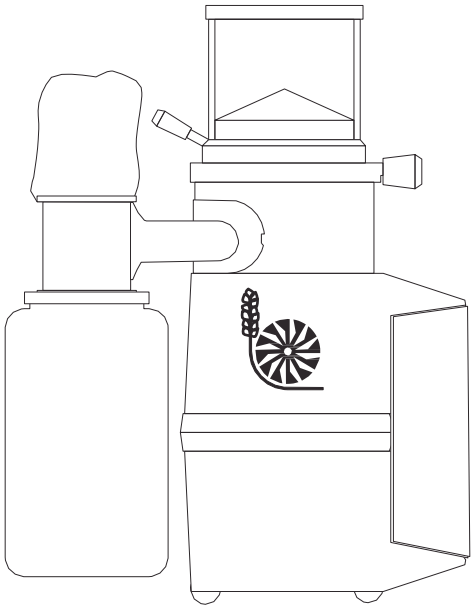


F100

NOTICE D'INSTRUCTION

NOTICE ORIGINALE (Version 02 du 03/01/2013)

GEBRAUCHSANWEISUNG

INSTRUCTIONS OF USE

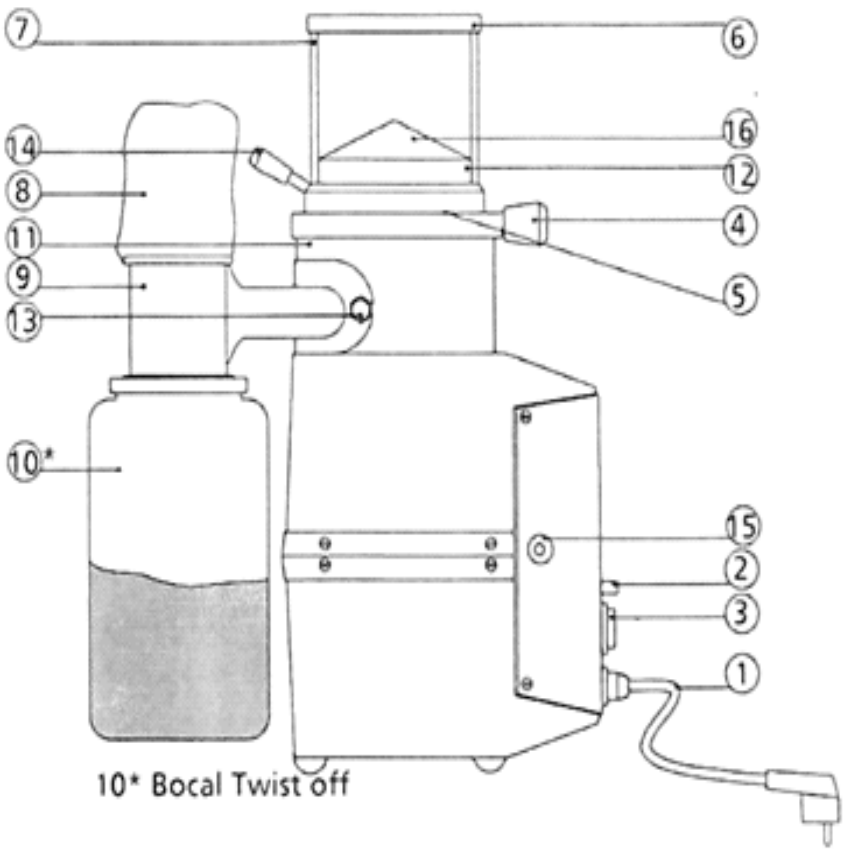
ISTRUZIONI D'IMPIEGO

Samap écosystème

34, chemin de la Speck
68000 COLMAR - FRANCE

FRANÇAIS

DESCRIPTION



1 Câble d'alimentation avec prise
2 Disjoncteur avec bouton de sécurité électrique
3 Interrupteur
4 Bouton de l'anneau de serrage
5 Anneau de serrage meule gisante
6 Couvercle
7 Entonnoir
8 Filtre à air
9 Ejecteur de farine
10 Bocal de récupération de farine
11 Corps de l'appareil
12 Meule gisante
13 Ecrous de l'éjecteur de farine
14 Vis de réglage de débit
15 Inverseur (sur option)
16 Carter de protection de l'agitateur

A. MONTAGE DU MOULIN - PREMIERE MISE EN MARCHE SANS MOUTURE

- Sortir l'appareil de son emballage et poser le moulin sur une surface plane, propre et sans nappe.
- Dévisser les deux écrous (13). Monter l'éjecteur de farine (9) sur le corps (11) en l'engageant dans les goujons. Le filtre (8) doit se trouver sur le haut. Revisser les deux écrous (13).
- Mettre en place l'entonnoir (7) ainsi que le sac de récupération ou le bocal en verre sur l'éjecteur. Nous vous conseillons de glisser le sac à l'intérieur du bracelet caoutchouc et d'écarter l'ensemble pour la pose sur le sélecteur.
- Vérifier que l'interrupteur (3) est bien en position 0 **"Arrêt".**
- Brancher la fiche électrique (1) sur une prise de courant normalisée. Vérifier que le voltage corresponde.
- Mettre l'appareil en marche par l'interrupteur (n°3). Si le moteur ne démarre pas, pousser sur du disjoncteur (2).
- L'appareil se met en marche et fonctionne normalement.
- Arrêter l'appareil en inversant l'interrupteur (3).

