

WIDU[®] - Mühlenbau

Bellen 14, 27386 Brockel Tel.:04266-505 Fax :04266-8407
service@widu-muehlenbau.de

Bedienungsanleitung

Bäckermühle Mod. V

40 Jahre Mühlenbau



1968 - 2008

WIDU[®]

Inhaltsverzeichnis:

Inhaltsverzeichnis:	2	Einbau	11
Bäckermühle Mod. V	3	Reinigung und Pflege	11
Inbetriebnahme	3	Mahlraum und Steine	11
Frequenzumformer	3	Ersatzsteine	11
Einstellmechanismus	5	Wichtige Hinweise	12
Bedienung	5	Weiterempfehlen	12
„ Müller " - Ihr neuer Beruf!	6	Verschmieren	12
Das Mahlen	6	Aufstellungsort	12
Ölsaaten	6	Entsorgung	13
Flocken	6	Technische Daten:	14
Schälen.	6	Warnungen und Sicherheitshinwei- se	16
Handbetrieb	7	Gewerblicher Einsatz:	16
Ölsaaten	8	Außerbetriebnahme	16
Das Mahlgut	8	EG-Konformitätserklärung	17
Der Mahlvorgang	9	Garantie	20
Weiterverarbeitung	10		
Förderschnecken	10		

WIDU®

WIDU - Mühlenbau
Inh. Udal Wiederhold e.K.

Herstellung,
Entwicklung,
Vertrieb,

Tel.: (+49) 04266-505
Fax : (+49) 04266-8407
Mob: (+49) 0171 389 2669
service@widu-muehlenbau.de
GLS Gemeinschaftsbank
Blz.: 430 60 967
Kto. Nr.: 200 10 73 200

IBAN DE96 4306 0967 2001 0732 00
BIC: GENODEM1GLS

EG-Identifikationsnummer: DE 235 675 854
Handelsregister Walsrode: HR A 200463

Bäckermühle Mod. V

Die Bäckermühle ist mit einem Steinscheiben-Mahlwerk (Kegelscheiben) ausgestattet, das nicht nur feuchte, sondern auch alle öligen Körnerfrüchte verarbeitet. Sie können mit Ihrer Mühle also nicht nur die üblichen trockenen Körner vom groben Schrot bis zum feinsten Mehl vermahlen, sondern auch Ölsaaten (Leinsamen, Mohn, Sesam) zum Teil teigfein verarbeiten. Einzelheiten können Sie dem Abschnitt " Ölsaaten" entnehmen. Für sperriges, schlecht fließendes Mahlgut, das Sie in dieser Mühle ebenfalls verarbeiten können, benötigen Sie unter Umständen größere Varianten der Förderschnecke.

Beachten Sie beim Mahlen, daß die Feinheit des Mehles ganz entschieden von der natürlichen Feuchtigkeit des Mahlgutes abhängt, wobei feuchteres Korn (ab 12 %) sich bereits auf gröberen Einstellungen sehr fein mahlen läßt, während sehr trockenes, hartes Getreide (z.B. 8 %) erst bei strammster Einstellung ganz fein wird.

Inbetriebnahme

Bevor Sie die Mühle in Gang setzen, lesen Sie bitte diese Anleitung und probieren Sie dann zunächst das Mahlen von Weizen bei verschiedenen Einstellungen. Anschließend können Sie dann auch anderes Mahlgut auf Ihrer Mühle mahlen. Sie werden schnell mit dem Gerät und seiner einfachen Bedienung vertraut werden.

Die äußerst einfache Bauweise des Mahlwerkes ist der Grund, daß diese Mühle übrigens nur eine sehr kurze Einmahlzeit benötigt, bis sie ihre endgültige Feinheit erreicht hat.

Frequenzumformer

Der Frequenzumformer kurz FU dient zur Verstellung der Motor Drehzahl. Der Motor hat bei 50 Hz eine Drehzahl von 1445 Umdrehungen pro Minute.

