

The background is a solid light brown color. It features several large, thick, yellow, curved shapes that resemble stylized 'C' or 'G' characters, scattered across the page. One is in the top right, one in the middle left, and one in the bottom right.

werkstück

Korn · Alles rund ums

MILLENIA M1/D1/D1+

DE Bedienungsanleitung
EN Operating instructions
IT Istruzioni d'uso

INDEX

DE 02-23

- 4 WARNHINWEISE
- 6 DIE ERSTE INBETRIEBNAHME
- 7 TECHNISCHE DATEN
- 8 BAUTEILE & BEDIENELEMENTE
- 10 REINIGUNG & PFLEGE
- 14 BEDIENUNG MILLENIA D1/D1+
- 16 BEDIENUNG MILLENIA M1
- 18 ANGEZEIGTE MELDUNGEN AUF DEM DISPLAY
- 20 WAS KANN ICH MIT MEINER MILLENIA MAHLEN?
- 21 WELCHER GRAD FÜR WELCHES MAHLGUT
- 22 SERVICEHOTLINE & FAQ, GEWÄHRLEISTUNG

EN 24-45

IT 46-67

MILLENIA M1/D1/D1+

Eine neue Generation an Getreidemühlen

Jahrtausendealte Liebe zum Korn trifft auf modernes Design und höchste Qualität. In die Entwicklung der Millenia haben wir unsere jahrzehntelange Erfahrung in der Mühlenfertigung einfließen lassen. Entstanden ist die erste digitale Getreidemühle mit Touchscreen – erhältlich als Modell D1 oder D1+ (mit Wiegefunktion) – und daneben im selben Design die manuell zu bedienende Variante M1.

Hinter Werkstück mit dem Slogan „Alles rund ums Korn“ steht die Geschützte Werkstätte Tirol. Diese schafft markt-gerechte Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung. Ihre neue Mühle bewirkt also in vielerlei Hinsicht Gutes: für eine inklusive Gesellschaft, für mehr Genuss und eine gesunde Lebensart in Ihrer Küche.

Warnhinweise

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Achten Sie auf das Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Die Mühle darf am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Bitte erfragen Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.



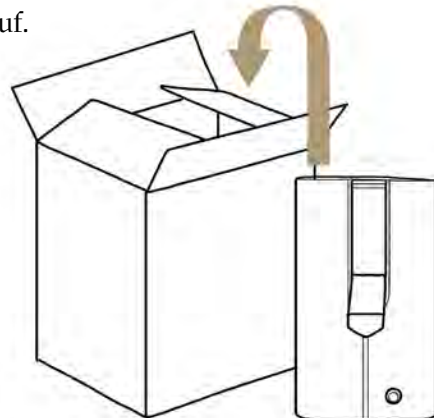
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Diese Mühle ist für den Hausgebrauch konzipiert und zum Mahlen des auf Seite 20 angeführten Mahlguts bestimmt.
- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf. So vermeiden Sie Unfälle bzw. Schäden durch unsachgemäße Aufstellung oder Bedienung.
- Überprüfen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf etwaige Transportschäden an der Verpackung sowie an dem Gerät selbst. Defekte oder mangelhafte elektrische Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden. Mängel sind sofort dem Verkäufer zu melden.
- Schließen Sie Ihre Mühle nur an eine vorschriftsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Die auf dem Typenschild der Getreidemühle angegebene Spannung muss mit der des Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Kabel der Mühle nicht über Kanten führen und keinesfalls in Kontakt mit Herdplatten oder anderen heißen Oberflächen bringen.
- Bei Störungen sofort Gerät ausschalten und Stecker ziehen. Mühle nur auf einer trockenen, ebenen, standfesten Oberfläche verwenden. Die Belüftungsslitze auf der Gerätehinterseite müssen frei bleiben.
- Verschraubungen des Gerätes, die nur mit einem Werkzeug zu öffnen sind, dürfen nicht geöffnet werden. Reparaturen dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte durchgeführt werden.

Die erste Inbetriebnahme

Müller werden ist nicht schwer! Vor dem ersten Mahlvorgang sind jedoch einige Dinge zu beachten, um einen sicheren Betrieb und wohlschmeckende Ergebnisse zu gewährleisten.

- Mühle auf eine ebene Fläche stellen
- Netzstecker in die Steckdose stecken
- Passende Auffangschale unter den Mehlauslauf stellen
- Motor einschalten
- Feinheit einstellen
- Geeignetes Mahlgut in den Trichter einfüllen (siehe S. 20/21) und mahlen, den gewünschten Feinheitsgrad bei Bedarf nachjustieren
- Motor nach dem Mahlen ausschalten
- Aufbewahrung & Transport, Staubschutz: Bewahren Sie für diese Zwecke am besten die Originalverpackung auf.



Technische Daten

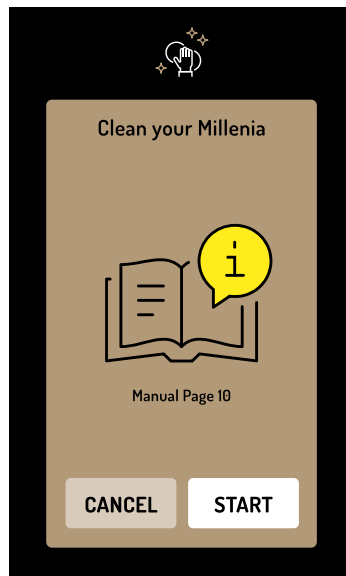
	Modell		
	M1	D1	D1+
Abmessung (H x B x T)			
ohne Netzstecker	33,5 x 20,5 x 25,0 cm	33,5 x 20,5 x 25,0 cm	33,5 x 20,5 x 25,0 cm
mit Netzstecker	33,5 x 20,5 x 32,0 cm	33,5 x 20,5 x 32,0 cm	33,5 x 20,5 x 32,0 cm
Trichterfüllmenge	max. 1.000 g	max. 1.000 g	max. 1.000 g
Mahlfeinheit Verstellung	Klemmhebel	Touchdisplay	Touchdisplay
Einteilung Wiegung	---	---	in 5g Schritten
Mahlfeinheit bei Weizen fein	~ 180 g/min	~ 180 g/min	~ 180 g/min
Unterstellhöhe für Schüssel	11,5 cm	11,5 cm	11,5 cm
Lautstärke bei Weizen fein	~ 75 db	~ 75 db	~ 75 db
Mahlstein	Korund-Keramik Ø 90 mm	Korund-Keramik Ø 90 mm	Korund-Keramik Ø 90 mm
Gehäuse	Biegesperrholz furniert/ produktberührende Teile aus lebensmittelechtem Kunststoff	Biegesperrholz furniert/ produktberührende Teile aus lebensmittelechtem Kunststoff	Biegesperrholz furniert/ produktberührende Teile aus lebensmittelechtem Kunststoff
Motorleistung	400 Watt/230 Volt/50 Hz	400 Watt/230 Volt/50 Hz	400 Watt/230 Volt/50 Hz
Gewicht	7,0 kg	7,5 kg	7,5 kg

Bauteile & Bedienungselemente



Reinigung und Pflege

Um Ihre Mühle technisch funktionstüchtig zu erhalten, braucht es keinen großen Pflegeaufwand. Dennoch gibt es einige Dinge zu beachten. Bei jedem 11. Mahlvorgang erinnert die Mühle an eine Reinigung. Diesen Hinweis können Sie quittieren. Eine regelmäßige, korrekte Reinigung ist jedoch Voraussetzung dafür, dass Gewährleistung und Leistungsanspruch nicht verfallen.



10

REINIGUNG VOM MAHLRAUM

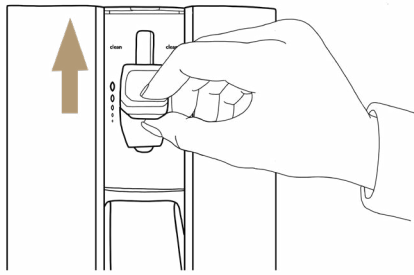
Achtung, trennen Sie die Mühle vor der Reinigung unbedingt vom Stromkreis! Im Inneren sammelt sich beim Feinmahlen zwangsläufig etwas Mehl. Dieses löst sich jedoch fast gänzlich, wenn Sie am Ende des Mahlvorgangs die Mühle in gröbster Einstellung kurz nachlaufen lassen. Aus hygienischen Gründen empfiehlt sich eine gründlichere Reinigung des Mahlraums, wenn die Mühle länger nicht verwendet wird.



1 Deckel & Trichter entfernen

Um den Mahlraum reinigen zu können, bitte Deckel und Trichter entfernen. Dazu auf der Rückseite der Millenia den Knopf drücken und den Trichter entnehmen.

11

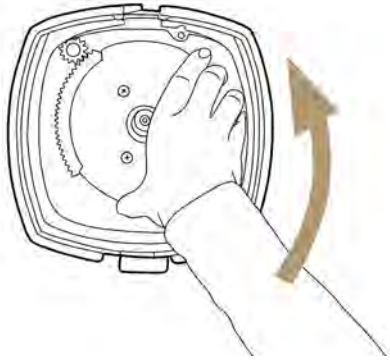


2

Mahlstein entfernen

Mahlstein gegen den Uhrzeigersinn rausdrehen und entnehmen.

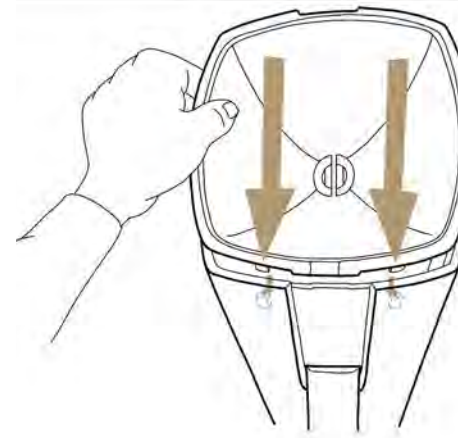
Hinweis Model M1: Vor Entnahme ist der Klemmhebel ganz nach oben zu stellen.



