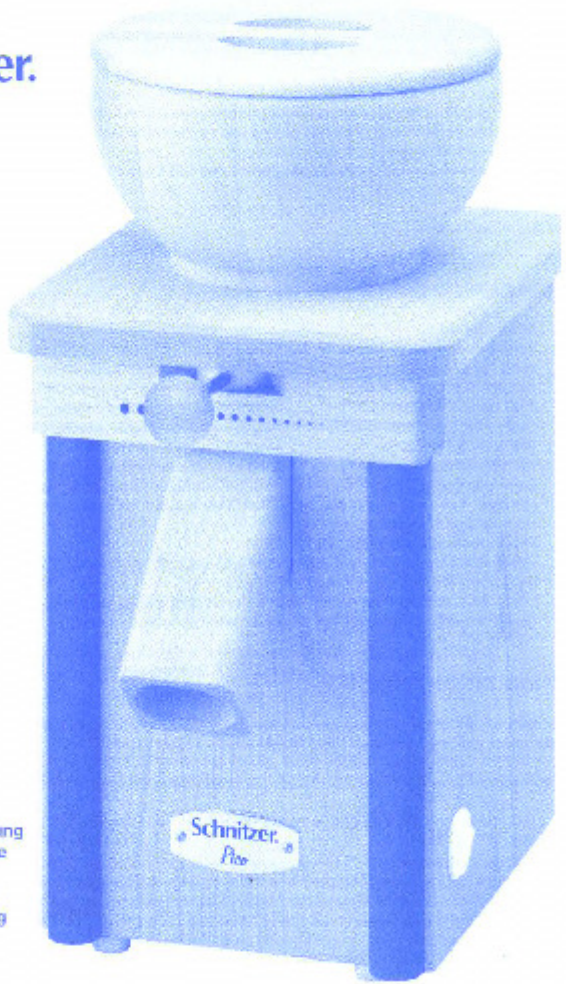
GETREIDEMÜHLEN

Schnitzer.

Pico

Getreidemühle



Gebrauchsanweisung
Instructions for Use
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing

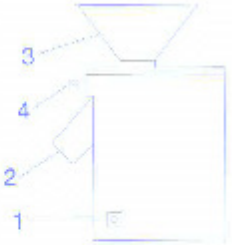
Inbetriebnahme und Bedienung (siehe hierzu Abbildung)

in Buchenholz

Auf der Vorderseite der Pico können Ihrem individuellen Farbgeschmack entsprechend die beigelegten Stäubenplatte montiert werden.

Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose 220 / 230 Volt Hz. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter (1) ein. Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß unter den Mehlauslauf (2).

Füllen Sie das Mahlgut in den Trichter (3). Mit dem Feinheitsregler (4) wählen Sie die Mehlfeinheit. Schon nach kurzer Zeit werden Sie feststellen, welche Einstellung den gewünschten Feinheitsgrad ergibt. Möchten Sie den Mahlvorgang unterbrechen, schalten Sie die Mühle aus. Wenn Sie den Mahlvorgang fortsetzen wollen, einfach wieder einschalten. Sollte Ihre Getreidemühle dennoch nicht anlaufen, dann stellen Sie den Feinheitsregler – bei eingeschaltetem Gerät – kurz in Richtung grob. Sobald das Mahlgeräusch einsetzt, stellen Sie den gewünschten Mahlgrad wieder ein. Bei sehr harten Getreidesorten, wie z. B. Reis, Gerste, Kamut oder Grünkern sollten Sie den Mahlvorgang nicht unterbrechen. Wenn der Mahlvorgang beendet ist, die Mühle ausschalten.



1 Ein/Aus-Schalter
2 Mehlauslauf
3 Trichter
4 Feinheitsregler

Reinigung und Störungsbeseitigung

Gründliche Reinigung

Feinheitsregler auf Position grob stellen, Mühle ohne Getreide einschalten. Staubsaugerrohr an Mehlauslauf halten, anschließend an der [redacted]. Trichter.

