

Schnitzer

Mühlen & Flocker

MAHLANSATZ FÜR KENWOOD KLEIN

Gebrauchsanweisung



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

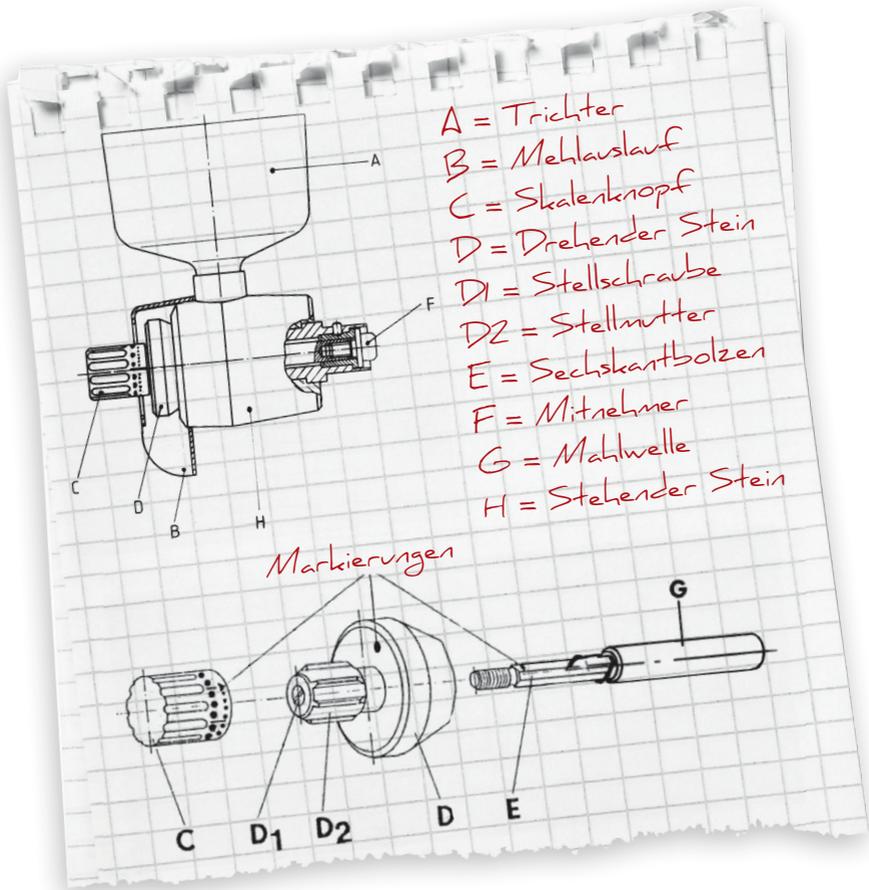
Falls Sie doch noch Fragen haben, kontaktieren Sie uns gerne.

Ihr Schnitzer-Team

SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte 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.
- Bei laufender Küchenmaschine den Aufsatz nie aufstecken und nicht in den Trichter fassen.
- Den Mahlansatz gesondert, nicht am Grundgerät zusammenbauen.

KÜCHENMASCHINE MIT GETREIDEMÜHLE



MAHLEISTUNG

Die Mahlleistung beträgt bei feinsten Einstellung 35 g/Minute, bei grober Einstellung 70 g/Minute.

Diese Angaben sind Idealwerte. Die Mahlleistung ist abhängig vom Feuchtigkeitsgrad des Getreides und auch von der Getreideart.

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.

WICHTIG

Ölhaltige Saaten dürfen nicht gemahlen werden.