3

Mahlraum & Mahlstein reinigen

Den Mahlraum und den Mahlstein vorsichtig mit einem Staubsauger aussaugen oder mit einem Pinsel reinigen. Wenn Sie Ihre Getreidemühle regelmäßig verwenden, ist keine spezielle Pflege der Mahlsteine erforderlich. Im Bedarfsfall erfolgt die Reinigung durch grobes Mahlen von Reis – niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten! Durch Mahlen von Reis befreien Sie die Mahlsteine auch von eventuellen Rückständen ölhaltiger Saaten, Gewürze etc.



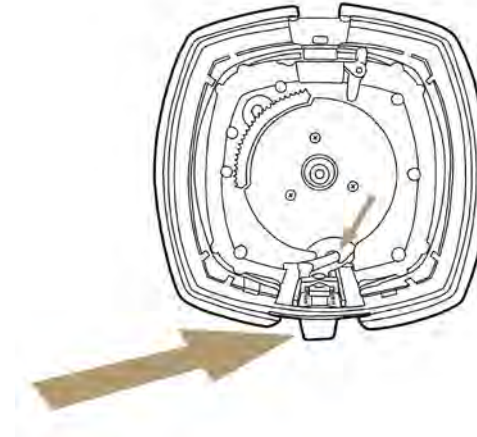
4

Komponenten wieder einsetzen

Den Mahlstein wieder in den Mahlraum geben und eindrehen. Anschließend den Trichter einsetzen. Zähne müssen vorne einrasten, dann den Trichter hinten sachte runterdrücken.

Hinweis Model M1: Mahlstein einsetzen

Klemmhebel ganz nach oben stellen und den runden Stift in die dafür vorgesehene Öffnung stecken.

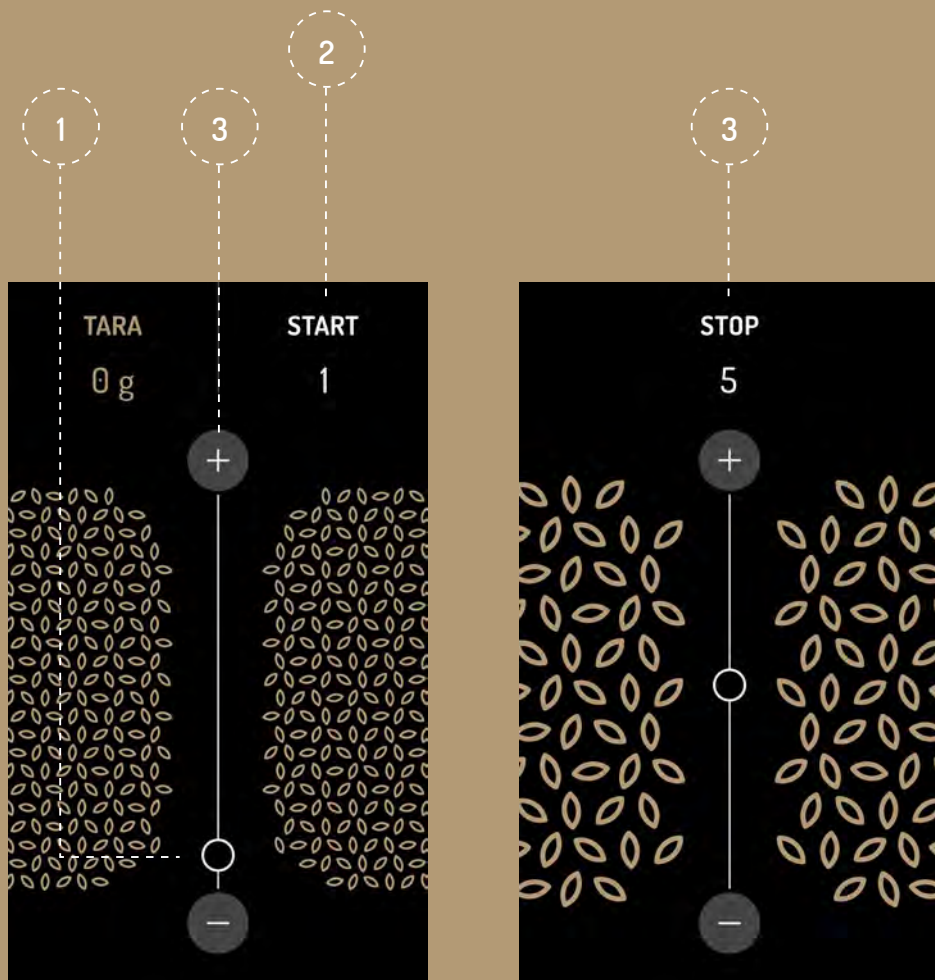


REINIGUNG KORPUS

Die Gerätehülle wird mit natürlichem Bienenwachsöl behandelt (außer lackierte Geräte).

Es genügt vollkommen, wenn Sie die Mühle gelegentlich mit einem ganz leicht feuchten Tuch abwischen. Auch der Trichter lässt sich herausnehmen und abwischen.

Bedienung Millenia D1/D1+



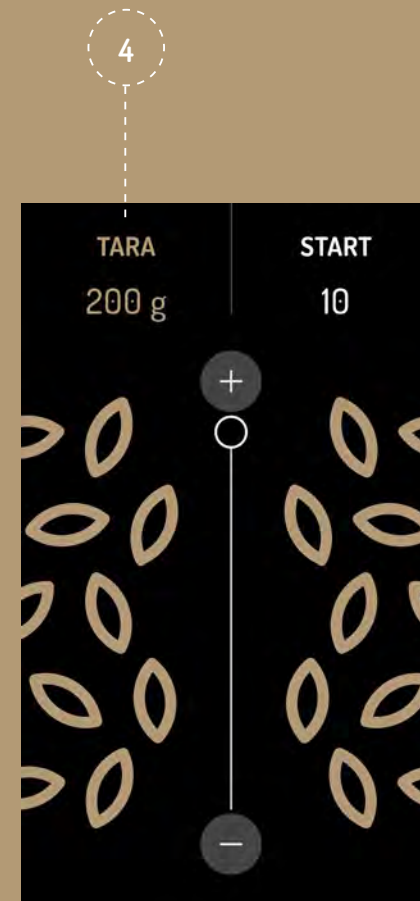
1 Mahlgrad
die Millenia kalibriert sich bei jedem Neustart und wählt den voreingestellten Mahlgrad 2

2 Start- und Stoppfunktion
Der Mahlvorgang wird mit dem Betätigen des Start-Buttons am Display gestartet und kann während dem Mahlvorgang jederzeit gestoppt werden. Die Millenia D1+ schaltet sich 10 Sekunden nach dem Mahlvorgang automatisch ab.

3 Mahlgrad wählen
Es gibt die Möglichkeit zwischen 10 Mahlstufen zu wählen. Grob = große Körnung (+)
Fein = kleine Körnung (-)

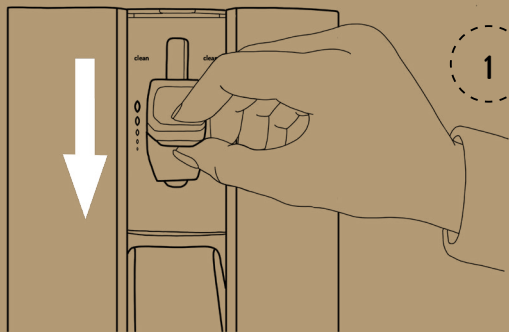
4 Wiegefunktion
Das Modell Millenia D1+ verfügt über eine integrierte Waage. Das Füllgewicht im Trichter ist ständig ersichtlich. Mit der gängigen Tara-Funktion kann die Waage auf Null gestellt werden.

! **WICHTIG!** Sollte sich Mahlgut verklemmen und dadurch der Motor blockieren, bitte einen größeren Mahlgrad wählen. Erst nach Anlaufen des Motors wieder den gewünschten Mahlgrad einstellen.



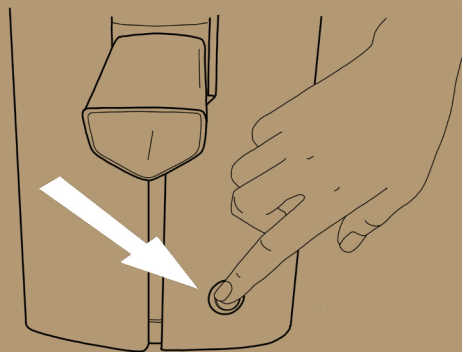
Bedienung Millenia M1

Die Bedienung unseres manuellen Modells unterscheidet sich nur geringfügig von den digitalen Geräten: Nur das Einstellen des Mahlgrades und das Betätigen der Start- und Stoppfunktion erfolgen händisch!



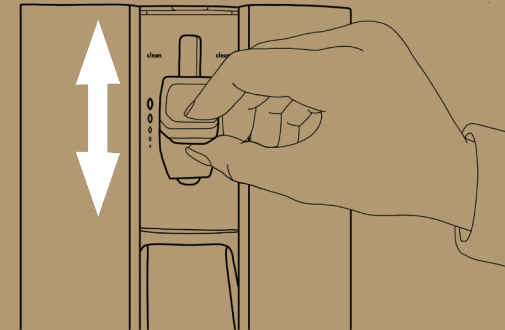
Mahlgrad auf niedrigste Stufe stellen

und geeignetes Mahlgut einfüllen.



