

Schnitzer

Mühlen & Flocker



GETREIDE- MÜHLE CEREALO

Gebrauchsanweisung

Schnitzer
Cerealo

Lieber Kunde

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Cerealo, Sie haben ein Qualitätsprodukt gekauft. Bei der Entwicklung dieser Getreidemühle haben wir besonders darauf geachtet, sowohl die technische Funktionalität als auch das Design zu optimieren. Dabei haben wir von unserer über 50-jährigen Erfahrung mit Haushaltsgetreidemühlen profitiert.

Damit Sie lange Freude an der Cerealo haben, empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Platz 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

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an und prüfen Sie, ob die vorhandene Netzspannung mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Gerät nicht mit fließendem Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Verbindung.
- Bringen Sie die Maschine und das Anschlusskabel nicht in die Nähe heißer Gegenstände.
- Stellen Sie das Gerät während der Benutzung auf eine harte, ebene Unterlage (Küchenarbeitsplatte).
- Der ideale Standort ist ein Platz mit geringen Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen. Vermeiden Sie die unmittelbare Nähe von Kochherd und Spüle.
- Die Belüftungsschlitze müssen frei bleiben.
- Reinigen Sie das Gerät nicht durch das Einführen spitzer Gegenstände in die Mahlkammer und nicht unter Verwendung fließenden Wassers. Auch die Steine sollten nicht mit Wasser gesäubert werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Getreidemühlen sollen beaufsichtigt betrieben werden und gehören nicht in Kinderhände.
- Bitte die Mühle nicht am Mehlauslauf nach vorne ziehen.



MAHLGUT & MAHLEISTUNG

Die Cerealo Serie ist zum Mahlen von fast allen weizenkorngroßen und kleineren Getreidearten, sowie Mais (kein Popkornmais) geeignet. 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.

FEINEINSTELLUNG

Ihre Mühle ist handkalibriert. Sie wird eingemahlen und bei feinsten Einstellung wird der Kalibrierungsnagel an der Trichterplatte fixiert. Der Feinheitegrad lässt sich durch Drehen des Trichters kontinuierlich zwischen „fein“ und „grob“ verstellen.

Den feinsten Punkt finden Sie wie folgt: Drehen Sie den Trichter, nachdem Sie die Mühle eingeschaltet haben, in Richtung „fein“ so lange, bis Sie hören, dass die Steine anfangen aufeinander zu schleifen.

Drehen Sie nun so weit zurück, dass die Steine nicht mehr aufeinander schleifen: Das ist der geringste mögliche Abstand zwischen den Steinen und damit die Einstellung, an der Sie feines Mahlgut erhalten. Die Markierung auf dem Trichter hilft Ihnen, diesen Punkt leicht wiederzufinden. Je nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit in Ihrer Küche kann dieser Punkt variieren. Während des Mahlens kann immer feiner oder gröber eingestellt werden.

MAHLGUT-TABELLE

Können mit elektrischen Getreidemøhlen gemahlen werden:		JA	NEIN	JA, BITTE BEACHTEN!
Getreide	Weizen Roggen Gerste Kamut Einkorn Emmer Hirse Braunhirse	✓		
	Hafer Nackthafer			✓ Feinste Mahlstufe meiden, größere Mahlstufe ausreichend für fein gemahlene Mehl.
	Dinkel Grünkern			✓ 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für fein gemahlene Mehl.
	Naturreis Weißreis (kein Parboiled Reis)	✓		
Pseudo Getreide	Mais (kein Popcorn-Mais)			✓ Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns.
Hülsenfrüchte <small>(Møhle ab 350 W-Motor wird empfohlen)</small>	Linsen (alle Sorten)			✓ Stufenweise verarbeiten; erst mittelgrob, dann fein.
	Sojabohnen Kichererbsen Lupinen grüne Erbsen			✓ Stufenweise verarbeiten; erst grob, dann fein.
	Mungobohnen weiÙe Bohnen		✓	
Ølsaaten	Kürbiskerne Sonnenblumenkerne Mohn		✓	
	Leinsamen Sesam Chia			✓ 1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe um ca. 2 Punkte erhøhen.
	Flohsamen (Wegerichsamen)	✓		
	Kaffee			✓ Stufenweise verarbeiten, Achtung: Geschmack kann von den Mahlsteinen angenommen werden.
Gewürze*	Nüsse		✓	
	Anis Fenchel Nelken Kümmel			✓ 2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für Feinvermahlung.
	Koriander schwarzer und weiÙer Pfeffer roter Pfeffer	✓		
	Senfkørner		✓	✓ 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.

