

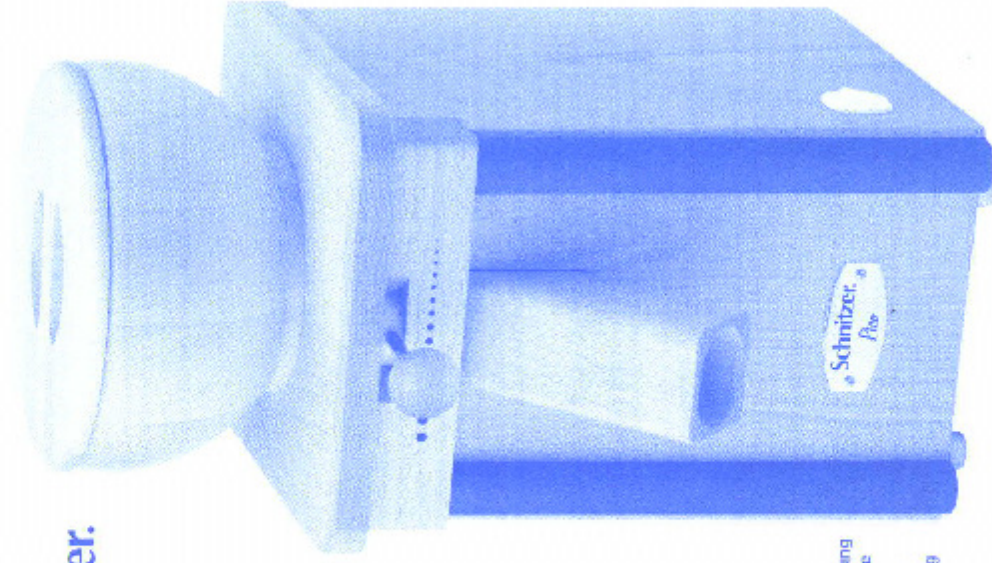
GETREIDEMÜHLEN



Schnitzer

Pico

Getreidemühle



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

Inbetriebnahme und Bedienung (siehe hierzu Abbildung)

Auf der Vorderseite der Pico können Ihnen individuelle Fertigungsnummern entsprechend der beigelegten Säulennummern mitteilt werden.

1. Buchstabenfeld

Stücken Sie den Motorstecker in eine Steckdose 230 V/50/60 Hz. Schließen Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter (1) an. Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß unter den Mälzauslauf (2).

Füllen Sie das Mahlgut in den Trichter (3). Mit dem Feinheitsregler (4) wählen Sie die Mehlmehinheit (je nach kürzester Zeit werden Sie festgestellt), welche Einstellung von gewöhnlichen Feinheitsgrad ergibt. Verstellen Sie den Mahlwerksdruck entsprechend, schalten Sie ein Ventil aus. Wenn Sie die Mahlvorrichtung betreiben wollen, einsetzen wieder einschalten. Sollte Ihre Getreidemühle (je nach in der Anleitung) nicht sehen Sie den Feinheitsregler - bei eingeschaltetem Gerät - kurz in Betrieb zu schalten. Sobald das Mahlgeschwindigkeit einstellt, stellen Sie den geschwindigkeit Multiplizität wieder ein. Bei sehr harten Getreidesorten, wie z. B. Haie, Gerste, Korn, oder Getreide sollten Sie den Mahlvorgang nicht unterbrechen. Wenn der Mahlvorgang beendet ist, die Mühle ausschalten.



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

Reinigung und Störungsbeseitigung

Gründliche Reinigung

Feinheitsregler auf höchsten Grad stellen. Wähle ohne Gefälle einschalten. Staubsaugerrohr an Mälzauslauf halten, anschließend an der ~~Hand~~ Trichter.

Schnellreinigung

Zur Reinigung des Milling-Rolls großer Einstellgrad wählen.

Bei möglicher Überhitzung des Getriebes ausschalten der Motor automatisch ab. Schalten Sie dann das Gerät am Ein/Aus-Schalter aus und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Nachjustierung des Feinheitsrades

Sollte nach einiger Zeit ein gröberes Mehl von Mälzstein nachjustieren zu müssen, gehen Sie bitte wie folgt vor: Ziehen Sie den Stopfen, umgeben Sie die Deckel (1). Bevor Sie vorwärts, indem Sie die Schraube gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Frischmahlvorrichtung anheben. Stellen Sie den Feinheitsregler auf einen höheren Wert ein. Verschieben Sie die Frischmahlvorrichtung mit Hilfe einer kleinen Schraube. Schraubte das Feinheitsrad ganz heraus, wenn diese Arbeit nicht mehr stehen. Stellen Sie ein oder zwei Zylinder vor der Isolation nach links drehen. Arbeit mit Verstellrad auf Position nach oben drehen. Mit der Schraube so fest ziehen, dass

D

Lieber Kunde

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Mühle. 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 sich bewusst über die langjährige Erfahrung mit Haushaltsgeräten bedacht.

