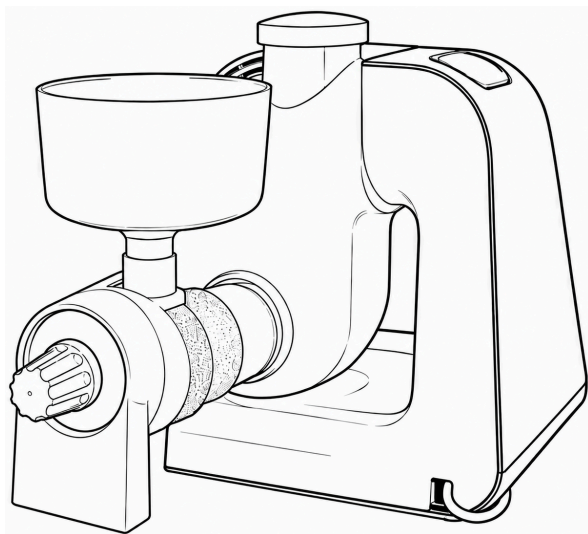


Schnitzer

Möhlen & Flocker



**MAHLANSATZ FÜR
BOSCH KÜCHEN-
MASCHINE
MUM5...-SERIEN**

Gebrauchsanweisung

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.

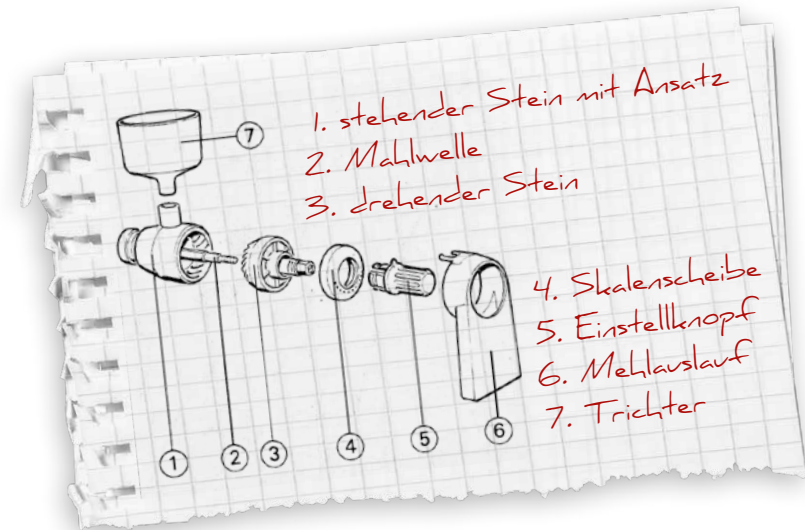
Damit Sie lange Freude an Ihrem Mahlansatz haben, empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Ort aufzubewahren.

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.

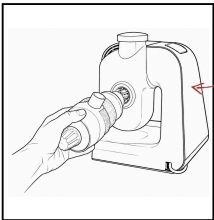
TIPPS RUND UMS GETREIDE

- 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

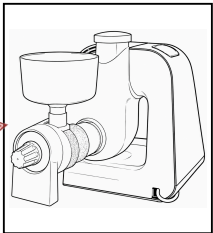
Können mit Mahlansätzen gemahlen werden:		JA	NEIN	JA, BITTE BEACHTEN!
Getreide	Weizen Roggen Gerste Kamut Einkorn Emmer Hirse Braunhirse	✓		
	Hafer Nackthafer			✓ Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.
	Dinkel Grünkern			✓ 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt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

INBETRIEBNAHME



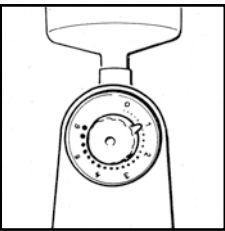
Den Schwenkarm der Küchenmaschine senkrecht nach unten stellen, die Getreidemühle mit der Halterung so an die Maschine drücken, dass die Mitnehmerzapfen an der Mahlwelle in das Antriebsteil eingreifen.

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 Trichterstutzen montieren.

FEINHEITSGRAD & EINSTELLUNG



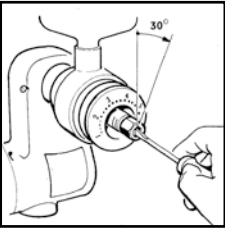
- 6 > grob
- 3 > mittel
- 1 > fein
- 0 > sehr fein

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.

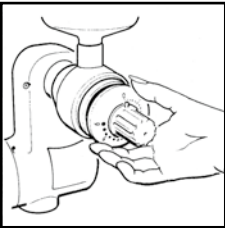
NACHREGULIERUNG DES FEINHEITSGRADES



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 aufschieben.



KONTROLLE DER NACHREGULIERUNG

Nehmen Sie den Mahlansatz 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!

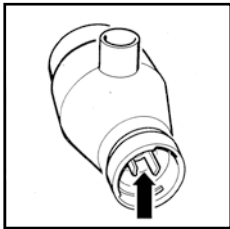
BEDIENUNG

- > 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 Mahlwanne (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 Mahlwanne 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.