

Schnitzer.

Schnitzer.
professional.

Schnitzer.
Schnitzer.

Getreidemühle Ligno petit Gebrauchsanweisung

Instructions for use Ligno petit
Mode d'emploi Ligno petit
Istruzioni per l'uso Ligno petit
Gebruiksaanwijzing Ligno petit



Schnitzer.
Schnitzer.



Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Ligno Petit von Schnitzer. Sie haben ein deutsches Qualitätsprodukt gekauft. Bei der Entwicklung dieser Mühle haben wir besonders darauf geachtet, sowohl die Funktionalität als auch das Design zu optimieren. Dabei haben wir von unserer über dreißigjährigen Erfahrung mit Haushaltsgetreidemühlen profitiert.

Damit Sie lange Freude an der Ligno Petit haben, empfehlen wir Ihnen, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Ort aufzubewahren. Wenn Sie zusätzliche Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an uns oder an Ihren Fachhändler.

Ihr Schnitzer-Team.

Mahlgut und Mahlleistung

Die Ligno Petit ist zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und kleineren Getreidearten geeignet. Verwenden Sie zum Mahlen immer trockenes Getreide, das in luftdurchlässigen Verpackungen (Papier-, Jute- oder Leinensack etc.) gelagert wurde. Ölhaltige Samen, Nüsse etc. können nicht gemahlen werden, da dies zum Verkleben der Mahlsteine führen würde.

Die Mahlleistung beträgt bei 80 Umdrehungen 30 g/min.

Inbetriebnahme und Bedienung (siehe hierzu Bild)

Beschreibung Bild:

1 Getreidebehälter	(Best.-Nr. 11000100)
2 Mehlbehälter	(Best.-Nr. 11000700)
3 Kurbel	(Best.-Nr. 11000500)
4 Flügelmutter	(Best.-Nr. 11008018)
5 Drehender Stein	(Best.-Nr. 11008015)

Setzen Sie den Getreidebehälter (1), in den das Mahlwerk integriert ist, auf den Mehlbehälter (2) und drehen Sie den Getreidebehälter kurz nach rechts.

Füllen Sie das Getreide in die Trichteröffnung rund um die Kurbel (3) 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.

Den Feinheitsgrad des gemahlene Getreides können Sie durch Drehen der Flügelmutter (4) verändern. Beim Drehen der Mutter nach links wird das Mahlgut gröber, nach rechts feiner. Beim Feinerstellen muss darauf geachtet werden, dass dies nur bei leergemahlener Mühle geschieht.

Das gemahlene Getreide sammelt sich im Mehlbehälter, der sich durch hin und her Bewegungen abnehmen lässt.

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

Reinigung und Wartung

Die Mühle ist bei sachgemäßem Gebrauch wartungsfrei. Sie reinigt sich durch den Mahlvorgang selbst. Sollte durch feuchtes Mahlgut das Mahlwerk verstopfen, so ist die Mühle zu entleeren. Anschließend mahlen Sie etwa 100 g Weizen grob, das zuvor bei 100° C eine Stunde im Backofen getrocknet wurde. Zeigt sich danach noch keine Verbesserung, so entfernen Sie die Flügelmutter (4). Halten Sie den Mahlstein (5) fest und drehen Sie die Kurbel (3) solange nach links, bis Sie den Mahlstein abnehmen können. Jetzt können Sie beide Steine mit einer harten Bürste reinigen. Bitte reinigen Sie die Mahlsteine nie feucht oder nass.

Garantie

Schnitzer-Getreidemühlen sind robust und zuverlässig. Die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich in der Regel durch eine jahrzehntelange Lebensdauer aus. Sollte dennoch eine Störung auftreten und nicht beheben lassen, so bringen Sie die Mühle mit Rechnung (mit Kaufdatum) zu Ihrem Fachhändler oder schicken Sie diese direkt an uns. Wir übernehmen eine Garantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen, nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch von Teilen oder der gesamten Mühle.