Damit Sie lange an der Mühle 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 Schmeizer-Team

Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Anleitung sorgfältig.
2. Schneiden Sie das Gerät nur an Wechselstrom an und prüfen Sie, ob die eingebauten Netzsicherungen mit der Spannung übereinstimmen. Bei Reparaturen des Gerätes abtrennen.
3. Bringen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder sonstigen Flüssigkeiten in Verbindung.
4. Bringen Sie die Maschine und das Anschlusskabel nicht in die Nähe heißer Gegenstände, Kleinfantasiegeräte, Kleinfantasiegeräte, Kleinfantasiegeräte.
5. Für das Gehäuse Ihrer Mühle verwenden wir hochwertiges, abgasfreies Holz. Ein Naturprodukt, das unregelmäßige Feuchtigkeit aufnehmen kann. Vermeiden Sie die unmittelbare Nähe von Kochtopf und Spüle.
6. Reinigen Sie das Gerät nicht durch das Einbringen spitzer Gegenstände in die Mahlkammer und nicht unter Verwendung fließenden Wassers.
7. Wenn die Anschlüsse für die Geräte-Beleuchtung nicht durch den Hersteller oder den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.

Mahlgut und Mahlleistung

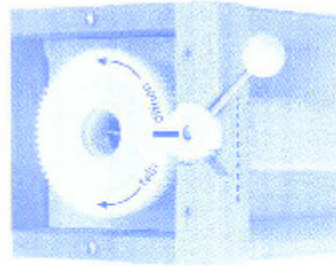
Verwenden Sie ausschließlich gereinigtes Getreide. Ungereinigtes Getreide enthält oft kleine Steinchen, die das Mahlwerk Ihrer Mühle beschädigen können.

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

Sie können mit Ihrer Mühle alle Getreidesorten mahlen. Mohn und Nüsse können nicht vermahlen werden.

Bitte beachten Sie: Großes Mengen Mahlen nur auf mittlere Einleistung mahlen. Kleine Mengen können auch auf hohe Leistung gemahlen werden. Leeres Mahlen führt zu Verschleiß der Mühle, da sonst die Gefahr des Verklemmens der Steine besteht.

Bei höherem Getreideeinsatz beträgt die Mahlleistung bei standard Einstellung 100 g/min. Bei großer Einstellung 250 g/min. Der Kontaminat beträgt 6,0g.



Sonderantrieb während der Montagephase nicht alleine versill. Detail mit Theorie wiederholen und Bogenwert verriegeln. Mahlung stärken. Sollte das Ventil nicht mehr mit dem Wälzlager einbaufähig, nachprüfen und gegebenenfalls austauschen.

Garantie

Schmeizer-Geräte sind robust und zuverlässig. Die Mahleinheit ist selbstschärfend. Sie zeichnen sich in der Regel durch eine hervorragende Verarbeitung aus. Das wichtigste Merkmal unserer Mühle ist die Garantie von zwei Jahren. Alle Garanterteile sind kostenlos und mit dem Antriebsmotor verbunden. Wir besetzen innerhalb der Garantiezeit alle Mahlmühle, die nicht wieder auf Vorkauf oder mangelhafte Ausführung zurückzuführen sind. Nach unserer Wahl können Mahleinheiten, die durch einen Produktionsfehler oder eine Beschädigung durch den Benutzer entstanden sind, wie z.B. Verschleiß oder Schweißfehler, ersetzt werden.

Tipp 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 Mahleinheit verschleimt und die Mahlmahlleistung sinkt.

Der beste Antriebsmotor für Getreide ist ein cooler und trockener Raum. Das Getreide sollte in Getreidesäcke oder Holzkisten, die nicht luftdicht verschlossen sind, gelagert werden.

Um vor dem Vermahlen zu prüfen, ob das Getreide trocken genug ist, fällt sich die "Yesssprühe" bewährt. Das trockene Korn zerfällt mit einem dichten Kratzen, wenn man es mit einem Messer auf einer horizontalen Oberfläche zerkratzt. Das zu feuchte Korn verbleibt auf einer Fläche zerkratzt.

So Ihr Getreide zu feucht, so stellen Sie es für einige Tage in ein Körbchen an einem warmen Ort (mit der Heizung, etc.). Die Temperatur des Getreides sollte jedoch 35°C nicht übersteigen.