MAHLGUT-TABELLE

| Können mit Mahlansatz „Kenwood klein“ gemahlen werden: | | JA | NEIN | JA, BITTE BEACHTEN! |
|--|--|----|------|---|
| Getreide | Weizen Roggen Gerste Kamut Einkorn Emmer Hirse Braunhirse | ✓ | | |
| | Hafer Nackthafer | | | ✓ Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl. |
| | Dinkel Grünkern | | | ✓ 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für fein gemahlenes Mehl. |
| | Naturreis Weißreis (kein Parboiled Reis) | | | ✓ Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Kornes. |
| | Mais (kein Popcorn-Mais) | | ✓ | |
| Pseudo Getreide | Buchweizen Amaranth Quinoa | ✓ | | |
| Hülsenfrüchte <small>(Mühle ab 3,60 W-Motor wird empfohlen)</small> | Linzen (alle Sorten) | | | ✓ Stufenweise verarbeiten; erst mittelgrob, dann fein. |
| | Sojabohnen Kichererbsen Lupinen grüne Erbsen | | ✓ | |
| | Mungobohnen weiße Bohnen | | ✓ | |
| Ölsaaten | Kürbiskerne Sonnenblumenkerne Mohn | | ✓ | |
| | Leinsamen Sesam Chia | | | ✓ 1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe um ca. 2 Punkte erhöhen. |
| Gewürze* | Flohsamen (Wegerichsamen) | ✓ | | |
| | Kaffee | | ✓ | |
| | Nüsse | | ✓ | |
| | Anis Fenchel Nelken Kümmel | | | ✓ 2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für Feinvermahlung. |
| Gewürze* | 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.

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.
- 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.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

ANBRINGEN/LÖSEN DES MAHLANSATZES

Stecken Sie den Mehlauslauf auf den Mahlansatz, bevor Sie den Mahlansatz an der Küchenmaschine montieren.

- **Modell mit Sechskant (Twist)-Anschluss: (Küchenmaschine nach ~ 2016 gekauft)**
 - Setzen Sie den leeren Mahlansatz leicht nach rechts geneigt an die Anschlussstelle der Küchenmaschine an und drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, sodass der Mahlansatz senkrecht auf der Küchenmaschine steht.
 - Nun den Trichter aufstecken.
 - Das Lösen erfolgt durch Drehen des Mahlansatzes im Uhrzeigersinn.

- **Modell mit Bar-Anschluss: (Küchenmaschine vor ~ 2016 gekauft)**
 - Setzen Sie den leeren Mahlansatz, (mit der Trichteröffnung nach oben), an die Anschlussstelle der Küchenmaschine an. Drücken Sie den Sperrriegel nach rechts und bewegen den stehenden Stein so weit nach links oder rechts, bis der Mitnehmer der Getreidemühle in die Mitnahme der Küchenmaschine passt.
 - Jetzt schieben Sie die Getreidemühle ganz in die Anschlussstelle und vergewissern Sie sich, dass der Sperrriegel eingerastet ist.
 - Nun den Trichter aufstecken.
 - Das Lösen erfolgt durch Betätigen des Sperrriegels und Abziehen des Aufsatzes nach vorn.

Genauere Angaben zum Grundgerät (Küchenmaschine) über sichere Handhabung, Reinigung, Wartung, Spannung und evtl. Kurzzeitbelastung entnehmen Sie der dazugehörigen Gebrauchsanleitung.

FEIN/GROB-EINSTELLUNG

Die Getreidemühle ist betriebsbereit eingestellt und so justiert, dass bei Übereinstimmung der Markierungen am Skalenknopf und am drehenden Stein Getreide zum feinst möglichen Vollkornmehl gemahlen wird.

Der Feinheitsgrad lässt sich mittels des Skalenknopfes kontinuierlich zwischen sehr fein und grob verstellen.

- Beim Drehen des Skalenknopfes nach links wird das Mahlgut gröber, nach rechts feiner gemahlen.
- Um sehr groben Schrot zu erhalten, kann es erforderlich sein, dass der Skalenknopf über eine Umdrehung hinaus (von „fein“ aus) nach links gedreht werden muss.
- Hafer und Dinkel erfordern beim Mahlen eine andere Feineinstellung als z.B. Weizen und Roggen. Hafer: mittelgroß – grob, Dinkel: 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben.

Finden Sie Ihre individuelle Mühleneinstellung!

BEDIENUNG

- Die Getreidemühle an das Grundgerät montieren, dann den gewünschten Feinheitsgrad einstellen und die Küchenmaschine einschalten. Die Getreidemühle sollte immer zuerst eingeschaltet werden, bevor sie mit Getreide befüllt wird, um das Blockieren der Mahlsteine zu verhindern!

Achtung: Sollten die Mahlsteine blockieren, kann es zu Beschädigungen an der Küchenmaschine und am Mahlansatz kommen.