Start- und Stoppfunktion

Der Mahlvorgang wird mit dem Betätigen des Einschaltknopfs gestartet und kann während dem Mahlvorgang jederzeit gestoppt werden.



Mahlgrad wählen

Die Einstellung vom Mahlgrad erfolgt mithilfe des Hebels. Dafür den Hebel zusammendrücken und in die gewünschte Position bringen.

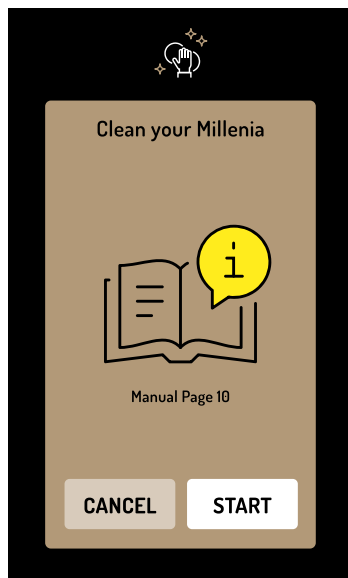
Grob = große Körnung
(großes Korn)

Fein = kleine Körnung
(kleines Korn)



WICHTIG! Sollte sich Mahlgut verklemmen und dadurch der Motor blockieren, bitte einen gröberen Mahlgrad wählen. Erst nach Anlaufen des Motors wieder den gewünschten Mahlgrad einstellen.

Angezeigte Meldungen auf dem Display



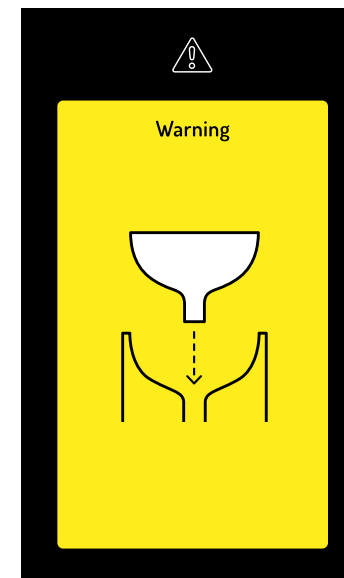
Reinigung

Bei jedem 11. Mahlvorgang erinnert die Mühle an eine Reinigung. Diesen Hinweis können Sie quittieren. Eine regelmäßige, korrekte Reinigung ist jedoch Voraussetzung dafür, dass Gewährleistung und Leistungsanspruch nicht verfallen.



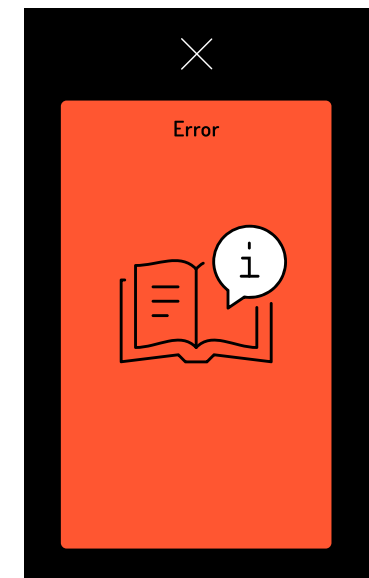
Trichter entnehmen

Um die Mühle reinigen zu können, muss im ersten Schritt der Trichter entnommen werden. Dazu drücken Sie auf der Geräte-rückseite den Knopf und heben den Trichter vorsichtig heraus (siehe S. 11 ff.).



Trichter einsetzen

Dieser Hinweis erscheint, wenn der Trichter fehlt oder nicht sauber eingesetzt wurde. Ohne Trichter kann die Mühle nicht mahlen. Mehr zum Reinigungsvorgang und Wiedereinsetzen des Trichters auf S. 11 ff.



Error

Diese Fehlermeldung deutet auf ein größeres Problem hin, dessen Ursachen variieren können. Bitte wenden Sie sich an die Servicehotline, um die weitere Vorgehensweise zu klären. Den Kontakt finden Sie auf S. 22.

Was kann ich mit meiner Millenia mahlen?

Eine ganze Reihe von Lebensmitteln eignet sich zur Verarbeitung mit einer Getreidemühle. Als Faustregel gilt: Sie können alles mahlen, was nicht öl- bzw. fett-haltig oder feucht ist. Deshalb bitte keine Nüsse oder ölhaltigen Samen wie Leinsamen oder Mohn in die Getreidemühle geben, da sonst die Mahlsteine verkleben.

IMMER NUR SAUBERES, TROCKENES

MAHLGUT VERARBEITEN!

Die Mahlleistung und das Ergebnis hängen stark von der Beschaffenheit des Mahlguts ab. Je trockener und je weniger ölhaltig, desto höher ist die Mahlleistung. Je ölhaltiger und je feuchter das Getreide ist, desto gröber müssen Sie mahlen.

Eine exakte Angabe des Mahlgrads für jedes Mahlgut ist kaum möglich. Auf der folgenden Seite finden Sie unsere Empfehlungen für die gängigsten Getreidearten, Gewürze & Co. Probieren Sie gerne verschiedene Mahlstufen, verkosten Sie die Ergebnisse und finden Sie Ihre persönlichen Lieblings-Einstellungen heraus.

Welcher Grad für welches Mahlgut?

HART- UND WEICHGETREIDE

wie Hirse, Mais, Buchweizen, Quinoa, Reis, Weizen, Dinkel, Roggen, Kamut, Emmer, Einkorn, Gerste, Grünkern etc.

Mahlgrad fein bis grob

GETREIDE UND HÜLSENFRÜCHTE

wie Hafer, Sojabohnen, Bohnen, Erbsen, Kichererbsen, Linsen etc.

Mahlgrad mittelfein bis grob

GEWÜRZE UND SALZE

wie Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis, Zimt, Meersalz etc. (nur mit Getreide vermengt mahlen!)

Mahlgrad fein bis grob

Mahlen Sie die gewünschte Feinheit in einem Durchgang! **Achtung:** Mehl hat doppelt so viel Volumen wie Korn. Sie können den Mahlvorgang jederzeit mit dem Ein-Aus-Schalter stoppen und neu beginnen.

NICHT FÜR KAFFEE & GEWÜRZE VERWENDEN!

SERVICEHOTLINE

T. +43 (0)5242 64746 99
shop@werkstück.at

Werkstück-Filiale
Dorf 26
A-6134 Vomp

Die Bedienungsanleitung ist auch online abrufbar:
www.werkstück.at

GEWÄHRLEISTUNG

Wir leisten Gewähr im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen.
Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen.
- Für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung entstehen.

ENTSORGUNG

- Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.
- Die Endnutzer sind verpflichtet Altgeräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

FAQ

Häufig gestellte Fragen (FAQ) finden Sie auf unserer Homepage www.werkstück.at

Gut gemahlen
ist halb gebacken. Für
ganze Erfolgserlebnisse
finden Sie weiteres
Zubehör, Backvideos &
Kurse in unserem
Online-Shop.



werkstück.at

INDEX

DE 02-23

EN 24-45

26 WARNINGS

28 FIRST-TIME USE

29 TECHNICAL DATA

30 COMPONENTS & CONTROLS

32 CLEANING & MAINTENANCE

36 OPERATION OF MILLENIA D1/D1+

38 OPERATION OF MILLENIA M1

40 MESSAGES SHOWN ON THE DISPLAY

42 WHAT CAN I MILL WITH MY MILLENIA?

43 PROPER GRADE DEPENDING ON MILLING MATERIAL

44 SERVICE HOTLINE & FAQs, WARRANTY

IT 46-67


MILLENIA M1/D1/D1+

A new generation of grain mills

A millennia-old love of grain meets modern design and the highest quality. In the development of the Millenia, we have incorporated our decades of experience in mill manufacturing. The result is the first digital, touch-screen grain mill – available as model D1 or D1+ (with the weighing function) – and the manually operated version M1 in the same design.

The Geschützte Werkstatt Tirol is behind Werkstück with the slogan “It’s all about the grain”. The company creates market-oriented jobs for people with disabilities. Your new mill is doing good in many ways: for an inclusive society, for more enjoyment and a healthy lifestyle in your kitchen.

Warning

- The appliance must always be disconnected from the mains when not under supervision before assembly, disassembly or cleaning.
 - Please refer to the chapter “Cleaning and maintenance”.
 - This appliance may not be used by children. Keep the appliance and its connecting cable away from children.
 - The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
 - Children are not allowed to play with the appliance.
 - Before replacing accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains.
 - At the end of its service life, the mill is not to be disposed of with normal household waste, but must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances.
-  The materials are recyclable according to their labelling. Please ask your local council or city administration for the responsible disposal point.

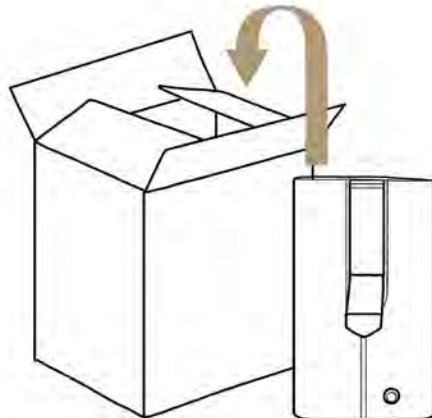
INTENDED USE

- This mill is designed for household use and is intended for grinding the materials to be milled listed on page 42.
- Please read the operating instructions carefully before the initial use of the appliance and keep them. This will prevent accidents or damage due to improper installation or operation.
- Before using the appliance, check it for any damage to the packaging and to the appliance itself that may have occurred during transport. Defective or faulty electrical appliances should not be put into operation. Defects must be reported to the seller immediately.
- Only connect your mill to a properly installed earthed socket. The voltage indicated on the type plate of the grain mill must match that of the mains supply. Do not run the mill’s cable over edges or bring it into contact with hot plates or other hot surfaces.
- In the event of a malfunction, switch off the appliance immediately and unplug it. Only use the mill on a dry, level, stable surface. The ventilation slots on the back of the appliance must remain unobstructed.
- Screw fittings on the appliance that can only be opened with a tool must not be opened. Repairs may only be carried out by specialists authorised by the manufacturer.

