

**Schnitzer.**  
professional.

Schnitzer.

## Getreidemühle Vario Gebrauchsanweisung

Instructions for use Vario  
Mode d'emploi Vario  
Istruzioni per l'uso Vario  
Gebruiksaanwijzing Vario



**Schnitzer.**  
VARIO

Schnitzer.

Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Vario, Sie haben ein deutsches Qualitätsprodukt gekauft. Bei der Entwicklung dieser Getreidemühle haben wir besonders darauf geachtet, sowohl die technische Funktionalität als auch das Design zu optimieren. Dabei haben wir von unserer über dreißigjährigen Erfahrung mit Haushaltsgetreidemühlen profitiert.

Damit Sie lange an der Vario Freude haben, empfehlen wir Ihnen, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Platz aufzubewahren.

Wenn Sie zusätzliche Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an uns oder an Ihren Fachhändler.

Ihr Schnitzer-Team

## Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig.
2. Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an und prüfen Sie, ob die vorhandene Netzspannung mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmt.
3. Bringen Sie das Gerät nicht mit fließendem Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Verbindung.
4. Bringen Sie die Maschine und das Anschlusskabel nicht in die Nähe heißer Gegenstände.
5. Stellen Sie das Gerät während der Benutzung auf eine harte, ebene Unterlage (Küchenarbeitsplatte).
6. Die Belüftungsschlitze an der Geräteunter- und rückseite müssen frei bleiben.
7. Reinigen Sie das Gerät nicht durch das Einführen spitzer Gegenstände in die Mahlkammern.
8. Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder den Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden.

## Mahlgut und Mahlleistung

Die Vario ist zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und kleineren Getreidearten, sowie Mais (kein Popkornmais) geeignet. Ölhaltige Samen können bei mittlerer bis grober Einstellung alleine, bei feiner Einstellung gemischt (1:1) mit Getreide gemahlen werden.

Bei trockenem Getreide beträgt die Mahlleistung bei feinsten Einstellung 110 g/min, bei grober Einstellung 300 g/min. Der Trichterinhalt beträgt 1,2 kg.

Verwenden Sie stets trockenes Getreide.

## Quetschgut und Quetschleistung

Alle Getreidesorten außer Mais können mit der Vario gequetscht werden. Bitte beachten Sie dabei folgende Hinweise:

- Hafer findet am häufigsten Verwendung und ist wegen seiner weichen Randschicht und seines hohen Fettgehaltes leicht und ohne Vorbehandlung zu quetschen.
- Dinkel, Roggen, Weizen, Buchweizen, Reis und andere Getreidesorten benötigen eine Restfeuchte von 16 bis 25%. Diese erreicht man durch eine Lagerung in einem relativ feuchten Raum. Wenn dies nicht möglich ist, sollte die gewünschte Menge an Getreide in einem Sieb mit Wasser benetzt werden und mindestens fünf Stunden trocknen.
- Sesam, Mohn, Sonnenblumenkerne und Leinsamen sind zu fetthaltig um gequetscht werden zu können.

Die Quetschmenge der Vario liegt je nach Getreidesorte zwischen 65 und 90 g/min. Der Trichterinhalt der Flockenkammer beträgt 160 g.

**Die Flockereinheit sollte nicht länger als 8 Minuten (entspricht circa 800 g Hafer oder 500 g Weizen) in Betrieb sein, da sonst die Gefahr der Überhitzung besteht.**

## Inbetriebnahme

Auf der Vorderseite der Vario können Ihrem individuellen Farbgeschmack entsprechend die beigelegten Säulenpaare montiert werden.

Stellen Sie die Vario auf einer festen und ebenen Arbeitsfläche stabil auf und stecken Sie nun den Stecker in die Steckdose. Das Gerät ist startbereit.

## Bedienung (siehe hierzu Bild 1, Seite 22)

Beschreibung Bild 1:

- |                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1.1 Trichter für Mahlwerk          | (Best.-Nr. 17508026 Edelstahl) |
|                                    | (Best.-Nr. 17508027 Holz)      |
| und Trichterdeckel für Mahlwerk    | (Best.-Nr. 17500700)           |
| 1.2 Trichterdeckel für Quetschwerk | (Best.-Nr. 17608022)           |
| 1.3 Fein-Grob-Verstellung          |                                |

Füllen Sie die benötigte Menge an Getreide in den Holz- bzw. Edelstahltrichter (1.2) ein.

**Füllen Sie nur die Menge ein, die Sie beim aktuellen Gebrauch benötigen und lassen Sie das gesamte in den Trichter eingefüllte Getreide durchlaufen. So haben Sie immer frisches Mehl und gewährleisten einen einwandfreien Betrieb.**

Bedienen Sie den Ein- und Ausschalter auf der linken Außenseite des Gerätes. Er hat drei alternativ Stellungen, die durch Piktogramme am Schalter angezeigt sind:

<b>Mittelstellung:</b>	<b>Aus</b>
<b>Oben eingedrückt:</b>	<b>Quetschen</b>
<b>Unten eingedrückt:</b>	<b>Mahlen</b>

## Mahlen

Zur Verstellung der Feinheit des gemahlten Getreides, bedienen Sie den auf der linken Außenseite des Gerätes angebrachten Schieberknopf (1.3). So können Sie stufenlos zwischen fein und grob wählen.

Die Fein-Grob-Verstellung des Mahlwerkes kann problemlos während des Mahlens vorgenommen werden.

**Bei stehendem Motor und bereits in den Trichter eingefülltem Getreide darf die Verstellung von grob auf fein nicht erfolgen.**

Die feinstmögliche Einstellung ist nur bei Weizen sinnvoll. Bitte wählen Sie bei Roggen, Dinkel, Hafer etc. eine gröbere Einstellung (circa vier Rastpunkte Richtung grob).

Falls der Motor durch Unterspannung im Netz beim Mahlen nicht sofort anläuft, sollte bei laufender Mühle der Verstellhebel kurz auf grob und sofort darauf wieder auf die gewünschte feinere Einstellung geschoben werden.

## Flocken

Die Walzen zum Flocken sind auf eine mittlere, kernige Flockenqualität eingestellt. Der Walzenabstand ist nicht veränderbar.

## Reinigung

Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker.

Das Gerät darf unter keinen Umständen unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Von außen ist es ausreichend, das Gehäuse mit einem feuchten Tuch abzuwischen. Auf keinen Fall sollten Scheuermittel verwendet werden.

Ist das Gerät nicht in ständigem Einsatz, empfehlen wir vor erneuter Benutzung die Reinigung der Mahlsteinflächen und des Mehltraumes. Diese Reinigung kann auch erforderlich werden, wenn die Verwendung feuchten Getreides zur Verstopfung des Mahlwerks führt.

