

Schnitzer

Möhlen & Flocker

MAHLANSATZ FÜR KENWOOD GROß

Gebrauchsanweisung



Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Getreidemühle von Schnitzer.
Seit über 50 Jahren bauen wir bei Schnitzer Haushalts-Getreidemühlen.

Sie haben ein Qualitätsprodukt gekauft, an dem wir Ihnen lange Freude wünschen.
Für die Handhabung und Pflege der Mühle bitten wir folgende Hinweise zu beachten.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website:
www.schnitzer.eu/pages/downloads

Falls Sie doch noch Fragen haben, kontaktieren Sie uns gerne.

Ihr Schnitzer-Team

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Anleitung sorgfältig.

Pinselfen 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 sollten 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.

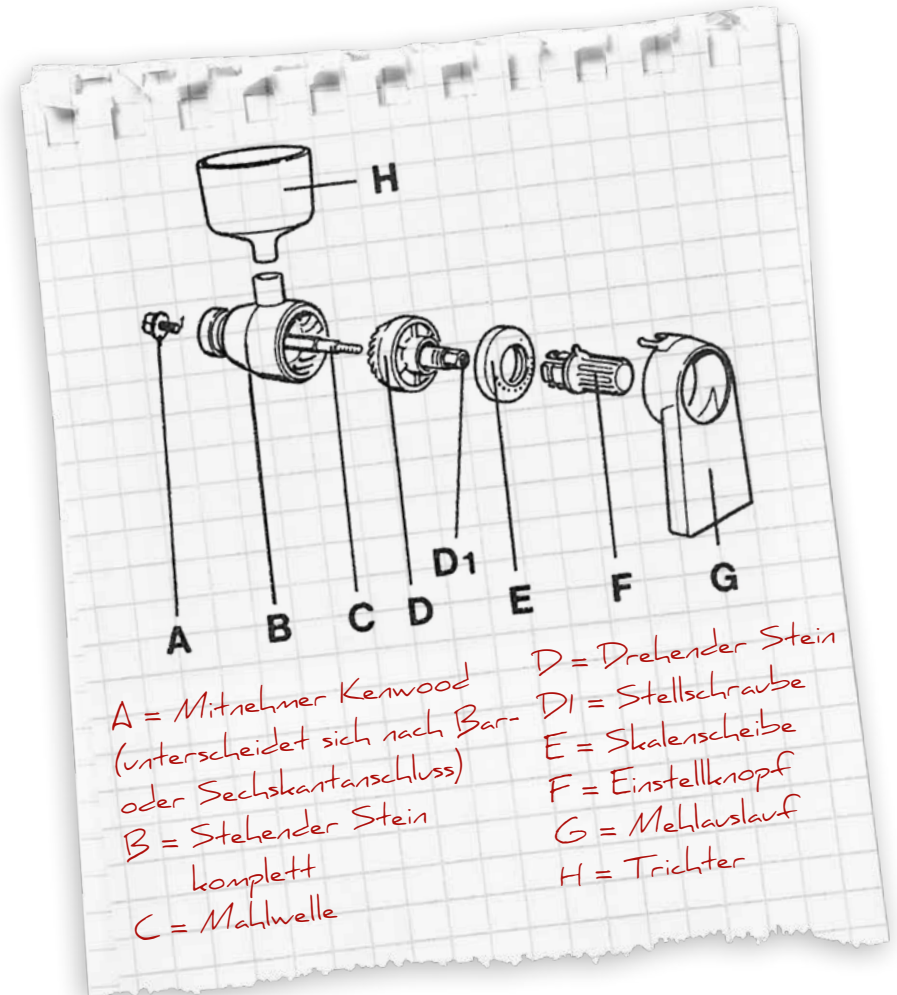
Während des Betriebs des Mahlwerks nicht in den Trichter greifen oder an die Steine fassen.
Mahlen Sie die Mühle immer leer.

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.