First-time use

Becoming a miller is not difficult! Before milling for the first time, however, there are a few things to bear in mind to ensure safe operation and great-tasting results.

- Place the mill on a flat surface
- Insert the mains plug into the socket
- Place a suitable collection tray under the flour spout
- Switch on the motor
- Select the grade
- Fill up the hopper with suitable milling material (see p. 42/43) and begin milling, readjusting the desired grade of fineness if necessary
- Switch off the motor after milling
- Storage & transport, dust protection:
It is best to keep the original packaging for these purposes



Technical data

	Model		
	M1	D1	D1+
Dimension (H x W x D)			
without mains plug	33.5 x 20.5 x 25.0 cm	33.5 x 20.5 x 25.0 cm	33.5 x 20.5 x 25.0 cm
with mains plug	33.5 x 20.5 x 32.0 cm	33.5 x 20.5 x 32.0 cm	33.5 x 20.5 x 32.0 cm
Hopper filling quantity	max. 1,000 g	max. 1,000 g	max. 1,000 g
Milling grade Adjustment	Clamping lever	Touch display	Touch display
Weighing classification	---	---	in 5 g increments
Milling grade for wheat fine	~ 180 g/min	~ 180 g/min	~ 180 g/min
Support height for bowl	11.5 cm	11.5 cm	11.5 cm
Volume for fine wheat	~ 75 db	~ 75 db	~ 75 db
Millstone	Corundum ceramic Ø 90 mm	Corundum ceramic Ø 90 mm	Corundum ceramic Ø 90 mm
Housing	Veneered bendable plywood /parts in contact with the product made of food-safe plastic	Veneered bendable plywood /parts in contact with the product made of food-safe plastic	Veneered bendable plywood /parts in contact with the product made of food-safe plastic
Motor power	400 watt/230 volt/50 Hz	400 watt/230 volt/50 Hz	400 watt/230 volt/50 Hz
Weight	7.0 kg	7.5 kg	7.5 kg

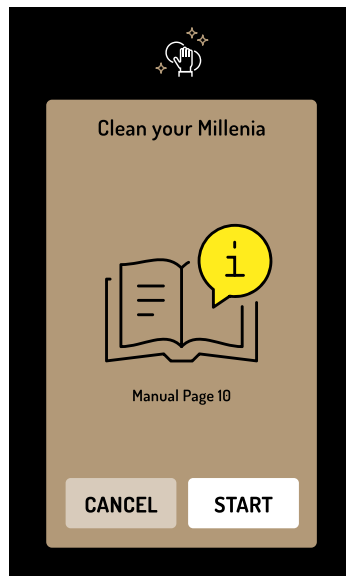
Components & controls



Cleaning and maintenance

Keeping your mill technically functional does not require a great deal of maintenance.

Nevertheless, there are a few things to keep in mind. After every 11TH milling operation, the mill reminds you to clean it. You can cancel this message. However, regular, proper cleaning is required to ensure that the warranty and any entitlements do not expire.



32

CLEANING OF THE MILLING CHAMBER

Attention, be sure to disconnect the mill from the power circuit before cleaning! Some flour inevitably collects inside during fine milling. However, it loosens almost completely if you let the mill run briefly at the coarsest setting at the end of the grinding process. For hygienic reasons, a more thorough cleaning of the milling chamber is recommended if the mill is not used for a longer period of time.

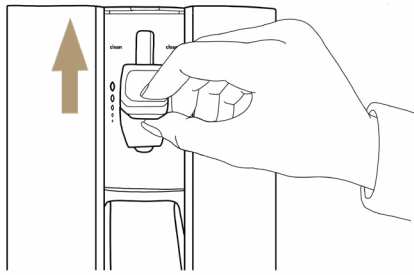


1

Removing the lid & hopper

To clean the milling chamber, remove the lid and hopper. To do this press the button on the back of the Millenia and remove the hopper.

33

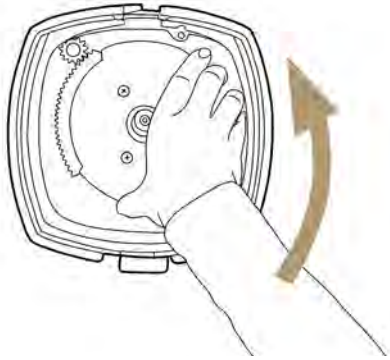


2

Remove millstone

Unscrew the millstone counter-clockwise and remove it.

Note for Model M1: Before removal, the clamping lever must be moved all the way up.

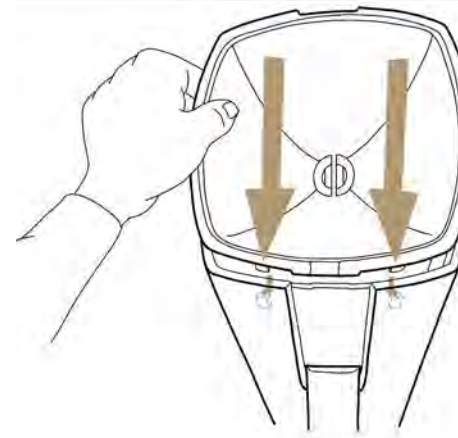


3

Cleaning the milling chamber & millstone

Carefully vacuum out the milling chamber and the millstone with a Hoover or clean with a brush. If you use your grain mill regularly, no special care is required for the millstones. If necessary, cleaning is done by coarsely milling rice – never with water or other liquids!

By milling rice, you also free the millstones from any residues of oil-containing seeds, spices, etc.



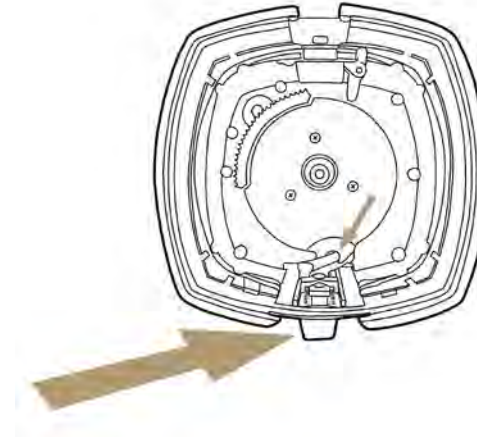
4

Reinstalling components

Put the millstone back into the milling chamber and screw it in.

Then attach the hopper. The teeth must engage at the front, then gently press down on the hopper at the back.

Note for Model M1:
Inserting the millstone
Move the clamping lever all the way up and insert the round pin into the opening provided.

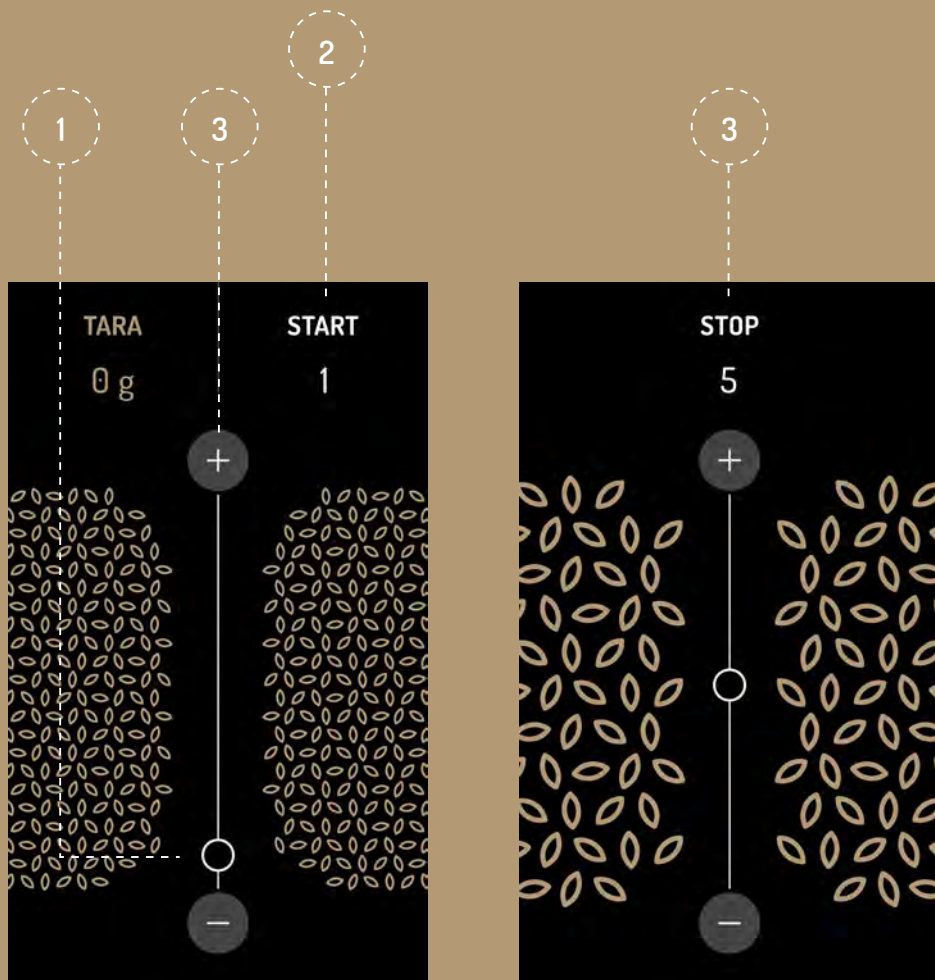


CLEANING THE APPLIANCE ITSELF

The appliance cover is treated with natural beeswax oil (except lacquered appliances).