WECHSELMAHLWERK EINSETZEN

1. Netzstecker ziehen.
2. Den Trichter gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und den oberen Stein abheben.
3. Unteren Stein festhalten und Schraube in der Steinmitte mit dem Inbusschlüssel (4 mm) im Uhrzeigersinn aufdrehen.
4. Draht unter den Stein klemmen und mit beiden Händen nach oben ziehen.
5. Beim Einsetzen der Silikonmahlkammer schieben Sie den Auslauf so weit wie möglich in das Gehäuse. Danach drücken Sie den Mahlkammerboden von vorne nach hinten nach unten bis der obere Rand aufliegt. Die beiden Løcher links und rechts müssen übereinander liegen.
6. Danach den neuen drehenden Stein auf die Motorwelle stecken (Nut im Loch in der Mitte des Steins mit der Feder an der Motorwelle ausrichten).
7. Stein festhalten und mit dem Inbusschlüssel die Schraube und das Klötzchen (Vorbrecher) gegen den Uhrzeigersinn anziehen.
8. Oberen Stein (stehender Stein) aufsetzen, Trichter wieder aufschrauben und den gewünschten Mahlgrad einstellen.

REINIGUNG

Gründliche Reinigung

Die „grob“ eingestellte Møhle ohne Getreide einschalten. Den Staubsauger mit dem passenden Saugstutzen an den Mehlauslauf und anschließend in die Mahlkammer halten (Trichter vorher abschrauben). Bitte achten Sie auf die Federn links und rechts an der Mahlkammer.

Schnellreinigung

Wenn Sie fein mahlen, reicht es danach zur Reinigung aus, ca. 50 g Weizen oder Reis auf mittelgrober Einstellung zu schroten.

STÖRUNGSBESITIGUNG

Motor läuft nicht an

Den Trichter ein wenig Richtung „grob“ d.h. gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Møhle anspringt. Dann auf den gewünschten Feinheitsgrad zurück stellen.

Møhle bleibt während des Betriebs stehen

Bei unsachgemäßem Gebrauch oder bei Überhitzung des Motors kann es zum Stillstand der Møhle führen (Überhitzungsschutz). In diesem Fall bitte den Netzstecker ziehen und den Motor mind. 20-30 Minuten abkühlen lassen.

Sollten sich die Störungen wiederholen, kann der Stillstand auf eine andere Ursache zurückzuführen sein:

- Møhle wurde zu fein eingestellt und es befindet sich noch Getreide zwischen den Steinen.
→ Bitte überprüfen, indem Sie den Trichter und den oberen Stein abnehmen.
- Das Mahlgut ist zu feucht und verklebt die Steine. Das kann dazu führen, dass fast kein Mehl mehr aus der Møhle kommt.
→ Bitte stellen Sie die Møhle auf eine gröÙere Stufe, bis kein Mahlgut mehr in der Møhle ist. Trocknen Sie dann zuerst das Getreide bevor Sie wieder mahlen.

Wenn die Steine verklebt sind, können Sie Reis oder Weizen auf einer gröÙeren Einstellung mahlen, um die Steine zu reinigen.

TIPPS RUND UMS GETREIDE

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

TECHNISCHE DATEN

Cerealo 100

Gehäuse: Buche Multiplex
Maße in mm: Breite 150, Tiefe 150, Höhe 315
Gewicht: 6,3 kg
Trichterfüllmenge: 1000 g
Unterstellhöhe für Schüssel: 110 mm
Einstellung der Mehlfeinheit: über den Trichter

Mahlleistung: 100g/min fein, 250 g/min grob
Mehlfeinheit: 82% unter 0,3 mm
Mahlsteine aus keramisch gebundenem Korund
Mahlstein Ø: 75 mm
Lautstärke bei „Fein“: 70 db
Leistung des Industriemotors: 1,5A; 250 W
für Mais geeignet (bedingt)