B. PREALABLE

ENNEMI N° 1 POUR VOS MOUTURES: LES GRAINES HUMIDES!

PAS DE MOUTURE AVEC DES CEREALES HUMIDES!

Il est absolument indispensable d'utiliser des céréales bien sèches.
L'emploi de graines humides provoque:

- l'encrassage des meules
- l'arrêt du moteur - le disjoncteur (2) se déclenche.
- La montée en température de la farine
- Une mouture plus grossière

Vos céréales doivent être stockées dans un local sec et chauffé, dans un sac de toile ou un sac étanche.
Les céréales stockées à l'extérieur, dans un local humide ou non chauffé, absorbent l'humidité de l'air et sont impropres à la mouture.
Il faut au minimum 15 jours à 3 semaines de stockage dans un local sec (et chauffé en hiver) pour que les céréales perdent leur excédent d'humidité.
Pour accélérer le séchage de vos céréales, vous pouvez les placer près d'une source de chaleur (radiateur, par exemple) et les laisser 4 à 8 jours. Vous pouvez aussi les passez dans le four, pendant une nuit à une température à 50 °C.
Les céréales achetées dans le commerce ont des taux d'humidité variant entre 12 et 14% d'humidité. Les valeurs idéales, pour la mouture, se situent entre 8 et 12% d'humidité. Il est donc souvent nécessaire de les sécher avant utilisation.

C. METTRE L'APPAREIL EN MARCHE

- Enlever le couvercle (6) de l'entonnoir (7) et y verser des graines.
- Remettre le couvercle (6) pour éviter que l'air de ventilation et d'éjection ne s'échappe par l'orifice d'alimentation en grains, empêchant ceux-ci d'être absorbés par l'agitateur.
- Vous pouvez arrêter l'appareil en pleine mouture avec des grains dans la chambre de mouture puis le remettre en marche sans dommage pour les organes de mouture ou pour le moteur. Cependant, nous vous conseillons de fermer toujours totalement la vis de réglage du débit (n°14), avant l'arrêt du moteur. Cette précaution vous garantira que toute la farine soit éjectée de la chambre de mouture.

D. REGLAGE DE LA FINESSE DE MOUTURE

Le réglage de la finesse de mouture s'effectue sans palier, du concassage grossier à la mouture la plus fine.
L'appareil vous est livré réglé à la mouture la plus fine, les deux marques rouges sur la meule gisante (12) et la ceinture se trouvant l'une en face de l'autre. Ce positionnement variera légèrement après un certain temps d'utilisation (conséquence du rodage des meules l'une sur l'autre). Le rodage complet des meules se fait pendant les premières moutures (de 15 à 20 kg de céréales). Ce n'est qu'après ce temps de rodage des meules que vous obtiendrez le maximum de finesse.
Le réglage de la finesse de mouture s'obtient en écartant ou en rapprochant la meule gisante (12) de la meule mouvante solidaire de l'arbre du moteur et logée dans le corps (11).
Vous pouvez obtenir, sans palier, des moutures moins fines par réglage de l'écartement des meules :

- **Mouture grossière.** Le réglage de la mouture fine s'effectue moteur en marche, avec ou sans graines entre les meules :
    - Maintenir la meule gisante (12) avec la main gauche en prenant appui sur le bouton (14).
    - Dévisser de deux tours le bouton (4).
    - Tourner lentement la meule gisante dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Plus vous dévissez, plus votre mouture sera grossière.
    - Resserrer le bouton (4) pour bloquer la meule gisante à la position choisie.

- **Mouture fine.** Le réglage de la mouture fine s'effectue moteur en marche, avec la vis de réglage débit fermée **et sans** graines entre les meules :
    - Tourner lentement la meule gisante (12) dans le sens des aiguilles d'une montre.
    - Dès que les meules entrent en contact l'une avec l'autre vous entendez un bruit de frottement caractéristique.
    - Dès que vous percevez ce bruit, revissez le bouton (4) assurant ainsi le blocage de la meule gisante (12).
- **Mouture extra-fine**. Le réglage de la mouture extra-fine s'effectue **pendant la mouture**.
    - Régler le moulin en mouture fine comme indiqué précédemment.
    - Mettre le moulin en marche et ouvrir le la vis de débit (14) pour laisser rentrer les graines.
      Ne pas ouvrir de plus d'un tiers.
    - Dévisser de deux tours le bouton (4).
    - Tourner lentement pendant la mouture, la meule gisante (12) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les meules entrent en contact l'une avec l'autre. Pendant cette opération, maintenir fermement la meule pour ne pas la laisser entraîner. Dès que vous entendez le bruit de frottement caractéristique des meules qui se touchent
    - Bloquer la meule gisante en serrant le bouton (4).
    - **ATTENTION**: Dès que toutes les graines sont moulues, arrêter l'appareil car les pierres libres de tout grain se frottent fortement l'une sur l'autre.