Beschreibung Bild 2:

2.1 Sterngriffschraube	(Best.-Nr. 17608050)
2.2 Rückwand des Gehäuses	(Best.-Nr. 17608017)
2.3 Trichterplatte mit Trichter	(Best.-Nr. 17600200)
2.4 Edelstahlmahlkammer mit festem Mahlstein	(Best.-Nr. 17608032) (Best.-Nr. 17600500)
2.5 Drehender Mahlstein	(Best.-Nr. 17600600)
2.6 Flockenkammer-Deckel	(Best.-Nr. 17608026)
2.7 Filzdichtung	(Best.-Nr. 17608031)

## Gründliche Reinigung (siehe hierzu Bild 2)

- Netzstecker ziehen
- Mühle auf grob stellen
- Sterngriffschraube an der Gehäuserückseite (2.1) herausdrehen
- Rückwand des Gehäuses (2.2) abnehmen
- Trichterplatte mit Trichter (2.3) abheben
- Edelstahlkammer (2.4) durch Andrücken und Linksdrehung lösen und abheben
- Beide Mahlsteine (2.4 und 2.5) können nun mit einer harten Bürste gereinigt werden (nie feucht oder nass)
- Flockenkammer
- Deckel (2.6) abnehmen und die Walzen reinigen
- Mahlkammer mit der Nase über dem Mehlauslauf aufsetzen und mit Druck nach rechts verriegeln
- Trichterdeckel wieder aufsetzen, Rückwand ansetzen und mit der Sterngriffschraube befestigen
- Ist die Rückwand nicht richtig aufgesetzt, läuft die Mühle aus Sicherheitsgründen nicht an

## Schnelle Reinigung

Mahlen Sie eine Handvoll Mais (kein Popkornmais) auf mittlerer Einstellung oder halten Sie einen Staubsauger, während die Mühle läuft, abwechselnd kurz oben in den Getreidetrichter und unten an den Mehlauslauf.

**Das Gerät ist mit einer Sicherheitseinrichtung versehen, die verhindert, dass der Motor im geöffneten Zustand eingeschaltet werden kann. Erst wenn das Gerät nach dem Reinigen wieder ordnungsgemäß zusammengebaut ist, kann die Vario wieder anlaufen.**

## **Störung**

Sollte sich der Motor durch extreme Belastung oder unsachgemäßen Gebrauch überhitzen oder stehen bleiben, so verhindert ein eingebauter Thermoschutzschalter eine Überlastung des Motors. In diesem Fall ist das Gerät abzuschalten und sollte 10 bis 15 Minuten nicht benutzt werden.

Sollten Sie bei wiederholten Störungen die Ursache hierfür nicht ermitteln können, wenden Sie sich bitte an uns direkt oder an einen unserer Fachhändler.

## **Garantie**

Schnitzer-Getreidemühlen sind robust und zuverlässig, die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich in der Regel durch eine jahrzehntelange Lebensdauer aus.

Falls beim Gebrauch dennoch eine dauerhafte Störung auftritt, so geben wir für unser Produkt eine Garantie für zwei Jahre ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Zeit beseitigen wir Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen, unentgeltlich.

## **Tipps rund ums Getreide**

**Getreide muss trocken, luftig und kühl gelagert werden.**

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.

Der ideale Aufbewahrungsort für Getreide ist daher ein kühler und trockener Raum. Idealerweise füllen Sie das Getreide in Getreidesäcke oder Holzdosen. Diese sind nicht luftdicht verschlossen.

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.

Ist Ihr Getreide zu feucht, so stellen Sie es für einige Tage in einem Körbchen an einen warmen Ort (auf die Heizung etc.). Die Temperatur des Getreides sollte jedoch 35 Grad nicht übersteigen.

**Damit die Wirkstoffe im Getreidemehl voll erhalten bleiben, empfiehlt sich, dieses sofort weiterzuverarbeiten.**



Dear Customer,

Congratulations on the purchase of your new high-quality Vario mill. When developing this multipurpose product, we primarily aimed at improving its technical functionality in line with the design. This was helped greatly by our thirty years of experience we have in the field of grain mills for household use.

Before using this machine, please read through the following recommendations carefully and keep these instructions for use at hand.

Please do not hesitate to contact us or your specialist dealer if you require any further information.

Yours Schnitzer-Team

### **Safety instructions**

1. Please read through these instructions carefully.
2. Connect the mill to alternating current only and verify that the existing mains voltage is identical to the mains voltage indicated on the base plate of the mill.
3. Do not use the mill in connection with running water or other liquids.
4. Do not place the mill and its connecting cable in the vicinity of hot objects.
5. Place the mill on a hard and flat surface during operation (kitchen tabletop).
6. Keep the ventilation slots unobstructed.
7. Do not clean the mill by inserting pointed objects into the milling chamber.
8. If the connecting line of the mill is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the after-sales service or a similar qualified person.

### **Products to be milled and milling capacity**

This Vario mill is suited for grinding all types of grain, all sizes of wheat and smaller ones as well as corn (no popcorn, however). Oleiferous seeds can be ground on their own at medium to coarse adjustment. They can be ground together with wheat, however, if fine adjustment is selected (1:1).

Using dry grain, the milling capacity is as follows: 110 g/min in the case of fine adjustment, 300 g/min at the case of coarse adjustment. The funnel contents amounts to 1.2 kg.

**Please use dry wheat always!**

### **Grains to be pressed and pressing capacity**

You can press all kinds of grain with your Vario mill with the exception of corn. Please note the following recommendations:

- Oat is the most commonly used grain and can be effortlessly pressed without any further treatment owing to its soft edges.
- Spelt, rye, wheat, buckwheat and rice require a certain residual humidity amounting to 16-25% which can be achieved by storing them in a relatively humid environment. If this is not possible, the required amount of grains should be placed in a sieve and humidified and afterwards left for drying for a minimum time of five hours.
- Sesame, poppy seeds, sunflower seeds and linseeds are too oily to be pressed.

The pressing capacity of the Vario mill lies between 65 and 90 g/min depending on the relevant type of grain. The funnel contents of the flake chamber amounts to 160 g.

**Schnitzer.**

**The flake unit should not be used longer than 8 minutes in a row since otherwise overheating could occur (this corresponds to approximately 800 g of oat or 500 g of wheat).**

## Putting into operation

On the front side of the Vario mill you can mount one of the attached column pairs which you may select according to your colour preference.

Place the Vario mill on a solid and flat tabletop so that it has a firm standing and then insert the plug into the socket. The mill is now ready to be started.

## Operation (see Figure 1)

### Description, Figure 1:

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1.1 Funnel for milling wheels      | (Article No. 17508026 stainless steel) |
|                                    | (Article No. 17508027 wood)            |
| and funnel lid for milling wheels  | (Article No. 17500700)                 |
| 1.2 Funnel lid for pressing wheels | (Article No. 17608022)                 |
| 1.3 Fine-coarse adjustment         |  |

Fill the required quantity of grain into the grain (1.1) or flake funnel (1.2).

You should only fill in the quantity needed, and always mill all of the grains present in the funnel. This guarantees you constantly fresh-milled flour and trouble-free operation.

Operate the on/off switch on the left-hand side of the mill. It shows three alternative positions marked by the pictograms indicated on the switch:

centre position:	off
pressed in on the upper side:	pressing
pressed in on the lower side:	milling

## Milling

The degree of fineness of the grains to be milled can be continuously regulated between „fine“ and „coarse“ with the help of the sliding button situated on the left-hand side of the mill (1.3).

