



MUZ8GM1

de **Gebrauchsanleitung**
en **Operating instructions**
fr **Notice d'utilisation**
it **Istruzioni per l'uso**
nl **Gebruiksaanwijzing**
da **Brugsanvisning**
no **Bruksanvisning**
sv **Bruksanvisning**
fi **Käyttöohje**
es **Instrucciones de uso**

pt **Instruções de serviço**
el **Οδηγίες χρήσης**
tr **Kullanma talimatı**
pl **Instrukcja obsługi**
hu **Használati utasítás**
bg **Указания за употреба**
ru **Инструкция
по эксплуатации**
ar **تعليمات الاستخدام**



BOSCH

Das Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM8... geeignet.

Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUM8... beachten.

Die Getreidemühle eignet sich zum Mahlen aller Getreidesorten (außer Mais), Mohn, Leinsamen, Sesam, Buchweizen usw..

Auch Kräuter, Gewürze und Kaffee lassen sich gut mahlen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseite ausklappen.

Bild 1

- a Gehäuse
- b Einstellring
- c Mahlkegel
- d Mahlring
- e Einfüllbehälter
- f Mitnehmer

Sicherheitshinweise

Getreidemühle nur im vollständig zusammengesetzten Zustand am Gerät aufsetzen und betreiben.

Nicht in den Einfüllbehälter greifen.

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

Kinder vom Gerät fernhalten.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

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

Lassen Sie die Mühle nicht ohne Mahlgut laufen.

Sollbruchstelle

Eine eingebaute Sollbruchstelle schützt den Antrieb vor Schaden. Der Mitnehmer **f** bricht bei Überlastung (z. B. feuchtes Getreide oder Fremdkörper in das Mahlwerk gelaufen).

Der Mitnehmer lässt sich leicht ausbauen und ersetzen:

Bild 2

- Mahlkegel festhalten oder festklemmen und Einstellring nach rechts bis Anschlag drehen.

- Mit einer Flachzange den Mitnehmer an den Sechskantflächen erfassen, nach rechts drehen und herausziehen (Bajonettverschluss).

Ein Ersatz-Mitnehmer ist beim Fachhändler oder Kundendienst zu beziehen.

Bedienen

Achtung!

Wenn nicht mit der Original-Schüssel der MUM8 gearbeitet wird, muss der Werkzeugantriebsschutzdeckel aufgesetzt sein (Bild 3a), sonst läuft das Gerät nicht an.

Ist der Werkzeugantriebsschutzdeckel aufgesetzt, kann man den Original-Schüsseldeckel der MUM8 nicht aufsetzen.

- Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe "Reinigen und Pflegen".

Vorbereiten/Zusammensetzen

- Mahlkegel **c** auf die Vierkantachse im Gehäuse **a** aufsetzen.
Einstellring **b** dazu so positionieren, dass die Markierungen übereinander stehen (**Bild 4**).
- Mahlring **d** einsetzen, Pfeil auf der Schräge muss dabei in Richtung Strichmarkierung und Doppelpfeil auf den Einstellring **b** zeigen (**Bild 5**). Nur in dieser Stellung läßt sich der Mahlring richtig einsetzen. Mahlring evtl. leicht niederdrücken und den Einstellring im Uhrzeigersinn in den Mahlbereich bis zur gewünschten Einstellung drehen (**Bild 6**).
- Einfüllbehälter **e** aufsetzen.
- Getreidemühle auf den waagrecht geschwenkten Antriebsarm des Grundgerätes aufsetzen und nach links bis zum Anschlag drehen (**Bild 7**).
- Um Staub zu vermeiden, den Deckel auf die Schüssel geben. Deckel wie folgt aufsetzen:
 - Schwenkarm der Küchenmaschine anheben.
 - Deckel aufsetzen.
 - Schwenkarm wieder in Arbeitsstellung bringen.
 Bei Bedarf Deckelöffnung mit einem Tuch abdecken.
- Mahlgut in den Einfüllbehälter schütten.
Max. Füllmenge 750 g (die Markierungen im Einfüllbehälter sind eine Orientierungshilfe und beziehen sich auf Weizen).
- Küchenmaschine am Drehschalter einschalten.

Feinheitsgrad**Bild 8**

- Der Mahlgrad lässt sich durch Drehen des Einstellringes **b** einstellen.

**Nach links (6) = gröber,
nach rechts (1) = feiner.**

Die Einstellung erfolgt stufenlos und kann bei laufender Mühle verändert werden.

Hinweis: Verändern Sie bitte in Richtung „fein“ die Einstellung nur in kleinen Schritten, damit das Mahlwerk nicht verstopft.

Arbeitshinweise

| ! | Wichtiger Hinweis | ! |
|---|--------------------------|---|
| In einem Mahlvorgang können max. 2 kg verarbeitet werden, um das Gerät nicht zu überlasten. Danach ist eine Abkühlpause von 1 Stunde einzuhalten. | | |

Zum Mahlen wird die Küchenmaschine auf Stufe 4 betrieben. Bei sehr feiner Einstellung kann Stufe 3 verwendet werden, um das Mahlgut nicht zu stark zu erwärmen.

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

Das Getreide muss trocken sein, andernfalls kann das Mahlwerk verkleben. Daher das Mahlgut an einem trockenen Ort offen bzw. in einem Jutesack lagern. Die Lagertemperatur darf 40 °C nicht überschreiten. Die in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Werte sind Cirka-Werte und sind abhängig von z. B.

- Feuchtegehalt,
- Anbauzeit (Sommer oder Winter).

Sie können über oder unter den angegebenen Werten liegen.

Mahlleistung bei Schaltstufe 4

| Getreideart | Mahlleistung bei Einstellung | |
|-------------|------------------------------|-----------|
| | Fein | 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 Mahlleistung. Ein besseres Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie diese im gefrorenem Zustand mahlen.

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

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

Wichtiger Hinweis:

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

Feuchtigkeitstest

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

Nach der Arbeit

- Küchenmaschine am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Getreidemühle durch Drehung nach rechts vom Antrieb abnehmen (**Bild 9**).
- Einfüllbehälter **e** abnehmen.
- Einstellung **b** entgegen dem Uhrzeigersinn bis Anschlag drehen. Doppelpfeil steht gegenüber der Strich-Markierung. In dieser Stellung können Mahlring und Mahlkegel entnommen werden (**Bild 10**).

Reinigen und Pflegen

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

- Drehschalter auf „0“ drehen.
- Netzstecker ziehen.
- Getreidemühle nach rechts drehen und abnehmen (**Bild 9**).
- Gehäuse nicht in Spülwasser legen, nur von außen feucht abwischen.
- Das Mahlwerk wird nur mit einer trockenen Bürste gereinigt.

Tipp: Zur Reinigung der Mahlkegelaustrittsöffnung kann das Unterteil der Austrittsöffnung heruntergeklappt werden (**Bild 11**).

Mühle in einem trockenem Raum aufbewahren. Eine Wartung der Mühle ist bei Beachtung der Gebrauchsanweisung nicht erforderlich.

The accessories are suitable for the food processor MUM8....

Follow the operating instructions for the food processor MUM8....

The mill is suitable for grinding all types of grain (except maize), poppy seeds, linseeds, sesame, buckwheat, etc. Even herbs, spices and coffee can be ground.

Overview

Please fold out the illustrated page.

Fig. 1

- a** Housing
- b** Setting ring
- c** Grinding cone
- d** Grinding ring
- e** Filling container
- f** Drive coupling

Safety instructions

The mill must be completely assembled before it is attached and operated on the appliance. Keep fingers out of the filling container.

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

Keep children away from the appliance.

This appliance is designed for processing normal quantities of food for domestic use and is not suitable for industrial use.

Please use a clean mill only, otherwise it could be damaged by metal parts, sand or stones. Do not operate the mill without any ingredients.

Predetermined breaking point

An installed predetermined breaking point protects the drive. The drive coupling **f** will break if an overload occurs (e.g. damp grain or foreign objects have run into the mill).

The drive coupling can easily be removed and replaced:

Fig. 2

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

A replacement drive coupling is available from a dealer or customer service.

Operation

Attention!

If the MUM8 is not operated with the original bowl, the tool drive cover must be attached (Fig. 3a), otherwise the appliance will not start.

If the tool drive cover is attached, the original bowl lid for the MUM8 cannot be attached.

- Thoroughly clean accessories before using for the first time, see “Cleaning and care”.

Preparation/assembly

- Place the grinding cone **c** on the square shaft in the housing **a**. Position the setting ring **b** until the marks are in alignment (Fig. 4).
- Insert the grinding ring **d**, arrow on the bevel must point towards the mark and the double arrow on the setting ring **b** (Fig. 5). Only in this position can the grinding ring be inserted correctly. If required, gently depress the grinding ring and rotate the setting ring in a clockwise direction into the grinding area as far as the required setting (Fig. 6).
- Attach filling container **e**.
- Attach mill to the drive arm swivelled into a horizontal position on the base unit and rotate all the way to the left (Fig. 7).
- To prevent dust, place the lid on the bowl. Attach the lid as follows:
 - Raise the swivel arm on the food processor.
 - Attach the lid.
 - Put the swivel arm back into the operating position.
- If required, cover the lid opening with a cloth.
- Pour the ingredients into the filling container. **Max. contents 750 g/1 lb 10 oz** (the marks in the filling container are a guide and refer to wheat).
- Switch on the food processor with the rotary switch.

Degree of fineness

Fig. 8

- The degree of grinding can be adjusted by rotating the setting ring **b**.

To the left (6) = coarser.

To the right (1) = finer.

The degree of grinding is set steplessly and can be changed while the mill is running.

Note: To prevent the grinding unit from becoming blocked, please change the degree of grinding in the “fine” setting direction in small steps only.

Operating instructions

Important information

To prevent overloading the appliance, grind max. 2 kg/4 lb 8 oz in one grinding process. Then leave the appliance to cool down for 1 hour.

For grinding select setting 4 on the food processor. To prevent the ingredients from overheating, setting 3 can be used for a very fine degree of grinding.

The mill is suitable for grinding all types of grain (except maize), poppy seeds, linseeds, sesame, buckwheat, etc. Even herbs, spices and coffee can be ground.

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

The storage temperature must not exceed 40 °C. The values listed in the following table are approximate and depend on e.g.

- moisture content,
- growing time (summer or winter).

These may be above or below the indicated values.

Grinding performance at setting 4

| Type of grain | Grinding performance | |
|------------------|----------------------|-----------------------|
| | Fine | Coarse |
| Wheat | 80 g/ 3 oz/min | 270 g/ 9 ½ oz/min |
| Rye | 70 g/ 2 ½ oz/min | 230 g/ 8 oz/min |
| Buckwheat | 80 g/ 3 oz/min | 190 g/ 6 ¾ oz/min |
| Husk free barley | 80 g/ 3 oz/min | 300 g/ 10 ½ oz/min |
| Husk free oats | 50 g/ 1 ¾ oz/min | 170 g/ 6 oz/min |
| Millet | 80 g/ 3 oz/min | 200 g/ 7 oz/min |
| Rice | 70 g/ 2 ½ oz/min | 190 g/ 6 ¾ oz/min |
| Linseeds | 15 g/ ½ oz/min* | – |
| Poppy seeds | 70 g/ 2 ½ oz/min* | – |

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

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

Oats are softer than other types of grain.

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

Important information:

As grain is a natural and living preservative and is therefore hygroscopic, it must be stored in a dry location. Grain has just to be damp for it to cause abnormal heating. This can easily be detected as the grinding zone in the steel conical grinding unit becomes clogged and fine grinding is no longer possible. If the appliance has difficulty in fine grinding the grain, this is an indication that the grain is too damp.

Dampness test

A simple test is to crush the ingredients between two hard objects. Unsuited, i.e. excessively damp ingredients, can be flattened like oats and they will not crack; if required, dry them again.

You can also put some of the ingredients in the freezer for several hours and then immediately process them at a fine grinding setting. If the frozen ingredients can be ground finely, this is a clear indication that the grain was too damp previously.

After using the appliance

- Switch off the food processor with the rotary switch.
- Pull out the mains plug.
- Remove the mill from the drive by rotating it to the right (**Fig. 9**).
- Remove filling container **e**.
- Rotate setting ring **b** all the way in an anti-clockwise direction. The double arrow is situated opposite the mark. In this position the grinding ring and grinding cone can be removed (**Fig. 10**).

Cleaning and care

Attention!

Do not use scouring agents.

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

- Rotate the switch to "0".
 - Pull out the mains plug.
 - Rotate the mill to the right and remove (**Fig. 9**).
 - Do not clean the housing in water. Wipe the outside with a damp cloth only.
 - Clean the grinding unit with a dry brush only.
- Tip:** The grinding cone outlet can be cleaned by folding down the lower part of the outlet (**Fig. 11**).

Store the mill in a dry room. Provided the operating instructions are followed, it is not necessary to service the mill.

Les accessoires sont adaptés au robot culinaire MUM8.

Consultez la notice d'utilisation du robot culinaire MUM8...

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

Vue d'ensemble

Veillez déplier la page illustrée.

Figure 1

- a Boîtier
- b Anneau de réglage
- c Meule conique
- d Anneau à moudre
- e Entonnoir de remplissage
- f Pivot d'entraînement

Consignes de sécurité

Ne montez le moulin à céréales sur l'appareil de base et ne l'utilisez qu'entièrement assemblé.

N'introduisez jamais les doigts dans l'entonnoir.

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

Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes. Il ne peut pas être utilisé à des fins commerciales.

Veillez n'utiliser que des céréales propres pour éviter que des pièces métalliques, sable ou pierres n'endommagent l'appareil. Ne faites pas fonctionner le moulin à vide

Zone fragilisée

Une zone fragilisée intégrée protège l'entraînement contre tout endommagement. En cas de surcharge, le pivot d'entraînement f casse (par ex. céréales humides ou corps étrangers dans le mécanisme de mouture).

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

Figure 2

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

Un pivot d'entraînement de rechange est disponible chez votre revendeur spécialisé ou auprès du service après-vente.

Utilisation

Attention!

Si vous n'utilisez pas le bol mélangeur d'origine du MM8, le couvercle protégeant l'entraînement des accessoires doit être mis en place (figure 3a), autrement l'appareil ne démarrera pas.

Lorsque le couvercle protégeant l'entraînement des accessoires est monté, il n'est pas possible de mettre en place le couvercle du bol mélangeur d'origine du MUM8.

- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement les accessoires, voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».

Préparatifs/Assemblage

- Placez la meule conique **c** sur l'axe carré dans le boîtier **a**. Positionnez l'anneau de réglage **b** de telle manière que les repères se trouvent l'un au-dessus de l'autre (**figure 4**).
- Montez l'anneau à moudre **d**, la flèche sur le biseau doit se trouver sur le trait de repère et la flèche double sur l'anneau de réglage **b** (**figure 5**). L'anneau à moudre ne se laisse monter correctement que sur cette position. Appuyez éventuellement un peu sur l'anneau à moudre et amenez l'anneau de réglage sur la position voulue dans la zone de mouture (**figure 6**).
- Mettez en place l'entonnoir de remplissage **e**.
- Montez le moulin à céréales sur le bras d'entraînement basculé en position horizontale de l'appareil de base et faites-le tourner vers la gauche jusqu'à la butée (**figure 7**).

- Pour éviter tout dégagement de poussière, placez le couvercle sur le bol. Placez le couvercle de la manière suivante :
 - Soulevez le bras pivotant du robot culinaire.
 - Mettez le couvercle en place.
 - Ramenez de nouveau le bras pivotant en position de travail.

Au besoin, couvrez l'ouverture du couvercle avec un essuie-tout.

- Versez les grains dans l'entonnoir de remplissage.

Quantité maximale = 750 g (les repères sur l'entonnoir de remplissage servent de repères d'orientation et valent pour le blé).
- Mettez l'appareil ménager sous tension par son interrupteur rotatif.

Degré de finesse Figure 8

- Le degré de mouture se règle en tournant l'anneau de réglage **b**.

à gauche (6) = plus épais,
à droite (1) = plus fin.

Le réglage a lieu en continu et peut être modifié pendant que le moulin tourne.

Remarque : Si vous modifiez le réglage en direction de «fin», faites-le petit à petit afin que le mécanisme de mouture ne s'obstrue pas.

Remarques concernant le travail avec l'appareil

| | | |
|---|------------------------------|---|
| ! | Remarque importante ! | ! |
| Vous pouvez moudre en une fois 2 kg de céréales maximum afin de ne pas surcharger l'appareil. Ensuite laissez-le refroidir 1 heure. | | |

Pour moudre, réglez le robot culinaire sur la position 4. Si les céréales doivent être moulues très fines, réglez le robot culinaire sur la position 3 afin de ne trop échauffer le produit à moudre.

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

Les céréales doivent être bien sèches, sinon les meules se grippent. Par conséquent, rangez le produit à moudre ouvert ou bien conservez-le dans un sac en jute dans un endroit sec. La température de stockage ne doit pas dépasser 40 °C.

Les valeurs du tableau suivant sont approximatives et dépendent par ex.

- de la teneur en humidité,
- de la période de culture (été ou hiver).

Les valeurs réelles peuvent se trouver au-dessus ou en-dessous des valeurs indiquées.