**Damit die Wirkstoffe im Getreidemehl voll erhalten bleiben,
empfiehlt sich, dieses sofort weiter zu verarbeiten.**



Dear Customer,

Congratulations on the purchase of your Ligno Petit from Schnitzer, a German quality product. When developing this mill we paid especial attention to optimizing its functionality and design. This was, helped greatly by the more than thirty years of experience we have in the field of grain mills for household use. Before using the Ligno Petit, please read through the following recommendations carefully and keep these instructions for use at hand.

Please do not hesitate to contact us or your specialist dealer if you require any further information.

Your Schnitzer Team

Material to be ground and grinding capacity

The Ligno Petit is suited for grinding all types of grain which is of the size of wheat and smaller. For milling always use dry grain which has been stored in packaging permeable to air (paper, jute or linen bag etc.). Seeds containing oil, nuts etc. cannot be ground because this would lead to the millstones becoming sticky.

The grinding capacity at 80 revolutions is 30 g/min fine.

Putting into operation (see Figure)

Description Figure:

1 Grain container	(Order No. 11000100)
2 Flour container	(Order No. 11000700)
3 Crank	(Order No. 11000500)
4 Wing nut	(Order No. 11008018)
5 Rotary stone	(Order No. 11008015)

Place the grain container (1) incorporating the grinding works on the flour container (2) and turn the grain container to the right until it engages.

Pour the grain into the funnel opening around the crank (3), maximally up to the cross element. Turn the handle to the right clockwise. To do so, it is best to put the mill between the knees. You can alter the degree of fineness of the ground grain by turning the wing nut. When the nut is turned to the left the ground material becomes coarser, when turned to the right finer. When adjusting to finer, do so only when the mill is empty.

The ground grain collects in the flour container which can be detached by a small turn to the left.

Cleaning and Maintenance

The mill is maintenance-free when used properly. It cleans itself through the grinding operation. Should damp material clog the works, empty the mill. Then mill about 100 g wheat coarsely, which was dried beforehand for an hour in the oven at 100°C.

If there is no improvement, remove the wing nut (4). Hold the millstone (5) firmly at the bottom and turn the crank (3) anticlockwise until you can remove the millstone. Now you can clean both stones using a brush with hard bristles. Please never clean the stones moist or wet.

Guarantee

Schnitzer grain mills are robust and reliable. The millstones are self-sharpening. As a rule they are distinguished by a service life lasting decades.

Should nevertheless some fault arise which cannot be rectified, please return the mill to your specialist dealer together with the invoice (with date of purchase) or send it directly to us.

We offer a guarantee of two years from the purchase date. Within the guarantee period we shall remedy free of charge all faults due to material defects or manufacturing defects, by repair or by replacement of parts or replacement of the mill as a whole at our choice.

It is recommended that the flour be used immediately in order that the active substances it contains are preserved in full.



Cher client,

Toutes nos félicitations pour avoir choisi Ligno Petit, un produit allemand de qualité. Lors de l'élaboration de ce moulin, nous nous sommes appliqués tout particulièrement à optimiser aussi bien les fonctionnalités techniques de cet appareil que son design. Nous avons pour cela tiré profit de nos trente années d'expérience dans le domaine de la mouture des céréales.

Afin de profiter longtemps de votre Ligno Petit, nous vous conseillons de lire attentivement les instructions suivantes et de conserver ce mode d'emploi.

Si vous souhaitez obtenir de plus amples informations, veuillez nous contacter ou adressez-vous directement à votre commerçant spécialisé.

Société Schnitzer

Matière à moudre et capacité de mouture

Le Ligno Petit se prête à la mouture de toutes les sortes de céréales. Utilisez uniquement des céréales sèches ayant été conservées dans des sacs à céréales qui ne sont pas fermés hermétiquement (sacs en papier, jute ou lin etc.). Des grains oléagineux, noisettes, noix etc. ne peuvent être employés (ils pourraient coller les meules et obstruer le rouage).

La capacité de mouture pour une vitesse de 80 tours s'élève à 30 g/min pour.

