

KoMo



Návod na obsluhu Jumbo

Vážený zákazník,

sme radi, že ste si vybrali Jumbo. Sme si istí, že mlynček Jumbo, ktorý ste si kúpili pre svoj obchod alebo pre svoje väčšie mletie nároky vám určite veľmi pomôže.

Pred vyskúšaním mlynčeka si prečítajte tento návod na obsluhu. V ňom nájdete všetky informácie, pomocou ktorých môžete svoj nový mlynček bez problémov používať a môžete ho používať mnoho rokov k svojej najlepšej spokojnosti.



Peter Koidl



Ing. Marcel Koidl

Spríevodca rýchlym spustením

- **Zástrčku dajte do zásuvky.**
- **Nastavte stupeň mletia nastavovacou páčkou.**
- **Vrečko umiestnite na výpusť múky a použite zvieraciu rukoväť, ktorá zachytí vrečko.**
- **Naplňte násypku obilím.**
- **Zapnite mlynček a zomel'te všetko obilie. Po dokončení mletia vypnite mlynček a potom ho znovu krátko zapnite. Znovu zapnutím mlynčeka zvyšková múka spadne do vrečka. Potom mlynček znovu vypnite a posuňte páčku do strednej polohy.**

Kde chcete umiestniť mlynček?

- Plášť mlynčeka je vyrobený z vysoko kvalitného prírodného dreva. Drevo je prírodný materiál, ktorý keď je vystavený nepriaznivým podmienkam, tak "pracuje".
- Ideálnym miestom pre mlynček je miesto s nízkou fluktuáciou teploty a vlhkosti.

Suroviny na mletie

- Používajte **iba očistené zrna**. Mlynček sa vám poďakuje dlhou životnosťou, pretože v nevyčistenom zrne nie sú len drobné čiastočky zeme a semienka divých bylín, ale aj malé kamienky, ktoré môžu poškodiť mlynček.
- Používajte **iba suché obilie!** Vlhké obilie sa nalepí na mlecie kamene. Skúste najprv lyžicou rozštiepiť jadro suchého zrna a keď zreteľne praskne, tak je dostatočne suché a môžete ho mlieť. Ak je obilie vlhké, tak ho lyžicou ľahko stlačíte. Takéto vlhké obilie určite neodporúčame mlieť.

Raž by sa mala mlieť najskôr 6 mesiacov po žatve.

Ovos by sa mal mlieť iba v malom množstve na jemnom nastavení "Hafer Fein (oats fine)".

Kukurica Mlieť iba jedlú kukuricu. Kukurica popcorn je nevhodná na mletie.

Ľan by sa mal mlieť iba nahrubo. Jemnejšie mletie spôsobí vytečenie oleja z ľanu, ktorý zašpiní mlecie kamene a znemožní ďalšie mletie.

Prevádzka mlynčeka

- Zapojte zástrčku do zásuvky.

Nastavenie stupňa mletia

Pomocou nastavovacej páky vpredu si môžete nastaviť stupeň mletia.



Po krátkej dobe zistíte, ktoré nastavenie stupnice vedie k požadovanému stupňu mletia pre rôzne druhy obilia. Následne každé rovnaké nastavenie bude viesť k rovnakému výsledku mletia.

Prosíme, berte na vedomie, že pre ovos, raž a špaldu sú na stupnici špeciálne stupne mletia.

Upevnenie vrečka na múku



Upozorňujeme, že zrna rozomleté na múku výrazne zvyšuje svoj objem. Preto položte na výstup múky dostatočne veľké vreco, aby ste zachytili mletý materiál. Upevníte ho tak, že cez neho nasuniete rukoväť svorky.

Upozornenie: Rukoväť svorky nikdy neumiestňujte na výstupné potrubie bez vrečka, inak by sa poškodil povlak z dôvodu drsného povrchu.

Naplnenie násypky



Nasypte zrno do násypky. Ak meliete väčšie množstvo, uistite sa, či je pod výtokom na múku dostatočne veľké vrečko a či múka nezasahuje späť do výlevky.

Zapnutie

- Zapnite mlynček pomocou vypínača na dolnej pravej strane mlynčeka.

Ukončenie mletia

- Proces mletia môžete kedykoľvek prerušiť jednoduchým vypnutím mlynčeka vypínačom.
- Ak chcete pokračovať v prerušenom procese mletia, znova zapnite mlynček.
- Keď hluk z mletia ustane, mlynček vypnite a znovu krátko zapnite. Keď je vypínač zapnutý, zvyšná múka z vášho zomletého zrna padá do vrečka. Potom mlynček definitívne vypnite.