Vos meules sont pratiquement inusables à condition de n'utiliser que des graines sèches et non oléagineuses.
Des graines trop grasses, telles le tournesol ou le lin ont tendance à former une pâte sur la surface des meules qui colmatent les meules alors que l'huile contenue dans ces produits risque d'endommager le ciment magnésien.
NOTE : Il est possible de moudre le lin à condition de le mélanger à 50% avec une céréale très sèche.

E. REGLAGE DU DEBIT DES GRAINS DANS LA CHAMBRE DE MOUTURE

La vis de réglage du débit (14) permet de contrôler l'entrée du grain dans la chambre de mouture et permet de:

- Modifier la quantité de graines qui rentrent dans la chambre de mouture pour s'adapter aux grains moulus (grains plus ou moins difficiles à moudre).
- De contrôler la température de mouture (en limitant le nombre de graine dans la chambre de mouture, on limite la montée en température de la farine).
- De fermer l'entrée de la chambre de mouture lorsqu'on veut arrêter le moulin et vider la chambre de mouture de sa farine.

Les règles pour le réglage du débit sont les suivant:

- **Moutures de grosses graines** (maïs, ….) : dévisser la vis (14) de telle sorte que l'orifice dans la meule gisante (n°12) soit ouvert totalement. Ne pas dévisser au-delà.
- **Moutures de graines moyennes** (blé, sarrasin, orge, ...), dévisser la vis (14) de telle sorte que l'entrée dans la chambre de mouture soit ouverte de moitié.
- **Moutures de graines plus petites**, (millet, ….), il est recommandé de réduire encore davantage l'orifice d'alimentation (ouverture entre 2/10 et 1/3).
- **Mouture de graines très dures** (petit épeautre, Kamut, …), il est recommandé de limiter à un tiers l'ouverture.

Nous conseillons de respecter ces réglages. Le moulin SAMAP moud sans difficulté, toutes céréales et légumineuses sans que les organes de l'appareil en souffrent, mais un débit trop important conduit à un échauffement inutile de la farine ou à une mouture dont la finesse escomptée n'est pas obtenue.
Ces indications de réglage correspondent aux débits mentionnés dans notre documentation.

IMPORTANT
Vous constaterez après un certain temps de fonctionnement, en posant vos mains sur le corps (11) du moulin, que celui-ci se trouve porté à une certaine température. Cela est dû à l'élévation en température du moteur électrique qui se stabilise à environ 50/60°C, température normale à tout moteur en fonctionnement. La température du corps (11) **n'est pas celle de la mouture obtenue**.
La température de la mouture se situe entre 30/40°C, en fonction de la température ambiante du local, du réglage du débit de mouture, du type de graines utilisées et de la finesse demandée.

F. INCIDENTS ET PANNES :

LE MOULIN NE DEMARRE PAS. Vérifiez :

- Que votre prise de courant est sous tension.
- que la fiche d'alimentation (1) est bien embrochée dans la prise de courant du secteur
- que le bouton du disjoncteur (2) du moteur est bien enfoncé. Le réarmement du bouton du disjoncteur est parfois difficile. Il est alors nécessaire d'insister par une pression forte.

LE MOULIN S'ARRETE EN COURS D'UTILISATION :

- La sécurité électrique (2) s'est déclenchée :
  - Fermer la vis d'alimentation (14) et passer sur mouture plus grossière.
  - Attendre environ une minute et enfoncer le bouton du disjoncteur (2). Le moulin doit se remettre en marche.
  - Ouvrir, partiellement, la vis d'alimentation (14). La mouture et l'éjection de la farine doivent se faire normalement.

  Cause de l'incident : céréales trop humides ou alimentation en grains trop importante. Il faut sécher les graines et **réduire l'alimentation** au moyen de la vis de débit (14).
- Le moulin ne se remet pas en marche ou **s'arrête dès réarmement** du disjoncteur (2), même après plusieurs tentatives répétées :
  - les meules sont encrassées et nécessitent un désencrassage (voir chapitre Désincruster les meules dans le chapitre G. Entretien).
  - Vérifier si l'éjecteur de farine (9) n'est pas bouché.

LE MOULIN NE PRODUIT PLUS DE MOUTURE FINE: voir instructions spéciales dans le chapitre "Usure des meules".

G. ENTRETIEN DU MOULIN

NETTOYAGE DU FILETAGE de la MEULE GISANTE
Si vous constatez qu'il est difficile de tourner la meule gisante (12) pour régler la finesse de la mouture, procéder à un nettoyage du filetage de la meule gisante.
Ne jamais utiliser de marteau, burin ou autre outil tranchant pour dévisser la meule.

DESINCRUSTER LES MEULES (SANS DEMONTER L'APPAREIL)

- Mettre l'interrupteur (3) sur position **"Arrêt**".
- Fermer la vis de réglage du débit (14).
- Dévisser le bouton (4) de deux tours.
- Dévisser la meule gisante (12) d'environ 1/2 tour, puis resserrer le bouton (4).
- Mettre en marche l'appareil par l'interrupteur (3)
- Alimenter avec quelques graines très sèches (idéalement du riz) en écartement les meules afin d'obtenir un concassage grossier et y faire passer environ 200 g à ce réglage. Par ce concassage grossier, les meules sont nettoyées de la pâte qui s'est formée sur les meules.

