



KOMBINÁLT kézi hajtású gabonapelyhesítő és őrlőgéphez

A gépet rögzítsük az asztal lapjához a mellékelt 2 db menetes kengyellel úgy, hogy ezeket először illesszük a gép talpában kialakított furatokba, majd a kengyeleket szorítsuk meg kézzel. Ezt követően a szereljük fel a mellékelt hajtókart a malomtestből kiálló fém menetes csomagra, az óramutató járásával megegyező irányba hajtva, amíg az meg nem szorul.

A gép két különböző méretű garattal van ellátva.

Az őrléshez a gabonaszemeket a nagyobb méretű garatba helyezzük. A gabona egy 90°-os adagoló résen tápláló csiga segítségével jut be két kúpos őrlőkő közé kb. 20-30 tekerést követően. A kövek önélézők, rendkívül kemény korund szemcsét tartalmaznak. Itt történik a gabona teljes értékű liszté őrlése.

A géppel csak száraz magvakat szabad őrölni, olajos magvak, nedves és előfőzött gabona ill. előőrölt liszt őrlésére nem használható!

Kukorica csak úgy őrölhető, ha a szemeteket előtörjük kb. búzaszem méretűre!!!

Az őrlés finomsága a gép elején található háromszögletű marokgomb segítségével szabályozható.

Az **F** jelzés irányába tekerve a marokgombot finomabb, míg a **G** irányába durvább őrleményt kapunk.

Az őrlemény a géptest elején alul folyik ki, ide készítsük egy gyűjtőedényt.

Pelyhesítéshez a kisebb garatba kell helyeznünk a gabonát, mely búza, rozs, zab stb. egyéb **száraz** gabonaféle lehet. Ez egyenesen a két zúzóhenger közé jut, melyek elvégzik a pelyhesítés műveletét. Ezek nem állítható zúzóhengerek.

A gabona hely szintén a gép alján, baloldalon távozik, ide is készítsünk gyűjtőedényt.

A gép a hajtókar felőli oldalról az óramutató járásával megegyező irányba hajtható.

A könnyebb használat érdekében érdemes egyszerre csak az egyik műveletet végezni a géppel, de a kettő együtt is használható.

A gépbe soha ne hagyjunk gabonát. Csak annyi kerüljön bele, amennyi azonnal őrlésre, ill. pelyhesítésre kerül, és a gépben lévő mennyiséget járassuk ki, különben az csirizzé válik, és a későbbiekben nem tudjuk majd használni a malmunkat.

Tisztítás gyanánt célszerű időnként egy maroknyi fehér rizst leőrölni a géppel, hogy az esetlegesen őrőkővekre tapadt lerakódások letisztuljanak.

Ahhoz, hogy malmunk hosszú életű legyen a géptestben lévő fogaskerekeket érdemes fél évente megzsírozni. Ehhez távolítsuk el a malomtestről a hajtókart egy 10-es villáskulcs segítségével. A kiálló csomót a kulccsal ellen fogva a kart óramutató járásával ellentétesen tekerhetjük le. Majd lazítsuk ki a 3 db dekni tartó csavart és finoman vegyük le a deknit. Így láthatóvá válik a gép mechanikája. Alkalmazzunk élelmiszeripari gépzsírt.

Fontos!!!

A gabona ill. magvak műanyag zacskóban vagy üvegben való tárolása nem ideális, mert azok ily módon visszanedvednek, **befüllednek**, így az őrőkőveken letapadhatnak, melynek eredményeként a kövek nem őrölnek, csak forognak, ill. kár keletkezhet a gép mechanikájában.

Ezért őrlés előtt azokat alaposan ki **kell szárítani**. Lehetőség szerint napon, fűtőtest mellett, vagy magas hőfokon pár percre a sütőbe helyezni nyitott ajtónál! Ez vonatkozik a **BIOBOLTOKBAN** vásárolt gabonákra is!!!!!! Az ily módon bekövetkezett károsodás javítására a garancia nem terjed ki!

Ha a **hajtókar** tekerés közben megszorul, elakad, akkor semmiképp **ne feszegessük, erőltessük**, hanem tekerjük kicsit ellentétes irányba (visszafelé) és győződjünk meg róla hogy nem került-e valamilyen kő vagy idegen tárgy a kövek közé.

Ha azt tapasztaljuk, hogy működtetés közben nem folyik ki az őrlemény, akkor az azt jelzi, hogy gabonánk nem volt megfelelően száraz, így eltömődtek az őrlőkő pórusai, ezáltal nem tudja a gabonát tovább megőrölni. Ilyenkor távolítsuk el a garatban lévő gabonát, majd a finomságot szabályzó gombot lazítsuk vissza (G irányába állítsuk) így megnő a kövek közti távolság. Tegyük egy maroknyi fehérrizst a nagyobbik garatrészbe és őrljük le. Rizs őrlésével eltávolítható a kő pórusaiba rakódott gabonarákenődés. Ezt követően ismét őrlhetünk száraz gabonát.

Kívánjuk, hogy kézi malmát használja sokáig nagy megelégedéssel!