Údržba mlynčeka

Čistenie mlynčeka – v závislosti od frekvencie používania každý druhý deň, najmenej však raz týždenne.

1. Vložte priloženú trysku, aby ste zmenšili priemer výstupu do trubice vysávača a pevne ju stlačte proti výstupu mlynčeka.



2. Zapnite mlynček do veľmi hrubej polohy mletia, zapnite vysávač a zomel'te asi ½ šálky pšenice s otvoreným vekom lievika.

Týmto sa z výstupu a mlecej komory odstránia voľné zvyšky múky.

Vonkajší povrch plášt'a sa môže ľahko zaprášiť. Väčšie množstvo nečistôt odstránite jemným saponátom alebo neutrálnym mydlom. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

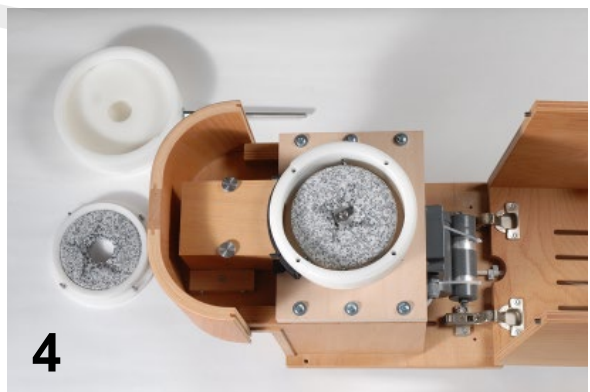
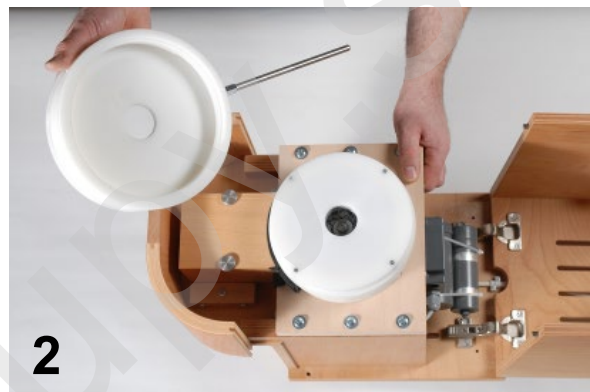
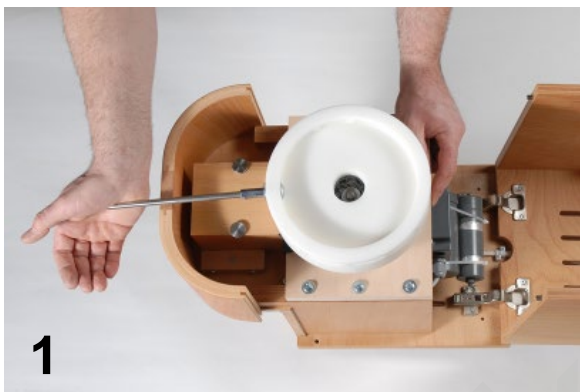
Každé 3 mesiace:

Vonkajšia strana plášt'a môže byť ošetrovaná biologickou ochranou dreva, napr. od AURO alebo porovnateľne kvalitný produkt. Z vyššie uvedeného dosiahnete veľmi trvalú ochranu povrchu tvrdým voskom. Odporúčame to, ak povrch plášt'a často utierate vlhkou handričkou. To zaisťuje, že vaše Jumbo bude vždy vyzerat' dobre.

Riešenie problémov

Mlecie kamene sú špinavé (mastné)

- Kryt je možné odblokovať pomocou skrutky na ľavej strane. Na tejto skrutke nájdete šípku a táto šípka musí byť vertikálna, aby ste otvorili kryt. Potom môžete sklopiť zadnú časť krytu dozadu. Otvorte západku na prednej strane mlynčeka a sklopte zadnú časť krytu dozadu.
- Hornú plastovú skrutku vyskrutkujte pomocou nastavovacej páky proti smeru hodinových ručičiek. (obrázok 1 + 2)
- Odstráňte horný mlecí kameň. (obrázok 3 + 4)
- Obidva kamene poriadne očistite kefou.



- Na vyčistenie mlecích kameňov zomel'te hrst' ryže alebo suchého zrna na strednom nastavení.

Ak zomletie ryže alebo zrna nepomôže:

Prosíme postupujte podľa návodu na čistenie uvedené vyššie.

