

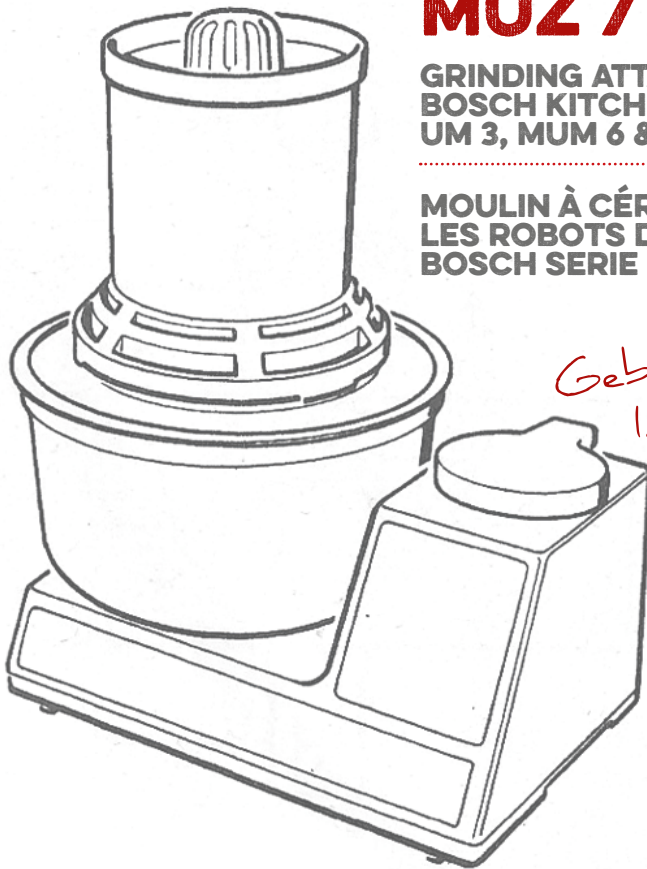
Schnitzer

Möhlen & Flocker

MAHLANSATZ FÜR BOSCH KÜCHEN- MASCHINEN UM 3, MUM 6 & MUZ 7 SERIEN

GRINDING ATTACHMENT FOR
BOSCH KITCHEN MACHINE
UM 3, MUM 6 & MUZ 7 SERIES

MOULIN À CÉRÉALES POUR
LES ROBOTS DE CUISINE
BOSCH SERIE UM 3, MUM 6 & MUZ 7



*Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi*

D

Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Mahlansatz von Schnitzer. Sie haben ein Qualitätsprodukt gekauft. Bei der Entwicklung dieser Mühle haben wir von unserer über fünfzigjährigen Erfahrung mit der Herstellung von Haushaltsgetreidemühlen profitiert.

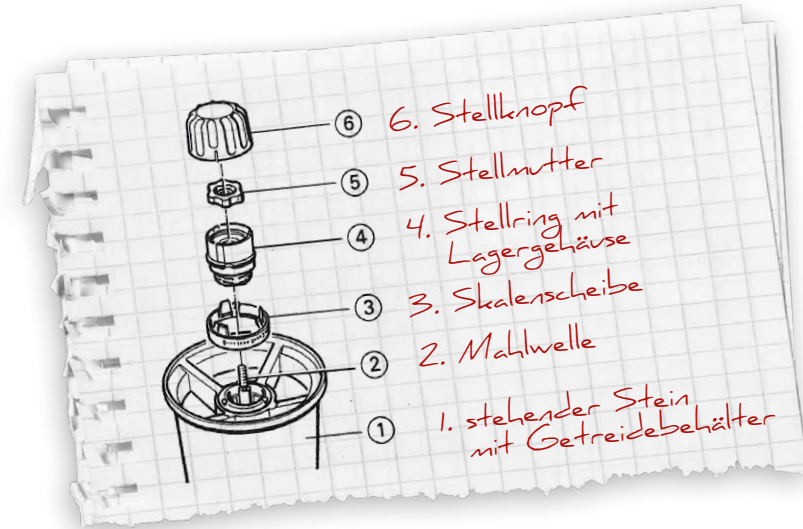
Damit Sie lange Freude an Ihrem Mahlansatz haben, empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Ort aufzubewahren.