KÜCHENMASCHINE MIT GETREIDEMÜHLE



MAHLGUT

Dieses Modell ist geeignet zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und -kleineren Getreidearten.

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 „Kenwood groß“ 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 Quinoa	✓		
Hülsenfrüchte (Mühle ab 350 W-Motor wird empfohlen)	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		✓	
	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

- Tip 1** → Getreide muss trocken, luftig und kühl gelagert werden. Idealerweise füllen Sie das Getreide in Getreidesäcke oder Holzdosen. Diese sind nicht luftdicht verschlossen.
- Tip 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.
- Tip 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.
- Tip 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.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

ANBRINGEN/LÖSEN DES MAHLANSATZES

Stecken Sie den Mehlauslauf auf den Mahlansatz, bevor Sie den Mahlansatz an der Küchenmaschine montieren.

- **Modell mit Sechskant (Twist)-Anschluss: (Küchenmaschine nach ~ 2016 gekauft)**
 - > Setzen Sie den leeren Mahlansatz leicht nach rechts geneigt an die Anschlussstelle der Küchenmaschine an und drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, sodass der Mahlansatz senkrecht auf der Küchenmaschine steht.
 - > Nun den Trichter aufstecken.
 - > Das Lösen erfolgt durch Drehen des Mahlansatzes im Uhrzeigersinn.
- **Modell mit Bar-Anschluss: (Küchenmaschine vor ~ 2016 gekauft)**
 - > Setzen Sie den leeren Mahlansatz, (mit der Trichteröffnung nach oben), an die Anschlussstelle der Küchenmaschine an. Drücken Sie den Sperrriegel nach rechts und bewegen den stehenden Stein so weit nach links oder rechts, bis der Mitnehmer der Getreidemühle in die Mitnahme der Küchenmaschine passt.
 - > Jetzt schieben Sie die Getreidemühle ganz in die Anschlussstelle und vergewissern Sie sich, dass der Sperrriegel eingerastet ist.
 - > Nun den Trichter aufstecken.
 - > Das Lösen erfolgt durch Betätigen des Sperrriegels und Abziehen des Aufsatzes nach vorn.

Genaue Angaben zum Grundgerät (Küchenmaschine) über sichere Handhabung, Reinigung, Wartung, Spannung und evtl. Kurzzeitbelastung entnehmen Sie der dazugehörigen Gebrauchsanleitung.

FEIN/GROB-EINSTELLUNG

Die Getreidemühle ist betriebsbereit eingestellt und so justiert, dass bei der Zeigerstellung „0“ das feinst mögliche Mehl mahlt, ohne die Leistungsfähigkeit des Antriebsmotors zu überfordern.

Sie lässt sich kontinuierlich zwischen „0“ sehr fein und Richtung „6“ grob verstellen. Eine Änderung sollte nur bei Stillstand des Gerätes erfolgen.

- 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!

BEDIENUNG

- > Die Getreidemühle laut Beschreibung an das Grundgerät montieren und den gewünschten Feinheitsgrad einstellen.
- > Küchenmaschine auf Stufe 3-4 einschalten. Die Getreidemühle ist in Betrieb.
- > Die Getreidemühle sollte immer zuerst eingeschaltet werden, bevor sie mit Getreide befüllt wird, um das Blockieren der Mahlsteine zu verhindern!

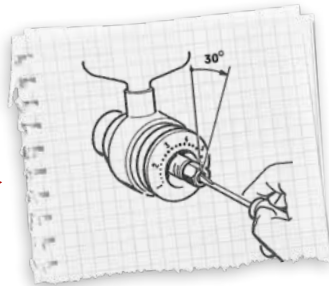
Achtung: Sollten die Mahlsteine blockieren, kann es zu Beschädigungen an der Küchenmaschine und am Mahlsatz kommen.

