



BOSCH

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



Grinding mill

MUZ4GM3

[de]	Gebrauchsanleitung	Getreidemühle	3
[en]	Instruction manual	Grinding mill	7
[fr]	Mode d'emploi	Moulin à grains	11
[it]	Istruzioni per l'uso	Molino tritacereali	15
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Graanmolen	19
[da]	Brugsanvisning	Kornmølle	23
[no]	Brugsanvisning	Kornkvern	27
[sv]	Brugsanvisning	Spannmålskvarn	31
[fi]	Käyttöohje	Viljamyly	35
[es]	Instrucciones de uso	Molinillo para cereales	39
[pt]	Instruções de serviço	Moinho	43
[el]	Οδηγίες χρήσης	Μύλος δημητριακών	47
[tr]	Kullanım kılavuzu	Çoklu mikser parçası	52
[pl]	Instrukcja obsługi	Młynek do mielenia ziaren	56
[uk]	Інструкція з експлуатації	Млинок	60
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Мельница для зерна	64
[ar]	إرشادات الاستخدام	مطحنة	72

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM4 bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist zum Mahlen aller Getreidesorten (außer Mais) sowie von Mohn, Leinsamen, Sesam, Buchweizen, Kräutern, Gewürzen und Kaffee geeignet.

Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr!

- Niemals in die Einfüllschale greifen.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Achtung!

Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder im Gehäuse befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder im Gehäuse hantieren. Nur gereinigtes Mahlgut verwenden, um Beschädigungen durch Metallteile, Sand oder Steine zu vermeiden. Das Mahlgut muss trocken sein. Einzelteile (außer Einfüllschale) nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen. Zubehör nicht leer betreiben.

Wichtig!

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ siehe Seite 5

Auf einen Blick

Bild A

1 Gehäuse

- a Einstellring
- b Markierung 
- c Skala für Mahlgrad
1 = fein
6 = grob
- d Markierung 
- e Markierung 
- f Auswurfschacht
- g Mitnehmer

2 Mahlkegel

3 Mahlring

- a Markierung 

4 Einfüllschale

- a Skala für Füllmenge

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Zubehör benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!

Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 5

Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in den Füllschacht greifen.
	Markierung zum Ablesen der Einstellung
	Entnehmen / Einsetzen des Mahlring
1 6	Skala für Mahlgrad Stufe 1 (fein) bis 6 (grob)
	Achtung! Blockierung des Mahlwerks.
	Einsetzen des Mahlring

Vorbereitung

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Schüssel mit Deckel einsetzen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 2 bringen. Antriebsschutzdeckel abnehmen.



Getreidemühle zusammenbauen

→ Bildfolge B

1. Einstellring bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen. Die Markierungen  und  müssen aufeinander ausgerichtet sein. Mahlkegel auf die Vierkantachse im Gehäuse aufsetzen und ganz nach unten drücken.
2. Mahlring in das Gehäuse setzen. Die Markierungen ,  und  müssen aufeinander ausgerichtet sein.

Hinweis: Nur in dieser Position lässt sich der Mahlring richtig einsetzen und entnehmen.

3. Mahlring leicht nach unten drücken und den Einstellring im Uhrzeigersinn drehen, bis die Skala für den Mahlgrad erreicht ist.
4. Einfüllschale aufsetzen.

Verwendung

Verletzungsgefahr

Niemals in den Füllschacht greifen.

Achtung!

- Die Getreidemühle nie ohne Mahlgut verwenden.
- Das Mahlgut muss trocken sein, andernfalls kann das Mahlwerk verkleben.
- Maximal 2 kg Mahlgut in einem Arbeitsgang verarbeiten. Danach das Gerät mindestens 1h abkühlen lassen.

→ Bildfolge

1. Getreidemühle aufsetzen. Der Auswurf-schacht zeigt nach rechts.
2. Getreidemühle im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
3. Mahlgut in die Einfüllschale geben. Maximale Füllmenge: 750g. Die Skala in der Einfüllschale dient als Orientierungshilfe. Die Werte beziehen sich auf Weizen.
4. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf Stufe 4 stellen.
5. Den Mahlgrad durch Drehen des Einstellringes zwischen 1 (fein) und 6 (grob) einstellen. Dabei die Getreidemühle mit einer Hand festhalten.

Achtung!

- Den Einstellring niemals über die Skala hinaus bis zur Markierung  drehen. Das Mahlwerk blockiert sonst und die Getreidemühle wird beschädigt.
- Den Mahlgrad nur in kleinen Schritten verändern und bei feinem Mahlgrad darauf achten, dass die Getreidemühle nicht verstopft.
- 6. Das Mehl rieselt durch den Auswurf-schacht in die Schüssel.
- 7. Drehschalter auf  stellen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
- 8. Getreidemühle gegen den Uhrzeiger-sinn drehen und abnehmen.

Getreidemühle zerlegen und alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen.

→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 5

Mahlleistung

Die in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Werte sind Richtwerte bei der Verarbeitung auf Stufe 4 und abhängig von z. B. Feuchtegehalt oder Anbauzeit (Sommer oder Winter).

Getreideart	Mahlleistung bei Einstellung	
	1 (fein)	6 (grob)
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
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 gefrorenen Zustand gemahlen werden. Sofern für Backzwecke gewünscht, kann Leinsamen schnell und sehr fein gemahlen werden, indem Getreide vor dem Mahlen untergemischt wird.

Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehöerteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Bei öligem Mahlgut, z. B. Leinsamen, sollte die Mühle nach jedem Mahlvorgang gereinigt werden.

Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Einzelteile (außer Einfüllschale) nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Im **Bild ** finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.

- Die Getreidemühle in umgekehrter Reihenfolge wie unter „Getreidemühle zusammenbauen“ beschrieben zerlegen. → „*Getreidemühle zusammenbauen*“ siehe Seite 4
- Mahlring und Mahlkegel nur mit einer trockenen Bürste reinigen.
- Gehäuse nicht in Spülwasser legen, nur von außen feucht abwischen.
- Zur Reinigung den Auswurfschacht wegklappen.
- Getreidemühle an einem trockenen Ort aufbewahren.

Tipps

Trockene Lagerung

Feuchtes Getreide führt dazu, dass eine anormale Erwärmung auftritt. Das ist deutlich daran zu erkennen, 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. Daher das Mahlgut an einem trockenen Ort offen bzw. in einem Jutesack lagern. Die Lagertemperatur darf 40°C nicht überschreiten.

Hinweis: Getreide ist eine natürliche und lebendige „Naturkonserve“ und hygroscopisch. Daher muss immer wieder darauf hingewiesen werden, dass eine trockene Lagerhaltung notwendig 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 das Mahlgut nachtrocknen. Ein weiterer Test ist, eine Probe des Mahlgutes einige Stunden in die Gefriertruhe zu legen und danach sofort auf Feinmahlstellung verarbeiten. Wenn sich das Mahlgut nach dem Gefrieren fein mahlen lässt, ist dies ein deutliches Zeichen dafür, dass es zuvor feucht war.

Überlastsicherung

Eine eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb vor Schaden. Der Mitnehmer bricht bei Überlastung (z.B. feuchtes Mahlgut oder Fremdkörper im Mahlwerk). Ein Ersatz-Mitnehmer ist beim Fachhändler oder Kundendienst zu beziehen (Best.-Nr. 00031003). Der Mitnehmer lässt sich leicht ausbauen und ersetzen.

→ Bildfolge

1. Einstellring im Uhrzeigersinn bis auf die Markierung — drehen. Das Mahlwerk ist blockiert.
2. Mit einer Flachzange den Mitnehmer an den Flächen greifen, im Uhrzeigersinn drehen und herausziehen (Bajonettverschluss).

Änderungen vorbehalten.

Intended use

This accessory is designed for the MUM4 food processor. Follow the operating instructions for the food processor.

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together.

This accessory is suitable for grinding all sorts of grain (except maize) as well as poppy seeds, linseeds, sesame seeds, buckwheat, herbs, spices and coffee.

The accessory must not be used for processing other objects or substances.

Important safety information

Risk of injury!

- Never reach into the filling tray.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Caution!

Check that there are no foreign objects in the feed chute or housing. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or housing. Please only use clean ingredients for grinding or the appliance could be damaged by metal parts, sand or stones. The ingredients must be dry. Never immerse individual parts (except the filling tray) in liquids, never hold under running water and do not clean in the dishwasher. Do not operate accessory at no load.

Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 9*

Overview

Fig. A

1 Housing

- a Setting ring
- b Marking 
- c Scale for grinding level
1 = fine
6 = coarse
- d Marking 
- e Marking 
- f Discharge chute
- g Drive coupling

2 Grinding cone

3 Grinding ring

- a Marking 

4 Filling tray

- a Scale for fill level

Before using for the first time

Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!

Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.

→ Fig. A

- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. → "Cleaning and maintenance" see page 9

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Caution! Rotating tools. Do not reach into the feed chute.
	Marking for reading setting
	Removing / inserting grinding ring
1 6	Scale for grinding level Setting 1 (fine) to 6 (coarse)
	Caution! Blocking of grinding unit.
	Inserting grinding ring

Preparation

- Place the base unit on a flat, clean surface.
- Insert the bowl with lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2. Remove the protective drive cover.



Assembling the mill

→ Image sequence B

1. Turn the setting ring in an anticlockwise direction to the stop. Markings  and  must match up exactly. Place the grinding cone on the square shaft in the housing and press right down.
2. Insert the grinding ring in the housing. Markings ,  und  must match up exactly.

Note: It is only possible to insert and remove the grinding ring properly when in this position.

3. Press the grinding ring down lightly and turn the setting ring in a clockwise direction until the scale for the grinding level is reached.
4. Attach the filling tray.

Use

Risk of injury

Never reach into the feed chute.

Caution!

- Never use the mill when empty.
- The ingredients must be dry or the grinding unit may stick.
- Do not process more than 2 kg of ingredients in a single operation. Then allow the appliance to cool down for at least 1 h.

→ Image sequence

1. Fit the mill. The discharge chute is pointing to the right.
2. Rotate the mill as far as possible in a clockwise direction.
3. Add the ingredients to the filling tray. Max. quantity: 750 g. The scale on the filling tray acts as a guide here. The values given are for wheat.
4. Plug the mains plug into the mains. Set the rotary switch to setting 4.
5. Select the grinding level by turning the setting ring to a value between 1 (fine) and 6 (coarse). Hold the mill with one hand while doing so.

Caution!

- Never turn the setting ring beyond the scale to the marking . The grinding unit will otherwise be blocked and the mill damaged.
 - Only adjust the grinding level in small steps. When using a fine grinding level, make sure that the mill does not become blocked.
6. The flour trickles down into the bowl through the discharge chute.
 7. Turn the rotary switch to . Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
 8. Rotate the mill in an anti-clockwise direction and remove.

Take the mill apart and clean all parts directly after use. → “Cleaning and maintenance” see page 9

Grinding performance

The values listed in the table below are guide values for processing on setting 4 and depend e.g. on the moisture level or crop season (summer or winter).

Type of grain	Grinding performance on setting	
	1 (fine)	6 (coarse)
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.

Cleaning and maintenance

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use. In the case of oily ingredients, e.g. linseeds, the mill should be cleaned after each use.

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Never immerse individual parts (except the filling tray) in liquids, never hold under running water and do not clean in the dishwasher.

In **Fig. E** you will find a summary of how to clean the individual parts.

- Clean the mill as described under „Assembling the mill“ but in reverse order. → *“Assembling the mill” see page 8*
- Only clean the grinding ring and grinding cone with a dry brush.
- Do not clean the housing in rinsing water. Only wipe the outside with a damp cloth.
- Move the discharge chute out of the way for cleaning.
- Store the mill in a dry place.

Tips

Dry storage

Moist grains produce abnormal levels of heat. This is clearly indicated when the grinding zone of the steel cone grinder becomes clogged, so preventing fine grinding. If the appliance has difficulty in fine-grinding the grain, this may indicate that the grain is too moist. Therefore store the ingredients uncovered in a dry place or in a jute sack. The storage temperature must not exceed 40° C.

Note: Grain is a natural “preserved food” and hygroscopic. Users must therefore always be reminded that it should be stored dry.

Moisture test

A simple test is to crush the ingredients between two hard objects. Unsuitable, i.e. excessively moist ingredients, can be flattened like oats and will not crack. If necessary, dry again. Another way of testing this is to put some of the ingredients in the freezer for several hours and then immediately process them on a fine grinding setting. If the frozen grain can be ground finely, this is a clear indication that it was previously too moist.

Overload protection

An installed predetermined breaking point protects the drive from damage. The drive coupling will break if an overload occurs (e.g. moist ingredients or foreign object in the grinder). A replacement drive coupling is available from a dealer or customer service (order no. 00031003). The drive coupling can easily be removed and replaced.

→ Image sequence

1. Turn the setting ring in a clockwise direction to the marking . The grinding unit is blocked.
2. Grasp the drive coupling by its faces with flat-nosed pliers, rotate clockwise and remove (bayonet fixing).

Subject to change without notice.

Conformité d'utilisation

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM4. Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.

Ne jamais utiliser cet accessoire avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

Cet accessoire sert à moudre toutes les céréales (sauf le maïs) ainsi que les graines de pavot, de lin et de sésame, le sarrasin, les herbes aromatiques, les épices ou encore le café. Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

Consignes de sécurité importantes

Risques de blessures !

- Ne jamais mettre les mains dans l'entonnoir.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Attention !

Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou le boîtier. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de remplissage ou le boîtier. N'utiliser que des ingrédients triés pour éviter que des pièces métalliques, du sable ou des cailloux n'endommagent l'appareil. Le produit à moudre doit être bien sec. Ne jamais plonger les différentes pièces (sauf l'entonnoir de remplissage) dans du liquide, ne jamais les tenir sous l'eau courante ni les laver au lave-vaisselle. Ne pas faire tourner l'accessoire à vide.

Important !

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Nettoyage et entretien* » voir page 13

Vue d'ensemble

Figure A

1 Boîtier

- a Bague de réglage
- b Repère 
- c Échelle de mouture
1 = fin
6 = grossier
- d Repère 
- e Repère 
- f Cavité d'éjection
- g Pivot d'entraînement

2 Meule conique

3 Bague de mouture

- a Repère 

4 Entonnoir

- a Echelle de remplissage

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé !

- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 13

Symboles et repères

Symbole	Signification
	Attention ! Ustensiles rotatifs. Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
	Repère permettant de lire le réglage
	Mettre en place / retirer la bague de mouture
1 6	Echelle pour le degré de mouture Niveau 1 (fin) à 6 (grossier)
	Attention ! Blocage du moulin.
	Mise en place du moulin

Préparation

- Placer l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Mettre le bol et le couvercle en place.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position 2. Retirer le couvercle de protection de l'entraînement.



Assembler le moulin à céréales

→ Suite de la figure B

1. Tourner la bague de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée. Les repères  et  doivent être situés l'un au-dessus de l'autre. Placer la meule conique sur l'axe carré dans le boîtier et la pousser vers le bas.
2. Mettre la bague de mouture dans le boîtier. Les repères ,  et  doivent être situés les uns au-dessus des autres.

Remarque : ceci est la seule position dans laquelle la bague de mouture peut être mise en place et retirée correctement.

3. Pousser légèrement la bague de mouture vers le bas, tourner la bague de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'échelle pour le degré de mouture soit atteinte.
4. Mettre l'entonnoir en place.

Utilisation

Risques de blessures

Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.

Attention !

- Ne jamais utiliser le moulin à céréales sans céréales.
- Les ingrédients à moudre doivent être bien secs, sinon le moulin se grippe.
- Traiter au maximum 2 kg d'ingrédients en une seule étape. Ensuite l'appareil doit refroidir au moins 1 heure.

→ Suite de la figure

1. Monter le moulin à céréales. La cavité d'éjection est orientée vers la droite.
2. Tourner le moulin à céréales dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Insérer les ingrédients dans l'entonnoir. Quantité maximale : 750 g. L'échelle figurant dans l'entonnoir sert d'orientation. Les valeurs se réfèrent au blé.
4. Brancher la fiche dans la prise de courant. Tourner l'interrupteur rotatif au niveau 4.
5. Régler le degré de mouture en tournant la bague de réglage entre 1 (fin) et 6 (grossier). Tenir le moulin à céréales avec une main.

Attention !

- Ne jamais tourner la bague de réglage au-delà de l'échelle, jusqu'au repère —. Sinon, l'engrenage risque de se bloquer et d'endommager le moulin à céréales.
 - Modifier le degré de mouture uniquement peu à peu. Lorsqu'un degré de mouture fin est sélectionné, veiller à ce que le moulin à céréales ne se bouche pas.
6. La farine s'écoule dans le bol par la cavité d'éjection.
 7. Amener l'interrupteur rotatif sur . Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
 8. Tourner le moulin à céréales dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.

Démonter le moulin à céréales et nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 13

Rendement de mouture

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont des valeurs approximatives obtenues lors du traitement au niveau 4 en fonction, p. ex. du taux d'humidité ou de la période de culture (été ou hiver).