- Vor dem allerersten Gebrauch empfehlen wir 50 g Getreide zu schroten.
- Danach kann die gewünschte Fein-Einstellung gewählt werden.
- Schalten Sie die Küchenmaschine erst aus, wenn die komplette Getreidemühle leergemahlen ist.
- Lassen Sie die Getreidemühle max. 15 min am Stück laufen, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.
- Für einen erneuten Durchgang lassen Sie den Motor 20-30 min abkühlen.

NACHREGULIEREN DES FEINHEITSGRADES

Sollte sich nach längerem Gebrauch durch Abnutzung der Mahlsteine das feinst mögliche Mahlergebnis nicht mehr erzielen lassen, kann der Feinheitsgrad korrigiert werden:

- Getreidemühle vom Grundgerät abnehmen und Mehlauslauf und Trichter entfernen.
- Drehenden Stein festhalten und Skalenknopf nach links drehen, bis sich der Mahlstein vom Sechskantbolzen abnehmen lässt.
- Mahlwerk mit einer Bürste oder einem Pinsel reinigen.
- Unter Beachtung der Markierungen am drehenden Stein und am Sechskantbolzen den drehenden Stein auf den Sechskantbolzen schieben.
- Den Mahlstein, durch Drehen des Skalenknopfes bis zum Anschlag anschrauben. Dann den Skalenknopf mit einem kräftigen Ruck abziehen.
- Stellschraube ca. 2 Umdrehungen nach links drehen. Stellmutter nach rechts drehen. Der drehende Stein muss sich noch leicht von Hand drehen lassen, er darf nicht blockieren.
- Stellschraube bis zum Anschlag nach rechts drehen.
- Unter Beachtung der Markierungen am drehenden Stein und am Skalenknopf, den Skalenknopf kräftig aufschieben, bis er einrastet.

REINIGUNG UND WARTUNG

VOR DER REINIGUNG UND WARTUNG IMMER NETZSTECKER ZIEHEN!

- Die Mühle ist bei sachgemäßem Gebrauch wartungsfrei. Sie 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 in Richtung grob drehen, bis sich der Stein abnehmen lässt). Jetzt können Sie beide Steine mit einer harten Bürste oder Pinsel reinigen (niemals feucht oder nass!).
- Beim Mahlen von zu feuchtem Getreide kann die Mühle verstopfen. Ist dies der Fall, empfehlen wir etwa 100 g Weizen, der im Backofen bei ca. 50°C für 10 – 15 min getrocknet wurde, bei grober Einstellung zu schroten. Hilft dies nicht, so reinigen Sie die Mahlsteine, wie oben beschrieben.
- Kunststoffteile nur mit warmen Wasser und von Hand reinigen, **sie sind nicht spülmaschinenfest**.
- Bei der Montage des drehenden Steines ist darauf zu achten, dass die Markierung am Sechskant mit der am drehenden Stein übereinstimmt.

Technische Änderungen vorbehalten!

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.

TECHNISCHE DATEN

Maße in mm: Länge 168 x Breite 116 x Höhe 210

Gewicht: 1,2 kg

Trichterfüllmenge: 600 g

Mahlleistung: 35 g/min fein, 70 g/min grob

Mahlsteine aus Naxos-Basalt

Einstellung: stufenlos verstellbar

Nicht für Mais geeignet



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

GRINDING ATTACHMENT FOR KENWOOD SMALL EXECUTION

instructions for use



Dear customer,

Congratulations on your new grinding attachment 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

