



Kenyeres Pajtás

Használati utasítás „Tanya” kézi gabona malomhoz

Köszönjük, hogy magyar családi kis vállalkozásunk termékét választotta!

Kicsomagolás után a malmot a hozzá járó 2 db szorítókengyellel az asztal lapjához rögzítjük úgy, hogy a gumilábak az asztal lapjának feküdjenek, majd a mellékelt hajtókart az óramutató járásával egyezően a készülékből kiálló menetes csomagra tekerjük.

A menetet 13-ös villáskulccsal tudjuk ellen fogni a menet befejezésénél látható lapolásnál.

A mellékelt garat részt illesszük a malomtest tetején lévő furatba enyhén nyomva és közben forgatva.

A készülék garatjába kizárólag **száraz gabonát** (búza és búzafélék, apró szemű kukorica, rozs, árpa, rizs stb..) ill. száraz borsó félét tehetünk (pl. lencsefélék, csicseriborsó, szójabab).

Nagy szemű kukorica őrlésére nem alkalmas! Amennyiben ezt szeretnénk őrölni, azt szükséges előtörni, azt követően őrölhető. Pattogatni való kukorica őrlésére nem alkalmas!

Előőrölt gabonát visszatenni nem szabad, ennek őrlésére nem alkalmas!!

A malom nem használható olajos és nedves gabona/magvak, ill. előfőzött, párolt gabona félék őrlésére!

Az őrlés folyamata a hajókar óramutató járásával megegyező irányba való tekerésével végezhető.

Tegyük a garatba megfelelően **száraz gabonát**.

A gabona egy csigás behordón keresztül jut az őrőkövekhez, ahogy lisztté őrlődik.

Az első pár tekerés alkalmával amíg a gabona a behordón áthalad még nem jelenik meg liszt.

Őrleményünk a gép elejénél található marokanya (fagomb) alatt az őrőköveknél fog kifolyni, ide helyezendő a gyűjtőtálka.

Ha a hajtókar tekerés közben megszorul, soha ne feszegessük, ne erőltessük azt, mert eltörhet! Ilyenkor próbáljuk ellenkező irányba megindítani a tekerést, majd újra az óramutató járásának megegyező irányba folytassuk az őrlést.

A finomság állítása:

A gép álló (azaz nem forgatott helyzetében) történhet a marokanya segítségével.

A feltüntetett jelzés **F** irányába forgatva a marokanyát a köveket közelítjük egymáshoz és ezáltal finomabb őrleményt, míg **G** irányába forgatva durvább őrleményt kapunk.

Karbantartás/Tisztítás:

A malommal csak száraz gabona, gabonafélék őrölhetők!

A nem megfelelően száraz vagy befülledt, visszanedvesedett állagú gabona eltömíti a porózus szerkezetű őrőköveket, ezáltal a malmunk, pontosabban a kövek nem fognak őrölni.

Ekkor tisztítás céljából egy-két maroknyi **nyers** (nem előfőzött, nem előgőzölt) **fehér rizst** kell leőrölni, ami eltávolítja a kőre rakódott gabona/liszt rákenődéseket.

A rizzsel való tisztítás bármikor alkalmazható, időként javasolt is karbantartás céljából!

Ügyeljen rá, hogy soha ne maradjon a gépben se gabona, se őrlemény, mert azok nem kívánatos folyamatokat indíthatnak el a levegő nedvességtartalmával reagálva!

A garancia az esetlegesen ily módon bekövetkezett károsodás javítására nem terjed ki!

Ezért mindig alaposan járassuk ki a malomban lévő gabonát és liszt mennyiséget, nem hagyva benne semmit. Tisztítása porszívóval történhet.

Ha malmunkat hiába tekerjük, a liszt nem vagy csak alig folyik ki belőle, akkor minden bizonnyal nedves vagy túl zsíros gabonaneműt őröltünk. Ilyenkor a fent leírtaknak megfelelően először végezzük el a rizzsel való tisztítást. Amennyiben a lerakódás-rákenődés túlzottan nagy mértékű és nem vezet eredményre, akkor tekerjük le a malomtest elején lévő háromszög alakú marokanyát, húzzuk le a tengelyről a forgó kúpos követ a fém menesztőjével együtt és a rátapadt őrleményt mechanikai úton (késsel lekaparva) távolítsuk el. Ezután szereljük vissza az eredeti állapotba.

Kérdés esetén hívjon minket bizalommal.

Jó egészséget és sok örömet kívánunk a malom használatához!