Schnellreinigung

Zur Reinigung ca. 500g Reis bei großer Einstellung schroten.
Bei möglicher Überhitzung des Gerätes schaltet der Motor automatisch ab. Schalten Sie dann das Gerät am Ein/Aus-Schalter aus und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Nachjustierung des Feinheitsgrades

Sollte es nach einiger Zeit notwendig sein, den Mahlstein nachjustieren zu müssen, gehen Sie bitte wie folgt vor: Ziehen Sie den Stecker. Entnehmen Sie den Deckel (3). Eventuell vorhandenes, indem Sie die Trichterplatte gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Trichterplatte dann anheben. Stellen Sie den Feinheitsregler auf «fein». Mahlstein und Ritzel mit Verstellhebel in der letzten Position mit Kreideschreiber kennzeichnen. Schraube des Verstell-Ritzels ganz herausziehen. Ritzel anheben und den stehenden Stein um einen oder zwei Zähne von der Markierung nach links drehen. Ritzel mit Verstellhebel auf Position «fein» wieder nach unten drücken. Mit der Schraube so fest ziehen, dass

D

Lieber Kunde

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Pino. Sie haben ein deutsches Qualitätsprodukt gekauft. Bei der Entwicklung dieses Gerätes 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 Pino 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 Anleitung sorgfältig.
2. Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an und prüfen Sie, ob die vorhandene Netzspannung mit der Spannungsangabe auf der Rückseite 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. Für das Gehäuse Ihrer Mühle verwenden wir hochwertiges, abgelagertes Holz. Ein Naturprodukt, das - ungünstigen Bedingungen ausgesetzt - «arbeitet». Der ideale Standort ist ein Platz mit geringen Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen. Vermeiden Sie die unmittelbare Nähe von Kochherd und Spüle.
7. Die Belüftungsschlitze müssen frei bleiben.
8. Reinigen Sie das Gerät nicht durch das Einführen spitzer Gegenstände in die Mahlkammer und nicht unter Verwendung fließenden Wassers.
9. Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.

Mahlgut und Mahlleistung

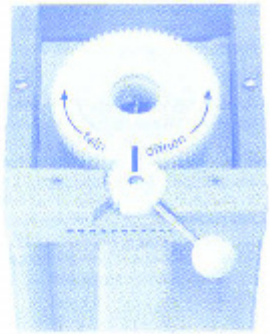
Verwenden Sie ausschließlich gereinigtes Getreide. Ungereinigtes Getreide enthält oft kleine Steinchen, die das Mahlwerk Ihrer Mühle beschädigen können.

Verwenden Sie nur trockenes Getreide. Feuchtes Getreide kann die Mahlsteine verschmieren.

Sie können mit Ihrer Pino alle Getreidearten vermahlen. Mohn und Nüsse können nicht vermahlen werden.

Bitte beachten Sie: Größere Mengen Hafer nur auf mittlerer Einstellung mahlen. Kleine Mengen können auch auf Stufe «fein» gemahlen werden. Leinsamen sollte nur grob geschrotet werden, da sonst die Gefahr des Verklebens der Steine besteht.

Bei trockenem Getreide beträgt die Mahlleistung bei feinster Einstellung 100 g/min, bei grober Einstellung 250 g/min. Der Trichterinhalt beträgt 600g.



sich der Verschlußhebel während des Mahlvorgangs nicht eine verstellt. Deckel mit Trichter wieder aufsetzen und Bajonett verriegeln. Mahlvorgang starten. Sollte das Mahlergebnis noch nicht Ihren Wünschen entsprechen, nochmals wie oben angegeben verfahren.

Garantie

Schnitzer Getreidemühlen sind robust und zuverlässig, die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich in der Regel durch eine jahrzehntelange Lebensdauer aus. Bei sachgemäßem Gebrauch Ihrer Pino geben wir eine Garantie von zwei 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.

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 Mahlauslauf 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 "Wasserprobe" 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 ein Körbchen an einen warmen Ort (auf die Heizung etc.). Die Temperatur des Getreides sollte jedoch 35°C nicht übersteigen.