- > Vor dem allerersten Gebrauch empfehlen wir 50 g Getreide zu schroten.
- > Schalten Sie die Küchenmaschine erst aus, wenn die komplette Getreidemühle leergemahlen ist.
- > Lassen Sie die Getreidemühle max. 15 min am Stück laufen, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.
- > Für einen erneuten Durchgang lassen Sie den Motor 20-30 min abkühlen.

NACHREGULIEREN DES FEINHEITSGRADES

Sollte sich nach längerem Gebrauch durch Abnutzung der Mahlsteine das feinst mögliche Mahlergebnis nicht mehr erzielen lassen, kann der Feinheitsgrad korrigiert werden:

- > Getreidemühle vom Grundgerät abnehmen und Mehlauslauf und Trichter entfernen.
- > Der Einstellknopf ist mit einem kräftigen Ruck abzuziehen.
- > Die in dem Sechskantbolzen befindliche Stellschraube ist mittels eines Schraubendrehers um max. 30° (1/12 Umdrehung) nach rechts zu drehen.
- > Den Einstellknopf leicht aufstecken und bis zum Anschlag nach links drehen.
- > Skalenscheibe vom Mahlkegel abziehen und den „0“-Punkt der Skala mit dem Zeiger des Einstellknopfes in Übereinstimmung bringen
- > Einstellknopf ganz aufschieben.



REINIGUNG UND WARTUNG

VOR DER REINIGUNG UND WARTUNG IMMER NETZSTECKER ZIEHEN!

- Die Mühle ist bei sachgemäßem Gebrauch wartungsfrei. Sie reinigt sich durch den Mahlvorgang selbst. Ist das Gerät nicht ständig im Einsatz, empfehlen wir nach dem Gebrauch trotzdem die Reinigung der Mahlsteine. Hierfür nehmen Sie den drehenden Stein ab (so lange in Richtung grob drehen, bis sich der Stein abnehmen lässt). Jetzt können Sie beide Steine mit einer harten Bürste oder Pinsel reinigen (niemals feucht oder nass!).
- Beim Mahlen von zu feuchtem Getreide kann die Mühle verstopfen. Ist dies der Fall, empfehlen wir etwa 100 g Weizen, der im Backofen bei ca. 50°C für 10 – 15 min getrocknet wurde, bei grober Einstellung zu schroten. Hilft dies nicht, so reinigen Sie die Mahlsteine, wie oben beschrieben.
- Kunststoffteile nur mit warmen Wasser und von Hand reinigen, **sie sind nicht spülmaschinenfest**.
- Sollte sich bei nachfolgender Montage die „0“-Einstellung nicht mehr erzielen lassen, so ist wie folgt zu verfahren: Den Einstellknopf (F) mit einem kräftigen Ruck abziehen. Einstellknopf wieder leicht aufstecken und bis zum Anschlag nach links drehen. Skalenscheibe (E) vom Mahlkegel (D) ca. 5 mm abheben und den „0“-Punkt der Skala mit dem Finger des Einstellknopfes in Übereinstimmung bringen. Skalenscheibe und Einstellknopf in dieser Stellung fest auf den Mahlkegel drücken.

Technische Änderungen vorbehalten!

GARANTIE

Bitte bewahren Sie die Rechnung mit Kaufdatum auf. 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. 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.

TECHNISCHE DATEN

Maße in mm: Länge 202 x Breite 116 x Höhe 201
Gewicht: 1,7 kg
Trichterfüllmenge: 600 g

Mahlleistung: 35 g/min fein, 70 g/min grob,
je nach Art des Getreides und Feuchtigkeitsgehalt
Mahlsteine aus Naxos-Basalt
Einstellung: stufenlos verstellbar
Für Mais geeignet, kein Popcorn-Mais



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 • Marlemer Str. 9 • 77656 D-Offenburg
Telefon: +49 781 12557-0 • Fax: +49 781 12557-299
E-Mail: info@schnitzer.eu • www.schnitzer.eu