Type de céréale	Rendement de mouture en position	
	1 (fin)	6 (grossier)
Froment	80 g/min	270 g/min
Seigle	70 g/min	230 g/min
Blé noir	80 g/min	190 g/min
Orge nue	80 g/min	300 g/min
Avoine nue	50 g/min	170 g/min
Millet	80 g/min	200 g/min
Riz	70 g/min	190 g/min
Graines de lin*	15 g/min	—
Graines de pavot*	70 g/min	—

* Les graines de lin et de pavot sont oléagineuses. Un réglage trop fin donne un rendement de mouture trop bas. Un meilleur résultat peut être obtenu lorsque les graines sont moulues congelées. Si nécessaire pour la pâtisserie, le lin peut être moulu vite et très fin en le mélangeant à d'autres céréales avant la mouture proprement dite.

Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation. Dans le cas d'ingrédients oléagineux, p. ex. les graines de lin, le moulin doit être nettoyé après chaque opération de mouture.

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons ni de produits nettoyants abrasifs.

- Ne jamais plonger les différentes pièces (sauf l'entonnoir de remplissage) dans du liquide, ne jamais les tenir sous l'eau courante ni les laver au lave-vaisselle.

La **figure 13** montre en bref comment laver les différentes pièces.

- Démontez le moulin à céréales dans l'ordre inverse de celui décrit au chapitre „Assembler le moulin à céréales“.
→ « Assembler le moulin à céréales » voir page 12
- Nettoyer la bague de mouture et la meule conique uniquement avec une brosse sèche.
- Ne pas plonger le boîtier dans l'eau, essuyer uniquement l'extérieur avec un chiffon humide.
- Pour le nettoyage, pousser la cavité d'éjection de côté.
- Conserver le moulin à céréales dans un endroit sec.

Conseils

Stockage au sec

Des céréales humides provoquent une surchauffe de l'appareil. Ceci est clairement reconnaissable au fait que la zone de mouture du moulin 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. Par conséquent, conserver les ingrédients à moudre ouverts ou placés dans un sac en jute, dans un endroit sec. La température de stockage ne doit pas dépasser 40 °C.

Remarque : les céréales sont des « conserves » naturelles, vivantes et hygroscopiques. Il convient ainsi de mentionner régulièrement qu'un stockage à sec est impératif.

Test d'humidité

Un test simple consiste à écraser les ingrédients 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. Le cas échéant, bien laisser sécher les ingrédients à moudre. Un autre test consiste à placer 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.

Sécurité anti-surcharge

Une zone de rupture programmée protège l'entraînement contre tout endommagement. En cas de surcharge (p. ex. traitement de céréales humides ou présence d'un corps étranger dans le moulin), le pivot d'entraînement rompt. Un pivot d'entraînement de rechange est disponible chez votre revendeur spécialisé ou auprès du service après-vente (n° de réf. 00031003). Le pivot d'entraînement peut être facilement démonté et remplacé.

→ Suite de la figure 14

1. Tourner la bague de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère —. Le moulin est bloqué.
2. Saisir le pivot d'entraînement avec une pince plate, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et le sortir (fermeture à baïonnette).

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM4. Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina.

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti dell'accessorio.

Questo accessorio è adatto per macinare tutti i tipi di cereali (tranne il mais), semi di papavero, semi di lino, sesamo, grano saraceno, erbe, spezie e caffè.

Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Importanti avvertenze di sicurezza

Pericolo di lesioni!

- Non inserire mai le mani nel piatto di carico.
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base. Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro. Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

Attenzione!

Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel pozzetto di riempimento o nel corpo. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel corpo. Al fine di evitare danni provocati da pezzi di metallo, sabbia o pietre, usare solo prodotti da macinare puliti. Il prodotto da macinare deve essere secco. Non immergere mai singole parti (escluso il piatto di carico) in liquidi, non tenerle mai sotto acqua corrente e non lavarle nella lavastoviglie. Non azionare l'accessorio a vuoto.

Importante!

Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 17*

Panoramica

Figura A

1 Corpo

- a Anello di regolazione
- b Marcatura 
- c Scala del grado di macinatura
1 = fine
6 = grosso
- d Marcatura 
- e Marcatura 
- f Convogliatore di scarico
- g Trascinatore

2 Cono di macinazione

3 Anello di macinazione

- a Marcatura 

4 Piatto di carico

- a Scala della quantità di riempimento

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'accessorio nuovo per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutte le parti dell'accessorio e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili.

→ Figura A

- Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 17

Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Cautela! Utensili rotanti. Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Marcatura per leggere l'impostazione
	Inserimento e rimozione dell'anello di macinazione
1 6	Scala del grado di macinatura Livello da 1 (fine) a 6 (grosso)
	Attenzione! Bloccaggio del sistema di macina.
	Inserimento dell'anello di macinazione

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Inserire la ciotola con il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2. Rimuovere i coperchi di sicurezza degli ingranaggi.



Montaggio della macina per cereali

→ Sequenza immagini B

1. Ruotare l'anello di regolazione in senso antiorario fino all'arresto. Le marcature  e  devono essere allineate. Mettere il cono di macinazione sull'asse quadrangolare nel corpo e premerlo completamente verso il basso.
2. Inserire l'anello di macinazione nel corpo. Le marcature ,  e  devono essere allineate.

Nota: solo in questa posizione è possibile inserire e togliere l'anello di macinazione correttamente.

3. Premere l'anello di macinazione leggermente verso il basso e ruotare l'anello di regolazione in senso orario fino a raggiungere la scala del grado di macinatura.
4. Applicare il piatto di carico.

Utilizzo

Pericolo di lesioni

Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento.

Attenzione!

- Non utilizzare mai la macina per cereali senza inserire prodotti da macinare.
- I prodotti da macinare devono essere secchi, altrimenti il sistema di macina può bloccarsi.
- Lavorare al massimo 2 kg di prodotto per volta. Quindi far raffreddare l'apparecchio per almeno 1 ora.

→ Sequenza immagini

1. Applicare la macina per cereali. Il convogliatore di scarico è rivolto verso destra.
2. Ruotare la macina per cereali in senso orario fino all'arresto.
3. Inserire il prodotto da macinare nel piatto di carico. Capacità massima: 750 g. La scala nel piatto di carico serve a titolo indicativo. I valori si riferiscono al frumento.
4. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare la manopola sulla velocità 4.
5. Per regolare il grado di macinatura ruotare l'anello di regolazione tra 1 (fine) e 6 (grosso) tenendo ferma la macina per cereali con una mano.

Attenzione!

- Non ruotare mai l'anello di regolazione oltre la scala fino alla marcatura . Altrimenti il sistema di macina si blocca, danneggiando la macina per cereali.
- Cambiare il grado di macinatura soltanto poco per volta e per il grado di macinatura fine prestare attenzione che la macina per cereali non si intasi.
- 6. La farina cade nella ciotola attraverso il convogliatore di scarico.
- 7. Posizionare la manopola su . Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
- 8. Ruotare la macina per cereali in senso antiorario e rimuoverla.

Smontare la macina per cereali e lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 17*

Capacità di macinazione

I valori indicati nella tabella sotto sono valori indicativi per una lavorazione alla velocità 4; possono variare ad es. in base al contenuto di umidità e alla stagione (estate o inverno).

Cereale	Capacità di macinazione con l'impostazione	
	1 (fine)	6 (grosso)
Frumento	80 g/min	270 g/min
Segale	70 g/min	230 g/min
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	–
Semi di papavero*	70 g/min	–

* I semi di lino e i semi di papavero sono oleosi. Una regolazione troppo fine riduce la capacità di macinazione. Per un risultato migliore, surgelarli prima di macinarli. 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.

Pulizia e cura

Le parti dell'accessorio utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo. In caso di cereali oleosi, quali i semi di lino, lavare la macina dopo ogni macinatura.

Attenzione!

- Non impiegare detergenti a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.
- Non immergere mai singole parti (escluso il piatto di carico) in liquidi, non tenerle mai sotto acqua corrente e non lavarle nella lavastoviglie.

La **Figura 13** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

- Per smontare la macina per cereali procedere nella sequenza inversa rispetto a quanto descritto sotto „Montaggio della macina per cereali“. → *“Montaggio della macina per cereali” ved. pagina 16*
- Pulire l’anello di macinazione e 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 spostare il convogliatore di scarico.
- Conservare la macina per cereali in un luogo asciutto.

Consigli

Conservare i cereali in un luogo asciutto

Se i cereali sono umidi, si verifica un riscaldamento anomalo, che si riconosce chiaramente dal rallentamento della zona di macinatura del sistema con il cono d’acciaio, impedendo la macinatura fine. Una crescente difficoltà di macinatura fine può essere un indizio che i cereali sono umidi. Conservare perciò il prodotto da macinare in un luogo asciutto aperto oppure in un sacco di iuta. La temperatura di conservazione non deve superare 40 °C.

Nota: i cereali sono una “conserva della natura” viva e naturale e sono idroscopici. Pertanto ricordare sempre che devono essere conservati in un luogo asciutto.

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 appiattisce senza rompersi, assumendo la forma di un fiocco d’avena. Eventualmente farlo essiccare. Un’altra prova consiste nel 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.

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 si rompe. È possibile reperire un trascinatore di ricambio presso il rivenditore specializzato o il servizio assistenza clienti (codice 00031003). Il trascinatore può essere facilmente smontato e sostituito.

→ Sequenza immagini

1. Ruotare l’anello di regolazione in senso orario fino alla marcatura . Il sistema di macina è bloccato.
2. Servendosi di una pinza a punte piatte, afferrare il trascinatore dai lati, ruotarlo in senso orario ed estrarlo (chiusura a baionetta).

Con riserva di modifiche.

Bestemming van het apparaat

Dit toebehoren is voor de keukenmachine MUM4 bedoeld. De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen.

Dit toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken. Uitsluitend de bijbehorende onderdelen gebruiken.

Dit toebehoren is geschikt voor het malen van alle soorten graan (behalve mais) en voor maanzaad, lijnzaad, sesam, boekweit, kruiden, specerijen en koffie.

Dit toebehoren mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Belangrijke veiligheidsinstructies

Gevaar voor letsel!

- Nooit in de vultrechter grijpen.
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand. Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Attentie!

Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de vulschacht of in de behuizing bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de vulschacht of in de behuizing komen. Alleen schoon-gemaakt maalgoed gebruiken, om beschadiging door metalen deeltjes, zand of steentjes te voorkomen. Het maalgoed moet droog zijn. De onderdelen (behalve de vultrechter) niet in vloeistof dompelen, niet onder stromend water houden en niet reinigen in de afwasauto-maat. Toebehoren niet gebruiken zonder vulling.

Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 21

In één oogopslag

Afb. A

1 Behuizing

- a Instelring
- b Markering ◆
- c Schaal voor maalgraad
1 = fijn
6 = grof
- d Markering —
- e Markering I
- f Uitwerpschacht
- g Meenemer

2 Maalkegel

3 Maalring

- a Markering ▼

4 Vultrechter

- a Schaal voor inhoud

Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe toebehoren kan worden gebruikt, moet het volledig worden uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd.

Attentie!

Beschadigd toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.
→ Afb. A
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
→ "Reiniging en verzorging" zie pagina 21

Symbolen en markeringen

Symbool	Betekenis
	Voorzichtig! Draaiende hulpstukken. Niet in de vulschacht grijpen.
I	Markering voor het aflezen van de instelling
◆	Verwijderen / plaatsen van de maalring
1 6	Schaal voor maalgraad stand 1 (fijn) tot 6 (grof)
—	Attentie! Blokkering van het maalwerk.
▼	Plaatsen van de maalring

Voorbereiding

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Kom met deksel plaatsen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 2 zetten.
Aandrijvingsbeschermdeksel verwijderen.



Graanmolen samenbouwen

→ Afbeeldingenreeks B

1. Instelring tegen de klok in tot aan de aanslag draaien. De markeringen ◆ en I moeten op elkaar zijn uitgelijnd. Maalkegel op de vierkante as in de behuizing plaatsen en helemaal naar beneden duwen.
2. Maalring in de behuizing plaatsen. De markeringen ▼, ◆ en I moeten op elkaar zijn uitgelijnd.

Aanwijzing: Alleen in deze positie kan de maalring correct worden geplaatst en verwijderd.

3. Maalring iets naar beneden duwen en de instelring met de klok mee draaien, tot de schaal voor de maalgraad is bereikt.
4. Vultrechter aanbrengen.

Gebruik

Gevaar voor letsel

Nooit in de vultschacht grijpen.

Attentie!

- De graanmolen nooit zonder maalgoed gebruiken.
- Het maalgoed moet droog zijn, anders kan het maalwerk verstopt raken.
- Maximaal 2 kg maalgoed per keer verwerken. Vervolgens het apparaat minimaal 1 h laten afkoelen.

→ **Afbeeldingenreeks**

1. Graanmolen aanbrengen. De uitwerpschacht wijst naar rechts.
2. Graanmolen met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
3. Maalgoed in de vultrechter doen.
Maximale inhoud: 750 g. De schaal in de vultrechter dient ter oriëntatie. De waarden hebben betrekking op tarwe.
4. Stekker in wandcontactdoos doen.
Draaischakelaar op stand 4 zetten.
5. De maalgraad instellen door de instelring in te stellen tussen 1 (fijn) en 6 (grof). De graanmolen hierbij met één hand vasthouden.

Attentie!

- De instelring nooit verder dan de schaal tot aan de markering — draaien. Anders blokkeert het maalwerk en raakt de graanmolen beschadigd.
- De maalgraad alleen in kleine stappen veranderen en bij een fijne maalgraad opletten dat de graanmolen niet verstopt raakt.
- 6. Het meel valt door de uitwerpschacht in de kom.
- 7. Draaischakelaar op  zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
- 8. Graanmolen tegen de klok in draaien en verwijderen.

Graanmolen uit elkaar halen en alle onderdelen direct na gebruik reinigen.

→ “Reiniging en verzorging” zie pagina 21

Maalvermogen

De waarden in de volgende tabel zijn richtwaarden bij verwerking op stand 4 en afhankelijk van bijv. vochtigheid of oogsttijd (zomer of winter).

Soort graan	Maalvermogen bij de instelling	
	1 (fijn)	6 (grof)
Tarwe	80 g/min	270 g/min
Rogge	70 g/min	230 g/min
Boekweit	80 g/min	190 g/min
Naakte gerst	80 g/min	300 g/min
Naakte 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	–
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 deze 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.

Reiniging en verzorging

De gebruikte toebehoren moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd. Bij oliehoudend maalgoed, bijv. lijnzaad, moet de molen telkens na het malen worden gereinigd.

Attentie!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- De onderdelen (behalve de vultrechter) niet in vloeistof dompelen, niet onder stromend water houden en niet reinigen in de afwasautomaat.

Op **afbeelding**  vindt u een overzicht hoe de onderdelen gereinigd dienen te worden.

- De graanmolen uit elkaar halen in de omgekeerde volgorde zoals beschreven in “Graanmolen samenbouwen”.
→ “Graanmolen samenbouwen” zie pagina 20
- De maalring en de maalkegel alleen reinigen met een droge borstel.
- Behuizing niet in afwaswater leggen; alleen de buitenkant afvegen met een vochtige doek.
- Voor reiniging de uitwerpschacht wegklappen.
- Graanmolen op een droge plaats bewaren.

Tips

Droog opslaan

Vochtig graan leidt tot een abnormale verwarming. Dit merkt u duidelijk doordat de maalzone van het staalkegelmaalwerk verstopt raakt en fijn malen niet meer mogelijk is. Wanneer het fijn malen problematisch verloopt, is dit een aanwijzing dat het graan te vochtig is. Bewaar het maalgoed dus op een droge plaats, open of in een jutezak. De opslagtemperatuur mag niet hoger zijn dan 40 °C.

Aanwijzing: Graan is een natuurlijk en levend product dat hygroscopisch is. Daarom moet er steeds op gelet worden dat het droog wordt opgeslagen.

Vochtigheidstest

De vochtigheid van het maalgoed kan eenvoudig worden getest door het te pletten tussen twee harde voorwerpen. Ongeslacht, d.w.z. te vochtig maalgoed laat zich zonder te knakken platdrukken, zoals bij haver-mout. Laat het eventueel goed drogen. Een andere manier om te testen is dat u een deel van het maalgoed enkele uren in de diepvrieskist legt en het direct daarna maalt op de fijne maalstand. Wanneer het maalgoed na het invriezen fijn kan worden gemalen, is dit een duidelijk teken dat het graan eerst te vochtig was.

Overbelastingsbeveiliging

Een ingebouwd breekpunt beschermt de aandrijving tegen beschadiging. De meenemer 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. 00031003). De meenemer kan eenvoudig worden gede-monteerd en vervangen.

→ Afbeeldingenreeks

1. Instelring met de klok mee tot aan de markering — draaien. Het maalwerk is geblokkeerd.
2. Met een platte tang de vlakken van de meenemer grijpen, met de klok mee draaien en eruit trekken (bajonetsluiting).

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM4. Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen.

Brug aldrig dette tilbehør til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele.

Dette tilbehør egner sig til maling af alle kornsorter (undtagen majs) samt birkes, hørfrø, sesam, boghvede, krydderurter, krydderier og kaffe.

Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Vigtige sikkerhedshenvisninger

Fare for at komme til skade!

- Stik aldrig fingrene i påfyldningsskålen.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.