It is sufficient to wipe the mill occasionally with a slightly damp cloth. The hopper can also be removed and wiped clean.

Operation of Millenia D1/D1+



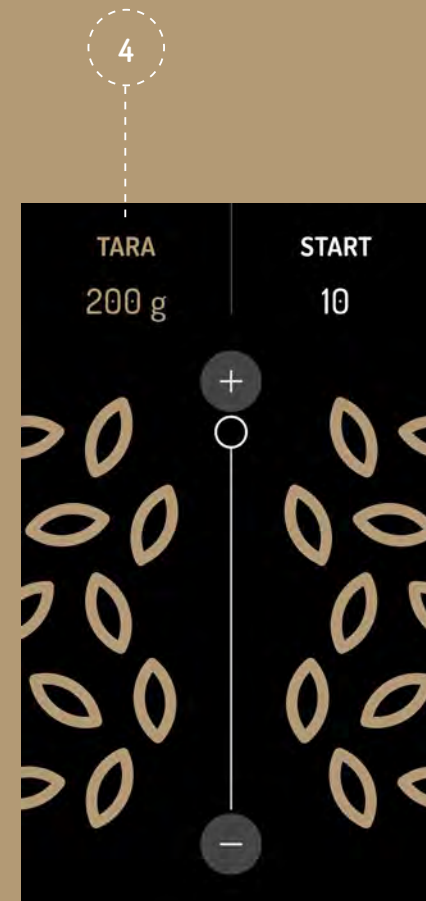
1 Milling grade
The Millenia calibrates itself each time it is restarted and selects the preset milling grade 2

2 Start and stop function
The milling process is started by pressing the start button on the display and can be stopped at any time during the milling process. The Millenia D1+ switches off automatically 10 seconds after the milling process.

3 Select milling grade
There is the possibility to choose between 10 milling levels.
Coarse = large grain size (+)
Fine = small grain size (-)

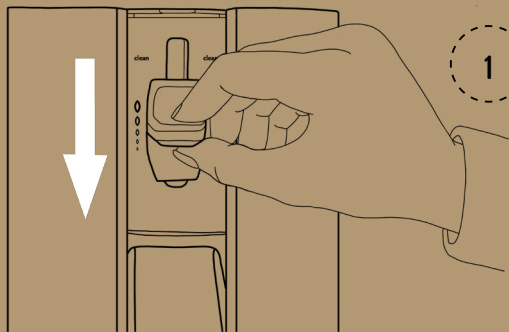
4 Weighing function
The Millenia D1+ model has an integrated scale. The filling weight in the hopper is constantly visible. With the common tare function, the scale can be set to zero.

IMPORTANT!
If the milling material gets jammed and blocks the motor, please select a coarser milling grade.
Only set the desired milling grade again after the motor has started.



Operation of Millenia M1

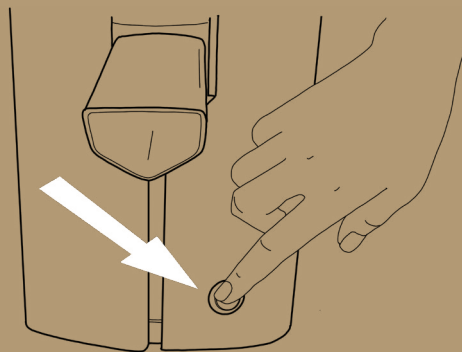
The operation of our manual model differs only slightly from the digital appliances: Only the selection of the milling grade and the operation of the start and stop function are done manually!



1

Set the milling grade to the lowest level

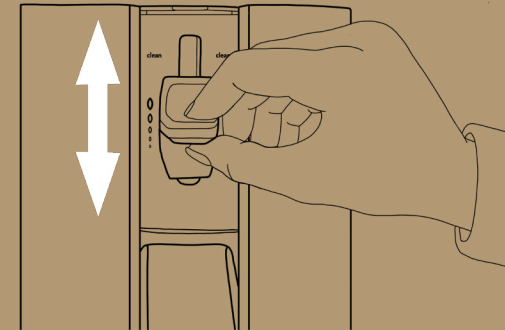
and fill with suitable milling material.



2

Start and stop function

The milling process is started by pressing the power button and can be stopped at any time during the milling process.



3

Select milling grade

The milling grade is adjusted using the lever.

To do this, squeeze the lever and bring it into the desired position.

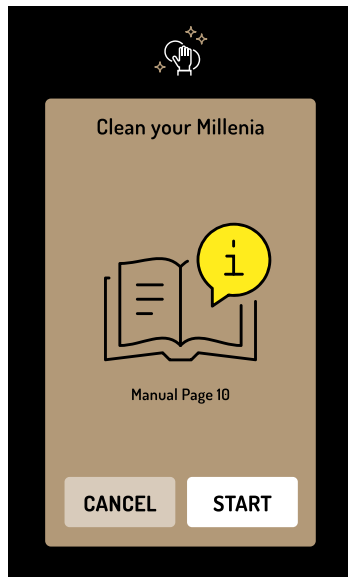
Coarse = large grain size (large grain)

Fine = small grain size (small grain)

!

IMPORTANT! If the milling material gets jammed and blocks the motor, please select a coarser milling grade. Only set the desired milling grade again after the motor has started.

Messages shown on the display



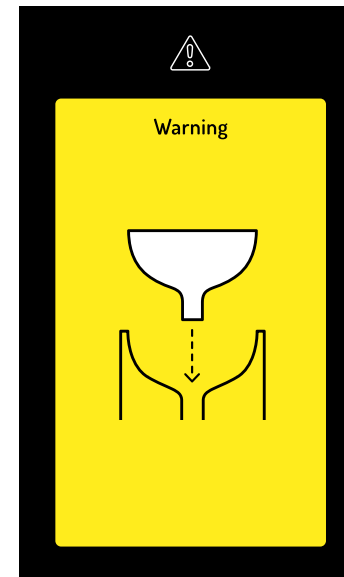
Cleaning

After every 11TH milling operation, the mill reminds you to clean it. You can cancel this message. However, regular, proper cleaning is required to ensure that the warranty and any entitlements do not expire.



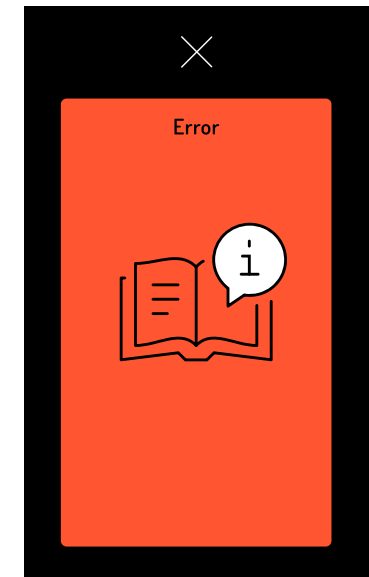
Remove hopper

To clean the mill, the first step is to remove the hopper. To do this, press the button on the back of the unit and carefully lift out the hopper (see p. 33 ff).



Attach hopper

This message appears if the hopper is missing or has not been inserted properly. The mill cannot mill without a hopper. More about the cleaning process and reinserting the hopper on p. 33 ff.



Error

This error message indicates a more serious problem, the causes of which may vary. Please contact the service hotline to clarify the further procedure. You can find the contact details on p. 44.

What can I mill with my Millenia?

A whole range of foods are suitable for processing with a grain mill. As a rule of thumb: You can mill anything that is not oily, greasy or moist. Therefore, please do not put nuts or oily seeds such as linseed or poppy seeds into the grain mill, as the millstones will begin to stick.

ALWAYS PROCESS ONLY CLEAN, DRY MILLING MATERIAL!

The milling performance and the results depend greatly on the nature of the milling material.

The drier and the less oily, the higher the grinding performance. The oilier and the moister the grain, the coarser you need to mill it.

An exact specification of the milling grade for each milling material is hardly possible. On the following page you will find our recommendations for the most common types of grain, spices, etc. Feel free to try different milling levels, taste the results and discover your personal favourite settings.

Proper grade depending on milling material?

HARD AND SOFT GRAIN

such as millet, maize, buckwheat, quinoa, rice, wheat, spelt, rye, kamut, emmer, einkorn, barley, green spelt, etc.

Milling grade fine to coarse

GRAINS AND PULSES

such as oats, soybeans, beans, peas, chickpeas, lentils, etc.

Milling grade medium fine to coarse

SPICES AND SALTS

such as caraway, coriander, fennel, aniseed, cinnamon, sea salt etc. (only mill mixed with grain!)

Milling grade fine to coarse

Mill the desired grade in one pass! **Attention:**

Flour has twice as much volume as grain.

You can stop and restart the milling process at any time with the on-off switch.

DO NOT USE FOR COFFEE & SPICES!

SERVICE HOTLINE

T. +43 (0)5242 64746 99
shop@werkstück.at

Werkstück-Filiale
Dorf 26
A-6134 Vomp

The operating instructions are also available online:
www.werkstück.at

WARRANTY

We provide a warranty within the scope of the statutory provisions.
No warranty is given:

- For all parts that are subject to natural wear.
- For defects caused by unsuitable or improper use.

