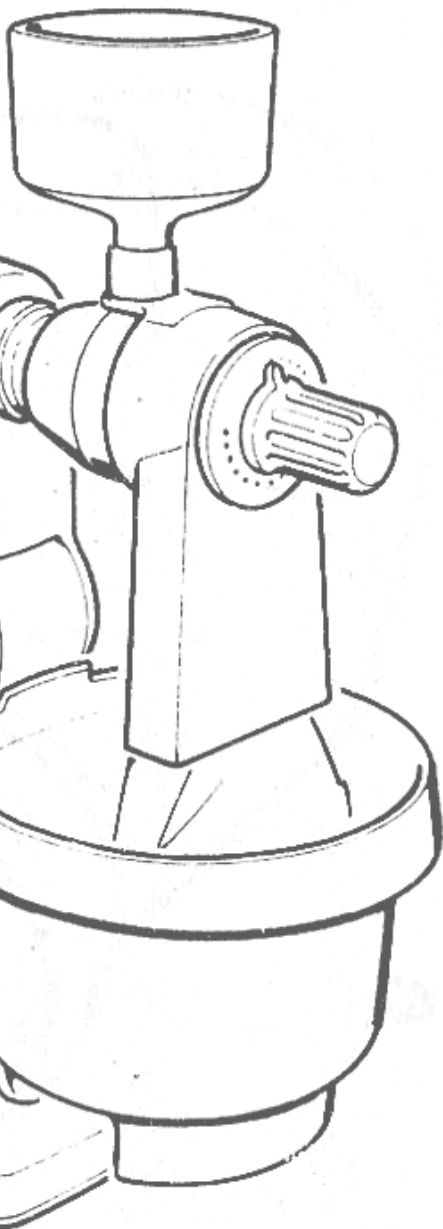


Schnitzer

Mühlen & Flocker



MAHLANSATZ FÜR BOSCH KÜCHEN- MASCHINE UM 4 & MUM 4 SERIEN

**GRINDING ATTACHMENT FOR
BOSCH KITCHEN MACHINE
UM 4 & MUM 4 SERIES**

**MOULIN À CÉRÉALES POUR
LES ROBOTS DE CUISINE
BOSCH SERIE UM 4 & MUM 4**

*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.

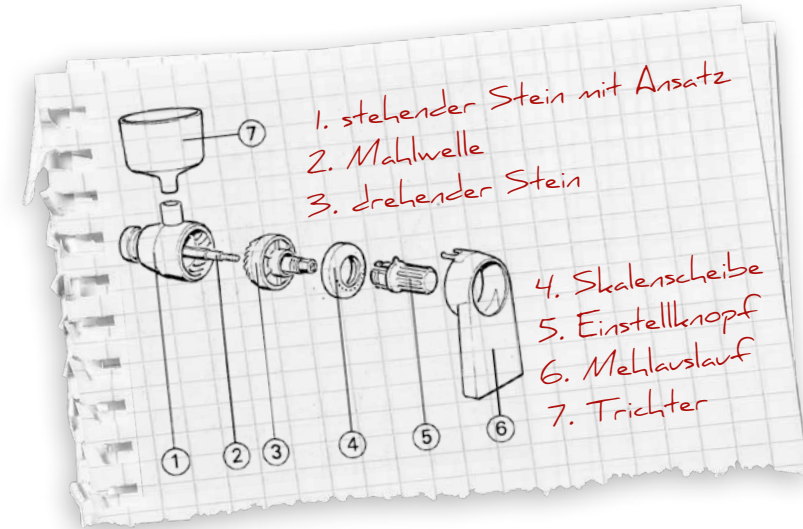
Damit Sie lange Freude an Ihrem Mahlansatz haben, empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Ort aufzubewahren.

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 40 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

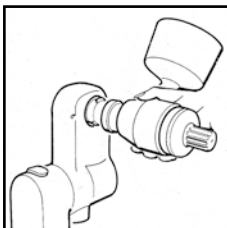
- Tipp 1** → Getreide muss trocken, luftig und kühl gelagert werden. Idealerweise füllen Sie das Getreide in Getreidesäcke oder Holzdosen. Diese sind nicht luftdicht verschlossen.
- Tipp 2** → Getreide ist hygroskopisch, das heißt, es nimmt bei feuchter Luft Wasser auf. Ist das Getreide beim Vermahlen 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 Mahlsätzen 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 gemahlene Mehl.
	Naturreis Weißreis (kein Parboiled Reis)	✓		
	Mais (kein Popcorn-Mais)			✓ Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns.
Pseudo-Getreide	Buchweizen Amaranth Canihua Quinoa	✓		
Hülsenfrüchte	Linzen (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.

