

KoMo



Návod k obsluze Jumbo

Vážený zákazníku,

blahopřejeme vám k zakoupení mlýnku Jumbo.

Jsme si jisti, že mlýnek Jumbo bude velmi dobře vyhovovat vašim vyšším nárokům na mletí, ať už v obchodě nebo doma.

Před použitím mlýnku si prosím pozorně přečtěte tento návod. Najdete zde všechny informace, které potřebujete vědět pro mnohaleté, bezproblémové užívání svého nového mlýnku k vaší maximální spokojenosti.



Peter Koidl



Ing. Marcel Koidl

Stručný průvodce

- Zapojte napájecí kabel do zásuvky.
- Upravte jemnost mletí pomocí páky pro regulaci jemnosti.
- Umístěte papírový sáček pod výsypku a upevněte jej pomocí klipu.
- Nasypete zrna do násypky.
- Zapněte mlýnek pomocí hlavního vypínače na přední straně mlýnku vpravo dole. Po dokončení mletí mlýnek vypněte a poté znovu zapněte. Náraz při opětovném zapnutí mlýnku způsobí, že se vám do sáčku vysype zbylá mouka z mlýnku. Poté mlýnek zcela vypněte.

Kam mlýnek umístit?

- Pro výrobu těla mlýnku používáme vysoce kvalitní vysušené dřevo. Dřevo je přírodní produkt, který neustále „pracuje“, pokud je vystaven nepříznivým podmínkám.
- V ideálním případě by měl být váš mlýnek umístěn na místě, kde nedochází k příliš velkému kolísání teploty a vlhkosti.

Jaká zrna mlít?

- Používejte pouze čistá zrna. Váš mlýnek vás odmění dlouhou životností. Nečistá zrna obsahují nejen drobné částice půdy a semena z divokých bylin, ale také malé kameny, které by mohly poškodit mlecí kámen.
- Používejte pouze suchá zrna!
Vlhká zrna mohou při mletí zanést mlecí kameny. Když lžící rozdrtíte suché zrno kukuřice, uslyšíte hlasité prasknutí. Naopak vlhké zrno kukuřice může být jednoduše stlačeno na plocho.

Žito by se mělo před použitím skladovat alespoň 6 měsíců od sklizně.

Oves by se měl mlít pouze v malých množstvích najednou, v nastavení nahrubo.

Kukuřice Pro mletí používejte standardní druhy kukuřice (obecná, setá...), nikoli kukuřici pukancovou (na popcorn).

Lněné semínko a další olejnatá semena není možné mlít. Uvolněný olej by zanesl mlecí kameny.

Provoz mlýnku

- Zapojte napájecí kabel do zásuvky

Úprava hrubosti

Zvolte si hrubost mouky pomocí páky pro regulaci hrubosti na přední straně mlýnku.



Každá obilovina vyžaduje trochu jiné nastavení pro docílení požadované hrubosti. Postupem času zjistíte, jaké nastavení je nejvhodnější pro jednotlivé druhy zrn. Pokud příště nastavíte stejnou hrubost, získáte vždy stejný výsledek.

Upevnění sáčku na mouku



Vezměte prosím na vědomí, že objem mleté mouky je mnohem větší než objem zrn. Proto se ujistěte, že sáček, který připevníte k výsypce, je dostatečně velký. Připevněte sáček k výsypce zatlačením na klip.

Pozor: Klip nikdy nezatlačujte na výsypku, pokud k ní není přiložen sáček. Drsný povrch klipu by totiž mohl poškodit povrch výsypky.

Plnění zrny



Naplňte násypku zrny.
Pokud potřebujete pomlít větší množství zrn, ujistěte se, že používáte dostatečně velký sáček a že se mouka nevrací zpět do výsyvky.

Zapnutí

- Zapněte mlýnek pomocí hlavního vypínače na přední straně mlýnku vpravo dole.

Dokončení mletí

- Proces mletí můžete kdykoliv jednoduše přerušit vypnutím mlýnku pomocí hlavního vypínače.
- Chcete-li po přerušení pokračovat v mletí, znovu mlýnek zapněte.
- Když zvuk mletí ustane, mlýnek vypněte a poté znovu zapněte. Náraz při opětovném zapnutí napomůže tomu, aby se do sáčku vysypala zbylá mouka z mlýnku. Poté mlýnek zcela vypněte.

Údržba mlýnku

Čištění mlýnku Jumbo - dle frekvence užívání každý druhý den, nejméně však jednou týdně.

