

Schnitzer

Mühlen & Flocker



GETREIDE- MÜHLE LIGNO PETIT

*Gebrauchsanweisung
Manual for use
Mode d'emploi*

D

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

REINIGUNG UND WARTUNG

- Die Mühle ist bei sachgemäßem Gebrauch wartungsfrei. Sie reinigt sich durch den Mahlvorgang selbst. Ist die Mühle nicht ständig im Einsatz, empfehlen wir nach dem Gebrauch die Reinigung der Mahlsteine.
- Entfernen Sie hierfür die Flügelmutter und die Unterlegscheibe. Halten Sie den Mahlstein fest und drehen Sie die Kurbel solange nach links, bis Sie den Mahlstein abnehmen können. Hinweis: Im drehenden Stein befindet sich noch eine Sechskantmutter. Jetzt können Sie beide Steine mit einer harten Bürste reinigen. Bitte reinigen Sie die Mahlsteine nie feucht oder nass.
- Sollte durch feuchtes Mahlgut das Mahlwerk verstopfen, so ist die Mühle zu entleeren. Anschließend mahlen Sie etwas Weizen grob, der zuvor bei 50°C 10-15 min. im Backofen getrocknet wurde. Zeigt sich danach noch keine Verbesserung, so reinigen Sie auch hier die Mahlsteine.

HINWEISE

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig.
- Bringen Sie die Mühle nicht mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Verbindung.

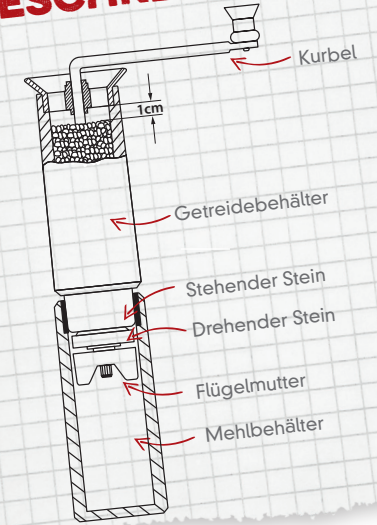
ROHSTOFF-ÜBERSICHT

	Können mit der Handmühle gemahlen werden:	LIGNO PETIT
Getreide	Weizen Roggen Dinkel Gerste Hafer Nackthafer Kamut Grünkern Einkorn Emmer Hirse Braunhirse	✓
	Naturreis Weißreis (kein Parboiled Reis)	
	Mais (kein Popcorn-Mais)	
Pseudo Getreide	Buchweizen Amaranth Quinoa	✓
Hülsenfrüchte	Sojabohnen Mungobohnen Lupinen	
	Kichererbsen Erbsen	
Ölsaaten	Kürbiskerne Sonnenblumenkerne Leinsamen Sesam Chia	
	Kaffee	
	Gewürze	✓
	Nüsse	

INBETRIEBNAHME & BEDIENUNG

- Setzen Sie den Getreidebehälter in den das Mahlwerk integriert ist, auf den Mehlbehälter und drücken Sie beide Teile leicht zusammen. Achtung ein kleiner Abstand zwischen Getreide- und Mehlbehälter sollte bestehen bleiben.
- Füllen Sie das Getreide in die Trichteröffnung rund um die Kurbel in den Getreidebehälter (maximal bis circa 1 cm unterhalb des Querstegs).
- Nehmen Sie die Mühle idealerweise zwischen die Knie und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn nach rechts. Das gemahlene Getreide sammelt sich im Mehlbehälter, der sich durch Hin- und Her-Bewegungen abnehmen lässt.
- Den Feinheitsgrad des gemahlene Getreides können Sie verändern, wenn Sie den Mehlbehälter abnehmen und die Flügelmutter unterhalb des drehenden Steins drehen. Beim Drehen der Mutter nach links wird das Mahlgut gröber, nach rechts feiner. Die Mühle sollte leer sein, wenn Sie sie feiner einstellen möchten.

BESCHREIBUNG



Damit die Nährstoffe im Schrot voll erhalten bleiben, empfehlen wir, diesen sofort weiter zu verarbeiten.

Das Mahlwerk ist speziell zur Herstellung von Müslischrot ausgelegt. Sollten Sie feineres Mehl benötigen, empfehlen wir Ihnen die Anschaffung einer größeren Mühle aus unserem Sortiment.