The fine-coarse adjustment of the milling wheels can easily be realized while milling.

**When the motor stands still and grains have been filled into the funnel, the adjustment from coarse to fine is not allowed.**

Only when milling wheat you should select the finest possible adjustment. Please select a more coarse setting when milling rye, spelt, oat, etc. (approximately four grid points towards coarse).

If the motor does not start immediately when milling owing to an undervoltage in the mains, the adjustment lever should be briefly slid to coarse while the mill is running and shortly afterwards again to the desired more finer setting.

## Flakes

The wheels for flaking have been adjusted for an intermediate flake fineness. The distance between the wheels cannot be changed.

## Cleaning

Unplug the mill before cleaning.

Neither immerse the machine into water nor use running water for cleaning.

It is absolutely sufficient to wipe the outside of the mill clean with a damp cloth. Do not use any abrasive detergents.

If you do not use the mill regularly, you should clean the stones and wheels before each new operation. Cleaning may also be necessary if the stones are blocked due to the usage of damp grains.

### Description, Figure 2:

2.1 Star grip screw	(Article No. 17608050)
2.2 Rear wall of housing	(Article No. 17608017)
2.3 Funnel plate with funnel	(Article No. 17600200)
2.4 Stainless steel chamber with fixed millstone	(Article No. 17608032) (Article No. 17600500)
2.5 Rotating millstone	(Article No. 17600600)
2.6 Flake chamber lid	(Article No. 17608026)
2.7 Felt packing	(Article No. 17608031)

## Thorough cleaning (see Figure 2)

- Please pull the plug first.
- The setting for the mill must be adjusted to "coarse".
- Turn out the star grip screw on the rear side of the housing (2.1).
- Take off the rear wall (2.2).
- Lift off the funnel plate with funnel (2.3).
- Detach the stainless steel chamber (2.4) by depressing and turning to the left.
- Both millstones (2.4 and 2.5) can now be cleaned with a hard brush (which must never be wet or moist).
- Take off the flake chamber lid (2.6) and clean the wheels.
- Place the milling chamber with its nose above the flour spout and lock by pressing down and turning to the right.
- Attach the funnel lid again, arrange the rear wall and fix it with the star grip screw.
- When the rear wall is not attached correctly, the mill will not start for safety reasons.

## Quick cleaning

Mill a handful of corn (no popcorn, however) with intermediate setting selected. When the rear wall is not attached correctly, the mill will not start for safety reasons.

**The mill has an integrated safety device which prevents the motor being switched on in open condition. Only when the unit has been properly assembled again after cleaning, the Vario mill can be operated once more.**

## Malfunction

If the motor is overheated or comes to a standstill owing to extreme operation or improper use, a built-in thermal protection switch will prevent the motor from overloading. Please switch off the mill immediately and do not switch it on again before 10 to 15 minutes have elapsed.

Please contact us or one of our specialized dealers if you cannot determine the cause of repeatedly occurring disturbances.

## Warranty

Schnitzer grain mills are robust, reliable and famous for their long service life. The millstones need not to be sharpened.

However, if there will occur a sustained disturbance, we will offer a warranty for the duration of two years as from the purchase date. Within this time span we eliminate all damages due to material or manufacturing defects free of charge.

## Tips for use of grain

The grain must be stored in a dry, well ventilated and cool location.

Grain is hygroscopic, i.e. water is absorbed in moist air. If the grain is too moist when being milled, this might cause clogging of the millstones and/or blocking of the flour spout.

Ideally grain is stored in a cool and dry location in sacks or in wooden receptacles which are not sealed airtight.

The "knife test" has proven ideally in order to check the grains' condition before milling them in order to find out if they are dry enough. Dry grains shatter with a loud cracking noise when trying to press them on a hard surface with a knife. Grains which are too wet can be pressed to flakes.

If the grain is too moist, place them for some days in a basket somewhere warm (on a heater for example). The temperature of the grains should, however, not exceed 35 degrees.

**It is recommended that the flour be used immediately in order that the active substances it contains are preserved in full.**

**F**

Cher client,

Toutes nos félicitations pour avoir choisi Vario, un produit allemand de qualité. Lors de l'élaboration de cet appareil double fonction, nous nous sommes appliqués tout particulièrement à optimiser aussi bien les fonctionnalités techniques de cet appareil que son design. Nous avons pour cela tiré profit de nos trente années d'expérience dans le domaine de la mouture des céréales.

Afin de profiter longtemps de votre Vario, nous vous conseillons de lire attentivement les instructions suivantes et de garder ce mode d'emploi.

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

Schnitzer-Team

### Instructions de sécurité

1. Lire attentivement les instructions.
2. Branchez le moulin exclusivement sur le courant alternatif et vérifiez si la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque de fond du moulin.
3. L'appareil ne doit pas être en contact avec l'eau ou avec d'autres liquides.
4. Ne jamais placer l'appareil et le câble de raccordement à proximité d'objets dégagant de la chaleur.
5. Placer l'appareil sur une surface dure et plane pendant le fonctionnement (plaque de travail de la cuisine).
6. Les fentes d'aération situées au-dessous et à l'arrière de l'appareil doivent rester dégagées.
7. Ne nettoyez pas l'appareil en insérant des objets pointus dans la chambre à mouture.
8. Si le câble de raccordement de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou le service après-vente ou encore par une personne disposant d'une qualification similaire.

### Matière à moudre et capacité de mouture

Le Vario se prête à la mouture fine ou grossière de toutes les sortes de céréales ainsi que du maïs (à l'exception du maïs à popcorn). Des grains oléagineux peuvent être employés seuls pour une mouture moyenne ou grossière, tandis qu'une mouture fine requiert un mélange à part égale avec une autre céréale.

La capacité de mouture de grains secs s'élève à 110 g/min pour une mouture fine et à 300 g/min pour une mouture grossière. La trémie a une capacité de 1,2 kg.

**Utilisez uniquement des céréales sèches.**

### Matière à concasser et capacité de concassage

Toutes les sortes de céréales, à l'exception du maïs, peuvent être concassées dans le Vario. Veuillez respecter les indications suivantes:

- L'avoine est la céréale plus souvent utilisée car son enveloppe molle et sa teneur élevée en graisse facilitent le concassage pouvant être réalisé sans traitement préalable.
- L'épeautre, le seigle, le froment, le sarrasin, le riz et autres sortes de céréales nécessitent une humidité de 16 à 25%. Celle-ci peut être obtenue en conservant les céréales dans un endroit relativement humide. Si cela n'est pas possible, mettre la quantité de céréales souhaitée dans un crible, l'humidifier puis la faire sécher pendant au moins cinq heures.
- Le sésame, le pavot, les graines de tournesol et les graines de lin sont des céréales trop grasses pour être concassées.

**Schnitzer.**

Le Vario peut concasser entre 65 et 90 g de céréales par minute, en fonction du type de céréales. La trémie de la chambre de mouture a une capacité de 160 g.