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

AUFBAU MAHLANSATZ



MAHLGUT UND MAHLEISTUNG

Verwenden Sie ausschließlich gereinigtes Getreide. Ungereinigtes Getreide enthält oft kleine Steinchen, die das Mahlwerk beschädigen können. Verwenden Sie nur trockenes Getreide. Feuchtes Getreide kann die Mahlsteine verkleben. Mahlen Sie nicht länger als 15 min. am Stück, sonst kann es zur Überhitzung des Motors führen. Bitte beachten Sie zusätzlich die Tabelle auf der nächsten Seite.

Die Mahlleistung beträgt 50 g feines und 90 g grobes Mehl pro Minute. Diese Angaben sind Idealwerte. Die Mahlleistung ist abhängig vom Feuchtigkeitsgrad des Getreides und auch von der Getreidesorte und Getreideart (z.B. Winterweizen oder Sommerweizen).

WICHTIG
Ölhaltige Saaten dürfen nicht gemahlen werden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig.
- Bringen Sie den Mahlansatz nicht mit fließendem Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Verbindung.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Die Getreidemühle nicht bei laufendem Motor aufsetzen oder abnehmen.
- Nicht in den Trichter greifen.
- Getreidemühlen sollen beaufsichtigt betrieben werden und gehören nicht in Kinderhände.

TIPPS RUND UMS GETREIDE

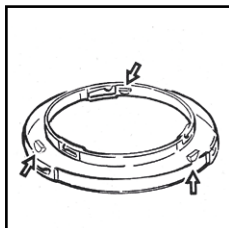
- Tipp 1** → Getreide muss trocken, luftig und kühl gelagert werden. Idealerweise füllen Sie das Getreide in Getreidesäcke oder Holzdosen. Diese sind nicht luftdicht verschlossen.
- Tipp 2** → Getreide ist hygroskopisch, das heißt, es nimmt bei feuchter Luft Wasser auf. Ist das Getreide beim Vermahlen 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.

MAHLGUT-TABELLE

	Können mit Mahlansätzen 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)	✓		
	Mais (kein Popcorn-Mais)			✓ Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns.
Pseudo-Getreide	Buchweizen Amaranth Canihua Quinoa	✓		
Hülsenfrüchte	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.
Gewürze*	Flohsamen (Wegerichsamen)	✓		
	Kaffee			✓ Stufenweise verarbeiten, Achtung: Geschmack kann von den Mahlsteinen angenommen werden.
	Nüsse		✓	
Gewürze*	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.

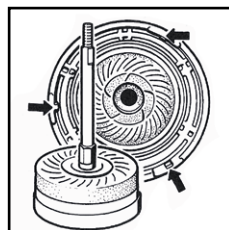
INBETRIEBNAHME



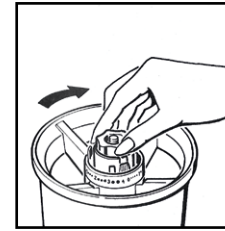
Mahlansatz auf den Tisch stellen.
Den Deckelring auf der Rührschüssel einrasten. Dann Getreidemühle auf den Deckelring aufsetzen. Bei der Stahlrührschüssel die Steckachse vorher auf die Schüsselachse stecken.

Die drei Zapfen an der Innenseite des Fußes der Getreidemühle in die vorhergesehene Aussparung des Deckelrings durch Drehen einsetzen.

Sollten die Zapfen der Mühle nicht in die Aussparung fallen, Küchenmaschine kurz einschalten. Die Getreidemühle wird mit dem Einschalten der Küchenmaschine in Betrieb genommen.



FEINHEITSGRAD & EINSTELLUNG



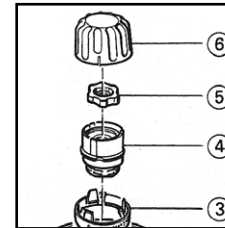
- 4 > grob
- 2-3 > mittel
- 1 > fein
- 0 > sehr fein

Zwischeneinstellungen sind möglich

Die Getreidemühle ist betriebsbereit eingestellt. Sie lässt sich kontinuierlich zwischen „0“ (sehr fein) und „4“ (grob) verstellen.

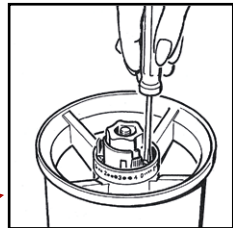
Während des Mahlens kann problemlos gegen „grob“ verstellt werden. Beim Feinerstellen, verstellen Sie die Feinheit bitte nur in kleinen Schritten, um eine Blockade zu verhindern.

