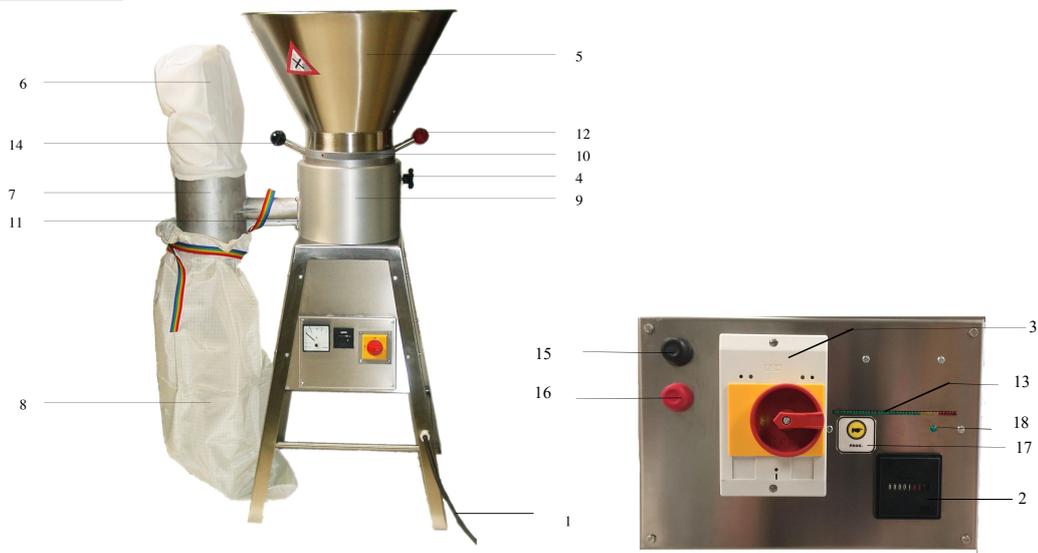


IHRE GETREIDEMÜHLE

BESCHREIBUNG



- 1 Anschlusskabel
- 2 Betriebstundenzähler
- 3 Notstop
- 4 Feststellknopf
- 5 Trichter
- 6 Luftfilter
- 7 Mehlauswerfer
- 8 Mehlauffangsack mit Befestigungsgürtel
- 9 Mahlgehäuse mit Gewinde
- 10 Feststehender Mahlstein
- 11 Befestigungsschraube für Mehlauswerfer
- 12 Mengeneinlaufschraube (rot)
- 13 Amperemeter mit LED
- 14 Feinheitseinstellhebel (schwarz)
- 15 Motoreinschalter
- 16 Motorausschalter
- 17 Programmierungsknopf

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

SICHERHEITSSYMBOLS

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:



Mit diesem Symbol werden wichtige Hinweise zu Situationen gekennzeichnet, in denen das Risiko eines Unfalls für den Nutzer besteht.



Mit diesem Symbol werden wichtige Hinweise zu Situationen gekennzeichnet, in denen das Risiko besteht, dass die Ausrüstung beschädigt wird oder nicht optimal funktioniert.

KENNENLERNEN DER MASCHINE



Diese Bedienungsanleitung ist zwingend an einem geeigneten Ort neben der Maschine aufzubewahren. Sie muss allen betreffenden Personen bekannt sein.

Unabhängig von den vorhandenen Vorkenntnissen darf diese Bedienungsanleitung nicht einfach zur Seite gelegt werden, ohne sie gelesen zu haben.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme, Nutzung, Instandhaltung oder sonstigen Arbeiten an der Maschine aufmerksam durch. Die nachstehenden Anweisungen und Vorgaben sind strikt einzuhalten.

- Beachten Sie die an der Maschine angebrachten **Schilder** und ersetzen Sie sie, wenn diese abhanden gekommen oder unleserlich geworden sind.
- Die Maschine darf **nur von kompetenten Personen** zum Einsatz gebracht werden, die deren Funktion kennen.
- Die Mühle muss senkrecht stehen.
- Die Mühle darf **nicht unter Bedingungen oder zu Zwecken eingesetzt werden, für die sie nicht vorgesehen ist.**
- Die **Leistungen** des Geräts **nicht überschreiten.**
- Alle **beweglichen Organe** sind mit den erforderlichen **Schutzvorrichtungen** ausgestattet.
- Jeder **Eingriff am Stromkreis** darf nur von **qualifiziertem Personal** vorgenommen werden.
- Zur Vermeidung von Unfällen und zur Gewährleistung optimaler Leistungen dürfen **an der Maschine** ohne Genehmigung des Herstellers **keine Änderungen oder Umbauten** vorgenommen werden. Für jegliche willkürliche Änderungen, die Schäden und Verletzungen zur Folge haben, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.
- Die Mühle ist an eine den Motoreigenschaften entsprechende Stromquelle anzuschließen.
- Das Gerät ist in einem temperierten und trockenen Raum zum Einsatz zu bringen.

