

Schnitzer

Mühlen & Flocker



GETREIDE- MÜHLE VARIO

Gebrauchsanweisung

Lieber Kunde

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Vario. Sie haben ein Qualitätsprodukt gekauft. Bei der Entwicklung dieser Getreidemühle haben wir besonders darauf geachtet, sowohl die technische Funktionalität als auch das Design zu optimieren. Dabei haben wir von unserer über 50-jährigen Erfahrung mit Haushaltsgetreidemühlen profitiert.

Damit Sie lange an der Vario Freude haben, empfehlen wir Ihnen, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Platz aufzubewahren.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter: www.schnitzer.eu/Muehlen_Zusatzprospekt

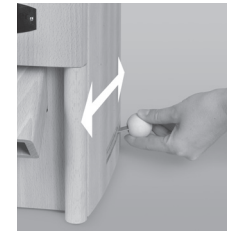
Falls Sie doch noch Fragen haben, kontaktieren Sie uns gerne.

Ihr Schnitzer-Team

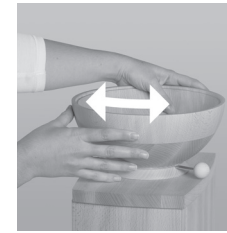
SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Anweisung sorgfältig durch.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an und prüfen Sie, ob die vorhandene Netzspannung mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Gerät nicht mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Verbindung.
- Bringen Sie die Maschine und das Anschlusskabel nicht in die Nähe heißer Gegenstände.
- Stellen Sie das Gerät während der Benutzung auf eine harte, ebene Unterlage (Küchenarbeitsplatte).
- Die Belüftungsschlitze an der Geräteunter- und Rückseite müssen frei bleiben.
- Reinigen Sie die Steine nicht mit Wasser.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.

KURZBESCHREIBUNG



Mit dem Verstellhebel können Sie zwischen einer groben und feinen Einstellung wählen.



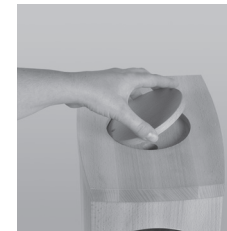
Durch Drehen des Trichters haben Sie die Wahl zwischen den Funktionen Mahlen und Flocken.



Metallschieber öffnen – Getreide fällt durch.
Metallschieber schließen – Getreide bleibt im Trichter liegen.



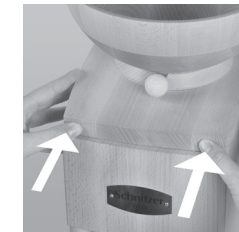
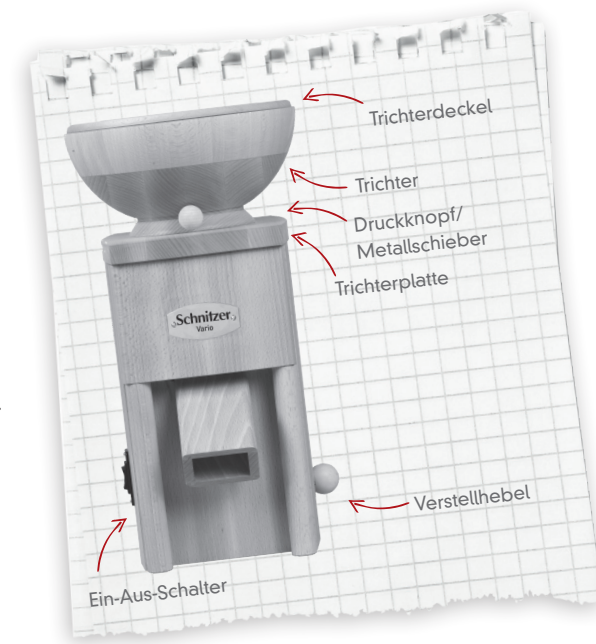
Der Trichter kann abgenommen und verstaut werden.



Die Trichterplattenabdeckung dient zum Schutz vor Fremdkörpern. Durch Auflegen erhalten Sie eine ebene Fläche.



Getreide kann im Trichter abgewogen werden.



Drücken Sie die Trichterplatte nach hinten, um diese zu entfernen.



Heben Sie die Trichterplatte nach oben, um an die Steine zu gelangen.



