

Standort / Aufstellung einer GMSM

Achtung! Die GMSM (Getreidemühle mit Siebmaschine) ist für Kinder unerschbar aufzustellen.

Emissionswerte: 75,9 dB(A) – Maximaler Schalldruckpegel in 1 m Entfernung von der Maschinenoberfläche und 1,6 m Höhe über dem Boden (LpA, 1m, max)

Um eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten, müssen folgende Hinweise unbedingt beachtet werden.

1. Sie GMSM muss auf einem waagerechten, sicheren, nicht kippenden und tragfähigen Untergrund stehen.
2. Um ein ungehindertes Arbeiten an der Maschine zu gewährleisten sollte um die Maschine genügend Arbeitsraum freigehalten werden.

Elektroanschluss

Unmittelbar im hinteren Bereich der Maschine muss ein entsprechender Stromanschluss vorhanden sein.

Die jeweilige Absicherung der von ihnen gewählten Steckdose muss gewährleistet sein, da sonst bei Überlastung Brandgefahr besteht. **Drehrichtung der Getreidemühle (GM) kontrollieren!**

Der Läuferstein muss sich im Uhrzeigersinn drehen. Dieses ist an der sich drehenden Holzellipse zu erkennen

Bei falscher Drehrichtung ist der Stecker von einem Fachmann entsprechend umzupolen.

Achtung! Die Elektromontage darf nur von autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden. Bei Beschädigungen durch fehlerhaften elektrischen Anschluss erlischt die Gewährleistung.

Sicherheitshinweise

Lassen Sie die GMSM (Getreidemühle mit Siebmaschine) nie unbeaufsichtigt, solange sie in Betrieb ist!

Achten Sie besonders auf Kinder, die während des Mahlvorganges im Raum sind.

Die GMSM darf nicht von Kindern in Betrieb genommen werden!

Schützen Sie die GMSM vor Feuchtigkeit und Wasser!

Tauchen Sie die GMSM nie in Wasser!

Vor dem Entfernen von Schutzvorrichtungen und Gehäuseteilen muss unbedingt der Netzstecker gezogen werden!

Die GMSM darf ohne Schutzvorrichtungen und Gehäuseteile nicht in Betrieb genommen werden!

Schutzschalter dürfen nicht überbrückt werden. Bei defektem Schutzschalter darf die GMSM nicht in Betrieb genommen werden!

Die GMSM darf nur von autorisiertem Fachpersonal repariert werden. Durch eigenmächtige Eingriffe und Änderungen jeglicher Art erlischt der Garantieanspruch!

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die GSM ist ausschließlich zum Vermahlen von Getreidekörnern bestimmt. Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Schäden haftet die Waldner Biotech GmbH nicht. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch das Beachten der Hinweise aus der Betriebsanleitung.

Grundsätzliches beim Mehl- und Grießmahlen

Bei GSM (Getreidemühlen mit Mehlsiebmaschinen) wird das anfallende feine und grobe Mehl so getrennt, dass nur noch grobe Kleie übrigbleibt.

Wird mehr feines Mehl erwünscht, muss der Abstand zwischen den Mühlsteinen verringert werden. Dadurch wird das Mahlgut mehr zerkleinert, was mehr Feinanteile und weniger Grieß ergibt.

Wer mehr grobes Mehl (Grieß) wünscht, muss der Abstand zwischen den Mühlsteinen größer werden. Dadurch wird das Mahlgut weniger zerkleinert, was mehr Grieß und weniger Feinanteile ergibt.

Bei Benutzung der Mühle ohne Siebmaschine ist der Auf-Zu Schieber beim Auslaufstutzen für Vollkornmehl zu öffnen, und der Auf-Zu Schieber beim Auslaufstutzen zur Siebmaschine zu schließen.

Inbetriebnahme der GSM

Auf-Zu Schieber beim Auslaufstutzen zur Mehlsiebmaschine öffnen.

Auf-Zu Schieber beim Auslaufstutzen für Vollkornmehl / Vollkornschrot schließen.

Darauf achten, dass alle Auffangbehälter unter den Auslaufstutzen stehen, und alle Siebrahmen eingesetzt sind.