**La durée de fonctionnement de l'unité servant à faire les flocons ne devrait pas dépasser 8 minute (soit environ 800 g d'avoine ou 500 g de froment), car sinon le risque de surchauffe pourrait apparaître.**

## Mise en service

Vous pouvez placer sur la partie avant du Vario les deux colonnes livrées avec le moulin, selon la couleur de votre choix.

Placez le Vario dans une position stable sur une surface dure et plane et branchez la fiche dans la prise de courant. L'appareil est prêt à fonctionner.

### Description illustration 1:

- 1.1 Trémie pour rouage du moulin (No. com. 17508026 acier fin)  
(No. com. 17508027 bois)
- 1.2 Couvercle de trémie pour concassage (No. com. 17500700)
- 1.3 Réglage fin – gros (No. com. 17608022)

Remplir la trémie à céréales (1.1) ou la trémie à flocons (1.2) de la quantité nécessaire de céréales.

**Remplissez seulement la quantité nécessaire pour l'utilisation actuelle et laissez s'écouler toutes les céréales dans la trémie. Vous aurez ainsi toujours de la farine fraîche et garantirez un fonctionnement sans problèmes.**

L'interrupteur de marche et d'arrêt se trouve sur la face extérieure gauche de l'appareil. Il peut être placé sur trois positions indiquées sur l'interrupteur par des pictogrammes.

Position intermédiaire:	Arrêt
Appuyé vers le haut:	Concassage
Appuyé vers le bas:	Mouture

## Mouture

Pour régler la finesse de la mouture, utilisez le bouton à coulisse (1.3) situé sur la face extérieure gauche de l'appareil. Le degré de finesse peut être réglé en continu sur "fin" ou "gros".

Le degré de mouture le plus fin n'est significatif que pour le froment. Choisissez une mouture plus grossière (quatre crans en direction "gros").

Le réglage du degré de finesse (fin ou gros) peut être effectué sans problèmes lors de la mouture.

**Le passage de "fin" à "gros" ne doit pas être réalisé lorsque le moteur est à l'arrêt et si des céréales ont déjà été remplies dans la trémie.**

Lors de la mouture, si le moteur ne se met pas en route immédiatement en raison d'un manque de tension dans le réseau, la manette de réglage devrait être placée sur "gros" puis immédiatement sur le réglage plus fin souhaité pendant le fonctionnement du moulin.

## Flocons

Les meules servant à faire les flocons sont réglées sur une finesse moyenne de flocons, d'aspect granuleux. Il n'est pas possible de modifier l'écart entre les meules.

## Entretien

Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.

L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'eau courante.

Un nettoyage extérieur à l'aide d'un chiffon humide est suffisant. Ne pas utiliser de détergents.

Si l'appareil ne fonctionne pas régulièrement, nous conseillons de nettoyer les meules et rouleaux à concasser avant chaque nouvelle utilisation. Ce nettoyage peut s'avérer également nécessaire si le rouage est obstrué par des céréales humides.

### Description illustration 2:

2.1	Vis poignée-étoile	(no. com. 17608050)
2.2	Face arrière du boîtier	(no. com. 17608017)
2.3	Plaque de trémie avec trémie	(no. com. 17600200)
2.4	Chambre à moulure en acier fin avec meule dormante	(no. com. 17608032) (no. com. 17600500)
2.5	Meule courante	(no. com. 17600600)
2.6	Couvercle de chambre à flocons	(no. com. 17608026)
2.7	Joint de feutre	(no. com. 17608031)

## Nettoyage minutieux (voir pour cela illustration 2)

- Tirer la fiche de secteur
- Mettre le moulin sur "gros"
- Dévisser la vis poignée-étoile située sur la face arrière du boîtier (2.1)
- Retirer la face arrière du boîtier (2.2)
- Soulever la plaque de trémie avec la trémie (2.3)
- Desserrer et soulever la chambre en acier fin (2.4) en l'appuyant et en la tournant vers la gauche
- Les deux meules (2.4 et 2.5) peuvent maintenant être nettoyées à l'aide d'une brosse dure (elles ne doivent jamais être humides ou mouillées)
- Retirer le couvercle de la chambre à flocons (2.6) et nettoyer les rouleaux
- Placer la chambre à mouture avec le bec au-dessus de la sortie de la farine puis la verrouiller en appuyant vers la droite
- Replacer le couvercle de trémie. Placer la face arrière et la fixer à l'aide de la vis poignée-étoile
- Si la face arrière du boîtier n'est pas fixée correctement, le moulin ne se met pas en marche pour des raisons de sécurité.

## Nettoyage rapide

Moudre une poignée de maïs (pas de maïs à popcorn) sur le réglage du milieu. Ou, pendant le fonctionnement du moulin, aspirez brièvement à l'aide d'un aspirateur dans le haut de la trémie à céréales puis en bas au niveau de la sortie de la mouture.

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité empêchant une mise en marche du moteur lorsque l'appareil est ouvert. Le Vario ne se remet en marche que si l'assemblage a été effectué correctement après le nettoyage.

## Dérangement

Si le moteur surchauffe ou s'arrête en raison d'une utilisation inappropriée ou parce qu'il a été soumis à de très grandes charges, un commutateur thermique de sécurité évite une surcharge du moteur. L'appareil doit être dans ce cas mis hors circuit et ne devrait pas être utilisé pendant 10 à 15 minutes.

Si vous ne parvenez pas à déterminer la cause du dérangement et si celui-ci se reproduit, veuillez nous contacter ou adressez-vous à votre commerçant spécialisé.

## Garantie

Les moulins à céréales Schnitzer sont robustes et fiables. Ils se distinguent en général par leur durée de vie atteignant plusieurs décennies. Les meules s'aiguisent automatiquement.

Cependant, si lors de l'utilisation apparaît un dérangement permanent, nous assurons une garantie de deux ans sur notre produit à compter de la date d'achat. Pendant cette période, nous effectuons gratuitement les réparations dues à des défauts de matériel ou de fabrication.

## Informations concernant les céréales

**Les céréales doivent être conservées dans un endroit sec, aéré et frais.**

Les céréales sont hygroscopiques. Cela signifie qu'elles absorbent l'eau lorsque l'air est humide. Si elles sont trop humides lors de la mouture, les meules peuvent se coller et/ ou la sortie de la farine du moulin peut être obstruée.

Le lieu idéal de conservation pour les céréales est donc un local frais et sec. L'idéal est de remplir les céréales dans des sacs à céréales ou des coffres à blé qui ne sont pas fermés hermétiquement.

Le „test au couteau“ est une méthode qui a fait ses preuves et qui est utilisée pour vérifier si la céréale est assez sèche pour être moulue. Le grain sec éclate en émettant un craquement net lorsqu'on essaie de l'écraser avec un couteau sur une surface dure. Un grain trop humide peut être écrasé et prend la forme d'un flocon.

Si vos céréales sont trop humides, mettez-les pendant quelques jours dans un panier placé dans un endroit sec (par ex. sur un radiateur). La température des céréales ne devrait cependant pas dépasser 35 degrés.

