

**BOSCH**

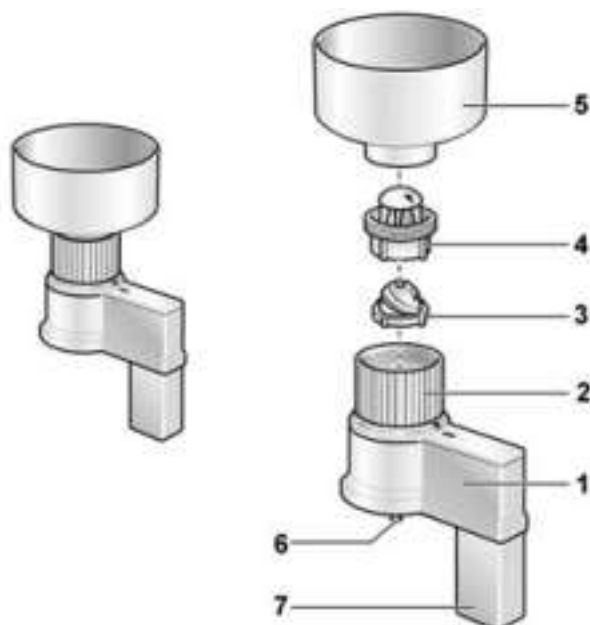
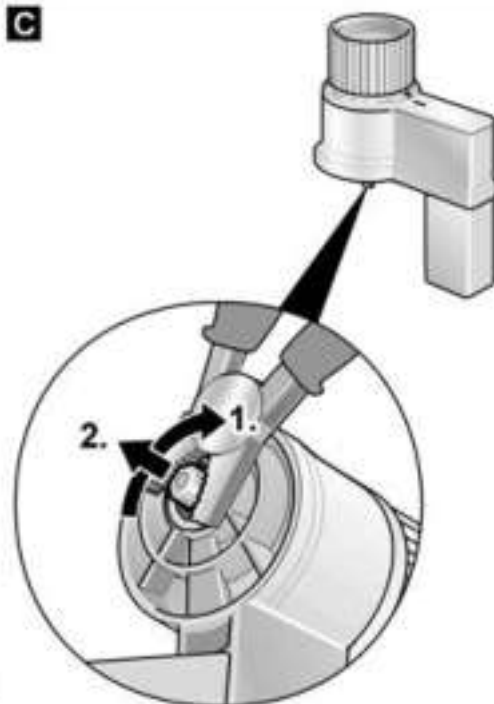
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

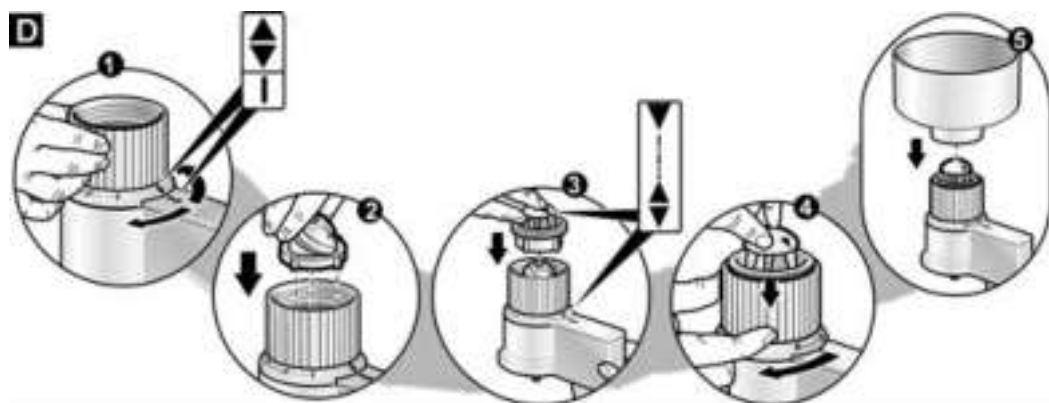
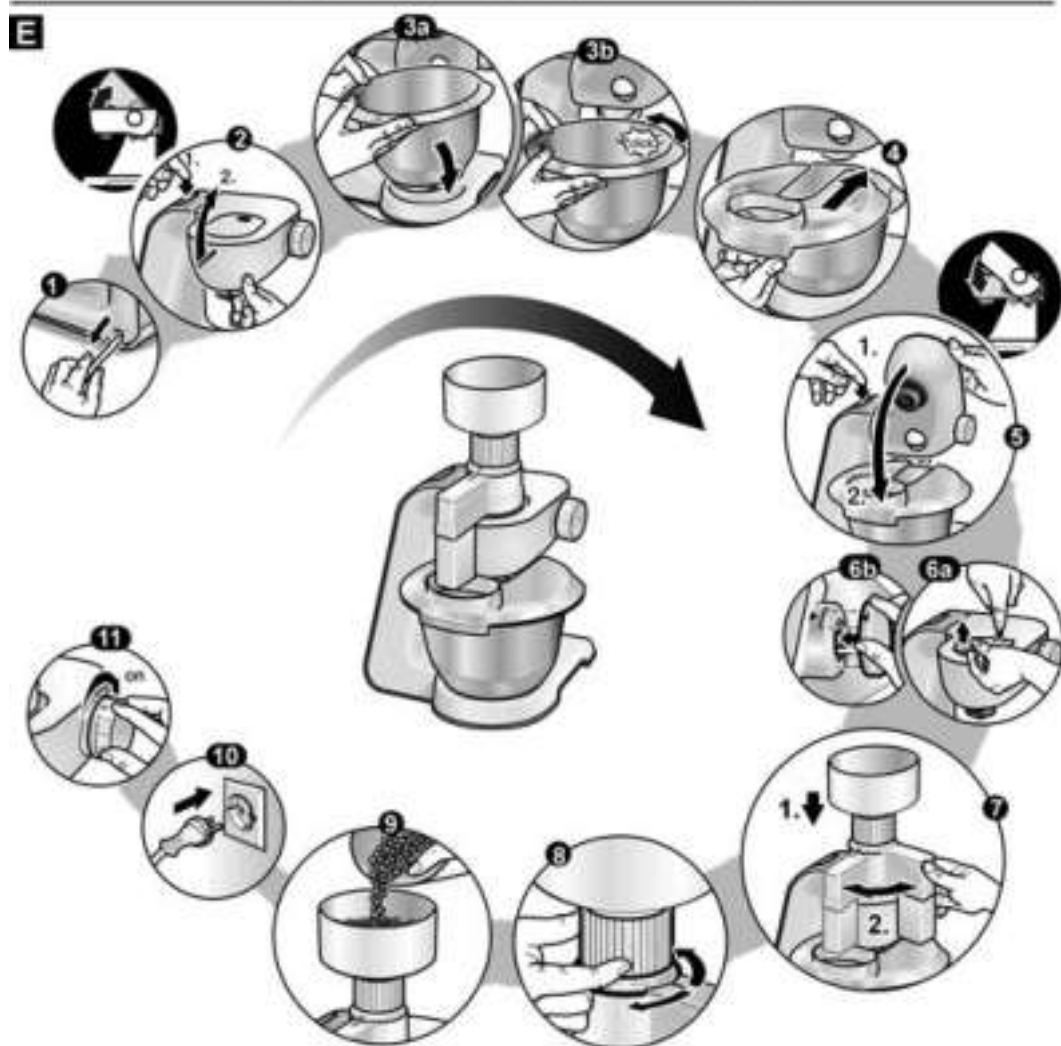


Grinding mill

MUZ5GM1

[de]	Gebrauchsanleitung	Getreidemühle	5
[en]	Instruction manual	Grinding mill	8
[fr]	Mode d'emploi	Moulin à grains	11
[it]	Istruzioni per l'uso	Molino tritacereali	15
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Graanmolen	19
[da]	Brugsanvisning	Kornmølle	22
[no]	Bruksanvisning	Kornkvern	25
[sv]	Bruksanvisning	Spannmålskvarn	28
[fi]	Käyttöohje	Viljamyly	31
[es]	Instrucciones de uso	Molinillo para cereales	34
[pt]	Instruções de serviço	Moinho	38
[el]	Οδηγίες χρήσης	Μύλος δημητριακών	42
[tr]	Kullanım kılavuzu	Çoklu mikser parçası	46
[pl]	Instrukcja obsługi	Młynek do mielenia ziaren	50
[hu]	Használati utasítás	Gabonaőrő	54
[uk]	Інструкція з експлуатації	Млинок	57
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Мельница для зерна	61
[ar]	إرشادات الاستخدام	مطحنة	68

A**B****C**

D**E**

F**G**

Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM5... bestimmt.
Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUM5... beachten.
Die Getreidemühle eignet sich zum Mahlen aller Getreidesorten (außer Mais), Mohn, Leinsamen, Sesam, Buchweizen usw.. Auch Kräuter, Gewürze und Kaffee lassen sich gut mahlen. Das Mahlgut muss trocken sein. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr!

Nicht in den Einfüllbehälter greifen. Keine Gegenstände in den Einfüllbehälter einführen.

Getreidemühle nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Wichtig!

Getreidemühle nur in der aufgeführten Arbeitsposition verwenden.

Getreidemühle nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Getreidemühle nie am Grundgerät zusammenbauen.

Bitte nur gereinigtes Getreide verwenden, um Beschädigungen durch Metallteile, Sand oder Steine zu vermeiden.

Lassen Sie die Mühle nicht ohne Mahlgut laufen.

Einzelteile (außer Einfüllbehälter) nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Auf einen Blick

Bild

- 1 Gehäuse
- 2 Einstellring
- 3 Mahlkegel
- 4 Mahlring
- 5 Einfüllbehälter
- 6 Mitnehmer
- 7 Auswurfschacht

Bild

Arbeitsposition

Überlastsicherung

Eine eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb vor Schaden. Der Mitnehmer (6) bricht bei Überlastung (z. B. feuchtes Getreide oder Fremdkörper im Mahlwerk).

Ein Ersatz-Mitnehmer ist beim Fachhändler oder Kundendienst zu beziehen (Best.-Nr. 628702).

Der Mitnehmer lässt sich leicht ausbauen und ersetzen.

Bild

- Mahlkegel festhalten oder festklemmen und Einstellring nach rechts bis Anschlag drehen.
- Mit einer Flachzange den Mitnehmer an den Sechskantflächen erfassen, nach rechts drehen und herausziehen (Bajonettverschluss).

Bedienen

- Getreidemühle vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.



Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter. Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter finden Sie die Werte in Klammern jeweils dahinter.

Getreidemühle zusammenbauen

Bild

- Einstellring drehen, dass die Markierungen am Einstellring und Gehäuse übereinander stehen (**D-1**).
- Mahlkegel auf die Vierkantachse im Gehäuse setzen (**D-2**).
- Mahlring einsetzen (**D-3**).
Pfeil auf dem Mahlring muss auf die Markierungen am Einstellring und am Gehäuse zeigen! Nur in dieser Stellung lässt sich der Mahlring richtig einsetzen.
- Mahlring leicht nach unten drücken und den Einstellring im Uhrzeigersinn in den Mahlbereich drehen (**D-4**).
- Einfüllbehälter aufsetzen (**D-5**).

Getreide mahlen

Bild

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Schüssel einsetzen:
 - Nach vorn geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Um übermäßige Staubentwicklung beim Mahlen zu vermeiden, den Deckel auf die Schüssel geben.



Tipp: Bei Bedarf kann die Deckelöffnung zusätzlich mit einem Tuch abgedeckt werden.

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **1** bringen.



- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb der Getreidemühle abnehmen (**E-6a**).
- Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen (**E-6b**).
- Getreidemühle aufsetzen und nach links bis zum Anschlag drehen.
- Gewünschten Mahlgrad am Einstellring einstellen.
Stufenlos von **1** (= fein) bis **6** (= grob). Der Mahlgrad kann auch bei laufender Mühle verändert werden.

Hinweis: In Richtung **1** (= fein) die Einstellung nur in kleinen Schritten vornehmen, damit das Mahlwerk nicht verstopft.

- Mahlgut in den Einfüllbehälter schütten.
Max. Füllmenge: 750 g
Die Markierungen im Einfüllbehälter sind eine Orientierungshilfe und beziehen sich auf Weizen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf Stufe 7 (4) stellen.



Wichtiger Hinweis

In einem Mahlvorgang können max. 1,5 kg Mahlgut verarbeitet werden, um das Gerät nicht zu überlasten. Danach ist eine Abkühlpause von mindestens 1 Stunde einzuhalten.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Getreidemühle gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Bild

- Einfüllbehälter abnehmen.
- Einstellring entgegen dem Uhrzeigersinn bis Anschlag drehen.
Die Markierungen am Einstellring und Gehäuse stehen übereinander (**F-2**).
- Mahlring und Mahlkegel entnehmen.
- Einzelteile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen

Achtung!

Einzelteile (außer Einfüllbehälter) nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Hinweis: Die Getreidemühle nach jedem Gebrauch reinigen, wenn sie nicht täglich benutzt wird. Bei ölhaltigem Mahlgut, z. B. Leinsamen, sollte die Mühle nach jedem Mahlvorgang gereinigt werden.

- Mahlring und Mahlkegel nur mit einer trockenen Bürste reinigen.
- Gehäuse nicht in Spülwasser legen, nur von außen feucht abwischen.
Zur Reinigung der Austrittsöffnung kann der Auswurfschacht heruntergeklappt werden (Bild .
- Der Einfüllbehälter ist spülmaschinenfest.
- Getreidemühle in einem trockenen Raum aufbewahren.

Hinweise zum Mahlen

Die Getreidemühle ist geeignet für alle Getreidesorten (außer Mais), Mohn, Leinsamen, Sesam, Buchweizen usw. Auch Kräuter, Gewürze und Kaffee lassen sich gut mahlen.

Das Getreide muss trocken sein, andernfalls kann das Mahlwerk verkleben. Daher das Mahlgut an einem trockenen Ort offen bzw. in einem Jutesack lagern. Die Lagertemperatur darf 40 °C nicht überschreiten.

Die in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Werte sind Richtwerte und abhängig von z. B. Feuchtegehalt oder Anbauzeit (Sommer oder Winter).

Mahlleistung bei Schaltstufe 7 (4)

Getreideart	Mahlleistung bei Einstellung	
	Fein (1)	Grob (6)
Weizen	80 g/min	270 g/min
Roggen	70 g/min	230 g/min
Buchweizen	80 g/min	190 g/min
Nacktgerste	80 g/min	300 g/min
Nackthafer	50 g/min	170 g/min

Getreideart Mahlleistung bei Einstellung

	Fein (1)	Grob (6)
Hirse	80 g/min	200 g/min
Reis	70 g/min	190 g/min
Leinsamen *	15 g/min	–
Mohn *	70 g/min	–

* Leinsamen und Mohn sind ölhaltig, eine zu feine Einstellung ergibt geringe Mahlleistungen. Ein besseres Ergebnis wird erzielt, wenn diese im gefrorenem Zustand gemahlen werden.

Sofern für Backzwecke gewünscht, kann Leinsamen schnell und sehr fein gemahlen werden, indem Sie ihn dem Getreide vor dem Mahlen untermischen.

Hafer ist weicher als andere Getreidearten. Er läßt sich daher nicht so fein wie diese mahlen. Sie können auch hier ein besseres Ergebnis erzielen, wenn Sie den Hafer in der Gefriertruhe gefrieren und nach Entnahme sofort mahlen.

Wichtiger Hinweis:

Da Getreide eine natürliche und lebendige „Naturkonserve“ und daher hygroscopisch ist, muss immer wieder darauf hingewiesen werden, dass eine trockene Lagerhaltung notwendig ist. Gerade feuchtes Getreide führt dazu, dass eine anormale Erwärmung auftritt, was deutlich daran zu erkennen ist, dass sich die Mahlzone des Stahlkegelmahlwerkes zusetzt und keine Feinmahlung mehr möglich ist. Ein erschwertes Feinmahlen kann ein Indiz dafür sein, dass das Getreide zu feucht ist.

Feuchtigkeitstest

Ein einfacher Test ist, Mahlgut zwischen zwei harten Gegenständen zu zerdrücken. Ungeeignetes, also zu feuchtes Mahlgut lässt sich, ohne zu knacken, haferflockenartig flachdrücken; gegebenenfalls nachtrocknen. Man kann auch eine Probe des Mahlgutes einige Stunden in die Gefriertruhe legen und danach sofort auf Feinmahlstellung verarbeiten. Wenn sich das Mahlgut nach dem Gefrieren fein mahlen lässt, ist dies ein deutliches Zeichen, dass das Getreide zuvor feucht war.

Änderungen vorbehalten.

For your safety

This accessory is designed for the food processor MUM5... .

Follow the operating instructions for the food processor MUM5... .

The mill is suitable for grinding all types of grain (except maize), poppy seeds, linseeds, sesame, buckwheat, etc. Even herbs, spices and coffee can be ground. The ingredients must be dry. It must not be used for processing other objects or substances.

Safety instructions for this appliance

Risk of injury!

Keep fingers out of the filling container. Do not insert any objects into the filling container.

Do not attach or remove the mill until the drive is at a standstill and the mains plug has been pulled out.

Important!

Use the mill in the specified operating position only.

The mill must be completely assembled before use.

Never assemble the mill on the base unit.

Please use a clean mill only, otherwise it could be damaged by metal parts, sand or stones.

Do not operate the mill without any ingredients.

Never immerse individual parts (except filling container) in liquids, never hold under running water and do not clean in the dishwasher.

Overview

Fig.  A

- 1 Casing
- 2 Setting ring
- 3 Grinding cone
- 4 Grinding ring
- 5 Filling container
- 6 Drive coupling
- 7 Discharge chute

Fig.  B

Operating position

Overload protection

An installed predetermined breaking point protects the drive. The drive coupling (6) will break if an overload occurs (e.g. damp grain or foreign objects in the grinder).

A replacement drive coupling is available from a dealer or customer service (order no. 628702).

The drive coupling can easily be removed and replaced.

Fig.  C

- Take hold of or clamp the grinding cone and rotate the setting ring all the way to the right.
- Using flat nose pliers, grip the hexagon flats on the drive coupling, turn it to the right and pull out (bayonet lock).

Operation

- Thoroughly clean the mill before using for the first time, see "Cleaning and servicing".



Important information

In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch. For appliances with a 4-setting rotary switch you can find the values in brackets after the values for a 7-setting rotary switch.

Assembling the mill

Fig. D

- Turn the adjusting ring until the marks on the adjusting ring and housing are in alignment (D-1).
- Place the grinding cone on the square shaft in the housing (D-2).
- Insert grinding ring (D-3).
Arrow on the grinding ring must point towards the marks on the adjusting ring and on the housing! Only in this position can the grinding ring be inserted correctly.
- Depress grinding ring slightly and turn the adjusting ring clockwise into the grinding area (D-4).
- Attach filling container (D-5).

Grinding grain

Fig. E

- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down.
 - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- To prevent excessive dust formation when grinding, put the lid on the bowl.



Tip: If required, the lid opening can also be covered with a cloth.

- Press the Release button and move the swivel arm to position 1.
- Remove drive cover from the drive of the mill (Fig. E-6a).
- Attach blender drive cover (E-6b).
- Attach mill and turn all the way to the left.



- Set required degree of grinding on the adjusting ring.
Steplessly from **1** (= fine) to **6** (= coarse).
The degree of grinding can be changed even while the grinder is running.

Note: In direction **1** (= fine) set the degree of grinding only in small steps to prevent the grinder from becoming blocked.

- Pour the ingredients into the filling container.
Max. quantity: 750 g
the marks in the filling container are a guide and refer to wheat.
- Insert the mains plug.
- Set rotary knob to setting 7 (4).



Important information

Max. 1.5 kg of ingredients can be processed in one grinding process to prevent the appliance from overloading. Then leave the appliance to cool down for at least 1 hour.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Rotate the mill in an anti-clockwise direction and remove.

Fig. F

- Remove filling container.
- Rotate setting ring all the way in an anti-clockwise direction.
The marks on the adjusting ring and housing are in alignment (F-2).
- Remove grinding ring and grinding cone.
- Clean individual parts, see "Cleaning and servicing".

Cleaning and servicing

⚠ Attention!

Never immerse individual parts (except filling container) in liquids, never hold under running water and do not clean in the dishwasher.

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

Note: Clean the mill after use unless it is used daily. If the ingredients contain oil, e.g. linseeds, the mill should be cleaned after each grinding process.

- Clean grinding ring and grinding cone with a dry brush only.