Bitte machen Sie sich mit dem FU vertraut, eine Anleitung liegt bei. Hier eine Kurze Einführung:

mit der grünen I Taste starten Sie den Motor mit der roten O Taste stoppen Sie den Motor.

Während der Motor dreht, läuft der Lüfter vom FU und auch vom Anschlußgehäuse, der Betriebsstundenzähler ist jetzt an.

Im Betrieb können Sie die Leistungsdaten vom Motor abrufen durch drücken der M Taste, sehr hilfreich ist hier die Drehzahl und vor allem die Leistung. Über 12 Ampere ist der Stein wirklich überlastet und baut unnötig Temperatur auf!

Die Steuerung verfügt über eine separate Phasenüberwachung. Der Motor soll nur Links drehen, da ansonsten der Mahlstein sich lösen kann und dies zu Schaden am Gerät führt!

Die Phasenüberwachung steuert den Notaus am FU an, auf dem Display erscheint „ESP“ dies bedeutet, das sie den Netzanschluss drehen müssen. Dies geschieht am einfachsten am Netzstecker. Tauschen Sie einfach die beiden Kabel an L1 und L2.

Der FU verfügt über ein sehr Komplexes Menü und unendliche Einstellmöglichkeiten. Wir haben diesen voreingestellt auf 0,5 Sec. Anlauf und Auslauf. Die Drehrichtung ist Fix und ein Max. von 60 Herz ist eingestellt.

Folgende Grundeinstellungen sind nach einem Reset einzustellen:

Menüpunkt	Eingetragener Wert	Beschreibung der Funktion	Einstellbereich
F111	60,00	Maximalfrequenz (Hz)	0,0 – 999,9
F112	0,5	Minimalfrequenz (Hz)	0,00Hz – F113
F113	50,00	Zielfrequenz (Hz)	F112 – F111
F114	0,5	1.Hochlaufzeit (s)	0,1 – 3000
F115	0,5	1.Auslaufzeit (s)	0,1 – 3000
F122	1	Rückwärtslauf verboten	0: Inaktiv, 1: Aktiv
F210	1,0	Genauigkeit der Frequenzanzeige	0,01 – 2,00
F228	0	Anwendungsauswahl	0: Inaktiv
F300	5	Relaistokenausgang	5: Im Laufstatus 1;
F702	0	Lüfterregelungsmodus	0: temperaturgesteuert
F801	4,00	Nennleistung	0,2 – 1000 kW
F802	400	Nennspannung	1 – 1000 V
F803	8,3	Nennstrom	0,1 – 6500 A
F804	4	Anzahl der Motorpole	2 – 100
F805	1445	Nenn Drehzahl	1 – 30000
F810	50	Motornennleistung	1,00 – 300,0 Hz

Einstellmechanismus

Wir lassen alle Mühlen in unserer Werkstatt zur Probe laufen und mahlen sie ein. Trotzdem bedarf die Mühle noch einer gewissen Einmahlzeit. Es ist ratsam, die ersten 50 kg auf nicht ganz strammer Einstellung zu mahlen, um ein unnötiges Erhitzen des Mehles zu vermeiden. Hierdurch schleifen sich die Steine auf schonende Weise noch ein wenig aufeinander ein.

Bedienung

Bei Feineinstellung die Mühle bitte nicht leer laufen lassen, damit sich die Steine nicht unnötig abnützen und glattscheuern. Achten Sie immer auf einwandfrei gereinigtes Getreide, bzw. Mahlgut.

Die Steine werden es Ihnen durch eine lange Lebensdauer danken.

Ihre Mühle ist sehr einfach zu bedienen. Das Bedienpanel vom Frequenzumformer befindet sich auf der linken Seite der Mühle.

Mit der Einstellknebel auf der Vorderseite stellen Sie den Feinheitsgrad ein:

Drehung nach rechts feiner

Drehung nach links gröber

Innerhalb kurzer Zeit werden Sie aber „Ihre“ Einstellungen für Ihre verschiedenen Anwendungen gefunden haben.