Metallmahlkammer durch Rechtsdrehung abheben und die Steine mit einer Bürste reinigen.

MAHLGUT & MAHLEISTUNG

Die Vario ist zum Mahlen von fast allen weizenkorn-großen und kleineren Getreidearten, sowie Mais (kein Popkornmais) geeignet. Ölhaltige Samen sollten nicht alleine gemahlen werden. Mit 500 g z.B. Weizen kann ungefähr 1 Teelöffel Ölsaaten gemahlen werden.

Bei trockenem Getreide beträgt die Mahlleistung bei feinsten Einstellung 110 g/min, bei grober Einstellung 300 g/min. Bitte beachten Sie die Tabelle hier unten.

HINWEIS

Bitte mahlen Sie nicht länger als 15 Minuten am Stück, da sonst die Gefahr der Überhitzung besteht. Verwenden Sie ausschließlich gereinigtes und trockenes Getreide. Ungereinigtes Getreide enthält oft kleine Steinchen, die das Mahlwerk Ihrer Mühle beschädigen können. Feuchtes Getreide kann dazu führen, dass die Mahlsteine verkleben.

MAHLGUT-TABELLE

Können mit elektrischen Getreidemøhlen gemahlen werden:		JA	NEIN	JA, BITTE BEACHTEN!
Getreide	Weizen Roggen Gerste Kamut Einkorn Emmer Hirse Braunhirse	✓		
	Hafer Nackthafer			✓ Feinste Mahlstufe meiden, größere Mahlstufe ausreichend für fein gemahlene Mehl.
	Dinkel Grünkern			✓ 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für fein gemahlene Mehl.
	Naturreis Weißreis (kein Parboiled Reis)	✓		
Pseudo Getreide	Buchweizen Amaranth Canihua Quinoa	✓		✓ Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns.
Hülsenfrüchte <small>(Møhle ab 350 W-Motor wird empfohlen)</small>	Linsen (alle Sorten)			✓ Stufenweise verarbeiten; erst mittelgrob, dann fein.
	Sojabohnen Kichererbsen Lupinen grüne Erbsen			✓ Stufenweise verarbeiten; erst grob, dann fein.
	Mungobohnen weiße Bohnen		✓	
Ölsaaten	Kürbiskerne Sonnenblumenkerne Mohn		✓	
	Leinsamen Sesam Chia			✓ 1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe um ca. 2 Punkte erhöhen.
	Flohsamen (Wegerichsamen)	✓		
	Kaffee			✓ Stufenweise verarbeiten, Achtung: Geschmack kann von den Mahlsteinen angenommen werden.
Gewürze*	Nüsse		✓	
	Anis Fenchel Nelken Kümmel			✓ 2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für Feinvermahlung.
	Koriander schwarzer und weißer Pfeffer roter Pfeffer	✓		
	Senfkörner		✓	✓ nur mittelgrobe Vermahlung möglich

*Die intensiven Gewürz-Aromen können von den Mahlsteinen angenommen werden. Nach dem Mahlen von Gewürzen wird die Vermahlung von Reis empfohlen.

QUETSCHGUT & QUETSCHLEISTUNG

Alle Getreidesorten außer Mais und ähnlich große Körner können mit der Vario gequetscht werden. Bitte beachten Sie dabei folgende Hinweise:

Hafer findet am häufigsten Verwendung und ist wegen seiner weichen Randschichten und seines hohen Fettgehaltes leicht und ohne Vorbehandlung zu quetschen.

Tipp für Weizen, Roggen und Dinkel: Damit die Flocken besser zusammenhalten, sollte die gewünschte Menge an Getreide in einem Sieb mit Wasser benetzt werden und vor dem Flocken mindestens fünf Stunden trocknen.

HINWEIS

Die Flockereinheit sollte nicht länger als 8 Minuten in Betrieb bleiben, da sonst die Gefahr der Überhitzung besteht.