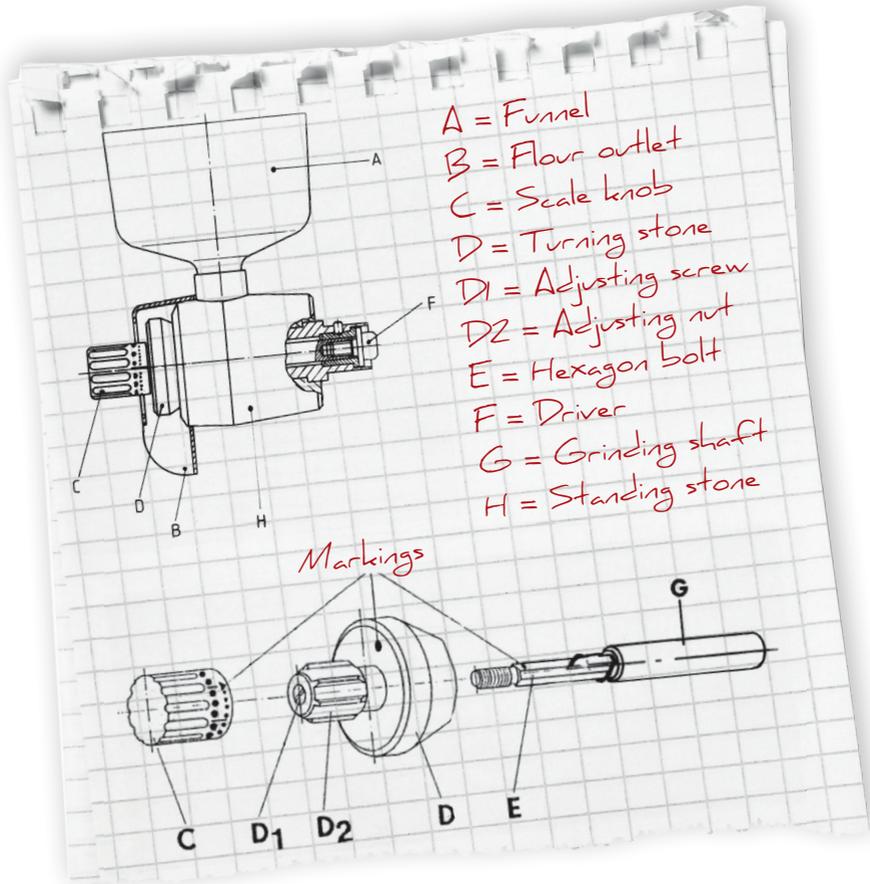
If you still have any questions, please do not hesitate to contact us.

Your Schnitzer-Team

SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read the instructions carefully.
- Do not bring the grinder into contact with water or other liquids
- This appliance is designed for processing household quantities and is not intended for commercial use..
- Never put the attachment on or reach into the hopper when the food processor is running.
- Assemble the grinding attachment separately, not on the basic appliance.

KITCHEN MACHINE WITH CEREAL GRINDER



GRINDING CAPACITY

The grinding capacity is 35 g/minute at the finest setting and 70 g/minute at the coarsest setting.

These are ideal values. The milling rate depends on the moisture content of the grain and also on the type of grain.

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 milling setting should be chosen due to the naturally higher fat content. Here, too, you will still get finely milled 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 grinding attachment.

IMPORTANT

Seeds containing oil must not be milled

GRINDING MATERIAL OVERVIEW

| | Can be grinded with Kennwood small execution | YES | NO | PLEASE PAY ATTENTION |
|--|---|-----|----|---|
| grain | wheat rye barley kamut einkorn emmer millet brown millet | ✓ | | |
| | oat naked oat | | | ✓ Please avoid the finest milling setting, medium milling setting is sufficient for fine flour. |
| | spelt green spelt | | | ✓ Please stay 1-2 points away from the finest milling setting, sufficient for fine flour. |
| | brown rice white rice (no parboiled rice) | | | ✓ grind step by step, depending on the size of the grain |
| | corn (no popcorn) | | ✓ | |
| pseudo grain | buckwheat amaranth, quinoa | ✓ | | |
| legumes <small>(Mill from 560 W motor is recommended)</small> | lentils | | | ✓ grind step by step, depending on the size |
| | soybeans chickpeas lupines husked green peas | | ✓ | |
| | mung beans white beans | | ✓ | |
| oilseeds | pumpkin seeds sunflower seeds poppy seeds | | ✓ | |
| | linseeds sesame chia | | | ✓ mix 1 tablespoon of the seeds with 500 g grain |
| | psyllium (plantain seed) | ✓ | | |
| | coffee | | ✓ | |
| | 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 accepted by the grinding stones. After grinding spices, it is recommended to grind rice.

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 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.

PLACING INTO OPERATION AND OPERATION

ATTACHING/DETACHING THE GRINDING ATTACHMENT

Attach the flour spout to the grinding attachment before fitting the grinding attachment to the food processor.

- **Model with hexagonal (twist) connection:**

- › Place the empty grinding attachment slightly tilted to the right on the connection point of the food processor and then turn it anticlockwise so that the grinding attachment is vertical on the food processor.
- › Now put on the funnel.
- › Loosen by turning the grinding attachment clockwise.