Wenn Sie aber einmal zu grob gemahlen haben, dann besteht auch die Möglichkeit einen weiteren Mahlgang zu machen. Dazu bitte eine kleinere Menge testen, ob es auch gut nachrutscht, ggf von Hand einrieseln lassen. Mehr als 2 Mahlgänge führen zu unnötigem Erhitzen des Steine und des Mahlgutes. Das Mahlgut muß also komplett abkühlen bevor es ein 3. mal in die Mühle gegeben wird! Weitere Mahlgänge führen nur zu sehr geringer Verbesserung und sind unwirtschaftlich wir bitten davon abzusehen. Konstruiert wurde die Mühle nur für max. 2 Mahlgänge, sollte das Mahlergebnis nicht ausreichen ist ein Stenmahlwerk vermutlich ungeeignet.

Da Sie stufenlos - auch im Betrieb - die Einstellung verändern können, empfehlen wir Ihnen in der ersten Zeit eine Kontrolle nach den ersten paar Sekunden des Mahlens. Bald werden Sie aber auch schon hören

können, ob Ihre Mühle auf Fein oder Grob steht.

„Müller“ - Ihr neuer Beruf!

Das Mahlen

Weizen und insbesondere Roggen beanspruchen den Motor bei erhöhter Feuchtigkeit und feinsten Einstellung besonders stark. Bei feuchtem Korn steigen auch die Temperaturen an: Da das von uns entwickelte Kegelscheiben-Mahlwerk besonders unempfindlich gegen das sogenannte Verschmieren ist, verleitet dies natürlich dazu, auch feuchtes Mahlgut extrem fein zu mahlen. Sollten Sie dabei aber eine zu starke Erwärmung beobachten, stellen Sie lieber den Einstellknebel ein bis zu 1/4 Umdrehung nach links; das senkt die Temperaturen und schont den Motor. übriges wird das Mehl dadurch nicht unbedingt gröber! Sie senken damit nur den Druck auf die Steine, denn: feuchtes Mahlgut ist auch weicher und läßt sich flockiger mit weniger Druck verarbeiten.

Ölsaaten

Für die Verarbeitung der gängigen Ölsaaten stellen Sie die Steine nur so eng, das sie noch nicht oder kaum aufeinander schleifen. Es gilt auf jeden Fall: Zu Beginn lieber etwas gröber stellen und dann nachregulieren, damit nicht gleich von Anfang an alles " zu " ist, verschmiert. Wichtig: Ölsaaten können auch feucht werden. Während die Mühle feuchtes Korn noch verarbeitet, streikt sie bei feuchten Ölsaaten in strammer Einstellung.

Sollte die Steine einmal während des Mahlens verschmieren, dann müssen Sie die Mühle nicht gleich aufmachen und reinigen. Es genügt, die Mühle ganz grob zu stellen. Sobald das Mahlgut wieder zu laufen beginnt (kann man hören!), stellen Sie allmählich wieder feiner. Dabei reinigt sich der Stein selbsttätig. Bleiben Sie aber eine viertel Umdrehung vor dem Punkt, an dem die Verschmierung einsetzte.

Flocken

Zum Thema " Flocken ": Solche kann man eigentlich nur richtig mit Walzen herstellen. Sie können jedoch aus Nackhafer Flocken mittlerer Größe herstellen, wenn dieser nicht zu trocken ist, mit einem Mehlanteil

von 20 - 30 %. Notfalls den Hafer anfeuchten.

Schälen.

Die einfache Bauweise der Mühle ermöglicht das Schälen von verschiedenen Saaten (Buch- weizen, Dinkel, Hirse u.s.w.. Hierzu stellt man das Mahlwerk einfach ganz grob ein, u.U. mehrere Umdrehungen. Die Einstellung muß je nach Korngröße und Korngemischen ausprobiert werden; das Schälgut kann auch mehrmals durch die Mühle geschickt werden. Das Endprodukt muß dann natürlich noch mit Hilfe von Sieben oder Gebläsen sortiert werden.