TECHNICAL INFO

Measurements in mm:
length 202 x width 116 x height 201
Weight: 1,7 kg
Capacity of funnel: 600 g
Grinding performance:
35 g/min fine, 70 g/min coarse,
depending on the type of grain
and moisture content.
Grinding stones of Naxos-Basalt
Setting: infinitely adjustable
Suitable for corn, but no popcorn



Schnitzer GmbH & Co. KG • Marlemer Str. 9 • 77656 D-Offenburg
Telefon: +49 781 12557-0 • Fax: +49 781 12557-299
E-Mail: info@schnitzer.eu • www.schnitzer.eu

SERVICE

OPERATION

- > Mount the grain mill on the basic appliance, then set the desired fineness level and switch on the food processor. The grain mill should always be switched on first before filling it with grain to prevent the grinding attachment from blocking!

Caution:

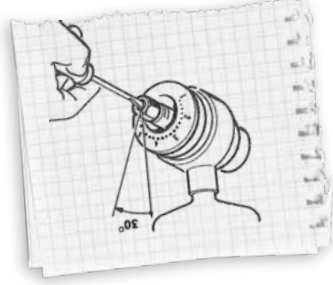
If the grinding stones jam, the food processor and the grinding attachment may be damaged.

- > Before the very first use, we recommend grinding 50 g of grain with coarse setting.
- > Then you can select the desired fine setting.
- > Do not switch off the food processor until the grain mill is completely empty.
- > Let the grain mill run for a maximum of 15 minutes at a time to prevent the motor from overheating.
- > For another run, let the motor cool down for 20-30 min.

READJUSTING THE FINENESS

If the finest possible grinding result can no longer be achieved after prolonged use due to wear of the grinding stones, the degree of fineness can be corrected:

- > Remove the grain mill from the base unit and remove the flour outlet and funnel.
- > The adjustment knob must be tightened with a strong pull.
- > Use a screwdriver to turn the adjusting screw located in the hexagonal bolt to the right by a maximum of 30° (1/12 turn).
- > Lightly attach the adjustment knob and turn it to the left until it stops.
- > Remove the scale disc from the grinding cone and align the "0" point on the scale with the pointer on the adjustment knob.
- > Push the adjustment knob all the way on.



WARRANTY

Schnitzer grain mills are robust and reliable, the mill stones are self-sharpening. Their life span lasts over decades.

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.

We reserve the right to make technical changes!

CLEANING AND MAINTENANCE

ALWAYS PULL OUT THE MAINS PLUG BEFORE CLEANING AND MAINTENANCE!

- The grinding attachment is maintenance-free when used properly. It cleans itself during the grinding process. If the appliance is not in constant use, we still recommend cleaning the grinding stones after use. To do this, remove the rotating stone (turn in the direction of coarse until the stone can be removed). Now you can clean both stones with a hard brush or paintbrush (never damp or wet).
- If you grind grain that is too wet, the mill can become clogged. If this is the case, we recommend grinding about 100 g of wheat, that has been dried in the oven at about 50°C for 10 - 15 min, on a coarse setting. If this does not help, clean the grinding stones as described above.
- Clean plastic parts only with warm water and by hand, they are not dishwasher safe.
- If the "0" setting can no longer be achieved during subsequent installation, proceed as follows:
 - Pull the adjustment knob (F) off with a firm tug. Reattach the adjustment knob lightly and turn it to the left until it stops. Lift the scale disc (E) approx. 5 mm of the grinding cone (D) and align the "0" point on the scale with the finger of the adjustment knob. Press the scale disc and adjustment knob firmly onto the grinding cone in this position.