Cerealo 125

Gehäuse: Buche Multiplex
Maße in mm: Breite 150, Tiefe 150, Höhe 330
Gewicht: 7,1 kg
Trichterfüllmenge: 1000 g
Unterstellhöhe für Schüssel: 120 mm
Einstellung der Mehlfeinheit: über den Trichter

Mahlleistung: 125g/min fein, 300 g/min grob
Mehlfeinheit: 82% unter 0,3 mm
Mahlsteine aus keramisch gebundenem Korund
Mahlstein Ø: 85 mm
Lautstärke bei „Fein“: 70 db
Leistung des Industriemotors: 1,7A; 360 W
für Mais geeignet (bedingt)

Cerealo 200

Gehäuse: Buche Multiplex
Maße in mm: Breite 165, Tiefe 165, Höhe 365
Gewicht: 9,0 kg
Trichterfüllmenge: 1400 g
Unterstellhöhe für Schüssel: 140 mm
Einstellung der Mehlfeinheit: über den Trichter

Mahlleistung: 200g/min fein, 600 g/min grob
Mehlfeinheit: 82% unter 0,3 mm
Mahlsteine aus keramisch gebundenem Korund
Mahlstein Ø: 85 mm
Lautstärke bei „Fein“: 72 db
Leistung des Industriemotors: 2,6 A; 600 W
für Mais geeignet (bedingt)

GARANTIE

Schnitzer-Getreidemöhlen sind robust und zuverlässig, die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich in der Regel durch eine jahrelange Lebensdauer aus. Sollten sich dennoch technische Probleme bei der Mühle ergeben, kontaktieren Sie uns bitte. Oft können kleinere Probleme am Telefon oder per Mail durch unser Fachpersonal gelöst werden. Bei sachgemäßem Gebrauch Ihrer Cerealo 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.

HINWEIS ZUM UMWELTSCHUTZ



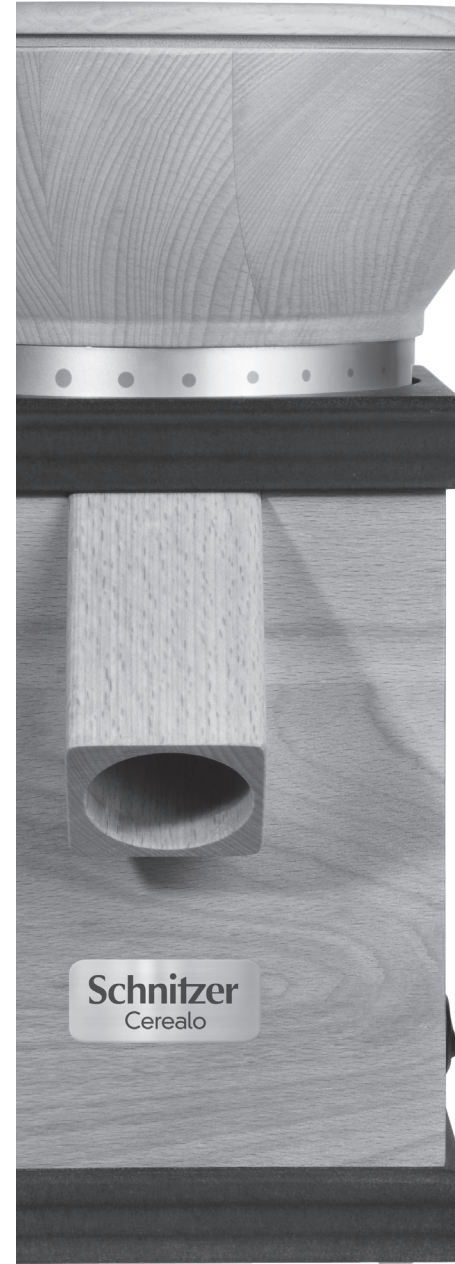
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf 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: +49 781 504 75-00 • Fax: +49 781 504 75-09
E-Mail: info@schnitzer.eu • www.schnitzer.eu

Schnitzer

mills & flakers



CEREALO MILL

instructions for use



Dear customer,

Congratulations on the purchase of your new high-quality Cerealo mill. When developing this product, we paid especial attention to optimizing its technical functionality and the design. Though, we could benefit from over 50 years experience with household grain mills.