- Procéder au nouveau réglage de la finesse de la mouture comme décrit ci-dessus. Si le moulin se bloque à nouveau ou se bloque à la première mouture fine qui suit, il faut procéder au nettoyage manuel de la surface des meules (voir point NETTOYAGE DES MEULES)

NETTOYAGE DES MEULES

- Mettre le bouton (3) de l'interrupteur sur position "**Arrêt**" et **débrancher** la prise du secteur.
- Vider l'entonnoir (7) de toutes les graines.
- Dévisser de 2 tours le bouton (4).
- Dévisser complètement et sortir la meule gisante (12) du corps (11) en prenant soin de ne pas heurter la partie aluminium filetée de la meule gisante.
- Nettoyer les meules en décollant la croûte pâteuse agglutinée à leur surface. Avec un petit outil (petit tournevis, couteau pointu), dégager avec précaution les cavités aménagées dans les deux meules.
- Il est formellement déconseillé de laver les meules.
  Si, par inadvertance, vos meules ont été en contact avec un liquide, **les laisser sécher** avant toute nouvelle mouture, pendant 3 jours environ, organes de mouture dévissés. Il est aussi possible de les sécher pendant 12 heures dans le four à 40°C pendant 12 heures.

Avant de procéder au remontage:

- Nettoyer soigneusement les deux filetages de la meule gisante (12) et du corps (11) au moyen d'une brossette douce (brosse à dents par ex.) et d'un chiffon doux humecté d'alcool, afin d'extraire tous les résidus de farine qui ont pu s'y introduire lors du dévissage.
- Appliquer au moyen d'un petit chiffon imbibé d'huile minérale, de vaseline ou de machine à coudre, une légère pellicule d'huile sur le filetage de la meule gisante (12) et sur le filetage du corps (11).
- Remonter la meule gisante (12) en prenant soin de ne pas abîmer les filetages.

H. CE QU'IL FAUT EVITER..., CE QU'IL NE FAUT JAMAIS FAIRE AVEC VOTRE MOULIN F100 :

- Mettre l'appareil sous tension, sans avoir mis l'interrupteur (3) sur la position **"Arrêt"**.
- Mettre l'appareil en marche dans une position autre que verticale : l'appareil doit toujours reposer sur ses pieds en caoutchouc.
- Mettre en route l'appareil, ni moudre sans avoir monté tous les équipements: éjecteur (9), filtre à air, le sac de récupération ou le bocal, couvercle de l'entonnoir
- Démonter le moulin dans un local non tempéré qui n'est pas chauffé (18 à 22°C).
- Moudre des produits humides ou oléagineux (lin par exemple).
- Moudre sans avoir bien serré le bouton (4) de blocage de la meule gisante (12).
- Utiliser le moulin dans un espace confiné
- introduire un objet en métal par l'orifice d'alimentation en grains. Toute intervention doit se faire moulin débranché, meule gisante dévissée,
- Laver les meules ou les mettre en contact avec un liquide.
- Régler la finesse de la mouture si des grains restent engagés dans les meules, sauf dans des conditions très précises (voir notice "usure des meules"),
- Mettre en marche l'appareil sans avoir monté la meule gisante (12),
- Introduire pendant la marche de l'appareil un objet quelconque, ni vos doigts dans l'orifice d'éjection de la farine du corps de l'appareil (11). En y introduisant vos doigts, vous vous blesseriez gravement.
- Réaliser plus de 15 Arrêt/Démarrages du moteur par heure
- Utiliser le moulin dans cadre autre que famillial.

TOUTE INTERVENTION SUR L'APPAREIL DOIT ETRE FAITE APPAREIL DEBRANCHE.

I. MEULES DE PIERRE DU MOULIN A CEREALES F100.

Les meules de pierre du moulin "SAMAP" sont réalisées avec différents éléments, à savoir :

- l'abrasif (la partie active de la meule) qui est du corindon et du Naxos (issue d'une des îles grecques)
- le liant ou ciment réalisé à partir de magnésie terrestre et marine. Le rôle du ciment est de maintenir fermement les grains d'abrasif en place.

Il est connu et normal que les meules s'usent. Cette usure est très réduite mais réelle.
Certains de nos moulins à usage familial ont dépassé, chez les professionnels, les 20 tonnes de mouture fine.
Pour vous aider à soigner vos meules de telle façon qu'elles vous rendent des services le plus longtemps possible, retenez le principe de base : **en mouture fine, les meules s'usent le moins**.
Par voie de conséquence, c'est la mouture grossière qui use le plus les meules.
On est porté à admettre que la mouture fine provoque l'usure maximale. Or quand les meules se touchent, l'abrasif s'use jusqu'au dernier centième de millimètre. Il ne peut s'échapper nulle part, car l'infime place laissée entre les deux meules est occupée par les grains ou la farine.
En mouture grossière, par contre, il existe une tendance à déchausser l'abrasif du ciment **avant que celui-ci soit totalement usé**.
Il est d'ailleurs facile de constater sur une meule, qui ne travaille qu'en mouture semi-grossière ou grossière, un ravinement qui n'existe pas sur les meules réalisant des moutures fines.