Auslaufstutzen 1	Siebrahmen mit feiner Bespannung für feines Mehl
Auslaufstutzen 2	Siebrahmen mit mittlerer Bespannung für feinen Grieß
Auslaufstutzen 3	Siebrahmen mit grober Bespannung für groben Grieß
Auslaufstutzen 4	seitlich ohne Sieb für die Kleie

Start der Maschine

Anschlusskabel anstecken bzw. anschließen.

Einfülltrichter bei geschlossenem Rüttelschuh mit der gewünschten Menge an Getreide füllen.

Mit den Ein-Aus Schaltern werden die Siebmaschine, Elevator und Mühle eingeschaltet.

Einstellen der Zulaufmenge (bei laufendem Motor)

Zugfeder am Einfülltrichtersockel befestigen (nach dem Mahlen wieder lösen). Die Zugfeder bewirkt die Rüttelbewegung vom Rüttelschuh und das Getreide fällt zwischen die Mühlsteine.

Bitte beachten: Längliche Getreidearten benötigen mehr Spannung der Zugfeder.

Zahnradsperrung lösen und Zahnrad nach oben drehen, wobei gleichzeitig der Rüttelschuh nach unten kippt.

Ist die Getreidezulaufmenge eingestellt, sperren Sie das Zahnrad mit der Zahnradsperrung.

Feinabstimmung der Zulaufmenge

Diese darf nur bei laufendem Motor vorgenommen werden!

Sollte zwischen den einzelnen Zähnen am Zahnrad der Getreidezulaufmenge zu unterschiedlich sein, so erreichen Sie durch Verschieben des Leders (zur Feinabstimmung) eine stufenlose Regelung der Zulaufmenge.

Verschieben nach unten > weniger Getreidezulauf

Verschieben nach oben > mehr Getreidezulauf

Einstellen des Feinheitsgrades des Mehls

Durch drehen am Handrad in Richtung Grob oder Fein, soll unten an der GSM die Holzspitze in der Mitte zwischen Grob und Fein stehen.

Wenig Abstand zwischen den Mahlsteinen und wenig Zulauf ergibt feines Vollkornmehl!

Mehr Abstand zwischen den Mahlsteinen und mehr Zulauf ergibt gröberes Vollkornmehl bis groben Schrot!

Beachten Sie bitte, dass auf der Skala die vorgegebene Fein- und Grobbezeichnung keine Fixpunkte sind, sondern nur Einstellhilfen, um die richtige Drehrichtung des Handrades zur Fein- bzw. Grobeinstellung zu kontrollieren.

Feinste Einstellung der GSM

Diese darf nur bei laufendem Motor, gefülltem Trichter und bereits eingestellter Zulaufmenge vorgenommen werden. Handrad in Richtung >>Fein<< zusammendrehen, bis ein leicht schleifendes Geräusch der Mahlsteine wahrzunehmen ist. Dann Handrad wieder zurückdrehen, bis das Schleifen der Steine nicht mehr hörbar ist. Somit ist die feinste Einstellung der GSM erreicht.

Lassen Sie die GSM bei feinsten Einstellung nie leerlaufen!

Richtige Dosierung der Zulaufmenge

Bei Feineinstellung der GSM sollte nur ein geringer Getreidezulauf sein, um ein lockeres, flaumiges Mehl zu erhalten.

Bei grober Vermahlung kann die Zulaufmenge entsprechend erhöht werden, wodurch Sie eine größere Leistung pro Minute erzielen.

Besonders zu beachten!

Die Verstellung der Mahlfeinheit darf nur bei laufendem Motor vorgenommen werden. Das Mahlgut muss (besonders bei sehr feiner Einstellung) trocken sein, um ein eventuelles Verkleben der Mahlsteine zu vermeiden. Außerdem sollte das bereits Vermahlene kein zweites Mal gemahlen werden (außer wenn es vorher ausgesiebt wurde), da dies ebenfalls ein Verkleben der Steine zur Folge hätte.

Ein-/Ausschalten der GSM

Die GSM lässt sich auch während des Mahlens problemlos ein- und ausschalten.

Sollte der Motor einmal durch sehr hartes Getreide (z.B. Mais) beim Anlassen blockieren, so ist die Getreidemühle zuerst auszuschalten. Danach das Handrad eine bis drei Umdrehungen auf >>Grob<< stellen, die Mühle wieder einschalten und bei laufendem Motor den zuerst gewählten Feinheitsgrad einstellen.