OBS!

Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i påfyldningsskakten eller i huset. Anvend ikke genstande (f.eks. knive eller skeer) inde i påfyldningsskakten eller huset. Brug kun rensket korn for at undgå beskadigelser fra metaldele, sand eller sten. Kornet skal være tørt. Dyp aldrig enkelte dele (undtagen påfyldningsskål) i væsker, hold dem aldrig ind under rindende vand, og sæt dem ikke i opvaskemaskinen. Brug ikke tilbehør, når det er tomt.

Vigtigt!

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje" se side 25*

Overblik

Billede A

1 Hus

- a Indstillingsring
- b Markering 
- c Skala for formalingsgrad
1 = fint
6 = groft
- d Markering 
- e Markering 
- f Udkastningsskakt
- g Medbringer

2 Malekegle

3 Malering

- a Markering 

4 Påfyldningsskål

- a Skala for fyldningsmængde

Før første brug

Før det nye tilbehør kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

OBS!

Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!

- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede A**
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 25

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Vær forsigtig! Roterende redskaber. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
	Markering til aflæsning af indstilling
	Montering/afmontering af malering
1 6	Skala for formalingsgrad Trin 1 (fint) til 6 (groft)
	OBS! Blokering af maleværk.
	Montering af malering

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat og rent underlag.
- Sæt skålen med låg i.
- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i position 2. Tag drevbeskyttelseslågene af.



Samling af kornmølle

→ Billedrække B

1. Drej indstillingsringen mod uret indtil anslag. Markering  og **M** skal være rettet mod hinanden. Sæt malekeglen på den firkantede aksel i huset, og tryk den helt ned.
 2. Sæt maleringen i huset. Markering ,  og **L** skal være rettet mod hinanden.
- Bemærk:** Kun i denne position kan maleringen monteres og afmonteres korrekt.
3. Tryk maleringen lidt nedad, og drej indstillingsringen med uret, indtil skalaen for formalingsgraden er nået.
 4. Sæt påfyldningsskålen på.

Brug

Fare for at komme til skade

Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten.

OBS!

- Brug aldrig kornmøllen uden korn.
- Kornet skal være tørt, da det ellers klæber fast til maleværket.
- Forarbejd maksimalt 2 kg korn i en arbejdsgang. Derefter skal apparatet afkøle mindst 1 time.

→ Billedrække C

1. Sæt kornmøllen på. Udkastningsskakten peger mod højre.
2. Drej kornmøllen med uret indtil stop.
3. Kom kornet i påfyldningsskålen. Maksimal påfyldningsmængde: 750 g. Skalaen i påfyldningsskålen bruges som orienteringshjælp. Værdierne gælder for hvede.
4. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på trin 4.
5. Indstil formalingsgraden ved at dreje indstillingsringen mellem 1 (fint) og 6 (groft). Hold fast i kornmøllen med den anden hånd imens.

OBS!

- Drej aldrig indstillingsringen ud over skalaen indtil markeringen —. Ellers blokerer maleværket, og kornmøllen beskadiges.
 - Formalingsgraden må kun forandres i små trin, og ved fin formalingsgrad holdes øje med, at kornmøllen ikke stopper til.
6. Melet risler ned i skålen gennem udkastningsskakten.
 7. Stil drejekontakten på **O**. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
 8. Drej kornmøllen mod venstre, og tag den af.

Adskil kornmøllen, og rengør alle dele direkte efter brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 25

Malekapacitet

De anførte værdier i nedenstående tabel er vejledende ved forarbejdning på trin 4 og afhænger af f.eks. fugtindhold eller dyrkningstid (sommer eller vinter).

Kornart	Malekapacitet ved indstilling	
	1 (fint)	6 (groft)
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. En for fin indstilling giver en dårlig malekapacitet. Et bedre resultat opnås ved at male disse i frossen tilstand. Hvis det ønskes til bagning, kan hørfrø males hurtigt og meget fint ved at blande det med kornet, før maling finder sted.

Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug. Ved olieholdigt korn, f.eks. hørfrø, skal møllen rengøres efter hver maling.

OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Dyp aldrig enkelte dele (undtagen påfyldningsskål) i væsker, hold dem aldrig ind under rindende vand, og sæt dem ikke i opvaskemaskinen.

På **billede**  ses en oversigt over, hvordan de enkelte dele skal rengøres.

- Adskil kornmøllen i omvendt rækkefølge som beskrevet under "Samling af kornmølle". → *"Samling af kornmølle"* se side 24
- Rengør kun malering og malekegle med en tør børste.
- Læg ikke huset i opvaskevand; huset må kun tørres af udvendig med en fugtig klud.
- Klap udkastningsskakten væk under rengøring.
- Opbevar kornmøllen et tørt sted.

Tips**Tør opbevaring**

Fugtigt korn medfører en unormal opvarmning. Det ses tydeligt ved, at malezonen ved maleværkets stålkegle stopper til, og finmaling ikke længere er mulig. En vanskelig finmaling kan være tegn på, at kornet er for fugtigt. Kornet bør derfor opbevares et tørt sted eller i en jutesæk. Opbevaringstemperaturen må ikke overskride 40 °C.

Bemærk: Korn er en naturlig og levende „naturkonserve“ und hydroskopisk. Der skal derfor igen og igen gøres opmærksomt på, at en tør opbevaring er nødvendig.

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. En anden test er at lægge en prøve af kornet et par timer i fryseren og herefter male det med det samme på finmalingsstilling. Kan kornet males fint efter indfrysningen, er det et tydeligt tegn på, at kornet forinden var fugtigt.

Overbelastningssikring

Et fast brudsted beskytter motoren mod skader. Medbringeren knækker, hvis den overbelastes (f.eks. hvis fugtigt korn eller fremmedlegemer befinder sig i maleværket). En reservemedbringer kan købes hos faghandlen eller hos kundeservice (Best.-Nr. 00031003). Medbringeren kan nemt løsnes og udskiftes.

→ Billedrække

1. Drej indstillingsringen med uret indtil markeringen —. Maleværket er blokeret.
2. Tag fat i medbringeren med en fladtang, drej den med uret, og træk den ud (bajonetlås).

Ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM4.

Følg bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.

Dette tilbehøret må aldri brukes for andre apparater. Bruk kun deler som hører sammen.

Dette tilbehøret er beregnet på å male alle kornsorter (unntatt mais) samt valmuefrø, linfrø, sesamfrø, bokhvete, urter, krydder og kaffe. Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Fare for skade!

- Grip aldri inn i matebrettet.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

Obs!

Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i påfyllingsjakten eller i huset. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjeer) inn i påfyllingssjakten eller huset. Bruk kun rengjort materiale for å unngå at metalledene, sand eller stein skal forårsake skade. Det som skal males må være tørt. De enkelte delene (unntatt påfyllingsjakten) må aldri dyppes ned i væsker, aldri holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Tilbehøret må ikke brukes når det er tomt.

Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode. → "Rengjøring og pleie" se side 29

En oversikt

Bilde A

1 Hus

- a Innstillingsring
- b Markering 
- c Skala for malingsgrad
1 = fin
6 = grov
- d Markering 
- e Markering 
- f Utkastsjakt
- g Medbringer

2 Malekjegle

3 Malering

- a Markering 

4 Matebrett

- a Skala for fyllmengde

Før første gangs bruk

Før det nye tilbehøret kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

Obs!

Du må aldri ta i bruk et tilbehør som har skader!

- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **Bilde A**
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 29

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Forsiktig! Roterende verktøy. Grip ikke inn i påfyllingssjakten.
	Markering for avlesing av innstillingen
	Ta ut / sette inn maleringen
1 6	Skala for malingsgrad Trinn 1 (fin) til 6 (grov)
	Obs! Blokkering av kvernen.
	Innsetting av maleringen

Forberedelse

- Plasser basisapparatet på et glatt og rent underlag.
- Sett inn en bolle med lokk.
- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 2. Ta av beskyttelseslokket for drevet. 

Sammensetting av kornmøllen

→ Bildesekvens B

1. Drei innstillingsringen til stopp mot urviseren. Markering  og  må være innrettet på hverandre. Sett malekjeglen på firkantakslingen i huset og press den helt ned.
2. Sett maleringen inn i huset. Markering ,  og  må være innrettet på hverandre.

Merk: Bare i denne stillingen er det mulig å sette maleringen korrekt inn og ta den ut.

3. Press maleringen lett ned og drei innstillingsringen med urviseren, helt til skalaen for malingsgrad er nådd.
4. Sett på matebrettet.

Bruk

Fare for personskader

Grip aldri inn i påfyllingssjakten.

Obs!

- Du må aldri bruke kornmøllen uten materiale.
- Materialet må være tørt, ellers kan kvernen klebe fast.
- Det må maks. arbeides med 2 kg materiale i hver arbeidsomgang. Deretter må apparatet avkjøles i minst 1 time.

➔ Bildesekvens

1. Sett kornmøllen på. Utkastsjakten vender mot høyre.
2. Drei kornmøllen til stopp med urviseren.
3. Fyll materialet på matebrettet. Maksimal fyllmengde: 750g. Skalaen i matebrettet skal være orienteringshjelp. Verdiene refererer til hvete.
4. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på trinn 4.
5. Still inn malingsgrad mellom 1 (fin) og 6 (grov) ved å dreie på innstillingsringen. Hold da kornmøllen fast med én hånd.

Obs!

- Du må aldri dreie innstillingsringen forbi skalaen til markering . Da blokkeres kvernen, og det oppstår skader på kornmøllen.
- Malingsgraden skal bare endres i små skritt, og ved fin malingsgrad må du passe på at kornmøllen ikke tilstoppes.
- 6. Melet renner ned i bollen gjennom utkastsjakten.
- 7. Sett dreiebryteren på **O**. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
- 8. Drei kornmøllen mot urviseren og ta den av.

Ta kornmøllen fra hverandre og rengjør alle delene rett etter bruk. ➔ "Rengjøring og pleie" se side 29

Maleytelse

Verdiene i tabellen nedenfor er veiledende verdier for arbeid på trinn 4, og de avhenger f.eks. av produktets fuktighet eller vekstsesong (sommer eller vinter).

Kornstype	Maleytelse ved innstilling	
	1 (fin)	6 (grov)
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	–

* Linfrø og valmuefrø inneholder olje. En for fin innstilling gir lav maleytelse. Et bedre resultat oppnås dersom du maler disse i frossen tilstand. Dersom dette er ønskelig for bakingen, kan linkorn finmales hurtig og meget fint idet du blander linkornet med korn før malingen.

Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk. Ved oljeholdig materiale, f.eks. linfrø, bør møllen rengjøres etter hver maling.

Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- De enkelte delene (unntatt matebrettet) må aldri dyppes ned i væsker, aldri holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

På **bilde ** finner du en oversikt over hvordan de enkelte delene blir rengjort.

- Ta fra hverandre kornmøllen i motsatt rekkefølge av det som er beskrevet i "Sammensetting av kornmøllen".
→ "Sammensetting av kornmøllen" se side 28
- Maleringen og malekjeglen må kun rengjøres med en tørr børste.
- Ikke legg huset ned i vaskevannet, det må kun tørkes av utvendig med en fuktig klut.
- Vipp til side utkastsjakten når du skal utføre rengjøringen.
- Kornmøllen må oppbevares på et tørt sted.

Tips

Tørr oppbevaring

Fuktig korn fører til at det oppstår uvanlig høy varme. Det viser seg ved at maleområdet i stålkjeglekvernen tilstoppes, slik at finmaling ikke lenger er mulig. Vanskeligheter med finmalingen kan være en indikasjon på at kornet er for fuktig. Derfor må det som skal males oppbevares på et tørt sted, åpent eller i en jutesekk. Lagringstemperaturen må ikke overskride 40 °C.

Merk: Korn er et naturlig og levende "konservert næringsmiddel", og det er hydroskopisk. Derfor må det stadig gjøres oppmerksom på at det er nødvendig å oppbevare det tørt.

Fuktighetstest

En enkel test er å trykke materialet mellom to harde gjenstander. Uegnet, altså for fuktig materiale, lar seg trykkes flat som havregryn uten å knekke. Materialet må ettertørkes ved behov. En annen test er å legge en prøve av materialet i fryseskapet i noen timer og deretter straks finmale. Dersom kornet etter frysingen lar seg finmale, er dette et tydelig tegn på at kornet var fuktig på forhånd.

Overlastvern

Et innebygd fastlagt bruddsted beskytter drevet mot skade. Medbringeren brekker ved overbelastning (f.eks. fuktig materiale eller fremmedlegemer i kvernen). Reserve-medbringer kan fås hos forhandleren eller hos kundeservice (best.-nr. 00031003). Medbringeren kan lett demonteres og skiftes ut.

→ Bildesekvens

1. Drei innstillingsringen med urviseren til markering . Kvernen er blokkert.
2. Grip tak i de flate områdene på medbringeren med en flat tang, drei den med urviseren og trekk den ut (bajonettlås).

Endringer forbeholdes.

Användning för avsett ändamål

Detta tillbehör är avsett för köksmaskinen MUM4. Följ bruksanvisningen för köksmaskinen.

Använd aldrig tillbehöret till andra apparater. Använd enbart sammanhörande delar.

Detta tillbehör är avsett för malning av alla slag av spannmål (utom majs) och av vallmo, linfrö, sesam, bovete, örter, kryddor och kaffe. Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Risk för personskador!

- Stick aldrig in handen i påfyllningsskålen.
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget. Du får bara sätta på eller ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.

Varning!

Se noga till att inga främmande föremål finns i påfyllningsröret eller höljet. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i påfyllningsröret eller i höljet. Använd enbart rengjort malningsgods så att du inte riskerar skador på grund av metallpartiklar, sand eller sten. Malningsgodset måste vara torrt. Sänk aldrig ned delarna (utom påfyllningsskålen) i vätskor, håll dem inte under rinnande vatten och maskindiska dem inte. Kör aldrig tillbehöret när det är tomt.

Viktigt!

Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. ➔ *"Rengöring och skötsel" se sidan 33*

Översikt

Bild A

1 Hölje

- a Inställningsring
- b Markering 
- c Skala för malningsgrad
1 = fin
6 = grov
- d Markering 
- e Markering 
- f Utmatningsrör
- g Medbringare

2 Malningskägla

3 Malningsring

- a Markering 

4 Påfyllningsskål

- a Skala för påfyllningsvolym

Före första användningen

Innan du använder ditt nya tillbehör måste du packa upp det helt och rengöra och kontrollera det.

Varning!

Använd aldrig ett skadat tillbehör!

- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhänderta förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild A**
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 33

Symboler och markeringar

Symbol	Innebörd
	Försiktigt! Roterande verktyg. Stick aldrig in handen i påfyllningsröret.
	Markering för avnäsning av inställningen
	Uttagning / insättning av malningsringen
1 6	Skala för malningsgrad Läge 1 (fin) till 6 (grov)
	Varning! Blockering av malverket.
	Insättning av malningsringen

Förberedelser

- Ställ motordelen på ett slätt och rent underlag.
- Sätt in skålen med lock.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 2. Ta bort skyddslocket från drivningen..



Hopsättning av spannmålskvaren

→ Bildserie B

1. Vrid inställningsringen moturs till stopp. Markeringarna  och  måste linjera med varandra. Sätt malningskägla på fyrkantaxeln i huset och tryck ned den till stopp.
2. Sätt in malningsringen i huset. Markeringarna ,  und  måste linjera med varandra.

Anmärkning: Bara i den här positionen går det att sätta in malningsringen rätt.

3. Tryck malningsringen lätt nedåt och vrid inställningsringen medurs tills skalan för malningsgraden har nåtts.
4. Sätt på påfyllningsskålen.

Användning

Risk för personskador!

Stick aldrig in handen i påfyllningsröret.

Varning!

- Använd aldrig spannmålskvarnen utan malningsgods.
- Malningsgodset måste var torrt, annars kan malningsverket klibba igen.
- Bearbeta högst 2 kg malningsgods i ett arbetsmoment. Låt sedan apparaten svalna i minst 1 timme.

→ Bildserie

1. Sätt på spannmålskvarnen. Utmatningsröret är vänt åt höger.
2. Vrid spannmålskvarnen medurs till stopp.
3. Håll malningsgodset i påfyllningsskålen. Största påfyllningsmängd 750 g. Använd skalan i påfyllningsskålen som orientering. Värdena avser vete.
4. Sätt in stickkontakten. Ställ reglaget i läge 4-.
5. Ställ in malningsgraden genom att vrida inställningsringen från 1 (fin) till 6 (grov). Håll samtidigt fast spannmålskvarnen med ena handen

Varning!

- Vrid aldrig inställningsringen förbi skalan till markeringen —. Då blockeras malningsverket och spannmålskvarnen kan skadas.
- Ändra malningsgraden med små steg och se vid fin malningsgrad noga till att spannmålskvarnen inte blir igensatt.
- 6. Mjölet strös genom utmatningsröret ned i skålen.
- 7. Ställ vridreglaget i läge . Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
- 8. Vrid spannmålskvarnen moturs och ta av den.

Ta isär spannmålskvarnen och rengör alla delarna direkt efter användningen.

