történjen.

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 szervize nem garanciális!

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 gyűjtőtálcába 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!

A gépet szobahőmérsékleten, mérsékelt páratartamú helyen kell tárolni!

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 őrölnek, 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 depózva. 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 fűtőtest közelébe!

Ha problémája, kérdése adódna, keressen minket bizalommal!

Kívánjuk, hogy őrlőgépét használja sokáig egészséggel és meglelégedéssel!