BEDIENUNG

- Stellen Sie die Vario auf einer festen und ebenen Arbeitsfläche stabil ab und stecken Sie nun den Stecker in die Steckdose. Das Gerät ist startbereit.
- Drücken Sie den Knopf/Metallschieber am Trichter hinein, sodass die Durchlauföffnung im Trichter geschlossen ist. Drehen Sie den Trichter in die gewünschte Position.
- Zeigt der Knopf nach
 - vorne > mahlen
 - hinten > flocken
- Füllen Sie die benötigte Menge an Getreide in den Holz- bzw. Edelstahltrichter ein.
- Bedienen Sie den Ein- und Ausschalter auf der linken Außenseite des Gerätes. Durch Piktogramme am Schalter wird die Wahl zwischen der Mahl- und Flockeinstellung sichtbar.
 - Mittelstellung > aus
 - oben eingedrückt > flocken
 - unten eingedrückt > mahlen
- Öffnen Sie den Schieber, damit das Getreide in die Mahl- bzw. Flockkammer fällt.
- Wenn genügend gemahlen wurde und sich noch Getreide im Trichter befindet, schließen Sie die Durchlauföffnung.

KURZINFO

Gerne können Sie den Trichter als Messschale verwenden. Hierfür nehmen Sie den Trichter von der Trichterplatte ab und verschließen die Durchlauföffnung. Legen Sie den Trichter auf die Waage, somit können Sie ohne Probleme das Getreide einfüllen und wiegen.

Die runde Holzplatte, die beigelegt ist, dient zum Schutz vor Fremdkörpern. Wenn der Trichter im Schrank verstaut ist, legen Sie die Trichterplattenabdeckung (runde beiliegende Holzscheibe) einfach in die Aussparung der Holzplatte ein.

MAHLEN

Zur Verstellung der Feinheit des gemahlene Getreides, bedienen Sie den auf der Außenseite des Gerätes angebrachten Verstellhebel. So können Sie stufenlos zwischen fein und grob wählen.

Die Fein- und Grobeinstellung des Mahlwerkes kann problemlos während des Mahlens vorgenommen werden.

Bitte beachten: Bei stehendem Motor und bereits in den Trichter eingefülltem Getreide (wenn der Knopf/ Metallschieber am Trichter nicht eingedrückt ist) darf die Verstellung von grob auf fein nicht erfolgen.

Die feinst mögliche Einstellung ist nur bei Weizen sinnvoll. Bitte wählen Sie z. B. bei Roggen, Dinkel und Hafer eine gröbere Einstellung.

Falls der Motor durch Unterspannung im Netz beim Mahlen nicht sofort anläuft, sollte bei laufender Mühle der Verstellhebel kurz auf grob und sofort darauf wieder auf die gewünschte feinere Einstellung geschoben werden.

FLOCKEN

Die Walzen zum Flocken sind auf eine mittlere, kernige Flockenqualität eingestellt. Der Walzenabstand ist nicht veränderbar.



TIPPS RUND UMS GETREIDE

Tipp 1 → Getreide muss trocken, luftig und kühl gelagert werden. Idealerweise füllen Sie das Getreide in Getreidesäcke oder Holzdosen. Diese sind nicht luftdicht verschlossen.

Tipp 2 → Getreide ist hygroskopisch, das heißt, es nimmt bei feuchter Luft Wasser auf. Ist das Getreide beim Vermahlen zu feucht, kann dies dazu führen, dass die Mahlsteine verkleben und/oder der Mehlauslauf der Mühle verstopft.

Tipp 3 → Um vor dem Vermahlen zu prüfen, ob das Getreide trocken genug ist, hat sich die „Messerprobe“ bewährt. Das trockene Korn zerspringt mit einem deutlichen Knacken, wenn man es mit einem Messer auf einer harten Unterlage zerdrücken möchte. Das zu feuchte Korn kann man zu einer Flocke zerquetschen.

Tipp 4 → Ist Ihr Getreide zu feucht, so stellen Sie es für einige Tage in ein Körbchen an einen warmen Ort (auf die Heizung etc.) oder legen Sie es für 10-15 min. bei 50°C in den Backofen.

REINIGUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen unter fließendem Wasser gereinigt werden und auch die Steine dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
- Von außen ist es ausreichend, das Gerät mit einem Tuch abzuwischen. Auf keinem Fall sollten Scheuermittel verwendet werden.
- Ist das Gerät nicht in ständigem Einsatz, empfehlen wir nach der Benutzung die Reinigung der Mahlsteinflächen und des Mehtraumes. Diese Reinigung kann auch erforderlich werden, wenn die Verwendung feuchten Getreides zur Verstopfung des Mahlwerkes geführt hat.