DISPOSAL

- When purchasing a new appliance, you have the right to return the corresponding old appliance to your dealer.
Dealers in electrical and electronic equipment with a sales area of at least 400 square metres and food retailers with a sales area of at least 800 square metres who regularly sell electrical and electronic equipment, are also obliged to take back waste electrical and electronic equipment free of charge, even without purchasing a new appliance, if the waste equipment does not exceed 25 cm in any dimension.
Please also contact your dealer for information about local take-back options.
- End-users are obliged to dispose of waste electrical and electronic equipment separately from unsorted municipal waste.

FAQS

Frequently asked questions (FAQ) can be found on our homepage
www.werkstück.at

Good milling is half baked.
For more successful milling, you can find more accessories, baking videos & courses in our online shop.



werkstück.at

INDEX

DE 02-23

EN 23-45

IT 45-67

48 AVVERTENZE

50 LA PRIMA MESSA IN SERVIZIO

51 DATI TECNICI

52 COMPONENTI ED ELEMENTI DI COMANDO

54 PULIZIA E CURA

58 COMANDO MILLENIA D1/D1+

60 COMANDO MILLENIA M1

62 MESSAGGI VISUALIZZATI SUL DISPLAY

64 COSA POSSO MACINARE CON LA MIA MILLENIA?

65 DIVERSI GRADI PER DIVERSI PRODOTTI DA MACINARE

66 HOTLINE DI ASSISTENZA E FAQ, GARANZIA

MILLENIA M1/D1/D1+

Una nuova generazione di macine per cereali

L'amore millenario per il grano incontra un design moderno e il massimo della qualità. Nello sviluppo della macina Millenia è confluita la nostra decennale esperienza nella produzione. È nata la prima macina digitale per cereali con touchscreen – disponibile come modello D1 o D1+ (con funzione di pesatura) – e accanto, nello stesso design, la variante manuale M1.

Dietro lo slogan Werkstück „Tutto sul grano“, c'è la Geschützte Werkstätte Tirol. Questa organizzazione crea posti di lavoro conformi al mercato e destinati alle persone con disabilità. La vostra nuova macina fa del bene in molti modi: consente una società inclusiva, dà vita a gusti diversi e garantisce uno stile di vita sano a partire dalla cucina.

Avvertenze

- L'apparecchio, in assenza di supervisione e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia, deve essere sempre scollegato dalla rete.
 - Prestare attenzione al capitolo "Pulizia e cura".
 - Questo apparecchio non può essere utilizzato dai bambini. L'apparecchio e il suo cavo di collegamento vanno tenuti lontani dalla portata dei bambini.
 - L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza, se sono sorvegliate o sono state istruite in relazione all'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne derivano.
 - I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
 - Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive, che si muovono durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla rete.
 - Al termine della sua vita utile, la macina non deve essere smaltita tra i normali rifiuti domestici, anziché va avviata a un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. I materiali di produzione sono riciclabili in base alla loro etichettatura.
- Si prega di contattare l'amministrazione locale o municipale per conoscere il centro di smaltimento competente.



DESTINAZIONE CONFORME ALL'USO

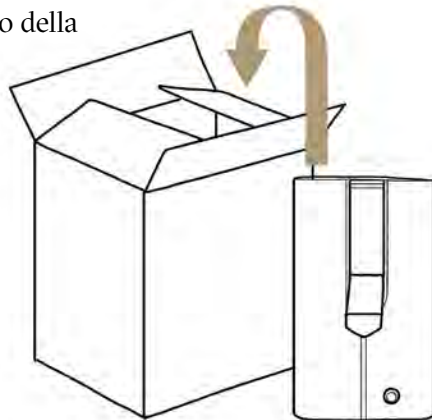
- Questa macina è progettata per uso domestico e per macinare i prodotti riportati a pagina 64.
- Si prega di leggere accuratamente le istruzioni d'uso prima del primo utilizzo con attenzione e conservarle. In questo modo si evitano incidenti o danni causati da installazione o funzionamento errati.
- Prima della messa in funzione, controllare che l'apparecchio non presenti danni di trasporto all'imballaggio e sulla sua stessa struttura. Apparecchi elettrici difettosi o carenti non devono essere messi in funzione. I difetti vanno immediatamente riferiti al venditore.
- Collegare la macina esclusivamente a una presa con contatto di terra installata in modo conforme. La tensione indicata sulla targhetta identificativa della macina deve corrispondere a quella della rete elettrica.
- Non far passare il cavo del mulino sugli spigoli vivi e non far entrate a contatto con piastre di cottura o altre superfici bollenti.
- In caso di guasto, spegnere immediatamente l'apparecchio e staccare la spina. Utilizzare la macina esclusivamente su una superficie asciutta, piana e stabile. Le fessure di ventilazione sul retro dell'apparecchio devono rimanere libere.
- I raccordi a vite dell'apparecchio, che possono essere aperti solo con un utensile, non devono essere aperti. Le riparazioni possono essere effettuate solo da personale specializzato autorizzato dal produttore.

La prima messa in servizio

Diventare mastri mugnai non è difficile!

Prima della prima procedura di macinazione, ci sono tuttavia alcuni aspetti da considerare per garantire un funzionamento sicuro e risultati di macinazione gustosi.

- Posizionare la macina su una superficie piana
- Inserire la spina nella presa di corrente
- Posizionare il vassoio di raccolta adatto sotto l'uscita farina
- Accendere il motore
- Impostare il grado di finezza
- Caricare la tramoggia con il prodotto da macinare adatto (vedere p. 64/65) e macinare, se necessario perfezionare il grado di finezza
- Spegnerne il motore dopo la macinazione
- Conservazione e trasporto, protezione contro la polvere: meglio conservare l'apparecchio, per questi scopi, all'interno della confezione originale.



Dati tecnici

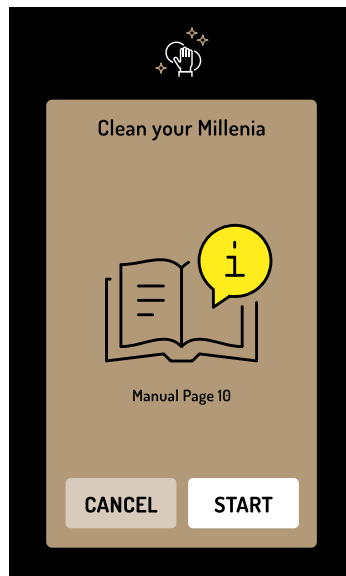
	Modello		
	M1	D1	D1+
Dimensioni (A x L x P)			
senza spina	33,5 x 20,5 x 25,0 cm	33,5 x 20,5 x 25,0 cm	33,5 x 20,5 x 25,0 cm
con spina	33,5 x 20,5 x 32,0 cm	33,5 x 20,5 x 32,0 cm	33,5 x 20,5 x 32,0 cm
Quantità riempimento tramoggia	max. 1.000 g	max. 1.000 g	max. 1.000 g
Regolazione finezza di macinazione	Leva di bloccaggio	Display touch	Display touch
Incremento pesatura	---	---	5g
Finezza di macinazione con grano fine	~ 180 g/min	~ 180 g/min	~ 180 g/min
Altezza di appoggio per ciotola	11,5 cm	11,5 cm	11,5 cm
Rumorosità con grano fine	~ 75 db	~ 75 db	~ 75 db
Pietra	Ceramica corindone Ø 90 mm	Ceramica corindone Ø 90 mm	Ceramica corindone Ø 90 mm
Alloggiamento	Compensato curvato impiallacciato/parti a contatto con il prodotto in plastica per alimenti	Compensato curvato impiallacciato/parti a contatto con il prodotto in plastica per alimenti	Compensato curvato impiallacciato/parti a contatto con il prodotto in plastica per alimenti
Potenza motore	400 Watt/230 Volt/50 Hz	400 Watt/230 Volt/50 Hz	400 Watt/230 Volt/50 Hz
Peso	7,0 kg	7,5 kg	7,5 kg

Componenti ed elementi di comando



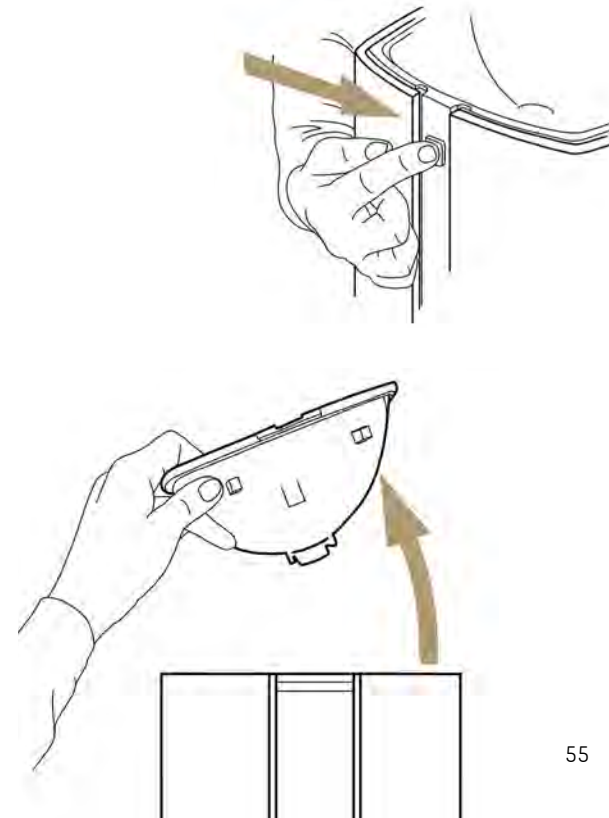
Pulizia e cura

Per mantenere la vostra macina tecnicamente funzionante non è necessaria alcuna grande manutenzione. Tuttavia, ci sono alcuni aspetti da considerare. Ogni UNDICI procedure di macinazione, la macina ricorda di effettuare la pulizia. Questa indicazione può essere tacitata. Tuttavia, una pulizia regolare e corretta è un prerequisito affinché la garanzia e il diritto alle prestazioni in garanzia non decadano.