**L'idéal est de travailler tout de suite la farine des céréales pour que les agents matière s'y conservent entièrement.**



Gentile cliente,

le nostre congratulazioni per suo nuovo Vario, ha comprato un prodotto tedesco di alta qualità. Nello sviluppo di questo apparecchio combinato abbiamo lavorato per ottimizzare in particolare sia la funzionalità tecnica che il design, approfittando dei nostri trent'anni d'esperienza nella costruzione di mulini per cereali domestici.

Per assicurare una lunga vita al vostro macinino, vi suggeriamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle in un luogo sicuro.

Per ulteriori informazioni potete rivolgervi a noi direttamente o ai vostri rivenditori specializzati.

Team Schnitzer

### Indicazioni di sicurezza

1. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
2. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata e assicurarsi che la tensione corrisponda alle indicazioni di tensione registrate sulla base dell'apparecchio.
3. Evitare che l'apparecchio entri in contatto con acqua corrente o con qualunque tipo di liquido.
4. Evitare che la macchina e il cavo di collegamento vengano avvicinati a oggetti ardenti.
5. Durante l'uso appoggiare l'apparecchio su una superficie liscia e piana (piano lavoro della cucina).
6. Le fessure per l'aria sulla parte inferiore e posteriore dell'apparecchio devono rimanere libere.
7. Non pulire l'apparecchio inserendo oggetti appuntiti nella camera di mulino.
8. Se il collegamento della macchina viene danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore, o da una persona con qualifica analoga.

### Cereali da macinare e rendimento

Vario è adatto alla macinazione di tutti i tipi di cereale della grandezza di un chicco di frumento e più piccoli, come il mais (non il mais da pop corn) con una regolazione finissima fino a grossa. Possono essere macinati anche semi oleosi da soli con una regolazione media, con una regolazione fine devono essere miscelati con cereali.

Il rendimento di macina a regolazione finissima è di 110 g/min, a regolazione grossa 300 g/min. La tramoggia ha una capacità di 1,2 kg.

**Si usino solo cereali asciutti.**

### Bene e prestazione di frantoio

Vario può frantumare tutti i tipi di cereali meno il mais. Si prega di prestare attenzione alle seguenti indicazioni:

- L'avena è il cereale che si utilizza più frequentemente e si può frantumare senza trattamento previo per la morbidezza del suo strato più esterno e il suo alto contenuto di grasso.
- Per la segale, il frumento, il grano saraceno, il riso ed altri tipi di cereali è necessario un grado di umidità del 16 fino al 25% ottenuta conservandoli in un locale relativamente umido. Se questo non è possibile bagnare la quantità desiderata in un setaccio e lasciarla essiccare almeno 5 ore.
- Il sesamo, il papavero, i semi di girasole e i semi di lino sono troppo oleosi per essere frantumati.

La quantità di frantumazione del Vario varia a seconda del tipo di cereale tra 65 e 90 g/min. La capacità della camera dei fiocchi è di 160 g.

L'unità del fiocco non deve essere in funzione più di 8 minuti (corrisponde a circa 800 g avena o 500 g grano) poiché potrebbe esserci un rischio di surriscaldamento.

## Messa in funzione

Sulla parte anteriore del Vario possono essere inseriti a seconda dei gusti paia di colonne colorate.

Mettere il Vario su una superficie solida e piana e inserire la spina nella presa di corrente. L'apparecchio è pronto per essere usato.

## Uso (vedi illustrazione 1)

### Descrizione illustrazione 1:

1.1	Tramoggia per macinino	(Ordine N°. 17508026 acciaio)
		(Ordine N°. 17508027 legno)
	e coperchio di tramoggia	(Ordine N°. 17500700)
1.2	Coperchio di tramoggia per frantoio	(Ordine N°. 17608022)
1.3	Regolazione fine-grosso	(Ordine N°. 17508033)

Introdurre la quantità di cereali nella tramoggia per cereali (1.1) o nella tramoggia per fiocchi (1.2).

**Introdurre solo la quantità necessaria e macinarla completamente. In questo modo si otterrà sempre farina fresca e si garantirà un perfetto funzionamento.**

Azionare l'interruttore di accensione sul lato sinistro esterno dell'apparecchio. Ha tre posizioni alternative segnalate da pictogrammi sull'interruttore.:

<b>Posizione media:</b>	<b>spento</b>
<b>Premuto verso l'alto:</b>	<b>frantumare</b>
<b>Premuto verso il basso:</b>	<b>macinare</b>

## Macinare

Per regolare il grado di finezza del cereale da macinare azionare la leva sul lato sinistro dell'apparecchio (1.3). In questo modo potrete scegliere senza livelli intermedi tra fine e grosso.

La regolazione fine grosso del macinino può avvenire mentre si sta macinando senza causare dei problemi.

La regolazione non deve avvenire quando il motore è fermo e i cereali sono già stati introdotti nella tramoggia.

La regolazione più fine è indicata solo per il grano. Per la segale, l'avena ecc. è suggeribile un grado più grosso (circa quattro punti in direzione grosso).

Nel caso in cui il motore non dovesse entrare in funzione immediatamente durante a causa di una bassa tensione spostare brevemente la leva di regolazione su grosso e immediatamente rispostarla sul grado di finezza desiderato senza spegnere l'apparecchio.

## Fiocchi

I cilindri sono regolati per ottenere una qualità di fiocchi media solida. La distanza tra i cilindri non è modificabile.

## **Pulitura**

Prima di pulire l'apparecchio togliere sempre la presa di corrente.

Non pulire l'apparecchio sotto l'acqua corrente.

Dall'esterno é sufficiente pulirlo con un panno umido. Non usare detergenti abrasivi.

In caso di uso non continuo si consiglia di pulire la mole e i cilindri prima di un nuovo impiego. Tale pulizia dovrà essere eseguita anche in caso di otturazione dopo la macinatura di cereali umidi.

### Descrizione Illustrazione 2:

2.1 Vite a croce	(Ordine N 17608050)
2.2 Parte posteriore della scatola	(Ordine N 17608017)
2.3 Lamiera di tramoggia con tramoggia	(Ordine N 17600200)
2.4 Camera di acciaio inossidabile con macina fissa	(Ordine N 17608032) (Ordine N 17600500)
2.5 Macina girevole	(Ordine N 17600600)
2.6 Coperchio cassa per fiocchi	(Ordine N 17608026)
2.7 Guarnizione di feltro	(Ordino N 17608031)

## **Pulizia a fondo (vedi illustrazione 2)**

- Staccare la spina di corrente
- Regolare il mulino su grosso
- Svitare la vite a croce sul retro della carcassa (2.1)
- Togliere il retro della carcassa (2.2)
- Togliere la lamina di tramoggia e la tramoggia (2.3)
- Svitare e togliere la camera di macinazione in acciaio premendola e girandola a sinistra (2.4)
- Le due macine possono essere pulite con una spazzola (2.4 e 2.5) (mai umida o bagnata)
- Togliere il coperchio della camera die fiocchi (2.6) e pulire i cilindri
- Durante il montaggio assicurarsi che la guarnizione in feltro sia ben posizionata (2.7)
- Posizionare la camera di macinazione sopra l'uscita della farina e facendo pressione verso il basso bloccarla girandola verso destra
- Posizionare il coperchio e il retro della tramoggia e fissarli con la vite a croce
- Per motivi di sicurezza non é possibile avviare il mulino, se la parete posteriore non è fissata correttamente.