Beenden des Siebvorganges:

Lassen Sie bitte die Getreidemühle immer zuerst leerlaufen, bevor Sie diese abschalten!

Mühle ausschalten und Auf-Zu Schieber an der Getreidemühle beim Auslaufstutzen zur Mehlsiebmaschine schließen. Ca. 1 Minute warten bis die Mehlsiebmaschine das restliche Mahlgut ausgesiebt hat.

Jetzt erst die Mehlsiebmaschine ausschalten. Klappe öffnen und restliches ausgesiebtes Mahlgut in die darunter befindlichen Auffangbehälter kehren. Klappe schließen. Auffangbehälter entfernen. Stromanschlusskabel der Mehlsiebmaschine aus der Steckdose ziehen. Je nach Bedarf können jetzt die Siebeinsätze ausgetauscht werden.

Nach jedem Mahlvorgang ist der Siebraum zu entleeren und zu reinigen. Siebraum und Bürstenwelle auskehren, mit einem Staubsauger aussaugen oder mit Druckluft ausblasen.

Holzteile mit einem Tuch trocken abwischen, mit einem Staubsauger absaugen oder mit Druckluft abblasen.

Einsatzmöglichkeiten der GSM

Die GSM eignet sich zum Vermahlen von allen Getreidearten.

Herkömmliche trockene Getreidearten wie Weizen, Roggen, Mais, Hirse, Buchweizen, Reis, Gerste, Dinkel und Grünkern können in jedem beliebigen Feinheitsgrad vermahlen werden. Gewürzarten wie Fenchel, Anis, Zimt, Nelken, Kümmel und Koriander können ohne weiteres dem zu mahlenden Getreide beigemengt werden.

Wir raten dringend davon ab, Ölsaaten zu vermahlen. Die Verschmutzungsgefahr der Steine ist erheblich. Außerdem kann Öl in Holz der Mühle eindringen, was dort zu Verschmutzung und Verklebung führen kann.

Ölsaaten wie Sojabohnen, Hafer, Leinsamen etc. lassen sich ohne Schwierigkeiten in jeder Einstellung vermahlen, wenn sie z.B. mit Weizen, Roggen, Dinkel, Mais, Gerste, etc. gemischt werden.

Pflege und Reinigung der GSM

Die Holzteile sind außen mit biologischem Lack auf Wasserbasis eingelassen und können trocken oder feucht gereinigt werden. Innen sind die Holzteile naturbelassen.

Nach dem 1. Monat sollten die beiden Mutterschrauben am Pendellager mit einem Schraubenschlüssel nachgezogen werden, danach in Abständen von 6 Monaten. Eine Schmierung des Pendellagers ist nicht erforderlich.

In gleichen Abständen sollten Sie auch das Handrad mit herkömmlichem Öl (Nähmaschinenöl, etc.) bei den Holzdurchführungen leicht einölen.

Alle beweglichen Teile der Mehlsiebmaschine sollten beim empfohlenen 2jährigen Service auf ihre einwandfreie Funktion überprüft werden.

Bei auftretenden Funktionsstörungen sollten Sie uns umgehend verständigen!

Ein- bis zweimal im Jahr, oder vor längerem Nichtgebrauch sollten Sie auch die Mehl- und Staubrückstände innerhalb der GSM entfernen.

Verschmierte Mahlsteine

Ursachen:

1. Durch Vermahlen von zu feuchtem Getreide.
2. Durch eine zu feine Einstellung schleifen die Mahlsteine aufeinander und erwärmen sich zu stark.
Das Mahlgut verklebt auf den Mahlsteinen.
3. Ölsaaten wurden ohne Beimengung von anderen Getreidearten vermahlen.

Behebung:

Sind die Mahlsteine aus den oben genannten Gründen verschmiert worden, so entsteht auf dem äußeren Rand der Steine eine harte, glatte Schicht.

Öffnen Sie die GSM und schaben Sie diese Schicht mit Hilfe eines Schraubenziehers, einer Drahtbürste o.ä. ab.

Sollten sonst irgendwelche Mängel oder Fehlerquellen auftreten, so verständigen Sie uns bitte unverzüglich.

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