Rendement de mouture en position 4

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

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

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

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

Remarque importante :

Comme les céréales sont des «conserves» naturelles et vivantes, par conséquent hydroscopiques, répétons ici la nécessité de les stocker dans endroit sec. Car les céréales humides provoquent à la mouture un échauffement anormal, chose reconnaissable au fait que la zone active du mécanisme à cône d'acier se colmate et qu'une mouture fine n'est plus possible. Une mouture fine rendue plus difficile peut être un indice que les céréales sont trop humides.

Test d'humidité

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

Après le travail

- Désactivez l'appareil ménager par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez le moulin à céréales de l'entraînement en le tournant vers la droite (**figure 9**).
- Retirez l'entonnoir de remplissage **e**.
- Faites tourner l'anneau de réglage **b** en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. La flèche double se trouve en face du trait repère. Sur cette position vous pouvez retirer l'anneau à moudre et la meule conique (**figure 10**).

Nettoyage et entretien

Attention!

N'utilisez jamais de détergents récurants.

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

- Ramenez l'interrupteur rotatif sur la position «0».
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le moulin à céréales vers la droite et retirez-le (**figure 9**).
- Ne mettez pas le boîtier dans l'eau, essuyez uniquement l'extérieur avec un essuie-tout humide.
- Nettoyez les meules uniquement avec une brosse sèche.

Un conseil : pour nettoyer l'orifice de sortie de la meule conique, vous pouvez abaisser la partie inférieure de l'orifice de sortie (**figure 11**).

Conservez le moulin dans un endroit sec.

Le moulin ne requiert pas d'entretien si vous respectez la notice d'utilisation.

L'accessorio è idoneo per la macchina da cucina MUM8... .

Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina MUM8... .

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

Si macinano bene anche erbe aromatiche, spezie e caffè.

Guida rapida

Aprire la pagina con figure.

Figura 1

- a Corpo
- b Anello di regolazione
- c Cono di macinazione
- d Anello di macinazione
- e Tramoggia
- f Trascinatore

Istruzioni di sicurezza

Applicare ed usare la macina per cereali solo completamente assemblata e montata sull'apparecchio.

Non introdurre le mani nella tramoggia.

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

Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.

Questo apparecchio è costruito solo per la lavorazione di quantità usuali per la famiglia e non è destinato all'uso professionale.

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

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

Rottura prestabilita

Un punto di rottura prestabilita protegge l'ingranaggio da danni. Il trascinatore **f** si rompe in caso di sovraccarico (per es. cereali umidi o corpi estranei finiti nel sistema di macina).

Il trascinatore può essere facilmente smontato e sostituito:

Figura 2

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

Un trascinatore di ricambio può essere acquistato presso il rivenditore specializzato o il servizio assistenza clienti.

Uso

Attenzione!

Se non si utilizza il contenitore originale del MUM8, il coperchio di sicurezza ingranaggio utensile deve essere applicato (figura 3a), altrimenti l'apparecchio non funziona.

Se il coperchio di sicurezza ingranaggio utensile è applicato non è possibile applicare il coperchio di sicurezza ingranaggio originale del MUM8.

- Al primo uso pulire accuratamente l'accessorio, vedi «Pulizia e cura».

Preparazione/Assemblaggio

- Mettere il cono di macinazione **c** sull'asse quadrangolare nel corpo **a**. A tal fine posizionare l'anello di regolazione **b** in modo che i riferimenti siano l'uno sull'altro (figura 4).
- Inserire l'anello di macinazione **d**, a tal fine la freccia sulla parte obliqua deve essere rivolta in direzione della linea tratteggiata e della doppia freccia sull'anello di regolazione **b** (figura 5). Solo in questa posizione è possibile inserire correttamente l'anello di macinazione. Spingere eventualmente in basso l'anello di macinazione e ruotare l'anello di regolazione in senso orario nel campo di macinazione, fino alla regolazione desiderata (figura 6).
- Applicare la tramoggia **e**.
- Applicare la macina per cereali sul braccio disposto in senso orizzontale dell'apparecchio base e ruotarlo verso sinistra fino all'arresto (figura 7).

- Per evitare lo sviluppo di polvere, mettere il coperchio sul contenitore. Applicare il coperchio come segue:
 - Sollevare il braccio oscillante della macchina da cucina.
 - Applicare il coperchio.
 - Riportare il braccio oscillante nella posizione di lavoro.

Se necessario, coprire con un panno l'apertura del coperchio.

- Versare il prodotto da macinare nella tramoggia.

Quantità di riempimento max. 750 g
(i riferimenti nella tramoggia sono orientativi e si riferiscono al frumento).

- Accendere la macchina da cucina con l'interruttore rotante.

Grado di finezza

Figura 8

- Il grado di macinazione può essere regolato mediante rotazione dell'anello di regolazione **b**.

**Verso sinistra (6) = più grosso,
verso destra (1) = più fine.**

La regolazione è continua e può essere variata durante il funzionamento della macina.

Avvertenza: variare la regolazione verso «più fine» solo a piccoli passi, per evitare l'otturazione del sistema di macina.

Consigli pratici

Avvertenza importante

Per non sovraccaricare l'apparecchio, in un'operazione di macinazione possono essere lavorati max. 2 kg. Dopo di ciò si deve interporre una pausa di raffreddamento di 1 ora.

Per macinare disporre la macchina da cucina sul grado 4. In caso di regolazione molto fine, si può utilizzare il grado 3 per non riscaldare eccessivamente il prodotto macinato.

La macina per cereali è idonea per tutti i tipi di cereali (tranne il mais) papavero, semi di lino, sesamo, grano saraceno ecc. Si macinano bene anche erbe aromatiche, spezie e caffè.

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

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

I valori indicati nella tabella seguente sono valori approssimativi e dipendono per es. da

- umidità,
 - stagione di semina (estate o inverno).
- Essi possono essere superiori oppure inferiori ai valori indicati.

Rendimento di macinazione alla velocità 4

| Cereale | Rendimento di macinazione con regolazione | |
|----------------|---|-----------|
| | Fine | Grossa |
| Grano | 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* | – |
| Papavero | 70 g/min* | – |

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

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

L'avena è più tenera di altri tipi di cereali. Essa non può essere perciò macinata finemente come gli altri cereali. Anche in questo caso si possono ottenere risultati migliori congelando l'avena nel congelatore e macinandola subito dopo averla estratta.

Avvertenza importante:

Poiché i cereali sono una «conserva naturale» viva, e per questo igroscopici, è sempre necessario ricordare che devono essere conservati in un luogo asciutto. Il cereale umido provoca un anomalo riscaldamento della macina riconoscibile dall'intasamento della zona di macinatura del sistema di macina a cono d'acciaio e dalla conseguente impossibilità di una macinatura fine. Una crescente difficoltà di macinatura fine può essere un indizio che il cereale è umido.

Prova di umidità

Una prova semplice è schiacciare il prodotto da macinare fra due oggetti duri. Un prodotto non idoneo, vale a dire troppo umido, si schiaccia senza scricchiolare in forma di fiocchi d'avena; se necessario essiccarlo.

Si può anche mettere un campione del prodotto per alcune ore nel congelatore e poi lavorarlo subito con un grado di macinazione fine. Se dopo il congelamento può essere macinato fine, è segno evidente che il cereale in precedenza era umido.

Dopo il lavoro

- Spegnere la macchina da cucina con l'interruttore rotante.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Smontare la macina per cereali dall'ingranaggio mediante rotazione verso destra (**figura 9**).
- Rimuovere la tramoggia **e**.
- Ruotare l'anello di regolazione **b** in senso antiorario. La doppia freccia è in corrispondenza della linea tratteggiata. In questa posizione anello di macinazione e cono di macinazione possono essere rimossi (**figura 10**).

Pulizia e cura

Attenzione!

Non usare prodotti per pulizia abrasivi.

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

- Disporre l'interruttore rotante su «0».
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Ruotare la macina per cereali verso destra e rimuoverla (**figura 9**).
- Non immergere in acqua il corpo della macina, ma strofinarlo con un panno umido solo esternamente.
- Pulire il sistema di macina solo con una spazzola asciutta.

Consiglio: per la pulizia dell'apertura di uscita del cono di macinazione si può aprire ruotandola verso il basso la parte inferiore dell'apertura di uscita (**figura 11**).

Conservare la macina in un luogo asciutto. Se si osservano le istruzioni per l'uso non è necessaria una manutenzione della macina.

Con riserva di modifiche.

Het toebehoren is geschikt voor

de keukenmachine MUM8...

De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine MUM8... in acht nemen.

De graanmolen is geschikt voor het malen van alle soorten graan (behalve maïs), maanzaad, lijnzaad, sesamzaad, boekweit enz. Ook kruiden, specerijen en koffie kunnen er goed mee worden gemalen.

In één oogopslag

De pagina met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

afb. 1

- a** behuizing
- b** instelring
- c** maalkegel
- d** maalring
- e** vulreservoir
- f** meenemer

Veiligheidsvoorschriften

De graanmolen alleen in volledig geassembleerde toestand op het apparaat aanbrengen en gebruiken.

Niet in het vulreservoir grijpen.

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

Kinderen uit de buurt van het apparaat houden.

Dit apparaat is vervaardigd voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en is niet bedoeld voor zakelijk gebruik.

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

Laat de graanmolen niet zonder maalgoed lopen.

Breekpunt

Een ingebouwd breekpunt beschermt de aandrijving tegen beschadiging.

Bij overbelasting (b.v. vochtig graan of ongewenste voorwerpen in het maalwerk) breekt de meenemer **f** af.

De meenemer kan eenvoudig worden gedemonteerd en vervangen:

afb. 2

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

Een vervangende meenemer is verkrijgbaar bij de speciaalzaak of bij de klantenservice.

Bedienen**Attentie!**

Wanneer u niet de originele kom van de MUM8 gebruikt, moet het veiligheidsdeksel van de hulpstukaandrijving zijn aangebracht (afb. 3a), anders gaat het apparaat niet lopen. Wanneer het veiligheidsdeksel van de hulpstukaandrijving is aangebracht, kan het originele komdeksel van de MUM8 niet worden aangebracht.

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

Voorbereiden/assembleren

- De maalkegel **c** op de vierkante as in de behuizing **a** steken.
De instelring **b** zodanig positioneren dat de markeringen tegen elkaar staan (**afb. 4**).
- De maalring **d** aanbrengen, hierbij moet de pijl op het schuine vlak in de richting van de markeringsstreep en de dubbele pijl naar de instelring **b** wijzen (**afb. 5**). Alleen in deze stand kan de instelring goed worden aangebracht. De maalring eventueel lichtjes neerdrukken en de instelring binnen het maalbereik met de klok mee op de gewenste instelling draaien (**afb. 6**).
- Vulreservoir **e** aanbrengen.
- Graanmolen op de horizontaal gedraaide aandrijfarm van het basisapparaat plaatsen en naar links tegen de aanslag draaien (**afb. 7**).
- Het deksel op de kom doen om stuiven te voorkomen. Het deksel als volgt aanbrengen:
 - Draaiarm van de keukenmachine optillen.
 - Deksel aanbrengen.
 - Draaiarm weer op de werkstand zetten.
 Desgewenst de dekselopening afdekken met een doek.

- Maalgoed in het vulreservoir doen.
Max. hoeveelheid 750 g (de markeringen in het vulreservoir dienen als richtlijn en hebben betrekking op tarwe).
- Keukenmachine inschakelen met de draaischakelaar.

Maalfijnheid**afb. 8**

- De maalfijnheid kan worden ingesteld door instelring **b** te draaien.
Naar links (6) = grover,
naar rechts (1) = fijner
De instelling is traploos en kan worden gewijzigd terwijl de graanmolen maalt.
N.B.: Wijzig de instelling in de richting „fijn” uitsluitend in kleine stappen om te voorkomen dat het maalwerk verstopt raakt.

Aanwijzingen

| ! | Belangrijke aanwijzing | ! |
|---|---|---|
| | Om overbelasting van het apparaat te voorkomen, dient u niet meer dan 2 kg te malen. Daarna moet het apparaat 1 uur afkoelen. | |

Voor het malen wordt de keukenmachine op stand 4 gebruikt. Bij een zeer fijne instelling kunt u stand 3 gebruiken om te voorkomen dat het maalgoed te warm wordt.

De graanmolen is geschikt voor alle soorten graan (behalve maïs), maanzaad, lijnzaad, sesamzaad, boekweit enz. Ook kruiden, specerijen en koffie kunnen er goed mee worden gemalen.

Het graan moet droog zijn, anders kan het maalwerk verstopt raken. Bewaar het maalgoed dus op een droge plaats, open of in een jutezak. De opslagtemperatuur mag niet hoger zijn dan 40 °C. De waarden in de onderstaande tabel zijn richtwaarden die afhankelijk zijn van b.v.

- de vochtigheid,
 - de teeltijd (zomer of winter).
- De waarden kunnen dus hoger of lager zijn dan aangegeven.

Maalvermogen op stand 4

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

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

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

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

Belangrijke aanwijzing:

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

Vochtigheidstest

De vochtigheid van het maalgoed kan eenvoudige worden getest door het te pletten tussen twee harde voorwerpen. Ongeschikt (te vochtig) maalgoed laat zich zonder te knakken platdrukken (als havervlokken); laat het eventueel goed drogen.

U kunt ook een deel van het maalgoed enkele uren in de diepvrieskist leggen en het direct daarna malen op de fijne maalstand. Wanneer het maalgoed in bevroren toestand fijn kan worden gemalen, is dit een duidelijk teken dat het graan eerst te vochtig was.

Na het werk

- Keukenmachine uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Graanmolen naar rechts draaien en van de aandrijving nemen (**afb. 9**).
- Vulreservoir **e** verwijderen.
- Instelring **b** tegen de klok in tegen de aanslag draaien. De dubbele pijl staat tegenover de markeringsstreep. In deze stand kunnen de maalring en de maalkegel worden verwijderd (**afb. 10**).

Reinigen en onderhoud

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

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

- Draaischakelaar op „0” draaien.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Graanmolen naar rechts draaien en verwijderen (**afb. 9**).
- Behuizing niet in afwaswater leggen; alleen de buitenkant afvegen met een vochtige doek.
- Het maalwerk reinigen met een droge borstel.

Tip: De uitvoeropening van de maalkegel kan worden gereinigd door het onderstuk van de uitvoeropening omlaag te klappen (**afb. 11**).

De graanmolen bewaren in een droge ruimte. Bij naleving van de gebruiksaanwijzing behoeft de graanmolen geen onderhoud.

Wijzigingen voorbehouden.

Tilbehøret er egnet til køkkenmaskinen MUM8... .

Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen MUM8... .

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

Overblik

Fold siden med illustrationerne ud.

Billede 1

- a Hus
- b Indstillingsring
- c Malekegle
- d Malering
- e Påfyldningsbeholder
- f Medbringer

Sikkerhedshenvisninger

Kornmøllen skal være helt samlet, når den sættes på og bruges på maskinen. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsbeholderen. Drevet skal stå stille og netstikket være trukket ud, når kornmøllen sættes på eller tages af maskinen.

Sørg for at holde børn væk fra maskinen.

Denne maskine er konstrueret til at klare almindelige mængder; den er ikke beregnet til erhvervs-mæssig brug.

Brug kun rensat korn for at undgå beskadigelser fra metaldele, sand eller sten. Sørg for, at møllen ikke kører uden korn.

Fast brudsted

Et fast brudsted beskytter drevet mod skader. Medbringeren **f** knækker, hvis den overbelastes (f.eks. hvis fugtigt korn eller fremmedlegemer er kørt ind i maleværket).

Medbringeren er nem at tage af og skifte:

Billede 2

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

En reservemedbringer kan købes hos faghandlen eller i kundeservice.

Betjening

Bemærk!

Arbejdes der ikke med den originale skål til MUM8, skal beskyttelseslåget til værktøjsdrevet være sat på (billede 3a), da maskinen ellers ikke kan køre. Er beskyttelseslåget til værktøjsdrevet sat på, kan man ikke bruge den originale skål til MUM8.

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

Forberedelse/samling

- Sæt malekeglen **c** på den firkantede aksel i huset **a**.
Positionér indstillingsringen **b** på en sådan måde, at markeringerne står over hinanden (**billede 4**).
- Sæt maleringen **d** i, pilen på den skrå del skal pege hen imod stregmarkeringen og dobbeltpilen hen imod indstillingsringen **b** (**billede 5**). Maleringen kan kun sættes rigtigt i, i denne position. Tryk evt. maleringen let ned og drej indstillingsringen til højre i maleområdet, til den ønskede indstilling er nået (**billede 6**).
- Sæt påfyldningsbeholderen **e** på.
- Sæt kornmøllen på den vandret svungede drevarm på grundmodellen og drej den helt til venstre (**billede 7**).
- Sæt låget på skålen for at undgå støv. Sæt låget på på følgende måde:
 - Løft svingarmen på køkkenmaskinen.
 - Sæt låget på.
 - Stil svingarmen i arbejdsstilling igen. Tildæk lågåbningen med en klud efter behov.
- Kom korn i påfyldningsbeholderen.
Max. påfyldningsmængde 750 g (markeringerne i påfyldningsbeholderen skal kun bruges som orientering og gælder for hvede).
- Tænd for køkkenmaskinen med drejekontakten.

