



Manus I

Gehäuse: Buche massiv
Maße in mm:
Breite 160, Tiefe 130, Höhe 250
Kurbelradius: 16 cm
Gewicht: 1,6 kg

Trichterfüllmenge: 165 g
Mahlleistung bei 80 U/min:
30 g/min fein, 60 g/min grob
Mahlsteine aus Naxos-Basalt

Manus I

Housing: solid beech
Measurements in mm:
width 160, depth 130, height 250
Radius from the handle: 16 cm
Weight: 1,6 kg

Capacity of funnel: 165 g
Grinding performance 80 U/min:
30 g/min fine, 60 g/min coarse
Grinding stones of naxos-basalt

Schnitzer

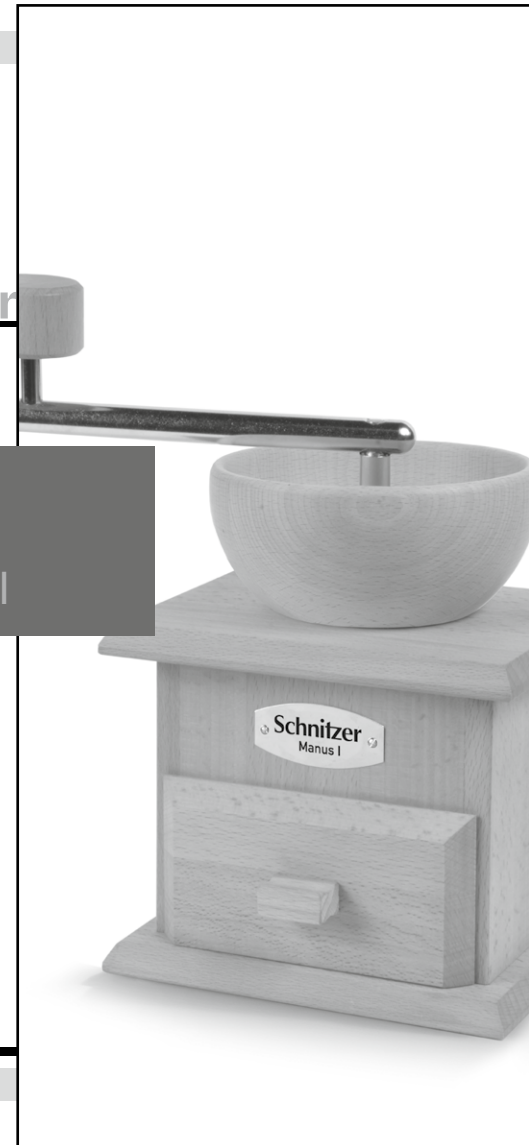
mühlen & flocker

Schnitzer

Getreidemühle Manus I

Gebrauchsanweisung

Instructions for use Manus I



Schnitzer

Schnitzer

Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Manus I. Damit Sie lange an der Manus I Freude haben, empfehlen wir Ihnen, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Platz aufzubewahren.

Mahlgut und Mahlleistung

Verwenden Sie ausschließlich gereinigtes und trockenes Getreide. Ungereinigtes Getreide enthält oft kleine Steinchen, die das Mahlwerk Ihrer Mühle beschädigen können. Feuchtes Getreide kann dazu führen, dass die Mahlsteine verschmieren.

Die Manus I ist zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und kleineren Getreidearten geeignet. Kaffee können Sie ebenfalls mit dieser Handmühle mahlen. Sie erhalten ein feines Mahlergebnis. Große und harte Körner, wie Mais sollten nicht gemahlen werden. Ölhaltige Samen dürfen nur mit beigemischtem Getreide geschrotet werden.

Die Mahlleistung beträgt bei 80 Umdrehungen 30g/min fein und 60g/min grob.