Handbetrieb

In Notzeiten oder für kleine Mengen können Sie Ihre Mühle auch mechanisch antreiben. Auf der Rückseite befinden sich einige Lüftungsöffnungen.

Sie können in die dahinter liegende Motorwelle ein 10 mm - Gewinde einsetzen, z.B. 10 mm Bolzen plus ein Stückchen Kupferrohr als Distanzbuchse und eine alte Keilriemenscheibe eröffnen neue Möglichkeiten. Eine Handkurbel ist bei uns als Zubehör erhältlich. Aufgrund der Größe von Motor und Steinen ist es nicht sehr Praktisch das Gerät von Hand zu betreiben.

WIDU®

Ölsaaten

Das Kegelscheibenmahlwerk unserer Getreidemühlen kann Ölsaaten und Ölfrüchte nicht nur mahlen sondern auch mehr oder weniger zu feinen Pasten zerreiben, ohne schädliche Erhitzung.

Die umfangreichsten Erfahrungen in der Vermahlung von Ölsaaten und Ölfrüchten haben wir mit der Bäckermühle gesammelt. Hierüber möchte ich Ihnen im Folgenden berichten:

Es ist noch nicht allzu lange her, da war der Begriff „Vollwertkost“ nur wenigen Eingeweihten bekannt. Küchentechnisch ist die Mehrheit aller Westeuropäer in dieser Beziehung immer noch recht hilflos. Im Hinblick auf die sogenannten " Ölsaaten " gilt dies ganz besonders. Es fängt schon mit den Begriffen an: Allgemein gesprochen handelt es sich um die Samen von Pflanzen. Die Ölsaaten sind feinkörnig, rieseln uns durch die Hand (Leinsamen, Mohn Senf u.a.). Die größten Ölsaaten wären demnach die Sonnenblumenkerne, die schon nicht mehr so leicht rieseln. Unter Ölfrüchten versteht man sämtliche Nüsse und Nußkerne: Hasel-, Erd- und Walnüsse bis hin zu den Kokosnüssen, die uns im Haushalt in Form von Kokosraspeln z.B. zur Verfügung stehen. (Letztere enthalten 60 % Öl.)

Aus diesen Ölsaaten und Früchten gewinnt man Öle und Rohstoffe für alle möglichen industriell gefertigten Speisefette.

Das Mahlgut

Ölsaaten und -früchte sind weicher als Getreide. Die Feineinstellung der Mühle muß also von vornherein gröber gewählt werden, man braucht also weniger Druck von außen , da der sogenannte Mahldruck zwischen den Steinen geringer ist. Der hohe Ölgehalt ist für unser Mahlwerk kein Hindernis. Weitgehend unbekannt ist aber in diesem Zusammenhang, daß Ölsaaten zusätzlich auch noch feucht werden können (z.B. durch ungünstige oder lange Lagerung,). Das Kegelscheiben-Mahlwerk hat keine Schwierigkeit, feuchte Getreide zu verarbeiten bis hin zum Keimgetreide mit ca. 40 % Feuchtigkeit. Bei feuchten Ölsaaten streikt es

dagegen. Es ist darum unerlässlich, Ölsaaten und -früchte stets trocken zu lagern, um sich vor unliebsamen Überraschungen zu schützen! Wenn es Schwierigkeiten gibt, hilft nur noch das Trocknen auf dem Backblech im Ofen. Bei Erdnüssen ist dies sogar unerlässlich. Aus angerösteten Erdnüssen läßt sich das übliche Erdnußmus herstellen. Einige ölfrüchte haben einen so hohen Ölgehalt, daß bei feinsten Einstellung eine Paste entsteht, bei Kokosraspeln sogar eine flüssige Sahne, die bald nach dem Mahlen erhärtet.

Der Mahlvorgang.

