Návod na používanie

Ručný vločkovač ESCHENFELDER

Ďakujeme, že ste si vybrali vločkovač ESCHENFELDER. Ide o poctivo vyrobený kuchynský nástroj z masívneho dreva a nerezu, navrhnutý na dlhé roky každodenného používania.

Dôležité pred prvým použitím

Pred prvým vločkovaním prevločkujte 3-4 polievkové lyžice suchej ryže. Pomôže to prirodzene vyčistiť valce pred prvým použitím.

Rýchly štart

Krok	Čo urobiť
1	Pripevnite vločkovač pomocou svorky k pevnej hrane stola.
2	Nasypte obilniny do zásobníka.
3	Otáčajte kľukou vždy v smere hodinových ručičiek.
4	Čerstvé vločky sú pripravené za niekoľko sekúnd.

Najdôležitejšie pravidlo

Kľukou otáčajte vždy iba v smere hodinových ručičiek. Otáčanie opačným smerom môže poškodiť mechanizmus.

Čo môžete vločkovať

Vločkovač je vhodný na obilniny, olejnaté semená, niektoré koreniny a vybrané ďalšie suroviny.

Typ suroviny	Príklady
Obilniny	ovos, špalda, raž, pšenica, jednozrnka, dvojzrnka
Olejnaté semená	ľan, slnečnica, sezam, tekvica, konope
Koreniny	aníz, fenikel, rasca, škorica, koriander
Strukoviny	napríklad šošovica
Ďalšie suroviny	kokos, nasekané orechy, bylinky, sušené ovocie

Nevhodné suroviny

Nevločkujte kukuricu, cícer a veľmi tvrdé alebo vlhké suroviny. Po vločkovaní olejnatých surovín vždy očistite valce.

Umiestnenie a montáž

Vločkovač umiestnite na pevný a stabilný stôl. Všetky štyri gumové nožičky musia ležať na stolovej doske.

- maximálna hrúbka stolovej dosky: 45 mm
- minimálny presah stola: 38 mm
- povrch musí byť čistý, suchý, bez prachu a mastnoty

svorku doťahujte iba rukou, nepoužívajte náradie

Pred vločkovaním skontrolujte

zásobník musí byť úplne zasunutý smerom nadol, ak ide o drevený zásobník
vzdialenosť zásobníka od valcov má byť menšia ako 1 mm
zariadenie používajte iba so správne nasadeným zásobníkom

Nastavenie hrúbky vločiek

Hrúbku vločiek nastavíte pomocou bočných krídlových alebo ryhovaných matíc. Obe matice nastavujte vždy rovnomerne.

Nastavenie	Výsledok
Otočenie doprava	tenšie vločky
Otočenie doľava	hrubšie vločky

Obnovenie základného nastavenia

uvoľnite matice, kým už nie je cítiť napätie
obe matice potom rovnomerne znova doťahujte
otáčajte, kým sa nezačnú pohybovať oba valce spoločne
počas vločkovania podľa potreby jemne doladťe hrúbku vločiek

Odobratie zásobníka

Týka sa modelov s dreveným zásobníkom.

uvoľnite krídlové alebo ryhované matice
zásobník opatrne nadvihnite a odoberte
pri opätovnej montáži zásobník zasuňte úplne nadol

Čistenie a údržba

Dôležité
Vločkovač neumývajte v umývačke riadu. Drevené časti nenamáčajte a nepoužívajte čistiace prostriedky.

Drevené časti

čistite jemne vlhkou handričkou
po čistení utrite dosucha
neponárajte do vody
podľa potreby môžete drevo ošetriť ľanovým olejom

Valce

čistite pravidelne, najmä po olejnatých surovinách
na odstránenie zvyškov tuku môžete prevločkovať suchú ryžu
dočistite štetcom alebo zubnou kefkou pri pomaly sa otáčajúcich valcoch
drážky valcov udržiavajte čisté
neohýbajte čistiace lišty
zariadenie svojpomocne nerozoberajte

Bezpečnostné upozornenia

- zariadenie nenechávajte bez dozoru pri deťoch
- používajte iba so správne nasadeným zásobníkom
- nevkladajte prsty do priestoru medzi valcami - hrozí poranenie
- zvyšky obilnín alebo semien posúvajte štetcom, nie prstami

Údržba mechanizmu

Drevené ložiská odporúčame občas premazať. Ak ide kľuka ťažšie, naneste malé množstvo vazelíny na štyri ložiskové čapy a pretočte valce, aby sa vazelína rovnomerne rozložila.

Používajte iba vazelínu

Na mazanie mechanizmu nepoužívajte oleje ani iné mazivá.

Technické údaje

Parameter	Hodnota
Valce	nerezová oceľ bez niklu
Konštrukcia	masívne bukové drevo ošetrené ľanovým olejom
Zásobník	drevo alebo hliník podľa modelu
Výkon	cca 50 g vločiek za 20 sekúnd
Hrúbka vločiek	plynule nastaviteľná
Kľuka	200 mm, voliteľne 250 mm
Upevnenie na stôl	do hrúbky stolovej dosky 45 mm
Hmotnosť	cca 2,15 kg

Tipy na používanie

Čerstvé vločky môžete použiť do müsli, kaše, polievok, omáčok, lievancov, chleba alebo koláčov.

- pri pečení môžete nahradiť až 50 % múky vločkami
- najlepšie výsledky dosiahnete s ovsom
- po olejnatých semienkach valce očistite suchou ryžou alebo kefkou

Záruka a servis

Počas 2-ročnej zákonnej záruky rieši servis a reklamácie priamo DOBRIO.

Ak sa vyskytne problém, kontaktujte nás s číslom objednávky a krátkym popisom problému. V prípade potreby vám poradíme s ďalším postupom.

Servis mimo zákonnej záruky

Výrobca ESCHENFELDER má dostupné náhradné diely aj pre staršie modely. Pri pozáručnom servise vám radi pomôžeme s odporúčaným postupom.

Záruka a kontrola balenia

Tento produkt bol pred odoslaním skontrolovaný a bezpečne zabalený tímom DOBRIO.

Záruka platná do:	.....
Podpis technika:	.....
Pečiatka DOBRIO:	*priestor na pečiatku*

DOBRIO - výber produktov pre dobrý život