Régulièrement, ou dès que vous constaterez une tendance de la farine à devenir moins fine, il faut "réaffuter" les meules par une mouture extra-fine.
Les meules du moulin "Samap" sont conçues de telle sorte qu'elles s'affûtent automatiquement. C'est justement la mouture fine qui réalise au mieux ce réaffutage.
En cas d'usure après plusieurs tonnes de mouture, il est possible de changer les meules pour les remplacer par des neuves.

J. CERTIFICAT DE CONFORMITE CE

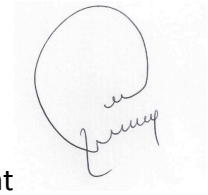
LE FABRICANT : SAMAP ECOSYSTEME SARL – 34, CHEMIN DE LA SPECK 68000 COLMAR, France
Déclare que la machine désignée sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil, est conforme aux dispositions des directives suivantes :

- 2006/95/CE (Directive basse tension)
- 2004/108/CE (Directive CEM)
- Directive 2012/27/CE

LA MACHINE EST CONFORME AUX DISPOSITIONS DES NORMES EUROPEENNES HARMONISEES SUIVANTES :

- NF EN 12100 : Décembre 2010. Sécurités des Machines – Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1/A1 : Mai 2009. Sécurités des machines –Equipement électriques des machines – Règles générales

Fait à Colmar le 03/01/2013



Titre du Signataire : Gérant
Nom du signataire: ZIMMER Michael

H. CERTIFICAT DE GARANTIE

Avant livraison, nos moulins passent par un protocole de test, comprenant des essais moteurs, un rodage de meule.
Nous garantissons que nos moulins à céréales, modèle F100, sont exempts de défauts de matière et de main d'œuvre.
Ce moulin fait l'objet :

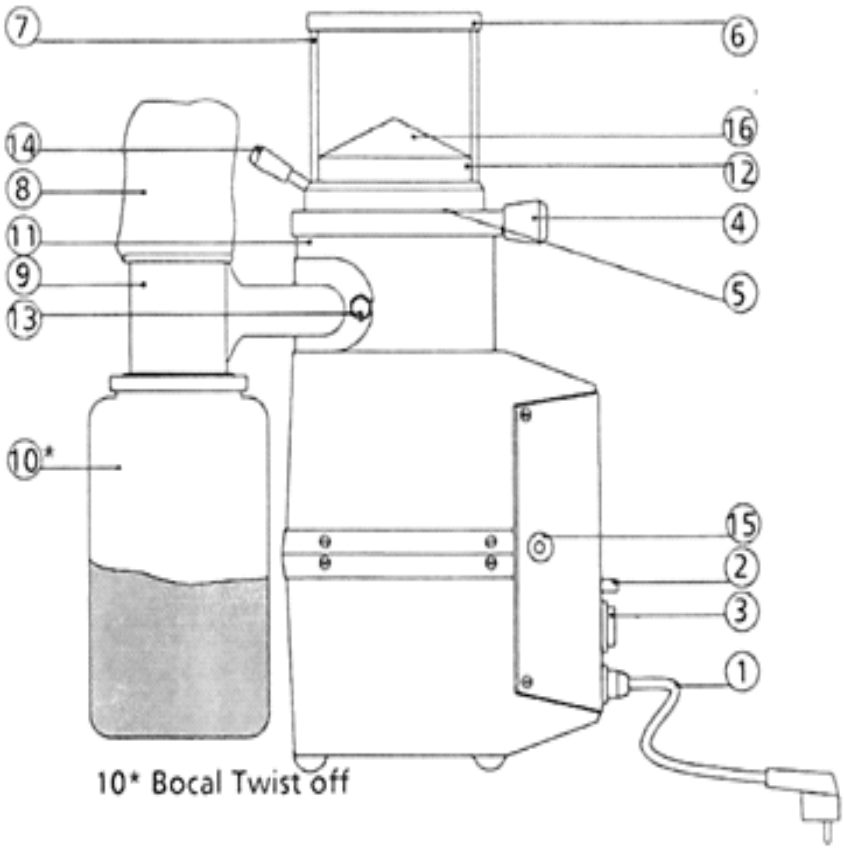
- D'une **garantie de conformité** d'une durée **de 2 ans,** à compter de la délivrance du bien, conformément au droit européen**.** Le produit ou sa (ses) pièce(s) défectueuse(s) seront réparés sans frais, à condition :
  - qu'il présente un défaut de conformité.
  - que le produit soit renvoyé à votre vendeur, dans les 24 mois suivant la date d'achat.
  - que le produit ait été acheté dans un pays de la Communauté Européenne.
- D'une **garantie contre les vices cachés** d'une durée **de 2 ans,** pour un achat en France (conformément au droit français).
- D'une **garantie commerciale** d'une durée **de 10 ans**, la date de vente au premier utilisateur faisant foi.
  La garantie commerciale se limite à l'échange pur et simple de la pièce (hors pièces d'usure), après reconnaissance de sa défectuosité par nos services. Le moulin ou les pièces défectueuses doivent être envoyées dans notre usine ou à votre vendeur. Les frais d'expédition et d'emballage, tant à l'aller qu'au retour, sont à la charge de l'utilisateur.
  Cette garantie est accordée sur présentation de la facture, bon de caisse indiquant la date d'achat.

