

Bedienungsanleitung

Sana-Mill



Sana
GRAIN MILL®

Fehlersuche

- Wenn der Motor nicht anspringt.

Drehen Sie den Korntrichter einfach auf die grobe Einstellung (gegen den Uhrzeigersinn), bis der Motor anspringt. Stellen Sie dann die Steine wieder auf die gewünschte Einstellung.

- Wenn der Motor während des Betriebs stoppt.

Dies ist in der Regel auf Überhitzung durch unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen - ein eingebauter Thermoschalter schaltet den Motor ab, um schwere Schäden zu vermeiden. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Mühle ein paar Minuten abkühlen. Dann sollten Sie die Mühle wieder in Betrieb nehmen können. Wenn das Problem erneut auftritt, müssen Sie die Ursache suchen: Ist das Getreide zu feucht? Sind die Mühlsteine oder die Mühlenkammer verstopft? Befindet sich ein Fremdkörper zwischen den Mahlsteinen? Haben Sie die Mühle mit vollem Trichter und Mühlsteinen in der feinsten Mahlgradeinstellung in Betrieb genommen?

Wenn das Getreide zu feucht ist, könnten die Mahlsteine verschmiert und verstopft sein. In diesem Fall wird das normale Mahlen sehr viel leiser, und es kommt nur sehr wenig Mehl aus dem Mehltrichter. Stellen Sie den Trichter einfach etwas gröber ein und mahlen Sie mit einem geeigneten Getreide weiter. Die Mühlsteine reinigen sich von selbst.

Reinigung der Mühle

Wenn Sie mit der groben Einstellung mahlen, werden die Mahlsteine und die Mühlenkammer automatisch gereinigt. Wenn Sie Ihre Mühle längere Zeit nicht benutzen, z.B. während eines Urlaubs, empfehlen wir Ihnen, die Mühlsteine von allen Rückständen zu reinigen. Die Verwendung eines Haushaltsstaubsaugers vereinfacht diese Aufgabe. Schalten Sie die Mühle mit den Mühlsteinen in der groben Einstellung ein. Halten Sie die Staubsaugerdüse vor den Mehlauslauf.

Wenn die Mahlsteine mit einem öligen Rückstand verschmiert sind, können Sie sie reinigen, indem Sie etwa eine Tasse Weizen oder Reis auf mittlerer Stufe mahlen, um alle Spuren zu entfernen.

Sie können die Mahlsteine auch herausnehmen, um sie mit einer Bürste zu reinigen. Es ist jedoch sehr wichtig, dass Sie immer zuerst den Netzstecker ziehen, wenn Sie mit den Mühlsteinen oder der Mahlkammer hantieren! Dann entfernen Sie den Korntrichter, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn abschrauben. Danach können Sie die Mahlsteine herausnehmen und mit einer Bürste reinigen. Achten Sie beim Umgang mit den Mahlsteinen besonders darauf, dass Sie die beiden kleinen Stahlfedern im Kunststoffgehäuse des unteren Mahlsteins nicht verlieren.

Garantie

Der Hersteller übernimmt für einen Zeitraum von 12 Jahren ab Kaufdatum die Garantie für Material- und Fabrikationsfehler, die sich aus dem normalen, bestimmungsgemäßen Betrieb dieser Getreidemühle ergeben. Der Mehlauslauf und andere zerbrechliche Teile sind von dieser Garantie ausdrücklich ausgeschlossen. Diese Garantie ist nichtig, wenn die Mühle gewaltsam missbraucht oder in irgendeiner Weise unsachgemäß verwendet wird.

Herzlichen Dank!

Einfache Bedienschritte

- Stecken Sie das Netzkabel ein.
- Schalten Sie den Schalter der Mühle ein.
- Stellen Sie das Mahlwerk ein.
- Getreide in den Trichter füllen und mit dem Mahlen beginnen. Mahlgrad neu einstellen

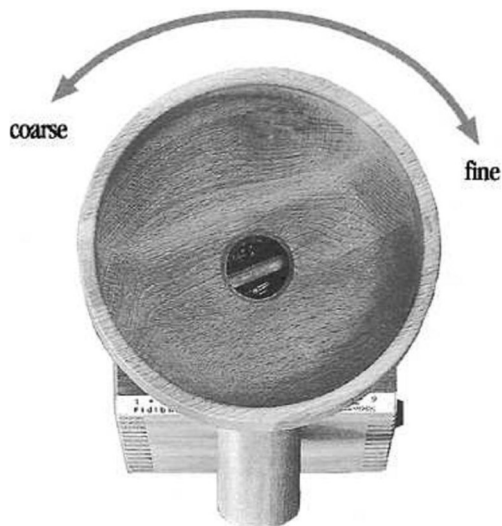
Mahlgrad des Mehls bei Bedarf neu einstellen.

- Wenn Sie mit dem Mahlen fertig sind, schalten Sie den Schalter der Mühle aus und ziehen den Netzstecker/das Netzkabel.