LÄRM



Lärmmessungen haben folgende Ergebnisse gebracht: LpA = **74 dBA**, Messungenauigkeit KpA = 2,5 dB

(Schalldruckpegel, gemessen am Gerät unter Last gemäß den Normen ISO 11201:1995 und ISO 4871: 1996, Gerät auf einer Arbeitsfläche in einem Abstand von 1 m vom Boden positioniert, Mikrofon zum Gerät hin gerichtet, in einem Abstand von 1,30 m vom Boden und von 1 m vom Gerät positioniert).

FOLGENDES IST ZU VERMEIDEN:



- Mahlen zu feuchter oder zu fettiger Produkte,
- Mahlen von Produkten, die Fremdkörper (Metall, Kieselsteine usw.) enthalten,
- Laufenlassen der Mühle ohne Mahlgut zwischen den Mahlsteinen,
- zu starkes und unnützes Aneinanderreiben der Mahlsteine,
- Mahlen, ohne den Feststellknopf (4) des feststehenden Mahlsteins (10) gedrückt zu haben,
- Abnutzung der Gewinde des feststehenden Mahlsteins und der Mahlkammer,
- zu starkes Drücken des Feststellknopfes (Risiko, den Gewindegang der Mühle zu beschädigen),
- Waschen der Mahlsteine,
- Verstopfen der Motorlüftung unter der Mühle,
- Einsatz der Mühle und einem kleinen und dichten Raum,
- Lagerung oder Einsatz der Mühle in einem kalten oder feuchten Raum.

RECYCLING AM ENDE DES LEBENSZYKLUS

Zum Entsorgen oder Recyceln der Gerätebestandteile ist dieses Gerät einem selektiven Sammelsystem zuzuführen, damit es entweder recycelt oder demontiert werden kann, um jedweden Umwelteinfluss zu reduzieren.

Bitte wenden Sie sich dazu an ein Fachunternehmen oder den Hersteller. Weitere Informationen erteilt Ihnen auch Ihr Händler.

Elektronische Produkte, die nicht selektiv sortiert wurden, stellen eine potenzielle Umweltgefahr dar.

Die Verpackungsmaterialien sind gemäß den geltenden Vorschriften zu entsorgen oder zu recyceln.

ERSTINBETRIEBNAHME

MONTAGE



- Das Gerät in einem temperierten Raum aus der Verpackung nehmen. Das Gerät auf einer ebenen Fläche senkrecht auf seine Füße stellen.
- Den Mehlauswerfer (7) wie folgt auf der Mahlkammer (9) montieren:
 - Den Auswerfer (7) so auf den Gewindebohrungen der Mahlkammer (9) positionieren, dass die Ausgangsleitung nach unten zeigt.
 - Die Schrauben (11) und die zugehörigen Scheiben am Auswerfer befestigen.
 - Die Schrauben mit einem Schraubenschlüssel festziehen.
- Den Mahlguttrichter (5) auf den feststehenden Mahlstein (10) aufsetzen und **anschrauben**.
- Den Luftfilter (6) oben am Mehlauswerfer (7) montieren.
- Den Auffangsack (8) am Auswerfer (7) mit Hilfe des Gurts befestigen.

ÜBERPRÜFUNG DER DREHRICHTUNG DES MOTORS

Der elektrische Anschluss muss von einer befugten Person vorgenommen werden, die über die notwendigen Kenntnisse für einen NS-Anschluss verfügt.



- Überprüfen Sie vor dem Einsatz, ob Ihre Elektroinstallationen auf die Mühlenleistung ausgelegt und die elektrischen Schutzvorrichtungen kompatibel sind.
Überprüfen Sie den Anschluss der Phasen, des Neutralleiters (blaues Kabel - eventuell) und der **Erde** (grün/gelbes Kabel - **obligatorisch**).
Der Isolationsmantel des **Schutzleiters (Erde)** ist an der grün/gelben Farbgebung zu erkennen.
- **DREHRICHTUNG DES MOTORS**
Der Motor muss sich **ENTGEGEN dem Uhrzeigersinn** drehen.
Sie nehmen diese Überprüfung wie folgt vor:
 - Setzen Sie den **Schalter** (3) in die Position ON = I.
 - Dann sofort wieder ausschalten. Dazu den **Schalter** (3) auf OFF = 0 setzen.
 - Überprüfen Sie die Drehrichtung des Rührstabschafts, der am Boden des Trichters (5) sichtbar ist.
Der Rührstab muss sich **entgegen dem Uhrzeigersinn** drehen. Ist das der Fall, dreht sich der Motor in die richtige Richtung.
 - Andernfalls muss die Drehrichtung umgekehrt werden.
 - Dazu zwei Phasendrähte des Steckers am Anschlusskabel (1) umkehren.
 - Nehmen Sie dann eine erneute Überprüfung anhand der vorstehenden Anweisungen vor.
- Wurde die ordnungsgemäße Drehrichtung geprüft, **ist die Mühle zum Mahlen bereit**.

ACHTUNG! Sie müssen bei jedem Wechsel der elektrischen Zuleitung prüfen, ob sich der Motor in die richtige Richtung dreht.