Sont exclues de toutes garanties :

- les dommages d'origine accidentelle : la foudre, l'incendie, l'eau (liste non exhaustive).
- Les détériorations provenant de négligences, d'une mauvaise utilisation ou si les recommandations d'utilisation n'ont pas été respectées.
- Les détériorations liées à des modifications, adaptations ou altérations apportées au moulin.
- Les détériorations liées à la mouture de graines polluées par des corps étrangers : cailloux, éclats de métal, …..
- L'utilisation différente de l'usage normal, par un particulier, dans le cadre domestique.

L'immobilisation et la privation de jouissance d'un appareil en cas de réparations éventuelles, ne sauraient donner lieu à indemnité.
Si vous avez un problème technique couvert ou non par la garantie, nous vous conseillons d'en parler avec le vendeur qui vous a vendu le produit.
Dans votre propre intérêt, nous vous recommandons de lire attentivement le mode d'emploi avant de prendre contact avec votre vendeur.
Les différentes garanties n'affectent pas vos droits statutaires de consommateur dans le cadre de la législation nationale en vigueur, ni vos droits de consommateur vis a vis du vendeur auquel vous avez acheté ce produit.
Le fabricant : SAMAP ECOSYSTEME
34, chemin de la Speck
68000 COLMAR – France

DEUTSCH



1 Stecker
2 Motorschutzschalter
3 Ein-und Auschalter
4 Mütter für den Festellering
5 Festellring
6 Deckel
7 Trichter
8 Luftfilter
9 Mehlauswerfer
10 Twist-Off glass oder Mahlgutsäkchen
11 Mahlgehäuse
12 Oberer Mahlstein
13 Befestigungschraube für Mehlauswerfer
14 Einlaufschraube
15 Umschalter (bei Sonderausführung)
16 Schutz Gehäuse des Rührstabs

A. ZUSAMMENBAU

- Mühle aus der Verpackung nehmen.
- Mühle auf eine feste, saubere Unterlage stellen und bitte darauf achten, dass sich auf dieser festen Unterlage kein Tuch o.Ä befindet, welches die Motorkühlluft, die unten eintritt, ansaugen könnte.
- Mit den beiden Muttern (13) den Mehlauswerfer (9) am Mahlgehäuse (11) befestigen, Luftfilter nach oben.
- Kunststof-Mehlsack mit dem Gummiring (beigepackt) am Mehlauswerfer befestigen. Das geht am einfachsten, wenn Sie den Gummiring über den etwas zusammengerafften Mehlsack streifen und dann beides zusammen über das untere Ende des Mehlauswerfers spannen. Sie sollten mit dem Mehlsack beginnen und nicht mit dem Glas. So bekommen Sie am besten ein Gefühl für den Umgang mit der Kühlluft, die auch das Mehl aus der Maschine trägt.

- Der Mühle ist auch ein Glas beigefügt, in welches Sie - anstelle des Mehlsacks - mahlen können. Das Glas hat eine "Twist-off-Mündung", der heute gebräuchlichste Verschluss von Konservengläsern. An der Unterseite des Mehlauswerfers ist ein ausgestanzter Twist-off-Verschluss-deckel angeschraubt. Das Glas können Sie nun in diesen von unten einführen und durch Drehen arretieren. Es ist noch ein zweiter Deckel beigepackt für den Fall, dass Ihnen das mitgelieferte Glas zerbricht und Sie im Haushalt ein Gebrauchtglas mit einem entsprechenden Mündungsdurchmesser haben. Dann wechseln Sie einfach den ausgestanzten Deckel.
  Bitte merken Sie sich: Je grösser das Glas, je vollkommener ist die Arbeit der Mühle. Mahlen Sie also bitte nicht in ein ausgesprochen kleines Glas. Im Mahlgutauffangbehälter sollte immer ein gewisser Luftpuffer bleiben, sonst verstopft vielleicht der Mehlauswerfer.
  Am besten merken Sie sich folgende Regel :
  - für grössere Mengen den Sack
  - für kleinere,das Glas.
- Schalter (3) auf "Aus" (0).
- Stecker (1) in 220 Volt-Steckdose einstecken.
- Markierungspunkt (12) am oberen Mahlstein sollte über der 0 der Skala auf dem Feststellring (4) stehen. Das ist zunächst die Einstellung für das feinste Mahlgut.
- Maschine einschalten, Schalter (3) auf "Ein".
- Sollte die Maschine nicht anlaufen, dann Motorschutzschalterknopf (2) eindrücken.
- Nachdem Sie festgestellt haben, dass die Mühle läuft, diese wieder abstellen und zuerst die "Gebrauchsanleitung" genau durchlesen.