NACHREGULIERUNG DES FEINHEITSGRADES



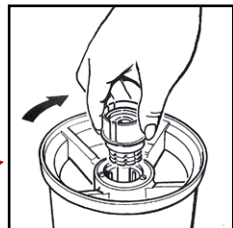
Sollte das feinst mögliche Mahlergebnis nicht mehr erzielt werden, kann der Feinheitsgrad korrigiert werden.

Den Einstellknopf (6) mit einem kräftigen Ruck abziehen und die drei Schlitzschrauben lösen (ca. ¼ Umdrehungen).



Skalenscheibe anheben und um max. 10° (1/3 Skalenteilung) nach rechts versetzen. Schrauben anziehen und Stellknopf aufsetzen.

Sollte der Verstellbereich der Skalenscheibe nicht ausreichen und die Schrauben anschlagen oder nicht mehr aufliegen, so ist die Skalenscheibe ganz zu entfernen und das Lagergehäuse um eine Teilung nach rechts zu versetzen.



KONTROLLE DER NACHREGULIERUNG

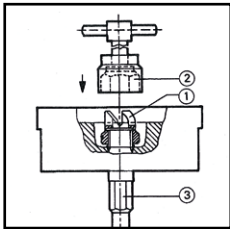
In „0“ – Stellung dürfen die gereinigten Mahlsteine beim Drehen nur ganz leicht aneinanderreiben, aber keinesfalls blockieren.

BEDIENUNG

- > Getreidemühle lt. Beschreibung auf dem Deckelring der Rührschüssel aufsetzen, gewünschten Feinheitsgrad einstellen und abgewogene Menge Getreide in die Mühle füllen.
- > Küchenmaschine einschalten: über Stufe 1 langsam höher drehen. Die Steine der Mühle drehen sich dann.
- > Schalten Sie die Küchenmaschine erst aus, wenn die Getreidemühle leer gemahlen ist.

Damit die Nährstoffe im Mehl voll erhalten bleiben, empfehlen wir, diese sofort weiter zu verarbeiten.

SOLLBRUCHSTELLE



Um bei einer Überlastung der Getreidemühle einen Defekt an Ihrem Grundgerät zu vermeiden, wurde der drehende Stein mit einem abschraubbaren Kupplungsteil (1) versehen, das bei einer Überbelastung bricht. Solche Belastungen treten bei zu feuchtem Getreide oder Fremdkörpern im Mahlgut auf.

Sollte dieser Fall eintreten, können Sie das zerbrochene Kupplungsteil selber ersetzen, indem Sie mit einem Steckschlüssel (2), Schlüsselweite 27 mm, den noch auf der Welle befindlichen Ring nach links herumdrehen. (Klauen ggf. vorher mit einer Zange abbrechen).

Wenn nötig, bauen Sie den drehenden Stein aus und halten die Welle im Bereich des Sechskantes (3) mit einem Gabelschlüssel, Schlüsselweite 17 mm, fest.

Wenn Sie die Reparatur nicht selbst ausführen können, kontaktieren Sie uns gerne.

REINIGUNG

- Vor der Reinigung und Wartung immer Netzstecker ziehen!
- Der Schnitzer-Mahlansatz ist bei sachgemäßem Gebrauch wartungsfrei. Die Mühle reinigt sich durch den Mahlvorgang selbst.
 - > Ist die Mühle nicht ständig im Einsatz, empfehlen wir nach dem Gebrauch die Reinigung der Mahlsteine.
- 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 Grad für 10 – 15 min getrocknet wurde, bei grober Einstellung durchmahlen.
 - > Zeigt sich danach immer noch kein Erfolg, so nehmen Sie den Einstellknopf ab und drehen Sie die Stellmutter nach rechts (im Uhrzeigersinn).
 - > Jetzt können Sie beide Steine mit einer harten Bürste oder einem Pinsel reinigen (niemals feucht oder nass).
- Kunststoffteile nur mit warmem Wasser von Hand reinigen, sie sind nicht spülmaschinenfest.
- Der Motor des Grundgerätes darf nur mit einem feuchten Tuch abgerieben werden, niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.

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.

Dear customer,

Congratulations on the purchase of your new high-quality grinding attachment from Schnit-zer. In developing this mill, we have benefited from our more than fifty years of experience in the production of household grain mills.