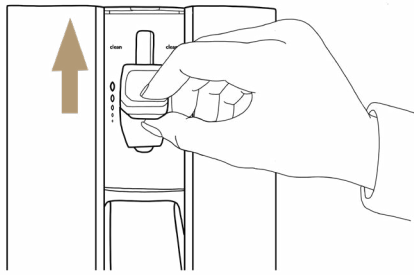
PULIZIA DEL VANO DI MACINAZIONE

Attenzione: prima della pulizia scollegare assolutamente la macina dal circuito elettrico! All'interno, durante la macinazione fine, si accumula inevitabilmente un po' di farina. Tuttavia, questa si distacca quasi completamente se al termine della procedura di macinazione si lascia funzionare brevemente la macina con l'impostazione del grado più grossolana. Per motivi igienici, si consiglia una pulizia più accurata del vano di macinazione se la macina non viene utilizzata per un lungo periodo.



1 Rimuovere il coperchio e la tramoggia

Per pulire il vano di macinazione, rimuovere il coperchio e la tramoggia. A tale scopo, premere il pulsante sul retro della macina Millenia e rimuovere la tramoggia.

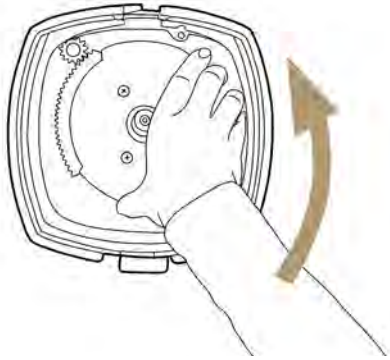


2

Rimuovere la pietra

Ruotare la pietra in senso antiorario e rimuoverla.

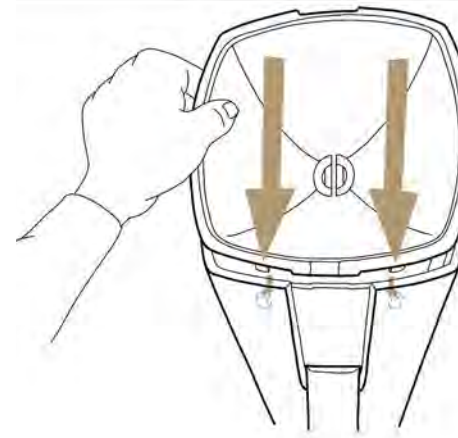
Nota modello M1: prima della rimozione, la leva di bloccaggio va posizionata completamente verso l'alto.



3

Pulire il vano di macinazione & la pietra

Aspirare delicatamente il vano di macinazione e la pietra con un'aspirapolvere o pulirli con un pennello. Se utilizzate regolarmente la vostra macina per cereali, non è necessaria alcuna cura speciale delle pietre. In caso di necessità, si procede alla pulizia macinando grossolanamente il riso - mai macinare con acqua o altri liquidi! Con la macinazione del riso si liberano le pietre anche da eventuali residui, come semi oleosi, spezie, ecc.



4

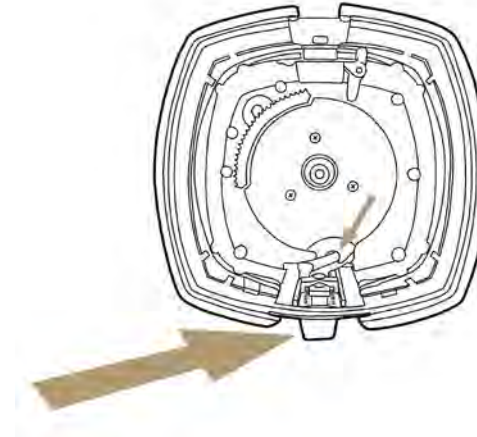
Reinserire i componenti

Rimontare la pietra nel vano di macinazione e avvitarla. Quindi, inserire la tramoggia. I denti devono innestarsi sul davanti, quindi la tramoggia va delicatamente spina all'indietro.

Nota modello M1:

Montare la pietra

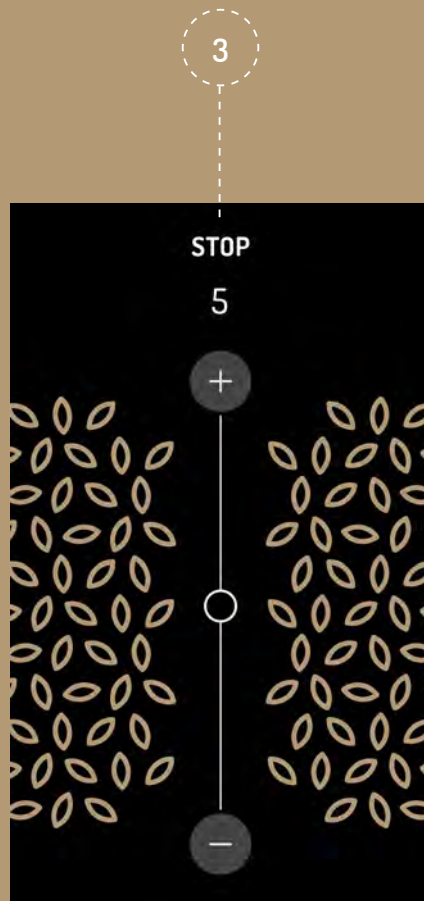
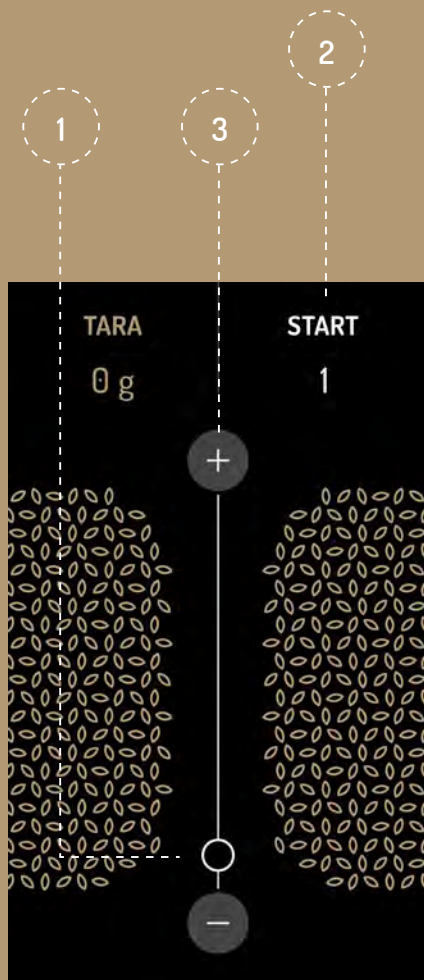
Posizionare la leva di bloccaggio completamente verso l'alto e inserire il perno rotondo nell'apposita apertura.



PULIZIA DEL CORPO

L'involucro dell'apparecchio è realizzato in legno di faggio trattato con olio di cera d'api naturale. È sufficiente pulire occasionalmente la macina con un panno leggermente umido. Anche la tramoggia può essere rimossa e pulita.

Comando Millenia D1/D1+



1 Grado di macinazione

La Millenia si calibra ad ogni riavvio e seleziona il grado di macinazione precedentemente impostato 2

2 Funzione Start e Stop

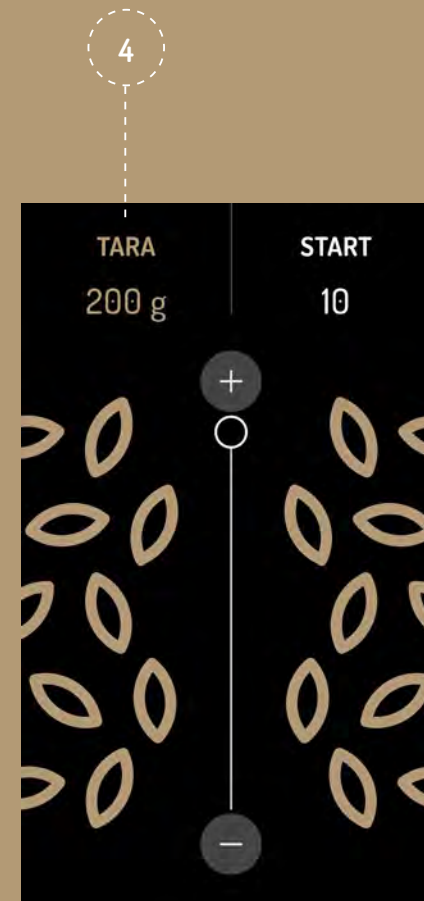
La procedura di macinazione viene eseguita premendo il pulsante Start sul display e può essere arrestata in qualsiasi momento. Millenia D1+ si spegne automaticamente 10 secondi dopo la macinazione.

3 Selezionare il grado di macinazione

C'è la possibilità di scegliere tra 10 livelli di macinazione.
Grossolana = grana grande (+)
Fine = grana piccola (-)

4 Funzione di pesatura

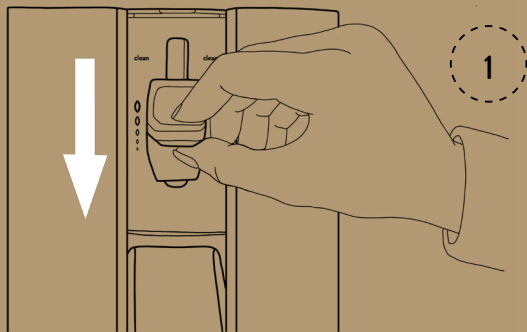
Il modello Millenia D1+ è dotato di una bilancia integrata. Il peso di riempimento nella tramoggia è sempre visibile. Con la normale funzione Tara, la bilancia può essere azzerata.