REINIGUNG VOR DER ERSTINBETRIEBNAHME

Reinigen Sie die Flächen (Mahlsteine ausgenommen), die mit den Lebensmitteln in Kontakt geraten, mit einem nicht kratzenden Schwamm und einem für Lebensmittel geeigneten Reinigungsmittel, um die Spuren der Gerätemontage zu beseitigen.

Zur Reinigung der Mahlsteine mahlen Sie 5 kg Zerealien mit feinem Mahlgrad (siehe Abschnitt „Einstellung des Mahlgrads“).
Werfen Sie das erhaltene Mehl weg und reinigen Sie die Mahlkammer mit einem Staubsauger.

MAHLSTEINE

MAHLSTEINE

Die Mahlsteine der Mühle SAMAP werden wie folgt hergestellt:

- aus extrem hartem **Korund** – dies ist der aktive Teil des Mahlsteins, und
- einem **Bindemittel** oder **Zement**, bestehend aus **Magnesia und Seewassermagnesit**.

Nach mehreren Einsatzjahren ist es normal, dass die Mahlsteine stumpf werden und verschleifen.

Um Ihre Mahlsteine pfleglich zu behandeln und damit ihre Lebensdauer zu verlängern und ihre Mahlqualität aufrechtzuerhalten, müssen Sie folgendes Grundprinzip zur Anwendung bringen:

Bei feinem Mahlgrad verschleifen die Mahlsteine am wenigsten.

Wenn Sie die beiden Mahlsteine zum **Feinmahlen** leicht in Kontakt bringen, erfolgt ein **Selbstabrichten** (automatisches Schleifen) der Mahlsteine.

Folglich ist es von Vorteil, **die beiden Mahlsteine bei jedem Einschalten der Mühle im Betrieb in Kontakt miteinander zu bringen.**

Dieses Selbstabrichten führt bei Weitem nicht zum Verschleiß Ihrer Mahlsteine, sondern trägt zum Erhalt ihrer Griffigkeit bei.

Sie sollten sich die Oberflächen Ihrer Mahlsteine regelmäßig anschauen, um auf auffällige Verschleißspuren aufmerksam zu werden. Bei bestehendem Verschleiß empfehlen wir Ihnen, sich an Ihren Händler zu wenden, der gegebenenfalls das Einfahren der Mahlsteine in unserem Werk veranlassen kann.

Feuchtigkeit ist der Feind Nummer 1 von Mahlsteinen.



Es ist **unbedingt erforderlich, gut getrocknete(s) Zerealien oder Getreide zu verwenden.**

- Die Verwendung nicht ausreichend trockenen Mahlguts kann zum Verschmieren der Mahlsteine und zum Stillsetzen des Motors durch Auslösen des Motorschutzschalters (thermischer Motorschutz) führen.
- Feuchtes Mahlgut erfordert mehr Energie zum Mahlen und zieht eine Erhöhung der Mehltemperatur nach sich.
- Bei gleichem Mahlgrad ist das aus einem feuchten Mahlgut stammende Mehl gröber als bei einem trockenen Mahlgut.
- Mahlen mit feuchtem Mahlgut führt schneller zum Verschleiß der Mahlsteine als mit trockenem Mahlgut.
- Die Zerealien sind vorzugsweise in einem trockenen und belüfteten Raum zu lagern.
- Bei Lagerung im Außenbereich, in einem feuchten oder nicht belüfteten Raum kann das Mahlgut Feuchtigkeit aufnehmen und zum Verschmieren der Mahlsteine führen.

Ob Mahlgut richtig trocken ist, können Sie daran erkennen, dass es zwischen den Zähnen knackt. Ideal zum Mahlen mit der Mühle SAMAP ist eine Feuchtigkeit zwischen 9 und 12 %.

EINSATZ DES GERÄTS

INBETRIEBNAHME

Schalten Sie das Gerät ein.

Stellen Sie sicher, dass die Durchsatzregelschraube (12) geschlossen ist. Befüllen Sie den Trichter mit Zerealien.

Stellen Sie den Schalter (3) in die Position ON = I.

Öffnen Sie die Durchsatzregelschraube (12), damit das Mahlgut in die Mahlkammer gelangen kann.

Überprüfen Sie die Motorlast am Amperemeter (13)

Nach erfolgter Einstellung des Durchsatzes und des Mahlgrads muss während des Betriebs kein Bediener an der Mühle anwesend sein.

Zu überwachen ist lediglich der Füllstand im Trichter, um zu vermeiden, dass die Mühle leer läuft.

STILLSETZEN

Stellen Sie den Motor ab und setzen Sie den Schalter (3) dazu in die Position OFF = 0. **Diese Anweisung gilt auch für einen Not-Halt.**

Wir empfehlen Ihnen, vor Ausschalten des Motor die Zuführöffnung mit Hilfe der Durchsatzregelschraube (12) zu verschließen. Durch diese Vorkehrung wird das noch in der Mahlkammer befindliche Mehl ausgetragen.

