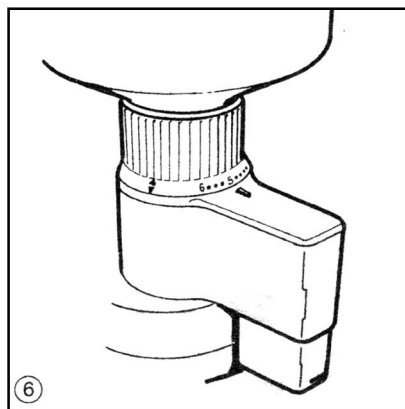
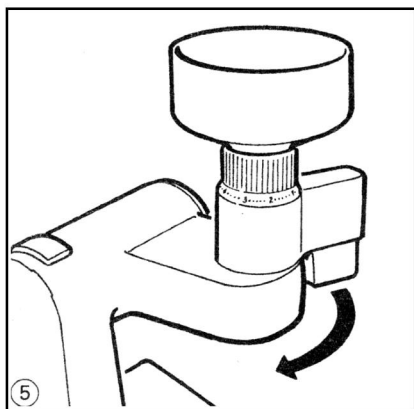
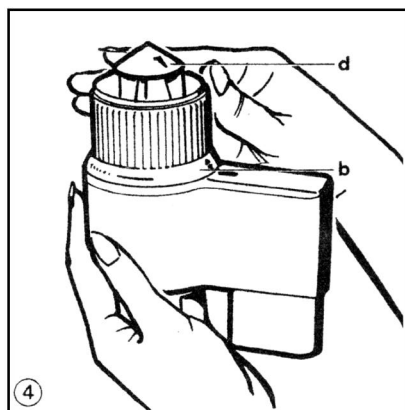
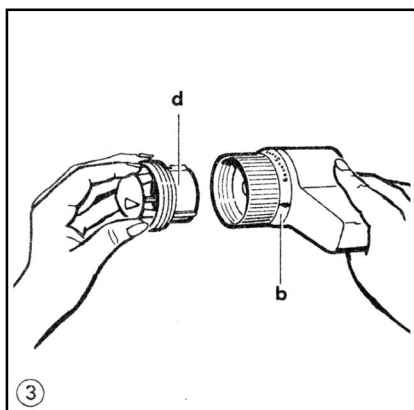
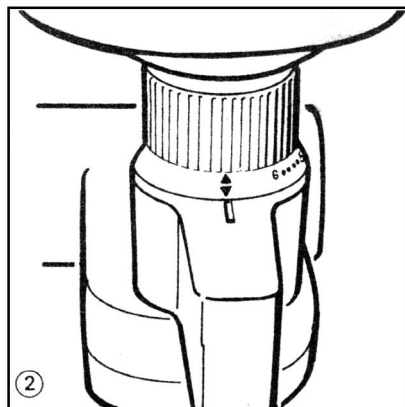
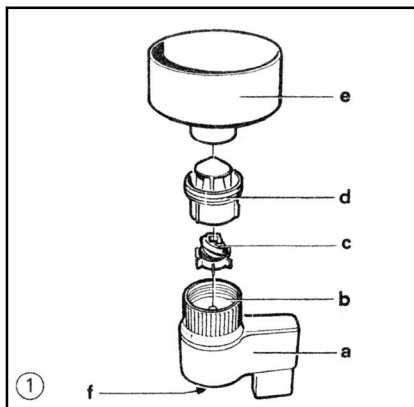

MUZ 4 GM 3



Nezažehete žst d, nalistujte si, prosím, stránky s ilustracemi.

Popis

obr. 1

- a. plö
- b. nastavovacíprsteneč
- c. mlecíkučel
- d. mlecíprsteneč
- e. nšypka
- f. unöe

Bezpečnostnípokyny

- Nikdy nesestavujte mlínek na základní spotřebič.
- Pouívejte jej jen plně sestavený.
- Mlínek nenasazujte nebo nesundávejte z bezpečného spotřebiče.
- Nikdy nekládejte ruce do nšypky.
- Děti držte mimo dosah.
- Mlínek je zkonstruován pouze pro použití v domácnosti (ne pro živnostenské použití).
- Před mletím se přesvědčte, že obilí je žst, abyste zabránili ökodě, způsobeným kovovými předměty, píškem nebo kameny.
- Nenechávejte mlínek v chodu, je-li prázdný.

Pouíí

Před prvním použitím mlínek vyčistěte (viz »údržba«).

Nejprve sejměte nšypku, pak otočte nastavovacíprsteneč doleva (proti směru hodinových ručiček) až na doraz. Dvojitá öpka musí být proti značce (obr. 2).

V této poloze můžete vyjmout mlecíkučel a kučel (obr. 3).

Po vyčištění mlínek jej sestavte následovně:

Umístěte mlecíkučel na žvercovou osu v plöti a. V případě potřeby nastavte nastavovacíprsteneč b tak, aby značky byly opřti proti sobě (obr. 2). Nyní nasačte mlecíprsteneč d tak, aby öpka na öíkmém povrchu (obr. 4) smřovala na značku a dvojitá öpka na nastavovacíprsteneč b. Pouze takto může být správně nasazen. Je-li to nutné, tlačte mlecíkučel lehce dolů a otočte nastavovacíprstencem doprava (ve směru hodinových ručiček) do požadovaného nastavení mletí. Nasačte nšypku e na své místo, nasačte mlínek na vodorovný otočný rameno základního spotřebiče a otočte plně doprava k záložce (obr. 5). K zamezení niku prachu zakryjte mšu krytem. Mouka je se mletá přes otvor v krytu (jen u typu MUM 44).