1. Vložte dodanou hubici pro zmenšení průměru výsyvky do trubice vašeho vysavače. Pevně nasadte na výsytku mlýnku Jumbo.



2. Zapněte svůj mlýnek nastavený na nejhrubší mletí, zapněte vysavač a pomeňte cca ½ šálku pšenice s otevřeným víkem násypky.

Tím se odstraní zbytky mouky z výsyvky a mlecí komory.

Vnější povrch těla mlýnku se snadno zapráší. K čištění odolnějších skvrn použijte jemný čisticí prostředek nebo neutrální mýdlo. Nepoužívejte žádné agresivní ani abrazivní čisticí prostředky.

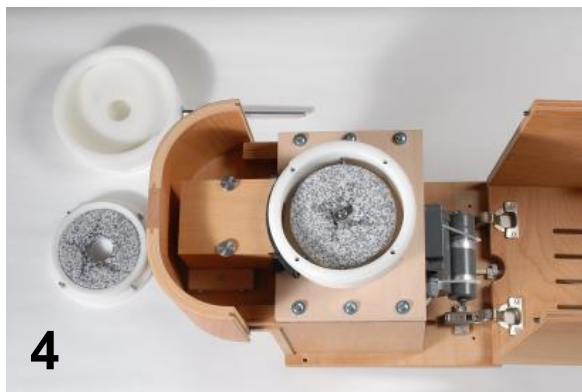
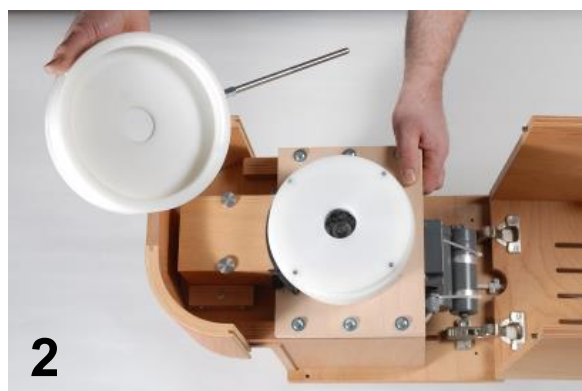
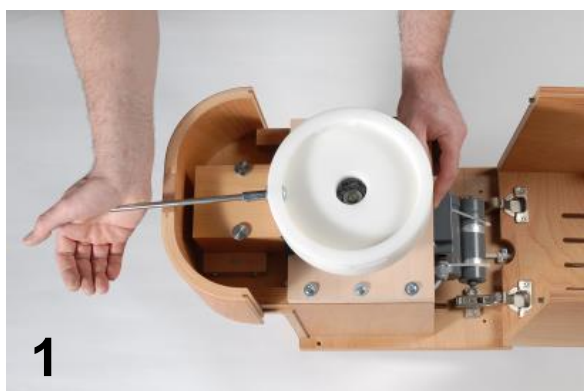
Každé tři měsíce:

Můžete použít organický ochranný prostředek na dřevo, např. od firmy AURO, nebo výrobek podobné kvality pro úpravu povrchu dřeva. Velmi odolné ochrany povrchu lze dosáhnout tvrdým voskem, který je k dostání také u firmy AURO. Toto ošetření doporučujeme, pokud dřevěný povrch často otíráte vlhkým hadříkem. Tak bude váš mlýnek vždy vypadat úhledně.

Řešení problémů

Mlecí kameny jsou zanesené

- Pro očištění mlecích kamenů většinou postačí, když umelete hrst rýže. Nastavte střední stupeň hrubosti (polohrubá mouka) a mouku po umletí samozřejmě dále nepoužívejte. Čištění pomocí mletí rýže je ideální využívat i v rámci pravidelné údržby mlýnku, zejména po jeho delším odstavení. Pokud jste nepoužívali mlýnek déle než týden, před dalším mletím umelte hrst rýže. Komora se tím pročistí.
Pokud čištění pomocí rýže nepomůže, bude potřeba mlýnek rozebrat a kameny vyčistit ručně.
- Tělo mlýnku lze otevřít pomocí šroubu na levé straně. Na tomto šroubu naleznete šipku, která musí být ve svislé poloze, aby se tělo mlýnku otevřelo. Poté můžete zadní část těla mlýnku sklopit dozadu.
- Odšroubujte šroub na přední straně mlýnku a sklopte zadní část těla mlýnku dozadu.
- Pomocí nastavovací páky uvolněte horní plastový závit proti směru hodinových ručiček. (obrázek 1 + 2)
- Vyjměte vrchní mlecí kámen. (obrázek 3 + 4)
- Pokud jsou mlecí kameny zanesené, pečlivě je oba kartáčem očistěte.



