

Bedienungsanleitung PM

<u>Modell:</u>	PM = Profimühle PM 30 / 40 / 50 / 70 / 100 / 120 / 150
<u>Mühlsteine:</u>	KN = Kunststein Naxos / EP = Edelkorund Porzellan
<u>Emissionswerte:</u>	75,9 dB(A) – Maximaler Schalldruckpegel in 1 m Entfernung von der Maschinenoberfläche und 1,6 m Höhe über dem Boden (LpA, 1m, max)

Verwendungsmöglichkeiten der Gewerbemühlen

Ideal zur Herstellung von Vollkornmehl und Vollkornschrot aus trockenem Getreide unter 13 % Wasseranteil wie Weizen, Dinkel, Bulgur, Roggen, Triticale, Gerste, Mais, Reis, Hirse, Buchweizen usw.
Kann stufenlos in jedem beliebigen Feinheitsgrad gemahlen werden.

Inbetriebnahme der Gewerbemühlen

1. Getreidemühle auf waagrecht, trockenen und festen Untergrund stellen.
2. Stecker vom Stromanschlusskabel an Steckdose 230 Volt oder 400 Volt anstecken.
3. Bei geschlossenem Rüttelschuh, Getreide in den Einfülltrichter (Gosse) schütten.
4. Eventuell vorhandener Auf – Zu Schieber am Auslaufstutzen öffnen.
5. Ein – Aus Schalter (Kipp-, Dreh- oder Sterndreieckschalter) an der Getreidemühle betätigen.
Oberer Mühlstein (Läuferstein) muss sich jetzt im Uhrzeigersinn drehen.
An der sich mit drehenden Holzellipse unter dem Rüttelschuh zu beobachten.
Unsere Gewerbemühlen lassen sich auch während dem Mahlen jederzeit aus- und einschalten.

Abstand zwischen den Mühlsteinen einstellen: (bei laufendem Motor – ohne Getreidezulauf)

Durch Drehen am Handrad bewegt sich unten an der Getreidemühle die Holzpfeilspitze an der Skala in Richtung GROB und FEIN.
Sollte ein Berührungsg Geräusch der Mühlsteine zu hören sein, Handrad langsam in Richtung Grob drehen bis kein Berührungsg Geräusch mehr zu hören ist.

Getreidezulaufmenge Normaleinstellung: (bei laufendem Motor)

1. Kette der Zugfeder am Haken beim Einfülltrichtersockel befestigen (nach dem Mahlen wieder lösen).
Zugfeder bewirkt die mehr oder weniger starke Rüttelbewegung vom Rüttelschuh, damit das Getreide zwischen die Mühlsteine fällt.
2. Gossenradsperr löse und Gossenrad langsam nach oben drehen - der Rüttelschuh senkt sich und Getreide fällt zwischen die Mühlsteine.
Ist die Getreidezulaufmenge eingestellt, sperren Sie das Gossenrad mit der Gossenradsperr.

Getreidezulaufmenge Feineinstellung: (bei laufendem Motor)

Lederstreifen an der Rüttelschuhschnur hinunterschieben – hebt den Rüttelschuh u. bewirkt weniger Getreidezulauf
Lederstreifen an der Rüttelschuhschnur hinaufschieben – senkt den Rüttelschuh und bewirkt mehr Getreidezulauf

Mehlfineisheitsgrad einstellen: (bei laufendem Motor)

Durch Drehen am Handrad kann der Feinheitsgrad von Vollkornmehl oder Vollkornschrot eingestellt werden.

Handrad drehen, dass sich die Holzpeilspeitze in Richtung FEIN bewegt. Sobald ein schleifendes Berührungsgeschäusch der Mülhsteine zu hören ist, zurück Richtung GROB drehen bis kein Berührungsgeschäusch mehr zu hören ist.

Jetzt Getreide zulaufen lassen – in dieser Einstellung erhalten Sie feines, flaumiges Vollkornmehl.

Auch während dem Mahlen kann die Mehl - oder Schrotfeinheit mittels Handrad stufenlos verstellt werden.

Bitte beachten Sie, dass die auf der Skala angegebenen FEIN~GROB Einstellung keine Fixpunkte sind, sondern nur Einstellhilfen um das Heben- und Senken vom Läuferstein anzuzeigen.

