

Schnitzer

Mühlen & Flocker



GETREIDE- MÜHLE COUNTRY

*Gebrauchsanweisung
Instructions for use*



D

Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Getreidemühle von Schnitzer.
Seit über 50 Jahren bauen wir bei Schnitzer Haushalts-Getreidemühlen.

Sie haben ein Qualitätsprodukt gekauft, an dem wir Ihnen lange Freude wünschen.
Für die Handhabung und Pflege der Mühle bitten wir folgende Hinweise zu beachten.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website:
www.schnitzer.eu/pages/downloads

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

Ihr Schnitzer-Team



HINWEISE

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig.
- Bringen Sie die Mühle nicht mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Verbindung.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

MAHLEISTUNG

Die Mahlleistung bei 80 Umdrehungen/ Min. beträgt 50 g feines und 100 g grobes Mehl pro Minute.
Diese Angaben sind Idealwerte. Die Mahlleistung ist abhängig vom Feuchtigkeitsgrad des Getreides und auch von der Getreideart.

Öhaltige Saaten dürfen nicht gemahlen werden.

Bei **Dinkel** und **Grünkern** empfehlen wir 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt zu bleiben, um das Verkleben der Steine zu vermeiden. Diese Einstellung ist ausreichend für fein gemahlene Mehl.

Beim **Hafer** sollte aufgrund des natürlichen höheren Fettgehaltes eine gröbere Mahleinstellung gewählt werden. Auch hier erhalten Sie trotzdem fein gemahlene Mehl. Dies gilt für geschälte Haferkörner als auch für Nackthafer.

Verwenden Sie ausschließlich speisefertig gereinigtes Getreide. Verunreinigungen (z.B. kleine Steinchen) können das Mahlwerk beschädigen.

TIPPS RUND UMS GETREIDE

- Tipp 1** → Getreide muss trocken, luftig und kühl gelagert werden. Idealerweise füllen Sie das Getreide in Getreidesäcke oder Holzdosens. 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.
- 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.

ROHSTOFF-ÜBERSICHT

	Können mit der Handmühle gemahlen werden:	COUNTRY
Getreide	Weizen Roggen Dinkel Gerste Hafer Nackthafer Kamut Grünkern Einkorn Emmer Hirse Braunhirse	✓
	Naturreis Weißreis (kein Parboiled Reis)	✓
	Mais (kein Popcorn-Mais)	stufenweise verarbeiten
Pseudo Getreide	Buchweizen Amaranth Quinoa	✓
Hülsenfrüchte	Sojabohnen Mungobohnen Lupinen	
	Kichererbsen Erbsen	✓
Ölsaaten	Kürbiskerne Sonnenblumenkerne Leinsamen Sesam Chia	
	Kaffee	✓
	Gewürze	✓
	Nüsse	

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

1. Bitte die Getreidemühle vor dem ersten Gebrauch trocken ausbürsten oder auspinseln.
2. Klemmen Sie die Getreidemühle an einer vorspringenden (Tisch-)Kante mit den beiden Tischklemmen fest.
3. Die Getreidemühle ist betriebsbereit eingestellt und so justiert, dass Sie bei der Zeigerstellung „0“ das feinst mögliche Mehl mahlt.

Der Feinheitsgrad lässt sich kontinuierlich zwischen „0“ und über die „6“ hinaus verstellen.
Drehen des Einstellknopfes - im Uhrzeigersinn: gröber
- gegen den Uhrzeigersinn: feiner

4. Wenn Sie die gewünschte Einstellung justiert haben, geben Sie das Getreide in den Metalltrichter und drehen die Kurbel im Uhrzeigersinn.

NACHREGULIERUNG DES FEINHEITSGRADES

Sollte das feinst mögliche Mahlergebnis nicht mehr erzielt werden, kann der Feinheitsgrad korrigiert werden.

Den Einstellknopf mit einem kräftigen Ruck abziehen und die Schlitzschraube im Sechskantbolzen mit einem Schraubendreher um max. 30° im Uhrzeigersinn drehen. Danach den Einstellknopf leicht aufstecken und bis zum Anschlag nach links drehen. Nun die Skalenscheibe vom Mahlkegel abziehen und den Nullpunkt der Skala mit dem Punkt des Einstellknopfes in Übereinstimmung bringen. Einstellknopf ganz aufschieben.