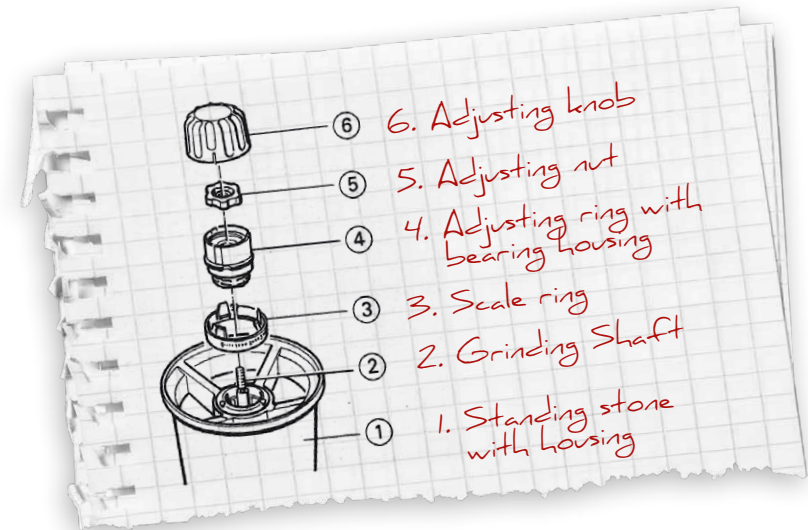
To ensure that you will enjoy your grinding attachment for a long time, we recommend that you read the following instructions carefully and keep the manual in a safe place.

You can find more information on our website www.schnit-zer.eu.

If you still have questions, please contact us.

Your Schnit-zer-Team

CONSTRUCTION OF THE GRINDING SET



MATERIAL TO BE GROUND & MILLING CAPACITY

Please use only cleaned grain. Uncleaned grain often contains small stones which may damage the grinding stones of your mill. Use only dry grain. Damp grain may clog the millstones. Please also check the overview on the next page.

The grinding capacity is 50 g fine and 90 g coarse flour per minute. The specified grinding capacity is an ideal value. The grinding capacity depends on the moisture content of the grain and also on the type of grain (e.g. winter wheat or summer wheat).

IMPORTANT
Oil containing seeds must not be ground

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully.
- Do not bring the grinding attachment into contact with running water or other liquids.
- This appliance is designed for processing normal household quantities and is not intended for commercial use.
- Do not attach or remove the grain mill while the motor is running.
- Do not reach into the funnel.
- Grain mills should be operated under supervision and should not be handled by children.

TIPS FOR USE OF GRAIN

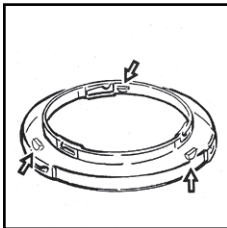
- Tip 1* → Grain must be stored in a dry, well ventilated and cool location. Ideally grain is stored in sacks or in wooden boxes which are not sealed airtight.
- Tip 2* → Grain is hygroscopic, i.e. water is absorbed a damp atmosphere. If the grain is too wet when it is ground, this might cause clogging 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.

GRINDING MATERIAL OVERVIEW

	Can be grinded with an grinding attachment	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	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
	psyllium (plantain seed)	✓		
	coffee			✓ grind step by step. Warning: the stones could absorb the coffee flavor
spices*	nuts		✓	
	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

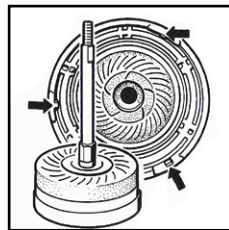
The intense spice aromas can be absorbed by the millstones. After grinding spices, it is recommended to grind rice.

PLACING INTO OPERATION



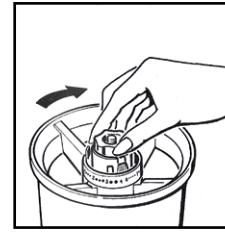
Place the grain mill on the table. Engage the cover ring on the stirring bowl. For the steel bowl, attach the knock-out spindle beforehand onto the bowl spindle.

Turn the three pins on the inside of the base of the grinding attachment into the recess on the cover ring provided therefor.



If the pins of the grain mill do not fall into the recess, switch on the kitchen machine briefly. The grinding attachment goes into operation when the kitchen machine is switched on.

DEGREE OF FINENESS



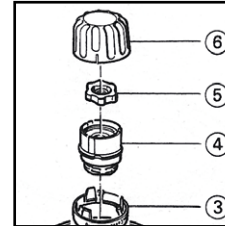
- 4 > coarse
- 2-3 > medium
- 1 > fine
- 0 > very fine

Intermediate settings are possible

The grain mill is set ready for operation. It can be adjusted continuously between "0" (very fine) and "4" (coarse). You can easily adjust the degree of fineness from fine to coarse while grinding.