B. TROCKENES GETREIDE . . . WARUM SO WICHTIG ?

Die Elsässer Getreidemühle F100 mahlt auf der feinsten Einstellung so fein, dass man weder Feinmehlzusätze benötigt, noch darauf achten muss, dass man Getreidekörner mit möglichst hohem Klebergehalt bekommt, um beim Backen die notwendige "Bindung" zu bekommen. Diese Feinstvermahlung ist aber an eine naturgesetzliche Forderung gebunden, die man nie unbeachtet lassen darf.
Wir wissen, dass die Getreidekörper Kleber enthalten, der zusammen mit Feuchtigkeit "Kleister" ergibt. Wenn die Körner nun nicht trocken genug sind, entsteht in Sekunden zwischen den Mahlsteinen "Kleister", die Steine sind verschmiert, der Motorschutzschalter fällt heraus und eine zeitaufwendige Reinigung ist erforderlich. Deshalb vermeiden wir alles Unangenehme, indem wir dafür sorgen, **dass Getreide absolut trocken ist.**

Es lässt sich schwer beschreiben, wann Getreide trocken genug ist. Am Sichersten gehen wir, wenn wir immer Getreidevorräte in einem Stoffsack an einem Ofen oder Heizkörper stehen haben und das mindestens einige Tage, bevor wir das Getreide ermahlen. In der Zeit in der nicht geheizt wird, stellen wir das Korn dahin, wo es trocken und warm ist, oder die Sonne hinscheint.
Im Frühjahr möchte das Korn gerne keimen und holt sich deshalb aus der ganzen Umgebung Feuchtigkeit. Das ist ein Naturgesetz, das wir beachten müssen. Deshalb stellen wir das Korn in dieser Zeit noch etwas länger warm und trocken.

Feuchtigkeit entsteht auch dann, wenn Kaltes in die Wärme kommt - es bildet sich Kondensfeuchtigkeit. Dieses Kondenswasser kann überall entstehen: in der Mühle, an den Körnern usw. Wir vermeiden die Entstehung von Kondenswasser, wenn wir uns angewöhnen, in der kühlen Jahreszeit Getreide und Mühle in der Wärme zu lassen.
Mais und Erbsen - also grosse Körner - und Hafer sollten Sie immer etwas darren, vielleicht über Nacht im Backofen bei ca. 50°C oder entsprechend länger als kleinere Körner warm und trocken lagern.

C. DAS MAHLEN

- Mühle einschalten durch Schalter (3).
- Deckel (6) von Trichter (7) abnehmen.
- Die regelbare Einlauföffnung (14) auf die Körnergröße einstellen
- Etwas Getreide in den Trichter geben, die Körner werden vom Rührstab zu den Mahlsteinen weitergeleitet. Verläuft das Mahlen ohne Störung, Getreide nachfüllen bzw. vollfüllen.
- Sollten beim eben erwähnten Probemahlen Störungen auftreten (z.B. der Motor stellt ab), so lesen Sie bitte das Kapitel "Störungen".
- Sie können die Getreidemühle selbst bei vollem Trichter und geöffneter Einlaufschraube ausschalten und wieder in Betrieb nehmen ohne den Motor zu beschädigen - das ist ein ganz entscheidender Vorteil des Modells F100.

Besonders zu beachten:

- Die Mühle arbeitet nur richtig, wenn der Getreidetrichter mit dem Deckel verschlossen ist. Wird der Deckel nicht aufgesetzt, entweicht ein Teil der Luft durch den Trichter. Hierbei wird auch der Einlauf des Getreides behindert.
- An dieser Stelle sollten Sie in Ihrem Gedächtnis verankern, dass das Fein- oder Grobmahlen vom Abstand der beiden Mahlsteine abhängt. Je näher die beiden Steine beieinander sind, je feiner wird das Mehl - je weniger Luft kann aber auch zwischen die Steine kommen und den Einlauf des Getreides behindern, d.h. mitgeführtes Mehl zwischen dem Getreide im Trichter ablagern. Umgekehrt, je größer der Abstand der Steine, also je gröber Sie mahlen - je mehr Luft will durch den Getreideeinlauf austreten.
- Sorgen Sie also dafür, dass die Luft durch den Luftfilter auf dem Mehlauswerfer immer leicht austreten kann, indem Sie diesen sauber halten, und andererseits der Trichterdeckel immer aufgesetzt ist. Sollten Sie größere Mengen grob schroten wollen, dann ersetzen Sie vielleicht (aber nur für diese Aufgabe) den Kunststoffsack durch einen luftdurchlässigen Leinensack.
- Wenn Sie merken, dass die Einstellung des Feinheitsgrades schwer geht, empfehlen wir Ihnen den oberen Mahlstein ganz herauszuschrauben. Reinigen Sie beide Gewinde zunächst mit einer alten Zahnbürste. Reiben Sie danach die Gewinde mit einem Lappen, der mit reinem Alkohol getränkt ist, aus. Geben Sie einige Tropfen Vaselinöl (z.B. Nähmaschinenöl) auf die Gewinde und schrauben Sie den oberen Mahlstein wieder ein

EINSTELLEN DES EINLAUFES

Die regelbare Einlaufschraube (14) erlaubt den Einlauf der Getreidekörner so einzustellen, daß mehr oder weniger Körner zwischen die Mahlsteine gelangen:
Die Einstellung des Einlaufes erlaubt:

- Die Mahlgeschwindigkeit und die Leistung ist zu kontriellern ebenso an die Anpassung der jeweilligen Körner die mahlen sind (Körner die mehr oder weniger schwierig zu mahlen sind).
- Die Temperatur des Mahlgutes zu mindern (indem die Menge der Körner in der Mahlkammer begrenzt wird ist auch die Steigerung der Temperatur des Mahlgutes klein gehalten).