EINSTELLUNG DES DURCHSATZES

Die Bedienung der Durchsatzregelvorrichtung erfolgt mit dem **roten Knopf** (12), der sich am feststehenden Mahlstein (10) befindet, und mit dem die Weite der am Boden des Trichters (5) gelegenen Zuführöffnung verändert werden kann.

Mit dieser Einstellung kann eine Anpassung an das Mahlgut dergestalt vorgenommen werden, dass der Mahlprozess in Abhängigkeit von der Härte oder Feuchtigkeit des Mahlguts oder des Mahlgrads bei der geringstmöglichen Temperatur erfolgt.

Anmerkung:

Da die Mehltemperatur ein wichtiges Kriterium darstellt, ist es wichtig, die Menge des Mahlguts in der Mahlkammer durch entsprechendes Öffnen der Durchsatzregelschraube zu begrenzen.

Zum Beispiel ist die Mahltemperatur bei einem Mehdurchsatz von 60 kg/st geringer als bei einem Durchsatz von 100 kg/st.

Mit der Durchsatzregelung kann zudem der Temperaturanstieg kompensiert werden, wenn ein sehr feiner Mahlgrad gewählt wird.

EINSTELLUNG DES MAHLGRADS

Die Einstellung des Mahlgrads erfolgt, indem der Abstand des feststehenden Mahlsteins (10) von dem an der Motorwelle befestigten rotierenden Mahlstein vergrößert oder verkleinert wird. Diese Einstellung erfolgt stufenlos – von der Grobzerkleinerung bis zum Feinstmahlen.

Einstellung des Mahlgrads:

- Schließen Sie die Mahlgutzufuhr mit der Durchsatzregelschraube (12).
- Schalten Sie die Mühle ein und setzen Sie den Schalter (3) dazu auf ON = I.
- Halten Sie den feststehenden Mahlstein (10) mit einer Hand am ROTEN (12) oder SCHWARZEN (14) Einstellknopf richtig fest. Schrauben Sie dann den Feststellknopf (4) des feststehenden Mahlsteins ab.
- **Feinstmahlen:**
 - Drehen Sie den feststehenden Mahlstein (10) im Uhrzeigersinn so lange, bis die Mahlsteine miteinander leicht in Kontakt geraten.
 - Stellen Sie das Drehen ein, sobald Sie ein Reibgeräusch vernehmen.
 - Halten Sie den feststehenden Mahlstein (10) mit einer Hand richtig fest und schrauben Sie den Feststellknopf (4) wieder an, so dass die Mühle in der gewählten Position gehalten wird.
Nach dem Festziehen des Knopfes (4) dürfen Sie nur noch ein leichtes Reibgeräusch vernehmen.
 - Öffnen Sie nach erfolgter Mahlgradeinstellung die Mahlgutzufuhr, indem sie die Durchsatzregelschraube (12) aufdrehen. Passen Sie den Durchsatz je nach der am Amperemeter angegebenen Motorlast an.



Ziehen Sie den Feststellknopf (4) des Mahlsteins nur leicht fest, um den Gewindegang des feststehenden Mahlsteins nicht zu beschädigen.

- **Grobmahlen / Zerkleinern:**

Im Vergleich zur Einstellung für das Feinmahlen muss der Abstand zwischen den Mahlsteinen hier vergrößert werden. Je weiter sie **AUFSCHRAUBEN**, desto **GRÖBER** wird der Mahlgrad.

- Schrauben Sie den Knopf (4) um zwei Umdrehungen auf und halten Sie den feststehenden Mahlstein (10) mit der Schraube (12).
- Drehen Sie den feststehenden Mahlstein langsam **entgegen dem Uhrzeigersinn**.
- Ist der erzielte Mahlgrad zufriedenstellend, ziehen Sie den Feststellknopf (4) leicht an.

- **Feinstmahlen:**

- Nehmen Sie die Einstellung wie beim Feinmahlen vor.
- Öffnen Sie nach Erreichen der Einstellung für das Feinmahlen – Mühle in Betrieb und Mahlgut in der Mahlkammer – den Knopf (4) erneut, um den Mahlstein (10) zu deblockieren und halten Sie ihn dabei mit der anderen Hand fest.
- Ziehen Sie die beiden Mahlsteine wieder fest, bis sie sich erneut berühren. Sie haben dadurch dann jedes eventuell bestehende Motorspiel beseitigt.
- Korrigieren Sie gegebenenfalls die Einstellung des Mühlendurchsatzes, damit die Motorlast innerhalb der Toleranzen bleibt.
- Schalten Sie die Mühle nach Beendigung des Mahlvorgangs ab, um zu verhindern, dass die Mahlsteine nicht unnütz ohne Mahlgut dazwischen aneinander reiben.

TÄGLICHE REINIGUNG

Die Reinigung ist unmittelbar nach beendeter Arbeit vorzunehmen.

- Ziehen Sie das Versorgungskabel vom Gerät ab.
- **Rütteln Sie an dem Luftfilter (6)** und entfernen Sie das überschüssige Mehl.
- Entfernen Sie die Mehlrückstände an der Mühle und im Arbeitsbereich.