Einstellen des Mehl-Feinheitsgrads

Um den Feinheitsgrad des Mehls oder Schrots einzustellen, drehen Sie einfach den Einfülltrichter! Sie können den Mahlgrad stufenlos zwischen grob und fein einstellen. Um die feinste Einstellung zu finden, schalten Sie zunächst die Mühle bei leerem Korntrichter ein und drehen den Trichter im Uhrzeigersinn in Richtung "fein", bis Sie die Mahlsteine gerade noch hören können. Drehen Sie dann den Trichter leicht gegen den Uhrzeigersinn zurück, bis das Geräusch des Kontakts der Mahlsteine verschwindet. Dies ist der geringste Abstand zwischen den beiden Mühlsteinen und damit die feinste Mahlstufe. Die Skala unter dem Trichter kann Ihnen helfen, sich diese Einstellung zu merken. Dieser Punkt auf der Skala kann je nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit in Ihrer Küche leicht variieren.

Während des Mahlens können Sie den Trichter in beide Richtungen drehen, um ein feineres oder gröberes Mahlgut zu erhalten. Wenn die Mühle ausgeschaltet ist und der Trichter Getreide enthält, stellen Sie die Einstellung nicht auf fein! Dadurch könnten Mehl- und Getreidereste zwischen den Mahlsteinen eingeklemmt werden, was zum Abwürgen des Motors führen würde. Drehen Sie die Einstellung zunächst auf die grobe Einstellung, schalten Sie die Mühle ein und stellen Sie dann die Einstellung wie gewünscht nach.



Vielen Dank

...dass Sie sich für unsere Sana-Mühle entschieden haben, die Sie bei allen Rezepten in Ihrer Vollkornküche unterstützt. Wir sind stolz darauf, dass wir in den letzten zwanzig Jahren die Messlatte in Bezug auf Leistung, Design und Funktionalität der Haushaltsmühlen immer höher gelegt haben. Dieses Qualitätsgerät sollte Ihnen jahrelang ausgezeichnete Dienste leisten. Bevor Sie Ihre Mühle in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die folgende Anleitung sorgfältig und vollständig durch.

Hinweise zum Betrieb

- Verwenden Sie nur gründlich gereinigtes Getreide, das frei von Kieselsteinen und anderen Fremdkörpern ist. Andernfalls könnten Sie die Mühlsteine beschädigen.
- Verwenden Sie immer trockenes Getreide in Ihrer Mühle. Sie erkennen ein "trockenes" Korn, wenn Sie es zwischen einem Löffelrücken und einer harten Oberfläche zerdrücken. Wenn es laut knackt, ist das Korn trocken. Wenn es unter Druck plattgedrückt wird und wie eine Haferflocke aussieht, ist es feucht (oder ölig). Roggenkorn muss nach der Ernte mindestens sechs Monate gelagert werden, bevor es gemahlen werden kann. Fettige Körner wie Hafer sollten nicht auf der feinsten Stufe gemahlen werden.
- Mahlen Sie niemals Popcorn in Ihrer Sana-Mühle. Verwenden Sie nur normale Maissorten, die für Maismehl und Polenta verwendet werden.
- Das Gehäuse Ihrer Mühle ist größtenteils aus Massivholz gefertigt. Sie können das Gehäuse schützen und pflegen, indem Sie es nicht in der Nähe von Heizungsöffnungen und anderen Wärme- und Feuchtigkeitsquellen, wie z. B. Ihrem Ofen, aufstellen. Das Massivholzgehäuse ist ein organisches Material, das sich verziehen kann, wenn es starken Temperatur- und/oder Feuchtigkeitsschwankungen ausgesetzt ist.
- Betreiben Sie Ihre Mühle nur mit Wechselstrom (AC). Vergewissern Sie sich, dass Ihre Haushaltsstromversorgung den auf der Unterseite der Mühle aufgedruckten Spannungsangaben entspricht.
- Diese Mühle ist für den normalen Hausgebrauch konzipiert und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

- Lassen Sie die Mühle während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie kleine Kinder stets von der Mühle fern.

- Stellen Sie die Mühle während des Gebrauchs auf eine feste und ebene Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte. Die Öffnungen an der Unterseite der Mühle müssen offen und ungehindert bleiben, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

Ihre Sana Getreidemühle im Überblick



Technische Daten

- Mahlleistung: 100 g pro Minute 850 g (Weizen mit 13% Feuchtigkeitsgehalt, gemahlen im Feinheitsgrad)
- Fassungsvermögen des Trichters (Weizen): 850 g
- Material des Mühlsteins: Korund/Keramik
- Größe des Mahlsteins: 85 mm
- Elektromotor, Watt: 360
- Maximaler Geräuschpegel, db: 70
- Gewicht: 8 kg
- Abmessungen: Höhe: Breite: Tiefe: 335 mm 152 mm 152 mm 150 mm
- Maximale Höhe der Schüssel: am Mehlauslauf: 150 mm
- Gehäuse: Massives Buchenholz, mit natürlichen Pflanzenölen behandelt
- Garantie: 12 Jahre

Händler und Kontaktinformationen

Dejoos GmbH, Industriezeile 36, A-4020 Linz, Tel.: +49 (0) 8141 739 9919, Email: de@eujuicers.com