Weniger Abstand zwischen den Mülhsteinen und weniger Getreidezulauf – gibt feines Vollkornmehl!

Mehr Abstand zwischen den Mülhsteinen und mehr Getreidezulauf – gibt gröberes Vollkornmehl bis groben Vollkornschrot!

ACHTUNG:

Nur Getreide unter 13 % Wassergehalt mahlen! – Gefahr von Verschmierungen oder Verkleben der Mahlfächen!
Bereits gemahlenes Vollkornmehl kein zweites Mal mahlen! – Gefahr von Verschmierungen oder Verkleben der Mahlfächen!

Sollte der Motor beim Einschalten blockieren (möglicherweise zu viel Getreide zwischen den Mülhsteinen), Motor ausschalten, Handrad ca. eine bis drei Umdrehungen Richtung GROB drehen, Motor wieder einschalten, abwarten bis das gesamte Mahlgut zwischen den Mülhsteinen ausgeworfen wurde und dann wieder auf die gewünschte Feinheit einstellen.

Ganze Getreidekörner im Vollkornmehl? Weniger Getreide zulaufen lassen!

Bitte nach dem Mahlen Stromanschlusskabel aus der Steckdose ziehen!

Äußere Reinigung und Pflege:

Der Mahlgut-Mitnehmer am Läuferstein erzeugt Wind. Dadurch wird der Zwischenraum vom Mülhstein zur Zargenwand von Mahlgut befreit. Regelmäßiges Ausblasen mit Pressluft im Leerlauf bei grober Einstellung durch den Auslaufstutzen oder der Getreidezulauföffnung, beugt jeglicher Mahlgutansammlung vor.

Wartung:

Die Getreidemühle sollte beim empfohlenen 3 jährigen Service auf ihre einwandfreie Funktion überprüft werden.

Elektromotor(en) alle 6 Monate mit Pressluft oder Staubsauger vom Mehlstaub befreien!

Verklebte / Verschmierte Mahlfächen:

Läuferstein von der Antriebswelle abheben, mit Kronenhammer und/oder Stahlbürste die Mahlfäche vom unteren Mülhstein (Liegestein) und oberen Mülhstein (Läuferstein) von weißer bis gelbbrauner, harter Mehlschicht befreien und danach mit dem Staubsauger oder mit Pressluft reinigen. Läuferstein wieder auf der Antriebswelle befestigen.

Sollten andere Funktionsstörungen an der Getreidemühle, Kombimühle oder Mehlsiebmaschine auftreten, bitte sofort mit uns Kontakt aufnehmen!

GARANTIEBESTIMMUNGEN

1. Leistungsdauer:

Die Garantie beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum (Kaufbeleg und Garantieschein sind vorzulegen). Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantiefrist nicht. Die Gewährleistung für neu eingebaute Teile bleibt unberührt.

2. Umfang:

Innerhalb der genannten Frist beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über. Aufwendungen für die Anlieferung des Gerätes trägt der Käufer. Das Gerät reist grundsätzlich auf Gefahr des Käufers. Transportschäden sind unverzüglich dem Transportunternehmer zu melden. Ansprüche auf Wandlung, Minderung oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung werden ausgeschlossen.

Nicht unter Garantie fallen:

Natürlicher Verschleiß und Abnutzung (z.B. Mahlsteine). Unsachgemäßer Gebrauch: Falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, nichtbeachten der Bedienungsanleitung, Transport- und Fallschäden. Schäden durch Anschluß an falsche Netzspannung. Folgen von Fremdeingriffen durch nichtautorisierte Dritte.

3. Geltungsbereich:

Garantieleistungen werden in dem Land geleistet, in dem das Gerät verkauft wurde. Unsere Garantie gilt nur, wenn das Gerät auf dem von uns vorgeschriebenen Vertriebsweg erworben wurde. Für Geräte, welche in einem EU-Land erworben und in ein anderes EU-Land gebracht wurden, werden Garantieleistungen im Rahmen der jeweils landesüblichen Garantiebedingungen erbracht. Eine Verpflichtung zur Leistung der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät den technischen Vorschriften des Landes, in denen der Garantieanspruch geltend gemacht wird, entspricht.

Garantie

2 Jahre

V e r k a u f s d a t u m

.....

Stempel und Unterschrift des Händlers

Bedienungsanleitung für PM