Oberstes Gebot, bevor Sie die Mühle anstellen, ist: Erst einmal den Einstellmechanismus ganz grob stellen d.h. ca. eine dreiviertel Umdrehung nach links. Dann die Mühle erst drei bis vier Sekunden laufen lassen und wieder abstellen und das Mahlergebnis prüfen. Ist in der Schublade nichts angekommen, noch eine halbe Umdrehung gröber stellen.

Es ist nicht so schlimm, wenn bei den ersten Versuchen u.U. erst einmal ganze Körner durchfallen, als wenn das Mahlwerk gleich verschmiert.

Die Kleine Bäckermühle erlaubt eine Vermahlung in verschiedenen Feinheiten auch bei Ölsaaten und -früchten.

Die Ölsaaten, also alles rieselfähige, laufen durch die Mühle wie Getreide. Bei Sonnenblumenkernen und Kokosraspeln treten die ersten Probleme auf: Sie blockieren den Auslauf des Standsteines. Mit Stochern kann man sich zwar etwas helfen, aber das ist keine Lösung. Hierzu gibt es die Förderschnecken, kleine und große.

Die kleine Schnecke ist eine einfache sogenannte Stockschraube, wie sie die Tischler verwenden, die große stellen wir selbst her.

Nach Beendigung des Mahlvorganges geht es an die Reinigung. Zunächst sollte man den Trichter abziehen und durch einen Blick in den Mahlraum prüfen, ob sich dort größere Ölteigreste festgesetzt haben. Diese werden nach unten, in den Mahlraum, gestoßen und der Trichter wieder aufgesetzt. Danach mahlen wir eine kleine Handvoll Getreide durch. Kleinere Reste, die in den Mahlgängen (die Kanäle auf den Steinen,) sitzen, können mit dem Pinselstiehl herausgeschabt werden.

Es ist allerdings eine Überlegung wert, ob man nicht am Backtag die Ölsaaten vor dem Mahlen des Getreide durch die Mühle schickt. Sinnvoll ist das z.B., wenn Leinsaat oder Mohn verbacken werden sollen. Dann spart man sich die Reinigung.

Wenn Sie Ihre Schublade schonen wollen, so können Sie auch einen an-

deren abwaschbaren Behälter, z.B. Tupperwahre, verwenden. Bei Kokosraspeln ist das unbedingt zu raten. Diese werden regelrecht verflüssigt, und die Masse erhärtet später.

Weiterverarbeitung

Aus den Rohmassen lassen sich vielerlei Leckereien herstellen. Einige Rezepte finden Sie online in unserer kleinen Sammlung, die wir selbst entwickelt haben.

Die handelsüblichen Industriefette können wir dadurch natürlich nicht ganz ersetzen, ihren Gebrauch aber doch etwas reduzieren. - Jeder nascht einmal gerne, besonders Kinder. Fruchtschnitten, die nur mit Honig gesüßt werden, eignen sich auch als Schulfrühstück, Wanderverpflegung u.s.w. Die üblichen Süßigkeiten sind ja mit Industriezucker überladen und für die Zähne schädlich; Fruchtschnitten mit Honig sind teuer. Familien mit Kindern werden für diese Anregung sicher dankbar sein. Es macht übrigens Spaß - auch am Sonntag - mit der Mühle zu experimentieren und der Familie die neuesten Entwicklungen zum Probieren vorzuführen.

Wer nach einer Diät leben muß, gewinnt durch die selbstgemachten Schlemmereien etwas mehr Unabhängigkeit und Abwechslung.

Förderschnecken

Die Förderschnecke hat die Aufgabe, für einen einwandfreien Fluß des Mahlgutes zu sorgen. So zieht die Mühle auch sperriges, nicht rieselfähiges Mahlgut ein. Bei sperrigem Mahlgut, wie z.B. gehackten Nüssen/Mandeln, Erdnüssen, Cashewnüssen, wie diversen Gewürzen kann es erforderlich sein das Mahlgut von Hand in den Trichter rieseln zu lassen, um bei bedarf nachstochern zu können.