Finhedsgrad

- Malegraden indstilles ved at dreje på indstillingsringen **b**.

Til venstre (6) = grovere.

Til højre (1) = finere.

Indstillingen gennemføres trinløst og kan KUN ændres, mens møllen kører.

Bemærk: Ændre i retning „fin“ kun indstillingen i små skridt, så maleværket ikke tilstoppes.

Billede 8**Malekapacitet ved trin 4**

| Kornart | Malekapacitet ved indstilling | |
|-----------------|-------------------------------|-----------|
| | Fin | Grov |
| 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 |
| Hørrø | 15 g/min* | – |
| Birkes | 70 g/min* | – |

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

Arbejdsvejledning

| ! | Vigtige råd | ! |
|--|-------------|---|
| I en maleproces kan der males max. 2 kg for at undgå en belastning af maskinen. Herefter skal der overholdes en afkølings-pause på 1 time. | | |

Til maling stilles køkkenmaskinen på trin 4.

Er indstillingen meget fin, kan man bruge trin 3, så kornet ikke opvarmes alt for meget.

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

Kornet skal være tørt, da det ellers klæber fast til maleværket. Kornet bør derfor opbevares et tørt sted eller i en jutesæk.

Opbevaringstemperaturen må ikke overskride 40 °C. Værdierne i efterfølgende tabel er cirka-værdier og afhænger f.eks.

- affugtighedsindhold,
- dyrkningstid (sommer eller vinter).

De kan ligge over eller under de angivne værdier.

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

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

Vigtige råd:

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

Fugtighedstest

En nem test består i at knuse kornet mellem to hårde genstande. Er kornet for fugtigt og derfor uegnet, kan det trykkes fladt lige som havregryn uden at det knækkes; lad det i givet fald tørre.

Man kan også lægge en prøve af kornet et par timer i fryseren og herefter male det med det samme på finmalingsposition. Kan kornet males fint efter indfrysningen, er det et tydeligt tegn på, at kornet forinden var for fugtigt.

Efter arbejdet

- Sluk for køkkenmaskinen med drejekontakten.
- Træk stikket ud.
- Tag kormøllen af drevet ved at dreje den til højre (**billede 9**).
- Drej påfyldingsbeholderen **e** af.
- Drej indstillingsringen **b** helt til venstre. Dobbeltpil står ud for streg-markering. I denne stilling kan malering og malekegle tages af (**billede 10**).

Rengøring og pleje

Bemærk!

Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler.

Rengør altid kormøllen efter brug, hvis den ikke bruges hver dag. Møllen skal altid rengøres, hvis man har malet olieholdigt korn (f.eks. hørfrø/birkes).

- Drej drejekontakten hen på „0“.
- Træk stikket ud.
- Drej kormøllen til højre og tag den af (**billede 9**).
- Læg ikke huset i opvaskevand; huset må kun tørres af udvendig med en fugtig klud.
- Maleværket må kun rengøres med en tør børste.

Tip: Til rengøring af malekeglens udgangsåbning klappes underdelen på udgangsåbningen ned (**billede 11**).

Opbevar møllen i et tørt rum. Overholdes brugsanvisningen, kræver møllen ingen vedligeholdelse.

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM8...

Ta hensyn til bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen MUM8...

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

Et kort overblikk

Brett billedsiden ut

Bilde 1

- a** Kassen
- b** Ring for innstilling
- c** Malekjegle
- d** Malering
- e** Påfyllingsbeholder
- f** Medbringer

Sikkerhetsveiledninger

Kormøllen må kun brukes når den er fullstendig satt sammen og er satt oppå maskinen.

Ikke grip inn i påfyllingsbeholderen.

Kormøllen må kun settes på og tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut. Hold barn borte fra maskinen.

Denne maskinen er beregnet for vanlige husholdningsmengder og ikke for industrielt bruk.

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

La møllen ikke gå uten korn.

Fastlagt bruddsted

Et innebygget fastlagt bruddsted beskytter drevet mot skade. Medbringeren **f** brykker ved overbelastning (f. eks. ved fuktig korn eller dersom det er fremmedlegemer i maleverket).

Medbringeren lar seg lett demontere og skiftes ut:

Bilde 2

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

Reservermedbringer kan fåes hos forhandleren eller hos kundeservice.

Betjening

Obs!

Dersom det ikke blir arbeidet med originalbollen til MUM8, må beskyttelseslokket for verktøydrevet settes på (**bilde 3a**), ellers blir ikke maskinen satt i gang.

Dersom beskyttelseslokket for verktøydrevet er satt på, kan du ikke sette lokket på originalbollen til MUM8 ikke settes på.

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

Forberedelse / Sammensetting

- Malekjeglen **c** settes oppå firkantakslingen i kassen **a**.
Plasser innstillingsringen **b** slik at markeringene står over hverandre (**bilde 4**).
- Sett inn maleringen **d**, pilen på den skrå delen må peke i retning av markeringsstreken og dobbelpilen på innstillingsringen **b** (**bilde 5**). Maleringen lar seg kun settes inn riktig i denne stillingen. Maleringen må evt. lett trykkes ned og innstillingsringen dreies i klokkes retning inn i maleområdet inntil den ønskede innstillingen (**bilde 6**).
- Sett påfyllingsbeholderen **e** på.
- Sett kornmøllen på den vannrett utsvingete drivarmen til basismaskinen og drei til venstre inntil anslag (**bilde 7**).
- For å unngå støv, settes lokket på bollen som følger:
 - Løft opp svingarmen til kjøkkenmaskinen,
 - sett lokket på,
 - sett svingarmen i arbeidsposisjon igjen, Ved behov kan lokket i åpningen dekket til med en klut.
- Tingene som skal males fylles ned i påfyllingsbeholderen.

Max. fyllemengde er 750 g (markeringen i påfyllingsbeholderen er en orienteringshjelp og relaterer til hvetekorn).

- Slå kjøkkenmaskinen på med dreiebryteren.

Innstilling av graden av finhet **bilde 8**

- Malegraden lar seg innstille ved å drie på innstillingsringen **b**.
Til venstre (6) = grovere,
til høyre (1) = finere.
Innstillingen skjer trinnløs og kan forandres mens møllen går.

Henvising: Du bør forandre i retningen "fin" kun i små skritt, slik at maleverket ikke stopper til.

Veiledninger for arbeidet

| ! | Viktig henvising | ! |
|---|---|---|
| | I en maleomgang kan du bearbeide max. 2 kg for ikke å overbelaste maskinen. Deretter er det nødvendig med en pause på 1 time. | |

For maling blir kjøkkenmaskinen drevet på trinn 4. Ved meget fin innstilling kan det også brukes trinn 3., for ikke å oppvarme ingrediensene for mye.

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

Kornet må være tørt, ellers kan maleverket klebe fast. Derfor må tingene som skal males oppbevares på et tørt sted åpent hhv. i en jutesekk. Lagringstemperaturen må ikke overskride 40 °C. De verdiene som oppført i nedenstående tabell er circa-verdier og er avhengige av f. eks.

- fuktighetsgrad,
- veksttid (sommer eller vint)

De kan ligge over eller under de angitte verdiene.

Maleytelse ved trinn 4

| Kornstype | Maleytelse ved innstilling | |
|-----------|----------------------------|-----------|
| | fint | grovt |
| Hvete | 80 g/min | 270 g/min |
| Rug | 70 g/min | 230 g/min |
| Bokhvete | 80 g/min | 190 g/min |
| Rent bygg | 80 g/min | 300 g/min |
| Ren havre | 50 g/min | 170 g/min |
| Hirse | 80 g/min | 200 g/min |
| Ris | 70 g/min | 190 g/min |
| Linkorn | 15 g/min* | – |
| Valmuefrø | 70 g/min* | – |

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

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

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

Viktig henvisning:

Da korn er en naturlig og levende "naturkonservere" og er hydroskopisk (tiltrekker seg vann), skal det her igjen henvises om at det er absolutt nødvendig med en tørr lagring.

Fuktig korn fører til at det oppstår anormal oppvarming, noe som kan oppdages i og med at malesonene på stålkeglen i maleverket blir stoppet til og det ikke er mulig å måle fint lenger. Vanskeligheter med finmalingen kan være et bevis på at kornet er fuktig.

Fuktighetstest

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

Etter arbeidet

- Slå kjøkkenmaskinen av med dreiebryteren.
- Trekk ut støpselet.
- Ta kormøllen av drevet ved å dreie til høyre (**bilde 9**).
- Ta av påfyllingsbeholderen **e**.
- Drei innstillingsringen **b** mot klokkes retning til anslag. Dobbelpilen står overfor markeringsstreken. I denne stillingen kan maleringen og malekeglen tas av (**bilde 10**).

Rengjøring og pleie

Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

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

- Sett dreiebryteren på "0".
- Trekk ut støpselet.
- Drei kormøllen mot høyre og ta den av (**bilde 9**).
- Ikke legg motorkassen ned i vann, den må kun tørkes forsiktig av utvendig med en fuktig klut.
- Maleverket blir kun rengjort med en tørr børste.

Tips: For rengjøring av åpningen for malekeglen kan underdelen av åpningen klaffes ned (**bilde 11**).

Møllen må oppbevares i et tørt rom. Et annet vedlikehold av møllen er ikke nødvendig dersom bruksanvisningen blir fulgt.

Detta tillbehör passar till köksmaskinen MUM8...

Följ anvisningarna till köksmaskinen MUM8... Sädeskvarnen mal alla sädeslag (utom majs), vallmofrö, linfrö, sesamfrö, bovete osv. Det går även bra att mala kryddväxter, kryddor och kaffe.

Beskrivning av sädeskvarnen

Vik ut uppslaget med bilder.

Bild 1

- a Kvarnhus
- b Inställningsvred
- c Malkon
- d Malring
- e Behållare för påfyllning
- f Medbringare

Säkerhetsanvisningar

Montera alltid ihop sädeskvarnen helt och hållet innan den sätts på köksmaskinen för att användas.

Stoppa aldrig ned fingrarna i behållaren för påfyllning.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och se till att köksmaskinen står stilla innan sädeskvarnen sätts fast resp. tas loss.

Håll barn borta från sädeskvarnen. Denna sädeskvarn är avsedd att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll och alltså inte avsedd för kontinuerlig användning.

Använd endast säd som rengjorts. Detta för att undvika skador pga metalldelar, sand eller sten.

Låt inte kvarnen gå utan att det finns säd i den.

Överbelastningsskydd

Ett inbyggt överbelastningsskydd hindrar motorn från att skadas. Medbringaren f bryts av vid överbelastning (t.ex. fuktig säd eller främmande föremål i malverket).

Medbringaren är lätt att byta ut. Gör så här:

Bild 2

- Håll fast malkonen och vrid inställningsvredet moturs till stoppet.
- Håll fast medbringaren med en plattång i den sexkantiga delen, vrid moturs och dra ut den (bajonettlösning).

Ny medbringare finns att köpa hos service.

Så gör man

Obs!

Om du inte använder den originalblandarskål som hör till MUM8, måste skyddslocket sitta över drivuttaget (**bild 3a**), i annat fall startar inte köksmaskinen.

Om skyddslocket sitter över drivuttaget går det inte att sätta fast originalblandarskålen till MUM8.

- Rengör noggrant sädeskvarnens alla delar före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Montering

- Sätt malkonen **c** på fyrkantaxeln i kvarnhuset **a**. Vrid inställningsvredet **b** till läge så att markeringarna står mitt emot varandra (**bild 4**).
 - Håll malringen **d** så att pilen på den lutande ytan pekar mot den streckade linjen och mot dubbelpilen på inställningsvredet **b** (**bild 5**) och sätt ned den. Det är bara när malringen är i detta läge som den hamnar rätt. Tryck eventuellt lätt på malringen och vrid inställningsvredet medurs till önskad inställning (**bild 6**).
 - Sätt behållaren för påfyllning **e** på plats.
 - Fäll upp drivarmen på köksmaskinen till vågrätt läge. Sätt sädeskvarnen i drivuttaget på armen och vrid medurs till stoppet (**bild 7**).
 - Sätt locket på blandarskålen för att undvika damm. Gör så här:
 - Lyft köksmaskinens drivarm.
 - Sätt på locket.
 - Fäll åter ned drivarmen till arbetsläge. Täck vid behov öppningen i locket med en handduk.
 - Håll det som ska malas i behållaren för påfyllning.
- Max påfyllningsmängd 750 g**
(markeringarna i behållaren hjälper dig men gäller för vete).
- Starta köksmaskinen.

Finhetsgrad

- Finhetsgraden ställs in med inställningsvredet **b**.

Om du vrider medurs (6) = grövre.

Om du vrider moturs (1) = finare.

Inställningen är steglös och går att justera medan kvarnen är igång.

Obs! Om du ändrar från grovmalet till mera finmalet, vrid då inställningsvredet endast långsamt så att sädeskornen inte fastnar.

Om malning

| ! | Obs! | ! |
|---|------|---|
| Max 2 kg kan malas på en och samma gång för att inte sädeskvarnen ska överbelastas. Låt därefter kvarnen svalna ca 1 timme. | | |

Låt köksmaskinen arbeta på hastighet 4 under malning. Om du vill ha mera finmalet kan läge 3 användas för att det som mals inte ska bli alltför varmt.

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

Säden måste vara helt torr annars sätter kvarnen igen sig. Förvara därför säden på torrt ställe eller i en jutesäck.

Förvaringstemperaturen får inte överstiga 40 °C. De värden som anges i tabellen nedan är cirkavärden och beror på t.ex.

– fukthalt

– odlingstid (sommar eller vinter).

Värdena kan ligga såväl över som under de som anges här.

Bild 8

Malkapacitet på hastighet 4

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

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

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

Havre är mjukare än övriga sädeslag. Därför kan det inte bli lika finmalet. Även här blir resultatet bättre om havret fryses och mals genast när det tas ut.

Obs!

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

Fuktighetstest

Ett enkelt test är att krossa säden mellan två hårda föremål. Om den ljudlöst kan plattas till flingor som liknar havregryn är den fuktig. Låt i så fall säden torka.

Det går även bra att testa genom att låta lite av säden ligga i frysen några timmar och sedan genast finmala den. Om säden går att finmala efter infrysningen är det ett tydligt tecken på att den innan var fuktig.

När arbetet är färdigt

- Stäng av köksmaskinen.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa sädeskvarnen från drivuttaget genom att vrida den moturs (**bild 9**).
- Lossa behållaren för påfyllning **e**.
- Vrid inställningsvredet **b** moturs till stoppet. Dubbelpilen ska stå mitt för den streckade linjen. Då kan malning och malkon lossas (**bild 10**).

Rengöring och skötsel

Viktigt!

Använd inga rengöringsmedel som repar.

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

- Vrid strömvredet till läge "0".
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa sädeskvarnen från drivuttaget genom att vrida den moturs (**bild 9**).
- Låt inte kvarnhuset ligga i blöt utan torka endast av det med fuktig duk.
- Malverket rengörs endast med torr borste.

Tips: Kvarnhusets nedre öppning kan fällas ner vilket underlättar rengöringen (**bild 11**).

Förvara sädeskvarnen i torrt utrymme.

Kvarnen är underhållsfri om anvisningarna i bruksanvisningen åtföljs.

Tämä varuste soveltuu käytettäväksi yleiskoneen MUM8... kanssa. Noudata yleiskoneen MUM8... käyttöohjeita. Viljamyly soveltuu kaikkien viljalajien (paitsi maissin), unikon, pellavan ja seesamin siementen, tattarin tms. jauhamiseen. Se jauhaa myös kuivatut yrtit, mausteet ja kahvinpavut.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva 1

- a Runko
- b Säätörengas
- c Jauhinterät
- d Jauhiringas
- e Täyttöastia
- f Vääntiö

Turvallisuusohjeita

Käytä viljamylyä vasta sitten, kun se on koottu valmiiksi ja kiinnitetty yleiskoneeseen. Älä laita sormia täyttöastiaan.

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

Ei lasten ulottuville.

Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja tässä ilmoitetuille valmistusmäärille.

Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön.

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

Älä kytke viljamylyä päälle ilman jauhettavaa.

Murtumiskohta

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

Vääntiön irrottaminen ja vaihto käy helposti:

Kuva 2

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

Varavääntiöitä saat alan liikkeistä tai huoltopalvelusta.

Käyttö

Huom.!

Jos et käytä MUM8 yleiskoneen alkuperäistä kulhoa, aseta varusteiden käyttöliitännän päälle suojakansi (kuva 3a), muutoin laite ei käynnisty.

Jos varusteiden käyttöliitännän suojakansi on kiinnitetty, ei MUM8 yleiskoneen kulhon alkuperäistä kantta voida käyttää.

