

HASZNÁLATI és KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

MOCKMILL kőmalom fejrész KitchenAid robotgéphez (MM001)

A fejrész meghibásodásának, vagy saját testi épségének megőrzése érdekében Olvassa át alaposan a használati útmutatót.

GYORS ÚTMUTATÓ

Első használat előtt

Őröljön le egy maréknyi gabonát, majd dobja ki az őrleményt. Ezen rövid őrlés alkalmával távolodik el minden ásványi törmelék amely esetlegesen a gyártás során megtapadhatott a malom kövein.

Első használat - tartsa be a sorrendet

1. Csatlakoztassa a fejrészt a konyhai robotgépéhez
2. Hajtsa le a liszt kivezető csúszdát a robotgép keverőtádjába
3. Állítsa be a kívánt őrlési finomságot (A finomság később még hangolható)
- 4. Kapcsolja be a robotgépet**
5. Töltse fel a tölcserő az őrlőni kívánt gabonával

Az őrlés végeztével kapcsolja ki a robotgépet.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Első használat előtt kérjük olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót.

Gabonák kiválasztása

Csak tisztított gabonát használjon. A nem tisztított gabona apró kődarabokat is tartalmazhat, a malom kövei megsérülhetnek.

A Használati útmutatóban felsorolt gabonákon kívüli egyéb gabonák, vagy élelmiszerek kárt tehetnek az ön készülékében és akár a garancia elvesztését is eredményezhetik.

Kérdések esetén forduljon forgalmazójához!

Csak száraz gabonát használjon. Ha nedves gabonaszemeket őrlött a készülékével, azok lisztje filmréteget képezhet a malomköveken. Ha ez véletlenül bekövetkezett, használjon egyszerűen száraz gabonát, állítsa durva őrlési fokozatra ("A malomkövek és az őrlőkamra tisztítása" 2. oldal).

Ha nem biztos abban, hogy száraz-e vagy sem a gabona, nyomjon el egy szem gabonát egy kemény felületen egy kanál hátlapjával. Ha a szem hangos repedéssel törik, a gabona száraz!

Az őrléshez túl nedves szemek laposak maradnak, hengerelt zabhoz hasonlítanak.

A rozst a betakarítást követően, őrlés előtt legalább hat hónapig kell szárítani. További információk a különböző gabonafélékről és felhasználásukról, valamint a javasolt őrlési fokozat beállításáról a későbbi táblázatban találhatóak.

Otthoni használatra

A Mockmill otthoni és normál családi szükségletek kielégítésére lett gyártva. A készülék nem kereskedelmi felhasználásra készült, ahol alaptól nagy mennyiségek szükségesek.

Megjegyzés: a robotgép túlmelegedésének elkerülése érdekében egyszerre csak egy adag lisztet őröljön. Ha ennél több lisztre van szüksége, hagyja a robotgépet kb. 45 percig hűlni, mielőtt újra őrölné.

Ha úgy tűnik, hogy ez több idő, mint amennyire a robotgépnek szüksége van a lehűléshez, kérjük, ellenőrizze a robotgép használati utasítását további információkért.

Fűszerek őrlése

A Mockmill fejrészrel könnyen őrölhet szárított fűszereket és ételek ízesítésére használt száraz fűszereket, beleértve bors, koriander, kardamon, fahéj és még sok más.

Vegye figyelembe, hogy bizonyos fűszereket, például a fahéjat kicsi darabokra kell előzetesen aprítani, hogy bele tudja önteni a Mockmill malomba.

Ha fűszereket őrölt a malommal, azok aromája megmaradhat az őrleőegységben. Ha ki akarja "öblíteni" a malmot, egyszerűen őröljön egy kevés gabonát (például búzát vagy rizst) rögtön a fűszerek őrlése után. Tartsa meg ezt az "ízesített lisztet" és használja fel majd sütéshez, szószokhoz.

Olajos / zsíros élelmiszerek

Kerülje a diófélék, mogyoró, vagy olajos magvak, például szezám, len vagy mák őrlését. Még a kávébab is sok olajat tartalmaz! Az olaj filmréteget képezhet a malomköveken, ez meggátolva a gabonafélék későbbi tökéletes őrlését.

Feltétellel lehetősége van olajos termékek vagy friss fűszernövények őrlésére is, ha azokat száraz gabonával együtt őrli (keverési arány: 5% olajos termék 95% száraz anyaghoz)!