GRINDING MATERIAL OVERVIEW

Can be grinded with Kenwood large execution	YES	NO	PLEASE PAY ATTENTION																																	
	grain	oat naked oat		✓	grind step by step, depending on the size of the grain	emmer rye barley kamut einkorn millet brown millet		✓	please avoid finest grinding setting, a rough setting is sufficient for fine flour	please avoid finest grinding setting, a rough setting is sufficient for fine flour	grind step by step, depending on the size of the grain	pseudo grain	buckwheat amaranth quinoa		✓	grind step by step, depending on the size of the grain	legumes (Mill from 360 W motor is recommended) lentils soybeans chickpeas lupines husked green peas mung beans white beans	oilseeds	pumpkin seeds sunflower seeds poppy seeds		✓	mix 1 tablespoon of the seeds with 500 g grain	psyllium (plantain seed)	coffee	nuts	anise fennel cloves caraway		✓	grind step by step Warning: the stones could absorb the coffee flavor	please avoid finest grinding setting, a rough setting is sufficient for fine flour	✓	grind only in a coarse setting	spices*	coriander pepper black and white pepper red		mustard seeds
		corn (no popcorn)				brown rice white rice (no parboiled rice)																														
		spelt green spelt				please avoid finest grinding setting																														
		spelt green spelt				please avoid finest grinding setting																														

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 during grinding, the millstones can stick together.

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 to 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.

FINE/COARSE SETTING

The grinding attachment is set ready for operation and adjusted to grind grain to the finest possible wholegrain flour when the pointer is set to „0“.

The degree of fineness can be continuously adjusted between very fine (0) and coarse (6) by means of the scale knob.

Turning the scale knob to the left grinds the material coarser, turning it to the right grinds it finer. The setting can only be changed, when the food processor isn't running

Oats and spelt require a different fine setting during grinding than wheat and rye, for example.
Oats: medium coarse – coarse,
Spelt: stay 1-2 points away from the finest setting.

Find your individual mill setting!

ATTACHING/DETACHING
THE GRINDING ATTACHMENT

Attach the flour spout to the grinding attachment before fitting the grinding attachment to the food processor.

- Model with hexagonal (twist) connection:
 - Place the empty grinding attachment slightly tilted to the right on the connection point of the food processor and then turn it anticlockwise so that the grinding attachment is vertical on the food processor.
 - Now put on the funnel.
 - Loosen by turning the grinding attachment clockwise.
- Model with bar connection
 - Place the empty grinding attachment, (with the funnel opening facing upwards), on the connection point of the food processor. Press the locking latch to the right and move the stationary stone to the left or right until the grain mill driver fits into the driver of the food processor.
 - Now push the grain mill all the way into the connection point and make sure the locking latch is engaged.
 - Now put on the funnel.
 - Release by pressing the locking latch and pulling the attachment forwards.

For detailed information on the basic appliance (food processor) about safe handling, cleaning, maintenance, voltage and possible short-time loading, please refer to the relevant instructions for use.

PLACING INTO OPERATION AND OPERATION

Dear customer,

Congratulations on your new grinding attachment from Schnitzer.
We at Schnitzer have been building household grain mills for over 50 years.

You have bought a quality product that we hope you will enjoy for a long time.
Please observe the following instructions for handling and caring for the mill.

You will find further information on our website:
www.schnitzer.eu/pages/downloads

If you still have any questions, please do not hesitate to contact us.

Your Schnitzer-Team

SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions carefully.

Brush or wipe the grinder before using it for the first time (to remove any packaging material from the grinding attachment).

Assemble the grinding attachment and connect it correctly. Follow the instructions for your food processor.

Do not expose the grinding attachment to running water or other liquids.

Do not place the food processor and the power cord near hot objects.

When using the grinding attachment, place the food processor on a firm, level surface (kitchen countertop).
Avoid placing it near the stove or sink.

Do not clean the grinding attachment by inserting sharp objects or using running water. The grinding stones should also not be cleaned with water.

The grinding attachment is designed for grinding small quantities of grain and is not intended for commercial use.

The grinder should be operated under supervision and should not be left unattended in the hands of children.