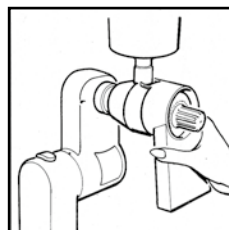
INBETRIEBNAHME



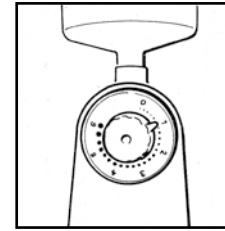
Den Schwenkarm der Küchenmaschine senkrecht nach oben stellen, die Getreidemühle mit der Halterung so an die Maschine drücken, dass die Mitnehmerzapfen an der Mahlwelle in das Antriebsteil eingreifen.

Dann die Getreidemühle auf den Antrieb drücken und nach links drehen, so dass die Trichteröffnung senkrecht nach oben steht. Dann den Trichter aufstecken.

Den Mehlauslauf durch Aufstecken auf die Getreidemühle bis zum Einschnappen der Klaue am Trichterstützen montieren.



FEINHEITSGRAD & EINSTELLUNG



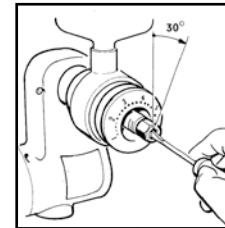
- 6 > grob
- 3 > mittel
- 1 > fein
- 0 > sehr fein

Zwischeneinstellungen sind möglich

Die Getreidemühle ist betriebsbereit eingestellt. Sie lässt sich kontinuierlich zwischen „0“ (sehr fein) und „6“ (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.

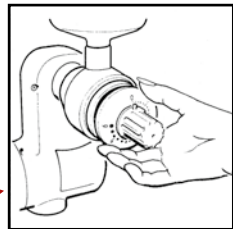
NACHREGULIERUNG DES FEINHEITSGRADES



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

Den Einstellknopf mit einem kräftigen Ruck abziehen. Am Sechskantbolzen ist eine Schlitzschraube. Diese bitte um maximal 30 Grad (1/12 Umdrehung) nach rechts drehen.

Den Einstellknopf leicht aufstecken und bis zum Anschlag nach links drehen. Skalenscheibe vom drehenden Stein abziehen und den „0“-Punkt der Skala mit dem Zeiger des Einstellknopfes in Übereinstimmung bringen. Einstellknopf ganz aufstecken.



KONTROLLE DER NACHREGULIERUNG

Nehmen Sie den Mahlsatz von der Küchenmaschine ab und leeren Sie den Ansatz.

Bei richtiger Nachregulierung muss sich der drehende Stein bei Einstellung „sehr fein“ leicht von Hand drehen lassen. Er darf nicht blockieren. Beim Testlauf nur kurzzeitig betreiben!

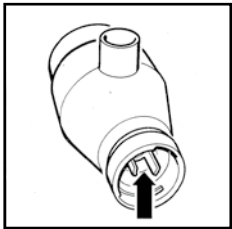
BEDIENUNG

- > Getreidemühle lt. Beschreibung an die Küchenmaschine montieren
- > gewünschten Feinheitsgrad einstellen
- > Küchenmaschine auf niedriger Stufe anschalten
- > gewünschte Menge Getreide in den Einfülltrichter einfüllen (max. 0,5 kg)
- > Getreidemühle immer ganz leermahlen und in trockenen Räumen aufbewahren

Wenn Sie die Mühle feiner stellen möchten, während die Mühle läuft, verändern Sie die Feinheit nur in kleinen Schritten.

Schalten Sie die Küchenmaschine erst aus, wenn die Getreidemühle leer gemahlen ist. Damit die Nährstoffe im Mehl voll erhalten bleiben, empfehlen wir, dieses sofort weiter zu verarbeiten.

SOLLBRUCHSTELLE



Um bei einer Überlastung der Getreidemühle einen Defekt an Ihrem Grundgerät zu vermeiden, wurde die Mahlwelle (2) mit einer Sollbruchstelle versehen, die bei ca. dreifacher Überlastung bricht.

Dieses Teil kann ersetzt werden, indem man mit einem 13 mm Gabelschlüssel und einer Zange die Mahlwelle vom abgebrochenen Mitnehmer löst.

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

Den Mitnehmer können Sie über uns beziehen.