Felügyelet

A Mockmill egy elektromos készülék által meghajtott fejrész, csak felügyelet alatt használható (gyerekeknek tilos)!

FIGYELEM!

Tartsa kezeit, egyéb tárgyait (pl. kanalak, csavarhúzó) az őrleőegységtől mindig távol. Múlasztásával ujj sérülést, és/vagy malomkő károsodást okozhat.

Tisztítás

Ne merítse a Mockmillt soha vízbe vagy egyéb folyadékba. Törölje tisztára a malom géptestét egy enyhén nedves ruhával. Fontos, hogy ne kerüljön soha víz a malomba. Ne tisztítsa soha a malomköveket vízzel vagy nedves ronggyal sem! Tisztítás előtt mindig csatlakoztassa le a fejrészt a robotgépről!

Alkotóelemek

A: Fokozat állító gomb

B: Liszt csúszda

C: Adagoló tálca

D: Hosszú csavar

E: Malomtest

A FEJRÉSZ CSATLAKOZTATÁSA/BEÁLLÍTÁSA

A: Tekerje a Mockmill fokozat állító gombját (A) a legfinomabb fokozatra, ilyenkor kézzel nem tudja elforgatni a négyszögletű kiálló tengelyvéget.

B: Lazítsa meg a robotgép homlokzati meghajtásnál lévő csavart, és távolítsa el a takaró fedelét (KitchenAid felíratú ezüst fedél).

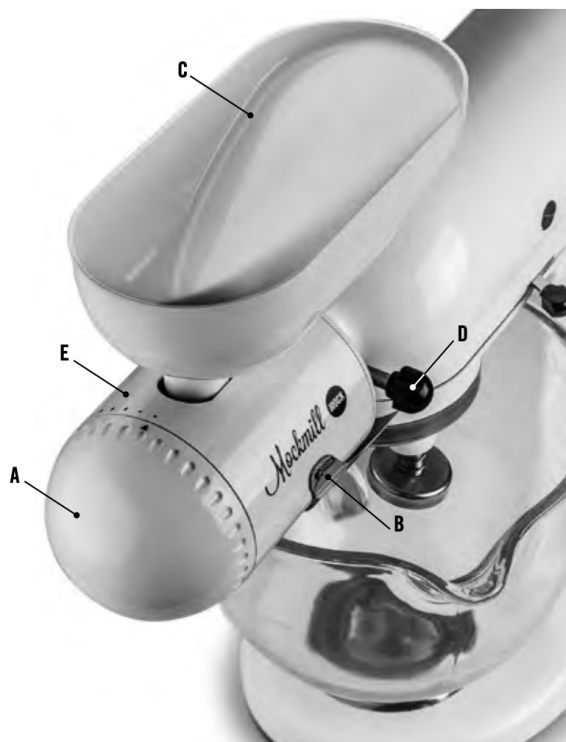
C: Helyezze fel a Mockmill malomfejrészt a konyhai robotgép homlokzati kiállásába, csúsztassa a négyzet alakú kiálló tengelyvéget a robotgép homlokzati kiállásába!

D: Forgassa el a fejrészt szükség esetén előre-hátra, a helyes illeszkedés érdekében.

E: Ha a Mockmill a megfelelő helyére került, a malomfejrész csatlakozó végén lévő csap be kell illeszkedjen a robotgép homlokzati csatlakozópont peremén lévő bevágásba (D).

F: Rögzítse Mockmill malomfejrészt a mellékelt extra hosszú gombos csavarral (D), húzza meg a lehető legerősebben. Győződjön meg arról, hogy a fejrész teljesen rögzítve van a konyhai robotgéphez.

Kivétel a KitchenAid Mini sorozat: használja a KitchenAid robotgéphez való eredeti csavart!



ELSŐ HASZNÁLAT ÉS TISZTÍTÁS

Első használat előtt

Őrljön le egy maréknyi gabonát, a lisztet pedig dobja ki. Ezen őrlés alkalmával távolodik el minden ásványi törmelék amely esetlegesen a gyártás során megtapadhatott a malom kövein.