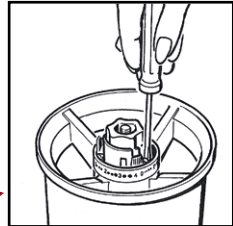
If you want to go to a finer setting while grinding, please adjust the fineness only in small steps to prevent a blocking.

READJUSTING THE FINENESS



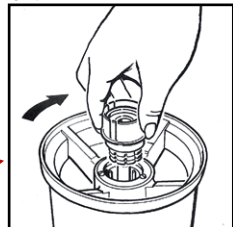
If it isn't possible to grind fine anymore the degree of fineness can be adjusted again.

Pull off the adjusting knob (6) and loosen the three slotted screws (around 3/4 rotation).



Lift up the scale ring and shift by no more than 10° (1/3 scale division) to the right. Tighten screws and place the adjusting knob back on.

If the adjustment range of the scale ring is no longer sufficient and the screws arrest or no longer rest, remove the scale ring completely and shift the bearing housing by one division to the right.



CONTROL OF THE READJUSTMENT

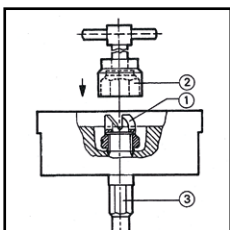
In the „0“ position, the cleaned millstones may only rub lightly against each other when turning, but must not block under any circumstances.

OPERATION

- > Place the grain mill as described on the cover ring of the mixing bowl, set the desired degree of fineness and fill the weighed quantity of grain into the mill.
- > Switch on the kitchen machine: turn slowly higher above level 1. The stones of the mill then turn.
- > Only switch off the kitchen machine when the grain mill is empty.

To ensure that the nutrients in the flour are fully retained, we recommend that you process the flour immediately.

PREDETERMINED BREAKING POINT



In order to avoid a defect in your kitchen machine when the grain mill is overloaded, the standing stone has been provided with a screw coupling unit (1) which breaks upon overloading.

Such stresses occur upon overloading or when there are small hard pieces e.g. stones in the grinding material.

If this should happen you can replace the broken coupling unit yourself by screwing off the ring still on the shaft to the left with a box spanner (2), spanner width of 27 mm. (If necessary, break off the claws beforehand with pliers).

If necessary remove the rotating stoned and hold the shaft with a fork spanner in the area of the hexagonal head (3) spanner width 17 mm.

If you are unable to carry out the repair yourself, please contact us. You can buy the replacement coupling from us.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the machine before cleaning and maintenance!
- The Schnitzer grinding attachment is maintenance-free when used properly. The mill cleans itself through the grinding process.
 - > If the appliance is not in constant use, we recommend cleaning the grinding stones after use.
- If the grinding mechanism becomes clogged due to excessively moist grinding material, the mill must be emptied. Then grind at coarse setting about 100 g of wheat or rice, which has been dried in the oven at approx. 50° C for 10 - 15 min.
 - > If you still have no success after this, remove the rotating stone by turning clockwise.
 - > Now you can clean both stones with a hard brush (never wet or damp).
- Clean plastic parts by hand only with warm water, they are not dishwasher safe.
- The motor of the kitchen machine may only be wiped with a damp cloth, never immerse it in water or clean it under running water.

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.

F

Chers clients,

nous vous félicitons d'avoir choisi le moulin à céréales Schnitzer pour votre robot de cuisine Bosch. Vous avez acquis un article de qualité. Profitant de notre expérience de plus de 50 ans dans le domaine des appareils ménagers à moudre et à floconner, nous avons pris soin d'optimiser fonctionnalité et design à la conception de cette floconneuse.