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 Steine.
- 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 drehenden Stein ab, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn abdrehen.
 - > Jetzt können Sie beide Steine mit einer harten Bürste oder einem Pinsel reinigen (niemals feucht oder nass).
- Sollte sich bei nachfolgender Montage die „0“-Einstellung nicht mehr erzielen lassen, so ist wie folgt zu verfahren:
 - > Den Einstellknopf (5) mit einem kräftigen Ruck abziehen.
 - > Einstellknopf wieder leicht aufstecken und bis zum Anschlag nach links drehen.
 - > Skalenscheibe (4) vom drehenden Stein (3) ca. 5 mm abheben und den „0“-Punkt der Skala mit dem Zeiger des Einstellknopfes in dieser Stellung fest auf den Mahlkegel drücken.
- 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.

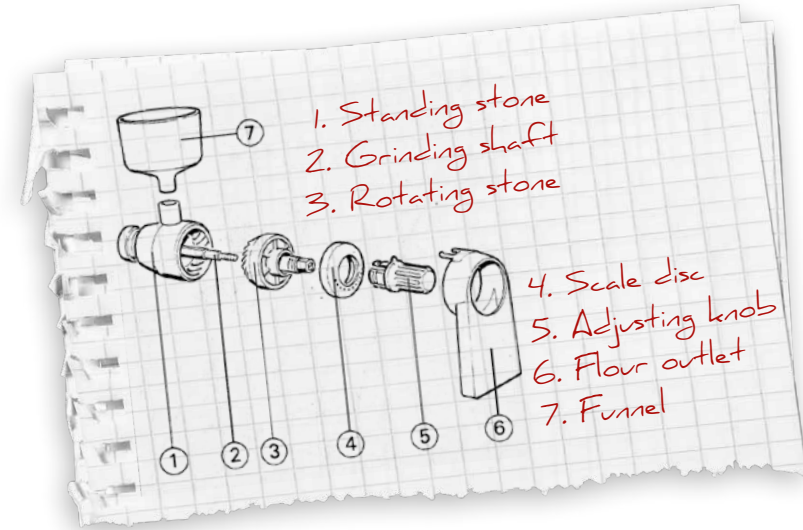
To ensure that you will enjoy your grinding attachment for a long time, we recommend that you read the following instructions carefully and keep the manual in a safe place.

You can find more information on our website www.schnitzer.eu.

If you still have questions, please contact us.

Your Schnitzer-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 40 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

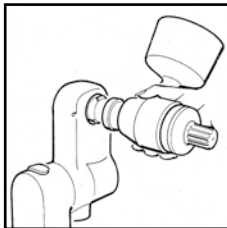
- Tip 1* → Grain must be stored in a dry, well ventilated and cool location. Ideally grain is stored in sacks or in wooden boxes which are not sealed airtight.
- Tip 2* → Grain is hygroscopic, i.e. water is absorbed a damp atmosphere. If the grain is too wet when it is ground, this might cause clogging 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)	✓		
spices*	coffee			✓ grind step by step. Warning: the stones could absorb the coffee flavor
	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.

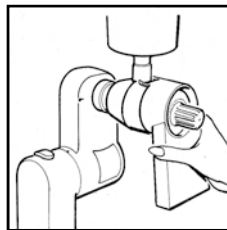
PLACING INTO OPERATION



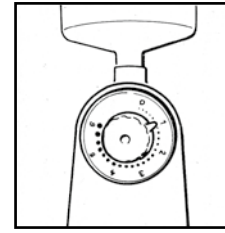
Place the swivel arm of the kitchen machine vertically, press the grain mill with mount onto the machine in such a way that the tangs engage into the grinding shaft in the drive section.

Then press the grinding attachment onto the drive and turn to the left so that the funnel opening stands facing vertically upwards. Then attach the funnel.

Mount the flour outlet by pushing it onto the grain mill until the claw snaps into the funnel socket.



DEGREE OF FINENESS



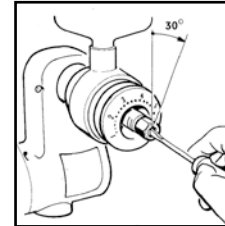
- 6 > coarse
- 3 > medium
- 1 > fine
- 0 > very fine

Intermediate settings are possible

The grain mill is set ready for operation. It can be adjusted continuously between "0" (very fine) and "6" (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.

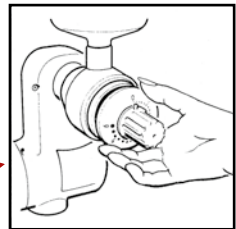
READJUSTING THE FINENESS



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

Pull off the adjusting knob strongly. There is a slotted screw on the hexagon bolt. Please turn it by a maximum of 30 degrees (1/12 turn) to the right.

