

WALDNER
GETREIDEMÜHLEN



MONA

BETRIEBSANLEITUNG &
GARANTIESCHEIN

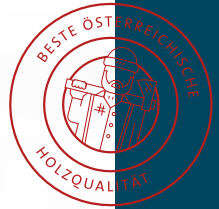
GETREIDEMÜHLEN WALDNER BIOTECH GMBH

Kärntnerstraße 62, A-9900 Lienz/Osttirol
+43 (0)4852 70 200, office@waldner-biotech.at

www.waldner-biotech.at

design: aberjung.com

fotos: ramonawaldner.com



**Wir setzen auf
heimische Hölzer und 100%
Tiroler Handarbeit.**

MÜHLE MONA



DIE ALLGEMEINEN ANFORDERUNGEN

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.



ACHTUNG: Eine missbräuchliche Verwendung kann zu Verletzungen führen.



SICHERHEIT: Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Servicestellen mit Originalersatz- und Zubehörteilen durchgeführt werden. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

GETREIDEMÜHLE MONA

TECHNISCHE DATEN



Holzart

Lärche, Zirbe



Mahlleistung fein

120 g/Min.



Mahlstein ø

90 mm



Mahlstein

Edelkorund und
Keramik



Mahlkammer

selbstreinigend



Trichterfüllmenge

1.000 g



Maße H/Ø

32/19 cm



Gewicht

7,5 kg



Volt/Hertz/Watt

220-240/50/400

MÜHLE MONA

Industriemotor mit Überlastungsschutz
geprüfte ÖVE-Qualität; Kindersicherung



DIE WICHTIGSTEN KOMPONENTEN

MÜHLE MONA



- | | |
|---|--|
| 1. Abdeckung Einfülltrichter | 6. Feststellschraube |
| 2. Einfülltrichter | 7. Sicherheitstaster (nicht sichtbar) |
| 3. Sicherheitsbügel (nicht sichtbar) | 8. Markierungsfenster |
| 4. oberer & unterer Mahlstein
(nicht sichtbar) | 9. Mehlauslauf |
| 5. Feinheitsskala | 10. Betriebstaste EIN/AUS |
| | 11. Zuleitung Netzstecker (nicht sichtbar) |



GETREIDE

Dinkel, Weizen, Hirse, Roggen,
Mais, Reis, Kichererbsen etc.

MAHLGRAD FEIN BIS GROB



GETREIDE UND SAMEN

Hafer, Leinsamen, Sojabohnen,
Bohnen etc.

MAHLGRAD MITTELFEIN BIS GROB



GEWÜRZE UND SALZE

Fenchel, Kümmel, Koriander, Meersalz etc.

Tipp: Beimengen von Getreide

MAHLGRAD FEIN BIS GROB

TRADITION ANFANG



ON ZUM SSEN

MÜHLE MONA





DIE ERSTE INBETRIEBNAHME, EINSTELLEN DES MAHLWERKS

INBETRIEBNAHME

1. Getreidemühle auf eine waagrechte Ablage stellen.
Achtung: Nie auf heiße Flächen stellen (z.B. Kochfelder)
2. Überprüfen ob Ihre Netzspannung mit der des Gerätes übereinstimmt.
3. Netzstecker in die Steckdose stecken.
4. Betriebstaste der Getreidemühle auf „1“

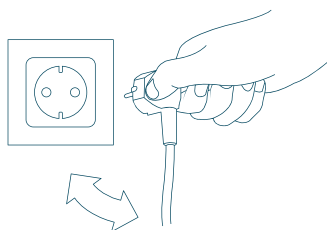
EINSTELLEN DES MAHLWERKS

Die Feinheit lässt sich stufenlos einstellen. Einfach den Einfülltrichter drehen und je nach Wunschmahlgrad den Abstand der beiden Mahlsteine festlegen. Eine Feststellschraube an der Seite garantiert die Fixierung der Mahleinstellung und verhindert das Verstellen.



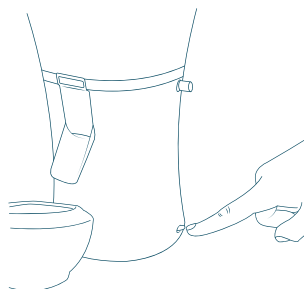
HINWEIS: Mahlleistung & Ergebnis sind von der Beschaffenheit des Mahlgutes abhängig. Je trockener das Mahlgut, umso höher die Mahlleistung.

①



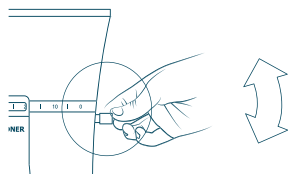
1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

②



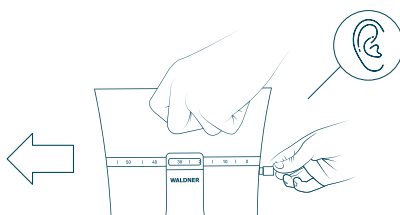
2. Betriebstaste der Getreidemühle auf „1“.