Schnelle Reinigung

Mahlen Sie eine Handvoll Naturreis bzw. Weizen auf mittlerer Einstellung, um die Steine zu reinigen.

Gründliche Reinigung

1. Netzstecker ziehen
2. Mühle auf grob stellen
3. Trichterplatte mit Trichter nach hinten drücken und abheben
4. Flockenschacht (aus Holz) herausnehmen
5. Edelstahlmahlkammer durch Andrücken und Rechtsdrehung lösen und abheben
6. Beide Mahlsteine können nun mit einer harten Bürste gereinigt werden (nie feucht oder nass)
7. Mit dem Staubsauger können Sie die Mehltreue aufsaugen
8. Die Flockerwalzenabdeckung (schwarz) abnehmen und die Walzen reinigen
9. Abdeckung wieder anbringen
10. Die Nase der Metallmahlkammer in Richtung zum Mehlauslauf aufsetzen und mit Druck nach links verriegeln
11. Flockenschacht und Trichterplatte wieder aufsetzen und die Platte wieder nach vorne schieben

TECHNISCHE DATEN

Vario

Gehäuse: Buchen-Vollholz
Maße in mm: Breite 245, Tiefe 300,
Höhe 450 (Holztrichter), 440 (Metalltrichter)
Gewicht: 14 kg
Trichterfüllmenge:
1600 g (Holztrichter), 1400 g (Metalltrichter)
Unterstellhöhe für Schüssel: 100 mm

Mahlleistung: 110 g/min fein, 300 g/min grob
Mehlfeinheit: 82% unter 0,3 mm
Mahlsteine aus keramisch gebundenem Korund
Mahlstein Ø: 90 mm
Lautstärke bei „Fein“: Mahlen 72 db, Flocken 40 db
Leistung des Industriemotors: 1,7 A; 360 W
für Mais geeignet



STÖRUNG

Sollte sich der Motor durch extreme Belastung oder unsachgemäßem Gebrauch überhitzen oder stehen bleiben, so verhindert ein eingebauter Thermoschutzschalter eine Überlastung des Motors. In diesem Fall ist das Gerät abzuschalten und sollte 20 - 30 Minuten nicht benutzt werden.

Sollten Sie bei wiederholten Störungen die Ursache hierfür nicht ermitteln können, wenden Sie sich bitte an uns.

GARANTIE

Schnitzer-Getreidemöhlen sind robust und zuverlässig, die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich in der Regel durch eine jahrzehntelange Lebensdauer aus. Falls beim Gebrauch dennoch eine dauerhafte Störung auftritt, so geben wir für unser Produkt eine zweijährige Garantie ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Zeit beseitigen wir Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, unentgeltlich.

HINWEIS ZUM UMWELTSCHUTZ



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Wertstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwendbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

SERVICE

Schnitzer GmbH & Co. KG • Marlener Str. 9 • 77656 D-Offenburg
Telefon: +49 781 504 75-00 • Fax: +49 781 504 75-09
E-Mail: info@schnitzer.eu • www.schnitzer.eu

Schnitzer

mills & flakers



VARIO
MILL

instructions for use

Dear customer,

Congratulations on the purchase of your new high-quality Vario mill. When developing this multipurpose product, we focused on improving its technical functionality in line with the design.

Before using this machine, please read through the following recommendations carefully and keep these instructions for use at hand.

Please do not hesitate to contact us or your specialist dealer if you require any further information. You can find more information on our website www.schnitzer.eu.

Your Schnitzer-Team

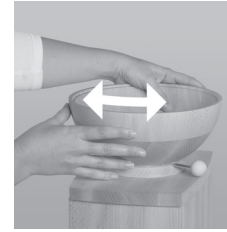
SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read through these instructions carefully.
- Connect the mill to alternating current only and verify that the existing mains voltage is identical to the mains voltage indicated on the base plate of the mill.
- Do not use the mill in connection with running water or other liquids.
- Do not place the mill and its connecting cable in the vicinity of hot objects.
- Place the mill on a hard and flat surface during operation (kitchen tabletop).
- Keep the ventilation slots unobstructed.
- Do not use water for cleaning the stone.
- If the connecting line of the mill is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by the after sales service or a similar qualified person.