Pokud tato čistící opatření nestačí:
Postupujte prosím dle pokynů pro týdenní čištění.

Pokud žádný z výše uvedených pokynů nepomůže:
Zavolejte nám a popište váš problém. Rádi vám pomůžeme.
Za žádných okolností nepoužívejte k čištění kamenů vodu!

Po vyčištění:

- Vraťte mlecí kámen zpět na místo.
- Zašroubujte horní plastový závit zpět pomocí nastavovací páky.
- Vraťte tělo mlýnku do původní polohy a zajistěte šroub.

Mlýnek se během mletí vypne

- Pokud se mezi mlecí kameny dostane cizí těleso a zablokuje je, ochrana proti přetížení v hlavním vypínači zastaví tok elektřiny a chrání motor před poškozením. Vypněte prosím hlavní vypínač.
- Pokud k tomu dojde, vyčkejte chvíli, změňte nastavení jemnosti na mletí nahrubo a znovu mlýnek zapněte, aby došlo k restartování motoru.
- Pokud se to nepodaří, zkontrolujte, zda je motor napájen, například zapojením jiného elektrického zařízení do zásuvky.
- Pokud výše uvedené pokyny nepomohou, kontaktujte servisní středisko.

Záruka

Je-li váš mlýnek **Jumbo** vhodně používán, poskytneme vám na něj záruku 24 měsíců od data zakoupení.

Naše záruka

- Během záruční doby opravíme všechny vady, u kterých bylo prokázáno, že jsou způsobeny vadou materiálu nebo vadnou konstrukcí. Podle našeho úsudku opravíme vady, za které ručíme, buď opravou vadného dílu, nebo poskytnutím náhrady. Na žádné jiné nároky, jako jsou vzniklé ztráty, kompenzace atd., se záruka nevztahuje.
- Náhrada nahrazuje první mlýnek, a tudíž neposkytuje novou záruční dobu.
- Váš mlýnek je určen pro komerční využití. Dodržujte prosím pokyny pro péči a údržbu!
- Záruční opravy budou prováděny v naší dílně v Hopfgartenu (Rakousko). KoMo bude hradit náklady na materiál a práci; náklady na dopravu budou fakturovány zákazníkovi.
- Vaše záruka je neplatná, pokud na mlýnku provedete jakékoliv změny.

O našem materiálu, dřevu: Navzdory pečlivému výběru materiálů není možné vyloučit možnost vzniku malých trhlin, které jsou způsobeny změnami teploty a vlhkosti vzduchu. Na tyto změny týkající se těla mlýnku se záruka nevztahuje.

Technické údaje

Rychlost mletí pro jemně mletá zrna (hladká mouka)	pšenice: cca 30 kg/h $\pm$ 350 g/min žito: > 25 kg/h $\pm$ 300 g/min kukuřice: > 15 kg/h $\pm$ 200 g/min
Jemnost	cca 82 % pod 0,3 mm, dle DIN10765
Hladina hluku u špaldy, jemně mleté	72 db*
Kapacita násypky	cca 3 kg pšenice
Výkon elektromotoru	750 W
Hmotnost	32 kg
Výška	560 mm
Šířka	280 mm
Hloubka	455 mm
Tělo mlýnku	Masivní buk, buková překližka
Povrchová úprava	dle pokynů sdružení pro přírodní barvy (Arbeitsgemeinschaft Naturfarben) by měly být všechny povrchy bukového dřeva ošetřeny organickým rostlinným olejem
Mlecí kameny	černobílý korund, fixace pálenou hlínou
Motor	průmyslový motor
Záruka	2 roky

* měřeno pomocí: Přístroj pro měření hladiny zvuku Noris, model NIM-3

Během vývoje a výroby tohoto mlýnku na obilí byly pečlivě vybírány materiály, které snižují nebezpečí pro člověka a životní prostředí během používání a při likvidaci mlýnku.

Co se týče použití syntetického materiálu a hliníku (pro motor), je jejich využití omezeno na nejmenší možné množství dle současného stavu technologie. Nadále zkoumáme nové trendy, které minimalizují použití kritických materiálů.



Servisní středisko:

Mipam bio s.r.o.

Rudolfovská 11

370 01 České Budějovice

Telefon: +420 386 351 961

Mobil: +420 776 584 237

E-mail: servis@mipam.cz