Mise en service et utilisation (voir pour cela l'illustration)

Description illustration:

1 Récioint à céréales	(n° com. 11000100)
2 Récipient à mouture	(n° com. 11000700)
3 Manivelle	(n° com. 11000500)
4 Ecroû à oreilles	(n° com. 11008018)
5 Meule courante	(n° com. 11008015)

Placez le récipient à céréales (1), qui abrite le rouage du moulin, sur le récipient à mouture (2) et tournez le récipient à céréales vers la droite jusqu'à son enclenchement.

Remplissez le récipient à céréales en versant la quantité nécessaire de céréales dans l'ouverture de la trémie autour de la manivelle (3) (jusqu'à la hauteur de la traverse).

Fixez le moulin entre les genoux et tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour régler la finesse de la mouture, utilisez l'écrou à oreilles 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 a plus de céréales dans le rouage.

La mouture s'accumule dans le récipient à mouture. Pour retirer ce récipient, dévissez-le en tournant brièvement vers la gauche.

Nettoyage et entretien

Le moulin ne nécessite aucun entretien lorsqu'il est utilisé conformément à l'emploi prévu. Le moulin ne nécessite aucun nettoyage particulier, ce lui-ci se faisant automatiquement par la mouture elle-même.

Si le rouage du moulin est obstrué par des céréales humides, videz la chambre à mouture et assurez-vous qu'il n'y a plus de céréales à l'intérieur du moulin. Ensuite, faites sécher dans votre four environ 100 g de froment pendant une heure à une température de 100° C. Moudrez cette quantité de céréales en choisissant une mouture grossière.

Si vous ne constatez aucune amélioration après cette opération, dévissez et retirez l'écrou à oreilles (4). Maintenez fermement la meule (5) par le bas et tournez la manivelle (3) en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la meule puisse être retirée. Les deux meules peuvent maintenant être nettoyées à l'aide d'une brosse dure. Elles ne doivent jamais être humides ou mouillées.

Garantie

Les moulins à céréales Schnitzer sont robustes et fiables. Ils se distinguent en général par leur durée de vie atteignant plusieurs décennies. Les meules s'aiguisent automatiquement et n'ont donc pas besoin d'être remplacées. Cependant, si un dérangement irrémédiable apparaît lors de l'utilisation, apportez le moulin et la facture (avec indication de la date d'achat) à votre commerçant spécialisé ou envoyez-le nous directement. Nous assurons une garantie de deux ans sur notre produit à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie, nous effectuons gratuitement les réparations dues à des défauts de matériels ou de fabrication. Nous nous réservons le droit de remédier à d'éventuels défauts, pour lesquels nous sommes tenus responsables, soit par réparation soit par remplacement de pièces ou de l'appareil.

L'idéal est de travailler tout de suite la farine des céréales pour que les agents matière s'y conservent entièrement.



Egregio cliente,

contratulazioni per la Sua nuova Ligno Petit Schnitzer. Ha acquistato un prodotto tedesco di qualità. Nell'ambito dello sviluppo di questa macina abbiamo dedicato particolare attenzione ad ottimizzare sia la funzionalità che il design. In tale contesto ci siamo avvalsi della nostra esperienza di oltre trent'anni nel settore delle macine da frumento domestiche.

Per essere soddisfatto a lungo termine della Ligno Petit, Le raccomandiamo di leggere attentamente le avvertenze riportate qui di seguito e di conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro.

Qualora dovesse necessitare di ulteriori informazioni, è pregato di rivolgersi direttamente a noi o al Suo concessionario.

La Sua équipe della Schnitzer.

Prodotte macinato e rendimento di macinazione

La Ligno Petit è adatta per la macinazione di tutti i tipi di frumento della misura di un chicco di grano o di misura inferiore. Per la macinazione utilizzi sempre frumento asciutto immagazzinato in imballaggi permeabili all'aria (sacco di carta, di iuta o di lino ecc.). I semi contenenti olio, le noci ecc. non possono essere macinati, dato che ciò causerebbe l'incollarsi delle mole.

