

Schnitzer

Möhlen & Flocker

MAHLANSATZ FÜR JUPITER- KÜCHENMASCHINE

Gebrauchsanweisung



Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Mahlaufsatz von Schnitzer!

Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um die Bedienungsanleitung zu lesen. Denn mit ein wenig Pflege und bei Beachtung der hier aufgeführten Tipps werden Sie viele Jahre lang Freude an Ihrem neuen Haushaltsgerät haben.

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

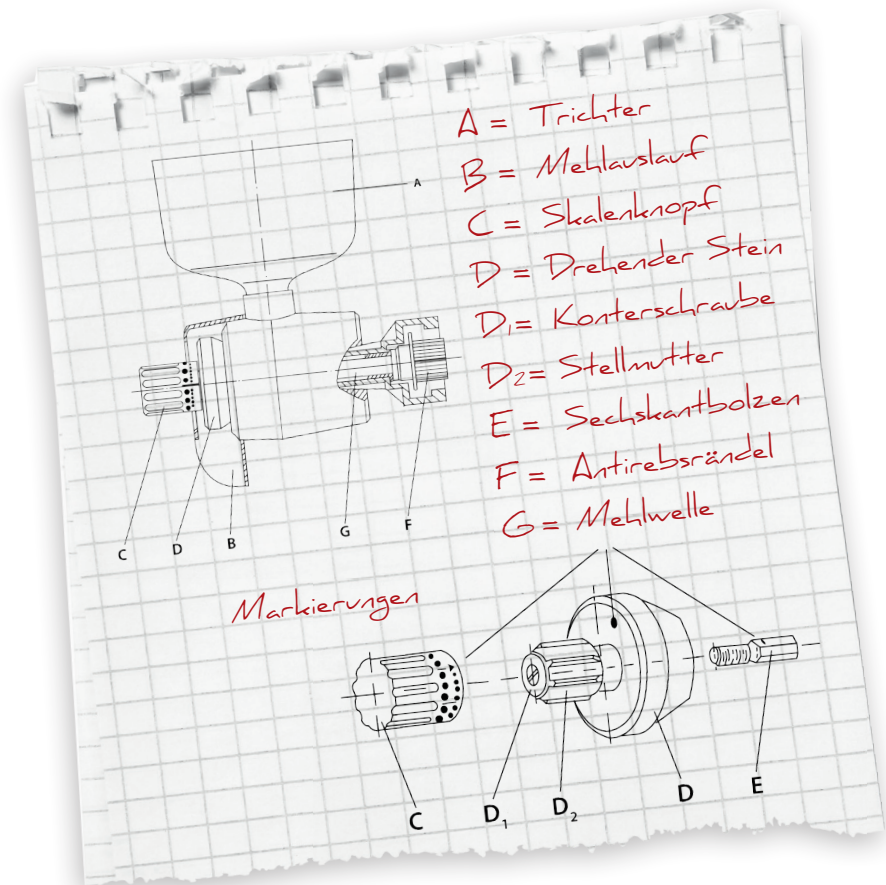
Sie erreichen uns in Offenburg unter der Nummer 0781/12557-0

Ihr Schnitzer-Team

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig.
- Pinseln oder bürsten Sie das Mahlwerk vor dem ersten Gebrauch aus (um Reste von Verpackungsmaterial im Mahlvorsatz auszuschließen).
- Bauen Sie den Mahlvorsatz zusammen und schließen Sie ihn sachgemäß an. Beachten Sie die Hinweise Ihrer Küchenmaschine dazu.
- Bringen Sie den Mahlvorsatz nicht mit fließendem Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Verbindung.
- Bringen Sie die Küchenmaschine und das Anschlusskabel nicht in die Nähe heißer Gegenstände.
- Stellen Sie bei Benutzung des Mahlvorsatzes die Küchenmaschine auf eine feste, ebene Unterlage (Küchenarbeitsplatte). Vermeiden Sie die unmittelbare Nähe von Kochherd und Spüle.
- Reinigen Sie den Mahlvorsatz nicht durch das Einführen spitzer Gegenstände und nicht unter Verwendung fließenden Wassers. Auch die Mahlsteine dürfen nicht mit Wasser gesäubert werden.
- Der Mahlansatz ist für kleine Mengen zur Getreidevermahlung konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Das Mahlwerk sollte beaufsichtigt betrieben werden und gehört nicht unbeaufsichtigt in Kinderhände.
- Während des Betriebs des Mahlwerks nicht in den Trichter greifen oder an die Steine fassen. Mahlen Sie die Mühle immer leer.
- Die Küchenmaschine nicht am Mahlwerk ziehend auf der Arbeitsfläche bewegen.
- Wird das Mahlwerk an der Maschine geöffnet, unbedingt vorher den Netzstecker ziehen.
- Zusätzlich gelten die Sicherheitshinweise der jeweiligen Küchenmaschine.