→ "Rengöring och skötsel" se sidan 33

Malningskapacitet

De värden som anges i tabellen nedan är riktvärden vid bearbetning i läge 4 och beror på t.ex. fukthalten eller odlingstiden (sommar eller vinter).

Slag av spannmål	Malningskapacitet vid inställning	
	1 (fin)	6 (grov)
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	—
Vallmo*	70 g/min	—

* Linfrö och vallmo innehåller olja. En alltför fin inställning ger låg malningskapacitet. Resultatet blir bättre om de mals i fryst tillstånd. Om linfröna är avsedda för bakning kan de malas snabbt och fint genom att spannmål blandas in före malningen.

Rengöring och skötsel

Rengör de använda tillbehörsdelarna noggrant efter varje användning. För oljigt malningsgods, t.ex. linfrö, måste kvarnen rengöras efter varje malning.

Varning!

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.
- Doppa aldrig delar (utom påfyllningsskålen) i vätska, håll dem aldrig under rinnande vatten och maskindiska dem inte.

Bild  visar en översikt över hus delarna ska rengöras.

- Ta isär spannmålskvarnen i omvänd ordningsföljd mot beskrivningen i "Hopsättning av spannmålskvarnen".
→ *"Hopsättning av spannmålskvarnen" se sidan 32*
- Rengör malningsringen och malningskägla enbart med en torr borste.
- Maskindiska inte huset utan torka bara av det utvändigt med en fuktig trasa.
- Fäll undan utmatningsröret vid rengöringen.
- Förvara spannmålskvarnen på en torr plats.

Tips

Torr lagring

Fuktigt spannmål medför en onormal uppvärmning. Detta märks tydligt på att malningszonen i malverk med stålkägla blir igensatt och att ingen finmalning längre är möjlig. Försvårad finmalning kan vara ett tecken på att spannmålen är för fuktiga. Lagra därför malningsgodset på en torr plats eller i en jutesäck. Lagringstemperaturen får inte vara högre än 40 °C.

Anmärkning: Spannmål är en naturlig och levande "naturkonserv" som är hygroskopisk. Därför måste det ständigt påpekas att torr lagring är nödvändig.

Fuktighetstest

Ett enkelt test är att trycka sönder malningsgodset mellan två hårda föremål. Olämpligt, dvs. alltför fuktigt, malningsgodset går att trycka platt utan att det spricker, så att det ser ut som havregryn. Eftertorka malningsgodset om det behövs. Ett annat test är att låta ett prov av malningsgodset ligga några timmar i frysacket och därefter omedelbart bearbeta det med finmalningsinställning. Om malningsgodset går att finmala efter frysningen är detta ett tydligt tecken på att det dessförinnan var fuktigt.

Överbelastningsskydd

En inbyggd brottanvisning skyddar drivningen mot skador. Medbringaren brister vid överbelastning (t.ex. fuktigt malningsgodset eller främmande föremål i malningsverket). Du kan beställa en reservmedbringare i fackhandeln eller hos kundtjänsten (beställningsnr 00031003). Det är enkelt att ta ut och byta medbringaren.

→ Bildserie

1. Vrid inställningsringen medurs till markeringen . Malningsverket är spärrat.
2. Fatta medbringaren i dess ytor med en plattång, vrid den medurs och dra ut den (bajonettlås).

Med förbehåll för ändringar.

Määräyksenmukainen käyttö

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM4 kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.

Varustetta ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa. Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Tämä varuste on tarkoitettu kaikenlaisten viljojen (lukuunottamatta maissia) sekä unikonsiemenien, pellavansiemenien, seesamin, tattarin, yrttien, mausteiden ja kahvin jauhamiseen.

Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Loukkaantumisvaara!

- Älä koske täyttöastian sisälle.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon. Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.

Huomio!

Varmista, ettei täyttösuppilossa tai laitteen sisällä ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä täyttösuppilon tai laitteen sisälle esineitä (esim. veitsiä, lusikoita). Jauha vain puhdistettua aineksia, jotta välttyt metalliosien, hiekan tai kivien aiheuttamilta vaurioilta. Jauhettavien ainesten tulee olla kuivia. Älä upota laitteen osia (paitsi täyttöastia) veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese niitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Älä käytä varustetta tyhjänä.

Tärkeää!

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → *"Puhdistus ja hoito" katso sivu 37*

Yhdellä silmäyksellä

Kuva A

1 Runko

- a Säästörengas
- b Merkintä ◆
- c Jauhatuskarkeuden asteikko
1 = hieno
6 = karkea
- d Merkintä —
- e Merkintä I
- f Poistokouru
- g Vääntiö

2 Jauhinterät

3 Jauhinrengas

- a Merkintä ▼

4 Täyttöastia

- a Täyttömäärän asteikko

Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi varuste on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

Huomio!

Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.

→ Kuva A

- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

→ "Puhdistus ja hoito" katso sivu 37

Symbolit ja merkinnät

Symboli	Merkitys
	Varo! Pyörivät välineet. Älä koske täyttösuppilon sisälle.
	Merkintä säädön lukemista varten
	Jauhinrenkaan irrottaminen / kiinnittäminen
1 6	Jauhatuskarkeuden asteikko Asteet 1 (hieno) - 6 (karkea)
	Huomio! Jauhinterät lukkiutuneet.
	Jauhinrankaan kiinnittäminen

Valmistelut

- Aseta peruslaite tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Aseta kulho kansineen paikoilleen.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 2. Irrota käyttöliitännän suojakansi.



Viljamylyn kokoaminen

→ Kuvasarja B

1. Käännä säästörengasta vastapäivään vasteeseen asti. Merkintöjen ◆ ja I on oltava kohdakkain. Aseta jauhinterät rungossa olevan nelikantaisen akselin päälle ja paina ne alas asti.
2. Aseta jauhinrengas runkoon. Merkintöjen ▼, ◆ ja I on oltava kohdakkain.

Huomautus: Jauhinrengas voidaan kiinnittää ja irrottaa oikein vain tässä asennossa.

3. Paina jauhinrengasta kevyesti alaspäin ja kierrä säästörengasta myötäpäivään haluamasi jauhatuskarkeuden kohdalle.
4. Aseta täyttöastia paikalleen.

Käyttö

⚠ Loukkaantumisvaara

Älä koske täyttösuppilon sisälle.

Huomio!

- Älä koskaan käytä viljamylyä tyhjänä.
- Jauhettavien ainesten tulee olla kuivia, muutoin ne tarttuvat kiinni jauhinteriin.
- Yhdellä jauhatuskerralla voi jauhaa enintään 2 kg aineksia. Tämän jälkeen laitteen on annettava jäähtyä vähintään 1 tunti.

➔ Kuvasarja

1. Kiinnitä viljamyly. Poistokouru on oikealla puolella.
2. Käännä viljamylyä myötöpäivään vasteeseen asti.
3. Kaada jauhettavat ainekset täyttöastian. Maks. täyttömäärä: 750 g. Voit käyttää täyttöastian asteikkoa annosteluapuna. Sen arvot on tarkoitettu vehnälle.
4. Liitä pistoke pistorasiaan. Aseta valitsin asentoon 4.
5. Säädä jauhatuskarkeus säätörengasta kääntämällä välillä 1 (hieno) – 6 (karkea). Pidä viljamylystä toisella kädellä kiinni.

Huomio!

- Älä koskaan kierrä säätörengasta asteikon yli merkintään — saakka. Muuten jauhinterät lukkiutuvat ja viljamyly vaurioituu.
- Muuta jauhatuskarkeutta vain vähän kerraallaan. Hienoa jauhatuskarkeutta käytettäessä varmista, ettei viljamyly tukkeudu.
- 6. Jauho tippuu poistokourun kautta kulhoon.
- 7. Käännä kierrettävä valitsin asentoon . Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
- 8. Käännä viljamylyä vastapäivään ja irrota.

Pura viljamyly osiin ja puhdistaa kaikki osat heti käytön jälkeen. ➔ *"Puhdistus ja hoito"*
katso sivu 37

Jauhatusteho

Seuraavassa taulukossa annetut arvot ovat ohjeellisia, koskevat jauhatusta teholla 4 ja niihin vaikuttaa esim. kosteuspitoisuus ja viljelyaika (kesä tai talvi).

Viljalaji	Jauhatusteho asetuksen ollessa	
	1 (hieno)	6 (karkea)
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 unikonsiemenet ovat öljypitoisia. Liian hienoksi asetettu jauhatuskarkeus heikentää jauhatustehoa. Saat paremman jauhatus tuloksen, kun jauhat tällaiset ainekset jäisinä. Mikäli leivonnaiseen/paistokseen tarvitaan erittäin hienoksi jauhettuja pellavansiemeniä, voit jauhaa ne nopeasti hyvin hienoksi sekoittamalla ne viljan joukkoon ennen jauhamista.

Puhdistus ja hoito

Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen. Kun jauhettava aines on öljypitoista, mylly tulisi puhdistaa jokaisen jauhatuskerran jälkeen.

Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Älä upota laitteen osia (paitsi täyttöastia) veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese niitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Kuvasta  näet, miten eri osat tulee puhdistaa.

- Pura viljamylylly päinvastaisessa järjestyksessä kuin kohdassa ”Viljamylyllyn kokoaminen” kuvattiin. → ”Viljamylyllyn kokoaminen” katso sivu 36
- Puhdista jauhinrengas ja jauhinterät vain kuivalla harjalla.
- Älä upota runkoa pesuveteen, pyyhi vain sen ulkopinnat puhtaaksi.
- Käännä poistokouru sivuun puhdistusta varten.
- Säilytä viljamylylly kuivassa paikassa.

Vinkkejä

Säilytys kuivassa paikassa

Kostean viljan vaikutuksesta koneisto kuumenee tavallista nopeammin. Tämän tunnistaa selvästi siitä, että jauhinterät tukkeentuvat eikä hienojauhatus ole enää mahdollista. Jos hienojauhatusessa esiintyy vaikeuksia, se on yleensä merkki liian kosteasta viljasta. Säilytä tämän vuoksi jauhettavia aineksia avonaisessa astiassa tai juuttikankaisessa säkissä kuivassa paikassa. Säilytyslämpötila ei saa olla yli 40 °C.

Huomautus: Vilja on luonnollinen ja elävä ”luonnon säilyke” ja ominaisuuksiltaan hydroskooppinen (kosteutta sitova). Tämän vuoksi on aina muistettava, miten tärkeää on sen säilyttäminen kuivassa paikassa.

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.

Ylikuormitussuoja

Integroitu murtumiskohta suojaa käyttöäkselia vaurioitumiselta. Vääntiö murtuu ylikuormituksessa (esim. jos jauhettava aines on kostea tai jauhinterien alueelle on päässyt roskaa tms.). Varavääntiöitä saat alan liikkeistä tai huoltopalvelusta (til.-nro 00031003). Vääntiön irrottaminen ja vaihto käy helposti.

→ Kuvasarja

1. Kierrä säätörengasta myötäpäivään merkintään  asti. Jauhinterät lukkiutuvat.
2. Tartu vääntiöön litteillä pihdeillä, käännä sitä myötäpäivään ja vedä ulos (bajonettiliitintä).

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM4. Observar las instrucciones de uso del robot de cocina.

No utilizar nunca este accesorio para otros aparatos. Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan.

Este accesorio es adecuado para moler todo tipo de cereales (excepto maíz), así como semillas de adormidera, semillas de lino, sésamo, trigo sarraceno, hierbas aromáticas, especias y café.

El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Indicaciones de seguridad importantes

¡Peligro de lesiones!

- No introducir nunca las manos en la bandeja de carga.
- Usar el accesorio solo completamente armado. No armar nunca el accesorio sobre la base motriz. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

¡Atención!

Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en la boca de llenado o en la carcasa. No introducir objetos (p. ej. cuchillo, cuchara) en la boca de llenado o en la carcasa. Moler solamente productos limpios, a fin de evitar daños a causa de piezas metálicas, granos de arena o piedrecillas. Los productos que se desean moler tienen que estar secos. No sumergir los componentes del molinillo (excepto la bandeja de carga) en el agua, no lavarlos bajo el chorro de agua del grifo ni lavarlos en el lavavajillas. No hacer funcionar el aparato en vacío.

¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➔ «*Limpieza y cuidado*» véase la página 42

Descripción del aparato

Fig. A:

1 Carcasa

- a Anillo de ajuste
- b Marca 
- c Escala para grado de molido
1 = fino
6 = grueso
- d Marca 
- e Marca 
- f Salida de los productos molidos
- g Elemento de arrastre

2 Muelas de acero

3 Anillo moledor

- a Marca 

4 Bandeja de carga

- a Escala indicadora de capacidad

Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el accesorio por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Extraer todos los accesorios del empaque y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles.

→ **Figura A**

- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 42

Símbolos y marcas

Símbolo	Interpretación
	¡Atención! Herramientas giratorias. No introducir las manos en la boca de llenado.
	Marca para leer el ajuste
	Extracción / Inserción del anillo moledor
1 6	Escala para grado de molido Nivel 1 (fino) a 6 (grueso)
	¡Atención! Bloqueo del mecanismo de molienda.
	Inserción del anillo moledor

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Montar el recipiente con la tapa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 2. Retirar la tapa protectora del accionamiento.



Armar el molinillo de cereales

→ Secuencia de imágenes B

1. Girar el anillo de ajuste en sentido antihorario hasta que haga tope. Las marcas  y  deben estar alineadas una sobre otra. Colocar las muelas sobre el eje de accionamiento cuadrado en la carcasa y presionarlas hacia abajo.
2. Introducir el anillo moledor en la carcasa. Las marcas ,  y  deben estar alineadas unas sobre otras.

Nota: Solo en esta posición puede introducirse y retirarse correctamente el anillo moledor.

3. Presionar el anillo moledor ligeramente hacia abajo y girar el anillo de ajuste en sentido horario hasta alcanzar la escala para el grado de molido.
4. Montar la bandeja de carga.

Uso

Peligro de lesiones

No introducir nunca las manos en la boca de llenado.

¡Atención!

- No utilizar nunca el molinillo de cereales sin producto para moler.
- Los cereales deberán estar secos, de lo contrario pueden quedar adheridos al mecanismo de molienda.
- Moler como máximo 2 kg de producto en cada ciclo de trabajo. A continuación, dejar enfriar el aparato al menos 1 hora.

→ Secuencia de imágenes

1. Colocar el molinillo de cereales. La salida de los productos molidos está orientada hacia la derecha.
2. Girar el molinillo de cereales en sentido horario hasta el tope.
3. Introducir el producto a moler en la bandeja de carga. Capacidad máxima: 750 g. La escala de la bandeja de carga sirve a modo de orientación. Los valores se refieren al trigo.
4. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición 4.
5. Ajustar el grado de molido girando el anillo de ajuste entre 1 (fino) y 6 (grueso). Al hacerlo, sujetar el molinillo con una mano.

¡Atención!

- No girar nunca el anillo de ajuste más allá de la escala hasta la marca . De lo contrario, el mecanismo de molienda se bloquearía y el molinillo de cereales se dañaría.
- Cambiar el grado de molino solo en pequeños pasos y en el grado de molido fino asegurarse de que el molinillo de cereales no se atasque.
- 6. La harina sale por la salida de los productos molidos y cae en el recipiente.
- 7. Colocar el mando giratorio en la posición . Esperar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.

8. Girar el molinillo en sentido antihorario y retirarlo de la base motriz.

Desmontar el molinillo y limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlo. → «Limpieza y cuidado» véase la página 42

Capacidad de molido

Los valores indicados en la siguiente tabla son valores orientativos para el procesado en la posición 4 y que dependen, por ejemplo, del contenido de humedad o de la temporada de cultivo (verano o invierno).

Tipo de cereal	Capacidad de molido con grado de molido	
	1 (fino)	6 (grueso)
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 de adormidera contienen aceite. Un grado de molido demasiado fino reduce considerablemente la capacidad de molido del aparato. Podrá obtener un mejor resultado moliendo estas semillas en estado congelado. Si las semillas de lino se van a utilizar en alimentos horneados, pueden molerse con rapidez y muy finas mezclándolas con el cereal antes de molerlas.

Limpieza y cuidado

Limpiar bien todos los accesorios empleados después de cada uso. Si el producto a moler contiene aceite, por ejemplo, semillas de lino, el molinillo debería limpiarse después de cada proceso de molido.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- No sumergir los componentes del molinillo (excepto la bandeja de carga) en el agua, no lavarlos bajo el chorro de agua del grifo ni lavarlos en el lavavajillas.

En la **figura 19** encontrará un resumen de cómo limpiar cada pieza.

- Desmontar el molinillo de cereales siguiendo los pasos descritos en «Armar el molinillo de cereales» pero en orden inverso. ➔ «Armar el molinillo de cereales» véase la página 40
- Limpiar el anillo moledor y las muelas solo con un cepillo seco.
- No sumergir la carcasa en el agua; limpiarla sólo exteriormente con un paño húmedo.
- Para la limpieza, apartar la salida de los productos molidos.
- Guardar el molinillo de cereales en un lugar seco.

Sugerencias

Almacenamiento seco

Si los cereales están húmedos, podría producirse un calentamiento fuera de lo normal. Esto puede detectarse claramente porque la zona de molido del mecanismo de muelas de acero se atasca y el molido fino ya no es posible. Las dificultades a la hora de efectuar un molido fino de los cereales pueden ser un indicio de que los cereales están húmedos. 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.

