



Kärntnerstrasse 62 – A-9900 Lienz, T: +43(0)4852/70200, F: +43 (0)4852/70200-2; Email: office@waldner-biotech.at, www.waldner-biotech.at

# **SINGLE**







- Abdeckung Einfülltrichter
- ② Einfülltrichter
- 3 Sicherheitsbügel (nicht sichtbar)
- 4 Feststellknopf
- ⑤ Feinheitsskala
- 6 Markierungspfeil
- Sicherheitstaster (nicht sichtbar)
- Mehlauslauf
- Betriebstaste Ein / Aus
- Zuleitung mit Netzstecker

#### **GARANTIEBESTIMMUNGEN:**

- 1. Leistungsdauer: Die Garantie beträgt 5 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 (zB 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.



Wir übernehmen ab Inbetriebnahme – nachgewiesen durch Vorlage Ihrer Kaufrechnung – eine Garantie von

### **5 JAHREN**

für Ihre Getreidemühle nach nebenstehenden Bedingungen.

## Typ: SINGLE

#### **GARANTIE**

Waldner biotech Getreidemühlen garantieren, 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 und des mit der Firmenanschrift ausgefüllten und unterschriebenen Garantiescheines. Fehlen diese Belege, so gilt das Fabrikationsdatum.

#### **BEDIENUNGSANLEITUNG**



#### Sicherheitsmaßnahmen:

Das Gerät auf eine stabile und waagrechte Ablage stellen, nie auf heisse Flächen (Kochfelder). Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Servicestellen mit Originalersatz- und Zubehörteilen durchgeführt werden.

#### 2. Kontrolle vor Inbetriebnahme:

Vor Inbetriebnahme des Gerätes, Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen. Das Gerät ist werkseitig auf die richtige Netzspannung eingestellt. Kontrollieren Sie, ob Ihre Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Gerätes übereinstimmt.

#### 3. Inbetriebnahme:

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Betriebstaste auf **EIN** stellen.

#### 4. Einstellung Mahlwerk:

Das Mahlwerk des Gerätes ist werkseitig auf einen mittleren Feinheitsgrad eingestellt. Mahlen Sie eine kleine Menge trockenes Getreide (Weizen, Dinkel etc.) und prüfen Sie den Mahlgrad. Zur Einstellung des Feinheitsgrades lockern Sie den Feststellknopf an der Seite des leeren Gerätes. Durch Drehen des Einfülltrichters lässt sich der Mahlgrad stufenlos verstellen (Skala: >fein – grob<).

**Microeinstellung** (= feinster Mahlgrad): Bei laufendem Motor, **leeren** Einfülltrichter auf >0< stellen. Getreide einfüllen und in Richtung **>MICRO<** drehen.

- →WICHTIG: Die Microeinstellung setzt sehr trockenes Getreide voraus!
- →HINWEIS: Der Mahlgrad sollte bei laufendem Mahlwerk verstellt werden.

#### 5. Verwendungsmöglichkeiten:

Getreide: Dinkel, Weizen, Mais, Hirse, Roggen, 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.: Mahlgrad fein bis grob (Beimengen von Getreide)

→HINWEIS: Mahlleistung und –ergebnis sind von der Beschaffenheit des Mahlgutes abhängig. Je trockener das Mahlgut, umso höher die Mahlleistung und der Mahlgrad!

#### 6. Öffnen des Gerätes:

Das Gerät lässt sich durch Abschrauben des Einfülltrichters leicht öffnen.

→WICHTIG: Beim Aufsetzen darauf achten, dass der Einfülltrichter gerade sitzt!

→HINWEIS: Das Gerät verfügt über einen Sicherheitstaster. Beim Abschrauben des Einfülltrichters schaltet der Motor automatisch ab (Kindersicherung)!

#### 7. Wartung und Reinigung:

Das Gerät ist –service und wartungsfrei. Trotzdem sollten Sie die Originalverpackung als Transportschutz aufbewahren. Gehäuse außen mit einem weichen, feuchten Lappen abwischen. Mahlraum innen **trocken** mit einem Pinsel oder Staubsauger reinigen. Reinigung der Mahlsteine erfolgt durch Vermahlen von Reis oder Mais (Mahlgrad: >grob<).

→ HINWEIS: Nie kratzende Gegenstände oder ätzende Chemikalien zur Reinigung des Gehäuses verwenden!

#### 8. Tipps bei Gerätestörung:

→ Gerät schaltet während des Mahlvorganges ab:

Ursache: Überhitzung des Motors

Abhilfe: Das Gerät verfügt über einen Thermoüberlastungsschutz und schaltet sich automatisch wieder ein.

#### → Gerät läßt sich nicht einschalten:

#### <u>Ursache: Gerät nicht vollständig geschlossen</u> (Sicherheitstaster)

Abhilfe: Trichter in Richtung >fein< drehen.

→ Mahlwerk verschmiert:

Ursache: Getreide zu feucht für gewählten Mahlgrad oder Ölsaaten ohne Beimengen von trockenem Getreide zu fein Gemahlen

Abhilfe: Schmierschicht auf Mahlsteinen mit einem Messer oder einer Drahtbürste entfernen, nachher Reis oder Mais mahlen (Mahlgrad:

>grob<)

→ Mehlrohr verstopft:

Ursache: Getreide zu feucht für gewählten Mahlgrad Abhilfe: Mahlkammer und Mehlrohr reinigen. Getrei-

de trocknen.

# Verkaufsdatum

Stempel und Unterschrift des Händlers

#### **Technische Daten**

TypeSingleHolzart: MassivholzErleMahlleistung120 g/minMahlstein  $\emptyset$ 90 mmTrichterfüllmenge1,0 kgMaße in cm: H /  $\emptyset$ 29 / 16Gewicht7,5 kg

Volt / Hertz / Watt 230 / 50 / 360

Motor: Industriemotor mit Überlastungsschutz und KINDERSICHERUNG! geprüft ÖVE, EMV, CE

ACHTUNG! Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.