MAHLEISTUNG

Die Mahlleistung bei 80 Umdrehungen/ Min. beträgt 30 g Schrot/Minute. Diese Angaben sind Idealwerte. Die Mahlleistung ist abhängig vom Feuchtigkeitsgrad des Getreides und auch von der Getreideart. Die Ligno Petit ist zum Schroten von allen weizenkorngroßen und kleineren Getreidearten geeignet. Ölhaltige Samen, Nüsse etc. können nicht geschrotet werden, da dies zum Verkleben der Mahlsteine führen würde. Verwenden Sie ausschließlich speisefertig gereinigtes Getreide. Verunreinigungen (z.B. kleine Steinchen) können das Mahlwerk beschädigen.

TIPPS RUND UMS GETREIDE

- Tipp 1** → Getreide muss trocken, luftig und kühl gelagert werden. Idealerweise füllen Sie das Getreide in Getreidesäcke oder Holzdosens. 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.
- 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.



Dear customer,

Congratulations on your new grain mill 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

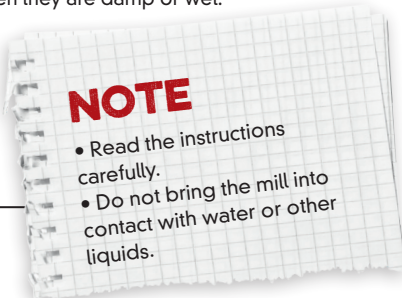
If you still have any questions, please do not hesitate to contact us.

Your Schnitzer-Team

CLEANING AND MAINTENANCE

- The mill is maintenance-free when used properly. The mill cleans itself by the grinding process. If the mill is not in constant use, we still recommend cleaning the millstones after use.
- To do this, remove the wing nut and the washer. Hold the millstone firmly and turn the crank to the left until you can remove the millstone. Note: There is still a hexagon nut in the rotating stone. Now you can clean both stones with a hard brush. Please never clean the grinding stones when they are damp or wet.
- If the grinding mechanism becomes clogged due to damp grinding material, empty the mill. Then coarsely grind some wheat that has previously been dried in the oven at 50°C for 10-15 min.

If there is still no improvement, clean the grinding stones.

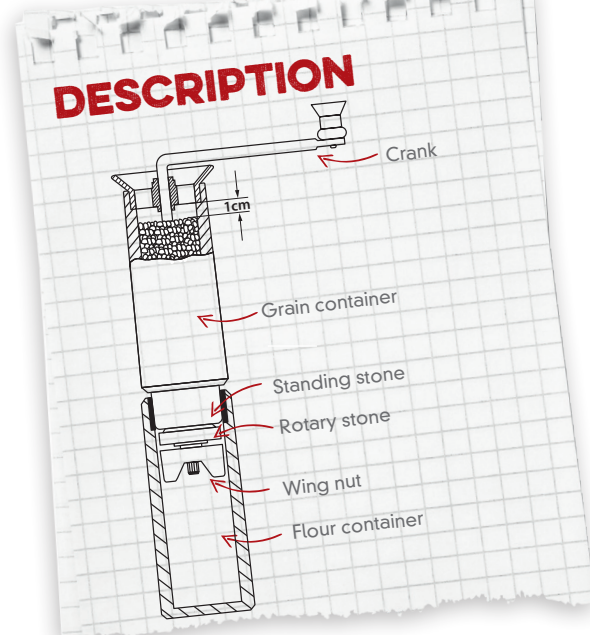


RAW MATERIAL OVERVIEW

	Can be milled:	LIGNO PETIT
grain	wheat rye spelt barley oat naked oat kamut green spelt einkorn emmer millet brown millet	✓
	brown rice white rice (no parboiled rice)	
	corn (no popcorn)	
pseudo grain	buckwheat amaranth quinoa	✓
legumes	soybeans mung beans lupines	
	husked green peas chickpeas	
oilseeds	pumpkin seeds sunflower seeds linseeds sesame chia	
	coffee	
	spices	✓
	nuts	

INSTALLATION AND OPERATION

- Place the grain container in which the grinder is integrated on the flour container and press the two parts together lightly. Be careful to leave a small gap between the grain container and the flour container.
- Fill the grain into the grain container in the funnel opening around the crank (maximum up to approx. 1 cm below the crossbar).
- Ideally, take the mill between your knees and turn the crank clockwise to the right. The ground grain is collected in the flour container, which can be removed by moving it back and forth.
- You can change the fineness of the ground grain by removing the flour container and turning the wing nut below the rotating stone. Turning the nut to the left makes the ground grain coarser, turning it to the right makes it finer. The mill should be empty if you want to make it finer.