## **Pulizia veloce**

Macinare un pugno di mais (non da pop corn) su regolazione media o passare brevemente l'aspirapolvere alternatamente sulla tramoggia e nel punto di uscita della farina.

L'apparecchio é provvisto di un dispositivo di sicurezza che evita che il motore possa essere avviato se l'apparecchio é aperto. Solo una volta montato regolarmente dopo la pulizia Vario é nuovamente in grado di funzionare.

## **Anomalie**

Se il motore dovesse surriscaldarsi e arrestarsi a causa di uso inappropriato o carichi esterni, un termointerruttore protettivo ne evita un sovraccarico. In questo caso lasciare spento l'apparecchio durante 10-15 minuti.

Nel caso in cui le anomalie si ripetessero e non se ne possa individuare la causa, rivolgetevi direttamente a noi o ai nostri rivenditori.

## **Garanzia**

I macinini per cereali Schnitzer sono robusti e affidabili. Di regola si distinguono per la loro durata di vita di decenni. Le macine sono autoaffilanti e non devono essere sostituite.

Nel caso in cui dovesse manifestarsi una anomalia persistente durante l'uso, garantiamo i nostri prodotti per due anni a partire dalla data di acquisto, nel corso dei quali elimineremo difetti di materiale o di fabbricazione gratuitamente.

## **Consigli sui cereali**

**I cereali devono essere conservati all'asciutto, all'aria e al fresco.**

I cereali sono igroscopici il che significa che assorbono umidità dell'aria. Macinare cereali troppo umidi può causare un inceppamento delle macine o l'otturazione dell'uscita del macinino.

Il luogo ideale di conservazione dei cereali é quindi una stanza secca e fresca. Potete conservarli in sacchetti o casse apposite che lascino entrare aria.

Per controllare che i cereali siano abbastanza asciutti prima di macinarli é sempre valida la "prova del coltello" che consiste nel cercare di spappolare un chicco con un coltello su una superficie dura. Il chicco asciutto salterà via mentre quello umido si potrà spappolare in un fiocco.

Se il cereale é troppo umido, lo si può mettere ad asciugare in un cestino in un luogo caldo (sul calorifero, ecc.). La temperatura del cereale non deve superare i 35 gradi.

**In modo che i principi attivi delle farine di cereale vengano conservati si consiglia di usarle immediatamente.**



Geachte klant,

hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe Vario, u heeft een Duits kwaliteitsproduct gekocht. Bij de ontwikkeling van dit gecombineerd toestel hebben wij er speciaal op gelet zowel de technische functionaliteit als ook het design te optimaliseren. Daarbij hebben wij geprofiteerd van onze dertigjarige ervaring met huishoudsgraanmolens.

Opdat u ook lange tijd plezier zou hebben aan de Vario raden wij u aan de volgende tips zorgvuldig door te lezen en de gebruiksaanwijzing te bewaren op een veilige plaats.

Wanneer u aanvullende informatie nodig heeft, wendt u zich a.u.b. rechtstreeks aan ons of aan uw vakhandelaar.

Schnitzer-Team

### Veiligheidstips

1. Zorgvuldig de aanwijzingen doorlezen.
2. Het toestel alleen aan wisselstroom aansluiten en controleren of de voorhanden stroomspanning overeenkomt met de spanningskenmerken op de bodemplaat van het toestel.
3. Het toestel niet in contact brengen met water of met andere vloeistoffen.
4. Machine en aansluitingskabel niet in de omgeving van hete voorwerpen brengen.
5. Tijdens het gebruik moet het toestel op een harde, effen ondergrond staan (werkplaat in de keuken).
6. De verluchtingspletten aan de onder- en achterkant van het toestel moeten vrij blijven.
7. Het toestel niet reinigen door scherpe voorwerpen in de maalkamer te steken.
8. Wanneer de aansluitingsleiding van het toestel wordt beschadigd moet zij worden vervangen door de fabricant, de klantendienst of door een dergelijke gekwalificeerde persoon.

### Maalgoed en maalcapaciteit

De Vario is geschikt voor het malen van tarwekorrels van elke grootte en voor kleinere graansoorten zoals maïs (geen popcorn-maïs). Zaden die olie bevatten kunnen ofwel apart worden gemalen (bij een instelling van middel tot grof) ofwel 1:1 gemengd met graan (bij een fijne instelling).

Bij droog graan bedraagt de maalcapaciteit 110 g/min bij de fijnste instelling en 300 g/min bij een grove instelling. De inhoud van de trechter bedraagt 1,2 kg.

**Steeds droog graan gebruiken.**

### Platgoed en pletcapaciteit

Alle graansoorten behalve mais kunnen met de Vario worden geplet. Daarbij a.u.b. rekening houden met de volgende tips:

- Haver wordt het meest gebruikt en is door zijn zachte buitenlaag en zijn hoge vetgehalte makkelijk en zonder voorbehandeling plat te drukken.
- Spelt, rogge, tarwe, boekweit, rijst en andere graansoorten hebben een restvochtigheid van 16 tot 25%. Die bereikt men door het op te slaan in een relatief vochtige ruimte. Indien dit niet mogeelijk is moet de gewenste hoeveelheid graan in een zeef vochtig worden gemaakt en tenminste vijf uur lang drogen.
- Sesamzaad, maanzad, zonnebloempitten en lijnzaad moeten worden geplet in hun olie.

De pletcapaciteit van de Vario ligt naargelang van de graansort tussen 65 en 90 g/min. De trechterinhoud van de vlokkenkamer bedraagt 160 g.

**De vlokeenheid mag niet langer dan 8 minuten in werking zijn (dat komt overeen met ongeveer 800 gram haver of 500 gram tarwe), omdat er anders gevaar voor oververhitting bestaat.**

## Ingebruikname

Op de voorkant van de Vario kan u volgens uw eigen individuele kleurensmaak de bijgevoegde zuilenparen bevestigen.

Installeer de Vario op een stevig en effen werkvlak waar hij stabiel staat en steek dan de stekker in het stopcontact. De machine is nu startklaar.

## Bediening (zie hiervoor afbeelding 1)

Beschrijving afbeelding 1:

- |     |                                    |                                     |
|-----|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1.1 | trechter voor maalmachine          | (bestelnr 17508026 roestvrij staal) |
|     | en trechterdeksel voor maalmachine | (bestelnr 17508027 hout)            |
|     |                                    | (bestelnr 17500700)                 |
| 1.2 | trechterdeksel voor pletmachine    | (bestelnr 17608022)                 |
| 1.3 | instelling fijn-grof               |                                     |

De nodige hoeveelheid graan in de graan- (1.1) resp. vlokkenrechter (1.2) vullen.