- Do not clean the housing in water.
Wipe the outside with a damp cloth only.
The discharge chute can be folded down to clean the outlet opening (Fig. 6).
- The filling container is dishwasher-proof
- Store the mill in a dry room.

Information on grinding

The mill is suitable for grinding all types of grain (except maize), poppy seeds, linseeds, sesame, buckwheat, etc.

Even herbs, spices and coffee can be ground.

The grain must be dry, otherwise the grinding unit may stick. Therefore, store the ingredients uncovered in a dry location or in a jute sack.

The storage temperature must not exceed 40 °C.

The values listed in the following table are guide values and depend on e.g. moisture content or growing season (summer or winter).

Grinding performance at setting 7 (4)

Type of grain	Grinding performance	
	Fine (1)	Coarse (6)
Wheat	80 g/min	270 g/min
Rye	70 g/min	230 g/min
Buckwheat	80 g/min	190 g/min
Naked barley	80 g/min	300 g/min
Naked oats	50 g/min	170 g/min
Millet	80 g/min	200 g/min
Rice	70 g/min	190 g/min
Linseeds *	15 g/min	–
Poppy seeds *	70 g/min	–

* Linseeds and poppy seeds contain oil; if the setting is too fine, the grinding performance will be low.
You will get a better result if these seeds are frozen prior to grinding.

If linseeds are to be used in baking, they can be ground quickly and very finely by first mixing them with grain.

Oats are softer than other types of grain. Therefore they cannot be ground as finely as linseeds. You can also get a better result if you freeze the oats and grind them as soon as you take them out of the freezer.

Important information:

As grain is a natural and living preservative and is therefore hygroscopic, it must be stored in a dry location. Grain has just to be damp for it to cause abnormal heating.

This can easily be detected as the grinding zone in the steel conical grinding unit becomes clogged and fine grinding is no longer possible. If the appliance has difficulty in fine grinding the grain, this is an indication that the grain is too damp.

Dampness test

A simple test is to crush the ingredients between two hard objects.

Unsuitable, i.e. excessively damp ingredients, can be flattened like oats and they will not crack; if required, dry them again.

You can also put some of the ingredients in the freezer for several hours and then immediately process them at a fine grinding setting.

If the frozen ingredients can be ground finely, this is a clear indication that the grain was too damp previously.

Subject to alterations.

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM5... .

Respectez la notice d'utilisation du robot ménager MUM5... .

Le moulin convient à tous les types de céréales (sauf le maïs), les grains de pavot, lin, sésame, de blé noir etc.... Il convient également aux herbes culinaires, épices et au café. Il faut que le produit à moudre soit sec.

Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

⚠ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures !

N'introduisez jamais les doigts dans l'entonnoir. N'introduisez aucun objet dans l'entonnoir de remplissage.

Ne montez / démontez le moulin à céréales qu'entraînement à l'arrêt et la fiche mâle débranchée de la prise de courant.

Important !

N'utilisez le moulin à céréales que sur la position de service indiquée.

N'utilisez le moulin à céréales qu'à l'état entièrement assemblé.

N'assemblez jamais le moulin à céréales sur l'appareil de base.

Veuillez n'utiliser que des céréales propres pour éviter que des pièces métalliques, sable ou pierres n'endommagent l'appareil.

Ne faites pas fonctionner le moulin à vide.

Ne plongez jamais les pièces détachées (sauf l'entonnoir de remplissage) dans des liquides, ne les tenez jamais sous l'eau du robinet et ne les lavez-pas au lave-vaisselle.

Vue d'ensemble

Figure A

- 1 Boîtier
- 2 Bague de réglage
- 3 Meule conique
- 4 Bague de mouture
- 5 Entonnoir de remplissage
- 6 Pivot d'entraînement
- 7 Cavité d'éjection

Figure B

Position de travail

Sécurité anti-surcharge

Une zone fragilisée intégrée protège l'entraînement contre tout endommagement.

Le pivot d'entraînement (6) casse en cas de surcharge (par exemple céréales humides ou corps étranger dans le moulin).

Un pivot d'entraînement de rechange est disponible chez votre revendeur spécialisé ou auprès du service après-vente (n° de réf. 628702).

Le pivot d'entraînement peut être facilement démonté et remplacé.

Figure C

- Tenez fermement la meule conique et tournez la bague de réglage vers la droite jusqu'à la butée.
- Avec un pince plate, saisissez le pivot d'entraînement par ses surfaces hexagonales, tournez-le vers la droite et tirez-le (fermeture à baïonnettes).

Utilisation

- Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement le moulin à céréales, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».



Remarque importante

Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un sélecteur rotatif à 7 positions. Pour les appareils équipés d'un sélecteur à 4 positions, les valeurs respectives suivent entre parenthèses.

Assembler le moulin à céréales

Figure 1

- Tournez la bague de réglage pour que les marquages sur cette bague et sur le boîtier coïncident (1-1).
- Placez la meule conique sur l'axe carré dans le boîtier (1-2).
- Mettez la bague de mouture en place (1-3).

Il faut que la flèche sur la bague de mouture pointe sur les marquages situés sur la bague de réglage et le boîtier ! La bague de mouture ne se laisse monter correctement que sur cette position.

- Poussez légèrement la bague de mouture vers le bas et tournez la bague de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre en direction de la zone de mouture (1-4)
- Mettez en place l'entonnoir de remplissage (1-5).

Moudre des céréales

Figure 2

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.
- Mise en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encranement.
- Pour éviter un dégagement de poussière excessif pendant la mouture, posez le couvercle sur le bol.



Un conseil : si nécessaire, il est possible en plus de recouvrir l'orifice du couvercle avec une serviette.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 1.
- De l'entraînement du moulin à céréales, retirez le couvercle protégeant l'entraînement (2-6a).
- Posez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur (2-6b).
- Posez le moulin à céréales et tournez-le vers la gauche jusqu'à la butée.
- Par la bague, réglez la finesse de la mouture.

En continu de 1 (= fine) à 6 (= grossière).

Il est également possible de modifier la finesse de la mouture pendant que le moulin tourne.

Remarque : dans le sens 1 (= fine), ne modifiez le réglage que par petites étapes afin que le moulin ne s'obstrue pas.

- Versez les grains dans l'entonnoir de remplissage.
Quantité maximale : 750 g
les repères sur l'entonnoir de remplissage servent de repères d'orientation et valent pour le blé.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Ramenez l'interrupteur rotatif sur la position 7 (4).



Remarque importante

Il est possible de moudre en une fois 1,5 kg maximum de produit afin de ne pas surcharger l'appareil. Ensuite, il faut observer une pause refroidissement d'une heure minimum.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le moulin à céréales en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Figure F

- Retirez l'entonnoir de remplissage.
- Faites tourner la bague de réglage en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
Les marquages sur la bague de réglage et sur le boîtier se font face (F-2).
- Retirez la bague de mouture et la meule conique.
- Nettoyez les pièces détachées : voir « Nettoyage et entretien »

Nettoyage et entretien**⚠ Attention !**

Ne plongez jamais les pièces détachées (sauf le récipient de remplissage) dans des liquides, ne les tenez jamais sous l'eau du robinet et ne les lavez-pas au lave-vaisselle.

N'utilisez pas de détergent abrasif.

Vous risquez d'endommager les surfaces.

Remarque : Nettoyez le moulin à céréales après chaque utilisation si vous ne vous en servez pas tous les jours. Nettoyez le moulin après chaque séance de mouture lorsque vous moulez des graines oléagineuses comme par exemple du lin.

- Ne nettoyez la bague de mouture et la meule conique qu'avec une brosse sèche.
- Ne mettez pas le boîtier dans l'eau, essuyez uniquement l'extérieur avec un essuie-tout humide.

Pour nettoyer l'orifice de sortie, il est possible de basculer la cavité de sortie vers le bas (figure G).

- L'entonnoir de remplissage va au lave-vaisselle.
- Rangez le moulin à céréales dans un endroit sec.

Remarques concernant la mouture

Le moulin convient à tous les types de céréales (sauf le maïs), les grains de pavot, lin, sésame, le blé noir etc. Il convient également aux herbes culinaires, épices et au café.

Les céréales doivent être bien sèches, sinon les meules se grippent.

Par conséquent, rangez le produit à moudre ouvert ou bien conservez-le dans un sac en jute dans un endroit sec.

La température de stockage ne doit pas dépasser 40 °C.

Les valeurs énoncées dans le tableau ci-après sont indicatives et dépendent par exemple de la teneur en humidité ou de la période de culture (été ou hiver).

Rendement de mouture en position 7 (4)

Type de céréales	Rendement de mouture en position	
	fin (1)	épais (6)
Blé	80 g / mn	270 g / mn
Seigle	70 g / mn	230 g / mn
Blé noir	80 g / mn	190 g / mn
Orge nue	80 g / mn	300 g / mn
Avoine nue	50 g / mn	170 g / mn
Millet	80 g / mn	200 g / mn
Riz	70 g / mn	190 g / mn
Lin *	15 g / mn	–
Graines de pavot *	70 g / mn	–

* Les graines de lin et de pavot sont oléagineuses, un réglage trop fin donne un rendement de mouture trop bas. Vous obtiendrez un meilleur résultat si vous les moulez congelées.

Si vous le souhaitez pour vos pâtisseries, le lin peut être moulu vite et très fin en le mélangeant aux céréales avant la mouture proprement dite.

L'avoine est plus molle que d'autres types de céréales. Par conséquent elle ne se laisse pas moudre aussi finement comme celles-ci. Ici aussi, vous obtiendrez un meilleur résultat en mettant l'avoine au congélateur et en la moulant tout de suite après l'avoir sortie du congélateur.

Remarque importante :

Comme les céréales sont des « conserves » naturelles et vivantes, par conséquent hygroscopiques, répétons ici la nécessité de les stocker dans endroit sec.

Car les céréales humides provoquent à la mouture un échauffement anormal, chose reconnaissable au fait que la zone active du mécanisme à cône d'acier se colmate et qu'une mouture fine n'est plus possible. Une mouture fine rendue plus difficile peut être un indice que les céréales sont trop humides.

Test d'humidité

Un test simple consiste à écraser le produit à moudre entre deux objets durs.

Un produit inadapté à la mouture parce que trop humide s'aplatit sans se briser, comme un flocon d'avoine ; faites-le sécher le cas échéant. Vous pouvez également mettre un échantillon du produit à moudre pendant quelques heures dans le congélateur et le moudre ensuite, appareil réglé sur la mouture fine. Si le produit se laisse moudre finement après avoir séjourné au congélateur, ceci est un signe évident que les céréales étaient auparavant humides.

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM5... .

Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina MUM5... .

La macina per cereali è idonea per macinare tutti i tipi di cereali (tranne il mais), papavero, semi di lino, sesamo, grano saraceno ecc.

Si macinano bene anche erbe aromatiche, spezie e caffè.

Il prodotto da macinare deve essere secco. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo di ferite!

Non introdurre le mani nella tramoggia. Non introdurre oggetti nella tramoggia.

Applicare o smontare la macina per cereali solo quando l'ingranaggio è fermo e la spina di alimentazione è stata estratta.

Importante!

Usare la macina per cereali solo nella posizione di lavoro indicata.

Usare la macina per cereali solo nello stato di montaggio completo.

Non montare mai la macina per cereali sull'apparecchio principale.

Al fine di evitare danni a causa di parti metalliche, sabbia o pietre, usare solo cereali puliti.

Non mettere in funzione l'apparecchio a vuoto, senza prodotto da macinare.

Non immergere mai singole parti (esclusa la tramoggia) in liquidi, non tenerle mai sotto acqua corrente e non lavarle nella lavastoviglie.

Guida rapida

Figura A

- 1 Custodia
- 2 Anello di regolazione
- 3 Cono di macinazione
- 4 Anello di macinazione
- 5 Tramoggia
- 6 Trascinatore
- 7 Convogliatore di scarico

Figura B

Posizione di lavoro

Sicurezza di sovraccarico

Un punto di rottura prestabilita protegge l'ingranaggio da danni. In caso di sovraccarico (ad es. cereali umidi o corpi estranei nel sistema di macina) il trascinatore (6) si rompe.

Un trascinatore di ricambio può essere acquistato presso il rivenditore specializzato o il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 628702).

Il trascinatore può essere facilmente smontato e sostituito.

Figura C

- Mantenere fermo oppure bloccare il cono di macinazione e ruotare l'anello di regolazione verso destra fino all'arresto.
- Afferrare con le pinze piatte il trascinatore sulla superficie esagonale, ruotarlo verso destra ed estrarlo (innesto a baionetta).

Uso

- Al primo uso pulire accuratamente la macina per cereali, vedi capitolo «Pulizia e cura».



Avvertenza importante

I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni. Per gli apparecchi con selettore a manopola a 4 posizioni i rispettivi valori sono indicati dopo i primi fra parentesi.

Montare la macina per cereali

Figura D

- Ruotare l'anello di regolazione in modo che i riferimenti dell'anello di regolazione e della carcassa siano sovrapposti (D-1).
- Mettere il cono di macinazione sull'asse quadrangolare nel corpo (D-2).
- Inserire l'anello di macinazione (D-3).
La freccia sull'anello di macinazione deve essere rivolta verso i riferimenti dell'anello di regolazione e della carcassa!
Solo in questa posizione è possibile inserire correttamente l'anello di macinazione.
- Premere leggermente in basso l'anello di macinazione e ruotare l'anello di regolazione in senso orario nella zona di macinazione (D-4).
- Applicare la tramoggia (D-5).

Macinare cereali

Figura E

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Applicare la ciotola impastatrice:
 - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
 - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.
- Per evitare un eccessivo sviluppo di polvere, durante la macinazione applicare il coperchio sul contenitore.



Consiglio: Se necessario l'apertura del coperchio può essere coperta aggiuntivamente con un panno.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1.



- Rimuovere il coperchio di sicurezza dall'ingranaggio della macina per cereali (E-6a).
- Applicare il coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore (E-6b).
- Applicare la macina per cereali e ruotarla verso sinistra fino all'arresto.
- Regolare con l'anello di regolazione il grado di macinazione desiderato.
Regolazione continua da **1** (= fine) a **6** (= grossa).
Il grado di macinazione può essere variato anche quando la macina è in funzione.

Nota: per evitare l'otturazione del sistema di macina, la regolazione verso **1** (= fine) va eseguita solo a piccoli passi.

- Versare il prodotto da macinare nella tramoggia.
Quantità di riempimento max.: 750 g
I riferimenti nella tramoggia sono orientativi e si riferiscono al frumento.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola su velocità 7 (4).



Avvertenza importante

Per non sovraccaricare l'apparecchio, in una operazione di macinazione possono essere lavorati max. 1,5 kg di prodotto.
Dopo è necessaria una pausa di raffreddamento di almeno 1 ora.

Dopo il lavoro

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Staccare la spina.
- Ruotare la macina per cereali in senso antiorario e rimuoverlo.

Figura F

- Rimuovere la tramoggia.
- Ruotare l'anello di regolazione in senso antiorario.
I riferimenti sull'anello di regolazione e sulla carcassa sono l'uno sull'altro (F-2).
- Rimuovere l'anello di macinazione ed il cono di macinazione.
- Pulire le singole parti, vedi «Pulizia e cura».

Pulizia e cura



Attenzione!

Non immergere mai singole parti (esclusa la tramoggia) in liquidi, non tenerle mai sotto acqua corrente e non lavarle nella lavastoviglie. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Possibili danni alle superfici.

Avvertenza: Pulire dopo ogni uso la macina per cereali, che non è usata quotidianamente. In caso di prodotto macinato oleoso, per es. semi di lino, la macina deve essere pulita dopo ogni macinazione.

- Pulire l'anello di macinazione ed il cono di macinazione solo con una spazzola asciutta.
- Non immergere in acqua il corpo della macina, ma strofinarlo con un panno umido solo esternamente.
Per la pulizia dell'apertura di scarico il convogliatore di scarico può essere abbassato (figura 6).
- La tramoggia è lavabile in lavastoviglie.
- Conservare la macina per cereali in un luogo asciutto.

Avvertenze sulla macinazione

La macina per cereali è idonea per tutti i tipi di cereali (tranne il mais) papavero, semi di lino, sesamo, grano saraceno ecc.

Si macinano bene anche erbe aromatiche, spezie e caffè.

I cereali devono essere asciutti, altrimenti il sistema di macina può bloccarsi.

Conservare perciò il prodotto da macinare aperto in un luogo asciutto oppure in un sacco di iuta. La temperatura di conservazione non deve superare 40 °C.

I valori riportati nella tabella seguente sono orientativi e dipendono ad es. dall'umidità o dalla stagione (estate o inverno).

Rendimento di macinazione alla velocità 7 (4)

Cereale	Rendimento di macinazione con regolazione	
	Fine (1)	Grosso (6)
Grano	80 g/min	270 g/min
Segale	70 g/min	230 g/min

Cereale	Rendimento di macinazione con regolazione	
	Fine (1)	Grosso (6)
Grano saraceno	80 g/min	190 g/min
Orzo perlato	80 g/min	300 g/min
Avena perlata	50 g/min	170 g/min
Miglio	80 g/min	200 g/min
Riso	70 g/min	190 g/min
Semi di lino *	15 g/min	–
Papavero *	70 g/min	–

* I semi di lino ed il papavero contengono olio, una regolazione troppo fine porta ad uno scarso rendimento di macinazione. Si ottiene un risultato migliore macinandoli dopo averli congelati.

Se necessario per scopi di cottura al forno, i semi di lino possono essere macinati molto finemente e rapidamente mescolati al cereale prima della macinazione.

L'avena è più tenera di altri tipi di cereali.

Essa non può essere perciò macinata finemente come gli altri cereali.

Anche in questo caso si possono ottenere risultati migliori congelando l'avena nel congelatore e macinandola subito dopo averla estratta.

Avvertenza importante:

Poiché i cereali sono una «conserva naturale» viva, e per questo igroscopici, è sempre necessario ricordare che devono essere conservati in un luogo asciutto.

Il cereale umido provoca un anormale riscaldamento della macina riconoscibile dall'intasamento della zona di macinatura del sistema di macina a cono d'acciaio e dalla conseguente impossibilità di una macinatura fine. Una crescente difficoltà di macinatura fine può essere un indizio che il cereale è umido.

Prova di umidità

Una prova semplice è schiacciare il prodotto da macinare fra due oggetti duri.

Un prodotto non idoneo, vale a dire troppo umido, si schiaccia senza scricchiolare in forma di fiocchi d'avena; se necessario essiccarlo. Si può anche mettere un campione del prodotto per alcune ore nel congelatore e poi lavorarlo subito con un grado di macinazione fine. Se dopo il congelamento può essere macinato fine, è segno evidente che il cereale in precedenza era umido.

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de keukenmachine MUM5... .
De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine MUM5... in acht nemen.
De graanmolen is geschikt voor het malen van alle soorten graan (behalve maïs), maanzaad, lijnzaad, sesamzaad, boekweit enz.
Ook kruiden, specerijen en koffie kunnen er goed mee worden gemalen.
Het maalgoed moet droog zijn. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar!

Niet in het vulreservoir grijpen. Geen voorwerpen in het vulreservoir steken.

De graanmolen alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Belangrijk!

Graanmolen alleen gebruiken in de afgebeelde werkstand.

Graanmolen alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

De graanmolen nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

Gebruik alleen schoongemaakt graan om beschadiging door metalen deeltjes, zand of steentjes te voorkomen.

Laat de graanmolen niet zonder maalgoed lopen.

De onderdelen (behalve het vulreservoir) niet in vloeistof dompelen, niet onder stromend water houden en niet reinigen in de afwasautomaat.

In één oogopslag

Afb. 

- 1 Motorhuis
- 2 Instelring
- 3 Maalkegel
- 4 Maalring
- 5 Vulreservoir
- 6 Meenemer
- 7 Uitwerpschacht

Afb. 

Bedrijfspositie

Overbelastingsbeveiliging

Een ingebouwd breekpunt beschermt de aandrijving tegen beschadiging. De meenemer (6) breekt bij overbelasting (bijv. vochtig graan of ongewenste voorwerpen in het maalwerk).

Een vervangende meenemer is verkrijgbaar bij de speciaalzaak of bij de klantenservice (bestelnr. 628702).

De meenemer kan eenvoudig worden gedemonteerd en vervangen.

Afb. 

- De maalkegel vasthouden of vastklemmen en de instelring naar rechts tegen de aanslag draaien.
- De meenemer met een platte tang bij de zeskantvlakken vastpakken, naar rechts draaien en eruit trekken (bajonetsluiting).