Nota: Los cereales son una «conserva natural» e hidróscopica. Por tanto debe indicarse de vez en cuando que es necesario conservarlos secos.

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 muestra 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.

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 el producto que se va a moler o cuerpos extraños hasta el mecanismo de molienda), 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 (n.º de pedido 00031003). Estos se puede sustituir con toda facilidad.

➔ Secuencia de imágenes 19

1. Girar el anillo de ajuste en sentido horario hasta la marca —. El mecanismo de molienda está bloqueado.
2. Con una pinza plana, coger el elemento de arrastre por sus superficies, girarlo en sentido horario y extraerlo (cierre de bayoneta).

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Utilização correta

Este acessório está preparado para o robô de cozinha MUM4. Observar as instruções de serviço do robô de cozinha.

Nunca utilizar este acessório para outros aparelhos. Utilizar exclusivamente peças pertencentes ao respetivo acessório.

Este acessório é indicado para moer todo o tipo de cereais (exceto milho), assim como linhaça, sésamo, sementes de papoila, trigo-sarraceno, ervas aromáticas, especiarias e café.

Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

Indicações de segurança importantes

Perigo de ferimentos!

- Nunca tocar no recipiente de enchimento.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Nunca montar o acessório no aparelho base. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito. Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

Atenção!

Certifique-se de que não há objetos estranhos no canal de enchimento nem na estrutura. Não utilizar quaisquer utensílios, p. ex., facas, colheres, no interior do canal de enchimento nem da estrutura. Utilizar apenas ingredientes para moagem limpos, para evitar danos provocados por peças metálicas, areia ou pedras. Os ingredientes para moagem têm de estar secos. Nunca mergulhar peças (exceto o recipiente de enchimento) em líquidos, não colocá-las sob água corrente nem lavá-las na máquina de lavar loiça. Não utilizar o acessório vazio.

Importante!

É imperterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 46

Panorâmica do aparelho

Fig. A

1 Estrutura

- a Anel de regulação
- b Marcação 
- c Escala do grau de moagem
1 = moagem fina
6 = moagem grossa
- d Marcação 
- e Marcação 
- f Tubo ejetor
- g Arrastador

2 Cone de moagem

3 Anel de moagem

- a Marcação 

4 Recipiente de enchimento

- a Escala de capacidade

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o acessório novo, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

Atenção!

Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. A
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “*Limpeza e conservação*” ver página 46

Símbolos e marcações

Símbolo	Significado
	Cuidado! Ferramentas em rotação. Não tocar no canal de enchimento.
	Marcação de leitura da regulação
	Retirada/montagem do anel de moagem

Símbolo	Significado
1 6	Escala do grau de moagem Fase 1 (moagem fina) a 6 (moagem grossa)
	Atenção! Bloqueio do mecanismo de moagem.
	Montagem do anel de moagem

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa.
- Colocar a tigela com tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2. Retirar a tampa de proteção do acionamento.



Montar o moinho de cereais

→ Sequência de imagens B

1. Rodar o anel de regulação em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender. As marcações  e  têm de estar alinhadas uma com a outra. Assentar o cone de moagem no veio quadrangular da estrutura e premir completamente para baixo.
2. Colocar o anel de moagem na estrutura. As marcações ,  e  têm de estar alinhadas umas com as outras.

Nota: O anel de moagem só pode ser montado e retirado corretamente nesta posição.

3. Premir levemente o anel de moagem para baixo e rodar o anel de regulação no sentido dos ponteiros do relógio, até se atingir a escala do grau de moagem pretendido.
4. Montar o recipiente de enchimento.

Utilização

Perigo de ferimentos

Nunca tocar no canal de enchimento.

Atenção!

- Nunca utilizar o moinho de cereais sem ingredientes para moagem.
- Os ingredientes para moagem têm de estar secos, caso contrário o mecanismo de moagem pode colar.
- Processar, no máximo, 2 kg de ingredientes para moagem num único ciclo. Em seguida, deixar o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 1 h.

→ Sequência de imagens

1. Colocar o moinho de cereais O tubo ejetor aponta para a direita.
2. Rodar o moinho de cereais no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
3. Introduzir os ingredientes para moagem no recipiente de enchimento. Quantidade máxima: 750 g. A escala do recipiente de enchimento serve de orientação. Os valores referem-se a trigo.
4. Ligar a ficha à tomada. Colocar o seletor na fase 4.
5. Regular o grau de moagem rodando o anel de regulação entre 1 (moagem fina) e 6 (moagem grossa). Durante este procedimento, segurar firmemente no moinho de cereais com a mão.

Atenção!

- Em caso algum rodar o anel de regulação para além da escala, até à marcação —. Caso contrário, o mecanismo de moagem bloqueia e o moinho de cereais será danificado.
- Alterar o grau de moagem apenas em pequenos passos e, no caso da moagem fina, assegurar-se de que o moinho de cereais não entope.
- 6. A farinha cai na tigela através do tubo ejetor.
- 7. Posicionar o seletor em O. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.

8. Rodar o moinho de cereais em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.

Desmontar o moinho de cereais e limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 46

Potência de moagem

Os valores listados na tabela seguinte são valores indicativos aproximados, no caso de um processamento com a fase 4 selecionada e dependem, p. ex., do teor de humidade ou do período de cultivo (verão ou inverno).

Tipo de cereal	Potência de moagem com regulação	
	1 (moagem fina)	6 (moagem grossa)
Trigo	80 g/min	270 g/min
Centeio	70 g/min	230 g/min
Trigo-sarraceno	80 g/min	190 g/min
Cevada debulhada	80 g/min	300 g/min
Aveia debulhada	50 g/min	170 g/min
Milho-miúdo	80 g/min	200 g/min
Arroz	70 g/min	190 g/min
Linhaça*	15 g/min	—
Sementes de papoila*	70 g/min	—

* A linhaça e as sementes de papoila são oleaginosas. 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 da moagem.

Limpeza e conservação

As peças de acessórios utilizadas têm de ser bem limpas após cada utilização. No caso de ingredientes para moagem oleaginosos, como, p. ex., a linhaça, recomenda-se que o moinho seja limpo após cada moagem.

Atenção!

- Não utilize detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Nunca mergulhar peças (exceto o recipiente de enchimento) em líquidos, não colocá-las sob água corrente nem lavá-las na máquina de lavar loiça.

Para saber como lavar cada uma das peças, consultar a **figura 3**.

- Desmontar o moinho de cereais na sequência inversa à descrita na secção “Montar o moinho de cereais”. → “Montar o moinho de cereais” ver página 44
- 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.
- Rebatê-lo para proceder à limpeza.
- Conservar o moinho de cereais em local seco.

Sugestões

Armazenamento em local seco

Os cereais húmidos provocam um aquecimento anormal. Este processo reconhece-se quando a zona de moagem do mecanismo de moagem de cone em aço bloqueia, deixando de ser possível realizar uma moagem fina. Uma moagem fina difícil pode ser um indicio de que o cereal está demasiado húmido. Conservar, por isso, os ingredientes para moagem num local seco, em recipiente aberto ou num saco de juta. A temperatura de conservação não deve ultrapassar 40° C.

Nota: Os cereais constituem uma “conserva” natural, viva e hidros cópica. Por este motivo, é necessário repetir constantemente a recomendação de conservar este produto num local seco.

Teste de humidade

Um teste muito simples consiste em comprimir os ingredientes para moagem entre dois objetos rijos. Ingredientes para moagem inadequados, portanto muito húmidos, podem ficar espalmados, do tipo flocos de aveia, sem ficarem estaladiços. Se necessário, secá-los. Poderá fazer outro teste, ou seja, colocar os ingredientes para moagem no congelador durante algumas horas e, imediatamente depois, fazer a moagem com regulação fina. Se os ingredientes para moagem, depois de congelados, ficarem moídos finos, isso é um sinal claro de que os mesmos estavam, anteriormente, húmidos.

Proteção contra sobrecarga

Um ponto teórico de rutura protege o acionamento de danos. O arrastador parte-se em caso de sobrecarga (p. ex., ingredientes para moagem húmidos ou corpos estranhos no mecanismo de moagem). Nos nossos Serviços Técnicos poderá adquirir um arrastador de substituição (n.º de encomenda 00031003). O arrastador desmonta-se e substitui-se facilmente.

→ Sequência de imagens

1. Rodar o anel de regulação no sentido dos ponteiros do relógio até à marcação —. O mecanismo de moagem encontra-se bloqueado.
2. Agarrar nos lados do arrastador com um alicate de pontas achatadas, rodar no sentido dos ponteiros do relógio e puxar para fora (fecho de baioneta).

Direitos reservados quanto a alterações.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζίνομηχανή MUM4. Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

Αυτό το εξάρτημα είναι κατάλληλο για το άλεσμα όλων των ειδών δημητριακών (εκτός καλαμπόκι), καθώς και για παπαρουνόσπορο, λιναρόσπορο, σησάμι, φαγόπυρο, αρωματικά φυτά, μπαχαρικά και καφέ.

Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων υλικών ή ουσιών.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας στο δοχείο πλήρωσης.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας. Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φιν από την πρίζα.

Προσοχή!

Προσέχετε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στην υποδοχή πλήρωσης ή στο περίβλημα. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στην υποδοχή πλήρωσης ή στο περίβλημα. Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλο υλικό άλεσης, για να αποφεύγονται οι ζημιές από μεταλλικά μέρη, άμμο ή πέτρες. Το υλικό άλεσης πρέπει να είναι στεγνό. Μη βυθίσετε τα επιμέρους μέρη (εκτός από το δοχείο πλήρωσης) ποτέ μέσα σε υγρά, μην τα κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχόμενο νερό και μην τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη λειτουργείτε το εξάρτημα άδειο.

Σημαντικό!

Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. ➔ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 50

Με μια ματιά

Εικόνα

1 Περιβλημα

- a Δακτύλιος ρύθμισης
- b Μαρκάρισμα 
- c Κλίμακα για το βαθμό άλεσης
1 = λεπτά
6 = χοντρά
- d Μαρκάρισμα 
- e Μαρκάρισμα 
- f Στόμιο εξόδου
- g Δόντι μετάδοσης της κίνησης

2 Κώνος άλεσης

3 Δακτύλιος άλεσης

- a Μαρκάρισμα 

4 Δοχείο πλήρωσης

- a Κλίμακα για την ποσότητα πλήρωσης

Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα νέα εξαρτήματα, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστούν πλήρως, να καθαριστούν και να ελεγχθούν.

Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές. → **Εικ. Α**
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 50

Σύμβολα και μαρκαρίσματα

Σύμβολο	Σημασία
	Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία. Μη βάζετε τα χέρια σας στην υποδοχή πλήρωσης.
	Μαρκάρισμα για το διάβασμα της ρύθμισης
	Αφαίρεση / τοποθέτηση του δακτύλιου άλεσης
	Κλίμακα για το βαθμό άλεσης Βαθμίδα 1 (λεπτά) μέχρι 6 (χοντρά)
	Προσοχή! Εμπλοκή του μηχανισμού άλεσης.
	Τοποθέτηση του δακτύλιου άλεσης

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τοποθετήστε το μπολ με καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **2**. Αφαιρέστε τα καπάκια των μηχανισμών κίνησης.



Συναρμολόγηση του μύλου δημητριακών

→ Σειρά εικόνων

1. Γυρίστε το δακτύλιο ρύθμισης μέχρι τέρμα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Τα μαρκαρίσματα  και  πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα. Τοποθετήστε τον κώνο άλεσης πάνω στον τετράγωνο άξονα στο περίβλημα και πιέστε τον εντελώς προς τα κάτω.
2. Τοποθετήστε το δακτύλιο άλεσης στο περίβλημα. Τα μαρκαρίσματα ,  και  πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.

Υποδειξη: Μόνο σε αυτή τη θέση μπορεί να τοποθετηθεί και να αφαιρεθεί σωστά ο δακτύλιος άλεσης.

3. Πιέστε το δακτύλιο άλεσης ελαφρά προς τα κάτω και γυρίστε το δακτύλιο ρύθμισης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ρυθμιστεί η κλίμακα για το βαθμό άλεσης.
4. Τοποθετήστε πάνω το δοχείο πλήρωσης.

Χρήση

Κίνδυνος τραυματισμού

Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης.

Προσοχή!

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το μύλο δημητριακών χωρίς υλικό άλεσης.
- Το υλικό άλεσης πρέπει να είναι στεγνό, διαφορετικά μπορεί να κολλήσει ο μηχανισμός άλεσης.
- Να επεξεργάζεστε το πολύ 2 κιλά υλικού άλεσης κάθε φορά. Μετά αφήστε τη συσκευή να κρυώσει το λιγότερο 1 ώρα.

→ Σειρά εικόνων

1. Τοποθετήστε πάνω το μύλο δημητριακών. Το στόμιο εξόδου δείχνει προς τα δεξιά.
2. Γυρίστε το μύλο δημητριακών προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.
3. Βάλτε το υλικό άλεσης στο δοχείο πλήρωσης. Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης: 750 γρ. Η κλίμακα στο δοχείο πλήρωσης χρησιμεύει για βοήθεια του χρήστη. Οι τιμές αναφέρονται σε σιτάρι.
4. Συνδέστε το φινι στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 4.
5. Ρυθμίστε το βαθμό άλεσης, γυρίζοντας το δακτύλιο ρύθμισης μεταξύ **1** (λεπτά) και **6** (χοντρά). Κρατήστε συγχρόνως το μύλο δημητριακών σταθερά με το ένα χέρι.

Προσοχή!

- Μη γυρίζετε ποτέ το δακτύλιο ρύθμισης πέρα από την κλίμακα μέχρι το μαρκάρισμα . Διαφορετικά μπλοκάρει ο μηχανισμός άλεσης και προκαλείται ζημιά στο μύλο δημητριακών.
- Αλλάζετε το βαθμό άλεσης μόνο σε μικρά βήματα και σε περίπτωση λεπτού βαθμού άλεσης προσέξτε, να μη φράξει ο μύλος δημητριακών.
- 6. Το αλεύρι χύνεται μέσα από το στόμιο εξόδου στο μπωλ.
- 7. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **Ο**. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φινι.
- 8. Στρέψτε τον μύλο δημητριακών αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.

Αποσυναρμολογήστε το μύλο δημητριακών και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα απευθείας μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και προ-ντίδα» βλέπε στη σελίδα 50

Απόδοση άλεσης

Οι αναφερόμενες στον πιο κάτω πίνακα τιμές είναι ενδεικτικές τιμές κατά την επεξεργασία στη βαθμίδα 4 και εξαρτώνται π.χ. από το ποσοστό υγρασίας ή το χρόνο συγκομιδής (καλοκαίρι ή χειμώνας).

Είδος δημητριακών	Απόδοση άλεσης στη ρύθμιση	
	1 (λεπτά)	6 (χοντρά)
Σιτάρι	80 γρ./λεπτό	270 γρ./λεπτό
Σίκαλη	70 γρ./λεπτό	230 γρ./λεπτό
Φαγόπυρο	80 γρ./λεπτό	190 γρ./λεπτό
Κριθάρι	80 γρ./λεπτό	300 γρ./λεπτό
Βρώμη	50 γρ./λεπτό	170 γρ./λεπτό
Κεχρί	80 γρ./λεπτό	200 γρ./λεπτό
Ρύζι	70 γρ./λεπτό	190 γρ./λεπτό
Λιναρόσποροι*	15 γρ./λεπτό	—
Παπαρου- νόσποροι*	70 γρ./λεπτό	—

* Οι λιναρόσποροι και οι παπαρουνόσποροι περιέχουν έλαια. Μία πολύ λεπτή ρύθμιση έχει ως αποτέλεσμα μικρότερη απόδοση άλεσης. Ένα καλύτερο αποτέλεσμα επιτυγχάνεται, εάν αλεστούν κατεψυγμένοι. Εφόσον είναι επιθυμητό για το ψήσιμο, μπορούν να αλεστούν οι λιναρόσποροι γρήγορα και πολύ λεπτά, ανακατεύοντας μέσα δημητριακά πριν από την άλεση.

Καθαρισμός και φροντίδα

Τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση. Στα ελαιώδη υλικά άλεσης, π.χ. λιναρόσποροι, πρέπει να καθαρίζεται ο μύλος μετά από κάθε διαδικασία άλεσης.

Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- 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.

Στην **Εικ. 13** θα βρείτε μια συνοπτική παρουσίαση σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα επιμέρους μέρη.

- Αποσυναρμολογήστε το μύλο δημητριακών με την αντίθετη σειρά όπως περιγράφεται στο σημείο «Συναρμολόγηση του μύλου δημητριακών». ➔ «Συναρμολόγηση του μύλου δημητριακών» βλέπε στη σελίδα 48
- Καθαρίζετε το δακτύλιο και τον κώνο άλεσης μόνο με μια στεγνή βούρτσα.
- Μη βάλετε το περίβλημα μέσα στο νερό πλήσης, σκουπίστε το μόνο εξωτερικά με βρεγμένο πανί.
- Για τον καθαρισμό σηκώστε το στόμιο εξόδου.
- Φυλάγετε το μύλο δημητριακών σε ένα στεγνό χώρο.