DETAILZEICHNUNG MAHLANSATZ



MAHLLEISTUNG

Die Mahlleistung beträgt bei feiner Einstellung 20 g Weizen/Minute, bei grober Einstellung 40 g Weizen/Minute. Diese Angaben sind Idealwerte. Die Mahlleistung ist abhängig vom Feuchtigkeitsgrad des Getreides und auch von der Getreideart.

Bei **DINKEL** und **GRÜNKERN** empfehlen wir 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt zu bleiben, um das Verkleben der Steine zu vermeiden. Diese Einstellung ist ausreichend für fein gemahlenes Mehl.

Beim **HAFER** sollte aufgrund des natürlichen höheren Fettgehaltes eine gröbere Mahleinstellung gewählt werden. Auch hier erhalten Sie trotzdem fein gemahlenes Mehl. Dies gilt für geschälte Haferkörner als auch für Nackthafer.

Verwenden Sie ausschließlich speisefertig gereinigtes Getreide. Verunreinigungen (z.B. kleine Steinchen) können das Mahlwerk beschädigen.

WICHTIG

Ölhaltige Saaten dürfen nicht gemahlen werden.

MAHLGUT-TABELLE

Können mit Mahlansatz „Jupiter“ gemahlen werden:		JA	NEIN	JA, BITTE BEACHTEN!
Getreide	Weizen Roggen Gerste Kamut Einkorn Emmer Hirse Braunhirse	✓		
	Hafer Nackthafer			✓ Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.
	Dinkel Grünkern			✓ 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
	Naturreis Weißreis (kein Parboiled Reis)			✓ Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns.
	Mais (kein Popcorn-Mais)		✓	
Pseudo Getreide	Buchweizen Amaranth Quinoa	✓		
Hülsenfrüchte (Mühle ab 360 W-Motor wird empfohlen)	Linsen (alle Sorten)			✓ Stufenweise verarbeiten; erst mittelgrob, dann fein.
	Sojabohnen Kichererbsen Lupinen grüne Erbsen		✓	
	Mungobohnen weiße Bohnen		✓	
Ölsaaten	Kürbiskerne Sonnenblumenkerne Mohn		✓	
	Leinsamen Sesam Chia			✓ 1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe um ca. 2 Punkte erhöhen.
Gewürze*	Flohsamen (Wegerichsamen)	✓		
	Kaffee		✓	
	Nüsse		✓	
	Anis Fenchel Nelken Kümmel			✓ 2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für Feinvermahlung.
	Koriander schwarzer und weißer Pfeffer roter Pfeffer	✓		
	Senfkörner		✓	✓ nur mittelgrobe Vermahlung möglich

*Die intensiven Gewürz-Aromen können von den Mahlsteinen angenommen werden.
Nach dem Mahlen von Gewürzen wird die Vermahlung von Reis empfohlen.

TIPPS RUND UMS GETREIDE

- Tipp 1

Getreide muss trocken, luftig und kühl gelagert werden. Idealerweise füllen Sie das Getreide in Getreidesäcke oder Holzdosen. Diese sind nicht luftdicht verschlossen.
- Tipp 2

Getreide ist hygroskopisch, das heißt, es nimmt bei feuchter Luft Wasser auf. Ist das Getreide beim Vermahlen zu feucht, kann dies dazu führen, dass die Mahlsteine verkleben.
- Tipp 3

Um vor dem Vermahlen zu prüfen, ob das Getreide trocken genug ist, hat sich die „Messerprobe“ bewährt. Das trockene Korn zerspringt mit einem deutlichen Knacken, wenn man es mit einem Messer auf einer harten Unterlage zerdrücken möchte. Das zu feuchte Korn kann man zu einer Flocke zerquetschen.
- Tipp 4

Ist Ihr Getreide zu feucht, so stellen Sie es für einige Tage in ein Körbchen an einen warmen Ort (auf die Heizung etc.) oder nutzen Sie für ca. 20 min die Restwärme (ab 50° C) eines Backofens.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

ANBRINGEN/LÖSEN DES MAHLANSATZES

Den Mahlaufsatz um 45° nach rechts geneigt in den Bajonettverschluss des Grundgerätes schieben und bis zum Anschlag nach links in die senkrechte Lage drehen.

Zum Lösen des Mahlaufsatzes betätigen Sie den Arretierknopf des Grundgerätes, drehen den Mahlaufsatz bis zum Anschlag nach rechts und ziehen ihn nach vorne ab.

FEIN/GROB-EINSTELLUNG

Die Getreidemühle ist betriebsbereit eingestellt und so justiert, dass bei Übereinstimmung der Markierungen am Skalenknopf (C) und dem drehenden Stein das feinstmögliche Mehl gemahlen wird.