Il rendimento di macinazione ammonta a 30 g/min in fine a 80 giri.

Messa in funzione e operazione (vedi in questo contesto la figura)

Descrizione dell'illustrazione:

1 Contenitore del frumento	(n. ord. 11000100)
2 Contenitore di macinazione	(n. ord. 11000700)
3 Manovella	(n. ord. 11000500)
4 Dado ad alette	(n. ord. 11008018)
5 Mola rotante	(n. ord. 11008015)

Applichi il contenitore del frumento (1) nel quale è integrato il gruppo di macinazione sul serbatoio di macinazione (2) e giri il contenitore del frumento verso destra finché scatta in arresto.

Introduca il frumento nell'apertura dell'imbuto intorno alla manovella (3) al massimo fino al traversino trasversale.

Giri la manovella in senso orario verso destra. Per fare ciò è ideale prendere la macina tra le ginocchia.

L'indice di finezza del frumento macinato può essere variato anche girando il dado ad alette. Girando il dado verso sinistra il prodotto macinato diviene più grossolano, girando verso destra più fine. Nell'impostare la macinazione più fine occorre tener presente che ciò andrebbe effettuato unicamente a macina vuota.

Il frumento macinato si raccoglie nel contenitore di macinazione che può essere staccato mediante una breve rotazione verso sinistra.

Pulitura e manutenzione

In caso di utilizzo appropriato la macina è esente da manutenzione. Si pulisce autonomamente a seguito dell'operazione di macinazione.

Qualora a causa di un prodotto macinato umido il gruppo di macinazione dovesse intasarsi, la macina va svuotata. Successivamente a ciò macini grossolanamente circa 100 g di frumento essiccato precedentemente a 100° C per un'ora nel forno.

Qualora successivamente a ciò non dovesse risultare alcun miglioramento, rimuova il dado ad alette (4). Tenga ferma la mola (5) in basso e giri la manovella (3) in senso antiorario finché risulta possibile togliere la mola. Ora può pulire ambedue le mole facendo uso di una spazzola. Non pulisca le mole mai ad umido o in modo bagnato.

Garanzia

Le macine da frumento Schnitzer sono robuste ed affidabili. Le mole sono autoaffilanti. Si distinguono generalmente per una durata utile di decenni.

Qualora dovesse verificarsi nonostante ciò una disfunzione non eliminabile, porti la macina con la fattura (dotata della data di acquisto) al Suo concessionario o La invii direttamente a noi.

Assumiamo una garanzia di due anni a partire dalla data d'acquisto. Nell'ambito del tempo di validità della garanzia eliminiamo gratuitamente vizi dovuti a difetti del materiale o di fabbricazione, a nostra scelta tramite riparazione o sostituzione di singoli pezzi o dell'intera macina.

In modo che i principi attivi delle farine di cereale vengano conservati si consiglia di usarle immediatamente.



Geachte cliënt

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe Ligno Petit van Schnitzer. U heeft een Duits kwaliteitsproduct gekocht. Bij de ontwikkeling van deze molen hebben wij er speciaal op gelet, zowel de functionaliteit als ook het de design te optimaliseren. Daarbij hebben wij geprofiteerd van onze dertigjarige ervaring met huishoudgraanmolens.

Omdat u ook lange tijd plezier mag hebben aan de Ligno Petit, raden wij u aan de volgende tips zorgvuldig door te lezen en de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats te bewaren. Wanneer u aanvullende informatie nodig heeft, wendt u zich a.u.b. rechtstreeks aan ons of aan de vakhandelaar.

Uw Schnitzer-team.

Maalgoed en maalcapaciteit

De Ligno Petit is geschikt voor het malen van alle tarwekorrelsgrote en kleinere graansoorten. Gebruikt u voor het malen altijd droog graan, dat in een luchtdoorlatende verpakking (papierjute- of linnenzak etc.) bewaart werd. Oliebevattende zaden, noten etc. kunnen niet worden gemalen, daar dit tot het dicht kleven van de maalstenen kan leiden.