Nastavení jemnosti

Vsypete obilí do násypky. Množství by nemělo přesáhnout 750 g; značky jsou jako pomůcka a platí pro pšenici.

Zapněte motor.

Stupeň jemnosti mletí regulujete otáčením nastavovacího prstence (**obr. 1** **b**) v rozsahu do 6 (**obr. 6**).

Doleva = hruběji, doprava = jemněji

Nastavení je plynulé a můžete být velmi přesní i při chodu přístroje. Chcete-li změnit nastavení ve směru jemnějšího otáčení voličem v malých krocích, aby obilí v mlýnků bylo méně projeto. Jednotka pohonu by měla normálně být nastavena na 4, ale 3 je lepší pro velmi jemné mletí, abyste se vyhnuli přehřátí obilí.

Mletí s nastavením 4

Nikdy nemelte více než 2 kg surovin najednou, abyste spotřebič nepřehřáli. Poté nechte přístroj vychladnout nejméně 1 hodinu.

Druh obilí	Jemné mletí	Hrubé mletí
pšenice	80 g/min.	270 g/min.
čirý	70 g/min.	230 g/min.
pohanka	80 g/min.	190 g/min.
ječmen	80 g/min.	300 g/min.
oves	50 g/min.	170 g/min.
jčhlý	80 g/min.	200 g/min.
ječ	70 g/min.	190 g/min.
lněné semeno	*15 g/min	ó
máček	*70 g/min	ó

* Lněné semeno a máček obsahují olej a pro dobrý výsledek nesmějí být nastaveny příliš jemně. Kvalitu rozemletin můžete zvýšit tím, že je nejprve dáte do mrazáku a rozemlete je ihned po vyjmutí z mrazničky.

Pro některé recepty můžete lněné semeno rozemlet rychle a velmi jemně směsí s obilím před mletím.

Oves je mák. Než ostatní obilniny a nemůžete proto být rozemlet jemně. V tomto případě je rovněž lepší oves nejprve zmrazit a rozemlet jej ihned po vyjmutí z mrazničky.

Tento mlýnek můžete použít pro všechny typy obilí (kromě kukuřice), jako i pro mák, lněné semeno, sezamové semena, pohanku, atd. Byliny, koření a květy zrna mohou být v mlýnků rovnoměrně umlety.

Obilí musí být absolutně suché, nebo mlýnek by se jinak mohl ucpat. Veškeré suroviny, které budou mlety, by proto měly být uskladněny na suchém místě buď otevřeně, nebo v suchých obalech. Skladovací teplota by neměla přesáhnout 40 °C. Dávejte v ní uvedené tabulce jsou přibližné hodnoty, které se mohou změnit (včetně níže) podle vlhkosti obilí. Období, ve kterém obilí dozrávalo (například zimní a letní pšenice) má rovněž vliv na dávkování v tabulce.

Dřevě

Obilí je přirodně živý produkt, který je schopen nabírat a držet vlhkost. Proto je třeba zdůrazňovat, že je nutné suché skladování.

Je-li obilí příliš vlhké, vyvíjí se abnormální teplo, což může mít za následek ucpání mléčkovy v ocelovém kuželu mlýnků, čímž se znemožní jemné mletí. Zjistíte-li, že jemné mletí je obtížné, přecházejte na to, že obilí je příliš vlhké.

Test vlhkosti

Jednoduchý test je změřit obilí mezi dvěma tvrdými předměty. Je-li obilí příliš vlhké, bude zploděno snadno do podoby ovesných vloček, bez zvuku praskání. V tomto případě nechte obilí vysušit.

Další test je vložit vzorek obilí na několik hodin do mrazničky. Potom ihned po vyjmutí rozemlet s nastavením na jemno. Je-li možné rozemlet obilí jemně po zmrazení, je to jasně znamení, že obilí bylo předem vlhké.

Ze zdravotních důvodů je dřevě otestovat, zdali vaše obilí je uskladněno v optimálních podmínkách.

Vyjmutí a čišťování

Vypněte přístroj (poloha 0). Otočte mlýnek doleva a sejměte jej.

Mlýnek musí být čišťován po každém použití, není-li používán denně. Melete-li suroviny obsahující olej, například lněné semeno, mlýnek by měl být vždy vyčištěn po každém použití. Ocelový mléčkový kužel by měl být čišťován pouze suchým kartáčem. K vyčištění vstupu otvoru mléčkovy kuželu můžete sklopit dolní víčko stupně otvoru (**obr. 7**). Neponořujte čistič do vařící vody a nesuňte je na horké plotny. Kryt otvory vlhkým hadrem; neponořujte ho do vody. Mlýnek uložte ne suchém místě.

Mlýnek nevyčisťujte dřevě, pokud dodržíte návod k použití.

Místo nouzového zlomu

Místo nouzového zlomu ochrání pohon před přehřátím. Unačte se zlomové přetěžení (například vlivem vlhkého obilí nebo cizích předmětů).

Unačte (**obr. 1 f**) můžete být jednoduše vyjmut a vyměněn: Mléčkový kužel upevněte tím, že nastavovací prstenec otočíte k zářezu doprava. Použijte plochý kleště k uchycení unačte na příslušných plochách, otočte jej doprava a vytáhněte jej (bajonetový způsob) **obr. 8**.

Nový unačte obdržíte v specializovaných prodejnách nebo opravárnách.