- **Model with bar connection**

- › Place the empty grinding attachment, (with the funnel opening facing upwards), on the connection point of the food processor. Press the locking latch to the right and move the stationary stone to the left or right until the grain mill driver fits into the driver of the food processor.
- › Now push the grain mill all the way into the connection point and make sure the locking latch is engaged.
- › Now put on the funnel.
- › Release by pressing the locking latch and pulling the attachment forwards.

For detailed information on the basic appliance (food processor) about safe handling, cleaning, maintenance, voltage and possible short-time loading, please refer to the relevant instructions for use.

FINE/COARSE SETTING

The grinding attachment is set ready for operation and adjusted to grind grain to the finest possible wholegrain flour when the markings on the scale knob and the rotating stone match.

The degree of fineness can be continuously adjusted between very fine and coarse by means of the scale knob.

- › Turning the scale knob to the left grinds the material coarser, turning it to the right grinds it finer.
- › To obtain very coarse grist, it may be necessary to turn the scale knob more than one turn to the left.
- › Oats and spelt require a different fine setting during grinding than wheat and rye, for example.
Oats: medium coarse – coarse, spelt: stay 1-2 points away from the finest setting.

Find your individual mill setting!

OPERATION

- › Mount the grain mill on the basic appliance, then set the desired fineness level and switch on the food processor. The grain mill should always be switched on first before filling it with grain to prevent the grinding attachment from blocking!

Caution:

If the grinding stones jam, the food processor and the grinding attachment may be damaged.

- › Before the very first use, we recommend grinding 50 g of grain with coarse setting.
- › Then you can select the desired fine setting.
- › Do not switch off the food processor until the grain mill is completely empty.
- › Let the grain mill run for a maximum of 15 minutes at a time to prevent the motor from overheating.
- › For another run, let the motor cool down for 20-30 min.

READJUSTING THE FINENESS

If the finest possible grinding result can no longer be achieved after prolonged use due to wear of the grinding stones, the degree of fineness can be corrected:

- › Remove the grain mill from the basic unit and remove the flour spout and funnel.
- › Hold the rotating stone and turn the scale knob to the left until the millstone can be removed from the hexagonal bolt.
- › Clean the grinder with a brush or paintbrush.
- › Observing the markings on the rotating stone and the hexagonal bolt, slide the rotating stone onto the hexagonal bolt.
- › Screw on the grindstone by turning the scale knob as far as it will go. Then pull off the scale knob with a strong jerk.
- › Turn the adjusting screw approx. 2 turns to the left. Turn the adjusting nut to the right. It must still be possible to turn the rotating stone easily by hand, it must not jam.
- › Turn the adjusting screw to the right as far as it will go.
- › Observing the markings on the rotating stone and on the scale knob, push the scale knob on firmly until it engages.

CLEANING AND MAINTENANCE

ALWAYS PULL OUT THE MAINS PLUG BEFORE CLEANING AND MAINTENANCE!

- The grinding attachment is maintenance-free when used properly. It cleans itself during the grinding process. If the appliance is not in constant use, we still recommend cleaning the grinding stones after use. To do this, remove the rotating stone (turn in the direction of coarse until the stone can be removed). Now you can clean both stones with a hard brush or paintbrush (never damp or wet).
- If you grind grain that is too wet, the mill can become clogged. If this is the case, we recommend grinding about 100 g of wheat that has been dried in the oven at about 50°C for 10 - 15 min on a coarse setting. If this does not help, clean the grinding stones as described above.
- Clean plastic parts only with warm water and by hand, **they are not dishwasher safe.**
- When fitting the rotating stone, make sure that the marking on the hexagon matches that on the rotating stone.mt.

We reserve the right to make technical changes!

WARRANTY

Schnitzer grain mills are robust and reliable, the mill stones are self-sharpening. Their life span lasts over decades. If your Schnitzer grinding attachment 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.

TECHNICAL INFO

Measurements in mm:
length 168 x width 116 x height 210
Weight: 1,2 kg
Capacity of funnel: 600 g

Grinding performance:
35 g/min fein, 70 g/min grob
Grinding stones of Naxos-Basalt
Setting: infinitely adjustable
Not suitable for corn



or



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