WARTUNG



Schalten Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten aller Art aus und ziehen Sie das Versorgungskabel (1) vom Gerät ab. Alle Instandhaltungsarbeiten sind in einem temperierten Raum (20 °C) zu verrichten.
Die Mühle nicht in Betrieb nehmen, bevor nicht alle Sicherheits- und Schutzvorrichtungen angebracht sind.

LAUFENDE WARTUNGSARBEITEN

Führen Sie in regelmäßigen Abständen (zwei bis vier Mal jährlich) oder vor einem längeren Stillstand folgende Wartungsarbeiten durch:

- Luffilter:
 - Rütteln Sie an dem Luffilter (6) und stellen Sie sicher, dass die Ventilationsluft entweicht. **Seine Effizienz hängt von seiner Sauberkeit ab.**
 - Waschen Sie den Luffilter von Hand mit lauwarmem Wasser aus. Gehen Sie dabei vorsichtig vor, um die Fasern des Filters nicht auseinander zu ziehen. Tauschen Sie den Filter bei Bedarf aus.
- Motor: Überprüfen Sie die Laufrichtung des Motors.
- Feststehender Mahlstein und Mahlkammer:
 - Schrauben Sie den feststehenden Mahlstein (10) ab und nehmen Sie ihn heraus. Bei Blockierung des feststehenden Mahlsteins: siehe Kapitel „Störungsbeseitigung“, Abschnitt „Feststehender Mahlstein blockiert“.
Achtung! Beschädigen Sie nicht das Gewinde Ihres Mahlsteins, indem Sie mit ihm an einen harten Gegenstand stoßen.
 - Reinigen Sie die Mahlfächen der Mahlsteine und legen Sie die Öffnungen mit Hilfe eines kleinen Schraubendrehers frei.
 - Überprüfen Sie den Verschleißstatus der Mahlsteine und schauen Sie nach jeder speziellen Verschleißspur.
 - Reinigen Sie die Gewindegänge des feststehenden Mahlsteins mit einer weichen Bürste, um Mehl oder sonstige Rückstände zu beseitigen.
 - Schmieren Sie die Gewindegänge des feststehenden Mahlsteins ordnungsgemäß mit einem lebensmitteltauglichen Vaselineöl (mit sehr hohem Fließvermögen) ein.
Warten Sie vor dem Reinigen mit einem Tuch fünf Minuten, bis sich das Öl abgesetzt hat (mit dem Öl können die Gewindegänge gereinigt werden).
Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Gewindegang vollkommen sauber ist.
 - Nehmen Sie das Schmieren und Reinigen auch am Gewindegang der Mahlkammer vor.
 - Überprüfen Sie, ob die Oberfläche der Mahlkammer (unter dem Gewindegang) und der feststehende Mahlstein sauber und glatt sind und keine großen Riefen oder Stoßstellen aufweisen, um zu verhindern, dass sich der Mahlstein in der Mahlkammer festfrisst.
Sind Erhebungen oder Riefen vorhanden, mit einem sehr feinen Schmirgelpapier über diesen Bereich gehen, um alle Unebenheiten zu beseitigen.
Diese Zone muss eben bleiben, damit die Dichtung des feststehenden Mahlsteins wirklich ihre Abdichtfunktion erfüllen kann und somit vermieden wird, dass das Mehl zu den Gewindegängen hin aufsteigt.
 - Schmieren Sie die Gewindegänge leicht und setzen Sie den Mahlstein wieder in seine Kammer ein.
Drehen Sie, um sicherzugehen, dass die Gewindegänge auch passig sind, den feststehenden Mahlstein entgegen dem Uhrzeigersinn, bis ein kleines Geräusch zu vernehmen ist, das den Beginn des Gewindes der Mahlsteine anzeigt. Schrauben Sie den Mahlstein dann im Uhrzeigersinn vorsichtig ein.
Der Mahlstein muss problemlos gleiten. Setzen Sie den feststehenden Mahlstein niemals mit Gewalt ein, damit die Mahlsteine nicht verkanten.
- Reinigen Sie das Mühlengestell und den Mehlauswerfer mit einem Staubsauger oder Druckluft.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

Diese Maschine bedarf außer den erteilten Wartungsempfehlungen keiner besonderen Instandhaltung. Lager und Motor sind mit einer Lebensschmierung versehen.



Schalten Sie das Gerät vor jedem Eingriff ab und ziehen Sie das Versorgungskabel (1) vom Gerät ab. Die Reparatur, Reinigung oder Schmierung der einzelnen Organe ist bei laufendem Motor untersagt.

Wir bitten Sie, sich bei bestehenden Zweifeln oder Fragen auf unsere Website zu begeben oder sich an Ihren Händler zu wenden.

DAS GERÄT LÄUFT NICHT AN

- Kontrollieren Sie die Stromversorgung und den Zustand des Versorgungskabels.
- Bei den Modellen PI380/4 und PI220/4 darf die Zeitschaltuhr nicht auf OFF = 0 stehen.