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

Beim Drehen des Skalenkopfes nach links wird das Mahlgut gröber, nach rechts feiner. Beim Feinerstellen achten Sie bitte darauf, dass dies nur in kleinen Stufen und bei mehrmaligem kurzen Anlaufenlassen des Gerätes geschieht. Die feinstmögliche Einstellung sollte nur bei Weizen vorgenommen werden. Bitte wählen Sie bei anderen Getreidesorten wie Roggen, Hafer etc. eine gröbere Einstellung.

BEDIENUNG

Nach der Montage und der Einstellung des Feinheitsgrades sollte nun das Getreide in den Trichter eingefüllt werden. Das Grundgerät sollte erst nach vollständigem Leermahlen ausgeschaltet werden.

Da durch das Mahlen von sehr feinem Mehl der Motor überlastet werden kann, ist es ratsam, das Gerät nach 30 Minuten abzuschalten, damit der Motor vor erneutem Gebrauch abkühlen kann.

Wird der Mahlansatz nicht benötigt, lagern Sie ihn bitte an einem trockenen Ort.

NACHREGULIEREN DES FEINHEITSGRADES

Sollte sich nach längerem Gebrauch des Mahlaufsatzes das feinstmögliche Mahlergebnis bei feinsten Einstellung nicht mehr erzielen lassen, kann der Feinheitsgrad korrigiert werden:

- Mehlaustauf (B) abziehen und Mahlansatz vom Grundgerät abnehmen.
- Drehenden Stein (D) festhalten und Skalenknopf (C) nach links drehen, bis sich der drehende Mahlstein vom Sechskantbolzen (E) abnehmen lässt.
- Mahlwerk mit einer Bürste oder einem Pinsel reinigen.
- Unter Beachtung der Markierungen von Teil (D) und (E) den Mahlstein auf den Sechskantbolzen schieben.
- Skalenknopf bis zum Anschlag aufschrauben und mit einem kräftigen Ruck abziehen.
- Konterschraube (D1) circa zwei Umdrehungen nach links drehen.
- Stellmutter (D2) nach rechts drehen. Der drehende Stein muss sich noch leicht von Hand drehen lassen, er darf nicht blockieren.
- Konterschraube bis zum Anschlag nach rechts drehen.
- Unter Beachtung der Markierungen von Teil (C) und (D) den Skalenknopf kräftig aufschieben.

REINIGUNG UND WARTUNG

VOR DER REINIGUNG UND WARTUNG IMMER NETZSTECKER ZIEHEN!

Schnitzer-Getreidemühlen sind bei sachgemäßem Gebrauch wartungsfrei. Sie reinigen sich durch den Mahlvorgang selbst. Sollte durch zu feuchtes Getreide das Mahlwerk verstopft sein, so ist die Mühle zu entleeren. Anschließend mahlen Sie auf grober Einstellung etwas Naturreis.

Alternativ können Sie auch den drehenden Stein entfernen (*siehe „Nachregulieren des Feinheitsgrades, die ersten drei Punkte) und beide Steine mit einer trockenen, harten Bürste reinigen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Mahlwerkes kein Wasser, auch die Kunststoffteile des Mahlvorsatzes sind nicht spülmaschinenfest!

GARANTIE

Schnitzer-Getreidemühlen sind robust und zuverlässig. Die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich in der Regel durch eine jahrzehntelange Lebensdauer aus. Sollte dennoch eine Störung auftreten und sich nicht beheben lassen, so bringen Sie die Mühle mit Rechnung (mit Kaufdatum) zu Ihrem Fachhändler oder schicken Sie diese direkt an uns.

Wir übernehmen eine Garantie von fünf Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen, nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch von Teilen oder der gesamten Mühle.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, normaler Verschleiß und Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen.

Die Garantie erlischt bei Eingreifen von Stellen, die nicht von uns autorisiert sind oder bei Verwendung nicht originaler Schnitzer Ersatzteile.

Gewährleistungsansprüche aus dem Kaufvertrag gegen den Verkäufer werden durch diese Garantie nicht berührt.

TECHNISCHE DATEN

Maße in mm: Länge 180 x Breite 116 x Höhe 210

Gewicht: 1,1 kg

Trichterfüllmenge: 600 g

Mahlleistung: 20 g/min fein, 40 g/min grob

Mahlsteine aus Naxos-Basalt

Einstellung: stufenlos verstellbar

Nicht für Mais geeignet



HINWEIS ZUM UMWELTSCHUTZ



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Wertstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwendbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

SERVICE

Schnitzer GmbH & Co. KG • Marlener Str. 9 • 77656 D-Offenburg

Telefon: +49 781 12557-0 • Fax: +49 781 12557-299

E-Mail: info@schnitzer.eu • www.schnitzer.eu