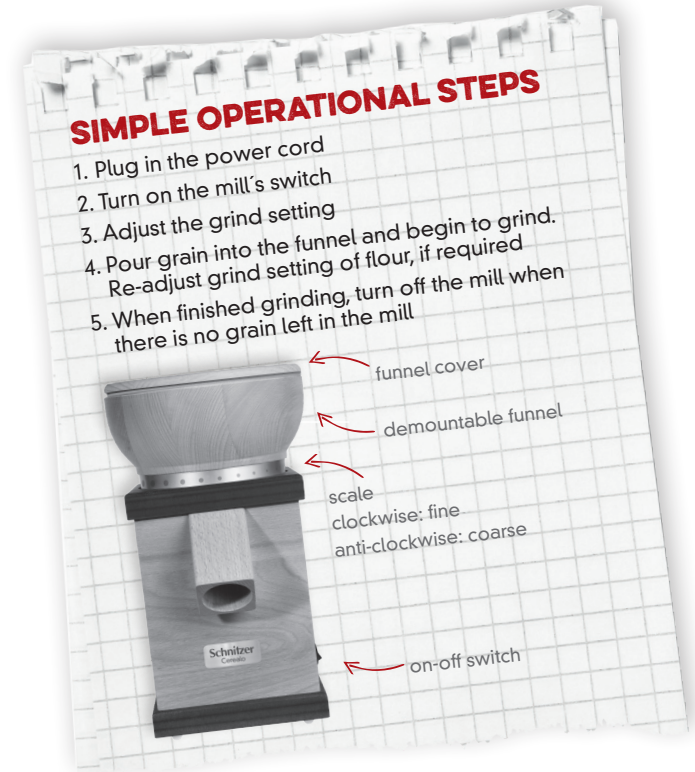
Before using the Cerealo, please read the following instructions carefully and keep this manual for use at hand. Please do not hesitate to contact us or your specialist dealer if you require any further information.

You can also find more information on our website www.schnitzer.eu.

Your Schnitzer-Team

SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read through these instructions carefully.
- Connect the mill to alternating current only and verify that the existing mains voltage is identical to the mains voltage indicated on the base plate of the mill.
- Do not use the mill in connection with running water or other liquids.
- Do not place the mill and its connecting cables in the vicinity of hot objects.
- Place the mill on a hard and flat surface during operation (kitchen tabletop).
- Ideally is a place with little variations in temperature and humidity. Please keep away from stove and sink.
- Keep the ventilation slots unobstructed.
- Do not clean the mill by inserting pointed objects into the milling chamber and do not use running water. Do not use water for cleaning the stones.
- If the connecting lead of the mill is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the after sales service or a similarly qualified person.
- This mill is designed for normal household use, and is not suitable for commercial use.
- Never leave your mill unattended in use. Keep small children away from the mill at all times.
- Please do not pull on the wooden flour outlet.



MATERIAL TO BE GROUND & MILLING CAPACITY

The Cerealo mill is suited for milling all types of grain of the size of wheat and smaller as well as corn (except popcorn). Please use only cleaned grain. Uncleaned grain often contains small stones which may damage the grinding stones of your mill. Use only dry grain. Damp grain may clog the millstones. Please also check the overview on the next page.

FINE ADJUSTMENT

Your mill has been calibrated by hand. This has been done by grinding grain at the finest setting. Then the „calibration nail“ has been fixed at the funnel board. To adjust the fineness of the flour simply rotate the funnel continuously between coarse and fine.

To locate the finest setting, first turn on the mill, with the empty grain funnel, and rotate the funnel clockwise in the “fine” direction, until you can just hear the mill stones touch. Then rotate the funnel back slightly in the anti clockwise direction, to the point just where the sound of the mill stones contact disappears. This is the closest space between the two mill stones, and therefore the finest grinding setting. The scale below the funnel can help you remember this setting. This point on the scale may vary slightly with changing temperature and humidity in your kitchen.

While grinding, you can rotate the funnel in either direction, in order to produce a finer or coarser milled product. If the mill is turned off and the funnel contains grain, do not adjust the setting to the fine setting! This could jam remaining flour and grain between the millstones, causing the motor to stop. First rotate the setting toward the coarse setting, turn on the mill, and then readjust the setting as desired.

GRINDING MATERIAL OVERVIEW

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

The intense spice aromas can be absorbed by the millstones. After grinding spices, it is recommended to grind rice.