SHORT DESCRIPTION



The degree of fineness can be continuously regulated between fine and coarse with the help of the button situated on the right-hand side of the mill.



By turning the funnel, you can switch between the functions grinding and flaking.

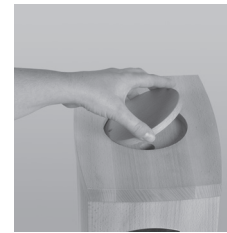


Metal slider open – Cereals are falling through

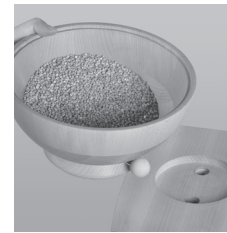
Metal slider closed – Cereals stay in funnel



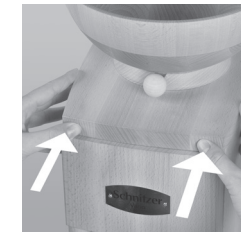
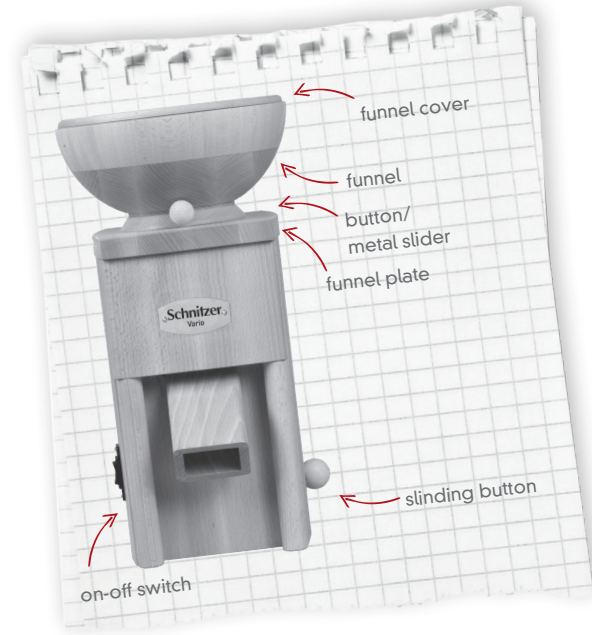
Funnel can be taken off and stowed.



The funnel plate cover is therefore the protection against foreign objects. When you put it in, you get a plane surface.



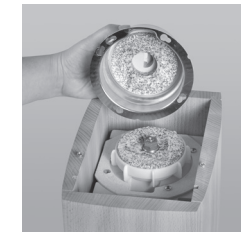
Cereals can be weightened in funnel.



Push back the funnel plate, to remove it.



Lift up the funnel plate to get to the stones.

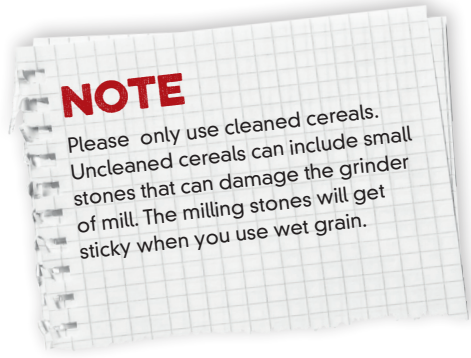


Detach the stainless steel chamber by depressing and turning to the right. Now both millstones can be cleaned with a hand brush.

MILL

This Vario mill is suited for grinding all types of grain, all sizes of wheat and smaller ones as well as corn (no popcorn). Oleiferous seeds should not be ground alone! Oilseeds can be ground fine, if you mix, e.g. 500 g wheat and one teaspoon oilseeds.

Using dry grain, the milling capacity is as follows: 110 g/min in the case of fine adjustment, 300 g/min in the case of coarse adjustment.