MAHLGRADPROBLEM

Stellen Sie fest, dass das Mahlgut nicht fein genug gemahlen wird, sind mehrere Punkte zu überprüfen:

- Überprüfen Sie, ob das Mahlgut hinreichend trocken ist.
- Nehmen Sie eine erneute Mahlgradeinstellung vor (siehe Abschnitt „Einstellung des Mahlgrads“).
Nach dem Mahlen mehrerer Tonnen Mehl ist es normal, dass ein leichter Verschleiß Ihrer Mahlsteine festzustellen ist. Dieser leichte Verschleiß muss kompensiert werden. Verringern Sie dazu den Abstand zwischen den Mahlsteinen wie im Abschnitt „Einstellung des Mahlgrads“ erläutert.
- Überprüfen Sie den Verschleißgrad Ihrer Mahlsteine.
Stellen Sie sicher, dass Ihre Mahlsteine keine auffälligen Verschleißspuren aufweisen, die auf den Durchgang von Fremdkörpern (Kieselsteine, Metall usw.) zurückzuführen sind.
Haben Sie Zweifel bezüglich des Zustands Ihrer Mahlsteine, können Sie uns Fotos von der Mahlsteinoberfläche zwecks Analyse übermitteln.

FESTSTEHENDER MAHLSTEIN LÄUFT SCHWER IM GEWINDE

Hier mit dem Eingriff bitte nicht erst warten:

- Demontieren Sie den feststehenden Mahlstein.
- Schmieren Sie die Gewindegänge des feststehenden Mahlsteins ordnungsgemäß mit einem lebensmitteltauglichen Vaselineöl (mit sehr hohem Fließvermögen).
- Warten Sie vor dem Reinigen mit einem Tuch fünf Minuten, bis sich das Öl abgesetzt hat (mit dem Öl können die Gewindegänge von allen Rückständen befreit werden).
Der Gewindegang muss vollkommen sauber sein. Ist das nicht der Fall, wiederholen Sie den Vorgang.
- Überprüfen Sie, ob die Oberfläche der Mahlkammer (unter dem Gewindegang) sauber und glatt ist und keine Riefen oder Stoßstellen aufweist (der feststehende Mahlstein könnte sich in der Mahlkammer festfressen).
Sind Oberflächenfehler vorhanden, mit einem sehr feinen Schmirgelpapier über diesen Bereich gehen, um alle Mängel zu beseitigen.
Diese Zone muss eben bleiben, damit zwischen der Dichtung des feststehenden Mahlsteins und der Mahlkammer wirklich eine Abdichtung erfolgt und somit vermieden wird, dass das Mehl zu den Gewindegängen hin aufsteigt.
- Stellen Sie sicher, dass die Gewindegänge der Mahlsteine und der Mahlkammer nicht beschädigt sind.
- Schmieren Sie die Gewindegänge erneut und montieren Sie den Mahlstein wieder.
Drehen Sie, um sicherzugehen, dass die Gewindegänge auch passig sind, den feststehenden Mahlstein entgegen dem Uhrzeigersinn, bis ein kleines Geräusch zu vernehmen ist, das den Beginn des Gewindes der Mahlkammer anzeigt.
Der Mahlstein muss problemlos gleiten. Beim Anschrauben des feststehenden Mahlsteins niemals Gewalt anwenden, damit die Mahlsteine nicht verkanten. Gegebenenfalls wieder abschrauben.
- Nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb und stellen Sie den Mahlgrad ein.

Kommentar [TRI]:

FESTSTEHENDER MAHLSTEIN BLOCKIERT

Kann der feststehende Mahlstein nicht mehr bewegt werden, muss verhindert werden, dass er gewaltsam gedreht wird, um das Mahlsteingewinde nicht zu beschädigen oder den Mahlstein in der Mahlkammer endgültig zu blockieren.

Um diese Unannehmlichkeit zu vermeiden, müssen die Wartungsintervalle eingehalten werden (siehe Kapitel „Wartung“).

Bei Blockierung des feststehenden Mahlsteins gehen Sie wie folgt vor:

- Lässt sich der Mahlstein leicht bewegen, führen Sie kleine Hin- und Herbewegungen aus, damit die Mehlrückstände, die sich gegebenenfalls in den Gewindegängen befinden, freigesetzt werden können.

Funktioniert das nicht, gehen Sie wie folgt vor:

- Erwärmen Sie die Oberfläche der Mahlkammer **über ihren gesamten Umfang** zehn Minuten lang mit einem Heißluftgebläse. Durch diesen Temperaturanstieg kommt es in der Wärmekammer zu einer leichten Wärmedehnung.
- **L**ockern Sie den feststehenden Mahlstein mit kleinen Hin- und Herbewegungen, um den Gewindegang freizulegen, und schrauben Sie den Mahlstein dann vollständig ab
- Versetzen Sie dem feststehenden Mahlstein keine Stöße, vor allem nicht mit einem Hammer. Wenden Sie sich bei vollständiger Blockierung an Ihren Händler.
- Reinigen und überprüfen Sie Ihren Mahlstein nach erfolgter Demontage wie im Abschnitt „Feststehender Mahlstein läuft schwer im Gewinde“ beschrieben.