To ensure that the nutrients in the grist are fully preserved, we recommend that you process it immediately.

The grinder is specially designed to produce grist for muesli. If you need finer flour, we recommend purchasing a larger mill from our range.

GRINDING CAPACITY

The grinding capacity at 80 rpm is 30 g of grist/minute. These are ideal values. The milling capacity depends on the moisture content of the grain and also on the type of grain.

The Ligno Petit is suitable for milling all cereals of wheat grain size and smaller.

Seeds containing oil, nuts, etc. cannot be ground, as this would cause the grinding stones to stick. Only use grain that has been cleaned and is ready to eat. Impurities (e.g. small stones) can damage the mill.

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.
- 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.

F

Chers clients,

nous vous félicitons d'avoir choisi ce moulin à céréales de Schnitzer. Cela fait maintenant plus de 50 ans que nous fabriquons des moulins à céréales pour les particuliers.

Vous avez acquis un article de qualité, et nous vous souhaitons d'avoir longtemps le plaisir de l'utiliser. Nous vous prions de bien respecter les instructions suivantes pour la manipulation et l'entretien du moulin.

Vous pouvez également trouver de plus amples informations sur notre site web www.schnitzer.eu/pages/downloads

Si vous avez encore des questions, n'hésitez pas à nous contacter.

Votre équipe Schnitzer

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le moulin ne nécessite aucun entretien lorsqu'il est utilisé correctement, il se nettoie par lui-même pendant le broyage. Si le moulin n'est pas utilisé en permanence, nous recommandons de nettoyer les meules après chaque utilisation.
- Pour cela, retirez l'écrou papillon. Tenez fermement la meule tournante et tournez la manivelle vers la gauche jusqu'à ce que la meule puisse être retirée. Remarque: Un écrou hexagonal se trouve encore dans la meule tournante. Vous pouvez maintenant nettoyer les deux meules avec une brosse dure (jamais humide ou mouillée).
- Si le moulin est bouché par de la mouture trop humide, alors videz-le. Ensuite broyez grossièrement un peu de blé, qui a été séché au four à environ 50°C pendant 10-15 minutes. S'il n'y a toujours pas d'amélioration, nettoyez les meules.

CONSEIL

- Lisez attentivement les instructions.
- Ne mettez pas le moulin en contact avec de l'eau ou autres liquides.

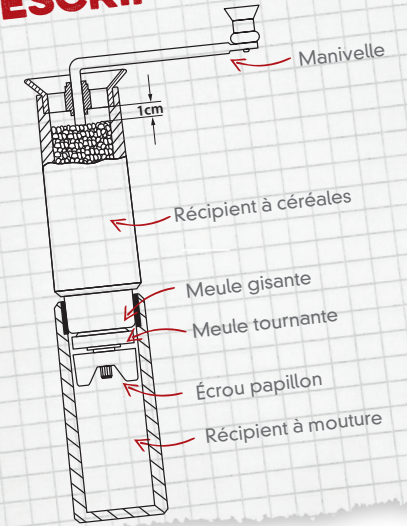
TABLEAU DES MATIÈRES PREMIÈRES

	Peut être moulu:	LIGNO PETIT
Céréales	blé seigle épeautre orge avoine avoine nue kamut blé vert engrain amidonnier millet millet brun	✓
	riz complet riz blanc (sauf riz étuvé)	
	Maïs (sauf maïs popcorn)	
Pseudo-céréales	sarrasin amarante quinoa	✓
Légumes secs	haricot soja haricot mungo graines de lupin	
	pois chiche pois	
Oléagineux	graines de courge, de tournesol, de lin, de sésame, de chia	
	café	
	épices	✓
	fruits à coque	

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

- Placez le récipient à céréales comportant le mécanisme de broyage sur le récipient à mouture et pressez les légèrement ensemble. Attention, il doit rester un petit espace entre les deux récipients.
- Versez les céréales dans le récipient à céréales par l'ouverture de la trémie autour de la manivelle (jusqu'à max. environ 1 cm sous la barre transversale).
- Fixez le moulin entre les genoux et tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre vers la droite. La mouture s'accumule dans le récipient à farine, qui peut être retiré par des mouvements de va-et-vient.
- Pour régler la finesse de la mouture, utilisez l'écrou papillon (sous la meule tournante) en le tournant vers la gauche pour une mouture grossière ou vers la droite pour une mouture plus fine. Lors du passage sur une mouture plus fine, assurez-vous qu'il n'y ait plus de céréales dans le mécanisme de broyage.