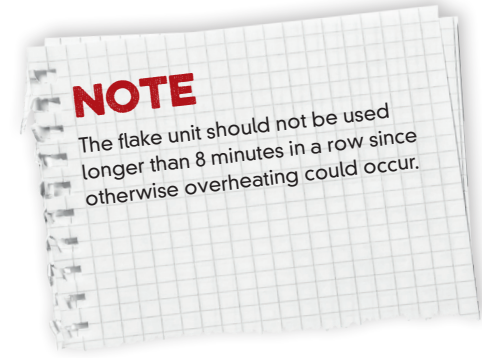
FLAKER

You can flake nearly all kinds of grain with your Vario mill with the exception of corn and similar big grains. Please note the following recommendations:

Oat is the most commonly used grain and can be effortlessly flaked without any further treatment owing to its soft edges.

For getting nicer flakes (that stick better together), you should moisten the wished quantity in a sieve with water and dry it for 5 hours.

Please check our website for more information.



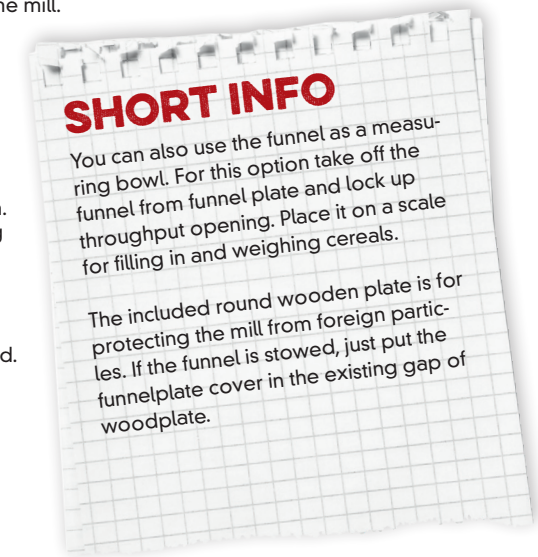
GRINDING MATERIAL OVERVIEW

	Can be grinded with an electric mill	YES	NO	LIMITED, PLEASE PAY ATTENTION
grain	wheat rye barley kamut einkorn emmer millet brown millet	✓		
	oat naked oat			✓ please avoid finest grinding setting, a rough setting is sufficient for fine flour
	spelt green spelt			✓ please avoid finest grinding setting, a rough setting is sufficient for fine flour
	brown rice white rice (no parboiled rice)	✓		
	corn (no popcorn)			✓ grind step by step, depending on the size of the grain
pseudo grain	buckwheat amaranth, canihua quinoa	✓		
legumes <small>(Mill from 360 W motor is recommended)</small>	lentils			✓ grind step by step, depending on the size of the grain
	soybeans chickpeas lupines husked green peas			✓ grind step by step, depending on the size of the grain
	mung beans white beans		✓	
oilseeds	pumpkin seeds sunflower seeds poppy seeds		✓	
	linseeds sesame chia			✓ mix 1 tablespoon of the seeds with 500 g grain
spices*	psyllium (plantain seed)	✓		
	coffee			✓ grind step by step. Warning: the stones could absorb the coffee flavor
	nuts		✓	
spices*	anise fennel cloves caraway			✓ please avoid finest grinding setting, a rough setting is sufficient for fine flour
	coriander pepper black and white	✓		
	pepper red		✓	
	mustard seeds			✓ grind only in a coarse setting

The intense spice aromas can be absorbed by the millstones. After grinding spices, it is recommended to grind rice.

OPERATION

- Place the Vario mill on a solid and flat tabletop so that it has a firm standing and then insert the plug into the socket. The mill is now ready to be started.
- Press in button on funnel so that throughput opening is locked. Turn funnel to your wished position.
- If button shows to
 - front > you have chosen the grinding setting
 - back > you have chosen the flaking setting
- Fill the required quantity of grain into the wooden or metal funnel.
- Operate the on/off switch on the left-hand side of the mill. You can see the milling or flaking adjustment by the pictograms indicated on switch:
 - centre position > off
 - pressed in on the upper side > flaking
 - pressed in on the lower side > grinding
- Pull the button towards you so that the slide is open. Therefore the cereals will fall into grinding or flaking chamber. Now the cereals are ground or flaked.
- If there are still cereals in funnel, after grinding your required quantity, just close the slide. The grains which are still in the mill should be ground.