Συμβουλές

Στεγνή αποθήκευση

Τα υγρά δημητριακά οδηγούν στην εμφάνιση μιας ανώμαλης θέρμανσης. Αυτό αναγνωρίζεται από το γεγονός, ότι η ζώνη άλεσης του μηχανισμού άλεσης χαλύβδινου κώνου στωμώνει και δεν είναι δυνατή πλέον καμία λεπτή άλεση. Η δυσκολία στη λεπτή άλεση μπορεί να είναι μία ένδειξη, ότι τα δημητριακά είναι πολύ υγρά. Γι' αυτό αποθηκεύετε το υλικό άλεσης σε στεγνό μέρος ανοιχτό ή αντίστοιχα μέσα σε σάκο από γιούτα. Η θερμοκρασία αποθήκευσης δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τους 40 °C.

Υπόδειξη: Τα δημητριακά είναι μια φυσική και ζωντανή «συντήρηση της φύσης» και υγροσκοπικά. Γι' αυτό πρέπει να έχετε συνεχώς υπόψη, ότι μια στεγνή αποθήκευση είναι απαραίτητη.

Δοκιμή υγρασίας

Μία απλή δοκιμή είναι να συνθλίψετε το υλικό άλεσης ανάμεσα σε δύο σκληρά αντικείμενα. Το ακατάλληλο, δηλ. το πολύ υγρό υλικό άλεσης μπορεί να συνθλιβεί χωρίς να σκάσει, σαν νιφάδα βρώμης. Ενδεχομένως ξαναστεγνώστε το υλικό άλεσης. Μια ακόμη δοκιμή είναι, να τοποθετήσετε ένα δείγμα του υλικού άλεσης μερικές ώρες στον καταψύκτη και μετά να το επεξεργαστείτε αμέσως στη ρύθμιση λεπτής άλεσης. Αν το υλικό άλεσης μπορεί μετά την κατάψυξη να αλεστεί λεπτά, τότε αυτό είναι μια σαφής ένδειξη ότι το δημητριακό ήταν προηγουμένως πολύ υγρό.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Ένα σημείο προγραμματισμένης θραύσης προστατεύει τον κινητήρα από ζημιές. Το δόντι μετάδοσης της κίνησης σπάζει σε περίπτωση υπερφόρτωσης (π.χ. υγρό υλικό άλεσης ή ξένα σώματα στο μηχανισμό άλεσης). Ένα ανταλλακτικό δόντι μετάδοσης της κίνησης μπορείτε να προμηθευτείτε από το ειδικό κατάστημα πώλησης ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών (αριθ. παραγγελίας 00031003). Το δόντι μετάδοσης της κίνησης μπορεί να αφαιρεθεί και να αντικατασταθεί εύκολα.

→ Σειρά εικόνων

1. Γυρίστε το δακτύλιο ρύθμισης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το μαρκάρισμα . Ο μηχανισμός άλεσης είναι μπλοκαρισμένος.
2. Με ένα πλακέ μυτοσίμπιδο πιάστε το δόντι μετάδοσης της κίνησης στις δυο επιφάνειες, γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και τραβήξτε το έξω (κλείσιμο μπαγιονέτας).

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Amaca uygun kullanım

Bu aksesuar MUM4 mutfak robotu için kullanılabilir. Mutfak robotunun kullanma kılavuzunu dikkate alınız.

Bu aksesuarı kesinlikle başka cihazlarda kullanmayınız. Sadece ilgili parçaları kullanınız.

Bu aksesuar; (mısır hariç) tüm tahıl türlerinin ve haşhaş, keten tohumu, susam, karabuğday otsu baharat, baharat ve kahve gibi malzemelerin öğütülmesi için uygundur.

Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Önemli güvenlik uyarıları

⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Elinizi malzeme doldurma kabına kesinlikle sokmayınız.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız veya çıkartınız.

⚠ Dikkat!

Dolum ağzında veya gövdede yabancı cisimlerin mevcut olmasına dikkat ediniz. Karıştırma kabına (örn. bıçak, kaşık gibi) herhangi bir cisim ile müdahale etmeyiniz. Metal parçalar, kum veya taşlar nedeniyle hasar oluşmasını önlemek için sadece öğütülmeye uygun olan malzemeler kullanınız. Öğütülecek malzeme kuru olmalıdır. Ünitenin münferit parçalarını (malzeme doldurma kabı hariç) kesinlikle sıvılara daldırmayınız, akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Aksesuarları boş çalıştırmayınız.

⚠ Önemli!

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. sayfa 54

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Genel Bakış

Resim A

1 Gövde

- a Ayar halkası
- b  işareti
- c Öğütme derecesi ölçeği
1 = ince
6 = kaba
- d  işareti
- e  işareti
- f Dışarı atma bacası
- g Kavrama parçası

2 Öğütme konisi

3 Öğütme halkası

- a  işareti

4 Malzeme doldurma kabı

- a Doldurma miktarı skalası

İlk kullanımdan önce

Yeni bir aksesuar ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!

- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu ve görünür ve hasar olmadığı kontrol edilmelidir. → **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 54

Semboller ve işaretler

Sembol	Anlamı
	Dikkat! Dönen aletler. Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız.
	Ayarın okunması işareti
	Öğütme halkasının çıkartılması / takılması
1 6	Öğütme derecesi ölçeği Kademe 1 (ince) - 6 (kaba)
	Dikkat! Öğütme mekanizmasında blokaj.
	Öğütme halkasının takılması

Hazırlık

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kabi kapak ile birlikte yerleştiriniz.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** konumuna getiriniz. Tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkartınız.



Tahlil öğütücünün monte edilmesi

→ Resim sırası B

1. Ayar halkasını, dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünün tersine çeviriniz.  ve  işaretleri aynı hizada olmalıdır. Öğütme konisini gövde içindeki dört köşeli eksen üzerine takınız ve tamamen aşağı doğru bastırınız.
2. Öğütme halkasını gövde içine yerleştiriniz.  ,  ve  işaretleri aynı hizada olmalıdır.

Bilgi: Öğütme halkası ancak bu pozisyonda doğru şekilde yerleştirilebilir ve çıkartılabilir.

3. Öğütme halkasını hafifçe aşağı doğru bastırınız ve öğütme derecesi ölçeğine ulaşılan kadar ayar halkasını saat dönüş yönüne doğru çeviriniz.
4. Doldurma kabını takınız.

Kullanımı

⚠ Yaralanma tehlikesi

Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız.

Dikkat!

- Tahıl öğütücüyü kesinlikle öğütülecek malzeme olmadan kullanmayınız.
- Öğütülecek malzemenin kuru olması şarttır, aksi halde öğütme mekanizmasına yapışabilir.
- Bir çalıştırmada en fazla 2 kg öğütülecek malzeme işlenebilir. Ardından cihazı en az 1 saat soğumaya bırakınız.

➔ Resim sırası

1. Tahıl öğütücüyü yerleştiriniz. Dışarı atma bacası sağa doğru bakar.
2. Tahıl öğütücüyü saat dönüş yönünde dayanak noktasına kadar çeviriniz.
3. Öğütülecek malzemeyi malzeme doldurma kabına yerleştiriniz. Azami doldurma miktarı: 750 g. Malzeme doldurma kabındaki ölçek, yönlendirme yardımı görevi görür. Değerler için buğday referans alınmıştır.
4. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri Kademe 4 ayarına getiriniz.
5. Ayar halkasını çevirerek 1 (ince) ve 6 (kaba) arasında bir öğütme derecesi ayarlayınız. Bu sırada tahıl öğütücüyü bir elinizle sıkıca tutunuz.

Dikkat!

- Ayar halkasını kesinlikle ölçeğin üzerinden — işaretine kadar çevirmeyiniz. Aksi halde öğütme mekanizması bloke olur ve tahıl öğütücüyü hasar görür.
- Öğütme derecesini mutlaka küçük adımlar halinde değiştiriniz ve ince öğütme derecesinde, tahıl öğütücünün tıkanmamasına dikkat ediniz.
- 6. Un, dışarı atma bacasından kaba akar.
- 7. Döner şalteri  konumuna ayarlayınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
- 8. Tahıl öğütücüyü saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

Tahıl öğütücüyü parçalarına ayırınız ve tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. ➔ “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 54

Öğütme performansı

Aşağıdaki tabloda listelenen değerler, Kademe 4 ile yapılan işlemeye ilişkin referans değerlerdir ve bazı değişkenlere bağlıdır, örn. Nem içeriği ve yetiştirme zamanı (yaz veya kış).

Tahıl türü	Ayara bağlı öğütme performansı	
	1 (ince)	6 (kaba)
Buğday	80 gr/dk.	270 gr/dk.
Çavdar	70 gr/dk.	230 gr/dk.
Karabuğday	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. Ayarın çok ince yapılması, daha düşük bir öğütme performansına neden olur. Bu malzemeler dondurulmuş durumdayken öğütülürse daha iyi sonuç elde edilebilir. Pişirme işlemi için gerekli olursa, öğütülecek tahıla önceden keten tohumu karıştırarak, keten tohumunun hızlı ve çok ince öğütülmesini sağlayabilirsiniz.

Temizlik ve bakım

Kullandığınız aksesuar parçalarını her kullandıktan sonra iyice temizleyiniz. Öğütülecek yağlı malzemelerde, örn. keten tohumu, öğütücüyü her öğütme işleminden sonra temizleyiniz.

Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Ünitenin münferit parçalarını (malzeme doldurma kabı hariç) kesinlikle sıvılara daldırmayınız, akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Resim E üzerinde, münferit parçaların nasıl temizleneceğine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.

- Tahıl öğütücüyü “Tahıl öğütücünün monte edilmesi” altında belirtilen sırayı tersten takip ederek parçalarına ayırbilirsiniz. → “*Tahıl öğütücünün monte edilmesi*” bkz. sayfa 53
- Öğütme halkasını ve öğütme konisini sadece kuru bir fırça ile temizleyiniz.
- Gövdeyi yıkama suyu içine koymayınız, sadece dıştan nemli bir bez ile siliniz.
- Temizlik için dışarı atma bacasını katlayınız.
- Tahıl öğütücüyü kuru bir yerde muhafaza ediniz.

Yararlı bilgiler**Kuru depolama**

Nemli tahıllar, anormal bir ısınmanın oluşmasına neden olur. Bu durum çelik bilyalı öğütme mekanizmasındaki öğütme bölgesinin tıklandığına ve artık ince öğütme yapılamayacağına ilişkin açık bir göstergesidir. İnce öğütmenin zorlaşması, tahılın nemli olduğunun bir göstergesi olabilir. Bu nedenle, öğütülecek malzemeyi kuru bir yerde açık havada ya da kenevirden (jüt) yapılmış bir torba içinde muhafaza ediniz. Depolama sıcaklığı 40°C'yi aşmamalıdır.

Bilgi: Tahıl doğal ve canlı bir “doğa konservesidir” ve nem çeker. Bu nedenle her zaman kuru depolama ile muhafaza etmeye dikkat edilmelidir.

Nemlilik testi

Öğütülecek malzemenin iki sert cisim arasında ezilmesi, basit bir testtir. Öğütülmeye uygun olmayan yani nemli durumda olan tahıl, çıtırdamadan yulaf gibi ezilebilir. Böyle bir durumda gerekirse tahılı tekrar kurutunuz. Gerekirse öğütülecek malzemeyi tekrar kurutunuz. Başka bir test olarak; öğütülecek malzemeden bir miktar örnek alıp bunu birkaç saat dondurucuda dondurduktan sonra, hemen ince ayarda öğütebilirsiniz. Öğütülecek malzeme dondurulduktan sonra ince öğütülebiliyorsa, bu durum tahılın dondurulmadan önce nemli olduğunun açık bir göstergesidir.

Aşırı yüklenme emniyeti

Önceden belirlenmiş kırılma yerinin mevcut olması, tahriki hasarlara karşı korur. Kavrama parçası, aşırı yüklenme halinde (örn. öğütme mekanizmasında yabancı cisim veya nemli öğütülecek malzeme) kırılır. Yedek bir kavrama parçasını yetkili satıcılar veya yetkili servis üzerinden alabilirsiniz (sipariş no. 00031003). Kavrama parçası kolayca çıkartılabilir ve yerine yenisi takılabilir.

→ Resim sırası D

1. Ayar halkasını — işaretine kadar saat dönüş yönünde çeviriniz. Öğütme mekanizması bloke olur.
2. Küt burunlu pense ile kavrama parçasını yüzeyinden tutunuz, saat dönüş yönünde çeviriniz ve çıkartınız (bayonet kilit).

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze wyposażenie jest przeznaczone dla robota kuchennego MUM4. Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego.

Akcesoriów tych nie wolno używać z innymi urządzeniami. Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Ta przystawka jest przeznaczona do mielenia wszystkich rodzajów zbóż (z wyjątkiem kukurydzy) oraz maku, siemienia lnianego, sezamu, gryki, ziół, przypraw i kawy.

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nigdy nie wkładać rąk do tacy wysypowej.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.

Uwaga!

Zwracać uwagę, aby w otworze do napełniania oraz w obudowie nie było żadnych ciał obcych. W kanale do napełniania oraz w obudowie nie posługiwać się żadnymi przedmiotami (np. nożem lub łyżką). Do mielenia stosować tylko ziarno oczyszczone, aby zapobiec uszkodzeniom, które mogą być spowodowane obecnością części metalowych, piasku lub kamieni. Ziarno do zmielenia musi być suche. Nigdy nie zanurzać pojedynczych części urządzenia (poza tacą wysypową) w żadnych płynach, nigdy nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń. Nie włączać przystawki na pusto.

Uwaga!

Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. ➔ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 58

Opis urządzenia

Rysunek

1 Obudowa

- a Pierścień nastawczy
- b Oznaczenie 
- c Skala stopnia zmielenia
1 = drobno
6 = grubo
- d Oznaczenie 
- e Oznaczenie 
- f Otwór wyrzutowy
- g Zabierak

2 Żarno stożkowe

3 Pierścień mielący

- a Oznaczenie 

4 Taca wysypowa

- a Skala dla ilości produktów

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania nowej przystawki należy ją całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

Uwaga!

Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!

- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.

→ Rysunek

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 58

Symbole i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Ostrożnie! Obracające się narzędzia. Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
	Oznaczenie do odczytu ustawienia
	Wyjmowanie / wkładanie pierścienia mielącego
1 6	Skala stopnia zmielenia od 1 (drobno) do 6 (grubo)
	Uwaga! Blokowanie młynka
	Wkładanie pierścienia mielącego

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej i czystej powierzchni.
- Włożyć miskę z pokrywą.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji **2**. Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd.



Montaż młynka do mielenia ziarna

→ Cykl rysunków

1. Obrócić pierścień nastawczy przeciwnie do ruchu wskazówek zegara aż do oporu. Oznaczenia  oraz  muszą znaleźć się naprzeciw siebie. Nałożyć żarno stożkowe na czworokątną oskę w obudowie i docisnąć do dołu.
2. Umieścić w obudowie pierścień mielący. Oznaczenia ,  oraz  muszą znaleźć się w jednej linii.

Wskazówka: tylko w tym położeniu pierścienia mielący da się prawidłowo włożyć i wyjąć.

3. Wcisnąć lekko do dołu pierścień mielący i tak obrócić pierścień nastawczy zgodnie z ruchem zegara, aż nad oznaczeniem pokaże się skala stopnia zmielenia.
4. Nałożyć tacę wysypową.

Stosowanie

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania.

Uwaga!

- Nigdy nie używać młynka bez włożonego ziarna.
- Ziarno do zmielenia musi być suche, w przeciwnym razie zespół mielący może się zakleić.
- Naraz mielić maksymalnie 2 kg ziaren. Następnie odczekać przynajmniej 1 h, aż urządzenie ostygnie.

➔ Cykl rysunków

1. Zamocować młynek do mielenia ziarna. Otwór wyrzutowy jest skierowany do dołu.
2. Obrócić młynek w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.
3. Włożyć ziarna do tacy wysypowej. Maksymalna ilość: 750g. Skala wewnątrz tacy wysypowej jest orientacyjna. Wartości odnoszą się do ziaren pszenicy.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zakres 4.
5. Ustawić stopień zmielenia obracając pierścień nastawczy w zakresie między 1 (drobno) a 6 (grubo). Mocno przy tym trzymać młynek jedną ręką.

Uwaga!

- Nigdy nie obracać pierścienia nastawczego poza skalę, aż do oznaczenia —. Dojdzie wówczas do zablokowania zespołu mielącego i uszkodzenia młynka.
- Stopień zmielenia zmieniać tylko małymi krokami, a przy grubości drobniej uważać, aby nie zatkać młynka.
- 6. Mączka wysypuje się przez otwór wyrzutowy do miski.
- 7. Ustawić przełącznik obrotowy na O. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
- 8. Obrócić młynek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Rozebrać młynek i oczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu. ➔ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 58

Wydajność mielenia

Wartości podane w poniższej tabeli są referencyjne dla mielenia na zakresie 4 i zależne np. zawartości wilgoci albo sezonu uprawy (lato lub zima).