Bedienen

- Graanmolen grondig reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt, zie „Reinigen en onderhoud”.



Belangrijke aanwijzing

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen. Erachter staan tussen haakjes de waarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen.

Graanmolen samenbouwen

Afb.

- Instelring zodanig draaien dat de markering op de instelring tegenover de markering op de behuizing staat (**D-1**).
- De maalkegel op de vierkante as in de behuizing (**D-2**) steken.
- Maalring aanbrengen (**D-3**).
De pijl op de maalring moet naar de markeringen op de instelring en op de behuizing wijzen! Alleen in deze stand kan de instelring goed worden aangebracht.
- De maalring iets omlaag drukken en de instelring met de klok mee in de maalzone draaien (**D-4**).
- Vulreservoir aanbrengen (**D-5**).

Graan malen

Afb.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Kom aanbrengen:
 - de kom schuin naar voren houden en aanbrengen,
 - tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.
- Om sterke stofontwikkeling bij het malen te voorkomen, het deksel op de kom doen.



Tip: Desgewenst kan men de dekselopening ook met een doek afdekken.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **1** zetten.
- Aandrijvingsbeschermdoek verwijderen van de aandrijving van de graanmolen (afb. **E-6a**).
- Beschermdoek van de mixeraandrijving aanbrengen (**E-6b**).



- Graanmolen aanbrengen en naar links draaien tot de aanslag.
- Gewenste maalgraad instellen op de instelring.
Traploos van **1** (= fijn) tot **6** (= grof). De maalgraad kan ook worden gewijzigd terwijl de graanmolen loopt.

Opmerking: In richting **1** (= fijn) de instelling in kleine stappen wijzigen om te voorkomen dat het maalwerk verstopt raakt.

- Maalgoed in het vulreservoir doen.
Max. hoeveelheid: 750 g
de markeringen in het vulreservoir dienen als richtlijn en hebben betrekking op tarwe.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op stand 7 (4) zetten.



Belangrijke aanwijzing

In één maalbeurt kan max. 1,5 kg maalgoed worden verwerkt, om overbelasting van het apparaat te voorkomen. Daarna dient men een afkoelpauze van minstens 1 uur in acht te nemen.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Graanmolen tegen de klok in draaien en verwijderen.

Afb.

- Vulreservoir verwijderen.
- Instelring tegen de klok in tegen de aanslag draaien.
De markering op de instelring staat tegen de markering op de behuizing (**E-2**).
- Maalring en maalkegel verwijderen.
- Onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Reiniging en onderhoud



Attentie!

De onderdelen (behalve het vulreservoir) niet in vloeistof dompelen, niet onder stromend water houden en niet reinigen in de afwasautomaat. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Opmerking: De graanmolen na elk gebruik reinigen, wanneer deze niet dagelijks wordt gebruikt. Bij oliehoudend maalgoed, b.v. lijnzaad, dient de graanmolen na elke maling gereinigd te worden.

- De maalring en de maalkegel alleen reinigen met een droge borstel.
- Behuizing niet in afwaswater leggen; alleen de buitenkant afvegen met een vochtige doek.

De uitwerpschacht kan worden neer-geklapt om de uitvoeropening te reinigen (afb. 6).

- Het vulreservoir is geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.
- Graanmolen op een droge plaats bewaren.

Aanwijzingen voor het malen

De graanmolen is geschikt voor alle soorten graan (behalve maïs), maanzaad, lijnzaad, sesamzaad, boekweit enz.

Ook kruiden, specerijen en koffie kunnen er goed mee worden gemalen.

Het graan moet droog zijn, anders kan het maalwerk verstopt raken.

Bewaar het maalgoed dus op een droge plaats, open of in een jutezak.

De opslagtemperatuur mag niet hoger zijn dan 40 °C.

De waarden in de onderstaande tabel zijn richtwaarden; ze zijn afhankelijk van bijv. de vochtigheidsgraad en de groeitijd (zomer of winter).

Maalvermogen op stand 7 (4)

Soort graan	Maalvermogen bij de instelling	
	fijn (1)	grof (6)
tarwe	80 g/min	270 g/min
rogge	70 g/min	230 g/min
boekweit	80 g/min	190 g/min
gerst	80 g/min	300 g/min
haver	50 g/min	170 g/min
gierst	80 g/min	200 g/min
rijst	70 g/min	190 g/min
lijnzaad *	15 g/min	–

Soort graan	Maalvermogen bij de instelling	
	fijn (1)	grof (6)
maanzaad *	70 g/min	–

* Lijnzaad en maanzaad bevatten olie. Een te fijne instelling leidt tot een gering maalvermogen. U krijgt een beter resultaat wanneer u dit in bevroren toestand maalt.

Wanneer dit voor het bakken gewenst is, kunt u lijnzaad snel en zeer fijn malen door het voor het malen door het graan te mengen.

Haver is zachter dan andere graansoorten. Daarom kan het niet zo fijn worden gemalen. Ook hier kunt u een beter resultaat krijgen door de haver in te vriezen in de diepvrieskist en het te malen direct nadat u het uit de diepvrieskist hebt gehaald.

Belangrijke aanwijzing:

Omdat graan van nature hygroscopisch is, wijzen wij erop dat het droog moet worden bewaard. Vochtig graan leidt tot abnormale verwarming, hetgeen duidelijk te merken is aan het dichtslibben van de maalzone van het staalkegelmaalwerk, waardoor fijn malen niet meer mogelijk is. Wanneer het fijn malen problematisch verloopt, is dit een aanwijzing dat het graan te vochtig is.

Vochtigheidstest

De vochtigheid van het maalgoed kan eenvoudige worden getest door het te pletten tussen twee harde voorwerpen.

Ongeschikt (te vochtig) maalgoed laat zich zonder te knakken platdrukken (als haver-vlokken); laat het eventueel goed drogen. U kunt ook een deel van het maalgoed enkele uren in de diepvrieskist leggen en het direct daarna malen op de fijne maalstand. Wanneer het maalgoed in bevroren toestand fijn kan worden gemalen, is dit een duidelijk teken dat het graan eerst te vochtig was.

Wijzigingen voorbehouden.

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM5... .

Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen MUM5... .

Kornmøllen er egnet til at male alle kornsorter (undtagen majs), birkes, hørfrø, sesam, boghvede osv. Den er også god til at male krydderurter, krydderier og kaffe. Kornet skal være tørt. Den må ikke bruges til at bearbejde andre genstande eller substanser.

Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Fare for kvæstelser!

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsbeholderen. Kom ikke genstande i påfyldningsbeholderen.

Kornmølle må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud af stikkontakten.

Vigtigt!

Kornmølle må kun benyttes i den angivne driftsposition.

Kornmølle må kun benyttes, når den er helt samlet.

Kornmølle må aldrig samles på motorenheden.

Brug kun rensat korn for at undgå beskadigelser fra metaldele, sand eller sten.

Sørg for, at møllen ikke kører uden korn.

Dyp aldrig enkelte dele (undtagen påfyldningsbeholder) i væske, hold dem aldrig ind under rindende vand og sæt dem ikke i opvaske-maskinen.

Overblik

Billede

- 1 Hus
- 2 Indstillingsring
- 3 Malekegle
- 4 Malering
- 5 Påfyldningsbeholder
- 6 Medbringer
- 7 Udkastningsskakt

Billede

Arbejdsposition

Overbelastningssikring

Et fast brudsted beskytter drevet mod skader. Medbringeren (6) knækker, hvis den overbelastes (f.eks. hvis fugtigt korn eller fremmedlegemer befinder sig i maleværket).

En reservemedbringer kan købes hos faghandlen eller i kundeservice (Best.-Nr. 628702).

Medbringeren er nem at tage af og skifte.

Billede

- Hold fast i eller fastklem malekeglen og drej indstillingsringen til højre indtil stop.
- Tag fat i medbringerens sekskantede flader med en flad tang, drej den til højre og træk den ud (bajonetlås).

Betjening

- Rengør kormølle grundigt, før det tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.



Vigtig henvisning

Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsvejledning, refererer til apparaterne med 7-trins drejekontakt. Til apparater med 4-trins drejekontakt findes værdierne i parentes bagefter.

Kormølle samles

Billede

- Drej på indstillingsringen, så markeringerne på indstillingsringen og huset står over hinanden (**D-1**).
- Sæt malekeglen på den firkantede aksel i huset (**D-2**).
- Sæt maleringen i (**D-3**).
Pilen på maleringen skal pege hen mod markeringerne på indstillingsringen og huset! Maleringen kan kun sættes rigtigt i, i denne position.
- Tryk maleringen let nedad og drej indstillingsringen til højre i maleområdet (**D-4**).
- Sæt påfyldningsbeholderen på (**D-5**).

Maling af korn

Billede

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.
- Skålen sættes på plads:
 - vip skålen fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
 - drej den til venstre, indtil den falder i hak.
- Sæt låget på skålen for at undgå for stor støvudvikling under malingen.



Tip: Lågabningen kan desuden tildækkes med en klud efter behov.

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **1**.
- Fjern beskyttelseslåget fra drevudtaget på kormøllen (**E-6a**).
- Sæt beskyttelseslåget på blenderens drevudtag (**E-6b**).
- Sæt kormøllen på og drej den til venstre indtil stop.
- Indstil den ønskede malegrad med indstillingsringen.
Trinløs fra **1** (= fin) til **6** (= grov).
Malegraden kan også ændres, mens møllen kører.



Bemærk: Indstil kun i små trin i retning **1** (= fin), så maleværket ikke tilstoppes.

- Kom korn i påfyldningsbeholderen.
Maksimal påfyldningsmængde: 750 g
Markeringerne i påfyldningsbeholderen skal bruges som orientering og gælder for hvede.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakt på trin 7 (4).



Vigtig henvisning

I en maleproces kan der males maks. 1,5 kg korn for at undgå en overbelastning af apparatet. Herefter skal der overholdes en afkølingspause på mindst 1 time.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Drej kormøllen til venstre og tag den af.

Billede

- Tag påfyldningsbeholderen af.
- Drej indstillingsringen til venstre indtil stop.
Markeringerne på indstillingsringen og huset står over hinanden (**F-2**).
- Tag malering og malekegle af.
- Rengør de enkelte dele, se „Rengøring og pleje“.

Rengøring og pleje



OBS!

Dyp aldrig enkelte dele (undtagen påfyldningsbeholder) i væske, hold dem aldrig ind under rindende vand og sæt dem ikke i opvaske-maskinen.

Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

Overfladerne kan beskadiges.

Bemærk: Rengør kormøllen efter hver brug, hvis den ikke bruges dagligt. Møllen skal rengøres efter hver maleproces, hvis man har malet olieholdigt korn, f.eks. hørfrø.

- Rengør kun malering og malekegle med en tør børste.
- Læg ikke huset i opvaskevand; huset må kun tørres af udvendig med en fugtig klud. Udkastningsskakten kan klappes ned til rengøring af udgangsåbningen (billede **G**).
- Påfyldningsbeholderen kan tåle opvaske-maskine.
- Opbevar kormøllen i et tørt rum.

Henvisninger til maling

Kornmøllen er egnet til alle kornsorter (undtagen majs), birkes, hørfrø, sesam, boghvede osv. Den er også god til at male krydderurter, krydderier og kaffe.

Kornet skal være tørt, da det ellers klæber fast til maleværket. Kornet bør derfor opbevares et tørt sted eller i en jutesæk. Opbevaringstemperaturen må ikke overskride 40 °C.

Værdierne i efterfølgende tabel er vejledende værdier og afhænger af f.eks. fugtighedsgrad eller dyrkningstid (sommer eller vinter).

Malekapacitet ved trin 7 (4)

Kornart	Malekapacitet ved indstilling	
	Fin (1)	Grov (6)
Hvede	80 g/min	270 g/min
Rug	70 g/min	230 g/min
Boghvede	80 g/min	190 g/min
Byg uden skal	80 g/min	300 g/min
Havre uden skal	50 g/min	170 g/min
Hirse	80 g/min	200 g/min
Ris	70 g/min	190 g/min
Hørfrø *	15 g/min	–
Birkes *	70 g/min	–

* Hørfrø og birkes er olieholdige, hvis man forsøger at male disse alligevel på en for fin indstilling, giver det en dårlig malekapacitet. Et bedre resultat opnås ved at male disse i frossen tilstand.

Til bagning kan hørfrø, hvis det ønskes, males hurtigt og meget fint ved at blande det med kornet, før maling finder sted.

Havre er blødere end andre kornarter. Derfor kan den ikke males helt så fint som disse. Her kan man også opnå et bedre resultat ved at fryse havren i fryseren og male den, så snart den tages ud af fryseren.

Vigtig henvisning:

Da korn er en naturlig og levende „naturkonserver“ og derfor hygroskopisk, skal der altid gøres opmærksom på, at korn skal opbevares et tørt sted. Især fugtigt korn medfører, at der opstår en anormal opvarmning, hvilket ses ved, at stålkeglemaleværkets malezone belastes, hvorved en finmaling ikke mere er mulig. En vanskelig finmaling kan være tegn på, at kornet er for fugtigt.

Fugtighedstest

En nem test består i at knuse kornet mellem to hårde genstande. Er kornet for fugtigt og derfor uegnet, kan det trykkes fladt lige som havregryn uden at det knækkes; lad det i givet fald tørre. Man kan også lægge en prøve af kornet et par timer i fryseren og herefter male det med det samme på finmalingsposition. Kan kornet males fint efter indfrysningen, er det et tydeligt tegn på, at kornet forinden var for fugtigt.

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM5... .

Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen MUM5... .

Denne kornmøllen egner seg for maling av alle kornsorter (unntatt mais), valmuefrø, linkorn, sesam, bokhvete osv. Også urter, krydder og kaffe lar seg godt male. Det som skal males må være tørt. Den må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander hhv. substanser.

Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade!

Ta ikke ned i påfyllingsbeholderen. Ikke fyll gjenstander inn i påfyllingsbeholderen.

Kornmøllen må kun settes på og tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

Viktig!

Kornmøllen må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.

Kornmøllen må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

Kornmøllen må aldri bygges sammen på basismaskinen.

Vennligst bruk kun rengjorte korn for å unngå at metalldelene, sand eller stein skal forårsake skade.

La møllen ikke gå uten korn.

Dypp aldri de enkelte delene (unntatt påfyllingsbeholderen) ned i væsker, de må ikke holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

En oversikt

Bilde

- 1 Kasse
- 2 Innstillingsring
- 3 Malekjegle
- 4 Malering
- 5 Påfyllingsbeholder
- 6 Medbringer
- 7 Utkastsjakt

Bilde

Arbeidsposisjon

Overbelastningssikring

Et innebygget fastlagt bruddsted beskytter drevet mot skade. Medbringeren (6) brekker ved overbelastning (f.eks. fuktig korn eller fremmedlegemer i maleverket).

Reservemedbringer kan fåes hos forhandleren eller hos kundeservice (best.-nr. 628702).

Medbringeren lar seg lett demontere og skifte ut.

Bilde

- Hold malekjeglen fast eller klem den fast og drei innstillingsringen til høyre inntil anslag.
- Hold fast i medbringeren ved sekskantflaten med en flattang, drei til høyre og trekk den ut (bajonettlås).

Betjening

- Kormøllen må før første gangs bruk rengjøres grundig, se "Rengjøring og pleie".



Viktig henvisning

De retningsverdiene for arbeidshastigheten som er anbefalt i denne bruksveiledningen, relaterer til apparater med en dreiebryter med 7 trinn. For apparater med 4-trinns dreiebryter finner du verdiene hhv. i parentes bak.

Sammensetting av kormøllen

Bilde

- Skru på innstillingsringen slik at markeringene på ringen og på kassen står over hverandre (**D**-1).
- Sett malekjeglen oppå firkantakslingen i kassen (**D**-2).
- Sett inn maleringen (**D**-3).
Pilen på maleringen må peke på markeringene på innstillingsringen og på kassen! Maleringen lar seg kun settes inn riktig i denne stillingen.
- Trykk maleringen lett ned og dreii innstillingsringen i klokken retning til maleområdet (**D**-4).
- Sett på fyllebeholderen (**D**-5).

Maling av kornet

Bilde

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.
- Sett inn bollen:
 - Sett inn bollen som er bøyet framover, sett på og plasser den,
 - dreii den imot klokken retning inntil den smekker i.
- For å unngå for mye utvikling av støv under malingen, settes lokket på bollen.



Tips: Om nødvendig kan åpningen på lokket også dekkes til med en klut.

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **1**.
- Ta av vernelokket på drevet på kormøllen (**E**-6a).
- Sett på vernelokket på mikserdrevet (**E**-6b).
- Sett på kormøllen og dreii til venstre inntil anslag.



- Still inn ønsket malegrad på innstillingsringen.
Trinnløs fra **1** (= fint) til **6** (= grovt). Malegraden kan også forandres når møllen er i gang.

Henvisning: I retning **1** (= fint) foreta innstillingen kun i små skritt, slik at maleverket ikke stopper til.

- Det som skal males fylles ned i påfyllingsbeholderen.
Max. fyllemengde: 750 g
Markeringene i påfyllingsbeholderen er en orienteringshjelp og relaterer til hvetekorn.
- Stikk inn støpselet.
- Sett dreiebryteren på trinn 7 (4).



Viktig henvisning

I løpet av en maleomgang kan det males max. 1,5 kg korn for ikke å overbelaste apparatet. Deretter er det nødvendig med en pause på minst 1 time for avkjøling.

Etter arbeidet

- Slå apparatet av med dreiebryteren.
- Trekk ut støpselet.
- Dreii kormøllen imot klokken retning og ta av den.

Bilde

- Ta av påfyllingsbeholderen.
- Dreii innstillingsringen mot klokken retning til anslag.
Markeringene på innstillingsringen og kassen står over hverandre (**E**-2).
- Ta av maleringen og malekjeglen.
- Rengjør de enkelte delene, se "Rengjøring og pleie".

Rengjøring og pleie



Obs!

Dypp aldri de enkelte delene (unntatt påfyllingsbeholderen) ned i væsker, de må ikke holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Henvisning: Kormøllen må rengjøres etter hver bruk dersom den ikke blir brukt daglig. Ved oljeholdige kornsorter, f.eks. linkorn, bør møllen rengjøres etter hver maleomgang.

- Maleringen og malekjeglen må kun rengjøres med en tørr børste.
- Ikke legg kassen ned i vann, den må kun tørkes forsiktig av utvendig med en fuktig klut.
For rengjøring av utløpsåpningen kan utkastsjaktet klaffes ned (bilde **6**).
- Påfyllingsbeholderen kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Kornmøllen må oppbevares i et tørt rom.

Henvisninger for malingen

Denne kornmøllen egner seg for alle kornsorter (unntatt mais), valmuefrø, linkorn, sesam, bokhvete osv. Også urter, krydder og kaffe lar seg godt male.

Kornet må være tørt, ellers kan maleverket klebe fast. Derfor må det som skal males oppbevares på et tørt sted åpent hhv. i en jutesekk. Lagringstemperaturen må ikke overskride 40 °C.

De verdiene som er ført opp i den understående tabellen, er retningsverdier og er avhengige f.eks. av innholdet av fuktighet eller grotid (sommer eller vinter).

Maleytelse ved trinn 7 (4)

Korntype	Maleytelse ved innstilling	
	fint (1)	grovt (6)
Hvete	80 g/min	270 g/min
Rug	70 g/min	230 g/min
Bokhvete	80 g/min	190 g/min
Rent bygg	80 g/min	300 g/min
Ren havre	50 g/min	170 g/min
Hirse	80 g/min	200 g/min
Ris	70 g/min	190 g/min
Linkorn *	15 g/min	–
Valmuefrø *	70 g/min	–

* Linkorn og valmuefrø er oljeholdige, en meget fin innstilling gir lav maleytelse. Et bedre resultat oppnåes dersom du maler disse i frossen tilstand.

Dersom dette er ønskelig innen bakingen, kan linkorn finmales meget hurtig og fint idet du blander linkornet med de andre kornsortene før malingen.

Havre er mykere enn andre korn typer.

Denne lar seg derfor ikke male så fint som de andre. Du kan også oppnå et bedre resultat dersom du fryser ned havren og maler den straks etter at du har tatt den ut av fryseren.

