

# Schnitzer

## Mühlen & Flocker

**WICHTIGE  
NUTZUNGS-  
HINWEISE**

für  
Ihr Gerät

Schnitzer  
Cereale 100

# Schnitzer

## Mühlen & Flocker



Sehr geehrter Kunde,  
sehr geehrte Kundin,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen  
Schnitzer-Produkt!

Sie haben sich für ein qualitativ hochwertiges  
Produkt entschieden.

Damit Sie viele Jahre Freude an Ihrem Gerät  
haben, bitten wir Sie die Hinweise auf den fol-  
genden Seiten zu beachten.

Sollten trotzdem noch Fragen offen bleiben,  
können Sie gerne telefonisch (0781/5047500)  
oder per Mail ([info@schnitzer.eu](mailto:info@schnitzer.eu)) mit uns Kon-  
takt aufnehmen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen  
Mühle oder Ihrem Flocker!

# 5 WICHTIGE HINWEISE

- ✓ Die Mühle immer zuerst einschalten und dann das Getreide in den Trichter füllen.
- ✓ Bitte finden Sie einen Platz für die Mühle, an dem das Gehäuse nicht zu nah mit Wasserdampf in Berührung kommt und reinigen Sie die Steine nicht mit Wasser.
- ✓ Lagern Sie das Getreide an einem trockenen und kühlen Ort, da bei Vermahlung von feuchtem Getreide die Steine verkleben können.
- ✓ Hafer und Dinkel erfordern beim Mahlen eine andere Feineinstellung als z.B. Weizen und Roggen:  
Hafer: mittelgrob - grob  
Dinkel: 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben  
Finden Sie Ihre individuelle Mühleneinstellung!
- ✓ Eine Getreidemühle ist nicht für Nüsse und ölhaltige Saaten geeignet. Maximal 1 EL Saaten mit 500 g Getreide mischen und Mahlstufe um 2 Punkte erhöhen

damit Sie lange Freude daran haben





# REINIGUNG

*muss sein*

Grobes Schrotten von Weizen oder Naturreis reicht für eine schnelle Reinigung aus.

Bleibt die Mühle mehrere Wochen unbenutzt, sollte man sie gründlicher reinigen, indem man die Mahlkammer mit einem Staubsauger absaugt, oder mit Druckluft ausbläst und die Steine mit einer harten Bürste trocken abbürstet.

Damit bleibt Ihre Mühle in einem hygienisch einwandfreien Zustand!

# GARANTIE

*schon verlängert?*

In der Garantiezeit beseitigt Schnitzer alle Mängel, die nachweisbar auf Materialfehler oder mangelhafte Ausführung zurückzuführen sind.

Bitte beachten Sie, dass Schnitzer nicht für Mängel, die durch unsachgemäßen Gebrauch hervorgerufen wurden, aufkommt. Außerdem werden Verschleißteile (z.B. Steine oder Walzen) nicht von der Garantie abgedeckt.

Für die Garantieverlängerung können Sie sich gerne auf unserer Homepage registrieren.  
[www.schnitzer.eu/de/garantieverlaengerung/](http://www.schnitzer.eu/de/garantieverlaengerung/)



# PER HAND MAHLEN & FLOCKEN

Infos

	Können mit folgenden Handmühlen bzw. Flocker gemahlen bzw. geflockt werden:	CAMPO STEIN	CAMPO STAHL	COUNTRY	CH MANUS I	LIGNO PETIT TISCH & HANDMÜHLE
Getreide	Weizen   Roggen   Dinkel   Gerste Hafer   Nackthafer   Kamut   Grünkern Einkorn   Emmer   Hirse   Braunhirse	✓	✓	✓	✓	✓
	Naturreis	✓	✓	✓	✓	
	Mais (kein Popcorn-Mais)			stufenweise verarbeiten		
Pseudo Getreide	Buchweizen   Amaranth Canihua   Quinoa	✓	✓	✓	✓	✓
Hülsenfrüchte	Sojabohnen   Mungobohnen Lupinen					
	Kichererbsen   Erbsen			✓		
Ölsaaten	Kürbiskerne   Sonnenblumenkerne Mohn   Leinsamen   Sesam   Chia		✓			
	Kaffee			✓	✓	
	Gewürze	✓	✓	✓	✓	✓
	Nüsse					