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

Alkuvalmistelu/Kokoaminen

- Aseta jauhinterät **c** rungossa **a** olevan nelikantaisen akselin päälle. Käännä säätörengasta **b** niin, että merkit ovat kohdakkain (kuva 4).
- Kiinnitä jauhiringas **d**, kaltevassa pinnassa olevan nuolen tulee osoittaa säätörengaassa **b** olevaan viivamerkkiin ja kaksoisnuoleen päin (kuva 5). Vain tässä asennossa jauhiringas kiinnittyy oikein paikalleen. Paina tarvittaessa jauhiringasta kevyesti alaspäin ja käännä säätörengasta myötäpäivään haluamaasi säätöasentoon (kuva 6).
- Aseta täyttöastia **e** paikalleen.
- Aseta viljamylly paikalleen peruslaitteen vaakaa-asentoon käännettyyn varteen ja käännä vasemmalle vasteeseen asti (kuva 7).
- Peitä kulho kannella, niin vältyt pölyn muodostumiselta. Kiinnitä kansi seuraavasti:
 - Nosta yleiskoneen vartta.
 - Aseta kansi paikalleen.
 - Käännä varsi takaisin työasentoon.
- Kaada jauhettava aines täyttöastiaan. **Max. täyttömäärä 750 g** (voit käyttää täyttöastian merkkejä annosteluapuna, ne on tarkoitettu vehnälle).
- Käynnistä yleiskone valitsimesta.

Jauhatuskarkeus

Kuva 8

- Voit säätää jauhatuskarkeuden kääntämällä säätörengasta **b**.

Vasemmalle (6) = karkeampaa, oikealle (1) = hienompaa.

Voit säätää karkeuden portaattomasti ja muuttaa asetuksen myllyn ollessa toiminnassa.

Ohje: Muuta asetusta suuntaan »hieno« vain vähän kerrallaan, jotta jauhinterät eivät tukkeennu.

Työskentelyohjeita

| Tärkeä ohje | |
|---|--|
| Yhdellä jauhatuskerralla voi jauhaa enintään 2 kg, laite tukkeutuu määrän ollessa suurempi. Sen jälkeen on pidettävä tunnin tauko, jotta laite jäähtyy riittävästi. | |

Valitse jauhamista varten yleiskoneen nopeudeksi 4. Jos haluat erittäin hienon jauhatuskarkeuden, voit valita nopeuden 3, jottei jauhettava aines lämpene liikaa.

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

Viljan tulee olla kuivaa, muutoin se tarttuu kiinni jauhinteriin. Säilytä tämän vuoksi jauhettavia aineksia avonaisessa astiassa tai juuttikankaisessa säkissä kuivassa paikassa. Säilytyslämpötila ei saa olla yli 40 °C. Seuraavassa taulukossa annetut arvot ovat ohjeellisia ja niihin vaikuttaa esim.

- kosteuspitoisuus,
- viljelyaika (kesä tai talvi).

Ne voivat olla ilmoitettujen arvojen ylä- tai alapuolella.

Jauhatushelo nopeudella 4

| Viljalaji | Jauhatushelo asetuksen ollessa | |
|----------------|--------------------------------|-----------|
| | hieno | 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 jauhatusheloja. Saat paremman jauhatustuloksen, kun jauhat tällaiset ainekset jäisinä.

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

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

Tärkeä ohje:

Koska vilja on luonnollinen ja elävä »luonnon säilyke« ja siten ominaisuuksiltaan hydroskooppinen (kosteutta sitova), on yhä uudestaan huomautettava, miten tärkeää on viljan säilyttäminen kuivassa paikassa. Nimenomaan kostean viljan vaikutuksesta koneisto kuumenee tavallista nopeammin, minkä tunnistaa selvästi siitä, että jauhinterät tukkeentuvat eikä hienojauhatus ole enää mahdollista. Jos hienojauhatusessa esiintyy vaikeuksia, se on yleensä merkki liian kosteasta viljasta.

Kosteustesti

Helppo tapa testata jauhettava aines on murskata sitä kahden kovan esineen välissä. Sopimaton, ts. liian kostea aines painuu särkymättä litteäksi kuin kaurahiutale; anna jauhettavan aineksen kuivua lisää.

Voit myös panna koe-erän jauhettavaa ainesta muutamaksi tunniksi pakastimeen ja jauhaa sen sitten heti hienolla karkeusasetuksella.

Jos aines voidaan pakastamisen jälkeen jauhaa hienoksi, se on selvä merkki siitä, että vilja oli sitä ennen kostea.

Käytön jälkeen

- Kytke valitsimesta yleiskone pois päältä.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota viljamyly käyttöliitännästä kääntämällä myllyä oikealle (**kuva 9**).
- Poista täyttöastia **e**.
- Käännä säätörengasta **b** vastapäivään vasteeseen asti. Kaksoisnuoli ja viivamerkki ovat köhdakkain. Tässä asennossa voit irrottaa jauhinenkaan ja jauhinterät (**kuva 10**).

Puhdistus

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä. Puhdista viljamyly aina käytön jälkeen, jollet käytä sitä päivittäin. Kun jauhettava aines on öljypitoista, esim. pellavansiemenet, puhdista mylly joka jauhatuskerran jälkeen.

- Käännä valitsin asentoon »0«.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Käännä viljamylyä oikealle ja irrota (**kuva 9**).
- Älä upota runkoa pesuveteen, pyyhi vain sen ulkopinnat puhtaaksi.
- Puhdista jauhinterät puhtaaksi kuivalla harjalla harjaamalla.

Ohje: Jauhinterien ulostuloaukon puhdistamista varten voit kääntää ulostuloaukon alaosan alas (**kuva 11**).

Säilytä myllyä kuivassa paikassa. Myllyä ei tarvitse huoltaa noudatettaessa käyttöohjeita.

El presente accesorio es adecuado para su uso en combinación con el robot de cocina MUM8...

Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina).

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

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, la página con las ilustraciones.

Figura 1

- a** Cuerpo del aparato
- b** Anillo de ajuste
- c** Muelas de acero
- d** Anillo moledor
- e** Recipiente de alimentación
- f** Elemento de arrastre

Advertencias generales de seguridad

Utilizar el molino de cereales sólo estando completamente armado y montado en la unidad básica.

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

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

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo.

No sobrepasar las cantidades habituales a elaborar para uso doméstico.

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

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

Punto de rotura prescrito

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

Figura 2:

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

Los elementos de arrastre de repuesto se pueden adquirir en el comercio especializado o a través del Servicio Postventa.

Manejo del aparato

¡Atención!

En caso de no trabajar con el recipiente original del robot de cocina MUM8, hay que montar la tapa protectora del accionamiento del accesorio correspondiente (Figura 3a), de lo contrario, el aparato no funcionará. Con la tapa protectora del accesorio montada, no se puede colocar en la unidad básica el recipiente original del robot de cocina MUM8.

- Se aconseja limpiar a fondo el accesorio antes de usarlo por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y Limpieza».

Preparativos/Armar el accesorio

- Colocar las muelas **c** sobre el eje de accionamiento cuadrado en el cuerpo del accesorio **a**. Colocar el anillo de ajuste **b** de tal modo, que las marcas de orientación coincidan (Figura 4).
- Montar el anillo moledor **d**. La flecha en la zona oblicua tiene que mostrar en dirección a la marca de trazos, en tanto que la flecha doble tiene que mostrar hacia el anillo de ajuste **b** (Fig. 5). Sólo en esta posición se puede montar correctamente el anillo moledor; presionarlo ligeramente hacia abajo en caso necesario. Girar el anillo de ajuste hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hacia la zona de molido, hasta que ocupe la posición deseada (Fig. 6).

- Colocar el recipiente de alimentación **e** en su sitio.
- Montar el molino de cereales en el brazo de accionamiento extendido horizontalmente y girarlo hacia la izquierda, hasta el tope (Fig. 7).
- Con objeto de evitar que se forme polvo, deberá colocarse la tapa sobre el recipiente de recogida del producto molido, procediendo a tal efecto del modo siguiente:
 - Alzar el brazo giratorio del robot de cocina
 - Montar la tapa sobre el recipiente
 - Colocar el brazo giratorio en la posición de trabajo deseada.

En caso necesario, cubrir la abertura de la tapa con un paño.
- Poner los productos que se desean moler en el recipiente de alimentación.

Máxima cantidad admisible 750 gramos (las marcas en el recipiente de alimentación sirven como marcas de orientación y toman como referencia el trigo).

- Conectar el robot de cocina mediante el mando giratorio.

Grado de molido **Figura 8**

- El grado de molido se puede modificar girando el anillo de ajuste **b**:
Giro hacia la izquierda (6) = molido más grueso.
Giro hacia la derecha (1) = molido más fino.

El ajuste se produce de modo continuo, incluso con el molino de cereales funcionando.

Consejo práctico: Efectuar los ajustes del grado de molido hacia «molido fino» sólo en pasos pequeños a fin de evitar la obstrucción del molinillo.

Trabajar con el molino de cereales

| | | |
|--|-------------------------------|---|
| ! | Advertencia importante | ! |
| Con objeto de no sobrecargar el aparato, en un solo ciclo de trabajo sólo se molerá una cantidad máxima de 2 kg, aguardando a continuación aproximadamente una hora para permitir que el molino se enfríe. | | |

Para realizar los trabajos de molido se ajusta el robot de cocina a la posición de trabajo 4. En caso de haber ajustado un grado de molido muy fino, se puede seleccionar la posición 3 a fin de no calentar en exceso el producto molido.

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

Los cereales deberán estar secos, de lo contrario puede quedar adherido al molinillo. Por esa razón deberán guardarse los cereales abiertos o en un saco de yute, en un lugar seco. La temperatura de almacenamiento no deberá superar los 40 °C. Los valores reseñados en la tabla adjunta son valores aproximados, dependientes de varios factores, como por ejemplo

- el grado de humedad
- época de cultivo (verano o invierno).

En función de estos factores, los valores concretos pueden ser superiores o inferiores a los de la tabla.

Capacidad de molido en la posición de trabajo 4

| Tipo de cereal | Capacidad de molido con grado de molido | |
|------------------------|---|-----------|
| | Fino | 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 adormidera son oleaginosas. Un grado de molido muy fino reduce considerablemente la capacidad de molido del aparato. Usted podrá obtener un mejor resultado, moliendo estas semillas en estado congelado.

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

La avena es un cereal blando, por lo que no se puede moler con un grado de molido tan fino como otros cereales más duros. También en este caso podrá usted obtener un mejor resultado congelando previamente la avena en el congelador y moliéndola inmediatamente después de retirarla del congelador.

Advertencia importante:

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

Prueba del grado de humedad

Una manera fácil y eficaz de comprobar el grado de humedad del producto que se desea moler es aplastarlo entre dos objetos duros. Un producto inadecuado para el molido, es decir, demasiado húmedo, se deja aplastar sin chasquidos, formando como copos de avena. En caso necesario, deberá dejarse secar los cereales.

Otra posibilidad es colocar una prueba del cereal que se desea moler y dejarla varias horas en el congelador, moliéndola a continuación con un grado de molido fino. Si el cereal se puede moler con un grado de molido fino tras congelarlo, ello es un indicio de que estaba demasiado húmedo.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el robot de cocina a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar el molino de cereales hacia la derecha y retirarlo del accionamiento (**Fig. 9**).
- Retirar el recipiente de alimentación **e**.
- Girar el anillo de ajuste **b** hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope. La flecha doble se encuentra enfrente de la marca de trazos. En esta posición se pueden retirar el anillo de molido y las muelas (**Fig. 10**).

Cuidados y limpieza

¡Atención!

No usar agentes frotadores para su limpieza. Limpiar el molino de cereales tras concluir su uso, a no ser que se use diariamente. En caso de moler semillas oleaginosas (semillas de lino, por ejemplo), el molino deberá limpiarse siempre tras concluir su uso.

- Colocar el mando giratorio en la posición «0».
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar el molino de cereales hacia la derecha y retirarlo del accionamiento (**Fig. 9**).
- No sumergir el cuerpo del molino en el agua; limpiarlo sólo exteriormente con un paño húmedo.
- El molinillo se limpia sólo con un cepillo seco.

Consejo práctico: Para limpiar la salida del molinillo, se puede abatir hacia abajo la parte inferior de la misma (**Fig. 11**) Guardar el molino de cereales en un recinto seco. En caso de observar los consejos y advertencias que se facilitan en las instrucciones de uso, el molino no requiere ningún tipo de mantenimiento específico.

Este acessório destina-se ao robot de cozinha MUM8.

Observar as Instruções de Serviço do robot de cozinha MUM8.

O moinho de cereais destina-se à moagem de todos os cereais (excepto milho), papoilas, linhaça, sésamo, trigo negro, etc... Também as ervas aromáticas, condimentos e café podem ser moídos, sem qualquer dificuldade.

Panorâmica do aparelho

Favor desdobrar as páginas com as ilustrações

Fig. 1

- a Estrutura
- b Anel de regulação
- c Cone de moagem
- d Anel de moagem
- e Recipiente
- f Arrastador

Instruções de Segurança

Assentar e utilizar o moinho de cereais, só depois de completamente montado no aparelho.

Não colocar as mãos dentro do recipiente. Assentar ou desmontar o moinho de cereais só com o accionamento completamente parado e com a ficha desligada da tomada. Manter as crianças afastadas do aparelho. Este aparelho foi construído para a moagem de quantidades domésticas normais e não para utilização industrial.

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

Não pôr o moinho a funcionar sem cereais.

Ponto teórico de ruptura

Um ponto teórico de ruptura protege o accionamento de danos. O arrastador f parte-se, em caso de sobrecarga (p. ex. cereal húmido, ou corpo estranho entrou dentro do mecanismo de moagem).

O arrastador desmonta-se e substitui-se facilmente:

Fig. 2

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

Nos nossos Serviços Técnicos poderá adquirir um arrastador de substituição.

Utilização

Atenção!

Se não foi utilizada a tigela normal do MUM8, tem que ser colocada a tampa de protecção do accionamento dos acessórios (Fig. 3a), caso contrário, o aparelho não funciona. Se a tampa de protecção do accionamento dos acessórios estiver colocada, não pode ser colocada a tampa da tigela original do MUM8.

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

Preparação/Montagem

- Assentar o cone de moagem **c** no veio quadrangular da estrutura **a**. Posicionar o anel de regulação **b**, de modo que as marcações se sobreponham (Fig. 4).
- Assentar o anel de moagem **d**, a seta na zona inclinada tem que apontar na direcção da marca tracejada e da dupla seta sobre o anel de regulação **b** (Fig. 5). Só nesta posição, é possível assentar correctamente o anel de moagem. Se necessário, pressionar o anel de moagem, ligeiramente para baixo e rodar o anel de regulação no sentido dos ponteiros do relógio até à regulação pretendida. (Fig. 6).
- Assentar o recipiente **e**.
- Assentar o moinho de cereais sobre o braço oscilante do aparelho base, em posição horizontal, e rodá-lo para a esquerda, até prender (Fig. 7).
- Para evitar a acumulação de pó, colocar a tampa sobre a tigela. Colocar a tampa da seguinte maneira:
 - Levantar o braço oscilante do robot de cozinha.
 - Colocar a tampa.
 - Colocar o braço oscilante, novamente na posição de trabalho.
 Se necessário, tapar a abertura da tampa com um pano.

- Deitar os alimentos para moer no recipiente.
Quantidade máxima 750 g (as marcas no recipiente de enchimento servem apenas de orientação e referem-se a trigo).
- Ligar o robot de cozinha com o interruptor.

Grau de moagem Fig. 8

- O grau de moagem pode ser regulado, através da rotação do anel de regulação **b**.
Para a esquerda (6) = mais grosso, para a direita (1) = mais fino.

A regulação não tem escalonamento e pode ser alterada com o moinho a funcionar.

Nota: A alteração na direcção de «mais fino» deve ser feita em fases pequenas para que o mecanismo de moagem não fique entupido.

Informação sobre funcionamento

| ! | Informação importante | ! |
|--|-----------------------|---|
| Numa operação de moagem podem ser moídos, no máximo, 2 kg, para não sobrecarregar o aparelho. Depois, deverá fazer uma pausa de arrefecimento de 1 hora. | | |

Para moagem, o robot de cozinha deve funcionar na fase 4. Com uma regulação muito fina, pode utilizar-se a fase 3, para não aquecer muito os cereais.

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

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

- Humidade,
- Tempo da cultura (verão ou Inverno).

Eles podem situar-se acima ou abaixo dos valores indicados.

Potência de moagem na fase 4

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

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

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

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

Informação importante:

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

Teste de humidade!

Um teste muito simples consiste em comprimir o cereal entre dois objectos rijos. Cereal inadequado, portanto muito húmido, pode ficar espalmado, do tipo flocos de aveia, sem ficar estaladiço; se necessário, secá-lo.

Poderá fazer outro teste, ou seja, colocar o cereal para moer no congelador durante algumas horas e, imediatamente depois, fazer a moagem com regulação fina. Se o cereal, depois de congelado, ficar moído fino, isso é um sinal claro de que o mesmo, estava, anteriormente, húmido.

Depois da utilização

- Desligar o robot de cozinha no interruptor.
- Desligar a ficha da tomada.
- Desmontar o moinho de cereais do accionamento, rodando-o para a direita (**Fig. 9**).
- Desmontar o recipiente **e**.
- Rodar o anel de regulação **b** em sentido contrário aos ponteiros do relógio até prender. A dupla seta está localizada em frente do traço de marcação. Nesta posição, podem ser desmontados o anel e o cone de moagem (**Fig. 10**).

Limpeza e manutenção

Atenção!

Não utilizar quaisquer produtos de limpeza abrasivos.