Viktig henvisning:

Da korn er en naturlig og levende “natur-konserve” og er hygroskopisk (tiltrekker seg vann), skal det gang på gang henvises om at det er absolutt nødvendig med en tørr lagring. Fuktig korn fører til at det oppstår anormal oppvarming, noe som kan oppdages i og med at malesonene på stålkjeglen i maleverket blir stoppet til og det ikke er mulig å måle fint lenger. Vanskeligheter med finmalingen kan være et bevis på at kornet er altfor fuktig.

Fuktighetstest

En enkel test er å trykke kornet mellom to harde gjenstander. Uegnet, altså altfor fuktig korn, lar seg trykkes flat som havregryn uten å knekke; om mulig må kornet tørkes lenger. Du kan også legge en prøve på det som skal males i fryseskapet noen timer og deretter straks innstille finmalingen. Dersom kornet etter frysingen lar seg male fint, er dette et tydelig tegn på at kornet var fuktig på forhånd.

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUM5... .
Följ bruksanvisningen till köksmaskinen MUM5... .

Sädeskvarnen är lämplig för att mala alla sädesslag (utom majs),
vallmofrö, linfrö, sesamfrö, bovete osv. Det går även bra att mala
kryddväxter, kryddor och kaffe. Det som ska malas måste vara torrt.
Den får inte användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada!

Stoppa aldrig ned fingrarna i behållaren för påfyllning.
Stoppa aldrig ned några föremål i behållaren för påfyllning.
Sätta fast/lossa sädeskvarnen endast när drivuttaget står stilla och
stickkontakten är utdragen ur vägguttaget.

Viktigt!

Sädeskvarnen får endast användas i det anvisade arbetsläget.
Sädeskvarnen får endast användas helt ihopmonterad.
Montera aldrig ihop sädeskvarnen på motordelen.
Använd endast säd som rengjorts för att undvika skador pga metalldelar,
sand eller sten.
Låt inte kvarnen gå utan att det finns säd i den.
Doppa aldrig de enskilda delarna (utom behållaren för påfyllning)
i vätskor, håll dem aldrig under rinnande vatten och rengör dem inte
i diskmaskin.

Översiktsskildern

Bild

- 1 Kvarnhus
- 2 Inställningsvred
- 3 Malkon
- 4 Malring
- 5 Behållare för påfyllning
- 6 Medbringare
- 7 Utkastschakt

Bild

Arbetsläge

Överbelastningsskydd

Ett inbyggt överbelastningsskydd skyddar drivuttaget från skador. Medbringaren (6) bryts av vid överbelastning (t.ex. fuktig säd eller främmande föremål i malverket).

En reservmedbringare finns att köpa i fackhandeln eller hos kundtjänst (Best.-Nr. 628702).
Det är lätt att ta ut och byta ut medbringaren.

Bild

- Håll fast eller kläm fast malkonen och vrid inställningsvredet medurs till stoppet.
- Håll fast medbringaren med en plattång i den sexkantiga delen, vrid medurs och dra ut den (bajonettlåsning).

Användning

- Rengör sädeskvarnen grundligt före första användningen, se "Rengöring och skötsel".



Viktig anvisning

De rekommenderade riktvärden för arbetshastigheten som finns i denna bruksanvisning gäller för apparater med strömvred med 7 lägen. För apparater med strömvred med 4 lägen återfinns du värdena inom parentes efter det första värdet.

Montera ihop sädeskvarnen

Bild

- Vrid inställningsvredet så att markeringarna på inställningsvredet och kvarnhuset står ovanför varandra (**D-1**).
- Sätt malkonen på fyrkantaxeln i kvarnhuset (**D-2**).
- Sätt in malringen (**D-3**).
Pilen på malringen måste peka mot markeringarna på inställningsvredet och på kvarnhuset! Endast i detta läge kan malringen sättas in på rätt sätt.
- Tryck malringen lätt nedåt och vrid inställningsvredet medurs till malområdet (**D-4**).
- Sätt på behållaren för påfyllning (**D-5**).

Mala säd

Bild

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.
- Sätta in blandarskålen:
 - sätt den främåtlutade blandarskålen på plats och ställ sedan ner den,
 - vrid fast den moturs till stoppet.
- Sätt locket över blandarskålen för att undvika att det dammar alltför kraftigt under malning.



Tips: Täck vid behov öppningen i locket med en handduk.

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **1**.
- Lossa skyddslocket över drivuttaget till sädeskvarnen (**E-6a**).
- Sätt locket över drivuttaget till mixern (**E-6b**).



- Sätt på sädeskvarnen och vrid moturs till stoppet.
- Ställ in önskad finhetsgrad med inställningsvredet.
Steglös inställning från **1** (= finmalet) till **6** (= grovmalet).
Finhetsgraden kan även justeras medan kvarnen är igång.

Obs: Gör inställningen från grovmalet till finmalet (**1**) endast långsamt så att malverket inte blir igentäppt.

- Håll det som ska malas i behållaren för påfyllning.
Max påfyllningsmängd: 750 g
Markeringarna i behållaren för påfyllning hjälper dig och gäller för vete.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget
- Vrid strömvredet till läge 7 (4).



Viktig anvisning

Max 1,5 kg kan malas på en och samma gång för att apparaten inte ska överbelastas.
Låt därefter kvarnen svalna minst 1 timme.

Efter arbetet

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid sädeskvarnen moturs och lossa den.

Bild

- Lossa behållaren för påfyllning.
- Vrid inställningsvredet moturs till stoppet.
Markeringarna på inställningsvredet och kvarnhuset står ovanför varandra (**E-2**).
- Lossa malringen och malkonen.
- Rengör de enskilda delarna, se "Rengöring och skötsel".

Rengöring och skötsel



Var försiktig!

Doppa aldrig delar (utom behållaren för påfyllning) i vätskor, håll dem aldrig under rinnande vatten och rengör dem inte i diskmaskin.

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparats ytor kan skadas.

Obs: Rengör sädeskvarnen efter varje användning såvida den inte används dagligen.
Om du malt oljehaltig säd, t.ex. linfrö, bör sädeskvarnen rengöras efter varje malningsomgång.

- Rengör malningen och malkonen endast med torr borste.
- Låt inte kvarnhuset ligga i blöt utan torka endast av det på utsidan med fuktig duk. För att rengöra kvarnhusets nedre öppning kan utkastschaktet fällas ned (bild 9).
- Behållaren för påfyllning kan rengöras i diskmaskin.
- Förvara sädeskvarnen i torrt utrymme.

Om malning

Sädeskvarnen är lämplig för alla sädeslag (utom majs), vallmofrö, linfrö, sesamfrö, bovete osv. Det går även bra att mala kryddväxter, kryddor och kaffe.

Säden måste vara helt torr annars kan malverket sätta igen sig. Förvara därför det som ska malas öppet på torrt ställe resp i en jutesäck. Förvaringstemperaturen får inte överstiga 40° C.

De värden som anges i tabellen nedan är riktvärden och beror på t.ex. fukthalt och odlings-tid (sommar eller vinter).

Malkapacitet på läge 7 (4)

Sädeslag	Malkapacitet	
	finmalet (1)	grovmalet (6)
vete	80 g/min	270 g/min
råg	70 g/min	230 g/min
bovete	80 g/min	190 g/min
korn	80 g/min	300 g/min
havre	50 g/min	170 g/min
hirs	80 g/min	200 g/min
ris	70 g/min	190 g/min
linfrö *	15 g/min	–
vallmofrö *	70 g/min	–

* Linfrö och vallmofrö innehåller olja och därför innebär en alltför finmalen inställning liten malkapacitet. Resultatet blir bättre om de mals i fruset tillstånd.

Vid bakning kan linfrö malas snabbt och mycket finmalet om det blandas med säden före malningen.

Havre är mjukare än övriga sädeslag.

Därför kan det inte bli lika finmalet.

Även här blir resultatet bättre om havret fryses i frysboxen och mals genast när det tas ut.

Viktig anvisning:

Eftersom säd är en naturlig och levande "naturkonserv" och därför hyroskopisk, är det viktigt att gång på gång erinra sig att torr förvaring är nödvändig. Fuktig säd leder till onormal uppvärmning, vilket tydligt syns på att malverkets malområde sätter igen sig och det inte längre går att finmala. Om det inte går att finmala kan det vara ett indicium att säden är för fuktig.

Fuktighetstest

Ett enkelt test är att krossa säden mellan två hårda föremål. Om den ljudlöst kan plattas till flingor som liknar havregryn är den för fuktig och olämplig. Låt i så fall säden torka. Det går även bra att testa genom att låta lite av säden ligga i frysboxen några timmar och sedan genast finmala den. Om säden går att finmala efter infrysningen är det ett tydligt tecken på att den innan var fuktig.

Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM5... kanssa.

Noudata yleiskoneen MUM5... käyttöohjeita.

Viljamyly soveltuu kaikkien viljalajien (paitsi maissin), unikon, pellavan ja seesamin siementen, tattarin tms. jauhamiseen. Se jauhaa myös kuivatut yrtit, mausteet ja kahvinpavut. Jauhettavien ainesten tulee olla kuivia.

Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara

Älä laita sormia täyttöastiaan. Älä laita mitään tavaroita täyttöastiaan.

Kiinnitä/irrota viljamyly vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Tärkeää!

Käytä viljamyly vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Käytä viljamyly vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

Kokoa ensin viljamyly ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

Käytä vain puhdistettua viljaa, näin välttyä metalliosien, hiekan tai kivien aiheuttamilta vaurioilta.

Älä kytke viljamylyä päälle ilman jauhettavaa.

Älä upota laitteen osia (paitsi täyttöastia) veteen tai muihin nesteisiin, pese niitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Laitteen osat

Kuva A

- 1 Runko
- 2 Säätörengas
- 3 Jauhinterät
- 4 Jauhinrengas
- 5 Täyttöastia
- 6 Vääntiö
- 7 Poistokouru

Kuva B

Käyttöasento

Ylikuormitussuoja

Integroitu murtumiskohta suojaa käyttöakselia vaurioitumiselta. Vääntiö (6) murtuu ylikuormituksessa (esim. jos vilja on kosteaa tai jauhinterien alueelle on päässyt roskaa tms.).

Varavääntiöitä saat alan liikkeistä tai huoltopalvelusta (til.-nro 628702).

Vääntiön irrottaminen ja vaihto käy helposti.

Kuva C

- Pidä kiinni jauhinteristä tai kiristä ne kiinni ja käännä säätörengasta oikealle vastee- seen asti.
- Tartu laakapihdeillä kuusiokannassa olevaan vääntiöön, käännä vääntiötä oikealle ja poista. (bajonettiliitintä)

Käyttö

- Puhdista viljamyly huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, katso »Puhdistus«.



Tärkeä ohje

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin. Jos koneessa on 4-asentoinen valitsin, vastaavat tiedot on annettu suluissa.

Viljamyly kiinnittäminen

Kuva

- Käännä säätörengasta niin, että säätörenkaassa ja rungossa olevat merkit ovat kohdakkain (**D-1**).
- Aseta jauhinterät rungossa (**D-2**) olevan nelikantaisen akselin päälle.
- Kiinnitä jauhinrenkas paikalleen (**D-3**). Jauhinrenkaassa olevan nuolen tulee osoittaa säätörenkaan ja rungon merkkeihin päin! Vain tässä asennossa jauhinrenkas kiinnittyy oikein paikalleen.
- Paina jauhinrengasta kevyesti alaspäin ja käännä säätörengasta myötäpäivään haluamaasi säätöasentoon (**D-4**).
- Aseta täyttöastia paikalleen (**D-5**).

Viljan jauhaaminen

Kuva

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Kiinnitä kulho:
 - Kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas,
 - käännä vastapäivään, kunnes kulho napsahtaa kiinni.
- Aseta kansi kulhon päälle, niin välttyä liialliselta pölyn muodostumiselta.



Ohje: Voit tarvittaessa peittää myös kannen aukon liinalla.

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **1**.
- Irrota viljamylyn käyttöliitännän suojakansi (**I-6a**).
- Aseta tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi paikalleen (**I-6b**).
- Aseta viljamyly paikalleen ja käännä vasemmalle vasteeseen asti.



- Valitse haluamasi jauhatuskarkeus säätörenkaasta. Portaattomasti välillä **1** (= hieno) – **6** (= karkea). Voit muuttaa jauhatuskarkeuden myös myllyn ollessa toiminnassa.

Huomautus: Muuta asetusta suuntaan **1** (= hieno) vain vähän kerrallaan, jotta jauhinterät eivät tukkeennu.

- Kaada jauhettava aine täyttöastiaan. Max. täyttömäärä: 750 g Voit käyttää täyttöastian merkkejä annosteluapuna, ne on tarkoitettu vehnälle.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Aseta valitsin asentoon nopeudella 7 (4).



Tärkeä ohje

Yhdellä jauhatuskerralla voi jauhaa enintään 1,5 kg, laite ylikuormittuu määrän ollessa suurempi. Sen jälkeen on pidettävä vähintään tunnin tauko, jotta laite jäähtyy riittävästi.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Käännä viljamylyä vastapäivään ja irrota.

Kuva

- Poista täyttöastia.
- Käännä säätörengasta vastapäivään vasteeseen asti. Säätörenkaassa ja rungossa olevien merkkien tulee olla kohdakkain (**I-2**).
- Poista jauhinrenkas ja jauhinterät.
- Puhdista laitteen osat, katso »Puhdistus«.

Puhdistus



Huom.!

Älä upota laitteen osia (paitsi täyttöastia) veteen tai muihin nesteisiin, pese niitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Ohje: Puhdista viljamyly aina käytön jälkeen, jollet käytä sitä päivittäin. Kun jauhettava aine on öljypitoista, esim. pellavansiemenet, puhdista mylly joka jauhatuskerran jälkeen.

- Puhdista jauhinrenkas ja jauhinterät puhtaaksi vain kuivalla harjalla harjaamalla.

- Älä upota runkoa pesuveteen, pyyhi vain sen ulkopinnat puhtaaksi. Ulostuloaukon puhdistamista varten voit kääntää poistokourun alaspäin (kuva ) .
- Täyttöastia on konepesun kestävä.
- Säilytä viljamyllyä kuivassa paikassa.

Jauhamista koskevia ohjeita

Viljamylly soveltuu kaikille viljalajeille (maissia lukuunottamatta), unikon, pellavan ja seesamin siementen sekä tattarin tms. jauhamiseen. Se jauhaa myös kuivattuja yrttejä, mausteita ja kahvinpapuja.

Viljan tulee olla kuivaa, muutoin se tarttuu kiinni jauhinteriin. Säilytä tämän vuoksi jauhettavia aineksia avonaisessa astiassa tai juuttikankaisessa säkissä kuivassa paikassa. Säilytyslämpötila ei saa olla yli 40 °C.

Seuraavassa taulukossa annetut arvot ovat ohjeellisia ja niihin vaikuttaa esim. kosteuspitoisuus tai viljelyaika (kesä tai talvi).

Jauhatusteho nopeudella 7 (4)

Viljalaji	Jauhatusteho asetuksen ollessa	
	Hieno (1)	Karkea (6)
Vehnä	80 g/min	270 g/min
Ruis	70 g/min	230 g/min
Tattari	80 g/min	190 g/min
Kuorittu ohra	80 g/min	300 g/min
Kuorittu kaura	50 g/min	170 g/min
Hirssi	80 g/min	200 g/min
Riisi	70 g/min	190 g/min
Pellava *	15 g/min	–
Unikko *	70 g/min	–

* Pellavan ja unikon siemenet ovat öljypitoisia, liian hienoksi asetettu jauhatuskarkeus heikentää jauhatustehoa. Saat paremman jauhatustuloksen, kun jauhat tällaiset ainekset jäisinä.

Mikäli leivonnaiseen/paistokseen tarvitaan erittäin hienoksi jauhettua pellavaa, voit jauhaa pellavansiemenet nopeasti ja hyvin hienoksi sekoittamalla ne viljan joukkoon ennen jauhamista.

Kaura on muita viljalajeja pehmeämpää. Sen vuoksi sitä ei voi jauhaa niin hienoksi. Mutta pääset myös tässä parempaan tulokseen, kun pakastat kauran pakastimessa ja jauhat sen heti pakastimesta ottamisen jälkeen.

Tärkeä ohje:

Koska vilja on luonnollinen ja elävä »luonnon säilyke« ja siten ominaisuuksiltaan hydroskooppi (kosteutta sitova), on yhä uudestaan huomautettava, miten tärkeää on viljan säilyttäminen kuivassa paikassa.

Nimenomaan kostean viljan vaikutuksesta koneisto kuumenee tavallista nopeammin, minkä tunnistaa selvästi siitä, että jauhinterät tukkeentuvat eikä hienojauhatusta ole enää mahdollista. Jos hienojauhatuksessa esiintyy vaikeuksia, se on yleensä merkki liian kosteasta viljasta.

Kosteustesti

Helppo tapa testata jauhettava aines on murskata sitä kahden kovan esineen välissä. Sopimaton, ts. liian kostea aines painuu särkymättä litteäksi kuin kaurahiutale; anna jauhettavan aineksen kuivua lisää. Voit myös panna koe-erän jauhettavaa ainesta muutamaksi tunniksi pakastimeen ja jauhaa sen sitten heti hienolla karkeusasetuksella. Jos aines voidaan pakastamisen jälkeen jauhaa hienoksi, se on selvä merkki siitä, että vilja oli sitä ennen kostea.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM5... .
Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina) MUM5... .

El molino de cereales es adecuado para moler todo tipo de cereales (excepto maíz), así como semillas de adormidera, lino, trigo sarraceno, etc. El molino permite asimismo moler hierbas aromáticas, especias y café. Los productos que se desean moler tienen que estar secos. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

⚠ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!

No introducir nunca las manos en el recipiente de alimentación durante el funcionamiento del aparato. No introducir ningún objeto extraño en el recipiente de alimentación.

Montar o retirar el molino de cereales de la unidad básica sólo con el accionamiento completamente parado y el cable de conexión a la red eléctrica desconectado de la toma de corriente.

¡Importante!

Usar el molinillo de cereales solo en la posición de trabajo señalada.

Usar el molinillo de cereales solo estando completamente armado.

No armar nunca el molinillo de cereales estando montado en la base motriz.

Utilizar sólo cereales limpios, a fin de evitar daños a causa de piezas metálicas, granos de arena o piedrecillas.

¡No utilizar nunca el molino de cereales en vacío (sin cereales)!

No sumergir los componentes del molinillo (excepto el recipiente de alimentación) en el agua, no lavarlos bajo el chorro de agua del grifo ni lavarlos en el lavavajillas).

Descripción del aparato

Fig. A

- 1 **Cuerpo del aparato**
- 2 **Anillo de ajuste**
- 3 **Muelas de acero**
- 4 **Anillo molidor**
- 5 **Recipiente de alimentación**
- 6 **Elemento de arrastre**
- 7 **Salida de los productos molidos**

Fig. B

Posición de trabajo

Seguro contra sobrecarga

El punto de rotura prescrito constituye una medida de protección del accionamiento del aparato. En caso de producirse una sobre sobrecarga (por ejemplo al acceder cereales húmedos o cuerpos extraños hasta el molinillo), el elemento de arrastre se rompe.

Los elementos de arrastre de repuesto se pueden adquirir en el comercio especializado o a través del Servicio Postventa (Nº de pedido 628702).

Éste se puede sustituir con toda facilidad.

Fig. 6

- Sujetar o inmovilizar las muelas; girar el anillo de molido hacia la derecha, hasta el tope.
- Sujetar el elemento de arrastre con unas pinzas o alicates planos en las superficies hexagonales, girarlo hacia la derecha y extraerlo (cierre de bayoneta).

Usar el aparato

- Limpiar el molinillo de cereales a fondo antes de usarlo por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y limpieza».

**Advertencia importante**

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones. Para los aparatos con mando giratorio de cuatro posiciones, los valores están indicados entre paréntesis.

Armar el molinillo de cereales**Fig. 7**

- Girar el anillo de ajuste hasta que las marcas en el anillo de ajuste y la carcasa coincidan (7-1).
- Colocar las muelas sobre el eje de accionamiento cuadrado en el cuerpo del accesorio (7-2).
- Montar el anillo moedor (7-3).
La flecha en el anillo moedor tiene que mostrar hacia las marcas del anillo de ajuste y la carcasa. Sólo en esta posición se puede montar correctamente el anillo moedor; presionarlo ligeramente hacia abajo en caso necesario.
- Presionar el anillo moedor ligeramente hacia abajo y girar el anillo de ajuste hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hacia la zona de molido (7-4).
- Colocar el recipiente de alimentación (7-5) en su sitio.