REINIGUNG UND WARTUNG:

- Die Mühle ist bei sachgemäßem Gebrauch wartungsfrei. Die Mühle reinigt sich durch den Mahlvorgang selbst. Ist das Gerät nicht ständig im Einsatz, empfehlen wir nach dem Gebrauch trotzdem die Reinigung der Mahlsteine. Hierfür nehmen Sie den drehenden Stein ab (so lange im Uhrzeigersinn drehen, bis sich der Stein abnehmen lässt). Jetzt können Sie beide Steine mit einer harten Bürste oder Pinsel reinigen (niemals feucht oder nass).
- Sollte durch zu feuchtes Mahlgut das Mahlwerk verstopft sein, so ist die Mühle zu entleeren. Anschließend etwa 100 g Weizen, der im Backofen bei ca. 50°C für 10 – 15 min getrocknet wurde, bei grober Einstellung durchmahlen. Zeigt sich danach immer noch kein Erfolg, so reinigen Sie die Mahlsteine, wie oben beschrieben.
- Sollte sich nach erfolgter Montage die „0“ – Einstellung nicht mehr erzielen lassen, so ist wie folgt zu verfahren:
 - Den Einstellknopf bis zum Anschlag nach links drehen.
 - Danach ziehen Sie den Einstellknopf mit einem kräftigen Ruck ab. Einstellknopf wieder leicht aufstecken.
 - Skalenscheibe vom Mahlkegel ca. 5 mm abheben und den „0“ – Punkt der Skala mit dem Punkt auf dem Einstellknopf in Übereinstimmung bringen.
 - Skalenscheibe und Einstellknopf in dieser Stellung fest auf den Mahlkegel drücken.

GB

Dear customer,

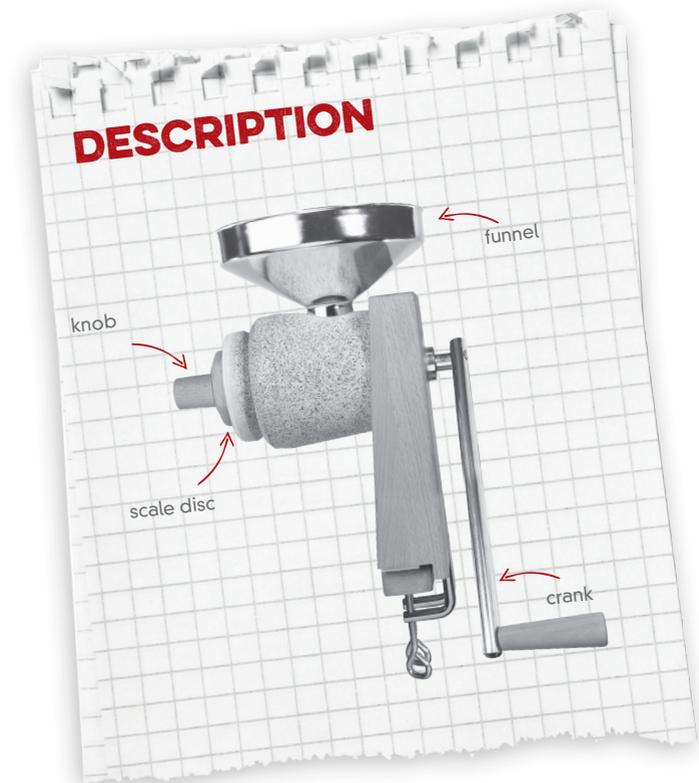
Congratulations on your new grain mill from Schnitzer.
We at Schnitzer have been building household grain mills for over 50 years.

You have bought a quality product that we hope you will enjoy for a long time.
Please observe the following instructions for handling and caring for the mill.

You will find further information on our website.
www.schnitzer.eu/pages/downloads

If you still have any questions, please do not hesitate to contact us.

Your Schnitzer Team



INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully.
- Do not bring the mill into contact with water or other liquids.
- This appliance is designed for processing normal household quantities and is not intended for commercial use.

GRINDING CAPACITY

The grinding capacity at 80 rotations per minute is 50 g of fine and 100 g of coarse flour per minute. These are ideal values. The grinding capacity depends on the moisture content of the grain and also on the type of grain.

Oil containing seeds must not be ground.

For **spelt** and **green spelt**, we recommend staying 1-2 points away from the finest setting to prevent the stones from sticking. This setting is sufficient for finely ground flour.

With **oats**, a coarser setting should be selected due to the naturally higher fat content. Here, too, you will still get finely ground flour. This applies to hulled oat grains as well as to naked oats.

Only use grain that has been cleaned and is ready to eat. Impurities (e.g. small stones) can damage the mill.

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.

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 to 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.