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

- Colocar o interruptor na posição «0».
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar o moinho de cereais para a direita e desmontá-lo (**Fig. 9**).
- Não colocar o recipiente dentro de água. Limpá-lo, só por fora, com um pano húmido.
- O mecanismo de moagem é limpo somente com uma escova seca.

Sugestão: Para limpeza da abertura de saída do cone de moagem, é possível deslocar para baixo a parte inferior da abertura de saída (**Fig. 11**).

Guardar o moinho num local seco. Se forem respeitadas as Instruções de Serviço, o moinho não necessita de manutenção.

Direitos reservados quanto a alterações.

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζινομηχανή MUM8...

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής MUM8...

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

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τη σελίδα με τις εικόνες

Εικόνα 1

- a** Περίβλημα
- b** Δακτύλιος ρύθμισης
- c** Κώνος άλεσης
- d** Δακτύλιος άλεσης
- e** Δοχείο πλήρωσης
- f** Μοχλός κίνησης

Υποδείξεις ασφαλείας

Ο μύλος δημητριακών επιτρέπεται να τοποθετηθεί στη συσκευή και να λειτουργήσει μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας στο δοχείο πλήρωσης.

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τον μύλο δημητριακών μόνο σε πλήρη ακινητοποίηση της συσκευής και όταν έχετε βγάλει το φιν από την πρίζα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη για την επεξεργασία ποσοτήτων συνήθων για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.

Παρακαλείσθε να χρησιμοποιείτε μόνο καθαρισμένα δημητριακά, ώστε να αποφεύγονται οι ζημιές από μεταλλικά μέρη, άμμο ή πέτρες.

Μην λειτουργείτε τον μύλο ποτέ χωρίς φορτίο.

Σημείο προγραμματισμένης θραύσης

Ένα σημείο προγραμματισμένης θραύσης προστατεύει τον κινητήρα από ζημιές.

Ο μοχλός κίνησης **f** σπάει σε περίπτωση υπερφόρτωσης (π.χ. από βρεγμένα δημητριακά ή ξένα σώματα στον μηχανισμό άλεσης).

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

Εικόνα 2

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

Εφεδρικό μοχλό κίνησης μπορείτε να προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Χειρισμός

Προσοχή!

Αν δεν δουλεύετε με το αυθεντικό μπολ της MUM8, πρέπει να έχει τοποθετηθεί το καπάκι προστασίας κίνησης εργαλείου (εικόνα 3a), διαφορετικά δεν ξεκινά η συσκευή.

Αν έχει τοποθετηθεί το καπάκι προστασίας κίνησης εργαλείου, τότε δεν μπορείτε να τοποθετήσετε το αυθεντικό προστατευτικό καπάκι της MUM8.

- Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίζετε τα εξαρτήματα, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία/Συναρμολόγηση

- Τοποθετήστε τον κώνο άλεσης **c** στον τετραγωνικό άξονα στο περιβλήμα **a**.
- Τοποθετήστε τον δακτύλιο **b** έτσι, ώστε τα σημάδια να βρίσκονται το ένα πάνω από το άλλο (εικόνα 4).
- Τοποθετήστε τον δακτύλιο άλεσης **d**. Το βέλος στο λόξεμα πρέπει να δείχνει προς την κατεύθυνση της γραμμής-σημάδι και του διπλού βέλους πάνω στον δακτύλιο ρύθμισης **b** (εικόνα 5). Μόνο στη θέση αυτή μπορεί να τοποθετηθεί σωστά ο δακτύλιος άλεσης. Πιέζετε τον δακτύλιο ρύθμισης ελαφρά προς τα κάτω και γυρίστε τον δακτύλιο

ρύθμισης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού στην περιοχή άλεσης μέχρι την επιθυμητή ρύθμιση (εικόνα 6).

- Τοποθετήστε από πάνω το δοχείο πλήρωσης **e**.
- Τοποθετήστε τον μύλο δημητριακών πάνω στον οριζόντια στραμμένο βραχίονα κίνησης της βασικής συσκευής και στρέψτε τον προς τα αριστερά ως το τέρμα (εικόνα 7).
- Για να αποφύγετε τον σχηματισμό σκόνης, βάλτε το καπάκι στο μπολ. Τοποθετήστε το καπάκι ως εξής:
 - Ανασηκώστε τον στρεφόμενο βραχίονα της κουζίνομηχανής.
 - Τοποθετήστε το καπάκι.
 - Ξαναφέρετε τον στρεφόμενο βραχίονα ξανά στη θέση εργασίας.
 Αν χρειάζεται καλύψτε το άνοιγμα του καπακιού με ένα πανί.
- Ρίξτε το υλικό προς άλεση μέσα στο δοχείο πλήρωσης.

Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης 750 g

(τα σημάδια στο δοχείο πλήρωσης είναι για προσανατολισμό και αναφέρονται στο σιτάρι).

- Θέτετε την κουζίνομηχανή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε λειτουργία.

Βαθμός άλεσης

Εικόνα 8

- Ο βαθμός άλεσης μπορεί να ρυθμιστεί στρέφοντας τον δακτύλιο ρύθμισης **b**.
Προς τ' αριστερά (6) = χοντροαλεσμένο,
προς τα δεξιά (1) = λεπτοαλεσμένο.
 Η ρύθμιση γίνεται χωρίς διαβαθμίσεις και μπορεί να αλλάξει, όταν ο μύλος αλέθει.

Υπόδειξη: Στην κατεύθυνση "λεπτή άλεση" παρακαλείσθε να αλλάζετε τη ρύθμιση μόνο με μικρά βήματα, για να μην βουλώσει ο μηχανισμός άλεσης.

Υποδείξεις εργασίας

Σημαντική υπόδειξη

Σε μια επεξεργασία μπορείτε να αλέσετε το πολύ 2 kg, ώστε να μην υπερφορτωθεί η συσκευή. Κατόπιν πρέπει να περιμένετε 1 ώρα να κρυώσει η συσκευή.

Για την άλεση η κουζινομηχανή λειτουργεί στη βαθμίδα 4. Σε πολύ λεπτή ρύθμιση μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη βαθμίδα 3, ώστε να μη ζεσταθεί πολύ το υλικό άλεσης.

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

Τα δημητριακά πρέπει να είναι στεγνά, διαφορετικά μπορεί να κολλήσει ο μηχανισμός άλεσης. Γι' αυτό αποθηκεύετε τα αγαθά προς άλεση σε στεγνό μέρος ανοιχτά ή αντίστοιχα μέσα σε σάκο από γιούτα. Η θερμοκρασία αποθήκευσης δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τους 40 °C. Οι τιμές στον παρακάτω πίνακα αποτελούν προσεγγιστικές τιμές και εξαρτώνται π.χ. από – την περιεκτικότητα σε υγρασία, – την εποχή παραγωγής (καλοκαίρι ή χειμώνας)

και μπορούν να βρίσκονται πάνω ή κάτω από τις τιμές που δίνονται.

Απόδοση άλεσης στη βαθμίδα λειτουργίας 4

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

* Οι λιναρόσποροι και οι παπαρουνόσποροι περιέχουν έλαια, μία πολύ λεπτή ρύθμιση έχει ως αποτέλεσμα ελάχιστη απόδοση άλεσης. Καλύτερο αποτέλεσμα θα πετύχετε, αν τα αλέσετε κατεψυγμένα.

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

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

Σημαντική υπόδειξη:

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

Δοκιμή υγρασίας

Μία απλή δοκιμή είναι να συνθλίψετε τα αγαθά για άλεση ανάμεσα σε δύο σκληρά αντικείμενα. Το ακατάλληλο αγαθό άλεσης, δηλ. αυτό με υψηλή υγρασία, μπορεί να πατικωθεί χωρίς να σκάσει, σαν νιφάδα βρώμης, οπότε αν χρειάζεται στεγνώστε το.

Μπορείτε να βάλετε επίσης ένα δείγμα του αγαθού άλεσης μερικές ώρες στον καταψύκτη και κατόπιν να το επεξεργαστείτε αμέσως σε λεπτή άλεση. Αν το αγαθό μπορεί μετά την κατάψυξη να λεπτοαλεστεί, τότε αυτό είναι μια σαφής ένδειξη ότι το δημητριακό είχε προηγουμένως υψηλή υγρασία.

Μετά την εργασία

- Θέτετε την κουζινομηχανή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Βγάλετε το φισ από την πρίζα.
- Πάρτε τον μύλο δημητριακών από τον κινητήρα, στρέφοντάς τον προς τα δεξιά (**εικόνα 9**).
- Αφαιρέστε το δοχείο πλήρωσης **e**.
- Γυρίστε τον δακτύλιο ρύθμισης **b** αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα. Το διπλό βέλος βρίσκεται απέναντι από τη γραμμή-σημάδι. Στη θέση αυτή μπορούν να αφαιρεθούν ο δακτύλιος και ο κώνος άλεσης (**εικόνα 10**).

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.

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

- Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο "0".
- Τραβήξτε το φισ από την πρίζα.
- Γυρίστε τον μύλο δημητριακών προς τα δεξιά και αφαιρέστε τον (**εικόνα 9**).
- Μη βάλετε ποτέ το περιβλήμα μέσα σε νερό. Το σκουπίζετε μόνον απ' έξω με βρεγμένο πανί.
- Ο μηχανισμός άλεσης καθαρίζεται μόνο με στεγνή βούρτσα.

Συμβουλή: Για τον καθαρισμό του ανοίγματος του κώνου άλεσης μπορείτε να κατεβάσετε το κάτω μέρος του ανοίγματος προς τα κάτω (**εικόνα 11**).

Φυλάτε τον μύλο σε στεγνό χώρο.

Αν τηρούνται οι οδηγίες χρήσης, ο μύλος δεν χρειάζεται συντήρηση.

Bu aksesuar, MUM8... mutfak robotu için kullanılabilir.

MUM8... mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

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

Genel bakış

Lütfen resimli sayfayı açınız.

Resim 1

a Gövde

b Ayar halkası

c Öğütme konisi

d Öğütme halkası

e Doldurma kabı

f Kavrama parçası

Güvenlik bilgileri

Tahıl öğütme ünitesini sadece tamamen monte edilmiş konumda cihaza takınız ve çalıştırınız.

Elinizi doldurma kabının içine sokmayınız.

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

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Bu cihaz sadece evde işlenmesi normal olan miktarlar için tasarlanmıştır ve ticari kullanım için uygun değildir.

Metal cisimler, kum veya taşlar tarafından hasar oluşmasını önlemek için, lütfen sadece işlenmesi uygun olan tahıl kullanınız.

Üniteyi içine öğütülecek madde doldurmadan çalıştırmayınız.

Zaruri kırılma yeri

Öngörülmüş olan bir zaruri kırılma yeri, motoru / tahrik sistemini hasara karşı korur.

Kavrama parçası **f**, aşırı yüklenme durumunda (örn. nemli tahıl veya öğütme düzeni içine yabancı cisim girdi) kırılır. Kavrama parçası kolay çıkarılabilir ve yerine yenisi takılabilir.

Resim 2

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

Yedek bir kavrama parçasını yetkili satıcılar veya yetkili servis üzerinden alabilirsiniz.

Kullanılması

Dikkat

Eğer MUM8 cihazının orijinal kabı ile çalışılmazsa, alat tahrik sistemi koruyucu kapağı takılmış olmalıdır (Resim 3a), aksi halde cihaz çalışmaz.

Alet tahrik sistemi koruyucu kapağı takılmışsa, MUM8 cihazının orijinal kabının kapağı takılamaz.

- Aksesuarlar, ilk kez kullanılmadan önce iyice yıkanıp temizlenmelidir, bakınız "Temizlenmesi ve bakımı".

Hazırlanması / Monte edilmesi

- Öğütme konisini (c) gövdenin (a) içindeki dört köşeli eksen üzerine takınız. Bunun için ayar halkasını (b) öyle konumlandırınız ki, işaretler üst üste gelsin (Resim 4).
 - Öğütme halkasını (d) takınız. Bu işlemde, eğik yüzey üzerindeki ok işareti çizgi işaretine doğru ve çift ok işareti ise ayar halkasına (b) doğru bakmalıdır (Resim 5). Öğütme halkası ancak bu konumda doğru takılabilir. Öğütme halkasını gerekirse hafif aşağı bastırınız ve ayar halkasını öğütme aralığında istediğiniz ayara kadar saatın çalışma yönünde çeviriniz (Resim 6).
 - Doldurma kabını (e) takınız.
 - Tahıl öğütme ünitesini, ana cihazın düz yatay konuma çevrilmiş tahrik koluna takınız ve sola doğru sonuna kadar çeviriniz (Resim 7).
 - Toz oluşmasını önlemek için, kabin üzerine kapağı kapatınız. Kapağı şu şekilde takınız:
 - Mutfak robotunun çevrilen kolunu yukarı kaldırınız.
 - Kapağı takınız.
 - Çevrilen kolu tekrar çalışma konumuna alınız.
- Gerekirse kabin doldurma deliğinin üzerine bir bez örtünüz.

- Öğütülecek malzemeleri doldurma kabına dökünüz.
Azami doldurma miktarı: 750 gram (doldurma kabı içindeki işaretler buğday için geçerlidir ve kilavuz değer olarak kabul edilmelidir).
- Mutfak robotunu döner şalter ile çalıştırınız.

Öğütme hassaslık derecesi Resim 8

- Öğütme hassaslık derecesi ayar halkası (b) çevrilerek ayarlanabilir.
Sola çevirme (6) = Daha kaba.
Sağa çevirme (1) = Daha ince.
Ayarlama kademesiz yapılabilir ve öğütme ünitesi çalışırken de değiştirilebilir.
Bilgi: Ayarı lütfen "ince" yönünde küçük adımlar halinde değiştiriniz ki, öğütme düzeni tıkanmasın.

Çalışma bilgi ve uyarıları

| ! | Önemli bilgi ! | ! |
|--|----------------|---|
| Cihazda aşırı yüklenme olmasının önlenmesi için, bir öğütme periyodunda azami 2 kg malzeme öğütülebilir. Ardından cihazın 1 saat soğuması gerekir. | | |

- Öğütme işleminde mutfak robotu kademe 4'te çalıştırılır. Çok ince öğütme derecesi ayarlanmıyorsa, öğütülen malzemenin fazla ısınmasını önlenmesi için, kademe 3 de kullanılabilir.
- Tahıl öğütme ünitesi, tüm tahıl türlerinin (mısır hariç) yanı sıra, haşhaş, keten tohumu, susam, kara buğday vs. öğütülmesi için de kullanılabilir. Şifalı otlar, baharatlar ve kahve öğütmek için de kullanılabilir.
- Öğütülecek malzemenin kuru olması şarttır, aksi halde öğütme düzeni yapılabılır. 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. Aşağıdaki tabloda bildirilen değerler yaklaşık değer olup, aşağıdaki faktörlere bağlıdır:
- Nem oranı
 - Ekme zamanı (yaz veya kış)
- Gerçek değerler, tablodaki değerlerden fazla veya az olabilir.

Kademe 4 ayarında öğütme performansı

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

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

Eğer pişirme işlemi için gerekli olursa, öğütülecek tahıla önceden keten tohumu karıştırarak, keten tohumunun hızlı ve çok ince öğütülmesini sağlayabilirsiniz. Yulaf diğer tahıllardan daha yumuşaktır. Bu nedenle diğer tahıllar kadar ince öğütülmesi mümkün değildir. Bu durumda da daha iyi bir sonuç elde edebilmek için, yulafı derin dondurucuda dondurunuz ve dondurucudan çıkarır çıkarmaz derhal öğütünüz.

Önemli bilgi:

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

Nemlilik testi

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

Çalışma sonrasında

- Mutfak robotunu döner şalter ile kapatınız.
- Elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.
- Tahıl öğütme ünitesini sağa doğru çevirerek, tahrik sisteminden çıkarınız (**Resim 9**).
- Doldurma kabını (**e**) çıkarınız.
- Ayar halkasını (**b**) saatin çalışma yönünün tersine doğru sonuna kadar çeviriniz. Çift ok işareti çizgi işaretinin karşısındadır. Bu konumda öğütme halkası ve öğütme konisi çıkarılabilir (**Resim 10**).

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Dikkat

Ovalama gerektiren temizlik malzemeleri kullanmayınız.

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

- Döner şalteri "0" konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.
- Tahıl öğütme ünitesini sağa doğru çevirerek, tahrik sisteminden çıkarınız (**Resim 9**).
- Gövdeyi yıkama suyu içine koymayınız, sadece dıştan nemli bir bez ile siliniz.
- Öğütme düzeni sadece kuru bir fırça ile temizlenir.

Yararlı bilgi: Öğütme konisinin çıkış deliğinin temizlenmesi için, çıkış deliğinin alt kısmı aşağı katlanabilir (**Resim 11**).

Üniteyi kuru bir yerde muhafaza ediniz. Kullanma kılavuzuna dikkat edilir ve uyulursa, tahıl öğütme ünitesinin bakıma veya onarıma ihtiyacı yoktur.

Değişiklikler olabilir.

Przystawka przeznaczona jest do robota kuchennego MUM8...

Proszę przestrzegać również instrukcji obsługi robota kuchennego MUM8...