Slightly push on the adjustment knob and turn it to the left until it stops. Remove the scale disc from the rotating stone and align the „0“ point of the scale with the pointer of the setting knob. Push on the setting knob completely.



CONTROL OF THE READJUSTMENT

Remove the grinding attachment from the kitchen machine and empty the attachment.

If the readjustment is correct, the rotating stone must be easy to turn by hand when set to „very fine“. It must not jam. Only operate for a short time during the test run!

OPERATION

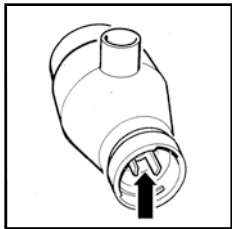
- > mount the grain mill on the kitchen machine according to the description
- > set the desired degree of fineness
- > switch on the kitchen machine at low level
- > fill the desired amount of grain into the funnel (max. 0.5 kg)
- always grind the grain mill completely empty and store in dry rooms

If you want to fine-tune the mill while it is grinding, change the fineness only in small steps.

When the grain mill is empty, remove the mill from the machine.

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 grinding shaft (2) has been provided with a predetermined breaking point, which breaks when it is overloaded approx. three times.

This part can be replaced by loosening the grinding shaft from the broken driver with a 13 mm open-end wrench and pliers, or if you are unable to carry out the repair yourself, please contact us.

You can buy the driver 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 some wheat, which has been dried in the oven at approx. 50 degrees for 10 - 15 min at coarse setting.
 - > 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).
- If the „0“ setting can no longer be achieved during subsequent assembly, proceed as follows:
 - > Pull off the adjustment knob (5) strongly.
 - > Replace the adjustment knob slightly and turn it to the left until it stops.
 - > Lift the scale disc (4) from the rotating stone (3) by approx. 5 mm and press the „0“ point of the scale firmly onto the grinding cone with the pointer of the setting knob in this position.
- 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.

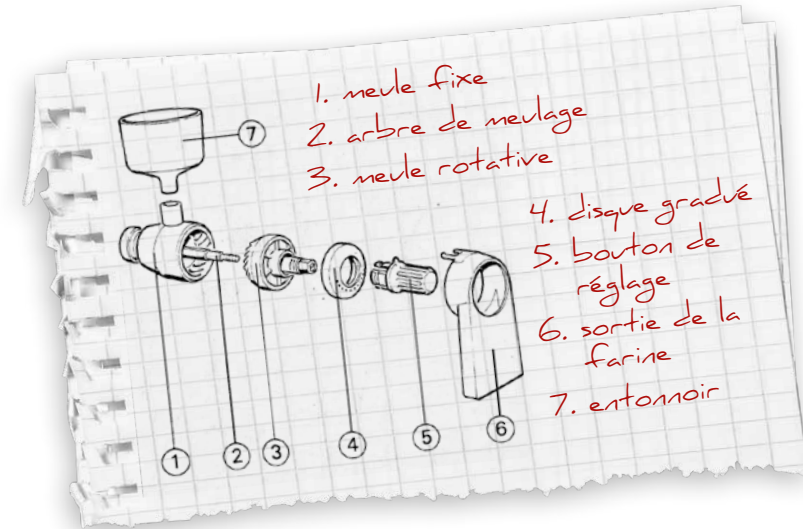
Si vous souhaitez obtenir de plus amples informations, veuillez nous contacter ou adressez-vous directement à votre commerçant spécialisé.

✓ votre équipe Schnitzer

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

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 40 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.

CONSEILS D'UTILISATION DES GRAINES

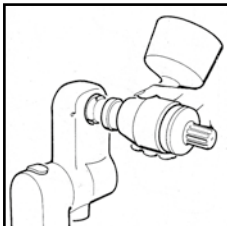
- conseil 1 → Les grains doivent être stockés dans un endroit sec, aéré et frais. Nous vous conseillons de mettre les grains dans un sac en toile ou une boîte en bois, qui ne sont pas hermétiques.
- conseil 2 → Les grains sont hygroscopiques, cela signifie que l'enveloppe des grains séchés absorbe l'humidité. 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		✓	
Oléagineux	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.

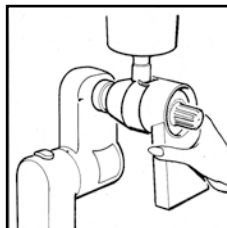
MISE EN SERVICE



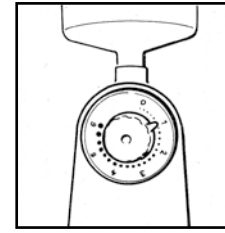
Basculez le bras pivotant de la machine verticalement vers le haut. Insérez l'arbre de meulage du moulin dans le moyeu en vous assurant qu'il puisse s'emboîter dans la partie motrice.