**Vul de machine enkel met de hoeveelheid die u nodig heeft voor het actueel gebruik en laat alles doorlopen wat zich in de trechter bevindt. Op die manier heeft u steeds vers meel en is een onberispelijke werking van de machine gegarandeerd.**

De in- en uit-schakelaar aan de linker buitenkant van het toestel bedienen. Hij heeft drie alternatieve standen die aangeduid zijn door pictogrammen aan de schakelaar:

<b>middelste stand:</b>	<b>uit</b>
<b>boven ingedruwd:</b>	<b>pletten</b>
<b>beneden ingedruwd:</b>	<b>malen</b>

## Malen

Om de fijnheidsgraad van het gemalen graan anders in te stellen bedient u de schuifknop die is aangebracht aan de linker buitenkant van het toestel (1.3). Zo kan u ergens naar wens uw keuze maken tussen fijn en grof.

De fijn-grof-verstelling van het maalwerk kan probleemloos tijdens het malen worden gebruikt.

Bij staande motor en reeds in de trechter gevuld graan mag de verstelling van grof naar fijn niet worden voorgenomen.

De fijnste instelling heeft allen zin bij tarwe. Kies a.u.b. een grovere instelling voor rogge, spelt, haver enz (ongeveer vier instelpunten in richting grof).

Indien de motor bij het malen niet onmiddellijk aanspringt door overspanning in het stroomnet moet de verstelhefboom eventjes op grof en onmiddellijk daarna opnieuw op de gewenste fijnere instelling worden geschoven.

## Vlokken

De walsen voor de vlokken zijn ingesteld op een middelmatige, kernachtige vlokkenkwaliteit. De afstand tussen de walsen kan niet worden gewijzigd

## Reiniging

Voor de reiniging de stekker uit het stopcontact trekken.

Het toestel mag onder geen enkele voorwaarde gereinigd worden onder stromend water.

Voor de buitenkant is het voldoende wanneer u de kast schoonmaakt met een vochtige doek. In geen geval schuurmiddelen gebruiken.

Wanneer het toestel niet voortdurend wordt gebruikt raden wij aan de maalsteenoppervlakken en de pletwalsen te reinigen vooraleer u ze opnieuw in gebruik neemt. Deze reiniging kan ook noodzakelijk worden wanneer de maalmachine verstopt is geraakt door het gebruik van vochtig graan.

### Beschrijving afbeelding 2:

2.1 Schroef met stervormig handvat	(bestelnr. 17608050)
2.2 Achterkant van de kast	(bestelnr. 17608017)
2.3 Trechterplaat met trechter	(bestelnr. 17600200)
2.4 Kamer in roestvrij staal met vaste maalsteen	(bestelnr. 17608032) (bestelnr. 17600500)
2.5 Draaiende maalsteen	(bestelnr. 17600600)
2.6 Vlokkenkamer-deksel	(bestelnr. 17608026)
2.7 Vilten dichting	(bestelnr. 17608031)

## Grondige reiniging (zie hiervoor afbeelding 2)

- Stekker uit het stopcontact trekken
- Molen op grof instellen
- Schroef met stervormig handvat aan de achterkant van de kast (2.1) losdraaien
- Achterkant van de kast (2.2) verwijderen
- Trechterplaat met trechter (2.3) er afnemen
- Kamer in roestvrij staal (2.4) losmaken en wegnemen door aan te drukken en naar links te draaien
- Beide maalstenen (2.4 und 2.5) kunnen nu worden gereinigd met een harde borstel (nooit vochtig of nat)
- Vlokkenkamer-deksel (2.6) verwijderen en de walsen reinigen.
- Bij het in elkaar steken moet erop gelet worden dat de vilten dichting (2.7) juist op zijn plaats ligt
- Maalkamer met de neus boven de uitmonding van het meel plaatsen en met druk naar rechts vergrendelen.
- Trechterdeksel er weer opzetten, de achterkant terugplaatsen en bevestigen met de schroef met stervormig handvat.
- Wanneer de achterwand niet juist opgezet is, start de molen uit veiligheidsoverwegingen niet.

## **Snelle reiniging**

Een handvol maïs malen (geen popcornmaïs) op de middelste instelling of een stofzuiger afwisselend eventjes boven in de graantrechters en beneden aan de uitmonding van het graan houden.

Het toestel is voorzien van een veiligheidsinrichting die verhindert dat de motor kan worden ingeschakeld in geopende toestand. Pas nadat het toestel na de reiniging opnieuw in elkaar steekt zoals het moet kan de Vario weer starten.

Storing.

Mocht de motor oververhitten of uitgaan door extreme belasting of door ondeskundig gebruik, dan verhindert een ingebouwde thermo-beveiligingsschakelaar een overbelasting van de motor. In dit geval moet het toestel worden uitgeschakeld en mag het gedurende 10 tot 15 minuten niet lopen.

Voor het geval u bij herhaalde storingen de oorzak ervan niet kunt vinden, wendt u zich a.u.b. rechtstreeks aan ons of aan, een van onze vakhandelaars.

## **Garantie**

Graanmolens van Schnitzer zijn robuust en betrouwbaar. Zij onderscheiden zich doorgaans door een levensduur van tientallen jaren. De maalstenen slijpen zichzelf.

Voor het geval er tijdens het gebruik toch een langdurige storing zou optreden verlenen wij voor ons product een garantie gedurende twee jaar vanaf de koopdatum. Binnen deze periode ruimen wij kosteloos gebreken uit de weg die berusten op fouten in het materiaal of in de fabricage.

## **Tips rondom het graan**

Graan moet op een droge, luchtige en koele plek worden bewaard.

Graan is hygroscopisch; dat betekent dat het water uit vochtige lucht in zich opneemt. Als het graan tijdens het malen te vochtig is dan kan dat ertoe leiden dat de maalstenen gaan vastplakken en/of de uitmonding van het meel in de molen verstopt raakt.

De ideale bewaarplaats voor meel is daarom een koele en droge ruimte. Het beste is wanneer u het graan in graanzakken of korenkisten doet. Deze zijn niet luchtdicht afgesloten.

Om voor het malen te testen of het graan droog genoeg is voldoet de „mestest“ zeer goed. Een droge korrel barst open met een duidelijk gekraak wanneer men hem met een mes wil platdrukken op een harde ondergrond. De te vochtige korrel kan men pletten tot een vlok.

Als uw graan te vochtig is, leg het dan voor een paar dagen in een mandje op een warme plaats (op de verwarming enz.). De temperatuur van het graan mag echter niet boven de 35 graden stijgen.