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

Opis urządzenia

Proszę rozłożyć składaną kartkę z rysunkami.

Rysunek 1

- a** Obudowa
- b** Pierścień nastawczy
- c** Żarno stożkowe
- d** Pierścień mielący
- e** Zbiornik do napełniania
- f** Zabierak

Wskazówki bezpieczeństwa

Młynek do ziarna zbóż nakładać na urządzenie podstawowe i eksploatować tylko po całkowitym zamontowaniu. Nie wkładać palców do zbiornika do napełniania.

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

Urządzenie chronić przed dziećmi. Urządzenie skonstruowano z przeznaczeniem do obróbki ilości typowych dla gospodarstwa domowego, a nie do użytku profesjonalnego. Proszę stosować tylko ziarno oczyszczone, aby zapobiec uszkodzeniom, które mogą być spowodowane obecnością części metalowych, piasku lub kamieni. Proszę nie włączać pustego młynka.

Punkt przewidzianego złamania

Zamontowany punkt przewidzianego złamania chroni napęd przed uszkodzeniem. Zabierak **f** ślimaka łamie się przy przeciążeniu (np. wilgotne ziarno lub kamień w mielonym produkcie).

Zabierak daje się łatwo wymontować i wymienić:

Rysunek 2

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

Zamienny zabierak można otrzymać w sklepach specjalistycznych lub w punkcie serwisowym.

Obsługa

Uwaga!

W przypadku pracy urządzeniem bez zastosowania oryginalnej miski do mieszania MUM8 należy zwrócić uwagę, aby założyc pokrywę ochronną napędu narzędzi (rysunek 3a), w przeciwnym przypadku urządzenie nie włącza się.

Jeżeli założona jest pokrywa ochronna napędu narzędzi, wtedy nie da się założyć pokrywy ochronnej miski MUM8.

- Przed pierwszym zastosowaniem dokładnie wymyć wyposażenie, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Przygotowanie/montaż

- Żarno stożkowe **c** nałożyć na ośkę czworokątną obudowy **a**. Pierścień nastawczy **b** ustawić przy tym w taki sposób, aby oznaczenia pokryły się (rysunek 4).
- Nałożyć pierścień mielący **d**, strzałka umieszczona na skosie musi przy tym wskazywać w kierunku oznaczonych kresek, a podwójna strzałka w kierunku pierścienia nastawczego **b** (rysunek 5). Tylko w takiej pozycji pierścień mielący można założyć prawidłowo. W razie potrzeby pierścień mielący wcisnąć lekko, a pierścień nastawczy przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w zakresie mielenia, aż do odpowiedniej pozycji (rysunek 6).
- Nałożyć zbiornik do napełniania **e**.
- Młynek do ziarna zbóż nałożyć na ustawione poziomo ramię napędu urządzenia podstawowego i przekręcić w lewo, aż do oporu (rysunek 7).

- Aby zapobiec rozprzestrzenianiu się pyłu, należy nałożyć pokrywę na miskę. Pokrywę nakłada się w następujący sposób:
 - Unieść ramię wychylne robota kuchennego.
 - Nałożyć pokrywę.
 - Ramię wychylne przekręcić z powrotem do pozycji roboczej.

W razie potrzeby otwór pokrywy nakryć ściereczką.

- Produkty przeznaczone do zmielenia wysypać do zbiornika do napełniania młynka.

Maksymalna ilość 750 g (oznaczenia w zbiorniku są orientacyjne i odnoszą się do ziarna pszenicy).

- Włączyć robot kuchenny pokrętle włącznika.

Stopień rozdrobnienia Rysunek 8

- Stopień zmielenia daje się nastawić poprzez obrót pierścienia nastawczego b e:

w lewo (6) = grubiej,

w prawo (1) = drobniej.

Nastawienie jest bezstopniowe i można je zmieniać w czasie pracy młynka.

Wskazówka: Zmiany nastawienia w kierunku „drobno“ prowadzić tylko małymi krokami, aby młynek się nie zatkał.

Wskazówki dla użytkownika

| ! | Ważna wskazówka | ! |
|---|------------------------|---|
| Aby nie przeciążyć urządzenia można zmielić za jednym razem maksymalnie 2 kg. Następnie pozostawić urządzenie 1 godzinę do ochłodzenia. | | |

Do mielenia nastawić robot kuchenny na stopień 4. Przy nastawieniu na bardzo drobne mielenie można zastosować stopień 3, aby mielonych produktów nie rozgrzać zbyt mocno.

Młynek do mielenia ziarna nadaje się do mielenia wszystkich rodzajów zbóż (z wyjątkiem kukurydzy), maku, siemienia lnianego, sezamu, gryki, itp.. Również zioła, przyprawy i kawa mielą się bardzo dobrze. Zboże musi być suche, w przeciwnym przypadku zespół mielący może się zakleić. Dlatego produkty przeznaczone do mielenia przechowywać w suchym pomieszczeniu, w otwartym pojemniku lub w workach jutowych.

Temperatura składowania nie może przekraczać 40 °C. Wartości podane w następującej tabeli to wielkości przybliżone, które zależne są np. od:

- zawartości wilgoci,
 - czasu uprawy (lato lub zima).
- Wielkości rzeczywiste mogą leżeć powyżej lub poniżej podanych wartości.

Wydajność mielenia przy nastawieniu napędu na stopień 4

| Rodzaj zboża | Wydajność mielenia przy nastawieniu na | |
|---------------|--|-----------|
| | drobno | 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 lniane | 15 g/min* | – |
| Mak | 70 g/min* | – |

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

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

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

Ważna wskazówka:

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

Test wilgotności:

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

Po pracy

- Robot kuchenny wyłączyć pokrętelem wyłącznika.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Młynek do ziarna zbóż zdjąć z napędu poprzez obrót w prawo (**rysunek 9**).
- Zdjąć zbiornik do napełniania **e**.
- Pierścień nastawczy **b** przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu. Podwójna strzałka znajduje się na przeciw oznaczonych kreskach. W tej pozycji można zdjąć pierścień mielący i żarno stożkowe (**rysunek 10**).

Czyszczenie i pielęgnacja**Uwaga!**

Nie wolno stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

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

- Pokręto wyłącznika przekręcić na „0”.
 - Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
 - Młynek do ziarna zbóż przekręcić w prawo i zdjąć (**rysunek 9**).
 - Obudowy nie wolno wkładać do wody, należy ją wytrzeć tylko z zewnątrz wilgotną ścierką.
 - Zespół mielący wyczyścić suchą szczotką.
- Wskazówka:** W celu wyczyszczenia otworu wylotowego żarna stożkowego można odchylić wylot na dół (**rysunek 11**).

Młynek przechowywać w suchym pomieszczeniu. Przegląd i konserwacja młynka nie są konieczne, jeżeli przestrzegane są wskazówki niniejszej instrukcji obsługi.

Zmiany zastrzeżone

A tartozék a MUM8... konyhai géphez alkalmas.

Tartsa be a MUM8... konyhai gép használati útmutatóját.

A gabonaőrölő alkalmas valamennyi gabonaféle őrlésére (kivéve a kukoricát), mákhoz, lenmaghoz, szezámaghoz, hajdinához stb... Jól őrlhető vele zöldbúzser, fűszer és kávé is.

A készülék részei

Kérjük, nyissa ki az ábrás oldalt.

1. ábra

- a** Burkolat
- b** Állítógyűrű
- c** Órlőkúp
- d** Órlógyűrű
- e** Töltőtartály
- f** Menesztő

Biztonsági tudnivalók

A gabonaőrölőt csak teljesen összeszerelt állapotban szabad a készülékre helyezni és üzemeltetni.

Ne nyúljon a töltőtartályba.

A gabonaőrölőt csak álló hajtóműnél és kihűztott hálózati csatlakozódugónál szabad feltenni vagy levenni.

Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.

A készülék háztartási mennyiségek feldolgozására készült és nem ipari alkalmazásokra.

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

Ne járassa az őrlőgépet örölnivaló nélkül.

Lehetséges törési hely

A beépített lehetséges törési hely óvja a hajtóművet a károsodásoktól. A menesztő **f** túlterhelés esetén törik (pl. nedves gabona vagy idegen test került az őrlőbe).

A menesztő könnyen kiszerezhető és kicserélhető:

2. ábra

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

A pótmesztő beszerezhető a szakkereskedőnél vagy az ügyfélszolgálaton.

A készülék kezelése

Figyelem!

Ha nem a MUM8 eredeti tárljával dolgozik, akkor a szerszám-meghajtó védőfedelét fel kell tenni (**3a ábra**), különben a készülék nem indul.

Ha fel van téve a szerszám-meghajtó védőfedele, az MUM8 eredeti tárljának a fedele nem tehető fel.

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

Előkészítés/Összeszerelés

- A **c** őrlőképet helyezze a készülékházba a négycsögletes keresztmetszetű tengelyre. Ehhez a **b** állítógyűrűt igazítsa úgy, hogy a jelölések egymás fölé kerüljenek (**4. ábra**).
- Tegye föl a **d** őrlőgyűrűt, a ferde peremen levő nyílra a vonaljel irányába, és a kettős nyílra a **b** állítógyűrű felé kell mutatnia (**5. ábra**). Csak ebben a helyzetben lehet az őrlőgyűrűt megfelelően feltenni. Esetleg könnyedén nyomja lefelé az őrlőgyűrűt, és az állítógyűrűt fordítsa az óramutató járásával megegyező irányban az őrlőrészen a kívánt állásba (**6. ábra**).
- Tegye fel az **e** töltőtartályt.
- Az alapgép vízszintesre döntött hajtókarjára tegye föl a gabonaőrít, és fordítsa balra ütközésig (**7. ábra**).
- A kiporzás megelőzése végett tegye föl a fedelet a tárlra. A fedelet az alábbiak szerint helyezze föl:
 - Emelje fel a konyhai gép lengőkarját.
 - Tegye föl a fejelet.
 - Állítsa a lengőkart munkahelyzetbe. Szükség esetén a fedél nyílását takarja le konyharuhával.
- Öntse az őrlőnivalót a töltőtartályba.

Legnagyobb töltési mennyiség 750 g

(a töltőtartályon látható jelölések segítik a tájékozódást, és búzára vonatkoznak).

- Kapcsolja be a forgókapcsolóval a konyhai gépet.

Szemcsefinomság

8. ábra

- A finomság a **b** állítógyűrű elforgatásával szabályozható.

Balra (6) = durvább,

jobbra (1) = finomabb.

A beállítás fokozatmentes, és jár az őrlőgépnél is módosítható.

Megjegyzés: A „finom” irányba csak apró lépésekben módosítsa a beállítást, hogy az őrlő ne tömődjen el.

Tudnivalók a munkavégzéshez

| ! | Fontos tudnivaló | ! |
|---|--|---|
| | Egy őrlési folyamatban legfeljebb 2 kg őrlőnivalót szabad feldolgozni, hogy a készüléket ne terhelje túl. Ezután tartson 1 óra szünetet a lehűlésre. | |

Őrléshez a konyhai gép 4. fokozatát használja. Ha nagyon finomra van beállítva, lehet a 3. fokozaton működtetni, hogy az őrlőnivaló ne melegedjen fel túlságosan. A gabonaőrít alkalmas valamennyi gabonaféléhez (kivéve a kukoricát), mákhoz, lenmaghoz, szezámhoz, hajdinához stb. Zöldfűszer, fűszer és kávé is jól őrlhető vele. A gabonának száraznak kell lennie, különben beragadhat az őrlőműbe. Ezért az őrlőnivalót száraz helyen, lezáratlanul vagy jutásákban kell tárolni. A tárolási hőmérséklet nem haladhatja meg a 40 °C-ot. Az alábbi táblázatban megadott értékek csak körülbelüli értékek, és függnek pl. – a nedvesség-tartalomtól, – a termesztés idejétől (nyár vagy tél). A valós értékek lehetnek nagyobbak és kisebbek a megadottnál.

Őrlési teljesítmény a 4. kapcsolási fokozaton

| Gabonaféle | Őrlési teljesítmény, ha a beállítás | |
|-------------|-------------------------------------|------------|
| | finom | durva |
| Búza | 80 g/perc | 270 g/perc |
| Rozs | 70 g/perc | 230 g/perc |
| Hajdina | 80 g/perc | 190 g/perc |
| Csupaszárpa | 80 g/perc | 300 g/perc |
| Kopasz zab | 50 g/perc | 170 g/perc |
| Köles | 80 g/perc | 200 g/perc |
| Rizs | 70 g/perc | 190 g/perc |
| Lenmag | 15 g/perc* | – |
| Mák | 70 g/perc* | – |

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

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

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

Fontos tudnivaló:

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

Nedvességi teszt

Egyszerű teszt a következő: kevés őrlőnivalót két kemény tárgy között összezúzunk. A nem megfelelő, vagyis túl nedves őrlőnivaló törés nélkül, zabpehelyszerűen szétterül; adott esetben ki kell szárítani.

Próbaképpen az őrlőnivalót beteheti egy órára a mélyhűtőládába, és utána azonnal, a gépet finom őrlésre állítva, megőrölheti. Ha az őrlőnivaló fagyasztás után finomra őrlhető, akkor az annak egyértelmű jele, hogy a gabona túl nedves volt.

A munka befejezése után

- Kapcsolja ki a forgókapcsolóval a konyhai gépet.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A gabonaőrölt jobbra forgatva vegye le a hajtóműről **(9. ábra)**.
- Vegye le az **e** töltőtartályt.
- A **b** állítógyűrűt az óramutató járásával ellenkező irányba ütközésig fordítsa el. A kettős nyíl a vonaljelzéssel szemben van. Ebben a helyzetben levehető az őrlőgyűrű és az őrlőkúp **(10. ábra)**.

Tisztítás és ápolás

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

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

- Fordítsa a forgókapcsolót „0” állásba.
 - Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
 - A gabonaőrölt fordítsa jobbra és vegye le **(9. ábra)**.
 - A készülékházat ne tegye a mosogatóvízbe, hanem csak kívül törölje le nedves ruhával.
 - Az őrőlművet száraz kefével tisztítsa.
- Ötlet:** az őrőkúp kilépőnyílásának tisztításához a kilépő nyílás alsó része lehajtható **(11. ábra)**.

Az őrölt száraz helyiségben tárolja.

A használati utasítás betartása esetén az őrölt nem igényel karbantartást.

Принадлежностите са предназначени за кухненски робот MUM 8...

Спазвайте указанията, дадени в упътването за експлоатация на MUM 8.

Мелничката за зърно е подходяща за мелене на всички видове зърнени храни (с изключение на царевича), мак, ленено семе, сусам, елда и т. н. също така добре може да се използва и за мелене на подправки, билки и кафе.

Преглед

Разгърнете страницата със схемите.

Фиг. 1

a корпус

b регулиращ пръстен

c мелещ конус

d мелещо колело

e резервоар

f превключваща вилка

Указания за безопасност

Монтирайте към уреда и използвайте мелничката за зърнени храни само напълно окомплектована.

Не бъркайте в резервоара.

Поставяйте или сваляйте мелничката за зърнени храни само при пълен покой на задвижващия механизъм и изключен от електрическата мрежа кабел.

Пазете децата далеч от уреда.

Този уред е предназначен за обработване на обичайните количества продукти за едно домакинство, а не за производствени цели.

Използвайте само добре почистени зърнени храни, за да предотвратите повреди, причинени от метални частици, пясък или камъни.

Не пускайте мелничката за зърнени храни да работи, когато в нея няма зърно.

Автоматична блокировка

Вградената автоматична блокировка предпазва задвижващия механизъм от повреди. Превключващата вилка **f** прекъсва работата при претоварване (например при мокри зърнени храни или при попадане на чужди тела в механизма за мелене).

Превключващата вилка се демонтира и подменя лесно:

Фиг. 2

- Хванете здраво или застопорете неподвижно мелещия конус и завъртете регулиращия пръстен надясно до ограничителя.
- С плоски клещи стиснете шестостенна на превключващата вилка, завъртете надясно и го извадете (байонетно затваряне).

За резервна превключваща вилка можете да се обърнете към търговеца или към нашето представителство.

Обслужване

Внимание!

Когато не се работи с оригиналния ключ за MUM8, трябва да бъде поставена предпазната капачка на задвижващия механизъм на инструментите (фиг. 3а), в противен случай уредът няма да работи.

Когато е поставена предпазната капачка на задвижващия механизъм на инструментите, не може да се постави оригиналният капак на купата на MUM8.

- Преди първата употреба основно почиствете принадлежностите, виж «Почистване и поддръжка».

Подготовка/окомплектоване

- Поставете мелещия конус **c** с върху четиристенната ос в корпуса **a**. За целта така трябва да позиционирате регулиращия пръстен **b**, че маркировките да съвпадат една с друга (фиг. 4).
- Поставете мелещото колело **d**, напречната стрелка трябва да сочи маркировката и двойната стрелка върху регулиращия пръстен **b** (фиг. 5). Само в това положение мелещото колело може да се постави правилно. При необходимост леко натиснете надолу мелещото колело и завъртете регулиращия пръстен по посока на часовниковата стрелка до желаното положение (фиг. 6).
- Поставете резервоара **e**.