Die Förderschnecke sitzt in der Mitte vom Läuferstein und wird direkt in die Achse des Motors geschraubt.

Im Lieferumfag ist eine Förderschnecke inbegriffen, diese ist für den Mahlbetrieb von Getreide gedacht, es gibt jedoch auch noch weitere Möglichkeiten die Durchfluß Geschwindigkeit zu beeinflussen.

Eine Blindschraube M10 x 20 verringert den Einlauf, wir können nach Bedarf aber auch noch 2 Größere Varianten anfertigen.

Einbau

Achtung!

Sollten die Schnecke zu lang sein und im Standstein anstoßen, kann der Standstein beschädigt werden!

Wenn Sie Fragen oder Probleme haben, rufen Sie uns bitte an!

Reinigung und Pflege

Mahlraum und Steine

Reinigen Sie die Mühle regelmäßig. Nach dem Mahlen von Ölsaaten können am äußeren Umfang der Steine teigige Reste hängenbleiben, die man besser gleich nach dem Mahlen entfernt. Das geht gut mit dem Pinselgriff oder einem Messer. Die Steinoberfläche reinigt sich übrigens am besten von selbst durch das Mahlen von trockenem Korn. Das Mehl nimmt dann die Rückstände wie Öl, Feuchtigkeit und Geruch auf.

Härtere Krusten und Verschmierungen lösen sich durch das Mahlen von Reis.

Sollten Sie die Mahlsteine mit Wasser reinigen müssen, wie bei Senfmaische etc. setzen Sie die Steine erst nach vollständiger Trocknung wieder in die Mühle ein. Plegen Sie die Achse und die Buchse im Läuferstein mit Fett oder Öl.

Ersatzsteine

Der Verschleiß ist abhängig von der Menge, der Feinheit und der Härte des gemahlenem Mahlgut. Oft halten die Steine in der Bäckermühle mehrere Jahre.

Neue Steine könne sie mit etwas Geschick selber einbauen. Gerne übernehmen wir das auch für sie. Wir können dann die Mühle reinigen, pflegen und die neuen Steine gleich einmahlen. Bitte Informieren sie sich dazu auf unserer Homepage oder telefonisch.

Halten Sie die Achse stets gefettet, mit Lebensmittel tauglichem Fett

oder beim regelmäßigen herausnehmen auch mit Öl.

Die Mahsteine sind mit einem M20 rechtsgewinde direkt auf die Welle geschraubt. Zur Demontage kann es nötig sein den Mahlstein zu zertrümmern. Zum Gegenhalten eignen sich Holzkeile oder auch ein M 10 Bolzen anstelle der Förderschnecke. Bei Fragen wenden Sie sich bitte frühzeitig telefonisch an uns.

Wichtige Hinweise

Weitereempfehlen

Alle Mühlen werden bei uns in Handarbeit in kleinen Serien gefertigt und einzeln eingemahlen. Wir achten dabei auf hohe Qualität.

Um bestmögliche Preise zu gewährleisten vertreiben wir fast ausschließlich direkt und ohne Werbung. Wir sind dabei auf Ihre Zufriedenheit angewiesen, damit Sie die Mühle weiterempfehlen können. Sollten Sie einmal nicht zufrieden sein, zögern Sie bitte nicht uns zu kontaktieren, wir helfen gerne und unkompliziert weiter.

Verschmieren

Wenn Sie häufig Probleme mit Verschmierungen haben, beachten Sie bitte folgenden Hinweis:

An dem Einstellknebel stellen sie nicht die Feinheit ein! Sie drücken lediglich die Steine aufeinander. Das Mahlgut drückt beim mahlen die Steine auseinander. Der dabei entstehende Mahldruck ergibt die Feinheit. Weicheres Mahlgut kann nicht viel Mahldruck aufbauen, wenn sie die Steine stark zusammendrücken kommt das Mahlgut nicht mehr aus den Steinen heraus und die Mühle verschmiert. Für weiche Ölsaaten gilt dabei die steine nur so stark andrücken, das sie leicht aufeinander schleifen. Dies ist die feinste Einstelung!