Inbetriebnahme

Den Feinheitsgrad des gemahlene Getreides können Sie durch Drehen der Verstellmutter verändern. Heben Sie die Trichterplatte (Platte auf der, der Trichter befestigt ist) an der linken Seite nach oben und drehen die Mutter unter dem drehenden Stein in die Position, wie Sie Ihr Getreide mahlen, bzw. schroten möchten. Wenn Sie die Mutter nach links drehen wird das Mahlgut gröber, nach rechts feiner. Die Verstellmutter bitte nur bei einer leergemahlene Mühle Richtung fein verstellen. Füllen Sie nun das Getreide in die Trichteröffnung rund um die Kurbel, in den Getreidebehälter. Nehmen Sie die Mühle idealerweise zwischen die Knie und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn, nach rechts. Das gemahlene Getreide sammelt sich in der darunter liegenden Schublade.

Reinigung

Das Gerät darf unter keinen Umständen unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Von außen ist es ausreichend, das Gerät mit einem Tuch abzuwischen. Auf keinem Fall sollten Scheuermittel verwendet werden.

Sollte durch feuchtes Mahlgut das Mahlwerk verstopfen, so ist die Mühle zu entleeren. Anschließend schroten Sie ca. 100 g Weizen auf einer groben Einstellung. Zeigt sich danach keine Verbesserung, so heben Sie die linke Seite der Trichterplatte hoch und drehen die Mutter und den unteren Stein heraus. Um den Stein heraus zu drehen, halten Sie den Mahlstein und die Kurbel fest, ziehen den Stein bis zum Anschlag raus und drehen ihn heraus. Jetzt können Sie beide Steinflächen mit einer harten Bürste reinigen. Bitte reinigen Sie die Mahlsteine nie feucht oder nass.

Bitte die Mühle nicht an einer feuchten Stelle aufbewahren, da sich das Holz verziehen kann.

Garantie

Diese Getreidemühle ist robust und zuverlässig, die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich in der Regel durch eine jahrzehntelange Lebensdauer aus.

Falls beim Gebrauch dennoch eine dauerhafte Störung auftritt, so geben wir für unser Produkt eine zweijährige Garantie ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Zeit beseitigen wir Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, unentgeltlich.

Dear Customer,

congratulations on the purchase of your new Manus I. Before using it, please read through the following recommendations and keep those instructions for use at hand.

Material to be ground and grinding capacity

Only use cleaned and dried cereals. Unclean grain often contains small pebbles which may damage the grinder of your mill. Damp grains may lead to clog the grinding stones.

The Manus I is usable for milling all wheat grain sized and smaller types of cereals. It is also able to mill coffee. Big and hard grains as corn should not be milled. Oily seeds may only be grind with added cereals.

Grinding capacity at 80 rotations is 30g/min fine and 60g/min coarse flour.

Operation

By turning the adjusting nut you can change the degree of fineness of your milled cereals. Take off funnel plate (plate where funnel is fixed on) by lifting it on the left side and turn the nut under the rotating stone in your wished position. If you turn it to the left the grist will be coarser- if you turn it to the right it will be finer. Please always check that there are no more grains in your mill for adjusting it finer. Now fill in your cereals in the opening around the handle (grain container).

The best way would be, if you put the mill between your knees and turn handle clockwise, to the right. The flour will be collected in the lower drawer.

Cleaning

Under no circumstances the machine should be cleaned under running water.

It is sufficient enough if you clean the Manus from outside with a simple cloth. Never use any abrasives.

In case of clogging of grinder by wet cereals you should empty the mill at first. After this emptying please grind approx. 100g wheat at a coarse adjustment. If there still is no improvement just lift up funnel plate, screw out the nut and upper stone. For loosening this, fix grinding stone and handle, pull out the stone up to the stop and pull it off. Now you can clean both stone surfaces with a hard brush. Please never clean stones wet or even dump.

Please do not store your mill at a damp place- wood can change its sharp.

Warranty

This grain mill is robust and reliable, the millstones are self-sharpening. As a rule they are distinguished by a service life lasting decades.

But, if there still is a permanent fault we offer a guarantee of two years. Within this period we remedy deficiencies that are based on material- or manufacturing defects.