Moler cereales**Fig. 8**

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 2.
- Colocar el recipiente:
 - inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre la base motriz y asentarlo en la misma,
 - girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta hacerlo encajar.
- Con objeto de evitar que se forme excesivamente polvo, deberá colocarse la tapa sobre el recipiente de recogida.



Consejo práctico: En caso necesario se puede cubrir adicionalmente la abertura de la tapa con un paño.

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 1.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento del molinillo (8-6a).
- Montar la tapa protectora del accionamiento de la batidora (8-6b).
- Montar el molinillo sobre la base motriz y girarlo hacia la izquierda, hasta el tope.
- Ajustar el grado de molido deseado en el anillo moedor.
Sin escalonamiento de 1 (= fino) a 6 (= grueso).
El grado de molido también se puede ajustar con el molinillo funcionando.



Advertencia: Efectuar el ajuste hacia el grado de molido 1 (= fino) solo en pasos pequeños a fin de evitar que se obstruyan las muelas del molinillo.

- Poner los productos que se desean moler en el recipiente de alimentación.
Capacidad máxima: 750 gramos
las marcas en el recipiente de alimentación sirven como marcas de orientación y toman como referencia el trigo.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición «7» (4).



Advertencia importante

Con objeto de no sobrecargar el aparato solo se molerá en un ciclo de trabajo una cantidad máxima de 1,5 kg, debiendo aguardar a continuación como mínimo una hora para permitir que el molinillo se enfríe.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar el molinillo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y retirarlo de la base motriz.

Fig. 12

- Retirar el recipiente de alimentación.
- Girar el anillo de ajuste hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.
Las marcas de referencia en el anillo de ajuste y la carcasa coinciden (Fig. 2).
- Retirar el anillo molidor y las muelas.
- Limpiar los componentes del molinillo.
Véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cuidados y limpieza



¡Atención!

No sumergir los componentes del molinillo (excepto el recipiente de alimentación) en el agua, no lavarlos bajo el chorro de agua del grifo ni lavarlos en el lavavajillas). No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas.

Advertencia: Limpiar el molino de cereales tras concluir su uso, a no ser que se use diariamente. En caso de moler semillas oleaginosas (semillas de lino, por ejemplo), el molino deberá limpiarse siempre tras concluir su uso.

- Limpiar el anillo molidor y las muelas solo con un cepillo seco.
- No sumergir el cuerpo del molino en el agua; limpiarlo sólo exteriormente con un paño húmedo.
Para limpiar la salida del molinillo se puede abatir la parte inferior de la misma hacia abajo (Fig. 13).

- El recipiente de alimentación es apto para lavavajillas.
- Guardar el molinillo de cereales en un recinto seco.

Advertencias para el molido

El molino de cereales es adecuado para moler todo tipo de cereales (excepto maíz), así como semillas de adormidera, lino, trigo sarraceno (alforfón), etc. Igualmente pueden molerse hierbas aromáticas, especias y café.

Los cereales deberán estar secos, de lo contrario puede quedar adherido al molinillo. Por esa razón deberán guardarse los cereales abiertos o en un saco de yute, en un lugar seco. La temperatura de almacenamiento no deberá superar los 40 °C.

Los valores reseñados en la tabla adjunta son valores orientativos dependientes de varios factores, como por ejemplo el grado humedad o la época de cultivo (verano o invierno).

Capacidad de molido en la posición de trabajo 7 (4)

Tipo de cereal	Capacidad de molido con grado de molido	
	Fino (1)	Grueso (6)
Trigo	80 g/min	270 g/min
Centeno	70 g/min	230 g/min
Trigo sarraceno	80 g/min	190 g/min
Cebada desnuda	80 g/min	300 g/min
Avena desnuda	50 g/min	170 g/min
Mijo	80 g/min	200 g/min
Arroz	70 g/min	190 g/min
Semillas de lino *	15 g/min	–
Semillas de adormidera *	70 g/min	–

* Las semillas de lino y adormidera son oleaginosas. Un grado de molido muy fino reduce considerablemente la capacidad de molido del aparato. Usted podrá obtener un mejor resultado, moliendo estas semillas en estado congelado.

En caso de requerir el producto que se desea preparar lino finamente molido, las semillas de lino se pueden moler con rapidez y con un grado de molido fino mezclándolas con el cereal antes de proceder al molido.

La avena es un cereal blando, por lo que no se puede moler con un grado de molido tan fino como otros cereales más duros.

También en este caso podrá usted obtener un mejor resultado congelando previamente la avena en el congelador y moliéndola inmediatamente después de retirarla del congelador.

Advertencia importante:

Al ser los cereales unas conservas «naturales y vivas», con propiedades higroscópicas, es imprescindible asegurar un almacenamiento seco de los mismos. En los cereales húmedos se produce un calentamiento anormal; esto se manifiesta durante el proceso de molido por la obstrucción de las muelas de acero del molinillo, impidiendo efectuar un molido fino. Las dificultades a la hora de efectuar un molido fino de los cereales pueden ser un indicio de que los cereales están húmedos.

Prueba del grado de humedad

Una manera fácil y eficaz de comprobar el grado de humedad del producto que se desea moler es aplastarlo entre dos objetos duros.

Un producto inadecuado para el molido, es decir, demasiado húmedo, se deja aplastar sin chasquidos, formando como copos de avena.

En caso necesario, deberá dejarse secar los cereales. Otra posibilidad es colocar una prueba del cereal que se desea moler y dejarla varias horas en el congelador, moliéndola a continuación con un grado de molido fino.

Si el cereal se puede moler con un grado de molido fino tras congelarlo, ello es un indicio de que estaba demasiado húmedo.

Para sua segurança

Este acessório está preparado para o robot de cozinha MUM5... .
 Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha MUM5... .
 O moinho de cereais destina-se à moagem de todos os cereais (excepto milho), papoilas, linhaça, sésamo, trigo negro, etc... Também as ervas aromáticas, condimentos e café podem ser moídos, sem qualquer dificuldade. Os alimentos a serem moídos têm de estar secos.
 Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos

Não colocar as mãos dentro do recipiente. Não inserir objectos no recipiente.

Assentar ou desmontar o moinho de cereais só com o accionamento completamente parado e com a ficha desligada da tomada.

Importante

Utilizar o moinho de cereais apenas na posição de trabalho apresentada.

Só utilizar o moinho de cereais em estado totalmente montado.

Nunca montar o moinho de cereais no aparelho base.

Favor utilizar apenas cereais limpos, para evitar danos provocados por peças metálicas, areia ou pedras.

Não pôr o moinho a funcionar sem cereais.

Nunca mergulhar peças (excepto o recipiente) em líquidos, não colocá-las sob água corrente nem lavá-las na máquina de lavar loiça.

Panorâmica do aparelho

Fig. A

- 1 Estrutura
- 2 Anel de regulação
- 3 Cone de moagem
- 4 Anel de moagem
- 5 Recipiente
- 6 Arrastador
- 7 Tubo ejector

Fig. B

Posição de trabalho

Protecção contra sobrecarga

Um ponto teórico de ruptura protege o accionamento de danos. O arrastador (6) quebra-se em caso de sobrecarga (p. ex., cereais húmidos ou corpos estranhos no mecanismo de moagem).

Nos nossos Serviços Técnicos poderá adquirir um arrastador de substituição (n.º de encomenda 628702).

O arrastador desmonta-se e substitui-se facilmente.

Fig. C

- Fixar ou prender o cone de moagem e rodar o anel de regulação para a direita até prender.
- Com um alicate de pontas chatas, segurar o arrastador pela zona sextavada, rodá-lo para a direita e retirá-lo para fora. (Fecho de baioneta).

Utilização do aparelho

- Limpar bem os acessórios antes da primeira utilização, ver «Limpeza e manutenção».



Indicação importante

Os valores de referência para a velocidade de funcionamento recomendados nestas Instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases. Para aparelhos com selector de 4 fases, os respectivos valores encontram-se entre parêntesis.

Montar o moinho de cereais

Fig. D

- Rodar o anel de regulação de modo que as marcações no anel e na estrutura coincidam (D-1).
- Assentar o cone de moagem no veio quadrangular da estrutura (D-2).
- Inserir o anel de moagem (D-3).
A seta no anel de moagem tem de ficar virada para as marcações no anel de regulação e na estrutura!
Só nesta posição, é possível assentar correctamente o anel de moagem.
- Pressionar o anel de moagem ligeiramente para baixo e rodar o anel de regulação no sentido dos ponteiros do relógio para a gama de moagem (D-4).
- Encaixar o recipiente (D-5).

Moer cereais

Fig. E

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2.
- Colocação da tigela:
 - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente,
 - para encaixar, rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Para evitar a produção desmedida de pó ao moer, colocar a tampa na tigela.



Sugestão: caso necessário, a abertura da tampa pode ser adicionalmente coberta com uma toalha.

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 1.



- Retirar a tampa de protecção do accionamento do moinho de cereais (E-6a).
- Colocar a tampa de protecção do accionamento do misturador (E-6b).
- Colocar o moinho de cereais e rodar para a esquerda até ao batente.
- Regular o grau de moagem desejado no anel de regulação.
Regulação, sem níveis, de 1 (= fino) a 6 (= grosso).
O grau de moagem também pode ser alterado com o moinho em funcionamento.

Indicação: Ao regular até 1 (= fino), proceder à regulação apenas em pequenas etapas, de modo que o mecanismo de moagem não entupa.

- Deitar os alimentos para moer no recipiente.
Quantidade máxima: 750 g
As marcas no recipiente de enchimento servem apenas de orientação e referem-se a trigo.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar o selector na posição fase 7 (4).



Indicação importante

Numa operação de moagem só é possível, no máximo, processar 1,5 kg de alimentos a moer, para que o aparelho não seja sobrecarregado. Depois, é necessário respeitar uma pausa de arrefecimento de, no mínimo, 1 hora.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar o moinho de cereais em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.

Fig. F

- Desmontar o recipiente.
- Rodar o anel de regulação em sentido contrário aos ponteiros do relógio até prender.
As marcações no anel de regulação e na estrutura estão sobrepostas (F-2).
- Retirar o anel de moagem e o cone de moagem.
- Limpar as peças, consultar «Limpeza e manutenção».

Limpeza e manutenção

Atenção!

Nunca mergulhar peças (excepto o recipiente) em líquidos, não colocá-las sob água corrente nem lavá-las na máquina de lavar loiça.

Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas.

Indicação: Limpar o moinho de cereais sempre depois de cada utilização, se o mesmo não for utilizado diariamente. No caso de produtos oleaginosos, p. ex. linhaça, o moinho deve ser limpo, sempre, depois de cada utilização.

- Limpar o anel de moagem e o cone de moagem apenas com uma escova seca.
- Não colocar o recipiente dentro de água. Limpá-lo, só por fora, com um pano húmido.
Para limpar a abertura de saída, é possível virar o tubo ejectora para baixo (figura 9).
- O recipiente pode ir à máquina de lavar loiça.
- Conservar o moinho de cereais em local seco.

Informações sobre a moagem

O moinho de cereais está indicado para todos os cereais (excepto milho), papoilas, linhaça, sésamo, trigo negro, etc...

Também as ervas aromáticas, condimentos e café podem ser moídos, sem qualquer dificuldade. O cereal tem que estar seco, caso contrário o mecanismo de moagem pode colar. Conservar, por isso, o cereal num local seco, em recipiente aberto ou num saco de juta. A temperatura de conservação não deve ultrapassar 40 °C.

Os valores indicados na tabela seguinte são apenas valores de referência que dependem, p. ex., do teor de humidade ou da época de cultivo (Verão ou Inverno).

Potência de moagem na fase 7 (4)

Tipo de cereal	Potência de moagem com regulação	
	Fina (1)	Grossa (6)
Trigo	80 g/min	270 g/min
Centeio	70 g/min	230 g/min
Trigo negro	80 g/min	190 g/min
Cevada debulhada	80 g/min	300 g/min
Aveia debulhada	50 g/min	170 g/min
Painço	80 g/min	200 g/min
Arroz	70 g/min	190 g/min
Linhaça *	15 g/min	–
Papoilas *	70 g/min	–

* A linhaça e as papoilas são oleaginosas e, em caso de regulação muito fina, pode haver uma redução na potência de moagem. Se moer estes produtos congelados, os resultados serão melhores.

Para utilização em pastelaria, a linhaça pode ser, rapidamente, moída muito fina, se a misturar com outros cereais antes de serem moídos.

A aveia é mais macia que os outros cereais. Por isso, não é possível moê-la tão fina como estes. No entanto, também, aqui, pode conseguir melhores resultados, se congelar a aveia e a moer imediatamente depois de a retirar do congelador.

Informação importante:

Porque o cereal é uma «conserva da natureza» natural e viva e, por isso, é hidróscópico, tem que ser sempre chamada a atenção para a necessidade da conservação em local seco. Precisamente cereais húmidos provocam um aquecimento anormal, o que permite reconhecer que a zona de moagem do cone de moagem, em aço, entope e não é possível obter uma moagem fina.

Uma moagem fina difícil pode ser um indicio de que o cereal está demasiado húmido.

Teste de humidade!

Um teste muito simples consiste em comprimir o cereal entre dois objectos rijos.

Cereal inadequado, portanto muito húmido, pode ficar espalmado, do tipo flocos de aveia, sem ficar estaladiço; se necessário, secá-lo.

Poderá fazer outro teste, ou seja, colocar o cereal para moer no congelador durante algumas horas e, imediatamente depois, fazer a moagem com regulação fina.

Se o cereal, depois de congelado, ficar moído fino, isso é um sinal claro de que o mesmo, estava, anteriormente, húmido.

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζίνομηχανή MUM5... . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής MUM5... . Ο μύλος δημητριακών είναι κατάλληλος για την άλεση όλων των ειδών δημητριακών (εκτός καλαμποκιού), παπαρουνόσπορου, λιναρόσπορου, σουσαμιού, φαγόπυρου κτλ. Επίσης μπορείτε να αλέσετε καλά βότανα, χόρτα, μπαχαρικά και καφέ. Τα προς άλεση αγαθά πρέπει να είναι στεγνά. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας στο δοχείο πλήρωσης.

Μην εισάγετε αντικείμενα μέσα στο δοχείο πλήρωσης.

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τον μύλο δημητριακών μόνο σε πλήρη ακινητοποίηση της συσκευής και όταν έχετε βγάλει το φινιρίσμα από την πρίζα.

Σημαντικό!

Χρησιμοποιείτε τον μύλο δημητριακών μόνο στην αναφερόμενη θέση εργασίας.

Χρησιμοποιείτε τον μύλο δημητριακών μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μην συναρμολογείτε τον μύλο δημητριακών ποτέ στη βασική συσκευή.

Παρακαλείσθε να χρησιμοποιείτε μόνο καθαρισμένα δημητριακά, ώστε να αποφεύγονται οι ζημιές από μεταλλικά μέρη, άμμο ή πέτρες. Μην λειτουργείτε τον μύλο ποτέ χωρίς φορτίο.

Μη βυθίσετε τα επιμέρους μέρη (εκτός από το δοχείο πλήρωσης) ποτέ μέσα σε υγρά, μην τα κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό και μην τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

Με μια ματιά

Εικόνα

- 1 Περιβλήμα
- 2 Δακτύλιος ρύθμισης
- 3 Κώνος άλεσης
- 4 Δακτύλιος άλεσης
- 5 Δοχείο πλήρωσης
- 6 Μοχλός κίνησης
- 7 Χώρος εξόδου

Εικόνα B

Θέση εργασίας

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Ένα σημείο προγραμματισμένης θραύσης προστατεύει τον κινητήρα από ζημιές.

Το κόμπλερ (6) σπάει σε περίπτωση υπερφόρτωσης (π. χ. βρεγμένα δημητριακά ή ξένα σώματα στον μηχανισμό άλεσης).

Εφεδρικό μοχλό κίνησης μπορείτε να προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδικός παραγγελίας 628702).

Μπορείτε να αφαιρέσετε εύκολα τον μοχλό κίνησης και να τον αντικαταστήσετε.

Εικόνα 12

- Κρατάτε ή μαγκώνετε τον κώνο άλεσης και στρέφετε τον δακτύλιο ρύθμισης προς τα δεξιά μέχρι το τέρμα.
- Πιάνετε τον μοχλό κίνησης με μια πένσα στις εξαγωνικές επιφάνειες, τον στρέφετε προς τα δεξιά και τον τραβάτε προς τα έξω (κούμπωμα τύπου μπαγιονέ).

Χειρισμός

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε καλά τον μύλο δημητριακών, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

**Σημαντική υπόδειξη**

Οι συνιστώμενες ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας στις παρούσες οδηγίες χρήσης αναφέρονται σε συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 7 βαθμίδων. Για συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 4 βαθμίδων θα βρείτε τις τιμές κάθε φορά σε παρενθέσεις μετά από αυτές.

Συναρμολόγηση του μύλου δημητριακών**Εικόνα 13**

- Στρέψτε τον δακτύλιο ρύθμισης, ώστε τα σημάδια στον δακτύλιο ρύθμισης και στο περίβλημα να βρίσκονται το ένα πάνω από το άλλο (1).
- Τοποθετήστε τον κώνο άλεσης στον τετραγωνικό άξονα στο περίβλημα (2).
- Τοποθετήστε τον δακτύλιο άλεσης (3). Το βέλος στον δακτύλιο άλεσης πρέπει να δείχνει στον δακτύλιο ρύθμισης και στο περίβλημα! Μόνο στη θέση αυτή μπορεί να τοποθετηθεί σωστά ο δακτύλιος άλεσης.
- Πιέστε τον δακτύλιο άλεσης ελαφρά προς τα κάτω και στρέψτε τον δακτύλιο ρύθμισης στη φορά των δεικτών του ρολογιού στην περιοχή άλεσης (4).
- Τοποθετήστε το δοχείο πλήρωσης (5).

Άλεση δημητριακών**Εικόνα 14**

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2.
- Τοποθετήστε το μπολ:



- τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
- στρέψτε αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
- Για να αποφεύγεται ο υπερβολικός σχηματισμός σκόνης κατά την άλεση, τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ.

Συμβουλή: Αν χρειάζεται μπορεί να καλυφθεί το άνοιγμα του καπακιού επιπλέον με ένα πανί.

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1.
- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης από την κίνηση του μύλου δημητριακών (6a).
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ (6b).
- Τοποθετήστε από πάνω τον μύλο δημητριακών και στρέψτε τον προς τα αριστερά ως το τέρμα.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό βαθμό άλεσης στον δακτύλιο ρύθμισης. Χωρίς διαβαθμίσεις από 1 (= λεπτή άλεση) έως 6 (= χοντρή άλεση). Ο βαθμός άλεσης μπορεί να μεταβληθεί επίσης, όταν ο μύλος βρίσκεται σε λειτουργία.



Υπόδειξη: Στην κατεύθυνση 1 (= λεπτή άλεση) κάνετε τη ρύθμιση μόνο σε μικρά βήματα, για μην βουλώσει ο μηχανισμός άλεσης.

- Ρίξτε το υλικό προς άλεση μέσα στο δοχείο πλήρωσης. Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης: 750 g τα σημάδια στο δοχείο πλήρωσης είναι για προσανατολισμό και αναφέρονται στο σιτάρι.
- Βάζετε το φινις στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 7 (4).

**Σημαντική υπόδειξη**

Σε μια διαδικασία άλεσης μπορείτε να επεξεργαστείτε το πολύ 1,5 kg δημητριακά, ώστε να μην υπερφορτωθεί η συσκευή. Μετά πρέπει να τηρηθεί φάση ψύξης τουλάχιστον 1 ώρας.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε τον μύλο δημητριακών αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.

Εικόνα 12

- Αφαιρέστε το δοχείο πλήρωσης.
- Γυρίστε τον δακτύλιο ρύθμισης αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα. Τα σημάδια στον δακτύλιο ρύθμισης και στο περίβλημα βρίσκονται το ένα πάνω από το άλλο (12-2).
- Αφαιρέστε τον δακτύλιο και τον κώνο άλεσης.
- Καθαρίστε τα επιμέρους μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ Προσοχή!