Rodzaj zboża	Wydajność mielenia przy nastawieniu na	
	1 (drobno)	6 (grubo)
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 Iniane*	15 g/min	–
Mak*	70 g/min	–

Siemię Iniane i mak są oleiste. Nastawienie na zbyt 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 Inianego ze zbożem, można siemię Iniane bardzo szybko i bardzo drobno zemleć poprzez zmieszanie go przed mieleniem z ziarnem zbożowym.

Czyszczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić. W przypadku oleistego ziarna, np. siemienia Inianego, powinno się młynek czyścić po każdym mieleniu.

Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Nigdy nie zanurzać pojedynczych części urządzenia (poza tacą wyspową) w żadnych płynach, nigdy nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Na **rysunku 19** pokazany jest sposób czyszczenia poszczególnych części.

- Rozłożyć młynek na części w odwrotnej kolejności, niż opisano w rozdziale „Montaż młynka do mielenia ziarna”.
→ „Montaż młynka do mielenia ziarna”
patrz strona 57
- 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 oczyszczenia odsunąć otwór wyrzutowy.
- Młynek przechowywać w suchym miejscu.

Porady**Suche przechowywanie**

Wilgotne ziarno zbożowe powoduje wystąpienie nienormalnego nagrzewania. Można to rozpoznać po zatykaniu się szczeliny stalowego stożka zespołu mielącego i w efekcie braku możliwości drobnego mielenia. Utrudnione mielenie drobne może wskazywać na to, że ziarno jest zbyt wilgotne. Dlatego ziarno przechowywać w suchym miejscu w otwartym pojemniku lub w worku jutowym. Temperatura przechowywania nie może przekraczać 40°C.

Wskazówka: ziarno zbożowe jest naturalną i żywą „konserwą natury” oraz higroskopijne. Dlatego należy zawsze mieć na względzie, że jest konieczne suche przechowywanie.

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 dosuszyć ziarno przed mieleniem. Drugi test polega na włożeniu próbki ziarna na kilka godzin do zamrażarki, a następnie na natychmiastowym zmieleniu na drobno. Jeżeli ziarno po zamrożeniu daje się drobno mielić, jest tooznaką, że wcześniej było zbyt mokre.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zamontowane miejsce przewidzianego przełomu chroni napęd przed uszkodzeniem. Zabierak łamie się przy przeciążeniu (np. wilgotne ziarno lub ciała obce w zespole mielącym). Zapasowy zabierak można nabyć w sklepach specjalistycznych lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 00031003). Zabierak daje się łatwo wymontować i wymienić.

→ Cykl rysunków 19

1. Obrócić pierścień nastawczy zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do zgrania z oznaczeniem —. Zespół mielący jest zablokowany.
2. Chwycić płaskimi szczypcami zabierak w miejscach spłaszczenia. obrócić zgodnie z ruchem zegara i wyjąć (połączenie bagnetowe).

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Використання за призначенням

**Це приладдя призначене для кухонного комбайна MUM4.
Дотримуйтесь інструкції з експлуатації кухонного комбайна.**

Ніколи не використовуйте це приладдя для інших приладів.

Застосовуйте тільки сумісні деталі.

Це приладдя призначене для молоття будь-яких сортів зернових культур (крім кукурудзи), а також маку, насіння льону, кунжуту, гречки, зелені, прянощів і кави.

Це приладдя не можна використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Правила техніки безпеки

Небезпека травмування!

- Не вставляйте руки й пальці в завантажувальну чашу.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані. Категорично заборонено збирати приладдя на основному блоці. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні. Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода й виймання штепсельної вилки з розетки.

Увага!

Слідкуйте за тим, щоб у горловині або в корпусі не було сторонніх предметів. Не вставляйте предмети (наприклад, ніж, ложку) в горловину або корпус приладу. Меліть лише очищені продукти, щоб запобігти пошкодженням, які можуть бути спричинені металевими предметами, піщинками або камінцями. Молоти можна лише сухі продукти. Категорично заборонено занурювати окремі деталі (крім завантажувальної чаші) в рідини, тримати їх під проточною водою та мити в посудомийній машині. Не використовуйте приладдя в порожньому стані.

Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. ➔ «*Чищення та догляд*» див. стор. 62

Стислий огляд

Малюнок А

1 Корпус

- a Регулювальне кільце
- b Позначка 
- c Шкала тонкості помелу
1 = тонкий
6 = грубий
- d Позначка 
- e Позначка 
- f Вивантажувальний патрубок
- g Захоплювач

2 Розмелювальний конус

3 Розмелювальне кільце

- a Позначка 

4 Завантажувальна чаша

- a Шкала рівня заповнення

Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладдя його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

Увага!

Заборонено вводити в експлуатацію пошкоджене приладдя!

- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження. → **Малюнок А**
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 62

Символи та позначки

Символ	Значення
	Обережно! Насадки, що обертаються. Не вставляйте пальці й руки в горловину.
	Позначка поточного положення регулювального елемента
	Виймання/вставлення розмелювального кільця
1 6	Шкала тонкості помелу Ступінь 1 (тонкий) – ступінь 6 (грубий)
	Увага! Блокування розмелювального механізму
	Вставлення розмелювального кільця

Підготовка

- Установіть основний блок на рівній і чистій поверхні.
- Установіть чашу з кришкою.
- Натисніть кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль у положення **2**. Зніміть захисну кришку з привода.



Збирання млинка

→ Ряд малюнків В

1. Поверніть регулювальне кільце до упору проти годинникової стрілки. Позначка  має розташуватися навпроти позначки . Установіть розмелювальний конус на чотиригранний вал у корпусі та притисніть до упору вниз.
2. Установіть розмелювальне кільце в корпус. Позначки ,  і  мають розташуватися на одній лінії.

Вказівка: правильне вставлення та виймання розмелювального кільця можливе лише в цьому положенні.

3. Злегка притисніть розмелювальне кільце вниз і поверніть регулювальне кільце за годинниковою стрілкою, щоб воно досягло шкали тонкості помелу.
4. Установіть завантажувальну чашу.

Застосування

⚠ Небезпека травмування

Не вставляйте пальці й руки в горловину.

Увага!

- Заборонено використовувати млинок без розмелюваного продукту.
- Молоти можна лише сухі продукти, інакше можливе заїдання розмелювального механізму.
- За один цикл можна розмолоти максимум 2 кг продукту. Після цього дайте приладу охолонути щонайменше 1 годину.

➔ Ряд малюнків

1. Установіть млинок. Вивантажувальний патрубок має бути праворуч.
2. Поверніть млинок за годинниковою стрілкою до упору.
3. Засипте розмелюваний продукт у завантажувальну чашу. Максимальна кількість: 750 г. Шкала в завантажувальній чаші слугує для орієнтування. Значення наведено для пшениці.
4. Вставте штепсельну вилку в розетку. Установіть поворотний перемикач у положення 4.
5. За допомогою регулювального кільця виберіть бажану тонкість помелу від 1 (тонкий) до 6 (грубий). Під час цього втримуйте млинок однією рукою.

Увага!

- Заборонено прокручувати регулювальне кільце далі шкали до позначки —. Це призведе до блокування розмелювального механізму й пошкодження млинка.
- Регулюйте тонкість помелу лише малими кроками; якщо вибрано тонкий помел, не допускайте засмічення млинка.
- 6. Розмелений продукт сиплеться в чашу через вивантажувальний патрубок.
- 7. Установіть поворотний перемикач у положення O. Дочекайтеся зупинки приводу. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

8. Поверніть млинок проти годинникової стрілки та зніміть його.

Розберіть млинок і очистьте всі деталі одразу після використання. ➔ «Чищення та догляд» див. стор. 62

Продуктивність молоття

У таблиці нижче наведено орієнтовні значення для переробки на ступені 4. Фактична продуктивність залежить, наприклад, від вологості та сезону вирощування культури (літо або зима).

Зернова культура	Продуктивність для певної тонкості помелу	
	1 (тонкий помел)	6 (грубий помел)
Пшениця	80 г/хв	270 г/хв
Жито	70 г/хв	230 г/хв
Гречка	80 г/хв	190 г/хв
Голозерний ячмінь	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 й мак містять олію. За надто тонкого помелу продуктивність зменшується. Для отримання кращих результатів ці продукти слід молоти в замороженому стані. Насіння льону для випікання хлібобулочних виробів можна помолоти швидко й дуже тонко, підмішавши його до зерна перед молоттям.

Чищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання. Якщо йдеться про олійні продукти, такі як насіння льону, чистити млинок слід після кожного циклу молоття.

Увага!

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки чи абразивні засоби для чищення.
- Категорично заборонено занурювати окремі деталі (крім завантажувальної чаші) в рідини, тримати їх під проточною водою та мити в посудомийній машині.

На **малюнку 13** показано, як чистити окремі деталі.

- Щоб зібрати млинок, виконайте у зворотній послідовності описані тут дії: «Збирання млинка» *див. стор. 61*
- Розмелювальне кільце та розмелювальний конус слід чистити лише сухою щіткою.
- Не кладіть корпус у воду, лише протріть його зовнішні поверхні вологою ганчіркою.
- Для чищення відкиньте вивантажувальний патрубок.
- Зберігайте млинок у сухому місці.

Поради**Зберігання в сухому місці**

Переробка вологого зерна призводить до надмірного нагрівання. Очевидною ознакою цього є зменшення робочої зони сталевого конусного розмелювального механізму, яке неможливіює тонке молоття. Ускладнене тонке молоття може бути ознакою підвищеної вологості зерна. Тому розмелювані продукти слід зберігати в сухому місці у відкритій тарі або джутових мішках. Максимально допустима температура зберігання становить 40 °C.

Вказівка: зерно являє собою натуральний біологічно активний продукт і добре вбирає вологу. Тому слід приділяти особливу увагу забезпеченню сухості в місці зберігання.

Перевірка вологості

Для простої перевірки слід розчавити розмелюваний продукт між двома твердими предметами. Непридатні, тобто занадто вологі розмелювані продукти розплющуються без хрускоту, перетворюючись на подобу вівсяних пластівців. У разі потреби підсушіть розмелюваний продукт. Існує й інший спосіб перевірки: на кілька годин покладіть трохи розмелюваного продукту в морозилку, а потім одразу розмеліть його, задавши тонкий помел. Якщо після заморожування продукт розмелюється тонко, це означає, що до заморожування він був вологий.

Захист від перевантаження

Місце заданого злому захищає привод від пошкодження. У разі перевантаження (наприклад, через молоття вологого продукту або потрапляння стороннього предмета в розмелювальний механізм) ламається захоплювач. Змінний захоплювач можна придбати в спеціалізованому магазині або замовити в сервісній службі (номер для замовлення: 00031003). Захоплювач легко знімається та заміняється.

→ Ряд малюнків 14

1. Поверніть регульовальне кільце за годинниковою стрілкою до позначки **—**. Розмелювальний механізм буде заблоковано.
2. Візьміть захоплювач плоскогобцями за плоскі місця, поверніть за годинниковою стрілкою та вийміть (він фіксується байонетним замком).

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

Использование по назначению

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM4. Соблюдайте инструкцию по использованию кухонного комбайна.

Категорически запрещается использовать эту принадлежность для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части.

Эта принадлежность предназначена для перемалывания любых сортов зерна (кроме кукурузы), а также семян мака и льна, кунжута, гречихи, трав, пряностей и кофе.

Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

Важные правила техники безопасности

Не исключена опасность травмирования!

- Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный лоток.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке прибора. Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении. Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.

Внимание!

Следите за тем, чтобы в загрузочном патрубке или в корпусе не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в загрузочном патрубке или в корпусе. Во избежание повреждений прибора металлическими предметами, песком или камнями используйте только очищенные перемалываемые продукты. Перемалываемые продукты должны быть сухими. Отдельные части (кроме загрузочного лотка) запрещается погружать в жидкости, держать под проточной водой и мыть в посудомоечной машине. Не включайте принадлежность вхолостую.

Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность.

➔ «Очистка и уход» см. стр. 67

Комплектный обзор

Рисунок А

1 Корпус

- a Установочное кольцо
- b Метка 
- c Шкала степени помола
1 = мелко
6 = крупно
- d Метка 
- e Метка 
- f Выходной патрубок
- g Поводковый палец

2 Размалывающий конус

3 Размалывающее колесо

- a Метка 

4 Загрузочный лоток

- a Шкала загрузки

Перед первым использованием

Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.

→ Рисунок А

- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 67

Символы и метки

Символ	Значение
	Осторожно! Вращающиеся насадки. Не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок.
	Метка для считывания установки
	Установка / снятие размалывающего колеса
1 6	Шкала степени помола от 1 (мелко) до 6 (крупно)
	Внимание! Блокирование размалывающего механизма.
	Установка размалывающего колеса

Подготовка

- Поставьте основной блок на ровную и чистую поверхность.
- Вставьте чашу с крышкой.
- Нажмите на кнопку разблокирования и переведите поворотный кронштейн в положение 2. Снимите защитные крышки приводов.



Сборка зерновой мельницы

→ Ряд рисунков В

1. Поверните установочное кольцо против часовой стрелки до упора. Метки  и  должны быть совмещены. Установите размалывающий конус на четырехгранную ось в корпусе и прижмите до отказа книзу.
2. Вставьте размалывающее колесо в корпус. Метки ,  и  должны быть совмещены.

Указание: Только в этом положении можно правильно вставить и снять размалывающее колесо.

3. Слегка прижмите размалывающее колесо книзу и поверните установочное кольцо по часовой стрелке, чтобы была достигнута шкала степени помола.
4. Установите загрузочный лоток.

Применение

⚠ Не исключена опасность травмирования

Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок.

Внимание!

- Ни в коем случае не используйте зерновую мельницу без перемалываемых продуктов.
- Перемалываемые продукты должны быть сухим, так как иначе возможно залипание размалывающего механизма.
- Перерабатывайте за одну операцию не более 2 кг перемалываемых продуктов. Затем дайте остыть прибору минимум 1 час.

→ Ряд рисунков

1. Установите зерновую мельницу. Выходной патрубок направлен вправо.
2. Поверните зерновую мельницу по часовой стрелке до упора.
3. Загрузите перемалываемые продукты в загрузочный лоток. Максимальное количество: 750 г. Шкала в загрузочном лотке является ориентировочной. Значения указаны для пшеницы.
4. Вставьте вилку в розетку. Переведите поворотный переключатель на ступень 4.
5. Вращением установочного кольца установите степень помола в диапазоне от 1 (мелко) до 6 (крупно). При этом придерживайте зерновую мельницу одной рукой

Внимание!

- Ни в коем случае не поворачивайте установочное кольцо за пределы шкалы до метки **—**. В противном случае произойдет блокирование размалывающего механизма и повреждение зерновой мельницы.
 - Изменяйте степень помола малыми шагами и при мелкой степени помола следите за тем, чтобы не произошла закупорка в зерновой мельнице.
6. Молотый продукт сыпается через выходной патрубок в чашу.
 7. Установите поворотный переключатель в положение **О**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки.
 8. Поверните зерновую мельницу против часовой стрелки и снимите ее.

Разберите зерновую мельницу и очистите все части сразу после использования.

→ «Очистка и уход» см. стр. 67

Производительность помола

Значения в приведенной ниже таблице являются ориентировочными при переработке на ступени 4 и зависят, например, от содержания влаги или времени урожая (летний или зимний).

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

* Семена льна и мака являются маслянистыми. 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 быстро и очень мелко перемолоть, смешав их перед помолом с зерном.

Очистка и уход

После каждого применения использованные принадлежности должны быть тщательно очищены. При перемалывании маслянистых продуктов, например, семян льна следует чистить зерновую мельницу после каждого применения.

Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Отдельные части (кроме загрузочного лотка) запрещается погружать в жидкости, держать под проточной водой и мыть в посудомоечной машине.

На **рисунке 9** показано, как очистить отдельные части прибора.

- Разберите зерновую мельницу в последовательности, обратной описанию в разделе «Сборка зерновой мельницы». → «Сборка зерновой мельницы» см. стр. 65
- Размалывающее колесо и размалывающий конус можно чистить только сухой щеткой.
- Не кладите корпус в мыльную воду, его следует лишь протереть снаружи влажной материей.
- Для очистки отведите в сторону выпускной патрубкок.
- Храните зерновую мельницу в сухом месте.

Советы

Хранение в сухих условиях

Влажное зерно выделяет большое количество тепла. Признаком этого является забивка измельчительной зоны размалывающего механизма со стальным конусом, в результате чего мелкий помол становится невозможным. Затруднения при мелком помоле могут указывать на то, что зерно слишком влажное. Поэтому перемалываемый продукт следует хранить в сухом месте в открытом виде или в джутовом мешке. Температура хранения не должна превышать 40 °C.

Указание: Зерно представляет собой природный консервированный продукт и является гигроскопичным. Поэтому для него всегда требуются сухие условия хранения.

Проверка влажности

Самая простая проверка выполняется путем раздавливания перемалываемого продукта между двумя твердыми предметами. Неподходящий, то есть, слишком влажный перемалываемый продукт можно без хруста расплющить, как овсяные хлопья. При необходимости его следует досушить. Для проверки можно также положить небольшое количество перемалываемого продукта на несколько часов в морозильник и после этого сразу размолоть его на ступени мелкого помола. Если продукт после замораживания можно будет мелко перемолоть, то это явный признак того, что продукт перед этим был влажным.