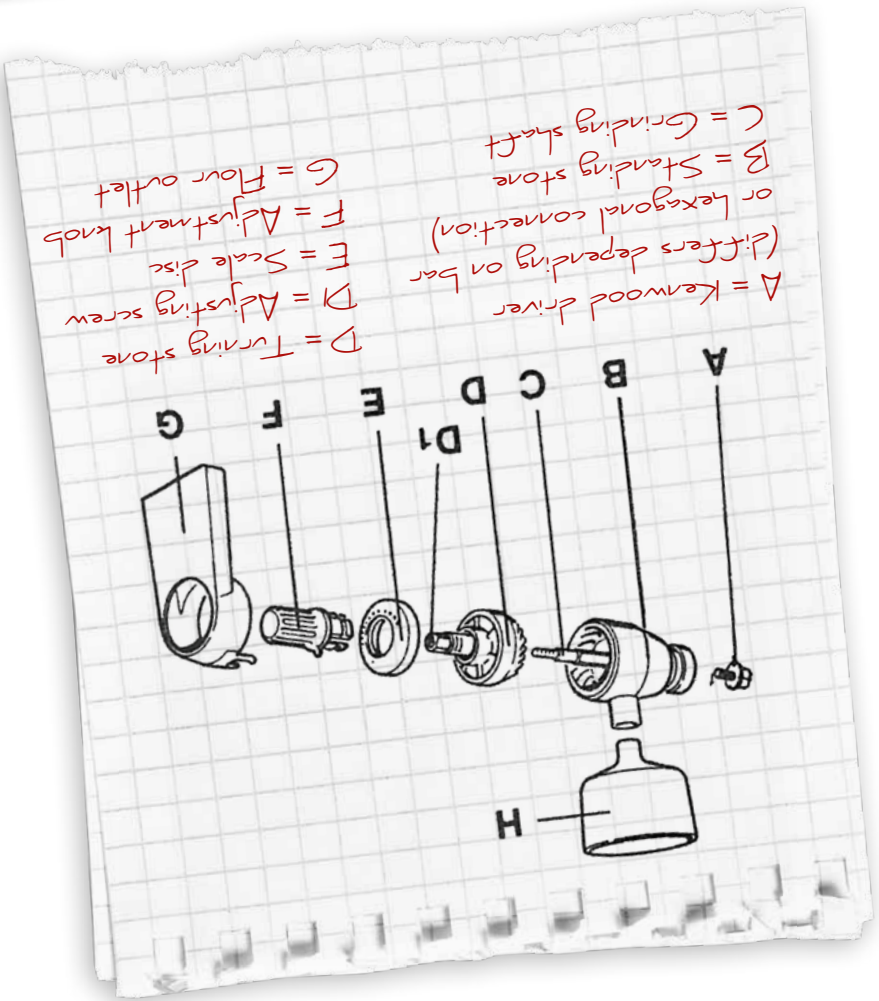
Do not reach into the funnel or touch the stones while the grinding mechanism is in operation.
Always grind the mill completely empty.

Do not move the food processor on the work surface by pulling on the grinding mechanism.

If the grinding mechanism on the machine is opened, be sure to unplug the power cord first.

In addition, the safety instructions for the respective food processor apply.

FOOD PROCESSOR WITH GRAIN MILL



GRINDING MATERIAL

This model is suitable for grinding all types of grain that are wheat grain-sized or smaller.

For **SPELT** and **GREEN SPELT**, we recommend staying 1-2 points away from the finest setting to prevent the stones from sticking.

This setting is sufficient for finely ground flour.

With **OATS**, a coarser milling setting should be chosen due to the naturally higher fat content. Here, too, you will still get finely milled flour. This applies to hulled oat grains as well as to naked oats.

Only use grain that has been cleaned and is ready to eat. Impurities (e.g. small stones) can damage the grinding attachment.

IMPORTANT
Seeds containing oil must not be milled



instructions for use

GRINDING ATTACHMENT FOR KENWOOD LARGE EXECUTION

mills & flakers

Schmitzer