Μη βυθίσετε τα επιμέρους μέρη (εκτός από το δοχείο πλήρωσης) ποτέ μέσα σε υγρά, μην τα κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό και μην τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Υπόδειξη: Μετά από κάθε χρήση καθαρίζετε τον μύλο δημητριακών, αν δεν χρησιμοποιείται καθημερινά. Σε περίπτωση που το αγαθό άλεσης περιέχει λάδι, π. χ. λιναρόσποροι, ο μύλος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε άλεση.

- Καθαρίζετε τον δακτύλιο και τον κώνο άλεσης μόνο με στεγνή βούρτσα.
- Μη βάλετε ποτέ το περίβλημα μέσα σε νερό. Το σκουπίζετε μόνον απ' έξω με βρεγμένο πανί.
- Για τον καθαρισμό του ανοίγματος εξόδου μπορείτε να αναδιπλώσετε τον χώρο εξόδου προς τα κάτω (Εικόνα 13).
- Το δοχείο πλήρωσης είναι ανθεκτικό στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Φυλάτε τον μύλο δημητριακών σε στεγνό χώρο.

Υποδείξεις για την άλεση

Ο μύλος δημητριακών είναι κατάλληλος για την άλεση όλων των ειδών δημητριακών (εκτός καλαμποκιού), παπαρουνόσπορου, λιναρόσπορου, σουσαμιού, φαγόπυρου κτλ. Επίσης μπορείτε να αλέσετε καλά βότανα, χόρτα, μπαχαρικά και καφέ.

Τα δημητριακά πρέπει να είναι στεγνά, διαφορετικά μπορεί να κολλήσει ο μηχανισμός άλεσης. Γι' αυτό αποθηκεύετε τα αγαθά προς άλεση σε στεγνό μέρος ανοιχτά ή αντίστοιχα μέσα σε σάκο από γιούτα. Η θερμοκρασία αποθήκευσης δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τους 40 °C.

Οι τιμές που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα είναι ενδεικτικές και εξαρτώνται π. χ. από την περιεκτικότητα υγρασίας ή την καλλιεργητική περίοδο (καλοκαίρι ή χειμώνας).

Απόδοση άλεσης στη βαθμίδα λειτουργίας 7 (4)

Είδος δημητριακών	Απόδοση άλεσης στη ρύθμιση	
	Λεπτή άλεση (1)	τριψίματος (6)
Σιτάρι	80 g/min	270 g/min
Σίκαλη	70 g/min	230 g/min
Φαγόπυρο	80 g/min	190 g/min
Κριθάρι	80 g/min	300 g/min
Βρώμη	50 g/min	170 g/min
Κεχρί	80 g/min	200 g/min
Ρύζι	70 g/min	190 g/min
Λιναρόσποροι *	15 g/min	–
Παπαρουνόσποροι *	70 g/min	–

* Οι λιναρόσποροι και οι παπαρουνόσποροι περιέχουν έλαια, μία πολύ λεπτή ρύθμιση έχει ως αποτέλεσμα ελάχιστη απόδοση άλεσης.

Καλύτερο αποτέλεσμα θα πετύχετε, αν τα αλέσετε κατεψυγμένα.

Σε περίπτωση που χρειάζεστε ανάλογα για σκοπούς ψησίματος, μπορείτε να αλέσετε τους λιναρόσπορους γρήγορα και πολύ λεπτά, αν πριν την άλεση, τους ανακατέψετε με δημητριακά.

Η βρώμη είναι μαλακότερη από τα άλλα είδη δημητριακών. Γι' αυτό δεν μπορείτε να την αλέσετε τόσο λεπτά όπως αυτά. Κι εδώ μπορείτε να πετύχετε καλύτερο αποτέλεσμα αν την βάλετε στον καταψύκτη και την αλέσετε αμέσως, μόλις την βγάλετε.

Σημαντική υπόδειξη:

Επειδή τα δημητριακά είναι μια φυσική και ζωντανή "αποθήκη της φύσης", οπότε είναι υδροσκοπικά, πρέπει να σας τονίσουμε, ότι είναι απαραίτητη η αποθήκευσή τους σε ξηρό μέρος. Τα δημητριακά με υγρασία οδηγούν στην ανώμαλη άνοδο θερμοκρασίας, πράγμα το οποίο φαίνεται σαφώς, όταν βουλώνει η ζώνη άλεσης του χαλύβδινου κωνικού μηχανισμού άλεσης και δεν είναι πλέον δυνατή η λεπτή άλεση.

Η δυσκολία στη λεπτή άλεση μπορεί να είναι μία ένδειξη, ότι τα δημητριακά έχουν υψηλή υγρασία.

Δοκιμή υγρασίας

Μία απλή δοκιμή είναι να συνθλίψετε τα αγαθά για άλεση ανάμεσα σε δύο σκληρά αντικείμενα. Το ακατάλληλο αγαθό άλεσης, δηλ. αυτό με υψηλή υγρασία, μπορεί να πατικωθεί χωρίς να σκάσει, σαν νιφάδα βρώμης, οπότε αν χρειάζεται στεγνώστε το. Μπορείτε να βάλετε επίσης ένα δείγμα του αγαθού άλεσης μερικές ώρες στον καταψύκτη και κατόπιν να το επεξεργαστείτε αμέσως σε λεπτή άλεση.

Αν το αγαθό μπορεί μετά την κατάψυξη να λειπτοαλεστεί, τότε αυτό είναι μια σαφής ένδειξη ότι το δημητριακό είχε προηγουμένως υψηλή υγρασία.

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, mutfak robotu MUM5... için tasarlanmıştır. MUM5... mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz. Tahıl öğütme ünitesi, tüm tahıl türlerinin (mısır hariç) yanı sıra, haşhaş, keten tohumu, susam, kara buğday vs. öğütülmesi için de kullanılabilir. Şifalı otlar, baharatlar ve kahve öğütmek için de kullanılabilir. Öğütülecek malzeme kuru olmalıdır. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi!

Elinizi doldurma kabının içine sokmayınız. Doldurma kabının içine herhangi bir cisim sokmayınız.

Tahıl öğütme ünitesini sadece tahrik sistemi duruyorken ve elektrik fişi prizden çekilmişken cihaza takınız ve cihazdan çıkarınız.

Önemli!

Tahıl öğütücüyü sadece bildirilmiş olan çalışma pozisyonunda kullanınız. Tahıl öğütücüyü sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız. Tahıl öğütücüyü kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Metal cisimler, kum veya taşlar tarafından hasar oluşmasını önlemek için, lütfen sadece işlenmesi uygun olan tahıl kullanınız. Üniteyi içine öğütülecek madde doldurmadan çalıştırmayınız. Ünitenin münferit parçalarını (doldurma kabı hariç) kesinlikle suya sokmayınız, akan su altına tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Genel bakış

Resim A

- 1 Gövde
- 2 Ayar halkası
- 3 Öğütme konisi
- 4 Öğütme halkası
- 5 Doldurma kabı
- 6 Kavrama parçası
- 7 Dışarı atma bacası

Resim B

Çalışma pozisyonu

Aşırı yüklenme emniyeti

Öngörölmüş olan bir zaruri kırılma yeri, motoru/tahrik sistemini hasara karşı korur. Kavrama ünitesi (6) aşırı yüklenme halinde (örn. nemli tahıl veya öğütme düzeni içinde yabancı cisim) kırılır.

Yedek bir kavrama parçasını yetkili satıcılar veya yetkili servis üzerinden alabilirsiniz (Sipariş no. 628702).

Kavrama parçası kolay çıkarılabilir ve yerine yenisi takılabilir.

Resim C

- Öğütme konisini sıkı tutunuz veya sıkıştırınız ve ayar halkasını sonuna kadar sağa çeviriniz.
- Yassı uçlu bir pense ile kavrama parçasını altı köşeli yüzeylerinden tutunuz, sağa doğru çeviriniz ve çekip dışarı çıkarınız (bayonet kilit).

Kullanılması

- Tahıl öğütücüyü ilk kez kullanmadan önce iyice temizleyiniz, bakınız "Temizleme ve koruyucu bakım".



Önemli not

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli değerleri, parantez içinde diğer değerlerin pişinde göreceksiniz.

Tahıl öğütücünün monte edilmesi

Resim 1

- Ayar bileziğini çevirerek, ayar bileziği ve gövde üzerindeki işaretlerin üst üste gelmesini sağlayınız (1-1).
- Öğütme konisini gövdenin içindeki dört köşeli eksen üzerine takınız (1-2).
- Öğütme halkasını takınız (1-3). Öğütme halkası üzerindeki ok işareti, ayar bileziği ve gövde üzerindeki işaretlere bakmalıdır! Öğütme halkası ancak bu konumda doğru takılabilir.
- Öğütme halkasını hafif aşağı bastırınız ve atar bileziğini saatin çalışma yönünde öğütme alanına çeviriniz (1-4).
- Doldurma kabını yerine takınız (1-5).

Tahıl öğütülmesi

Resim 2

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 2 pozisyonuna alınız.
- Kabin takılması:
 - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız,
 - yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Öğütme esnasında fazla toz olmasının önlenmesi için, kabin üzerine kapağı takınız.



Yararlı bilgi: Gerekirse kapaktaki delik ek olarak bir bez ile kapatılabilir.

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 1 pozisyonuna alınız.



- Tahıl öğütücünün tahrikinden tahrik koruma kapağını çıkarınız (2-6a).
- Mikserin tahrik koruma kapağını yerine takınız (2-6b).
- Tahıl öğütücüyü takınız ve sonuna kadar sola doğru çeviriniz.
- İstedığınız öğütme derecesini ayar halkasında ayarlayınız. Kademesiz 1 (= ince) ile 6 (= kaba) arasında ayarlayabilirsiniz. Öğütme derecesi, öğütücü çalışırken de değiştirilebilir.

Bilgi: Öğütme düzeninin tıkanmaması için, 1 (= ince) yönünde ayar yaparken sadece küçük adımlar halinde ayar yapınız.

- Öğütülecek malzemeleri doldurma kabına dökünüz. Azm. doldurma miktarı: 750 g Doldurma kabı içindeki işaretler buğday için geçerlidir ve kılavuz değer olarak kabul edilmelidir.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri kademe 7 (4) konumuna ayarlayınız.



Önemli not

Cihazda aşırı yüklenme olmasının önlenmesi için, bir öğütme işleminde azm. 1,5 kg öğütülecek malzeme işlenebilir. Ardından asgari 1 saat soğuma molası verilmelidir.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Tahıl öğütücüyü saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

Resim 3

- Doldurma kabını çıkarınız.
- Ayar halkasını saatin çalışma yönünün tersine doğru sonuna kadar çeviriniz. Ayar halkası ve gövde üzerindeki işaretler üst üste olmalıdır (2-2).
- Öğütme halkasını ve öğütme konisini çıkarınız.
- Ünitenin münferit parçalarını temizleyiniz, bakınız "Temizleme ve koruyucu bakım".

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

⚠ Dikkat!

Ünitenin münferit parçalarını (doldurma kabı hariç) kesinlikle suya sokmayınız, akan su altına tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Bilgi: Eğer tahıl öğütme ünitesi her gün kullanılmıyorsa, her kullanmadan sonra temizleyiniz. Yağ içeren öğütülen malzemelerde (örn. keten tohumu), tahıl öğütme ünitesi her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

- Öğütme halkasını ve öğütme konisini sadece kuru bir fırça ile temizleyiniz.
- Gövdeyi yıkama suyu içine koymayınız, sadece dıştan nemli bir bez ile siliniz. Çıkış deliğinin temizlenmesi için dışarı atma bacası aşağı doğru açılabilir (Resim 6).
- Doldurma kabı bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.
- Tahıl öğütücüyü kuru yerlerde muhafaza ediniz.

Öğütme işlemi için bilgi ve uyarılar

Tahıl öğütme ünitesi, tüm tahıl türlerinin (mısır hariç) yanı sıra, haşhaş, keten tohumu, susam, kara buğday vs. öğütülmesi için de kullanılabilir.

Şifalı otlar, baharatlar ve kahve öğütmek için de kullanılabilir.

Öğütülecek malzemenin kuru olması şarttır, aksi halde öğütme düzeni yapışabilir. Bu nedenle, öğütülecek malzemeyi kuru bir yerde açık havada ya da kenevir-den (jüt) yapılmış bir torba içinde muhafaza ediniz. Depolama sıcaklığı 40 °C'yi aşmamalıdır.

Müteakip tabloda listelenmiş değerler kılavuz değerlerdir ve örn. nem oranı veya ekme zamanına (yaz veya kış) bağlıdır.

Kademe 7 (4) ayarında öğütme performansı

Tahıl türü	Ayara bağlı öğütme performansı	
	İnce (1)	Kaba (6)
Buğday	80 gr/dk.	270 gr/dk.
Çavdar	70 gr/dk.	230 gr/dk.
Kara buğday	80 gr/dk.	190 gr/dk.
Kabuksuz arpa	80 gr/dk.	300 gr/dk.
Kabuksuz yulaf	50 gr/dk.	170 gr/dk.
Darı	80 gr/dk.	200 gr/dk.
Pirinç	70 gr/dk.	190 gr/dk.
Keten tohumu *	15 gr/dk.	–
Haşhaş *	70 gr/dk.	–

* Keten tohumu ve haşhaş yağ içerir. Çok ince ayarlama, daha az öğütme performansına neden olur. Bu malzemeleri dondurulmuş konumda öğütürseniz, daha yüksek randıman elde edersiniz.

Eğer pişirme işlemi için gerekli olursa, öğütülecek tahıla önceden keten tohumu karıştırarak, keten tohumunun hızlı ve çok ince öğütülmesini sağlayabilirsiniz.

Yulaf diğer tahıllardan daha yumuşaktır.

Bu nedenle diğer tahıllar kadar ince öğütülmesi mümkün değildir.

Bu durumda da daha iyi bir sonuç elde edebilmek için, yulaflı derin dondurucuda dondurunuz ve dondurucudan çıkarır çıkarmaz derhal öğütünüz.

Önemli bilgi:

Tahıl doğal ve yaşayan bir "doğal konserve" olduğu ve bu nedenle de hidroskopik olduğu için, kuru muhafaza edilmesi gerektiğine daima ve tekrar tekrar dikkat çekilmelidir. Nemli tahıl öğütülmesi, normal olmayan bir ısınmaya neden olur. Bunu, çelikten koni şeklindeki öğütme düzeninin öğütme alanının tıkanmasından ve böylelikle ince öğütme işleminin artık yapılamamasından anlayabilirsiniz. İnce öğütmenin zorlaşması, tahılın nemli olduğunun bir göstergesi olabilir.

Nemlilik testi

Öğütülecek malzemenin iki sert cisim arasında ezilmesi, basit bir testtir. Öğütülmeye uygun olmayan, yani nemli tahıl, çıtlamadan, yulaf gibi ezilebilir. Böyle bir durumda gerekirse tahılı tekrar kurutunuz. Öğütülecek malzemedan bir miktar örnek alıp, bunu birkaç saat dondurucuda dondurduktan sonra, hemen ince ayarda öğütebilirsiniz. Eğer öğütülecek malzeme dondurulduktan sonra ince öğütülebiliyorsa, bu durum tahılın dondurulmadan önce nemli olduğunu açık bir şekilde göstermiş olur.

Dla własnego bezpieczeństwa

Przystawka przeznaczona jest do robota kuchennego MUM5...

Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego MUM5...

Młynek do mielenia ziarna zbóż przeznaczony jest do mielenia wszystkich rodzajów zbóż (z wyjątkiem kukurydzy), maku, siemienia lnianego, sezamu, gryki, itp. Również zioła, przyprawy i kawa mielą się bardzo dobrze.

Zmielone produkty muszą być suche. Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Nie wkładać palców do zbiornika do napełniania. Nie wkładać do zbiornika żadnych przedmiotów.

Młynek do ziarna zbóż nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest całkowicie nieruchomy a wtyczka wyjęta z gniazdka sieciowego.

Ważne!

Młynek do mielenia ziaren zbóż używać tylko w przedstawionej pozycji roboczej. Młynek można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowany. Młynka nie wolno nigdy składać na korpusie urządzenia. Proszę stosować tylko ziarno oczyszczone, aby zapobiec uszkodzeniom, które mogą być spowodowane obecnością części metalowych, piasku lub kamieni.

Proszę nie włączać pustego młynka.

Nigdy nie zanurzać pojedynczych części urządzenia (poza zbiornikiem do napełniania) w żadnych płynach, nigdy nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Opis urządzenia

Rysunek

- 1 Obudowa
- 2 Pierścień nastawczy
- 3 Żarno stożkowe
- 4 Pierścień mielący
- 5 Zbiornik do napełniania
- 6 Zabierak
- 7 Otwór wyrzutowy

Rysunek

Pozycja robocza

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zamontowane miejsce przewidzianego przełomu chroni napęd przed uszkodzeniem. Zabierak (6) łamie się przy przeciążeniu (np. wilgotne ziarno lub ciała obce w zespole mielącym). Zapasowy zabierak można otrzymać w sklepach specjalistycznych lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 628702).

Zabierak daje się łatwo wymontować i wymienić.

Rysunek

- Żarno stożkowe przytrzymać lub zakleszczyć a pierścień nastawczy przekręcić w prawo aż do oporu.
- Płaskimi zębami chwycić zabierak za końcówkę częściokątną, przekręcić w prawo i wyjąć (zamek bagnetowy).

Obsługa

- Przed pierwszym zastosowaniem dokładnie umyć młynek, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.



Ważna wskazówka

Zalecane wartości orientacyjne dla prędkości roboczej zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odnoszą się do urządzeń z siedmiostopniowym przełącznikiem obrotowym.

Wartości orientacyjne dla urządzeń z czterestopniowym przełącznikiem obrotowym podane są w nawiasach.

Montaż młynka do mielenia ziarna

Rysunek D

- Przekręcać pierścień nastawczy aby oznaczenia na pierścieniu i obudowie się pokrywały (D-1).
- Nałożyć żarno stożkowe na ośkę czworokątną ośkę obudowy (D-2).
- Założyć pierścień mielący (D-3).
Strzałka na pierścieniu mielącym musi pokazywać na oznaczenie na pierścieniu nastawczym i na obudowie.
Tylko w takiej pozycji pierścień mielący można założyć prawidłowo.
- Wcisnąć lekko pierścień mielący w dół a pierścień nastawczy przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na zakres mielenia (D-4).
- Nałożyć zbiornik do napełniania (D-5).

Mielenie ziaren

Rysunek E

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 2.
- Nałożyć miskę:
 - nałożyć miskę nachyloną do przodu a następnie równo postawić,
 - przekręcić aż do zatrasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Aby zapobiec zbytniemu rozprzestrzenianiu się pyłu podczas mielenia należy nałożyć pokrywę na miskę.



Wskazówka: W razie potrzeby można dodatkowo przykryć otwór pokrywy ręcznikiem do naczyń.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 1.
- Zdjąć z napędu młynka pokrywę osłaniającą (E-6a).
- Nałożyć pokrywę osłaniającą napęd miksera (E-6b).
- Nałożyć młynek i przekręcić w lewo aż do oporu.
- Nastawić żądany stopień zmielenia na pierścieniu nastawczym.
Bezstopniowa regulacja od 1 (= drobno) do 6 (= grubo).
Stopień zmielenia można również zmieniać podczas pracy młynka.



Wskazówka: W kierunku 1 (drobno) zmieniać nastawienie tylko małymi krokami, aby młynek się nie zatkał.

- Produkty przeznaczone do zmielenia wsypać do zbiornika do napełniania młynka.
Max. ilość produktów: 750 g
Oznaczenia w zbiorniku są orientacyjne i odnoszą się do ziarna pszenicy.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 7 (4).



Ważna wskazówka

Aby nie przeciążyć urządzenia można przetwarzać za jednym razem maksymalnie 1,5 kg produktów. Następnie pozostawić urządzenie co najmniej 1 godzinę do ochłodzenia.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić młynek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Rysunek F

- Zdjąć zbiornik do napełniania.
- Przekręcić pierścień nastawczy aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
Oznaczenia na pierścieniu nastawczym i obudowie się pokrywają (F-2).
- Zdjąć pierścień mielący oraz żarno stożkowe.
- Wyczyścić pojedyncze części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Czyszczenie i pielęgnacja

Uwaga!

Nigdy nie zanurzać pojedynczych części urządzenia (poza zbiornikiem do napełniania) w żadnych płynach, nigdy nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń. Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.

Wskazówka: Jeżeli młynek nie jest używany codziennie, należy wyczyścić go po każdym użyciu. Przy mieleniu ziarna roślin oleistych, np. siemienia lnianego należy wyczyścić młynek po każdym mieleniu.