- Поставете мелничката за зърнени храни върху хоризонтално наклоненото рамо на основния уред и я завъртете на ляво до ограничителя (**фиг. 7**).
- За да не се праши поставете капака върху купата. Поставете капака както следва:
 - вдигнете нагоре подвижното рамо на кухненския робот.
 - Поставете капака.
 - Върнете подвижното рамо обратно в работно му положение.
 При необходимост покрийте отвора на капака с кърпа.
- Изсипете зърнените храни в резервоара.

Максималното количество, което можете да сипете е 750 г

(обозначенията върху резервоара са само ориентировъчни и са изчислени за жито).

- Включете кухненския робот от шалтера за включване.

Степени за мелене фиг. 8

- Степента на смилане може да се регулира от регулиращия пръстен **b**.
На ляво (6) = по-едро,
На дясно (1) = по-фино.

Регулирането става без степени и може да се извършва дори когато мелничката работи.

Съвет: В посока «По-фино» променяйте настройката много бавно, за да не се запуши механизма за мелене.

Указания за работа

Важно указание



В един етап на мелене могат да се обработят максимум 2 кг, за да не се претовари уредът. След това задължително трябва да се направи почивка за охлаждане 1 час.

За мелене кухненският робот се включва на 4-а степен. Когато сте регулирали много фино мелене може да се използва и 3-а степен, за да не се затопли прекалено зърното, което се мели. Мелничката за зърно е подходяща за мелене на всички видове зърнени храни (с изключение на царевица), мак, ленено семе, сусам, елда и т. н. Също

така добре може да се използва и за мелене на подправки, билки и кафе. Зърнените храни трябва да са сухи, в противен случай механизмът за мелене може да залепне. За тази цел съхранявайте зърното, което ще смилате, на сухо място, открито или съответно в ютен чувал. Температурата при която съхранявате зърното не трябва да надвишава 40 °С. Посочените в следващата таблица стойности са приблизителни и зависят от:

- Влажността,
- Времето на отглеждане (зима или лято).

Те могат да надвишават или да са под посочените стойности.

Скорост на смилане при 4-а степен

| Вид зърнен продукт | Скорост на смилане при съответното регулиране за степен на смилане | |
|--------------------|--|------------|
| | фино | едро |
| Пшеница | 80 г/мин. | 270 г/мин. |
| Ръж | 70 г/мин. | 230 г/мин. |
| Елда | 80 г/мин. | 190 г/мин. |
| Белен ечемик | 80 г/мин. | 300 г/мин. |
| Белен овес | 50 г/мин. | 170 г/мин. |
| Просо | 80 г/мин. | 200 г/мин. |
| Ориз | 70 г/мин. | 190 г/мин. |
| Ленено семе | 15 г/мин.* | – |
| Мак | 70 г/мин.* | – |

* Лененото семе и макът съдържат мазнини, по-фината настройка води до по-ниска скорост при меленето. По-добър резултат ще постигнете, ако мелите тези зърнени храни в замразено състояние.

В зависимост от целите за които ще се използва, лепеното семе може много бързо и много фино да се смели, ако предварително се смеси с жито.

Овесът е по-мек от другите зърнени храни. Поради тази причина той не може да се смела така фино като тях. С него обаче също можете да постигнете добри резултати, като го оставите в камерата да се замрази и след изваждането му веднага го смелите.

Важно указание:

Поради това че житото е естествена и жива «природна консерва» и поради тази причина е хигроскопично, трябва постоянно да се обръща внимание на това, че то трябва да се съхранява на сухо място. Дори влажното жито се затопля прекомерно, а това се разпознава по натоварването на конуса на мелещия механизъм и не може да се мели фино. Затрудненото фино мелене е индикатор за това, че житото е влажно.

Тест за влажност

Най-лесната проверка е да раздробите зърното, което ще мелите, като го стиснете между два твърди предмета. Неподходящото, т. е. влажното зърно се раздробява без шум, като овесени ядки; следователно трябва да го изсушите допълнително.

Също така за проба можете да сложите част от зърното, което ще мелите, за няколко часа във фризера и веднага след като го извадите да го смелите на степен за фино мелене. Ако след замразяването зърното може да се смели фино, това е сигурен признак че преди това зърното е било влажно.

След приключване на работа

- Изключете кухненския робот от шалтера за включване.
- Извадете щепсела от контакта.
- Свалете мелничката за зърнени продукти от задвижващия механизъм като я завъртите надясно (**фиг. 9**).
- Свалете резервоара **e**.
- Завъртете регулиращия пръстен **b** в посока, обратна на часовниковата стрелка. Двойната стрелка се намира срещуположно на обозначението (черта). В това положение могат да бъдат свалени мелещото колело и мелещия конус (**фиг. 10**).

Почистване и поддръжка

Внимание!

Не използвайте пенливи почистващи препарати.

Почиствайте мелничката за зърнени храни след всяко използване, ако не я използвате всеки ден. При зърнените храни, съдържащи мазнини, например лепеното семе, мелничката трябва да се почиства след всяко мелене.

- Поставете шалтера за включване в положение «0».
- Извадете щепсела от контакта.
- Завъртете мелничката за зърнени храни надясно и я свалете (**фиг. 9**).
- Не поставяйте резервоара под течаща вода, а само го почистете отвън с влажна кърпа.
- Механизмът за мелене се почиства само със суха четка.

Съвет: За почистване на отвора за излизане на мелещия конус долната част на отвора може да се отвори надолу. (**фиг. 11**).

Съхранявайте мелничката в сухо помещение. При стриктно спазване на упътването за експлоатация допълнителна поддръжка на мелничката не е необходима.

Эта принадлежность пригодна для использования в комплекте с кухонным комбайном MUM8... Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна MUM8...

Мукомольная мельница предназначена для помола всех сортов хлебных зерновых культур (кроме кукурузы), семян мака, льна, кунжута, гречихи и пр. С ее помощью можно также прекрасно измельчать сушеную зелень, пряности и кофейные зерна.

Общий обзор

Откройте, пожалуйста, страницу с рисунками.

Рисунок 1

- a Корпус
- b Установочное кольцо
- c Размалывающий конус
- d Размалывающее колесо
- e Загрузочный стакан
- f Захват

Указания по технике безопасности

Мукомольную мельницу можно устанавливать и вводить в эксплуатацию только в полностью собранном виде.

Не опускайте руку в загрузочный стакан.

Устанавливать или снимать мукомольную мельницу можно только при выключенном приводе и извлеченной из розетки штепсельной вилке.

Не подпускайте детей близко к прибору.

Этот прибор рассчитан на переработку такого количества продуктов, которое характерно для домашнего хозяйства, и не предназначен для промышленного использования.

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

Не оставляйте мельницу работать вхолостую.

Заданное место слома

Имеющееся в приборе заданное место слома защищает привод от повреждений. При перегрузке (например, если в мельницу попадает влажное зерно или посторонние предметы) захват **f** ломается. Сломанный захват можно легко извлечь и заменить на новый:

Рисунок 2

- Прочно удерживая размалывающий конус в руках или закрепив его иным способом, поворачивайте установочное кольцо вправо до упора.
- Возьмитесь плоскогубцами за шестигранник захвата, поверните его вправо и извлеките (штыковой затвор).

Запасной захват можно приобрести в специализированном магазине или в сервисном центре.

Эксплуатация

Внимание!

Если работа будет выполняться без использования фирменной чаши для кухонного комбайна MUM8, то должна быть установлена защитная крышка для привода насадок (рисунок 3a), иначе прибор не включится.

Если установлена защитная крышка для привода насадок, то фирменную крышку чаши для кухонного комбайна MUM8 установить нельзя.

- Перед первым использованием принадлежности следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

Подготовка/Сборка

- Насадите размалывающий конус **c** на четырехгранную ось внутри корпуса **a**.

Для этого установочное кольцо **b** следует расположить таким образом, чтобы маркировочные штрихи совпали (рисунок 4).

- Вставьте размалывающее колесо **d** таким образом, чтобы имеющаяся на фаске стрелка указывала в направлении риска и двойной стрелки на установочном кольце **b** (рисунок 5). Только в этом положении размалывающее колесо можно правильно установить. При необходимости слегка нажмите на размалывающее колесо и поворачивайте установочное кольцо по часовой стрелке внутри диапазона регулировки тонкости помола до необходимой установки (рисунок 6).
- Установите загрузочный стакан **e**.
- Поставьте мукомольную мельницу на установленный горизонтально кронштейн основного блока кухонного комбайна и поверните ее влево до упора (рисунок 7).
- Чтобы образующаяся мука не разлеталась, накройте чашу крышкой. Выполняется это следующим образом:
 - приподнимите поворотный кронштейн кухонного комбайна,
 - накройте чашу крышкой,
 - снова переведите поворотный кронштейн в рабочее положение.
 При необходимости закройте отверстие в крышке полотенцем.
- Засыпьте предназначенные для размалывания продукты в загрузочный стакан. За один раз можно загружать **максимум 750 г** зерна (имеющаяся внутри загрузочного стакана маркировка, рассчитанная на пшеницу, поможет Вам сориентироваться).
- Включите кухонный комбайн с помощью поворотного выключателя.

Степень помола Рисунок 8

- Степень помола можно регулировать путем вращения установочного кольца **b**.
поворот влево (6) = более крупный помол,
поворот вправо (1) = более тонкий помол.

Регулировка проводится плавно и может выполняться при работающей мельнице.

Рекомендация: выполняйте, пожалуйста, изменение настройки в сторону более тонкого помола постепенно, чтобы мельница не забилась.

Указания по выполнению работы

| ! | Важная информация | ! |
|--|-------------------|---|
| Во избежание перегрузки прибора за один раз можно перерабатывать макс. 2 кг зерна. После этого прибор следует охладить в течение часа. | | |

Для помола зерна кухонный комбайн следует включать на 4-ю скорость. Если установлена очень тонкая степень помола, то во избежание слишком сильного нагрева измельчаемого зерна, можно переключить комбайн на 3-ю скорость. Мукомольная мельница предназначена для помола всех сортов хлебных зерновых культур (кроме кукурузы), семян мака, льна, кунжута, гречихи и пр. С ее помощью можно также прекрасно измельчить сушеную зелень, пряности и кофе. Зерно должно быть сухим, иначе не исключено залипание размалывающего механизма. Поэтому зерно, предназначенное для помола, следует хранить в сухом месте открытым или в джутовом мешке. Температура хранения не должна подниматься выше 40 °С. Приведенные в следующей таблице значения являются ориентировочными и могут изменяться, например, в зависимости от

- влажности,
- времени выращивания злаков (летом или зимой).

Фактические значения могут быть больше или меньше приведенных в таблице.

Производительность размалывания на 4-й скорости

| Вид зерна | Производительность размалывания при установке | |
|-------------------|---|---------------|
| | тонкий помол | крупный помол |
| 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 |
| Просо | 80 г/мин | 200 г/мин |
| Рис | 70 г/мин | 190 г/мин |
| Семена льна | 15 г/мин* | – |
| Семена мака | 70 г/мин* | – |

* В семенах льна и мака содержится масло, поэтому при очень тонком помоле производительность размалывания низкая. Лучшего результата Вам удастся достичь в том случае, если Вы будете размалывать эти семена в замороженном виде.

Если для выпечки необходимо, чтобы в муке присутствовали размолотые семена льна, то их можно быстро и очень тонко измельчить, добавив к зерну перед его размалыванием. Зерна овса мягче, чем все другие сорта зерна. Поэтому его невозможно размолоть так же тонко. Вы можете также и в этом случае достигнуть лучших результатов, если заморозите овес и измельчите его сразу после извлечения из морозильника.

Важная информация:

Так как хлебные злаки являются естественными и живыми «природными консервами» и могут впитывать влагу, то мы считаем своим долгом снова и снова заострять Ваше внимание на необходимости хранения зерна в сухом помещении.

Повышенная влажность зерна приводит к его чрезмерному нагреву; это можно определить по тому, что та часть стального размалывающего конуса, с помощью которой измельчается зерно, залипает, и тонкий помол зерна больше выполнить невозможно. Таким образом, если тонкое измельчение зерна выполняется с трудом, то это указывает на слишком высокую влажность зерна.

Проверка влажности

Самая простая проверка выполняется путем раздавливания зерна между двумя твердыми предметами. Неподходящее, то есть, слишком влажное зерно можно без хруста расплющить таким образом, что оно станет похоже на овсяные хлопья; при необходимости его следует досушить. Кроме того, Вы можете небольшую часть зерна положить на несколько часов в морозильник и после этого сразу размолоть его, настроив мельницу на тонкий помол. Если замороженное зерно можно будет тонко измельчить, то это говорит о том, что оно перед замораживанием было влажным.

По окончании работы

- Выключите кухонный комбайн с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите мукомольную мельницу с привода, повернув ее вправо (**рисунок 9**).
- Снимите загрузочный стакан **e**.
- Поворачивайте установочное кольцо **b** против часовой стрелки до упора. Двойная стрелка должна располагаться напротив риски. В этом положении можно снять размалывающие колесо и конус (**рисунок 10**).

Чистка и уход

Внимание!

Нельзя пользоваться абразивными чистящими средствами.

Если мукомольная мельница не используется ежедневно, то ее следует очищать после каждого использования. Если измельчается такое маслосодержащее зерновое сырье, как, например, семена льна, то мельницу следует очищать после каждого процесса размалывания.

- Переведите поворотный выключатель в положение «0».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните мукомольную мельницу вправо и снимите ее (**рисунок 9**).
- Корпус мельницы нельзя класть в промывочную воду, его следует лишь протереть снаружи влажной тряпкой.
- Размалывающий механизм прочищается только сухой щеткой.

Рекомендация: для очистки выпускного отверстия в размалывающем конусе нижнюю часть конуса можно опустить (**рисунок 11**).

Хранить мельницу следует в сухом помещении. Если пользоваться мельницей с соблюдением приведенных в инструкции по эксплуатации указаний, то она не будет нуждаться в техобслуживании.

التنظيف والعناية

تنبيه!

لا تستخدم في التنظيف أية مواد منظفة ذات طبيعة كاشطة.

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

- ادر المفتاح الدوار على الوضع المشار إليه بـ "0".
- افضل قابس الجهاز عن المقبس.
- افضل مطحنة الحبوب عن المحرك من خلال إدارتها في اتجاه اليمين (صورة 9).
- لا تقم بتغطيس هيكل المطحنة في الماء وينبغي فقط تنظيف الأسطح الخارجية باستخدام فوطة مبللة.
- ويجري تنظيف رحي المطحنة فقط باستخدام فرشاة جافة.
- **فكرة مفيدة:** يمكن من أجل تنظيف فتحة الإخراج الخاصة برحي المطحنة طي الجزء السفلي لفتحة الإخراج إلى أسفل (صورة 11).
- اتبته إلى حفظ المطحنة في غرفة جافة. وليس هناك أي حاجة لإجراء أي صيانة للجهاز إذا تم الالتزام بالتعليمات المشار إليها في دليل الاستخدام.

اختبار الرطوبة

ويمكنك إجراء تجربة بسيطة لاختبار مستوى جفاف الحبوب بوضع بضعة من الحبوب بين شبيطين صلبين والضغط عليه بشدة.

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

بعد الفراغ من الاستخدام

- وقّف تشغيل ماكينة المطبخ باستخدام المفتاح الدوار.
- افضل قابس الجهاز عن المقبس.
- افضل مطحنة الحبوب عن المحرك من خلال إدارتها في اتجاه اليمين (صورة 9).
- انزع إناء التعبئة e.
- ادر طوق الضبط b في الاتجاه العاكس لدوران عقارب الساعة حين سماع الطقطقة، وفي هذه الحالة فإن السهم المزودج يكون في مواجهة علامة الإيضاح الخطية. ويمكن في هذا الوضع فصل كل من حجر الرّحى المخروطي الشكل وحلقة الطحن (صورة 10).

تُحفظ بالحق في إجراء تعديلات.

| نوع الحبوب | قدرة الطحن عند الضبط على | |
|--|--------------------------|----------------|
| | ناعم | خشن |
| قمح | 80 جم / دقيقة | 270 جم / دقيقة |
| الجاوذار | 70 جم / دقيقة | 230 جم / دقيقة |
| الحنطة السوداء | 80 جم / دقيقة | 190 جم / دقيقة |
| الشعير الخالي من القشور الحرطال (الشوفان) | 80 جم / دقيقة | 300 جم / دقيقة |
| الخالي من القشور الشخن | 50 جم / دقيقة | 170 جم / دقيقة |
| ذرة عويجة / بيضاء | 80 جم / دقيقة | 200 جم / دقيقة |
| أرز | 70 جم / دقيقة | 190 جم / دقيقة |
| بذور الكتان | 15 جم / دقيقة* | — |
| الخشخاش | 70 جم / دقيقة* | — |

* إن كلاً من بذور الكتان والخشخاش يحتويان على قدر من الزيت، مما يتسبب في إضعاف القدرة على الطحن عند الضبط على مستوى ناعم. ويمكن الوصول إلى نتيجة أفضل إذا جرى طحن هذه الحبوب وهي مجمدة.

يمكن تحديد درجة النعومة من خلال إدارة طوق الضبط **b** على المستوى المطلوب.

في اتجاه اليسار (6) = المزيد من الخشونة،

في اتجاه اليمين (1) = المزيد من النعومة.