Ak všetko uvedené zlyhá:

Zavolajte nám a popíšte problém. Radi vám pomôžeme.

Za žiadnych okolností na čistenie nepoužívajte vodu!

Po vyčistení:

- Vložte mlecie kamene späť.
- Hornú plastovú skrutku zaskrutkujte pomocou nastavovacej páky.
- Kryt mlynčeka dajte späť na svoje miesto a zaistite ho skrutkou.

Mlynček sa počas mletia vypne

- Ak sa medzi mlecie kamene dostane cudzie teleso a zablokuje ich, prerušovač obvodu preruší napájanie a chráni motor pred poškodením. Vypínač vypnite.
- V takom prípade počkajte chvíľu, nastavte jemnosť mletia na hrubú a potom mlynček znova zapnite.
- Ak to nie je úspešné, skontrolujte, či je motor skutočne napájaný, napr. zapojte ďalší spotrebič do použitej zásuvky
- Ak chyba nie je z dôvodu nedostatočného napájania, zavolajte nám.

Pondelok - Štvrtok	09:00 – 12:00	14:00 – 16:00
Piatok	09:00 – 12:00	

Rakúsko +43 (0)5335 20 16 0
Slovensko +421 915 410 033

Záruka

Ak je váš Jumbo používaný správne, poskytujeme vám záruku 24 mesiacov od dátumu nákupu.

Naša záruka

- Počas záručnej doby opravíme všetky chyby, u ktorých sa preukázateľne spätne zistia chyby materiálu alebo chybná konštrukcia. Podľa nášho úsudku opravíme chyby, za ktoré zodpovedáme, buď opravou chybného predmetu, alebo poskytnutím náhrady. Všetky ostatné nároky, ako napríklad vzniknuté straty, náhrada škody atď. sa neuplatňujú.
- Výmena materiálu neznamená novú záruku, ale pokračovanie v pôvodnom trvaní záručnej doby.
- Mlynček Jumbo je určený na komerčné použitie. Prosíme riadte sa pokynmi na čistenie a údržbu.
- Záručné práce sa vykonávajú v našej dielni v Hopfgarten (Rakúsko). Náklady na materiál a prácu znáša spoločnosť KoMo GmbH, náklady na prepravu znáša zákazník.
- Neoprávnené zásahy a zmeny do mlynčeka vedú k strate záruky.

O našom materiáli, dreve: Napriek starostlivému výberu surovín nie je možné vylúčiť výskyt malých trhlín, ktoré sú spôsobené zmenami teploty a vlhkosti vzduchu. Na tieto zmeny v kryte sa nevzťahuje záruka.

Technické údaje

Rýchlosť mletia pre jemné nastavenie mletia	pšenica: cca. 30 kg/h \triangleq 350 g/min raž: > 25 kg/h \triangleq 300 g/min kukurica: > 15 kg/h \triangleq 200 g/min
Jemnosť	cca. 82 % pod 0,3 mm, na základe DIN10765
Hlučnosť mletia pri mletí špaldy na jemno	72 db*
Objem násypky	cca. 3 kg pšenice
Výkon motora	750 W
Hmotnosť	32 kg (70.55 lb)
Výška	560 mm (15.16 in)
Šírka	280 mm (165 in)
Hĺbka	455 mm (17.91 in)
Plášť	masívne drevo, buková preglejka
Povrchová úprava	podľa pokynov konzorcia prírodných farieb (Arbeits-gemeinschaft Naturfarben) všetky povrchy z bukového dreva by mali byť ošetrené organickým rastlinným olejom
Mlecie kamene	čierno-biely korund, fixácia keramikou
Motor	priemyselný motor
Záruka	2 roky

* merané s: Noris Sound Level Meter, Model NIM-3

Počas vývoja a výroby tohto mlynčeka na obilie prebehol starostlivý proces výberu materiálov, ktoré znižujú nebezpečenstvo pre človeka a životné prostredie počas používania a recyklácie mlynčeka.

Pokiaľ sa používa syntetický materiál a hliník (pre motor), ich súčasný stav technológie obmedzujeme na najmenšie možné množstvo. Berieme do úvahy nový vývoj, ktorý minimalizuje použitie kritických materiálov.



KoMo Austria

KoMo GmbH & Co. KG
Penningdörfel 6
6361 Hopfgarten
T: +43 (0) 5335 20160
F: +43 (0) 5335 20164
komo@komo.bio

výhradný distribútor

BIO nákupy s.r.o.
Karpatské námestie 10A
83106 Bratislava
T: +421 915 410 033
komo@bionakupy.sk