GRINDING

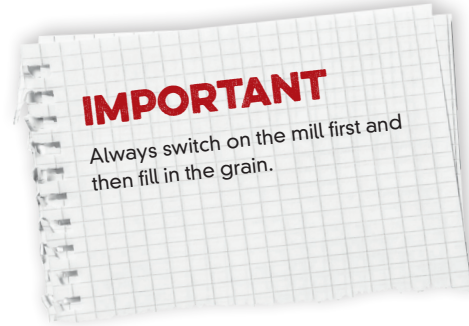
The degree of fineness can be continuously regulated between "fine" and "coarse" with the help of the sliding button situated on the right-hand side of the mill.

You can also adjust the fineness while grinding.

If the motor does not start immediately when milling owing to an under voltage in the mains, the adjustment lever should be briefly slid to coarse while the mill is running and shortly afterwards again to the desired more finer setting.

FLAKING

The wheels for flaking have been adjusted for intermediate flake finesse. The distance between the rollers can not be changed.



TIPS FOR USE OF GRAIN

Tip 1 → Grain must be stored in a dry, well ventilated and cool location. Ideally grain is stored in sacks or in wooden boxes which are not sealed airtight.

Tip 2 → Grain is hygroscopic, i.e. water is absorbed a damp atmosphere. If the grain is too wet when it is ground, this might cause clogging of the millstones and/or blocking of the flour outlet.

Tip 3 → The „knife test“ has proven ideal in order to check whether the grain is dry enough before it is ground. Dry grain bursts with a distinct cracking sound when trying the crush it on a hard surface with a knife. Grain which is too wet can be pressed to flakes.

Tip 4 → If the grain is too wet, place it for some days in a basket somewhere warm (on the heating for example) or put it in the oven for 10-15 minutes at 50°C.

CLEANING

- Unplug the mill before cleaning.
- Do not use water for cleaning the stones.
- It is absolutely sufficient to wipe the outside of mill clean with a dry cloth. Do not use any abrasive detergents.
- If you do not use the mill regularly, you should clean the stones and rollers before each new operation.
- Cleaning may also be necessary if the stones are blocked due to the usage of damp grains.

Quick cleaning

For cleaning the stones, just grind a handful of rice or wheat with intermediate setting.

Thorough cleaning

1. Please pull the plug first
2. The setting for the mill must be adjusted to "coarse"
3. Push back the funnel plate with funnel and pull it out
4. Pull out flaking shaft (made of wood)
5. Detach the stainless steel grinding chamber by depressing and turning to the right
6. Both millstones can now be cleaned with a hard brush (which must never be wet or moist)
7. You can remove the flour with a vacuum cleaner
8. Take off the flaking-cover (black) and clean the wheels
9. Place the flaking-cover back on the wheels
10. Place the grinding chamber with its nose above the flour sprout and lock by pressing down and turning to the left
11. Attach the funnel plate and the flaking shaft and slide to the front

TECHNICAL INFO

Vario

Housing: beech-solid-wood
Measurements in mm:
width 245, depth 300,
height 450 (wooden funnel), 440 (metal funnel)
Weight: 14 kg
Capacity of funnel:
1600 g (wooden funnel), 1400 g (metal funnel)
Max height of bowl: 100 mm

Grinding performance:
110 g/min fine, 300 g/min coarse
Flour fineness: 82% less than 0,3 mm
Grinding stones of ceramic-bound corundum
Grinding stone Ø: 90 mm
Sound intensity at „fine“: milling 72 db, flaking 40 db
Performance of industrial motor: 1,7 A; 360 W
Suitable for corn



MALFUNCTION

If the motor is overheated or comes to a stop owing to extreme operation or improper use, a built-in thermal protection switch will prevent the motor from overloading. Please switch off the mill immediately and do not switch it on again before 20 - 30 minutes have elapsed.

Please contact us, if you can not determine the cause of repeatedly occurring disturbances.

WARRANTY

Schnitzer grain mills are robust, reliable and famous for their long service life. The millstones don't need to be sharpened.

However, if there will occur a sustained disturbance, we will offer a warranty for the duration of two years as from the purchase date. Within this time span we eliminate all damages due to material or manufacturing defects free of charge.

SERVICE

Schnitzer GmbH & Co. KG • Marlener Str. 9 • 77656 D-Offenburg
Telefon: +49 781 504 75-00 • Fax: +49 781 504 75-09
E-Mail: info@schnitzer.eu • www.schnitzer.eu