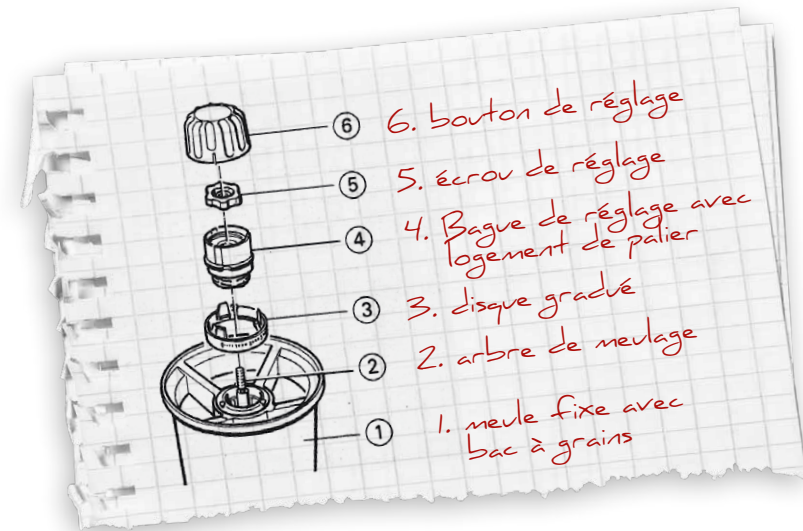
Afin de profiter longtemps de votre moulin à céréales, nous vous conseillons de lire attentivement les instructions suivantes et de conserver ce mode d'emploi.

Vous pouvez également trouver de plus amples informations sur notre site web www.schnitzer.eu.

Si vous souhaitez obtenir de plus amples informations, veuillez nous contacter ou adressez-vous directement à votre commerçant spécialisé.

Votre équipe Schnitzer

MONTAGE DU MOULIN



CÉRÉALES ET CAPACITÉ DE MOUTURE

N'utilisez que des grains nettoyés. Les grains non nettoyés contiennent souvent de petits cailloux qui peuvent endommager les meules de votre moulin. N'utilisez que des grains secs. Les grains humides peuvent coller aux meules. Ne moulez pas pendant plus de 15 min d'affilée, sinon cela peut entraîner une surchauffe du moteur. Veuillez en outre tenir compte du tableau de la page suivante.

Le moulin peut moudre 50 g de farine fine ou 90 g de farine grossière par minute. Ces données sont des valeurs approximatives. La capacité de mouture dépend de l'humidité des céréales et de la variété de céréales (par ex. blé d'hiver ou blé d'été).

IMPORTANT

Ne pas moudre des grains oléagineux.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez le mode d'emploi consciencieusement
- Ne mettez pas le moulin à céréales en contact avec de l'eau courante ou d'autres liquides
- Cet appareil est conçu pour moudre des quantités domestiques normales et n'est pas destiné à un usage commercial
- Eteindre impérativement le moteur avant de monter ou démonter le moulin à céréales
- Ne pas mettre les doigts dans l'entonnoir
- les moulins à céréales doivent être utilisés sous la surveillance d'une personne responsable et ne doivent pas être accessibles aux enfants

CONSEILS D'UTILISATION DES GRAINES

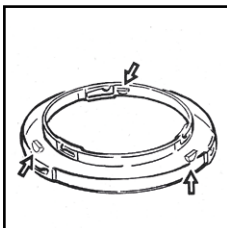
- conseil 1 → Les grains doivent être stockés dans un endroit sec, aéré et frais. Nous vous conseillons de mettre les grains dans un sac en toile ou une boîte en bois, qui ne sont pas hermétiques.
- conseil 2 → Les grains sont hygroscopiques, cela signifie que l'enveloppe des grains séchés absorbe l'humidité. Si les grains sont trop humides, cela peut encrasser les meules ou boucher la sortie de la farine.
- conseil 3 → Pour vérifier si les grains sont assez sèches, écrasez-les avec un couteau sur une surface dure, elles devront craquer. Vous pouvez utiliser les grains humides pour en faire des flocons, car elles s'écrasent à plat.
- conseil 4 → Si les grains sont trop humides, mettez-les pendant quelques jours dans une corbeille dans un endroit chaud (par ex. sur le radiateur) ou mettez-les au four à 50°C pendant 10-15 minutes.