RAW MATERIAL OVERVIEW

	Can be milled:	COUNTRY
grain	wheat rye spelt barley oat naked oat kamut green spelt einkorn emmer millet brown millet	✓
	brown rice white rice (no parboiled rice)	✓
	corn (no popcorn)	process gradually
pseudo grain	buckwheat amaranth quinoa	✓
legumes	soybeans mung beans lupines	
	husked green peas chickpeas	✓
oilseeds	pumpkin seeds sunflower seeds linseeds sesame chia	
	coffee	✓
	spices	✓
	nuts	

PLACING INTO OPERATION AND OPERATION

1. Before using the mill for the first time, please brush it inside with a dry brush or paintbrush.
2. Clamp the grain mill to a protruding (table) edge with the two table clamps.
3. The grain mill is set ready for operation and adjusted so that it grinds the finest possible flour when the pointer is set to „0“.

The degree of fineness can be adjusted continuously between „0“ and beyond „6“.
Turning the knob clockwise: coarser
counter-clockwise: finer

4. When you have adjusted the desired setting, put the grain into the metal hopper and turn the crank clockwise.

READJUSTING THE FINENESS

If it is not possible to grind fine anymore the degree of fineness can be adjusted again.

Pull off the setting knob with a strong jerk and turn the slotted screw in the hexagon bolt clockwise by max. 30° with a screwdriver. Then push on the knob slightly and turn it to the left until it stops. Now remove the scale disc from the grinding cone and bring the zero point of the scale in line with the point of the setting knob. Push on the setting knob completely.

CLEANING AND MAINTENANCE:

- The mill is maintenance-free when used properly. The mill cleans itself by the grinding process. If the mill is not in constant use, we still recommend cleaning the millstones after use. To do this, remove the rotating stone (turn clockwise until the stone can be removed). Now you can clean both stones with a hard brush or paintbrush (never damp or wet).
- If the mill becomes clogged due to excessively moist grinding material, empty the mill. Then grind at coarse setting about 100 g of wheat or natural rice, which has been dried in the oven at approx. 50°C for 10 - 15 min. If there is still no success, clean the millstones as described above.
- If the „0“ setting can no longer be achieved after installation, proceed as follows procedure:
 - Turn the adjusting knob to the left as far as it will go.
 - Then pull the adjustment knob off with a strong jerk. Replace the adjusting knob lightly.
 - Lift the scale disc off the grinding cone approx. 5 mm and align the „0“ point on the scale with the point on the adjusting knob.
 - Press the scale disc and adjusting knob firmly onto the grinding cone in this position.

TECHNISCHE DATEN

Country

Mahlleistung bei 80 U/min: 50 g/min fein, 100 g/min grob
Maße in mm: Breite 170, Tiefe 360, Höhe 470
Gewicht: 8 kg
Trichterfüllmenge: 1000 g
Trichter aus Edelstahl

TECHNICAL INFO

Country

Grinding capacity at 80 rotations:
50 g/min fine setting, 100 g/min coarse setting
Measurements in mm: width 170, depth 360, height 470
Weight: 8 kg
Capacity of funnel: 1000 g
With metal funnel



GARANTIE

Schnitzer Getreidemühlen sind robust und zuverlässig. Die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich durch eine jahrelange Lebensdauer aus. Sollten sie dennoch Probleme mit der Mühle bekommen, kontaktieren sie uns gerne. Oft können kleinere Probleme am Telefon oder per Mail durch unser Fachpersonal gelöst werden. Bei sachgemäßem Gebrauch Ihres Mahlansatzes geben wir eine Garantie von 2 Jahren. Als Garantiekarte gilt die datierte und mit Namen und Anschrift versehene Rechnung. Wir beseitigen innerhalb der Garantiezeit alle Mängel, die nachweisbar auf Materialfehler oder mangelhafte Ausführung zurückzuführen sind. Nach unserer Wahl können Mängel, für die wir haften, entweder durch Instandsetzung oder Ersatzlieferung behoben werden. Sonstige Ansprüche, wie. z.B. Minderung oder Schadensersatz entfallen.

WARRANTY

Schnitzer grain mills are robust and reliable, the mill stones are self-sharpening. Their life span lasts over decades. If your Schnitzer Cerealo is used properly, we offer a guarantee for two years. The dated invoice bearing name and address is deemed to be the guarantee card. Within the guarantee period, we shall remedy all faults which can be shown to be attributable to material defects or poor workmanship. Defects for which we are liable can be remedied either by repair or replacement at our choice. Other claims, such as reduction of purchase price or compensation, are inapplicable.

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