**Om er voor te zorgen dat de werkstoffen in het graanmeel volledig intact blijven, raden wij aan het deze onmiddellijk verder te verwerken.**

# Vario

Bild 1



1.1

1.2

1.3

- 1.1 Trichter für Mahlwerk und Trichterdeckel für Mahlwerk
- 1.2 Trichterdeckel für Quetschwerk
- 1.3 Fein-Grob-Verstellung

- 1.1 Funnel for milling wheels and funnel lid for milling wheels
- 1.2 Funnel lid for pressing wheels
- 1.3 Fine-coarse adjustment

- 1.1 Trémie pour rouage du moulinet couvercle de trémie pour mouture
- 1.2 Couvercle de trémie pour concassage
- 1.3 Réglage fin - gros

- 1.1 Tramoggia per macinino e coperchio di tramoggia
- 1.2 Coperchio di tramoggia per frantoio
- 1.3 Regolazione fine-grosso

- 1.1 trechter voor maalmachine en trechterdeksel voor maalmachine
- 1.2 trechterdeksel voor pletmachine
- 1.3 instelling fijn-grof

## Bild 2

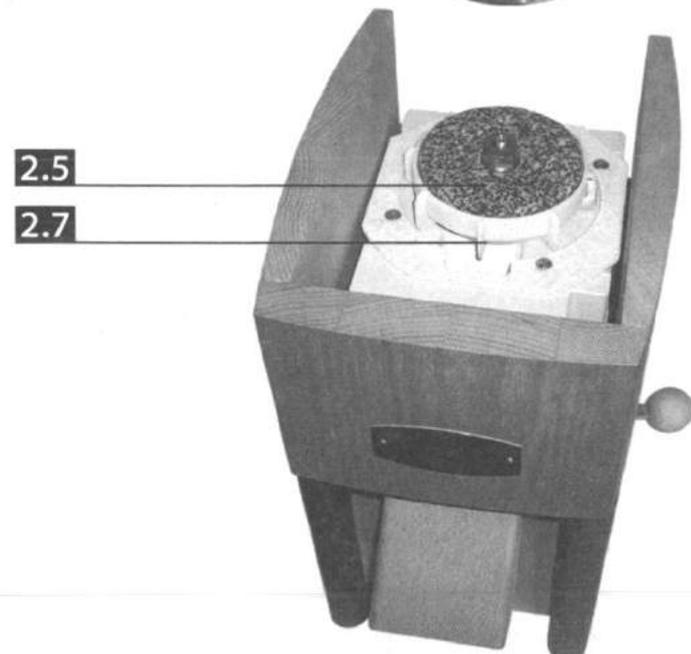
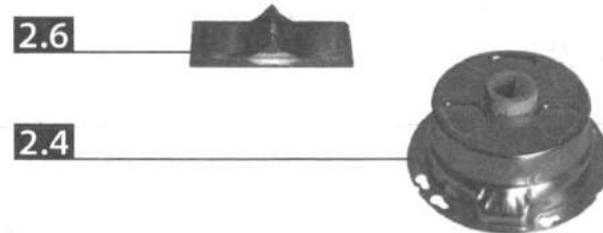
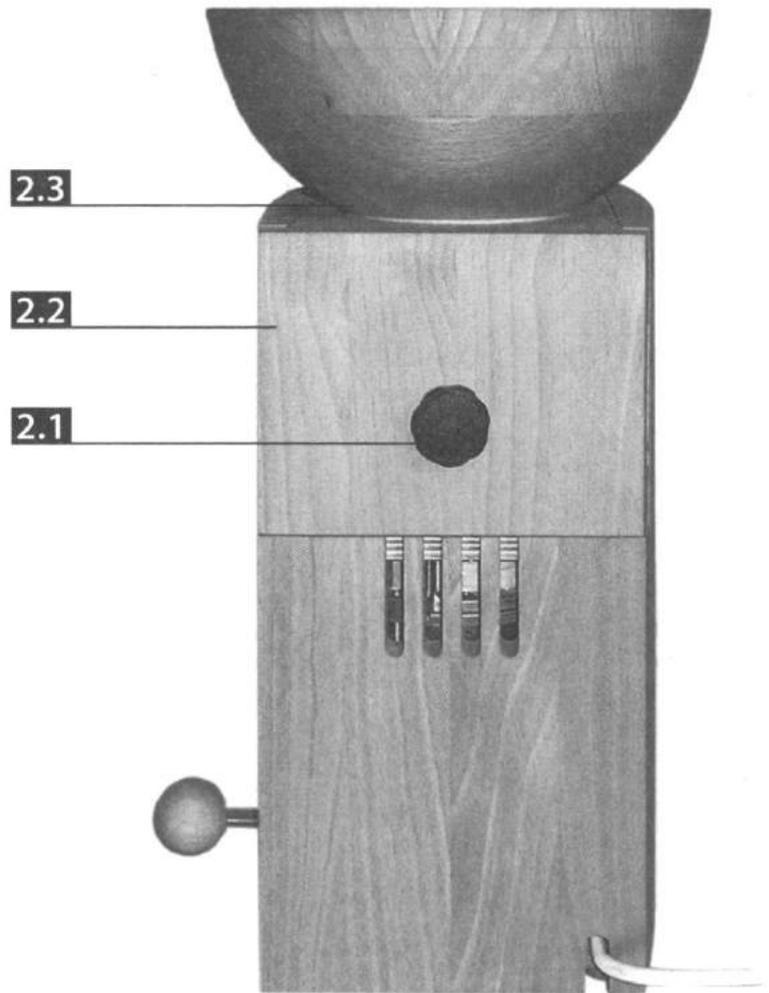
- 2.1 Sterngriffschraube
- 2.2 Rückwand des Gehäuses
- 2.3 Trichterplatte mit Trichter
- 2.4 Edelmahlkammer mit festem Mahlstein
- 2.5 Drehender Mahlstein
- 2.6 Flockenkammer-Deckel
- 2.7 Filzdichtung

- 2.1 Star grip screw
- 2.2 Rear wall of housing
- 2.3 Funnel plate with funnel
- 2.4 Stainless steel chamber with fixed millstone
- 2.5 Rotating millstone
- 2.6 Flake chamber lid
- 2.7 Felt packing

- 2.1 Vis poignée-étoile
- 2.2 Face arrière du boîtier
- 2.3 Plaque de trémie avec trémie
- 2.4 Chambre à moulure en acier fin avec meule dormante
- 2.5 Meule courante
- 2.6 Couvercle de chambre à flocons
- 2.7 Joint de feutre

- 2.1 Vite a croce
- 2.2 Parte posteriore della scatola
- 2.3 Lamiera di tramoggia con tramoggia
- 2.4 Camera di acciaio inossidabile con macina fissa
- 2.5 Macina girevole
- 2.6 Coperchio cassa per fiocchi
- 2.7 Guarnizione di feltro

- 2.1 Schroef met stervormig hendvat
- 2.2 Achterkant van de kast
- 2.3 Trechterplaat met trechter
- 2.4 Kamer in roestvrij staal met vaste maalsteen
- 2.5 Draaiende maalsteen
- 2.6 Vlokkenkamer-deksel
- 2.7 Viltendichting



# Schnitzer.

Schnitzer GmbH & Co. KG  
Marlener Str. 9  
77656 Offenburg  
Tel: 0049 (0) 781-504-7500  
Fax 0049 (0) 781-504-7509  
e-Mail: [info@schnitzer.eu](mailto:info@schnitzer.eu)  
[www.schnitzer.eu](http://www.schnitzer.eu)

---