- Pierścień mielący oraz żarno stożkowe czyścić tylko suchą szczotką.
- Obudowy nie wolno wkładać do wody; należy ją wytrzeć tylko z zewnątrz wilgotną ścierką.

W celu wyczyszczenia otworu wylotowego można odchylić otwór wyrzutowy (rysunek ).

- Zbiornik do napełniania można myć w zmywarce do naczyń.
- Młynek przechowywać w suchym pomieszczeniu.

Wskazówki dotyczące mielenia

Młynek do mielenia ziarna nadaje się do mielenia wszystkich rodzajów zbóż (z wyjątkiem kukurydzy), maku, siemienia lnianego, sezamu, gryki, itp.. Również zioła, przyprawy i kawa mielą się bardzo dobrze.

Zboże musi być suche, w przeciwnym przypadku zespół mielący może się zakleić.

Dlatego produkty przeznaczone do mielenia przechowywać w suchym pomieszczeniu, w otwartym pojemniku lub w workach jutowych. Temperatura składowania nie może przekraczać 40 °C.

Wartości podane w następującej tabeli to wartości orientacyjne i zależne np. od zawartości wilgoci lub czasu uprawy (lato lub zima).

Wydajność mielenia przy nastawieniu napędu na zakres 7 (4)

Rodzaj zboża	Wydajność mielenia przy nastawieniu na	
	Drobno (1)	Grubo (6)
Pszenica	80 g/min	270 g/min
Żyto	70 g/min	230 g/min
Gryka	80 g/min	190 g/min
Jęczmień	80 g/min	300 g/min
Owies	50 g/min	170 g/min
Proso	80 g/min	200 g/min
Ryż	70 g/min	190 g/min
Siemię lniane *	15 g/min	-
Mak *	70 g/min	-

* Siemię lniane i mak są oleiste; nastawienie na drobny stopień mielenia daje bardzo niską wydajność. Aby uzyskać lepszy wynik należy mielić te produkty w stanie zamrożonym.

Jeżeli do pieczenia potrzebna jest mieszanka siemienia lnianego ze zbożem, można siemię lniane bardzo szybko i bardzo drobno zemleć poprzez zmieszanie go przed mieleniem z ziarnem zbożowym.

Owies jest bardziej miękki niż inne rodzaje zbóż. Dlatego nie da się go tak samo drobno zmielić. Tutaj również można uzyskać lepszy wynik, jeżeli zamrozimy owies w zamrażarce i zmielimy go natychmiast po wyjęciu.

Ważna wskazówka:

Ziarno zbożowe jest naturalną i żyjącą „konserwą natury”, dlatego jest hydroskopijne, tzn. wchłaniające wilgoć, w związku z tym musimy ciągle zwracać uwagę na to, że konieczne jest przechowywanie w suchym otoczeniu. Wilgotne ziarno powoduje wystąpienie anormalnego ogrzania, które można rozpoznać po tym, że obszar miażdzący stalowego stożka mielącego zatyka się a mielenie drobne nie jest możliwe. Utrudnione mielenie drobne może wskazywać na to, że ziarno zbożowe jest zbyt wilgotne.

Test wilgotności:

Można przeprowadzić prosty test – ziarno rozgnieść pomiędzy dwoma twardymi przedmiotami. Nieodpowiednie czyli zbyt wilgotne ziarno rozpląszczy się bez trzasku tak, jak płatki owsiane; w takim przypadku należy wysuszyć ziarno przed mieleniem. Próbkę ziarna można również włożyć na kilka godzin do zamrażarki a następnie natychmiast mielić nastawiając na drobne mielenie. Jeżeli ziarno po zamrożeniu daje się drobno mielić, jest to wyraźnym dowodem na to, że ziarno było zbyt mokre.

Az Ön biztonsága érdekében

A tartozék a MUM5... konyhai gép kiegészítője.

Tartsa be a MUM5... konyhai gép használati útmutatójában leírtakat.

A gabonaőrítő alkalmas valamennyi gabonaféle őrlésére (kivéve a kukoricát), mákhoz, lenmaghoz, szezámmaghoz, hajdinához stb... Jól őrlhető vele zöldfűszer, fűszer és kávé is. Az őrlőnivalónak száraznak kell lennie.

Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.

Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély!

Ne nyúljon a töltőtartályba. Ne tegyen semmilyen tárgyat a töltőtartályba.

A gabonaőrítőt csak álló hajtóműnél és kihúzott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni vagy levenni.

Fontos!

A gabonaőrítőt csak a bemutatott munkapozícióban használja.

A gabonaőrítőt csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

A gabonaőrítőt soha ne szerelje össze az alapkészüléken.

Csak tisztított gabonafélét őrljön, hogy megelőzze a fémdarabok, homok vagy kavics által okozható sérüléseket.

Ne járassa az őrlőgépet őrlőnivaló nélkül.

Soha ne merítse az alkatrészeket (a töltőtartály kivételével) vízbe, soha ne tartsa folyó víz alá és ne tisztítsa mosogatógépben.

A készülék részei

ábra

- 1 Burkolat
- 2 Állítógyűrű
- 3 Őrlőkúp
- 4 Őrlőgyűrű
- 5 Töltőtartály
- 6 Menesztő
- 7 Kidobócső

ábra

Munkapozíció

Túlterhelés elleni védelem

A beépített lehetséges törési hely óvja a hajtóművet a károsodásoktól.

A menesztő (6) túlterhelés esetén eltörik (pl. nedves gabona vagy idegentest került az őrlőbe).

A pótmeneztő beszerezhető a szakkereskedőnél vagy az ügyfélszolgálaton (rendelési szám 628702).

A menesztő könnyen kiszerezhető és kicserélhető.

ábra

- Tartsa szorosan vagy szorítsa be az őrlőkúpot, és ütközésig fordítsa jobbra az állítógyűrűt.
- Laposfogóval fogja meg a menesztőt a hatlapú felületénél, fordítsa jobbra és húzza ki (bajonettzár).

A készülék kezelése

- Az első használat előtt a gabonaőrölt alaposan tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.



Fontos tudnivaló

A jelen használati utasításban a munkasebességhez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak. A 4-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez az értékek mindig zárójelben szerepelnek.

Gabonaőrítő összeszerelése

▣ ábra

- Forgassa el úgy az állítógyűrűt, hogy az állítógyűrűn és a házon lévő jelölések egymás fölé kerüljenek (D-1).
- A őrlőkúpot helyezze a készülékházba négy-szögletes keresztmetszetű tengelyre (D-2).
- Helyezze be az őrlőgyűrűt (D-3).
Az őrlőgyűrűn lévő nyílnak az állítógyűrűn és a házon lévő jelölésre kell mutatnia! Csak ebben a helyzetben lehet az őrlőgyűrűt megfelelően feltenni.
- Nyomja le kissé az őrlőgyűrűt és forgassa az állítógyűrűt az óramutató járásával megegyező irányban az őrlőrésszebe (D-4).
- Helyezze fel a töltőtartályt (D-5).

Gabona őrlése

▣ ábra

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba.
- Helyezze be a tálat:
 - az előredöntött tálat helyezze fel, majd állítsa le,
 - fordítsa ütközésig az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Tegye fel a fedelet a tála, hogy őrlés közben elkerülje a túlságos porképződést.



Hasznos tanács: Szükség esetén a fedél nyílását takarja le konyharuhával.

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az 1-es pozícióba.
- Vegye le a meghajtómű védőfedelét a gabonaőrítő meghajtóműjéről (E-6a).
- Tegye fel a turmixgép hajtóművének védőfedelét (E-6b).



- Helyezze fel a töltőtartályt és forgassa el balra ütközésig.
- Állítsa be a kívánt őrlési finomságot az állítógyűrűn.
Fokozatmentesen 1-től (= finom) 6-ig (= durva).
Az őrlés finomsága járó őrlőgépnél is módosítható.

Megjegyzés: Az 1-es (= finom) irányba csak apró lépésekben módosítsa a beállítást, hogy az őrlő ne tömődjek el.

- Öntse az őrlőnivalót a töltőtartályba.
Max. mennyiség: 750 g
A töltőtartályon látható jelölések segítik a tájékozódást, és bűzára vonatkoznak.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- A forgókapcsolót állítsa 7-es (4-es) állásba.



Fontos tudnivaló

Egy őrlési folyamatban legfeljebb 1,5 kg őrlőnivalót szabad feldolgozni, hogy a készüléket ne terhelje túl. Ezután tartson legalább 1 óra szünetet, hogy a készülék lehűljön.

A munka befejezése után

- A készüléket csatlakoztassa ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Forgassa a gabonaőrölt az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.

▣ ábra

- Vegye le a töltőtartályt.
- A állítógyűrűt az óramutató járásával ellenkező irányba ütközésig fordítsa el.
Az állítógyűrűn és a házon lévő jelölések egymás fölé kerüljenek (E-2).
- Vegye le az őrlőgyűrűt és az őrlőkúpot.
- Minden alkatrészt tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Tisztítás és ápolás



Figyelem!

Soha ne merítse az alkatrészeket (a töltőtartály kivételével) vízbe, soha ne tartsa folyó víz alá és ne tisztítsa mosogatógépben.

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.

Megjegyzés: A gabonaőrölt minden használat után tisztítsa meg, ha nem használja naponta. Olajos magvak, pl. lenmag őrlésekor az őrölt minden őrlési folyamat után meg kell tisztítani.

- Az őrölgűrűt és az őrölküpot csak száraz kefével tisztítsa.
- A készülékházat ne tegye a mosogatóvízbe, hanem csak kívül törölje le nedves ruhával. A kilépőnyílás tisztításához a kidobócső lehajtható (A ábra).
- A töltőtartály mosogatógépben tisztítható.
- A gabonaőrölt száraz helyen tárolja.

Az őrléssel kapcsolatos tudnivalók

A gabonaőrölt alkalmas valamennyi gabonaféléhez (kivéve a kukoricát), mákhhoz, lenmaghoz, szezámaghoz, hajdinához stb.

Zöldfűszer, fűszer és kávé is jól őrlhető vele.

A gabonának száraznak kell lennie, különben beragadhat az őrölműbe. Ezért az őrölnivalót száraz helyen, lezáratlanul vagy jutazsákban kell tárolni. A tárolási hőmérséklet nem haladhatja meg a 40 °C C-ot.

Az alábbi táblázatban megadott értékek csak irányértékek, és függnek pl. a nedvességtartalomtól vagy a termesztés idejétől (nyár vagy tél).

Őrlési teljesítmény a 7 (4) kapcsolási fokozaton

Gabonaféle	Őrlési teljesítmény, ha a beállítás	
	Finom (1)	Durva (6)
Búza	80 g/perc	270 g/perc
Rosz	70 g/perc	230 g/perc
Hajdina	80 g/perc	190 g/perc
Csupaszárpa	80 g/perc	300 g/perc
Kopasz zab	50 g/perc	170 g/perc
Köles	80 g/perc	200 g/perc
Rizs	70 g/perc	190 g/perc
Lenmag *	15 g/perc	–
Mák *	70 g/perc	–

* A lenmag és a mák olajos magvak, a túl finomra való beállítás alacsony őrési teljesítményhez vezet. Jobb eredmény érhető el, ha ezeket fagyasztott állapotukban őrli.

Amennyiben a sütési célokra úgy szükséges, a lenmag gyorsan és nagyon finomra őrlhető, ha azt őrlés előtt a gabonához keveri.

A zab lágyabb a többi gabonafélénél. Ezért nem őrlhető olyan finomra, mint a többi gabonaféle. Itt is jobb eredmény érhető el, ha a zabot a mélyhűtőládában megfagyasztja, és kivétel után azonnal megőrli.

Fontos tudnivaló:

Mivel a gabona egy természetes és élő „természetkonzerv” – és ezért nedvszívó, mindig ügyelni kell a szárazon való tárolásra. Pontosán a nedves gabona okozhat rendkívüli felmelegedést, amit egyértelműen fel lehet ismerni onnan, hogy az acélküpos őrölmű őrölőrésze eltömődik, és többé nem lehetséges a finomra őrlés. A nehézkes finomra őrlés annak jele lehet, hogy a gabona túlságosan nedves.

Nedvességi teszt

Egyszerű teszt a következő: kevés őrölnivalót két kemény tárgy között összezúzunk.

A nem megfelelő, vagyis túl nedves őrölnivaló törés nélkül, zabpelyheszerűen szétterül; adott esetben ki kell szárítani.

Próbaképpen az őrölnivalót beteheti egy órára a mélyhűtőládába, és utána azonnal, a gépet finom őrlésre állítva, megőrölheti.

Ha az őrölnivaló fagyasztás után finomra őrlhető, akkor az annak egyértelmű jele, hogy a gabona túl nedves volt.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM5... .

Зверніть увагу на інструкцію з використання кухонного комбайну MUM5... .

Зерновий млинок придатний для перемелювання всіх видів зерна (крім кукурудзи), маку, насіння льону, кунжуту, гречки тощо. Млинок добре перемелює також трави, прянощі та каву.

Продукти для перемелювання повинні бути сухими.

Прилад заборонено використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення!

Не кладіть рук до бункера. Не опускайте ніяких сторонніх предметів до бункера.

Зерновий млинок можна встановлювати чи знімати тільки після зупинки приводу, та виймання вилки із розетки.

Важливо!

Зерновий млинок використовувати лише у зазначеному робочому положенні.

Зерновий млинок використовувати лише у повністю зібраному стані. Ніколи не збирати зерновий млинок на основному блоку приладу.

Будь ласка, використовуйте лише очищене зерно, щоб уникнути пошкоджень від металевих елементів, піску та каміння.

Не вмикайте млинок без продуктів.

Складові елементи (крім бункера) ніколи не занурювати у рідини, ніколи не тримати під проточною водою та не мити у посудомийній машині.

Короткий огляд

Малюнок

- 1 Корпус
- 2 Регулювальне кільце
- 3 Розмельний конус
- 4 Розмельне кільце
- 5 Бункер
- 6 Захоплювач
- 7 Викидна трубка

Малюнок

Робоче положення

Захист від перевантаження

Вбудоване місце заданого злому захищає привід від ушкоджень.

Захоплювач (6) ламається у разі перевантаження (напр., вологе зерно або сторонні предмети у подрібнювачі).

Новий захоплювач можна придбати у спеціалізованому магазині або у службі сервісу (номер для замовлення: 628702).

Захоплювач можна легко витягнути та замінити.

Малюнок 9

- Тримайте або закріпивши розмельний конус у зафіксованому положенні, поверніть регульовальне кільце праворуч до упору.
- Тримайте захоплювач плоскогубцями за шестигранні поверхні, поверніть його праворуч та вийміть (штиковий затвор).

Використання

- Перед першим використанням зернового млинка слід провести ретельне очищення і догляд, див. «Очищення і догляд».

**Важлива вказівка**

Рекомендовані в цій інструкції з експлуатації орієнтовні значення робочої швидкості зазначені для приладів з перемикачем на 7 ступіней.

Значення для приладів з перемикачем на 4 ступіні наведені поряд в дужках.

Складання зернового млинка**Малюнок 10**

- Поверніть регульовальне кільце так, щоб позначки на регульовальному кільці та корпусі були розташовані одна напроти одної (10-1).
- Надіньте розмельний конус на чотирьохгранний вал у корпусі (10-2).
- Вставте розмельне кільце (10-3).
Стрілка на розмельному кільці повинна показувати на позначки на регульовальному кільці та на корпусі! Лише у цьому положенні розмельне кільце вставляється правильно.
- Натисніть розмельне кільце злегка донизу та поверніть регульовальне кільце за годинникову стрілку у зону перемелювання (10-4).
- Установіть бункер (10-5).

Перемелювання зерна**Малюнок 11**

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення 2.



- Установка чаші:
 - встановіть чашу нахиленою вперед та поставте рівно,
 - поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
- Закривайте чашу кришкою, щоб уникнути надмірного пилоутворення у процесі перемелювання.

Порада: За потреби накрийте отвір кришки додатково рушником.

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення 1.
- Зніміть захисну кришку приводу з приводу зернового млинка (11-6a).
- Закрийте привід блендера захисною кришкою (11-6b).
- Встановіть зерновий млинок та поверніть його ліворуч до упору.
- Встановіть бажану ступінь помелу за допомогою регульовального кільця. Поступально від 1 (= дрібно) до 6 (= грубо).
Ступінь помелу можна змінювати також під час роботи млинка.



Вказівка: У напрямку 1 (= дрібно) регулювати лише невеликими кроками, щоб подрібнювач не забився.

- Засипте продукти для перемелювання до бункеру.
Макс. завантаження: 750 г
Позначки на бункеру служать для орієнтації та розраховані для пшениці.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Ввімкніть поворотний перемикач на ступінь «7» («4»).

**Важлива вказівка**

Щоб не перевантажити прилад, під час одного циклу перемелювання можна переробити макс. 1,5 кг продуктів. Після цього обов'язково дайте охолонути приладу не менше 1 години.

Після роботи

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Вийміть вилку із розетки.
- Поверніть зерновий млинок проти годинникової стрілки та зніміть.

Малюнок 1

- Зніміть бункер.
- Поверніть регульовальне кільце проти годинникової стрілки до упору. Позначки на регульовальному кільці та корпусі розташовані одна напроти одної (1-2).
- Вийміть розмельне кільце та розмельний конус.
- Почистіть складові елементи, див. «Очищення і догляд».

Очищення і догляд

Увага!

Складові елементи (крім бункера) ніколи не занурювати у рідини, ніколи не тримати під проточною водою та не мити у посудомийній машині.

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Вказівка: Зерновий млинок слід чистити після кожного використання, якщо Ви не користуєтеся ним кожного дня. У разі переробки продуктів з високим вмістом жиру, напр., насіння льону, млинок слід чистити після кожного процесу перемелювання.

- Розмельне кільце та розмельний конус чистити лише сухою щіткою.
- Корпус не класти у мийку воду, а лише протерти ззовні вологою тканиною. Для очищення викидного отвору викидна трубка відкидається донизу (малюнок 2).
- Бункер придатний для миття у посудомийній машині.
- Зерновий млинок зберігати у сухому приміщенні.

Вказівки для перемелювання

Зерновий млинок придатний для перемелювання всіх видів зерна (крім кукурудзи), маку, насіння льону, кунжуту, гречки тощо. Млинок добре перемелює також трави, прянощі та каву.

Зерно повинно бути сухим, інакше воно злипнеться у подрібнювачі. Продукти для перемелювання отже слід зберігати у сухому місці відкритими або у джутовому мішку. Температура зберігання не повинна перевищувати 40 °C.

Наведені у наступній таблиці значення – орієнтовні дані, які залежать від різних факторів, напр., вмісту вологи або періоду вирощування (влітку або взимку).

Продуктивність перемелювання на ступені «7» («4»)

Вид зерна	Продуктивність перемелювання при установці	
	дрібно (1)	грубо (6)
Пшениця	80 г/хв	270 г/хв
Жито	70 г/хв	230 г/хв
Гречка	80 г/хв	190 г/хв
Голозерне просо	80 г/хв	300 г/хв
Голозерний овес	50 г/хв	170 г/хв
Просо	80 г/хв	200 г/хв
Рис	70 г/хв	190 г/хв
Насіння льону *	15 г/хв	—
Мак *	70 г/хв	—

* Насіння льону та мак відзначаються високим вмістом жирів, тому для занадто дрібної установки перемелювання характерна низька продуктивність. Для кращих результатів їх слід перемелювати в замороженому стані.

Насіння льону для випічки можна змолоти швидко і дуже дрібно, підмішавши його перед перемелюванням до зерна.

Овес – м'якший ніж інші види зерна. Тому його не можна змолоти так дрібно, як інші види зерна.

Для отримання кращих результатів перемелювання овес можна заморозити в морозильній шафі і змолоти зразу ж після виймання.

Важлива вказівка:

Зерно, уявляючи собою «природну консерву», володіє гігроскопічними властивостями, а отже слід завжди забезпечувати сухі умови зберігання для нього. Саме вологе зерно призводить до надзвичайно високого нагрівання, що добре помітно, якщо зона перемелювання конічного подрібнювача із сталі забивається та дрібний помел стає неможливим.

Ускладнений дрібний помел може бути ознакою підвищеної вологості зерна.

Тест на вологість

Провести тест просто – для цього роздавити продукти для перемелювання між двома твердими предметами. Непридатні, тобто занадто вологі, продукти для перемелювання роздавляються без хрусту, розплющуючись подібно вівсяним пластівцям; такі продукти слід підсушити.