Első használat - tartsa be a sorrendet

1. Hajtsa le a liszt kivezető csúszdát (B) a robotgép keverőtálgába
2. Állítsa be a kívánt őrlési finomságot (A finomság később még hangolható)
3. **Kapcsolja be a robotgépet**
4. Töltse fel a tölcsért az őrlni kívánt gabonával
Az őrlés végeztével kapcsolja ki a robotgépet.

Tisztítás

A malomkövek öntisztítóak, amennyiben időnként szemcsésebb őrlési fokozaton is őröl. Ha a malmot tartósan nem használja (hosszabb szabadság pl.) javasoljuk, távolítsa el a lisztmaradványokat egy durva (legszemcsésebb) őrlési fokozaton lefuttatott ciklus segítségével.

Majd szedje szét a malom fejrészt a lentebbi képeken látható módon, egy kis kefével távolítsa el a maradék lisztet. Majd szerelje össze ismét.

A MOCKMILL MALOMFEJRÉS Z KINYITÁSA

Ha a Mockmill nem működik megfelelően, vagy erős szennyeződés gyanúja merül fel, érdemes a malom fejrészt kinyitni. Ilyenkor az őrlőkamrát alaposan meg kell tisztítani. Kérjük, kövesse az alábbi utasításokat.



Távolítsa el a fokozatállító gombot

Forgassa az állítótárcsát (A) a legdurvább fokozaton túlig, amíg ellenállást nem érez, majd forgassa még egy kicsit tovább. Most a tárcsa (A) levehető.



Távolítsa el a hangoló tárcsát (A)



Támassza meg a Mockmillt a kiálló tengelyvégre, hüvelykujjaival a 3-ból 1-1 rugóvéget megtámasztva próbálja meg a malomtestet óvatosan felfelé húzni.



Távolítsa el teljesen a malomtestet.



A fehér karimát a bal kezében tartva (az ábrán látható módon) fordítsa el a malom belső testét jobbra, amíg az meg nem áll.



Emelje ki a bal kézben lévő fehér takaróperemet (a forgó kővel együtt), a jobb kézzel fogott állórészből.

HIBAELHÁRÍTÁS

Problémába ütközött a malom használata során?

Kérjük, vegye fel a kapcsolatot forgalmazójával, vagy a termék gyártójával: info@mockmill.com

ŐRÖLHETŐ ALAPANYAGOK ÉS AJÁNLOTT ŐRLÉSI FOKOZATOK

A Mockmill malmokkal a következő élelmiszerek őrlhetőek:

Puha gabonák Kemény gabonák Magvak Zöldségek	MM001	MM100 Őrlési fokozat	MM200 Őrlési fokozat	Illóolaj tartalom	Megjegyzések
Amaránth	Igen	0-1	0-1	-	
Hajdina	Igen	0-1	0-1	-	Kivétel pörkölt!
Chia mag	Igen	6-7	7	-	
Tönköly	Igen	1	1-2	-	
Alakor (egyszemű búza)	Igen	1	1-2	-	
Tönkebúza (kétszemű búza)	Igen	0-1	1	-	
Zöld tönköly	Igen	1	1	-	
Zab	Igen	3	4-5	-	
Szárított borsó	Igen	1	1	-	
Köles	Igen	1	1	-	
Kamut	Igen	1	0-1	-	
Csicseriborsó	Igen	4-5	3-4	-	
Vörös bab	Igen	1	1	-	
Lencse	Igen	1	1	-	
Csillagfürt	Igen	2	2	-	
Kukorica	Igen	1-2	1-2	-	Kivétel popcorn!
Cirok	Igen	0-1	2-2.5	-	
Hántolt árpa	Igen	1	1	-	
Hosszúszemű rizs	Igen	0-1	0-1	-	Kivétel párolt rizs!
Pinto bab	Igen	2	1-2	-	
Quinoa	Igen	0-1	0-1	-	
Rozs	Igen	1	1	-	
Szójabab	Igen	1-2	5	-	
Teff mag	Igen	0-1	0-1	-	
Fehér bab	Igen	0-1	0-1	-	
Búza	Igen	1	1	-	