Puis tournez le à gauche, pour que l'ouverture de l'entonnoir soit orientée verticalement vers le haut. Enfin, fixez l'entonnoir.

Montez la sortie de farine en la poussant sur le moulin à céréales jusqu'à ce que la griffe s'enclenche dans la douille de l'entonnoir.



RÉGLAGE DU DEGRÉ DE FINESSE



6 > grossier

3 > moyen

1 > fin

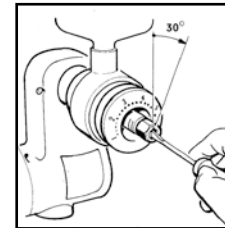
0 > très fin

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.

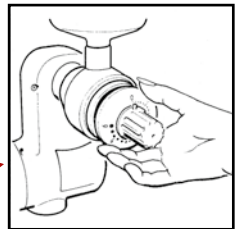
RÉAJUSTER LA FINESSE



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. Tournez la vis à tête fendue sur le bouton hexagonal d'un maximum de 30 degrés (1/12 de tour) vers la droite.

Appuyez légèrement sur le bouton de réglage et tournez-le vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'arrête. Retirez le disque de la pierre rotative et alignez le point «0» sur l'échelle avec le pointeur du bouton de réglage.



CONTRÔLE DU RÉAJUSTEMENT

Retirez le moulin à céréales du robot de cuisine et videz-le.

Si le réajustement est correct, la meule rotative doit être facile à tourner à la main lorsque le degré de finesse est sur «très fin». Elle ne doit pas se bloquer. N'opérez que brièvement pendant le test de fonctionnement !

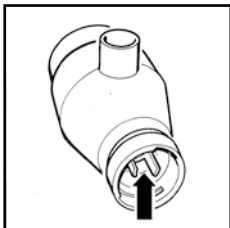
UTILISATION

- > Montez le moulin à grains sur le robot de cuisine selon la description
- > réglez le degré de finesse souhaité
- > allumez le robot de cuisine à petite vitesse
- > versez la quantité de céréales souhaitée dans l'entonnoir (max. 0,5 kg)
- > broyez toujours tout jusqu'à ce que le moulin à grains soit complètement vide et stockez la mouture dans des locaux secs

Si vous souhaitez affiner la mouture pendant que le moulin est en marche, ne modifiez la finesse que par petites étapes.

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.

POINT DE RUPTURE PRÉDÉTERMINÉ



Pour éviter d'endommager l'appareil de base si le moulin est surchargé, l'arbre de meulage (2) a été doté d'un point de rupture prédéterminé qui se casse en cas de triple surcharge.

Pour remplacer cette pièce, desserrez l'arbre de meulage de la pièce d'entraînement cassée avec une clé à fourche de 13 mm et une pince.

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

Vous pouvez vous procurer la pièce d'entraînement auprès de nous.

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 ça ne marche toujours pas, retirez la pierre rotative en la tournant 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).
- Si le réglage „0“ ne peut plus être atteint après le montage, procédez comme suit:
 - > Tirez le bouton de réglage (5) d'un coup sec.
 - > Remplacez légèrement le bouton de réglage et tournez-le vers la gauche jusqu'à l'arrêt.
 - > Soulevez le disque gradué (4) de la pierre rotative (3) d'environ 5 mm. Mettez le point « 0 » du disque gradué au niveau du pointeur du bouton de réglage et repoussez le tout fermement.
- 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.

GARANTIE

Les moulins à céréales Schnitzer sont robustes et fiables. Les meules de pierre sont auto-aiguisantes. 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: Länge 195 x Breite 116 x Höhe 350

Gewicht: 1,7 kg

Trichterfüllmenge: 600 g

Mahlleistung: 40 g/min fein, 90 g/min grob

Mahlsteine aus Naxos-Basalt

Einstellung: stufenlos verstellbar

für Mais geeignet



TECHNICAL INFO

Measurements in mm:

length 195 x width 116 x height 350

Weight: 1,7 kg

Capacity of funnel: 600 g

Grinding performance:

40 g/min fine, 90 g/min coarse

Grinding stones of Naxos-Basalt

Setting: infinitely adjustable

Suitable for corn

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions en mm:

longueur 195 x largeur 116 x hauteur 350

Poids: 1,7 kg

Capacité de l'entonnoir: 600 g

Capacité de broyage :

40 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