Пробу продуктів для перемелювання можна також покласти до морозильної шафи на декілька годин і потім дрібно змолоти відразу ж після виймання. Якщо продукти для перемелювання після заморожування легко перемелюються дрібно, то це – вірна ознака того, що зерно перед цим було вологим.

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM5... .

Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна MUM5... .

Зерновая мельница предназначена для помола всех сортов зерна (кроме кукурузы), семян мака, льна, кунжута, гречихи и пр. С ее помощью можно также прекрасно перемалывать сушеную зелень, пряности и кофейные зерна. Продукты для перемалывания должны быть сухими. Принадлежность нельзя использовать для переработки других предметов или веществ.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования!

Не опускать руку в загрузочный стакан. Не вставлять никакие предметы в загрузочный стакан.

Зерновую мельницу устанавливать или снимать только при выключенном приводе и извлеченной из розетки штепсельной вилке.

Важно!

Зерновую мельницу использовать только в указанном рабочем положении.

Зерновую мельницу использовать только в полностью собранном виде. Зерновую мельницу ни в коем случае не собирать на основном блоке.

Во избежание повреждений прибора металлическими предметами, песком или камнями используйте, пожалуйста, только очищенное зерно.

Не давайте мельнице работать вхолостую.

Отдельные детали (кроме загрузочного стакана) никогда не погружать в жидкости, никогда не держать под проточной водой и не мыть в посудомоечной машине.

Комплектный обзор

Рисунок A

- 1 Корпус
- 2 Установочное кольцо
- 3 Размалывающий конус
- 4 Размалывающее колесо
- 5 Загрузочный стакан
- 6 Захват
- 7 Бункер выброса отходов

Рисунок B

Рабочее положение

Защита от перегрузки

Встроенное заданное место слома защищает привод от повреждений. При перегрузке (напр., если в размалывающий механизм попадают влажное зерно или посторонние предметы) захват (6) ломается.

Запасной захват можно приобрести у официального дилера или в сервисной службе (номер для заказа 628702).

Захват можно легко извлечь и заменить.

Рисунок G

- Удерживать размалывающий конус в руках или закрепить его иным способом и поворачивать установочное кольцо вправо до упора.
- Захватить плоскогубцами шестигранник захвата, повернуть его вправо и извлечь (штыковой затвор).

Эксплуатация

- Перед первым использованием зерновую мельницу следует тщательно почистить, см. «Чистка и уход».



Важное указание

Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с поворотным выключателем на 7 скоростей. Значения для приборов с поворотным выключателем на 4 скорости приведены за ними в скобках.

Сборка зерновой мельницы

Рисунок D

- Повернуть установочное кольцо так, чтобы маркировки на установочном кольце и на корпусе находились друг над другом (D-1).
- Насадить размалывающий конус на четырехгранную ось внутри корпуса (D-2).
- Вставить размалывающее колесо (D-3).
Стрелка на размалывающем колесе должна указывать на маркировки на установочном кольце и на корпусе! Только в этом положении размалывающее колесо можно правильно установить.
- Слегка нажать на размалывающее колесо и повернуть установочное кольцо по часовой стрелке в область помола (D-4).
- Установить загрузочный стакан (D-5).

Помол зерна

Рисунок E

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Установка смесительной чаши:
 - наклоненную вперед смесительную чашу вставить, затем установить ровно,
 - повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- Для предотвращения чрезмерного пылеобразования при помоле, накрыть чашу крышкой.



Рекомендация: При необходимости отверстие в крышке можно дополнительно накрыть полотенцем.

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 1.
- Снять защитную крышку с привода зерновой мельницы (E-6a).
- Установить защитную крышку на привод миксера (E-6b).
- Установить зерновую мельницу и повернуть ее влево до упора.
- Отрегулировать необходимую степень помола на установочном кольце. Плавная регулировка от 1 (= мелко) до 6 (= крупно). Степень помола можно изменять и во время работы мельницы.



Указание: Регулировку в сторону степени помола 1 (= мелко) необходимо производить лишь постепенно для того, чтобы размалывающий механизм не забился.

- Засыпать продукты для перемалывания в загрузочный стакан. Макс. количество загрузки: 750 г. Маркировки внутри загрузочного стакана маркировка служат для ориентира и рассчитаны на пшеницу.
- Вставить вилку в розетку.
- Перевести поворотный переключатель в положение 7 (4).



Важное указание

Во избежание перегрузки прибора за один процесс помола можно перерабатывать макс. 1,5 кг зерна.

После этого следует выдержать перерыв для охлаждения прибора, как минимум, в течение 1 часа.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь вилку из розетки.
- Повернуть зерновую мельницу против часовой стрелки и снять ее.

Рисунок 1

- Снять загрузочный стакан.
- Повернуть установочное кольцо против часовой стрелки до упора. Маркировки на установочном кольце и на корпусе находятся друг над другом (1-2).
- Извлечь размалывающее колесо и размалывающий конус.
- Провести чистку отдельных деталей, см. «Чистка и уход».

Чистка и уход



Внимание!

Отдельные детали (кроме загрузочного стакана) никогда не погружать в жидкости, никогда не держать под проточной водой и не мыть в посудомоечной машине.

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

Указание: Если зерновая мельница не используется ежедневно, то ее следует очищать после каждого использования. При перемалывании маслосодержащих продуктов, например, семян льна, мельницу следует очищать после каждого процесса помола.

- Размалывающее колесо и размалывающий конус чистить только сухой щеткой.

- Корпус мельницы не класть в воду для мытья, а только протирать снаружи влажной тряпкой.

Для чистки выпускного отверстия, бункер выброса отходов можно опустить вниз (рис. 1а).

- Загрузочный стакан можно мыть в посудомоечной машине.
- Зерновую мельницу хранить в сухом помещении.

Указания по перемалыванию

Зерновая мельница предназначена для помола всех сортов зерна (кроме кукурузы), семян мака, льна, кунжута, гречихи и пр. С ее помощью можно также прекрасно перемалывать сушеную зелень, пряности и кофе.

Зерно должно быть сухим, иначе не исключено залипание размалывающего механизма. Поэтому зерно, предназначенное для помола, следует хранить в сухом месте в открытом виде или в джутовом мешке. Температура хранения не должна превышать 40 °C.

Приведенные в следующей таблице значения являются ориентировочными и зависят, напр., от содержания влажности или времени посева (лето или зима).

Производительность помола на 7-й (4) ступени

Вид зерна	Производительность помола при установке	
	мелко (1)	крупно (6)
Пшеница	80 г/мин	270 г/мин
Рожь	70 г/мин	230 г/мин
Гречиха	80 г/мин	190 г/мин
Голозерный ячмень	80 г/мин	300 г/мин
Голозерный овес	50 г/мин	170 г/мин

Вид зерна	Производительность помола при установке	
	мелко (1)	крупно (6)
Просо	80 г/мин	200 г/мин
Рис	70 г/мин	190 г/мин
Семена льна *	15 г/мин	–
Семена мака *	70 г/мин	–

* Всеменах льна и мака содержится масло, поэтому при очень мелком помоле производительность помола низкая. Лучшего результата удастся достичь, если перемалывать эти семена в замороженном виде.

Если семена льна требуются для выпечки, то их можно перемолоть быстро и очень мелко, добавив их к зерну перед помолом.

Овес мягче, чем все другие сорта зерна. Поэтому его невозможно размолоть так же мелко. Вы можете также и в этом случае достигнуть лучших результатов, если заморозите овес и перемолите его сразу после извлечения из морозильника.

Важное указание:

Так как зерно является естественным и живым «природным консервом», из-за чего оно гигроскопично, следует снова и снова указывать на необходимость его хранения в сухом месте. Именно влажное зерно приводит к его аномальному нагреву; это можно определить по тому, что зона помола стального конического размалывающего механизма забивается, и мелкий помол больше выполнить невозможно. Если мелкий помол затруднен, то это указывает на то, что зерно слишком влажное.

Проверка влажности

Самая простая проверка выполняется путем раздавливания зерна между двумя твердыми предметами. Неподходящее, то есть, слишком влажное зерно можно без хруста расплющить, как овсяные хлопья; при необходимости его следует досушить. Можно также положить немного зерна на несколько часов в морозильник и после этого сразу размолоть его в положении мелкого помола. Если зерно после замораживания можно будет мелко перемолоть, то это говорит о том, что оно перед замораживанием было влажным.

وإذا كان الغرض من طحن بذور الكتان بغية استخدامها للخبيز فيمكن طحنها على نحو سريع وعلى قدر عالٍ جداً من النعومة، من خلال خلطها وتقليبها بالحبوب الأخرى قبل البشروع في الطحن.

إن الخُرطال (الشوفان) يتسم بقدر أكبر من الطراوة عن غيره من الحبوب الأخرى، ولذا فإنه لا يتسنى طحنه على قدر عالٍ من النعومة كغيره من الحبوب الأخرى. ولكنه من الممكن أيضاً هنا الوصول إلى نتيجة أفضل إذا جرى مسبقاً جُميد الخُرطال (الشوفان) ثم طحنه مباشرة بعد إخراجها من ثلاجة التجميد.

تنبيه هام:

وحيث أن كل واحدة من الحبوب ما هي إلا عبارة عن «معلبة محفوظة بصورة طبيعية» ولذا فلها قدرة على امتصاص الرطوبة فيجب دوماً معاودة الإشارة إلى ضرورة حفظ الحبوب في مكان جاف. وبصورة خاصة فإن الحبوب التي وقعت تحت تأثير الرطوبة تؤدي إلى حدوث تدفئة غير طبيعية والتي يمكن إدراك تبعاتها بوضوح في حدوث انسداد في مجال حجر الرّحى الخروطي الشكل ما يؤدي إلى تعثر الطحن على قدر عالٍ من النعومة. إن تعرقل الطحن على قدر عالٍ من النعومة ما هو إلا دليل على أن الحبوب رطبة بصورة أكثر من اللازم.

اختبار الرطوبة

ويمكنك إجراء تجربة بسيطة لاختبار مستوى جفاف الحبوب بوضع بضعا من الحبوب بين شيتين صليبين والضغط عليه بشدة.

الحبوب غير المناسبة أي الرطبة تتفلطح دون سماع أي طقطقة ناجمة عن كسر وتصبح في صورتها الخارجية مثل الخُرطال (الشوفان)؛ وإذا كانت هذا هو الحال فدع مثل هذه الحبوب حتى تجف. ويمكنك أيضاً أن تضع كمية من الحبوب المطلوب طحنها لبضع ساعات في المطحنة ثم القيام بطحنها مع الضبط مباشرة على الطحن الناعم. وإذا تسنى طحن الحبوب على قدر عالٍ من النعومة بعد جُميدها فإن هذا دليل على أنها كانت قبل ذلك رطبة.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

تنبيهات متعلقة بالاستخدام

مطحنة الحبوب ملائمة لطحن سائر أنواع الحبوب (فيما عدا الذرة)، وعلى سبيل المثال منها الخشخاش، بذر الكتان، السمسم، حبوب الحنطة السوداء وغيرها من الحبوب. كما يمكن استخدامها بصورة جيدة لطحن الأعشاب والبهارات وحبوب القهوة.

الحبوب المطلوب طحنها يجب أن تكون جافة، وإلا فإن هذا سيؤدي إلى تعرض قلب المطحنة إلى الالتصاق. ولذا فيفضل حفظ الحبوب في مكان جاف ومفتوح أو حفظها في كيس مُصنَّع من ألياف الجوت. وينبغي ألا تتعدى درجة حرارة مكان الحفظ 40° درجة مئوية.

القيم المنصوص عليها في الجدول التالي هي قيم توجيهية وتكون متوقعة على سبيل المثال على حصة الرطوبة أو الفصل الزراعي (الصيف أو الشتاء).

قدرة الطحن عند الضبط على درجة التشغيل 7 (4)

بعد الانتهاء من الاستخدام

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع قاس الجهاز من المقبس.
- قم بإدارة مطحنة الحبوب في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة وإخراجها.

الصورة 1

- اخرج إناء التعبئة.
- قم بإدارة طوق الضبط في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- العلامات الموجودة على طوق الضبط وعلى هيكل الجهاز تصبح موجودة فوق بعضها (2-1a).
- اخرج حلقة الطحن وحجر الرّحي الخروطي الشكل.
- نظف الأجزاء الفردية، أنظر «التنظيف والعناية».

التنظيف و العناية

⚠ انتبه!

لا تقم على الإطلاق بغمس الأجزاء الفردية (فيما عدا إناء التعبئة) في سوائل، ولا بتنظيفها تحت ماء جاري، ولا بتنظيفها في ماكينة غسل الأواني.

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حادة أو خشنة.

استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

ملاحظة: ينبغي تنظيف مطحنة الحبوب بعد الانتهاء من كل استخدام إذا لم يجر استعمالها بصورة يومية. وينبغي تنظيف مطحنة الحبوب بعد الفراغ من كل دورة طحن إذا جرى استخدامها لطحن حبوب تحتوي على زيوت كبذر الكتان.

- نظف حلقة الطحن وحجر الرّحي الخروطي الشكل فقط باستخدام فرشاة جافة.
- يجب عدم غمس هيكل الجهاز في محلول ماء ومادة تنظيف، يجب فقط تنظيفه من الخارج عن طريق المسح بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.
- لتنظيف فتحة الإخراج يمكن طي مسقط الإخراج لأسفل (الصورة 1a).
- إناء التعبئة صالح ومناسب للتنظيف في ماكينة غسل الأواني.
- يجب الحفاظ على مطحنة الحبوب في مكان جاف.

قدرة الطحن عند الضبط على		نوع الحبوب
خشن	ناعم	
270 جم/دقيقة	80 جم/دقيقة	قمح
230 جم/دقيقة	70 جم/دقيقة	الجاوُّدار
190 جم/دقيقة	80 جم/دقيقة	الحنطة السوداء
300 جم/دقيقة	80 جم/دقيقة	الشّعير الخالي من القشور
170 جم/دقيقة	50 جم/دقيقة	الخُرْطال (الشُّوفان) الخالي من القشور
200 جم/دقيقة	80 جم/دقيقة	الدُّخْن (ذرة عوبجة/بيضاء)
190 جم/دقيقة	70 جم/دقيقة	أرز
—	15 جم/دقيقة	بذور الكتان *
—	70 جم/دقيقة	الخشخاش *
* إن كُلاً من بذر الكتان والخشخاش يحتويان على قدر من الزيت، مما يتسبب في إضعاف القدرة على الطحن عند الضبط على مستوى ناعم. ويمكن الوصول إلى نتيجة أفضل إذا جرى طحن هذه الحبوب وهي مجمدة.		

• يتم تركيب الوعاء:

- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرسائه في الوضع الصحيح،
- يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- ركب الغطاء على الوعاء، وذلك لكي يتم لتجنب تولد غبار بصورة زائدة عما ينبغي أثناء عملية الطحن.
- **تلميح مفيد:** عند الحاجة إلى ذلك يمكن تغطية فتحة الغطاء بقطعة قماش.



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- قم بإخراج الغطاء الواقى لوحدة الإدارة من على وحدة إدارة مطحنة الحبوب (a-6a-IE).
- ركب مطحنة الحبوب وقم بإدارتها في اتجاه اليسار ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف.
- قم بضبط مستوى نعومة الطحن المطلوب باستخدام طوق الضبط.
- قابل للضبط بدون تدرج ثابت من 1 (= ناعم) حتى 6 (= خشن).

يمكن تغيير مستوى نعومة الطحن أيضاً أثناء دوران مطحنة الحبوب.

تنبيه: عند تغيير الضبط في اتجاه 1 (= ناعم) يجب إجراء التغيير بخطوات صغيرة، وذلك لتجنب حدوث انسداد في وحدة الطحن.

- قم بتعبئة الحبوب المطلوب طحنها في إناء التعبئة. الكمية الممكن تعبئتها بحد أقصى: 750 جرام
- العلامات الموجودة في إناء التعبئة تمثل وسيلة مساعدة توجيهية وتكون راجعة إلى قمح.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة 7 (4).



تنبيه هام

أقصى كمية يمكن طحنها في دورة طحن متواصلة تبلغ 1.5 كيلوجرام. وذلك لغرض تجنب تعرض الجهاز للتحميل الزائد. بعد ذلك يجب الالتزام براحة تبريد يبلغ قدرها ساعة واحدة على الأقل.

الصورة D

- امسك أو ثبت حجر الرّحى المحروطي الشكل وأدر طوق الضبط في اتجاه اليمين حتى النهاية تماماً.
- اقبط السّحاب من جهة أسطحه السداسية مستخدماً في ذلك زُرْبِيَّة مفلطحة الفكّين وأدره في اتجاه اليمين ثم انزعه (تركيبه سِنَانِيَّة سهلة الربط والفك).

الاستخدام

- يجب تنظيف مطحنة الحبوب جيداً قبل الاستخدام لأول مرة، أنظر «التنظيف والعناية».



تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات فأنتكم تجدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى.

جميع أجزاء مطحنة الحبوب

الصورة D

- قم بإدارة طوق الضبط بحيث تصبح العلامات الموجودة على طوق الضبط وعلى هيكل الجهاز موجودة فوق بعضها (1-D).
- ركب حجر الرّحى المحروطي الشكل على المحور الرباعي الأسطح (2-D).
- ركب حلقة الطحن (3-D).
- يجب أن يكون السهم الموجود على حلقة الطحن في وضع مشير إلى العلامات الموجودة على طوق الضبط وعلى هيكل الجهاز! فقط في هذا الوضع يكون من الممكن تركيب حلقة الطحن بصورة صحيحة.
- قم بالضغط على حلقة الطحن بخفة إلى أسفل وقم بإدارة طوق الضبط في نطاق حيز الطحن (4-D).
- ركب إناء التعبئة (5-D).

طحن الحبوب

الصورة E



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.

من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز... MUM 5. رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز... MUM 5. مطحنة الحبوب ملائمة لطحن سائر أنواع الحبوب (فيما عدا الذرة)، وعلى سبيل المثال منها الخشخاش، بذور الكتان، السمسم، حبوب الحنطة السوداء وغيرها من الحبوب. كما يمكن استخدامها بصورة جيدة لطحن الأعشاب والبهارات وحبوب القهوة. الحبوب المطلوب طحنها يلزم أن تكون جافة. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات!

تجنب إدخال يدك في إناء التعبئة. يجب عدم إدخال أية أشياء في وعاء إناء التعبئة. لا تقم على الإطلاق بتثبيت المطحنة على ماكينة المطبخ أو فكها منها إلا إذا كان المحرك متوقف تماماً عن الدوران وقابس التوصيل قد جرى فصله عن المقبس.

تنبيه هام!

يجب عدم استخدام مطحنة الحبوب إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه. لا تقم باستخدام مطحنة الحبوب إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها. لا تقم على الإطلاق بتجميع أجزاء مطحنة الحبوب على الجهاز الأساسي. يُرجى الانتباه إلى تجنب طحن الحبوب غير المناسبة لهذا الجهاز من أجل خاشي وقوع أضرار قد تنجم عن أجزاء معدنية أو رمل أو حجارة. ولا تقم بتشغيل المطحنة وهي خاوية. لا تقم على الإطلاق بغمس الأجزاء الفردية (فيما عدا إناء التعبئة) في سوائل، ولا بتنظيفها تحت ماء جاري، ولا بتنظيفها في ماكينة غسل الأواني.

نظرة عامة

التأمين ضد التحميل الزائد

إن تجهيزة حماية المحرك المزود بها الجهاز تقي المحرك من التعرض لأضرار قد تنجم عن تحميل زائد قد تعود أسبابه على سبيل المثال إلى ابتلال الحبوب أو تواجد أشياء دخيلة في محيط الرّجى. وإذا طرأ تحميل زائد كهذا فإن السّحاب ينكسر.

ويمكن شراء سّحاب بديل لدى أحد المتاجر المتخصصة أو أحد مراكز خدمة العملاء (رقم الطلب: 628702). ويمكن فك السّحاب واستبداله بكل بساطة.

الصورة A

- 1 هيكل الجهاز
- 2 طوق الضبط
- 3 حجر الرّجى الخروطي الشكل
- 4 حلقة الطحن
- 5 إناء التعبئة
- 6 سّحاب
- 7 مسقط الإخراج

الصورة B

وضع التشغيل

[illegible]

[illegible]

[illegible]



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001126333

(010114)