De maalcapaciteit bedraagt bij 80 toeren 30g/min fijn.

Ingebruikname en bediening (zie hiertoe afbeelding)

Beschrijving afbeelding:

1 Graanreservoir	(Best.-No. 11000100)
2 Meelreservoir	(Best.-No. 11000700)
3 Slinger	(Best.-No. 11000500)
4 Vleugelmoeren	(Best.-No. 11008018)
5 Draaiende steen	(Best.-No. 11008015)

Zet u het graanreservoir (1), die in het maalwerk geïntegreerd is, op het meelreservoir (2) en draait u het graanreservoir tot het inklinken naar rechts.

Vult u het graan in de trechteropening rond om de slinger (3), maximaal tot aan de dwarsverbinding.

Draai de slinger met de klok mee naar rechts. Neem hiertoe de molen in het ideale geval tussen de knieën.

De fijnheidsgraad van het gemalen graan kunt u door het draaien van vleugelmoer (3) veranderen. Door de van de moer naar links te draaien wordt het maalgoed grover, naar rechts fijner. Bij het fijner stellen moet erop worden gelet, dat dit alleen bij leeg malende molen geschiedt.

Het gemalen graan komt in het meelreservoir, die door een korte draaiing naar links eraf kan worden genomen.

Reiniging en onderhoud

De molen is bij juist gebruik vrij onderhoudsvrij. Ze reinigt zich door het maalproces zelf. Mocht door vochtig maalgoed het maalwerk verstopten, dan moet u de molen legen. Daarna maalt u ongeveer 100 g tarwe grof, dat daarvoor bij 100° een uur in de bakoven werd gedroogd. Stelt u hierna nog geen verbetering vast, dan verwijdert u de vleugelmoer (4). Houdt u de maalsteen (5) van onderen vast en draait u de slinger (3) zolang tegen de wijzers van de klok in, tot u der maalsteen eraf kunt nemen. Nu kunt u de beide stenen met een harde borstel reinigen. Reinigt u de maalstenen a.u.b. nooit vochting of nat.

Garantie

Schnitzer-graanomolens zijn robuust en betrouwbaar. De maalstenen zijn zelfscherpend. Zij onderschneiden zich doorgaans door levensduurvan tientallen jaren.

Mocht desondanks toch een storing optreden die niet verholpen kan worden, dan brengt u de molen met factuur (met koopdatum) naar uw dealer of stuurt u deze direct naar ons.