Устройство защиты от перегрузки

Встроенное заданное место слома защищает привод от повреждений. При перегрузке (например, при попадании в размалывающий механизм влажного перемалываемого продукта или посторонних предметов) поводковый палец ломается. Запасной поводковый палец можно приобрести в специализированном торговом предприятии или через сервисную службу (номер для заказа: 00031003). Поводковый палец можно легко извлечь и заменить.

→ Ряд рисунков

1. Поверните установочное кольцо по часовой стрелке до метки . Размалывающий механизм заблокирован.
2. Захватите плоскогубцами поводковый палец за лыски, поверните по часовой стрелке и выньте его (штыковой затвор).

Оставляем за собой право на внесение изменений.

التأمين ضد التحميل الزائد

الجهاز مزود بموضع انكسار محدد مسبقا لحماية المحرك من الأضرار. حيث يقوم خابور الدفع بكسر الحماية من التحميل الزائد (مثل رطوبة الحبوب المطلوب طحنها أو الأجسام الغريبة في أداة الطحن). يمكن طلب خابور دفع من تاجر التجزئة أو خدمة العملاء (رقم طلب 00031003). يتميز خابور الدفع بفكه وإعادة تركيبه بسهولة.

← متواليّة الصورة D

1. لف حلقة الضبط في اتجاه عقارب الساعة إلى العلامة  . تصلح أداة الطحنة محجوزة.
2. امسك خابور الدفع من عند الطرف المسطح بواسطة كماشة، ولفه في اتجاه عقارب الساعة ثم انزعه (قفل الحربة).

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- فك أجزاء مطحنة الحبوب مع عكس ترتيب الخطوات كما هو موصوف في «تجميع أجزاء مطحنة الحبوب». ← «تجميع أجزاء مطحنة الحبوب» انظر صفحة 2
- نظف حلقة الطحن ومخروط الطحن 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.
- قم بطي مسقط الإخراج للخارج من أجل التنظيف.
- يجب الحفاظ على مطحنة الحبوب في مكان جاف.

نصائح

التخزين الجاف

الحبوب الرطبة تؤدي إلى ظهور سخونة غير عادية. ويمكن التعرف على ذلك بوضوح عندما تنسد منطقة الطحن بأداة الطحن ذات المخروط الصلب ويتعذر حينها الطحن الناعم. صعوبة الطحن على درجة ناعمة قد يكون مؤشرًا إلى أن الحبوب رطبة. لذا احفظ الحبوب المطلوب طحنها مكشوفة في مكان جاف أو في شوال خيش. يحظر أن تتجاوز درجة حرارة التخزين 40° م.

ملحوظة: الحبوب عبارة عن أطعمة محفوظة طبيعية وحيوية وقابلة للاستراطاب. ولذا ينبغي التشديد دائمًا على أهمية التخزين في مكان جاف.

اختبار الرطوبة

هو اختبار بسيط يتم فيه هرس الحبوب المطلوب طحنها بين قطعتين صلبتين. فالحبوب المطلوب طحنها إذا كانت غير مناسبة أي رطبة، فستنفرد مثل رقائق الشوفات بدون أن تنتشق. فأعد تجفيف الحبوب المطلوب طحنها عند الحاجة. وثمة اختبار آخر يتم فيه وضع عينة من الحبوب المطلوب طحنها لبضع ساعات في المجمد، ثم طحنها سريعًا على درجة طحن ناعمة. فإذا تم طحن الحبوب المطلوب طحنها على درجة ناعمة بعد تجميدها، فهذا دليل واضح على أنها كانت رطبة قبل ذلك.

قدرة الطحن

القيم المذكورة في الجدول التالي تمثل قيمًا إرشادية معتمدة على الطحن على درجة 4 وقد تختلف وفقًا لصفات أخرى مثل: محتوى الرطوبة أو وقت الزرع (الصيف أو الشتاء).

نوع الحبوب	قدرة الطحن عند الضبط على	
	1 (ناعم)	6 (خشن)
قمح	80 جم/دقيقة	270 جم/دقيقة
حبوب الجاودار	70 جم/دقيقة	230 جم/دقيقة
الحنطة السوداء	80 جم/دقيقة	190 جم/دقيقة
شعير مقشور	80 جم/دقيقة	300 جم/دقيقة
شوفان مقشور	50 جم/دقيقة	170 جم/دقيقة
الدخن	80 جم/دقيقة	200 جم/دقيقة
الأرز	70 جم/دقيقة	190 جم/دقيقة
بذر كتان*	15 جم/دقيقة	—
خشخاش*	70 جم/دقيقة	—

* بذر الكتان والخشخاش غنيان بالزيت. فعند الضبط على درجة ناعمة جدًا تقل قدرة الطحن. ويمكن تحقيق نتيجة أفضل عند طحنها في حالة مجمدة. ما دام الغرض صنع المخبوزات، يمكن طحن بذور الكتان بصورة سريعة وناعمة جدًا، عند خلط الحبوب قبل الطحن.

التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيدًا. في حالة الحبوب المطلوب طحنها الغنية بالزيت، مثل بذر الكتان، ينبغي تنظيف المطحنة بعد كل عملية طحن.

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- لا تقم على الإطلاق بغمس الأجزاء الفردية (فيما عدا وعاء التعبئة) في سائل، ولا بتنظيفها تحت ماء جاري، ولا بتنظيفها في ماكينة غسل الأواني.

في الصورة [E] تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

الاستخدام

⚠ خطر حدوث إصابات

لا تدخل يدك مطلقًا في فوهة الملء.

تنبيه هام!

- لا تستخدم مطحنة الحبوب أبدًا بدون وضع حبوب للطحن فيها.
- الحبوب المطلوب طحنها يلزم أن تكون جافة، وإلا فقد تلتصق أداة الطحن.
- لا تتجاوز 2 كجم من الحبوب المطلوب طحنها في دورة العمل الواحدة. ثم اترك الجهاز بعد ذلك ليبرد لمدة 1 ساعة.

← متواليّة الصور [G]

1. ركب مطحنة الحبوب. بحيث يشير مسقط الإخراج ناحية اليمين.
2. لف مطحنة الحبوب في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.
3. أدخل الحبوب المطلوب طحنها في وعاء التعبئة. كمية الملء القصوى: 750 جم. ويساعد المقياس الموجود في وعاء الملء على معرفة الكمية. مع العلم أن القيم معتمدة على القمح.
4. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة 4.
5. اضبط درجة الطحن بواسطة لف حلقة الضبط ما بين 1 (ناعم) و 6 (خشن). وعند إجراء ذلك ثبت مطحنة الحبوب بيدك.

تنبيه هام!

- لا تلف حلقة الضبط أبدًا بما يتجاوز المقياس حتى العلامة ، وإلا سيعلق عمل أداة الطحن وتتضرر مطحنة الحبوب.
- غير درجة الطحن بخطوات صغيرة فقط، وفي حالة درجة الطحن الناعمة احرص على ألا تنسد مطحنة الحبوب.
- 6. يخرج الطحين من مسقط الإخراج نحو الوعاء.
- 7. إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
- 8. قم بلف مطحنة الحبوب في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة وإخراجها.

فك أجزاء مطحنة الحبوب ونظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة. ← «التنظيف والعناية» انظر

الرموز والعلامات

الرمز	المبدول
	احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! لا تدخل يدك في فوهة الملاء.
	علامة لقراءة الضبط
	خلع / تركيب حلقة الطحن
	مقياس لدرجة الطحن درجة 1 (ناعم) حتى 6 (خشن)
	تنبيه هام! إعاقة أداة الطحن.
	تركيب حلقة الطحن

التحضير

- ضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- ركب الوعاء مع الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2. يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة.



تجميع أجزاء مطحنة الحبوب

← متوالية الصور B

1. لف حلقة الضبط في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة حتى النهاية. يجب أن تكون العلامتان و متحاذيتين. ركب مخروط الطحن على المحور رباعي الحواف في جسم الاحتواء واضغطه للأسفل تمامًا.
2. ضع حلقة الطحن في جسم الاحتواء. يجب أن تكون العلامات و و متحاذية.
3. ملحوظة: في هذا الموضع فقط يمكن تركيب حلقة الطحن وخلعها بشكل صحيح.
3. اضغط على حلقة الطحن نحو الأسفل برفق، ولف حلقة الضبط في اتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى مقياس درجة الطحن.
4. ركب وعاء التعبئة.

نظرة عامة

A الصورة

- 1 جسم الاحتواء
 - a حلقة الضبط
 - b العلامة
 - c مقياس لدرجة الطحن
 - 1 ناعم
 - 6 خشن
 - d العلامة
 - e العلامة
 - f مسقط الإخراج
 - g خابور الدفع
- 2 مخروط الطحن
- 3 حلقة الطحن
 - a العلامة
- 4 وعاء التعبئة
 - a مقياس لكمية التعبئة

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

- إياك أن تشغل ملحقًا تكميليًا متضررًا!
- أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة 3

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق خاص بماكينة المطبخ MUM4. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينة المطبخ.

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة. هذا الملحق مناسب لطحن جميع أنواع الحبوب (باستثناء الذرة) والخشخاش وبذر الكتان والسمسم والحنطة السوداء والأعشاب والتوابل والقهوة. لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

إرشادات الأمان المهمة

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- لا تضع يدك أبداً في وعاء التعبئة.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخراج من مقبس التغذية بالكهرباء.

⚠ تنبيه هام!

أحرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الملء أو في العلبة. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملعقة) في فوهة التعبئة أو في العلبة. استخدم فقط الحبوب المراد طحنها بعد تنظيفها تجنباً لأي أضرار قد تنشأ بسبب الأجزاء المعدنية أو الرمال أو الحصى. الحبوب المطلوب طحنها يلزم أن تكون جافة. لا تقم على الإطلاق بغمس الأجزاء الفردية (فيما عدا وعاء التعبئة) في سائل، ولا بتنظيفها تحت ماء جاري، ولا بتنظيفها في ماكينة غسل الأواني. يجب عدم تشغيل الملحق وهو فارغ.

⚠ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة 3



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

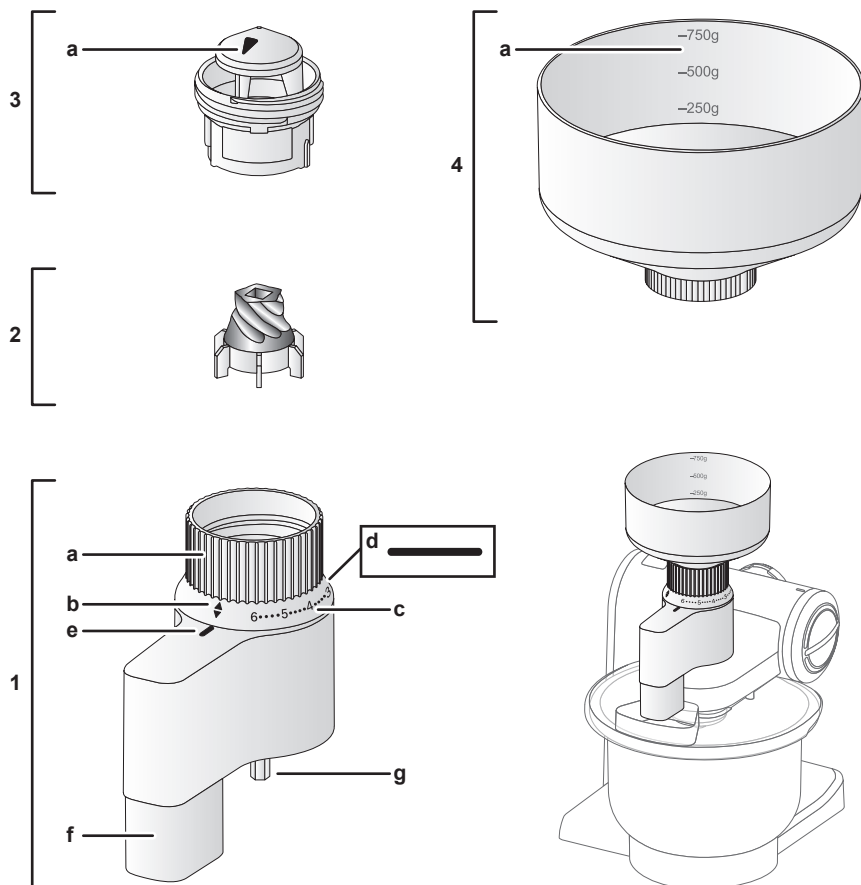
www.bosch-home.com



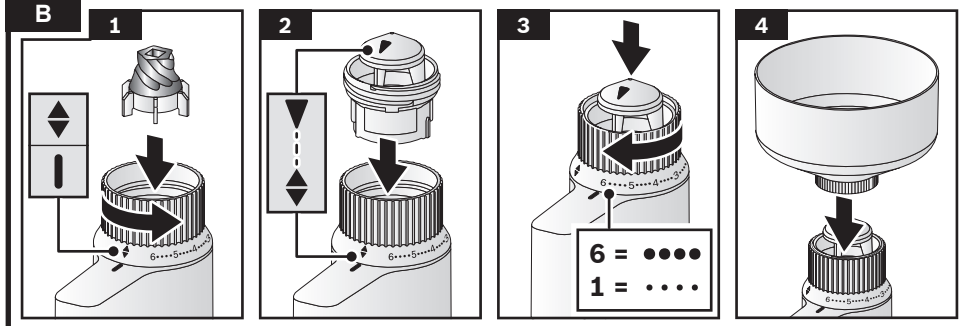
8001129202

(980717)

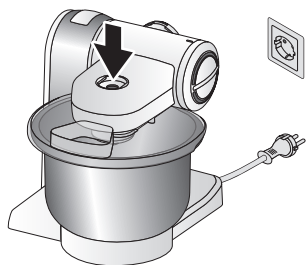
A



B

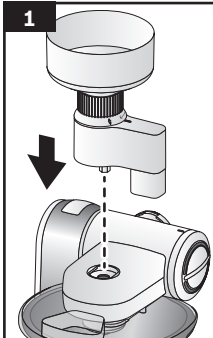


C

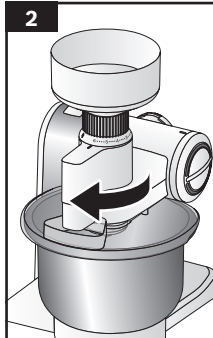


👁️ →  MUM4

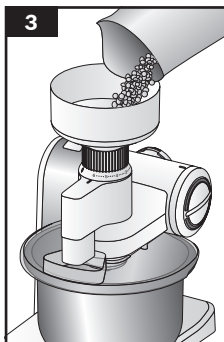
1



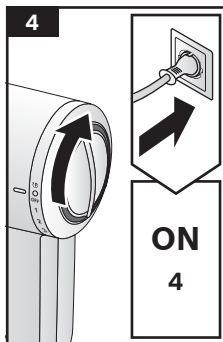
2



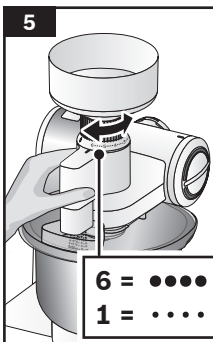
3



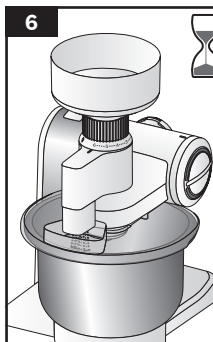
4



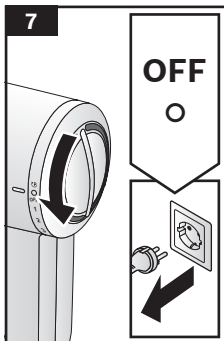
5



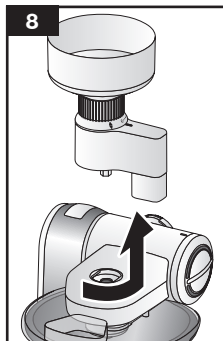
6



7

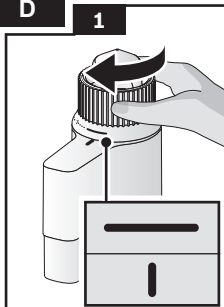


8

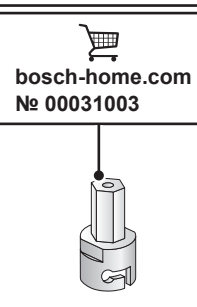
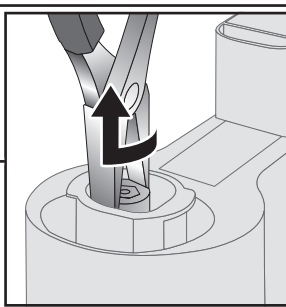
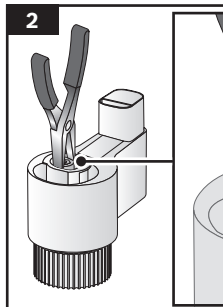


D

1



2



E