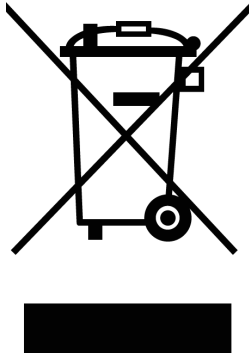
Aufstellungsort

Als Aufstellungsort eignet sich am besten ein trockener, nicht zu warmer oder zu kalter Platz (also nicht Heizkörper, Garage usw.)

Entsorgung

Zur Entsorgung können Sie die Mühle unfrei zu uns einsenden. Bitte Hinweis zur Entsorgung auf dem Paket anbringen, damit wir die Sendung annehmen. Dies gilt nur für vollständige Mühlen. Einzelteile müssen Sie selber auf eigene Kosten entsorgen oder die Sendung freimachen.

WEEE-Reg.-Nr. DE 19647107



WIDU®

Technische Daten:

Mahlleistung (Weizen):
fein: 125 kg / Std.
grob: 250 kg / Std.

Motor: mit Motorschutz
100 % ED

Maße:

Breite	Länge	Höhe
50 cm	60 cm	110 cm

Gewicht: c.a. 150 kg je nach Ausführung

Trichterinhalt c.a. 12,5 Kg

Material Lärche Massiv und 3-Schicht, sowie Kiefernsperrholz

Lärmentwicklung c.a. 72 dB stark abhängig vom Mahlgut und Feinheit

Motordaten: solider Industrie-Einbaumotor keine Getriebe, daher sehr geräuscharm. Drehzahl: 1445 U/Min. Leistung: Aufnahme 4000 Watt, 400 / 690 Volt.

Für den Dauerbetrieb muss ein Motorschutzschalter installiert werden!

Mahlwerk: Kegelscheiben, Durchmesser 240 mm, Material: Naturkorund, magnesitgebunden (Sorellzement).

Mahltemperatur: 30 bis 40 °C,

Betrieb: Die Einstellung erfolgt stufenlos im Stillstand sowohl als auch im Betrieb (Einknopfbedienung,). Der Mahlvorgang kann beliebig unterbrochen werden.

Mechanischer Antrieb: In Notzeiten kann die Mühle auch mechanisch angetrieben werden entweder mit Handkurbel oder anderer Antriebsquelle.

Mahlgut: Es können alle üblichen Körnersaaten verarbeitet werden, aber auch Hafer, Dinkel sowie alle feinkörnigen **Ölsaaten** (Mohn, Se-

sam, Leinsaat usw.) und geschälte Sonnenblumenkerne, Kokosraspeln. Mit Einsatz der großen Förderschnecke auch schlecht / nicht rieselfähiges Mahlgut, wie gehackte Nüsse, Mandeln, Gewürze, Hülsenfrüchte, Kaffee etc.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Mühle, auf daß sie bald zum Mittelpunkt Ihrer Küche wird. Sollten Sie einmal Schwierigkeiten haben, rufen Sie uns einfach an. Die Rufnummer finden Sie auf Ihrem Garantieschein oder direkt auf dem Gerät.

Copyright © 2012 WIDU Mühlenbau

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werks darf in irgendeiner Form ohne die schriftliche Genehmigung des reproduziert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden, gleich ob unter Verwendung von Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder elektronischer Systeme. Ausnahmen sind gekennzeichnet.