Kommentar [TR2]:

GERÄT STOPPT WEGEN ÜBERLAST

Bei einer Überlastung des Motors wird der Schalter (3) automatisch in die Position OFF = 0 gesetzt.

Das Mahlen verlangt dem Motor eine beträchtliche Leistung ab, es ist daher normal, dass er sich leicht erwärmt. Er wurde dafür ausgelegt. Er wird durch einen Motorschutzschalter (thermischer Motorschutz) geschützt, der in den EIN-/AUS-Schalter (13) integriert ist. Dieser Schutzschalter kann beispielsweise bei einer exzessiven Überlastung oder Blockierung ausgelöst werden.

In diesem Fall kann Abhilfe dadurch geschaffen werden, dass Sie den Motor abkühlen lassen. Danach kann der Motor wieder eingeschaltet werden.

Reduzieren Sie mit Hilfe der Durchsatzregelschraube die Mahlmenge in der Mahlkammer.

Wiederholtes ungelegenes Auslösen des Schalters ist häufig ein Anzeichen dafür, dass das Mahlgut nicht hinreichend trocken ist.

Um diesem Problem abzuwehren, gehen Sie wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie die Feuchtigkeit Ihres Mahlguts. Feuchtes Korn setzt die Mahlsteine zu und führt zur außerordentlichen Belastungen des Motors.
- Kontrollieren Sie den Zustand Ihrer Mahlsteine (sind sie zugesetzt?): siehe Abschnitt „Verschmieren der Mahlsteine“.
- Kontrollieren Sie die Qualität Ihrer Zerealien oder Ölfrüchte (Fremdkörper usw.).
- Stellen Sie sicher, dass der Auswerfer (7) nicht verstopft ist.

Kontrollieren und trocknen Sie gegebenenfalls Ihr Mahlgut bzw. reinigen Sie die Mahlsteine und nehmen Sie den Mahlprozess wieder auf.

Ist die Motortemperatur zu hoch, müssen Sie einige Minuten warten, bis die Temperatur wieder abgesunken ist, bevor Sie den Motor dann wieder einschalten können.

VERSCHMIEREN DER MAHLSTEINE

Die Mahlsteine verschmieren, wenn das Mahlgut zu feucht oder zu fett ist.

Bei Verschmieren der Mahlsteine ist wie folgt vorzugehen:

- Entleeren Sie den Trichter (5).
- Schrauben Sie den Feststellknopf (4) und den feststehenden Mahlstein (10) ab.
- Nehmen Sie den feststehenden Mahlstein (10) aus der Mahlkammer (9) heraus. **Achten Sie dabei darauf, dass die Gewinde nicht beschädigt werden.**
- Reinigen Sie die Oberflächen der Mahlsteine mit einem Schraubendreher und einem spitzen Messer. Achten Sie auch darauf, die Hohlräume in den Mahlsteinen freizulegen. Schließen Sie die Reinigung der Oberflächen unter Einsatz einer harten Bürste ohne Schleifwirkung ab.
- Die Mahlsteine **NIEMALS WASCHEN**. Sollten die Mahlsteine aus Versehen mit einer Flüssigkeit in Kontakt geraten sein, müssen sie unter einer Wärmequelle (Strahler) drei Tage lang getrocknet werden.
- Nehmen Sie das Gerät wieder in Betrieb und stellen Sie den Mahlgrad mit trockenem Mahlgut erneut ein.

Sind die Mahlsteine nur leicht verschmiert, können sie auch gereinigt werden, in dem eine sehr grobe Zerkleinerung mit sehr trockenem Mahlgut vorgenommen wird. Führt dies bereits zum Erfolg, braucht der feststehende Mahlstein nicht erst demontiert zu werden.

AUSTAUSCH DER MAHLSTEINE

Demontage

- Demontieren Sie den Trichter und den Mehlauswerfer.
- Demontieren Sie den feststehenden Mahlstein.
- Drehen Sie den rotierenden Mahlstein so, dass die Halteschraube des rotierenden Mahlsteins gegenüber der Mehlaustrittsöffnung zu liegen kommt.
- Führen Sie über die Mehlaustrittsöffnung einen Steck- oder Aufsatzschlüssel (Größe 13) bis zur Schraube ein.
- Lösen Sie die Schraube mit zwei Umdrehungen entgegen dem Uhrzeigersinn.
- Führen Sie in die Mehlaustrittsöffnung einen Hebel ein und heben Sie den Mahlstein an. (Achtung! Dabei die Mehlaustrittsöffnung nicht beschädigen.)