③

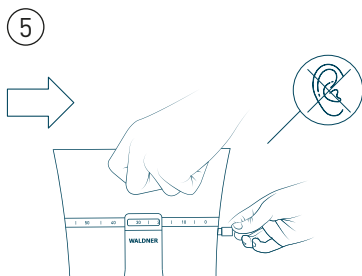


3. Feststellschraube lösen um den Trichter drehen zu können.

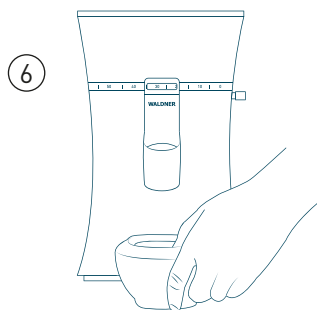
④



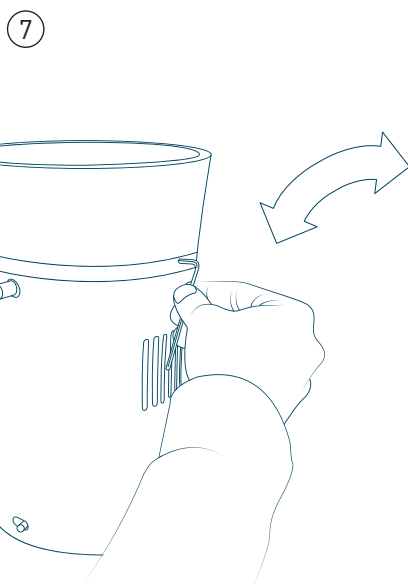
4. Drehen Sie den Trichter Richtung „0“ bis ein leichtes Schleifgeräusch zu hören ist.



5. Drehen Sie den Trichter retour, bis das Schleifgeräusch verschwindet – das ist Ihre Feinmehleinstellung.



6. Stellen Sie ein Behälter unter den Mehlauslauf bevor Sie mahlen.



7. Der Mahlstein nützt sich nach jahrelangem Gebrauch etwas ab. Damit die Skala dennoch den richtigen Mahlgrad anzeigt, kann diese justiert werden. Hierzu mit entsprechendem Imbusschlüssel die Skala leicht lösen. Punkt 5 durchführen und Skala mit der „0“ in die Mitte des Markierungsfensters drehen. Anschließend die Schraube wieder feststellen.

Viel Spaß beim Mahlen!



TIPPS BEI STÖRUNG



Gerät lässt sich nicht einschalten.

URSACHE

Trichter ist nicht vollständig geschlossen (Sicherheitstaster hat keinen Kontakt)

ABHILFE

Trichter in Richtung >0< drehen



Mahlwerk ist verschmiert.

URSACHE

Getreide zu feucht für den gewählten Mahlgrad oder Ölsaaten ohne Beimengen von trockenem Getreide zu fein gemahlen

ABHILFE

Schmierschicht auf Mahlsteinen mit einer Drahtbürste entfernen, nachher Reis oder Mais mahlen (Mahlgrad >grob<)



Mehlrohr ist verstopft.

URSACHE

Getreide zu feucht für den gewählten Mahlgrad

ABHILFE

Mahlkammer und Mehlrohr reinigen (siehe Kapitel Reinigung). Getreide trocknen



Gerät schaltet während des Mahlvorganges ab.

URSACHE

Überhitzung des Motors

ABHILFE

Das Gerät verfügt über einen Thermüberlastungsschutz und schaltet sich automatisch wieder ein

DETAIL



ERLIEBT

MÜHLE MONA





DIE REINIGUNG



Gehäuse außen mit einem weichen, feuchten Lappen abwischen.



Mahlraum innen trocken mit einem Pinsel oder Sauger reinigen.



Reinigung der Mahlsteine erfolgt durch grobes Vermahlen von Reis bzw. Mais oder durch Verwendung einer Bürste.



Nie kratzende Gegenstände oder ätzende Chemikalien zur Reinigung des Gehäuses verwenden.



Öffnen der Mühle: Das Gerät lässt sich durch Abschrauben des Einfülltrichters leicht öffnen. Beim Aufsetzen darauf achten, dass der Einfülltrichter gerade sitzt.

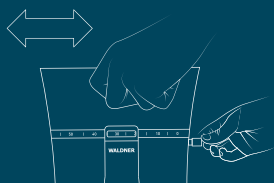


Das Gerät verfügt über einen Sicherheitstaster. Beim Abschrauben des Einfülltrichters schaltet der Motor automatisch ab – Kindersicherung!



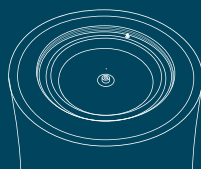
Das Gerät ist service- und wartungsfrei. Trotzdem sollten Sie die Originalverpackung als Transportschutz aufbewahren.

①



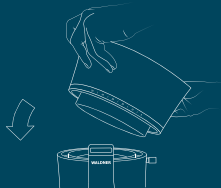
1. Abschrauben des
Einfülltrichters

②



2. Reinigung mittels
Sauger oder Pinsel

③



3. Aufsetzen des Einfüll-
trichters durch Drehen

④



4. Nehmen Sie Ihre Getreide-
mühle in Betrieb wie auf Seite 8
beschrieben



DIE GARANTIE- BESTIMMUNGEN

1. Leistungsdauer

Die Garantie beträgt 8 Jahre ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist 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 (zB Mahlsteine). Unsachgemäßer Gebrauch wie 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

Waldner biotech GmbH übernimmt ab Inbetriebnahme - nachgewiesen durch Vorlage Ihrer Kaufrechnung - eine Garantie von **8 Jahren** für Ihre Getreidemühle nach folgenden Bedingungen:



Typ: **Mona - Getreidemühle**

Waldner biotech GmbH garantiert, dass dieses Gerät während der Garantiezeit den zugesagten Verwendungszweck bei Einhaltung der Bedienungsanleitung und sachgemäßen Reinigung und Pflege erfüllt. Der Käufer verpflichtet sich, die Beschaffenheit und Funktionsfähigkeit des Gerätes sofort nach dem Kauf zu prüfen und allfällig festgestellte Mängel unverzüglich dem Verkäufer zu melden. Alle Serviceleistungen, Garantie- und Reparaturleistungen sind grundsätzlich durch eine autorisierte Servicestelle durchzuführen. Als Voraussetzung für eine zu erbringende Garantieleistung gilt die Vorlage des Kaufbeleges.