Gyógy- & fűszernövények	MM001	MM100 Őrlési fokozat	MM200 Őrlési fokozat	Illóolaj tartalom	Megjegyzések
Egész ánizs	Igen	4	4-5	igen	
Görögszéna mag	Igen	1	2-2.5	-	
Édeskömény mag	Igen	2	3	igen	
Szárított rozmaring	Igen	2	2	-	
Kardamom hüvely	Igen	0-1	0-1	igen	
Koriander mag	Igen	1	2	igen	
Kömény	Igen	4	4	igen	
Fűszerkömény	Igen	4-5	5	igen	
Szegfűszeg	Igen	3	4	igen	
Szegfűbors	Igen	1	1	-	
Csillagánizs	Igen	2-3	3	igen	Vágja apró darabokra
Bors	Igen	2	2	-	
Tonkabab	Igen	9-10	10	igen	
Fahéjvirág	Igen	0-1	2	igen	
Fahéjrúd	Igen	1	1	-	Vágja apró darabokra

A Mockmill malomfejrészrel a 6-7. oldalon felsorolt alapanyagok őrlhetők.

Amennyiben a táblázattól, vagy a gyártói honlapon feltüntetett alapanyagoktól eltérőeket őröl, az a malom károsodásához és a jótállás elvesztéséhez vezethet.

Észrevételét, ötletét, pl. szeretne valami olyan gabonafélét őrölni, amely nem szerepel a korábbi táblázatokban, jelezze forgalmazójának, vagy az info@mockmill.com gyártói e-mail címen.

Az őrlési fokozat beállítása

Az őrlés beállításához forgassa el a fokozat állító gombot (A).

A liszt őrlési fokozata az őrlési folyamat során is állítható „finom” és „durva” között.

Az őrlési fokozatot a rotor (forgó malomkő) és az álló (álló malomkő) közötti távolság határozza meg.

A legdurvább őrlési fokozat egy rögzített pont; a gomb további forgatásával kicsavarható és eltávolítható.

Az a pont, ahol az őrlőfej a legfinomabb lisztet állítja elő, gépenként változik, és általában a Mockmill malomfejrész házán található skála legkisebb pontja közelében van.

Felhívjuk figyelmét, hogy az őrlési hatékonyság csökken az őrlési fokozat finomodásával.

Ha az őrlési fokozat túl finom, vékony filmréteg képződhet az őrlőköveken.

Ez csökkenti az őrlési hatékonyságot, és akár a liszt áramlását is megszakíthatja – ez egyértelműen jelzi, hogy az őrlési fokozat túl finom.

Ennek orvoslásához fordítsa vissza az állítógombot „durva” állásba, majd lassan vissza egy kevésbé finom őrlési fokozatra, mint korábban kiválasztotta.

Az őrlési folyamatnak most folytatódnia kell, és a lisztnek még mindig meglehetősen finomnak kell lennie. Az őrlés befejezése után kapcsolja le a konyhai robotgépet.

HIBAJEGYZÉK

A malom forog, de nem őröl

A malomkövekre filmréteg képződött.

- őröljön le 1 csészényi búzát vagy rizst durva fokozatra állítva
- ha a durva fokozaton való őrléssel nem tisztulnak meg a kövek, nyissa fel a malom fejrészt a 4. oldalon leírt sorrend szerint
- egy éles tárggyal, pl. daraboló késsel vágjon néhány rést a malomköveken lévő filmrétegekbe
- zárja vissza a malmot
- őröljön le 1-2 csészényi búzát durva fokozatra állítva
- a filmréteg le kell tisztuljon ezennel a kövekről

JÓTÁLLÁS & SZERVIZ

A készülék háztartási felhasználás esetén 2 év jótállásban részesül.

A jótállás nem terjed ki az adagoló tölcser vagy csúszda sérülésére, amelyek meghibásodása helytelen használatra vezethető vissza.

Meghibásodás esetén vegye fel a kapcsolatot forgalmazójával!

SZÁLLÍTÁSI CSOMAGOLÁS ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁS

Szállítási csomagolás

A csomagolás védi a Mockmill malomfejrészt a biztonságos szállítás érdekében.

Tartsa meg a malom eredeti dobozát és a belső csomagoló elemeket ahhoz, hogy szükség esetén biztonságosan tudja azt szállítani.

A régi készülék megsemmisítése

A leselejtezett fejrészt környezetbarát módon kell megsemmisíteni.

Javasolt a készülék hulladékújrahasznosító telepre való kiszállítása, a helyi hulladékgazdálkodási jogszabályoknak megfelelően.

A gyártó fenntartja magának a műszaki változtatások jogát!