EXCHANGABLE GRINDING STONES

1. Pull the plug.
2. Turn the funnel anti-clockwise and take off the upper stone.
3. Hold back the lower stone and loose the screw in the middle of the stone – with the help of an 4 mm allen wrench – by turning clockwise.
4. Lift the upper (standing) stone by using the wire to pull it up and take it out of the grinding chamber.
5. While inserting the silicone grinding chamber, push the outlet of the insert, as far as possible, into the house/outlet. Then push the bottom of the green grinding chamber, from the front to the back, down until the upper rim can rest. Both holes (on the right and on the left) have to be on top of each other.
6. Then put the lower exchange grinding stone onto the motor shaft (align the slot in the middle of the stone with the key at the motor shaft).
7. Hold the stone and pull the screw/little block (pre-crusher) anti clockwise.
8. Attach the upper exchange stone, screw the funnel onto the mill and adjust the required setting.

CLEANING

Thorough Cleaning

Set the mill on „coarse“ and switch it – without grain – on. Hold the vacuum cleaner tube against the flour outlet and then against the grinding chamber (take funnel off first). Take care of the springs on the left and right of the grinding chamber.

Quick Cleaning

For cleaning, rough-grind approx. 50 g rice or wheat at the coarse setting.

TROUBLE-SHOOTING

If the motor will not start

Simply rotate the grain funnel to the coarse setting (anti clockwise direction) until the motor starts. Then adjust the stones again to the required setting.

If the motor stops during operation

This may be caused from overheating or due to improper usage – a built-in thermal cut-off switch stops the motor to prevent serious damage. Unplug the power cord and allow the mill to cool down for 20-30 minutes. Then you can plug it in again.

If the problem recurs there could be a different reason:

- The mill was set too fine and there was still grain between the stones.
 - Please take off the funnel and the stone and check.
- The ground material was too wet and has clogged the stones. Now there is only little output of flour.
 - Please use a coarser setting to grind the leftover grain in the mill. Then dry the rest of the ground material before grinding again.

If the stones are clogged you can grind rice or wheat on a coarse setting to clean them.

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 when it is ground, this might cause clogging of the millstones and/or blocking of the flour outlet.

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 the 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.

TECHNICAL INFO

Cerealo 100

Housing: beech wood multiplex
Measurements in mm: width 150,
depth 150, height 315
Weight: 6,3 kg
Capacity of funnel: 1000 g
Max height of bowl: 110 mm

Grinding performance: 100g/min fine, 250 g/min coarse
Flour fineness: 82% less than 0,3 mm
Grinding stones of ceramic-bound corundum
Grinding stone Ø: 75 mm
Sound intensity at „fine“: 70 db
Performance of industrial motor: 1,5A; 250 W
Limited suitable for corn

Cerealo 125

Housing: beech wood multiplex
Measurements in mm: width 150,
depth 150, height 330
Weight: 7,1 kg
Capacity of funnel: 1000 g
Max height of bowl: 120 mm

Grinding performance: 125g/min fine, 300 g/min coarse
Flour fineness: 82% less than 0,3 mm
Grinding stones of ceramic-bound corundum
Grinding stone Ø: 85 mm
Sound intensity at „fine“: 70 db
Performance of industrial motor: 1,7A; 360 W
Limited suitable for corn

Cerealo 200

Housing: beech wood multiplex
Measurements in mm: width 165,
depth 165, height 365
Weight: 9,0 kg
Capacity of funnel: 1400 g
Max height of bowl: 140 mm

Grinding performance: 200g/min fine, 600 g/min coarse
Flour fineness: 82% less than 0,3 mm
Grinding stones of ceramic-bound corundum
Grinding stone Ø: 85 mm
Sound intensity at „fine“: 72 db
Performance of industrial motor: 2,6 A; 600 W
Limited suitable for corn

WARRANTY

Schnitzer grain mills are robust and reliable, the mill stones are self-sharpening. Their life span lasts over decades. If your Schnitzer Cerealo is used properly, we offer a guarantee for two years. 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.

SERVICE

Schnitzer GmbH & Co. KG • Marlener Str. 9 • 77656 D-Offenburg
Telefon: +49 781 504 75-00 • Fax: +49 781 504 75-09
E-Mail: info@schnitzer.eu • www.schnitzer.eu