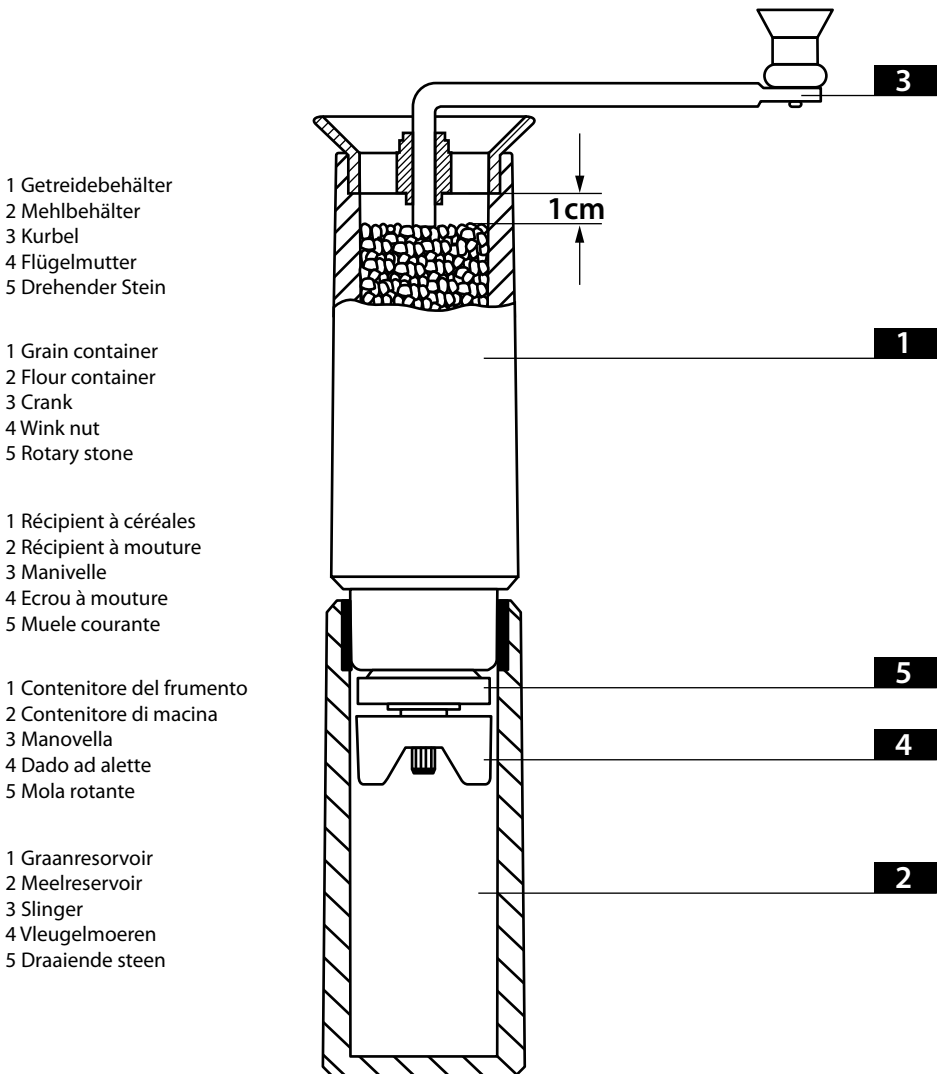
Wij geven een garantie van twee jaar van de datum van aankoop. Binnen de garantietijd verhelpen wij kosteloos mankementen, die op materiaalfouten of productiefouten rusten, naar onze keuze door reparatie of door het vervangen van onderdelen of de gehele molen.

Om er voor te zorgen dat de werkstoffen in het graan meel volledig intact blijven, raden wij aan het deze onmiddellijk verder te verwerken.

Müsli-Mühle

Ligno Petit

mit Steinmahlwerk



Zubehör

Accessories

Accessoires

Accessoti



Getreidespeicher Wood

Wooden Grain
Storage Containers

Grenier à grains Wood

„WOOD“ contenitore
per cereali in legno a
muro



Mehlsiebe

Flour Sieve

Tamis à farine

Setacci per farina

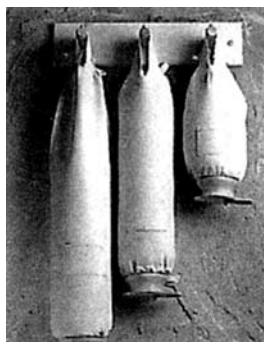


Getreidedosen Wood

Wooden Grain
Canisters

Boîtes à grains Wood

„WOOD“ barattoli
per cereali in legno

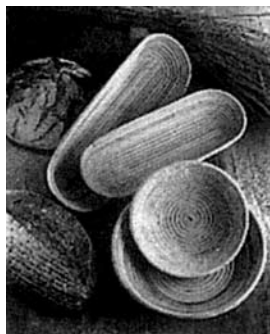


Getreidespeicher
Cotton

Cotton Grain
Storage Bags

Grenier à
grains Cotton

„COTTON“
contenitore in
cotone



Peddigrohrkörbchen

Rattan Baskets

Petits paniers en osier

Cestini die canna



Holzschüsseln

Wooden Bowls

Saladiers en bois

Ciotole in legno

Schnitzer.

Schnitzer GmbH & Co. KG
D-77656 Offenburg, Marlener Str. 9
Tel.: 0781/504-7500
www.schnitzer-bio.de