WIDU®

Warnungen und Sicherheitshinweise

- Der Umgang mit der Getreidemühle ist nur für geschulte und mündige Personen geeignet. Die Betriebsanleitung ist jeder Person vor dem Betrieb zur Verfügung zu stellen und sollte in Reichweite des Gerätes aufbewahrt werden.
- Der Motor dreht links (gegen den Uhrzeigersinn)
- Unbefugten ist das Öffnen der Mühle untersagt.
- Vor dem Öffnen den Netzstecker ziehen.
- Aufstellen der Mühle nur an geeigneten Orten, auf Standfestigkeit und Schall Verteilung ist zu achten. Es sind ggf. weitere Maßnahmen zur Schallreduzierung durchzuführen, wie z.B. Vibrationsunterbrechende Matten oder Füße anzubringen, um eine Schallentkopplung mit dem Aufstellungsort sicherzustellen.
- Im Dauerbetrieb ist ein Gehörschutz zu tragen.
- Nicht in Reichweite von Kindern aufstellen.
- Die Einstellungen am Frequenzumformer sind nur von geeignetem Fachpersonal vorzunehmen, Das Gerät kann zu Schaden kommen!
- Dieser Anleitung liegen auch die Anleitungen für Motor, Lüfter und Frequenzumformer bei.

Gewerblicher Einsatz:

- Die Hygieneverordnung ist zu beachten, ggf. mit dem zuständigen Veterinäramt Rücksprache halten. Die Mühle ist im Trockenbereich zu benutzen und regelmäßig zu Reinigen
- Bringen Sie erkenntlich Warnhinweise für das Tragen von Gehörschutz an
- Am Arbeitsplatz für ausreichende Beleuchtung sorgen.
- Erstellen Sie ein Sicherheitskonzept in Zusammenarbeit mit der zuständigen Berufsgenossenschaft.

Außerbetriebsnahme

- Bei Außerbetriebnahme Gründlich reinigen und ausblasen.

WIDU®

EG-Konformitätserklärung

WIDU®

Widu Mühlenbau

Inh. Udal Wiederhold e.K.

Bellen 14

27386 Brockel

Germany



Hiermit erklären wir das die Bauart von:

Bezeichnung: Widu Getreidemühlen

Maschinen Typ: Haushalts klein Küchengeräte
Getreidemühlen Modell I - III; IV
gewerblicher Einsatz
Getreidemühle Modell IV
Getreidemühle Modell V

Der europäischen Richtlinie 2006/42/EG entspricht.

Die Produktion findet unter ständiger Qualitätskontrolle ausschließlich auf dem Firmensitz statt.

Die Produkte sind Qualitätserzeugnisse deutschen Ursprungs.

WIDU®

Brockel, den 1. Juli 2016
Inh. Udal Wiederhold e.K.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Udal Wiederhold', written in a cursive style.

WIDU®

WIDU®

Garantie

Ab Kaufdatum gewähren wir drei Jahre Garantie, für elektrische Teile (Motor nur mit Motorschaltenschutz) fünf Jahre. Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg auf, ohne Einkaufsbeleg kein Garantieanspruch!

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir alle Fehler, Mängel, die nachweislich auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Andere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Geringfügige Mängel, die die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigen, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie setzt eine bestimmungsmäßige Benutzung des Gerätes voraus. Sie besteht nicht oder erlischt für Verschleißteile, bei unbefugtem Eingriff in das Gerät, bei Fehlern durch äußere Einflüsse (z.B. Transport- oder Witterungsschäden,). - Der Versand erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Kunden.

Garantieleistungen verlängern oder erneuern die Garantiezeit nicht.

Bei etwaigen Störungen oder zur Entsorgung bitte das Gerät frachtfrei einsenden an:

WIDU - Mühlenbau, Bellen 14, D-27386 Brockel

Tel.: 04266-505 Fax: 04266-8407

Um unnötige Portokosten und Zeitverlußt zu vermeiden begründen sie bitte die Einsendung vorab, schriftlich oder telefonisch. In dem meisten Fällen können wir direkt weiterhelfen und ein einsenden ist nicht notwendig.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage

-> Service -> Versand

Unfreie Sendungen werden nicht angenommen.

WIDU®

Modell: V; Bäckermühle FU

:.....