! IMPORTANT! Se il prodotto da macinare si inceppa e quindi blocca il motore, scegliere il grado di macinazione più grossolano. Solo dopo l'avvio del motore, impostare nuovamente il grado di macinazione desiderato.

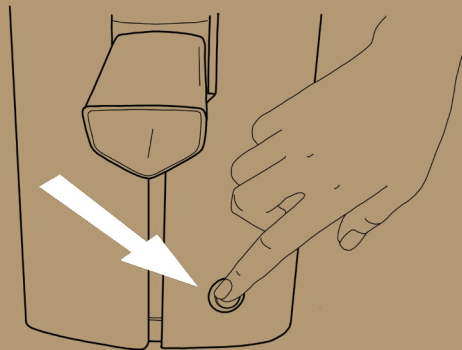
Comando Millenia M1

Il comando del nostro modello manuale differisce solo leggermente dai dispositivi digitali: solo l'impostazione del grado di macinazione e l'azionamento della funzione Start e Stop sono manuali!



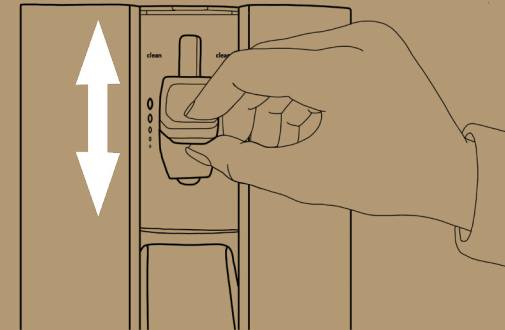
1 Impostare il grado di macinazione al livello più basso

e riempire con il prodotto da macinare idoneo.



2 Funzione Start e Stop

La procedura di macinazione viene eseguita premendo il pulsante di accensione e può essere arrestata in qualsiasi momento.



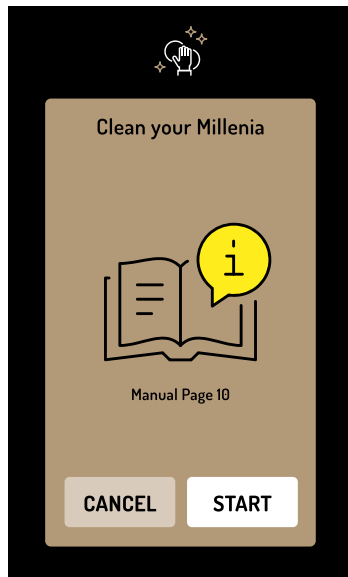
3 Selezionare il grado di macinazione

L'impostazione del grado di macinazione avviene tramite la leva. A tal proposito, premere la leva e portarla nella posizione desiderata.
Grossolana = grana grande (grano di grande dimensione)
Fine = grana piccola (grano di piccola dimensione)



IMPORTANTE! Se il prodotto da macinare si inceppa e quindi blocca il motore, scegliere il grado di macinazione più grossolano. Solo dopo l'avvio del motore, impostare nuovamente il grado di macinazione desiderato.

Messaggi visualizzati sul display



Pulizia

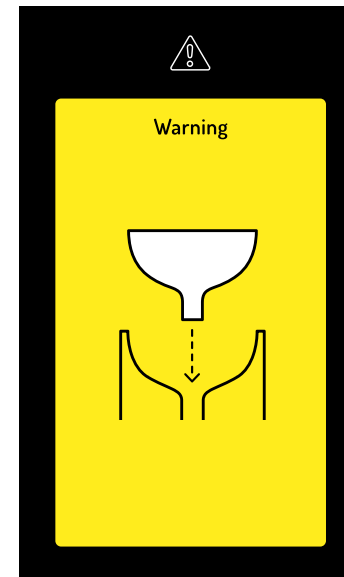
Ogni UNDICI procedure di macinazione, la macina ricorda di effettuare la pulizia. Questa indicazione può essere tacitata. Tuttavia, una pulizia regolare e corretta è un prerequisito affinché la garanzia e il diritto alle prestazioni in garanzia non decadano.

62



Rimuovere la tramoggia

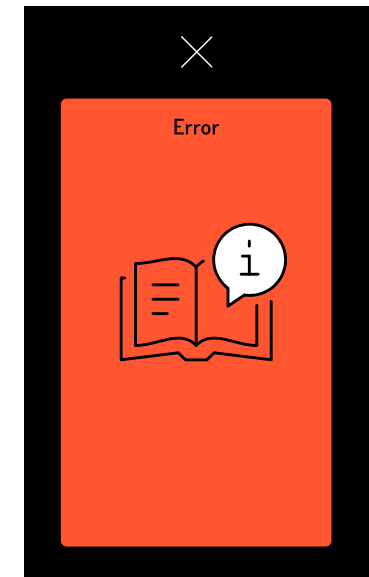
Per pulire la macina, deve essere innanzitutto rimossa nella prima fase della tramoggia. A tale scopo, premere il pulsante sul retro del dispositivo e sollevare delicatamente la tramoggia (vedere p. 55 e seg.).



Montare la tramoggia

Questa indicazione compare quando la tramoggia è mancante o non è stata inserita in modo corretto. Senza tramoggia, la macina non può macinare. Per maggiori informazioni sul processo di pulizia e sulla reinstallazione della tramoggia consultare p. 55 e seg.

63



Error

Questo messaggio di errore indica un problema più grave, le cui cause possono variare. Si prega di contattare la hotline di assistenza per sapere come procedere. Il contatto si trova a p. 66.

Cosa posso macinare con la mia Millenia?

Un'intera gamma di alimenti si adatta alla lavorazione con la macina per cereali. Come regola generale vale: potete macinare praticamente tutto ciò che non è oleoso né contiene grassi o che risulta umido. Pertanto, si prega di non inserire noci o semi oleosi, come semi di lino o semi di papavero all'interno della macina per cereali, altrimenti le pietre diventano appiccicose.

LAVORARE SEMPRE E SOLO UN PRODOTTO

DA MACINARE PULITO E ASCIUTTO!

La prestazione di macinazione e il risultato dipendono fortemente dalla natura del materiale da macinare.

Più è asciutto e meno oleoso, maggiore sarà la prestazione di macinazione. Più oleoso e umido è il cereale, più grossolano sarà il grado da impostare.

Un'indicazione esatta del grado di macinazione per ogni procedura è praticamente impossibile.

Nella pagina seguente trovate i nostri consigli per i tipi di cereale più comuni, le spezie e simili. Vi suggeriamo di provare diversi livelli di macinazione, di assaggiare i risultati e di scoprire le vostre impostazioni preferite.

Diversi gradi per diversi prodotti da macinare!

CEREALI DURI E TENERI

come miglio, mais, grano saraceno, quinoa, riso, grano, spelta, segale, kamut, farro medio, farro piccolo, orzo, farro verde ecc.

Grado di macinazione da fine a grossolano

CEREALI E LEGUMI

come avena, soia, fagioli, piselli, ceci, lenticchie ecc.

Grado di macinazione da mediamente fine a grossolano

SPEZIE E SALI

come cumino, coriandolo, finocchio, anice, cannella, sale marino, ecc. (macinare solo se mescolati con cereali!)

Grado di macinazione da fine a grossolano

Macinare con la finezza desiderata in un solo passaggio!

Attenzione: la farina ha il doppio del volume del grano. È possibile interrompere la procedura di macinazione in qualsiasi momento, con l'interruttore on-off, per poi essere riavviata.

NON UTILIZZARE PER CAFFÈ E SPEZIE!

HOTLINE DI ASSISTENZA

T. +43 (0)5242 64746 99
shop@werkstück.at

Werkstück-Filiale
Dorf 26
A-6134 Vomp

Le istruzioni per l'uso sono disponibili anche online:
www.werkstück.at

GARANZIA

La garanzia da noi fornita si applica nell'ambito delle disposizioni di legge.

Non viene fornita alcuna garanzia:

- Per tutte le parti soggette a usura naturale.
- Per difetti causati da un uso non idoneo o improprio.

SMALTIMENTO

- Acquistando un nuovo apparecchio, avete diritto a restituire il corrispondente vecchio apparecchio al vostro rivenditore. I rivenditori di apparecchiature elettriche ed elettroniche con una superficie di almeno 400 mq, nonché negozi di alimentari con una superficie di vendita di almeno 800 mq, che vendono regolarmente apparecchiature elettriche ed elettroniche, sono obbligati a ritirare gratuitamente i vecchi apparecchi, anche senza che un nuovo apparecchio venga acquistato, se i vecchi apparecchi non sono superiori a 25 cm. Potete informarmi anche presso il vostro rivenditore sulla possibilità di ritiro in sede.
- Gli utenti finali sono tenuti a separare i vecchi apparecchi da quelli che non finiscono nella raccolta differenziata urbana.

FAQ

Trovate le domande frequenti (FAQ) sulla nostra home page www.werkstück.at

Se si macina bene,
si è già a metà cottura!
Per risultati di grande successo trovate altri accessori,
video sulla cottura &
corsi nel nostro
shop online.



werkstück.at

ums
Koroy. Alles rund



Geschützte Werkstätte Integrative Betriebe Tirol GmbH
Au 22 / A-6134 Vomp

T. +43 5242 64746 99
shop@werkstück.at

werkstück.at