# ELEKTRISCH MAHLEN Infos

Können mit elektrischen Getreidemöhlen gemahlen werden:		JA	NEIN	JA, BITTE BEACHTEN!
Getreide	Weizen   Roggen   Gerste   Kamut Naturreis   Einkorn   Emmer   Hirse	✓		
	Hafer   Nackthafer			✓ Feinste Mahlstufe meiden, größere Mahlstufe ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
	Dinkel   Grünkern Braunhirse			✓ 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
	Mais (kein Popcorn-Mais)			✓ Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns
	Reis geschält			✓ Ausschließlich grobe Schrotung möglich
Pseudo Getreide	Buchweizen   Amaranth Canihua   Quinoa	✓		
Hülsenfrüchte	Sojabohnen   Mungobohnen Lupinen   Erbsen geschält		✓	
	Erbsen grün, gespaltet   Linsen			✓ Feinste Mahlstufe meiden, größere Mahlstufe ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
	Kichererbsen			✓ Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns
Ölsaaten	Kürbiskerne   Sonnenblumenkerne Mohn		✓	
	Leinsamen   Sesam   Chia			✓ 1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe um ca. 2 Punkte erhöhen
	Kaffee			✓ Stufenweise verarbeiten, Achtung: Geschmack kann von den Mahlsteinen angenommen werden.
	Nüsse		✓	

Angaben betreffen nur die Mühlen der Cerealo-Reihe		AB MAHLSTUFE	BITTE BEACHTEN!
Gewürze	Anis   Fenchel   Nelken   Kümmel	2	Nur in kleinen Mengen mahlen
	Koriander   Kardamom grün geschält Pfeffer schwarz	1 - 1,5	
	Senfkörner	3 - 5	Nur in kleinen Mengen mahlen
	Kardamom in der Schale Chilischoten	bedingt auf Stufe 1	Die Schalen können nicht richtig vermahlen werden.
	Pfeffer rot	kann nicht gemahlen werden!	Mahlen nicht empfohlen, Gefahr von Verunreinigung des Mahlsteins

# MIT MAHLANSÄTZEN MAHLEN

Infos

		BOSCH UM4/MUM4 BOSCH UM3/MUM6 - BOSCH MUZ7 KENWOOD GROSS - KITCHEN AID			KENWOOD KLEIN JUPITER MOULINEX		
Können mit folgenden Mahlanätzen gemahlen werden:		JA	NEIN	JA, BITTE BEACHTEN!	JA	NEIN	JA, BITTE BEACHTEN!
Getreide	Weizen   Roggen   Gerste Kamut   Einkorn   Emmer Hirse	✓			✓		
	Dinkel   Grünkern Hafer   Nackthafer Braunhirse			Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.			Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.
	Naturreis	✓					Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns
	Mais (kein Popkornreis)			Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns		✓	
Pseudo-Getreide	Buchweizen   Amaranth Canihua   Quinoa	✓			✓		
Hülsenfrüchte	Kichererbsen			Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns			Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns
	Sojabohnen   Mungobohnen Lupinen   Erbsen geschält		✓			✓	
	Erbsen grün, gespaltet Linsen			Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.			Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.
Ölsaaten	Kürbiskerne Sonnenblumenkerne   Mohn		✓			✓	
	Leinsamen   Sesam   Chia			1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe erhöhen			1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe erhöhen
	Kaffee			Stufenweise verarbeiten, Achtung: Geschmack kann von den Mahlsteinen angenommen werden.		✓	
	Gewürze	✓			✓		
	Nüsse		✓			✓	



A6014



Schnitzer GmbH & Co. KG  
Marlener Str. 9 | 77656 Offenburg | Germany  
Tel.: +49 781 50475-00 | Fax: +49 781 50475-09  
[www.schnitzer.eu](http://www.schnitzer.eu) | DE-ÖKO-003