TABLEAU DES MATIÈRES PREMIÈRES

	Peuvent être moulus:	OUI	NON	OUI, MAIS NOTEZ S'IL VOUS PLAÎT
Céréales	blé seigle orge kamut engrain amidonnier millet millet brun	✓		
	avoine avoine nue			✓ Évitez le réglage de mouture le plus fin, un réglage de mouture plus élevé est suffisant pour une farine fine.
	épeautre blé vert			✓ Restez 1 à 2 points du réglage le plus fin, suffisant pour une farine moulue finement.
	riz complet riz blanc (sauf riz étuvé)	✓		
	Maïs (sauf maïs popcorn)			✓ À moudre par étapes, en fonction de la taille du grain.
Pseudo-céréales	sarrasin amarante canihua quinoa	✓		
Légumes secs	lentilles (toutes les sortes)			✓ À moudre par étapes; d'abord moyen, puis fin.
	haricots soja pois chiche lupin pois verts			✓ À moudre par étapes; d'abord grossier, puis fin.
	haricots Mungo haricots blanc		✓	
Oléag. - noix	graines de courge, de tournesol pavot		✓	
	graines de lin sésame chia			✓ Mélangez 1 cuillère à soupe de graines avec 500 g de céréales, augmentez le niveau de mouture d'env. 2 points.
Épices*	graines de plantain	✓		
	café			✓ À moudre par étapes, attention: le goût peut être absorbé par les meules.
	fruits à coque		✓	
	anis fenouil clou de girofle cumin			✓ Restez à 2 points du réglage le plus fin, suffisant pour une mouture fine.
	coriandre poivre noir et blanc	✓		
	poivre rouge		✓	
	graines de moutarde			✓ seulement un broyage moyen possible

*Les arômes d'épices intenses peuvent être absorbés par les meules. Après avoir broyé les épices, il est recommandé de broyer du riz.

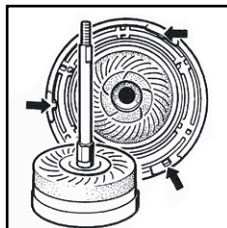
MISE EN SERVICE



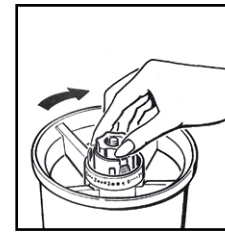
Placez le moulin à céréales sur la table. Enclenchez l'anneau de couvercle sur le bol de mixage. Placez ensuite le moulin à céréales sur l'anneau de couvercle. Avec le bol en acier, insérez au préalable l'axe traversant sur l'axe du bol.

Insérez les trois chevilles à l'intérieur de la base du moulin à farine dans l'encoche prévue dans l'anneau de couverture en les tournant.

Si les chevilles du moulin ne tombent pas dans les encoches, allumez brièvement le robot culinaire. Le moulin à céréales démarre lorsque le robot culinaire est mis en marche.



RÉGLAGE DU DEGRÉ DE FINESSE



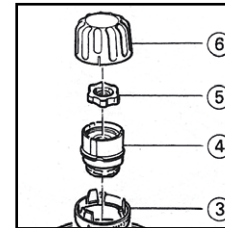
- 4 > grossier
- 2-3 > moyen
- 1 > fin
- 0 > très fin

Des positions intermédiaires sont possibles

Le moulin à céréales est prêt à fonctionner. Vous pouvez régler en continu le degré de finesse de «0» (très fin) à «6» (grossier).

Vous pouvez facilement ajuster le degré de finesse de fin à grossier pendant le broyage. Par contre, si vous voulez un réglage plus fin lors du broyage, veuillez ajuster la finesse uniquement par petites étapes pour éviter un blocage.

RÉAJUSTER LA FINESSE

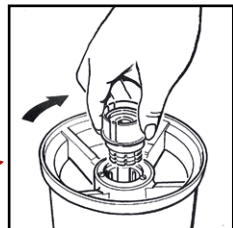
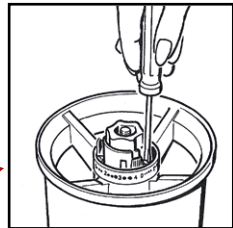


S'il n'est plus possible de moudre au degré le plus fin, le degré de finesse peut être à nouveau ajusté.

Retirez fermement le bouton de réglage (6) et dessérez les trois vis à fente (ev. 3/4 tour).

Soulevez le disque gradué et décalez-le de 10° maximum (1/3 de graduation) vers la droite. Serrez les vis et remettez le bouton de réglage en place.

Si la plage de réglage du disque gradué est insuffisante et que les vis se heurtent ou ne reposent plus, le disque gradué doit être complètement retiré et le logement de palier décalé d'une division vers la droite.



CONTRÔLE DU RÉAJUSTEMENT

En position «0», les meules nettoyées peuvent frotter mais que très légèrement les unes contre les autres lors de la rotation, par contre elles ne doivent jamais se bloquer.

UTILISATION

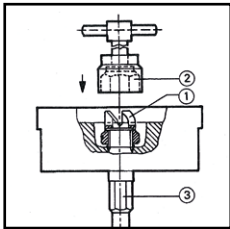
- > Placez le moulin à céréales sur l'anneau de couvercle du bol de mixage comme décrit, réglez le degré de finesse et versez la quantité pesée de grains dans le moulin.
- > Allumez le robot de cuisine: tournez lentement au-dessus du niveau 1. Les pierres du moulin tournent alors.
- > N'éteignez pas le robot de cuisine tant que le moulin n'a pas fini de moudre toutes les céréales.