Remontage

- Bringen Sie auf die Motorwelle vor der Remontage ein lebensmitteltaugliches Fett auf. Setzen Sie den rotierenden Mahlstein auf die Motorwelle auf. Lässt er sich schwer justieren, verringern Sie den Wellendurchmesser mit feinkörnigem Schmirgelleinen.
- Ziehen Sie die Feststellschraube des Mahlsteins wieder fest.
- Reinigen und schmieren Sie die Gewinde, überprüfen Sie den Zustand der Oberflächen Ihrer Mahlsteine wie im Abschnitt „Feststehender Mahlstein läuft schwer im Gewinde“ angegeben. Montieren Sie den feststehenden Mahlstein wieder.
- Bauen sie alle demontierten Teile sowie die Sicherheitsvorrichtungen wieder an.
- Schließen Sie Ihre Mühle wieder an das Stromnetz an.
Läuft der Motor, verringern Sie den Abstand der beiden Mahlsteine so, dass sich beide leicht berühren, und mahlen Sie ein Kilo Mehl, das Sie hinterher wegwerfen. Ihr Mühle ist nun betriebsbereit.

EINFAHREN DER MAHLSTEINE

Bevor Sie einen Mahlstein austauschen, können Sie ein Einfahren des Mahlsteins veranlassen, damit dieser sein ideales Profil findet. Das Einfahren wird in unserem Werk vorgenommen und erfordert die Demontage der Mahlsteine wie im Abschnitt „Austausch der Mahlsteine“ erläutert.

Je nach Zustand Ihrer Mahlsteine teilen wir Ihnen dann mit, ob dieses Einfahren möglich ist oder ob sich ein Austausch erforderlich macht.

ERSATZTEILE

Es wird davon abgeraten, andere Ersatzteile als die des Herstellers zu verwenden.

Ist ein Eingriff erforderlich, um Verschleißteile wie Mahlsteine sowie elektrische oder mechanische Komponenten auszutauschen, werden folgende Angaben benötigt:

- Mühlen-Modell,
- Seriennummer des Geräts und Baujahr,
- elektrische Eigenschaften gemäß Geräteschild.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller: SAMAP ECOSYSTEME SARL – 34, CHEMIN DE LA SPECK 68000 COLMAR, France

erklärt, dass die auf dem Maschinenschild benannte Maschine mit den nachgenannten Richtlinien konform ist:

- 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)
- 2006/95/CE (Niederspannungsrichtlinie)
- 2004/108/CE (EMV-Richtlinie)
-

Die Maschine ist mit folgenden harmonisierten europäischen Normen konform:

- NF EN 12100: Dezember 2010. Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze
- NF EN 60204-1/A1: Mai 2009. Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstungen von Maschinen – Allgemeine Anforderungen

Erstellt in Colmar, den 03.01.2013

Funktion des Unterzeichneten: Geschäftsführer

Name des Unterzeichneten: ZIMMER, Michael

Unterschrift

GARANTIEERKLÄRUNG

Vor der Lieferung werden die Mühlen der Firma SAMAP sehr strengen Tests unterzogen. Diese umfassen Motortests, das Einfahren der Mahlsteine und Mahltests.

Wir garantieren dem Käufer, dass unsere Getreidemühlen, Modelle **PI220/3, PI380/3, PI220/4 und PI380/4**, frei von Material- und Konstruktionsfehlern sind.

Sollte dennoch ein Mangel auftreten, wird/werden das Produkt oder sein(e) defektes/n Teil(e) gemäß dem gesetzlichen europäischen Garantieanspruch (**Konformitätsgarantie und Garantie auf versteckte Mängel**) (Betriebsstoffe und Zubehörteile ausgenommen) unentgeltlich repariert (Teile, Arbeitsstunden und Versand), sofern der Anspruch innerhalb von sechs Monaten nach dem Kauf unter den nachgenannten Bedingungen geltend gemacht wird, und zwar:

- dass das Produkt innerhalb von 24 Monaten nach dem Datum des ersten Kaufs zurückgesendet wird,
- dass es einen Material- oder Konstruktionsfehler aufweist,
- dass das Produkt in einem Land der EWG gekauft wurde.

Darüber hinaus wird auf Ihre Mühle folgende zusätzliche Gewährleistung erteilt:

- **Mühle: 500 Betriebsstunden, zeitlich auf einen Zeitraum von zwei Jahren begrenzt.** Es gilt die Angabe auf dem Betriebsstundenzähler oder das Datum des Verkaufs an den ersten Nutzer.
- **Motor und Tragkonstruktion: Fünf Jahre:** Es gilt das Datum des Verkaufs an den ersten Nutzer.

Die **Gewährleistung** beschränkt sich allein auf den Austausch eines Teils, nachdem es von unseren Abteilungen als defekt anerkannt wurde. Die Mühle oder die defekten Teile sind in unser Werk zu übersenden. Die Versand- und Verpackungskosten für den Hin- und Rücktransport gehen im Rahmen der Gewährleistung zu Lasten des Nutzers.

Nicht unter die Garantie und Gewährleistung fallen Beschädigungen, die aus einer unsachgemäßen Nutzung oder aus der Nichteinhaltung der Vorgaben für den Einsatz des Geräts resultieren. Garantie und Gewährleistung gelangen nur dann auf die Mühlen zur Anwendung, wenn sie mit Mahlgut betrieben wurden, das frei von Fremdkörpern wie (Kiesel)steine, Nägel, Metallsplitter usw. war.

SAMAP ECOSYSTEME
34, chemin de la Speck
68000 COLMAR