ويجري الضبط على تدرج مفتوح خالي التضديد ويمكن تغيير مستويات الضبط أثناء دوران المطحنة.

تنبيه: انتبه من فضلك عند تغيير الضبط في اتجاه "المزيد من النعومة" إلى أن يجري ذلك على نحو تدريجي من أجل تجنب حدوث انسداد في المطحنة.

ملاحظات متعلقة بالاستخدام

ملاحظة هامة

أقصى كمية يمكن طحنها في دورة طحن متواصلة تبلغ 2 كجم وذلك لتجنب تعرض الجهاز لدرجة عالية من التحميل الزائد. وينبغي ترك الجهاز دون تشغيل لمدة ساعة لحين أن يبرد.

يجري ضبط ماكينة المطبخ على درجة 4 لأغراض الطحن. وفي حالة الضبط على مستوى عال من النعومة فيمكن ضبط ماكينة المطبخ على درجة 3، من أجل تجنب ارتفاع درجة حرارة الحبوب المطلوب طحنها.

مطحنة الحبوب مألّمة لطحن سائر أنواع الحبوب (فيما عدا الذرة)، وعلى سبيل المثال منها الخشخاش، بذور الكتان، السمسم، حبوب الحنطة السوداء وغيرها من الحبوب.

كما يمكن استخدامها بصورة جيدة لطحن الأعشاب والبهارات وحبوب القهوة.

الحبوب المطلوب طحنها يجب أن تكون جافة، وإلا فإن هذا سيؤدي إلى تعرض قلب المطحنة إلى الالتصاق. ولذا فيفضل حفظ الحبوب في مكان جاف ومفتوح أو حفظها في كيس مُصنّع من ألياف الجُوت. وينبغي ألا تتعدى درجة حرارة مكان الحفظ 40° درجة مئوية. إن القيم المشار إليها في الجدول التالي ليست سوى قيمة تقريبية وتتوقف على سبيل المثال على الآتي:

— طبيعة تركيبة الحبوب،

— الفصل الزراعي (الصيف أو الشتاء).

وعليه فإن النتيجة من الممكن أن أعلى أو أدنى من القيم الموضحة.

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

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

تنبيه هام:

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

إن هذا الملحق الإضافي مصمم للاستخدام مع ماكينة المطبخ MUM8... يجب الرجوع إلى دليل الاستخدام الخاص بماكينة المطبخ MUM8...

مطحنة الحبوب ملائمة لطحن سائر أنواع الحبوب (فيما عدا الذرة)، وعلى سبيل المثال منها الخشخاش، بذور الكتان، السمسم، حبوب الحنطة السوداء وغيرها من الحبوب.

كما يمكن استخدامها بصورة جيدة لطحن الأعشاب والبهارات وحبوب القهوة.

نظرة عامة

افتح الصفحة المطوية الختوية على الصور.

صورة 1

a هيكل الجهاز

b طوق الضبط

c حجر الرّحى المخروطي الشكل

d حلقة الطحن

e إناء التعبئة

f سحّاب

تعليمات الأمان

لا تقم بتثبيت المطحنة على ماكينة المطبخ وتشغيلها إلا إذا كانت كافة أجزائها مركبة في بعضها البعض.

تجنّب إدخال يدك في إناء التعبئة.

لا تقم على الإطلاق بتثبيت المطحنة على ماكينة المطبخ أو فكها منها إلا إذا كان المحرك متوقف تماماً عن الدوران وقابس التوصيل قد جرى فصله عن المقبس.

يجب الانتباه إلى تجنّب تواجد الجهاز في متناول لأيدي الأطفال.

إن هذا الجهاز مصمم لاستعماله على النحو الملائم لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وليس التجاري.

يُرجى الانتباه إلى تجنّب طحن الحبوب غير المناسبة لهذا الجهاز من أجل تحاشي وقوع أضرار قد تنتج عن أجزاء معدنية أو رملٍ أو حجارة.

ولا تقم بتشغيل المطحنة وهي خاوية.

تجهيزة حماية المحرك

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

ويمكن فك السحّاب واستبداله بكل بساطة.

صورة 2

• امسك أو ثبت حجر الرّحى المخروطي الشكل وأدر طوق الضبط في اتجاه اليمين حتى النهاية تماماً.

• اقبض السحّاب من جهة أسطحة السداسية مستخدماً في ذلك زردية مقلطحة الفكين وأدره في اتجاه اليمين ثم انزعه (تركيبية سنائية سهلة الربط والفك).

ويمكن شراء سحّاب بديل لدى أحد المتاجر المتخصصة أو أحد مراكز خدمة العملاء.

الاستخدام

تنبيه

يجب الانتباه في حال التشغيل دون استخدام الوعاء الأصلي المخصص لماكينة المطبخ MUM8 إلى ضرورة تركيب الغطاء الواقى الخاص بمجموعات إدارة الملحقات الإضافية (صورة 3a)، وإلا فإن الجهاز لن يشرّع في الدوران.

كما ينبغي الانتباه إلى أنه ليس من الممكن تركيب الوعاء الأصلي المخصص لماكينة المطبخ MUM8 إذا كان الغطاء الواقى الخاص بمجموعات إدارة الملحقات الإضافية مركباً.

• ينبغي قبل الاستخدام الأول للملحقات الإضافية تنظيفها بصورة جيدة، التي نظرة على فصل "تنظيف الجهاز والعناية به".

إعداد الجهاز للاستخدام / التركيب

• ركب حجر الرّحى المخروطي الشكل c على المحور الرباعي الأسطح a.

• اضبط طوق الضبط b على وضع وتلقني فيه علامات الإيضاح (صورة 4).

• ركب حلقة الطحن d بحيث يكون السهم المتواجد في الجانب المائل موجهاً في اتجاه علامة الإيضاح الخطية، وعلى أن يكون السهم المزدوج في وضع مشير إلى طوق الضبط b (صورة 5). ولا يمكن تركيب حلقة الطحن إلا إذا كانت في هذا الوضع. وربما يكون من الضروري الضغط بخفة على حلقة الطحن إلى أسفل، وبلي ذلك إدارة حلقة الطحن في نطاق منطقة الطحن في اتجاه دوران عقارب الساعة حين أن تصل إلى الوضع المطلوب الضبط عليه (صورة 6).

• ركب إناء التعبئة e.

• ركب مطحنة الحبوب على ذراع المحرك المزواحة (القابلة للتحريك) المتواجدة في وضع أفقي ثم أدرها يساراً حين سماع طقطقة التثبيت (صورة 7).

• ضع الغطاء على الوعاء من أجل تجنّب تآثر العفائر الناتج عن الطحن. ركب الغطاء باتباع الآتي:

— ارفع الذراع المزواحة الخاصة بماكينة المطبخ.

— ركب الغطاء.

— ثم أعد الذراع المزواحة إلى وضع الاستخدام.

ويمكن تغطية فتحة الغطاء بغطاء إذا كان هناك ما يستدعي ذلك.

• ضع الحبوب المطلوب طحنها في إناء التعبئة. انتبه إلى أن أقصى كمية يمكن طحنها تبلغ 750 جم (العلامات الإيضاحية المتواجدة على جانب إناء التعبئة ليست سوى إشارات تقريبية لمساعدة جرى تحديدها انطلاقاً من القمح).

• شغل ماكينة المطبخ من خلال إدارة المفتاح الدوار.

**AE Vereinigte Arabische
Emirate,
United Arab Emirates**

BSH Home Appliances General
Trading L.L.C
Plot No 369-0180;
Warehouse Nos. 2, 3, 4
AL Quoz, Dubai
Tel.: 04 8814401
Fax: 04 8814805

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft
mbH
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien

Tel.: 0810 240 260
innerhalb Österreichs
zum Regionaltarif

Tel.: 0810 700 400

Hotline für Espresso-Geräte
zum Regionaltarif

Fax: (01) 605 75-51 212
www.bosch-hausgeraete.at

AU Australien, Australia

BSH Home Appliances Pty Ltd
57-63 McNaughton Roads
CLAYTON, Victoria 3168
Tel.: 1300 368 339
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS

**BA Bosnien-Herzegowina,
Bosnia-Herzegovina**

"HIGH" d.o.o.
Odošabina 57
Sarajewo 71000
Tel.: 033-21 35 13
Info-Line: 061-10 09 05
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgien, Belgium, België

BSH Home Appliances s.a. n.v.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 02 475 72 91
www.electro.bosch.be

BG Bulgarien, Bulgaria

EXPO 2000 GmbH
Lulin kompl., bl. 549/B
1359 Sofia
Tel.: 02-260 148
Fax: 02-9250 991

BH Bahrain, البحرين

Khalifa Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 703503
Fax: 703883

BR Brasilien, Brazil

BSH Continental
Electrodomésticos Ltda.
Serviços Técnicos de Fábrica
Equipamentos Domésticos
Parque Industrial
s/n Jardim S.Camilo
13184-970 Hortolandia/S.P.
Tel.: 0800 70 20 050
Fax: 011 2126 1962
www.boscheletrrodomesticos.
com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
www.bosch-hausgeraete.ch
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

mailto:ch-reparatur@bshg.com

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

mailto:ch-ersatzteil@bshg.com

CY Zypern, Cyprus

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 022 819550
Fax: 022 658128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

**CZ Tschechische Republik,
Czech Republic**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekafská 10b
150 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-spotrebice.cz/bosch/
index.html

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Werkskundendienst für
Hausgeräte

Reparaturservice:
Tel.: 01801-33 53 03

Ersatzteilbestellung:

Tel.: 01801-33 53 04

Fax: 01801-33 53 08

mailto:spareparts@bshg.com

An 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar, im Festnetz zum
günstigen Ortstarif!
www.bosch-hausgeraete.de

DK Dänemark, Danmark

BSH Hvidevarer A/S
Bosch Hvidevarereservice
Telegrafvej 6
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com
www.bosch-hvidevarer.com

EE Estland, Estonia

AS Serwest
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8733
Fax: 0627 8739
mailto:serwest@online.ee

ES Spanien, Spain, Espana

BSH Electrodomésticos
España S. A.
Servicio BSH al Cliente
Polígono Malpica, Calle D,
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
www.bosch-ed.com

FI Finnland, Finland, Suomi

BSH Kodinkoneet Oy
Sinimäentie 8, PL 66
02631 Espoo
Tel.: 0200 84840
Fax: 0207 510790
www.bosch-kodinkoneet.com

FR Frankreich, France

BSH Electroménager
SAV Constructeur
50 Rue Ardoin – BP 47
93400 Saint-Ouen
Service Dépannage à Domicile:
0 825 398 010 (0,15 € TTC/min)
Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/min)
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 899 705 501 (1,35 € TTC/appel +
0,34 € TTC/min)
www.bosch-electromenager.com

**GB Großbritannien,
United Kingdom**

BSH Home Appliances Ltd.
BSH Appliance Care, Service
Division
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5ZR
www.bshappliancecare.co.uk/
bosch

Nationwide Service Requests
Tel.: 08705 678910
mailto:mks-servicerequest@
bshg.com

Spares, Accessories and Central
Warehouse
Tel.: 08705 543210
www.bshappliancecare.co.uk/
bosch
mailto:mks-spares@bshg.com

Customer Liaison
Fax: 01908 328660
mailto:mks-customerliaison@
bshg.com

Head office
Tel.: 08705 222777
Fax: 01908 328670

**GR Griechenland, Greece,
Hellas**

BSH Ikiakes Siskeves ABE
Kentriko Ipokatastima Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Griechenland – Athen
Tel.: 210 4277701
Fax: 210 4277669

Nord-Griechenland –
Thessaloniki
Tel.: 2310 479 298
Fax: 2310 475 574

Sued-Griechenland –
Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325403
Fax: 2810 324585

Zentral-Griechenland –
Patras
Tel.: 2610 330478
Fax: 2610 331832
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1&2B, 7th Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hongkong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252

HR Kroatien, Croatia

Andabaka Commerce
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 453880
Info-Fax: 021 453891
mailto:andabaka@inet.hr

**HU Ungarn, Hungary,
Magyarország**

BSH Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-haztartasi-gepek.hu

IE Irland, Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
BSH Appliance Care, Service
Division
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
www.bshappliancecare.ie/Bosch

Service Requests
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Island, Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italien, Italy, Italia

BSH Elettrodomestici SpA
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 41336 1
Fax: 02 41336 610
Numero verde 800-829120
mailto:info@
bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-elettrodomestici.it

KZ Kasachstan, Casachstan

Kombitechnozentr Ltd.
Shewchenko 147B
480096 Almaty
Tel.: 03272 689898
Fax: 03272 682652

LB Libanon, Lebanon, لبنان

Tezeni, Hana & Co.
Dora Beyrouth
Jdeideh 114043
Tel.: 01 255211
Fax: 01 257359
mailto:Info@Tezeni-Hana.com

LT Litauen, Lithuania

Senuku Prekybos Centras LTD.
Pramonės 6
3031 Kaunas
Tel.: 037 362 767
Fax: 037 304 640
www.senukai.lt

LU Luxemburg, Luxembourg

BSH Service
20, Rue des Peupliers
2328 Luxembourg-Hamm
Tel.: 43843 505
Fax: 43843 525
mailto:bsh-service@siemens.lu

LV Lettland, Latvia

Latinterteservice
72 Buluju street, house 2.
1067 Riga
Tel.: 07 74 42 274
Fax: 07 74 73 300
mailto:latinter@latinter.lv

MK Mazedonien, Macedonia

„RIMEKO SG“
Ul."A.Mitrev"br.17
1000 Skopje
Tel./Fax: 042 215506

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442334
Fax: 021 488656
www.oxfordhouse.com.mt

**NL Niederlande, Netherlands,
Nederlande**

BSH Huishoud-elektro B.V
Keienbergweg 97
1101 GG Amsterdam Zuidoost

Storingmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445

Onderdelenverkoop:
Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400

www.boschservicedienst.nl

**NO Norwegen, Norway,
Norge**

BSH Husholdningsapparater AS
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50

5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90

7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
www.bosch-hvitevarer.com

NZ Neuseeland, New Zealand

BSH Home Appliances Pty Ltd
New Zealand Branch
Building C, 39-43 Apollo Drive
Mairangi Bay, Auckland 1310
Tel.: 09 4786158
Fax: 09 4782914
www.bosch.co.nz

PL Polen, Poland, Polska

BSH Sprzet Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 022 57 27 711
Fax: 022 57 27 709
www.bosch-agd.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomesticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 21 4250 700
Fax: 21 4250 701
www.electrodomesticos.bosch.pt

RO Rumänien, Romania

BSH Electrocasnice srl
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21,sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9731
mailto:romania.service@
bshg.com

RU Russland, Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19
119071 Москва
тел.: 095 737 2961
www.bosch-bt.ru

**SE Schweden, Sweden,
Sverige**

BSH Hushällsapparater AB
Röntgenvägen 1
Solna
Tel.: 08 734 1310
Fax: 08 734 1321
41104 Göteborg
Tel.: 031 63 69 90
Fax: 031 15 48 20

21376 Malmö
Tel.: 040 227 880
Fax: 040 224 353
www.bosch-hushall.com

**SG Singapore, Singapore,
星加坡**

BSH Home Appliances (SEA)
Pte. Ltd.
38C-38D Jalan Pemimpin
577180 Singapore
Tel.: 6350 5000
Fax: 6350 5050

SI Slowenien, Slovenia

BSH Hišni aparati,d.o.o.
Savinjska cesta 30
3331 Nazarje
Veliki aparati
Tel.: (03) 8398-138
Fax: (03) 8398-313
mailto:informacije.servis@
bshg.com

**SK Slowakische Republik,
Slovak Rep.**

Technoservis Bratislava
Bajzova 11/A
82108 Bratislava
Tel./Fax: 02 555.68.161
www.bosch-spotrebice.sk

TR Türkei, Turkey, Türkiye

BSH Profilo Elektrikli Gereçler
Sanyi A.S.
Cakmak Mahallesi,
Balkan Caddesi No:51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: (0) 216 528 9000
Fax: (0) 216 528 9999
www.boschevaletleri.com

TW Taiwan

Achelis Taiwan Co., Ltd.
6th floor, No 2. Sec.3
Min Sheng E. Road
Taipei
Tel.: 02 2321 6222
Fax: 02 2397 1235
mailto:Bosch@achelis.com.tw
www.achelis.com.tw

UA Ukraine, Украина

Киев
СП "Транс-Сервис"
тел.: 044 568-51-50
ООО "Дойчэлектросервис"
тел.: 044 467-80-46
www.bosch-pt.com.ua

YU Jugoslawien, Yugoslavia

SZR Specijalelektro
III Bulevar 34, Blok 23
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147110
Fax: 011 139689
Info-Line: 011 138 552
mailto:spec.el@EUnet.yu

**ZA Südafrika, South Africa,
Afrique du Sud**

BSH Home Appliances
Limited S.A.
15 th Rd., Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 011 265 7800
Fax: 011 265 7867

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungspflichten des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Bosch Info-Team:

DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,12/Min)

AT ☎ 06 60 / 59 95

Internet:

<http://www.bosch-hausgeraete.de>

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34 / 81739 München / Germany

5090462911 / MUZ8GM1 0805
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt,
el, tr, pl, hu, bg, ru, ar