Pour que les éléments nutritifs de la farine soient entièrement conservés, nous vous recommandons d'utiliser la farine immédiatement.

NETTOYAGE

- Débranchez toujours la prise avant le nettoyage et l'entretien !
- Le moulin à céréales Schnitzer ne nécessite aucun entretien lorsqu'il est utilisé correctement. Le moulin se nettoie par lui-même pendant le broyage.
 - > Si le moulin n'est pas utilisé en permanence, nous vous recommandons de nettoyer les pierres après utilisation.
- Si le moulin est bouché par de la mouture trop humide, alors videz-le. Ensuite broyez grossièrement environ 100 g de blé, qui a été séché au four à environ 50 °C pendant 10-15 minutes.
 - > Si cela ne fonctionne toujours pas, retirez le bouton de réglage et tournez l'écrou de réglage vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre).
 - > Vous pouvez maintenant nettoyer les deux pierres avec une brosse dure ou un pinceau (jamais humide ou mouillé).
- Nettoyez les pièces en plastique uniquement à la main avec de l'eau tiède, ne les mettez jamais au lave-vaisselle.
- Le moteur de l'appareil de base ne doit être nettoyé qu'avec un chiffon humide. Ne le plongez jamais dans l'eau, ne le nettoyez pas sous l'eau courante.

POINT DE RUPTURE PRÉDÉTERMINÉ



Pour éviter d'endommager l'appareil de base si le moulin est surchargé, la meule rotative (2) a été munie d'une pièce d'accouplement dévissable qui se casse en cas de surcharge. Cela se produit si les céréales sont trop humides ou il s'y a un corps étranger.

Si cela survient, vous pouvez remplacer vous-même la pièce d'accouplement cassée en tournant la bague qui se trouve toujours sur l'arbre vers la gauche avec une clé à douille (2) de 27 mm. (Si nécessaire, casser les griffes au préalable avec une pince).

Si nécessaire, retirez la meule rotative et maintenez l'arbre dans la zone de l'hexagone (3) avec une clé plate de 17 mm.

Si vous ne pouvez pas effectuer la réparation vous-même, veuillez nous contacter.

GARANTIE

Les moulins à céréales Schnitzer sont robustes et fiables. Les meules de pierre sont auto-aiguës. Elles se caractérisent par leur longévité sur plusieurs décennies. Cependant, si un dommage apparaît lors de l'utilisation, veuillez nous contacter. Souvent, des problèmes mineurs peuvent être résolus par notre personnel spécialisé par téléphone ou par e-mail.

Dans le cadre d'un usage normal du moulin, vous bénéficiez de deux ans de garantie. La facture datée avec votre nom et adresse est considérée comme la carte de garantie.

La garantie couvre tous les défauts de fabrication ou de matériaux et laisse le choix au fabricant de remplacer, réparer ou rembourser les défauts constatés. D'autres réclamations, telles que la réduction du prix d'achat ou l'indemnisation, ne sont pas valables.

TECHNISCHE DATEN

Maße in mm:

UM 3 / MUM 6: Ø 200 x Höhe 224

MUZ 7: Ø 280 x Höhe 250

Gewicht: 1,7 kg

Trichterfüllmenge: 600 g

Mahlleistung: 50 g/min fein, 90 g/min grob

Mahlsteine aus Naxos-Basalt

Einstellung: stufenlos verstellbar

für Mais geeignet



UM 3 / MUM 6

TECHNICAL INFO

Measurements in mm:

UM 3 / MUM 6: Ø 200 x height 224

MUZ 7: Ø 280 x height 250

Weight: 1,7 kg

Capacity of funnel: 600 g

Grinding performance:

50 g/min fine, 90 g/min coarse

Grinding stones of Naxos-Basalt

Setting: infinitely adjustable

Suitable for corn



MUZ 7

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions en mm:

UM 3 / MUM 6: Ø 200 x hauteur 224

MUZ 7: Ø 280 x hauteur 250

Poids: 1,7 kg

Capacité de l'entonnoir: 600 g

Capacité de broyage :

50 g/min fin, 90 g/min grossier

Meules en basalte de Naxos

Réglage: en continu

Convient pour le maïs

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