DESCRIPTION



Pour que les substances nutritives contenues dans les grains concassés soient plainement préservées, nous recommandons de les utiliser immédiatement.

Le moulin est spécialement conçu pour la production de grains concassés. Si vous avez besoin d'une farine plus fine, nous vous recommandons d'acheter un moulin plus grand de notre gamme.

CAPACITÉ DE MOUTURE

Le moulin peut moudre 30 g de farine à une vitesse de rotation de 80 tours/min. Ces données sont approximatives. La capacité de mouture dépend de l'humidité et de la sorte des grains. Le Ligno petit se prête à la mouture de toutes sortes de grains. Des grains oléagineux, noisettes, noix etc. ne peuvent être employés (ils pourraient coller les meules). Utilisez uniquement des grains nettoyés et prêts à l'emploi. Des impuretés tels que des petits cailloux peuvent endommager le moulin.

CONSEILS D'UTILISATION DES GRAINES

- conseil 1** → Les graines doivent être stockées dans un endroit sec, aéré et frais. Nous vous conseillons de mettre les graines dans un sac en toile ou une boîte en bois, qui ne sont pas hermétiques.
- conseil 2** → Les graines sont hygroscopiques, cela signifie que l'enveloppe des graines séchées absorbe l'humidité. Si les graines sont trop humides, cela peut encrasser les meules.
- conseil 3** → Pour vérifier si les graines sont assez sèches, écrasez-les avec un couteau sur une surface dure, elles devront éclater. Vous pouvez utiliser les graines humides pour en faire des flocons, car elles s'aplatissent.
- conseil 4** → Si les graines sont trop humides, mettez-les pendant quelques jours dans une corbeille dans un endroit chaud (par ex. sur le radiateur) ou mettez-les au four à 50°C pendant 10-15 minutes.

TECHNISCHE DATEN

Ligno Petit

Mahlleistung bei 80 U/min:
30 g/min Schrot
Maße (Höhe x Ø mm):
250 x 60 (ohne Kurbel)
Gewicht: 400 g
Trichterfüllmenge: ca. 70 g

GARANTIE

Schnitzer Getreidemöhlen 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 Ihrer Mühle 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.

TECHNICAL INFO

Ligno Petit

Grinding capacity at 80 rotations:
30 g/min grist
Dimensions (Height x Ø mm):
250 x 60 (without crank)
Weight: 400 g
Capacity of funnel: apprx. 70 g

WARRANTY

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

DONNÉES TECHNIQUES

Ligno Petit

Capacité de mouture à 80 tr/min :
30 g/min grains concassés
Dimensions (hauteur x Ø mm):
250 x 60 (sans manivelle)
Poids : 400 g
Capacité de la trémie:
env. 70 g

GARANTIE

Les moulins à céréales Schnitzer sont robustes et fiables. Les meules sont auto-affûtées. Elles se caractérisent par une durée de vie de plusieurs années. Si toutefois vous deviez rencontrer des problèmes avec votre moulin, n'hésitez pas à nous contacter. Souvent, les petits problèmes peuvent être résolus par téléphone ou par e-mail par notre personnel spécialisé. Si votre moulin est utilisé correctement, nous vous accordons une garantie de deux ans. La facture datée et munie du nom et de l'adresse fait office de carte de garantie. Nous éliminons pendant la période de garantie tous les défauts dont il est prouvé qu'ils sont dus à des vices de matériel ou à une exécution défectueuse. Nous pouvons choisir de remédier aux défauts pour lesquels nous sommes responsables, soit par une remise en état, soit par une livraison de remplacement. Les autres droits, tels que la réduction du prix ou les dommages et intérêts, ne sont pas applicables.



SERVICE

Schnitzer GmbH & Co. KG • Marlene 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