Vorschriften für die Mengeregelun sind folgende:

- Das Mahlen von **grösseren Körner** (Maïs, ….): die Einlaufschraube (14) so zurückschrauben dass die öffnung im festen Mahlstein (12) total geöffnet ist. Nicht mehr weiter zurückschrauben.
- Das Mahlen von **mittelgrossen Körner** (Weizen, Gerste, Dinkel, Buchweizen, …): Schraube (14) so zurückschrauben dass die Einlauföffnung in die Mahlkammer halb geöffnet ist.
- Das Mahlen von **kleineren Körner** (Hirse, …): es ist empfohlen die Einlauföffnung noch mehr zu beschräken (öffnung zwischen 2/10 und 1/3).
- Das Mahlen von **besonders harten Körner** (Kamut, …): es ist empfohlen die Einlauföffnung auf ein Drittel zu begrenzen.

Wir raten an diese Einstellungen zu beachten. Die Mühle F100 mahlt ohne Schwierigkeiten alle Getreide und Hülsenfrüchten, ohne dass die Organe der Mühle darunter leiden. Jedoch eine zu grosse Leistungsanspruch führt zu einer unnützen Erhitzung des Mehles oder zu einer nicht erwünschte Feinheit des Mahlgutes.
Diese Einstellhinweise entsprechen den Leistungen die in unseren Prospekten angegeben sind.

E. DAS EINSTELLEN DER MAHLSTEINE

Bei dieser Mühle können Sie den Abstand der Mahlsteine voneinander stufenlos einstellen (je geringer der Abstand, je feiner das Mahlgut). Die Mühle wird Ihnen mit der feinsten Einstellung geliefert. Diese Einstellung wird sich im Laufe der Zeit verändern müssen, da die Steine sich aufeinander einmahlen. Ein grobes Einmahlen hat schon in der Fabrik stattgefunden, daher die Mehlreste in der Mühle. Ganz feines Mahlgut erhalten Sie erst nachdem ca. 5-10 Kg Getreide gemahlen wurde. Das Einstellen der Mahlsteine erfolgt bei laufendem Motor - selbstverständlich ohne Getreide.
EINSTELLEN DER MAHLSTEINE, **bei laufendem Motor, ohne Getreide**:

- **FEINE EINSTELLUNG**:
  - Oberen Mahlstein (12) mit einer Hand festhalten.
  - Feststellknopf (4) durch 2 Umdrehungen nach links lösen.
  - Oberen Mahlstein (12) ganz langsam im Uhrzeigersinn zudrehen, bis ein leichtes Schleifen der Mahlsteine hörbar wird.
  - Feststellknopf (4) wieder festdrehen
- **GROBE EINSTELLUNG**:
  - Oberen Mahlstein (12) mit einer Hand festhalten.
  - Feststellknopf (4) durch 2 Umdrehungen nach links lösen
  - Oberen Mahlstein (12) langsam entgegen dem Uhrzeigersinn aufdrehen. Hat man die erwünschte Einstellung erreicht, Knopf (4) festdrehen
- **EXTRA-FEINE EINSTELLUNG:**
  - Die Mühle, wie vorherangeraten zum FEINE EINSTELLUNG.
  - Die Mühle wird in Betrieb gesetzt und die Mengen Einlaufschraube (14) geöffnet damit die Körner einlaufen können.
    Nicht mehr wie ei Drittel öffnen.
  - Feststellknopf (4) durch zwei Umdrehungen nach links lösen.
  - Den Festen Mahlstein (12), während dem Mahlen, im Uhrenzeigersin drehen bis beide Mahlsteine in Berürung kommen. Während diesem Vorgang muss der Mahlstein sehr gut festgehalten werden damit er nicht mitgetrieben wird.
  - Sobald man wieder das typische Geräusch der zwei Mahlsteine die sich berühren, hörtdie Schraube (4) vom festen Mahlstein fest zuschrauben.
  - **VORSICHT**: Sobald alle Körner gemahlen sind, muss das Gerät abgestellt werden weil die zwei Mahlsteine, die kein Mahlgut mehr besitzen, sich fest und geraüschvoll aufeinander reiben.

E. STÖRUNGEN

MOTOR LÄUFT NICHT AN :

- Motorschutzschalter (2) eindrücken.
- Stromnetz prüfen – Anschlusswert: 4A

DIE MÜHLE STELLT WÄHREND DES MAHLENS AB:

Der Motorschutzschalter hat ausgelöst. Dies kann 2 Ursachen haben. Vermutlich ist Ihr Getreide nicht trocken genug, oder/und Sie haben bei sehr feiner Einstellung die Mengeneinlaufschraube zu weit geöffnet. Dadurch wurde der Motor überlastet.
Was ist zu tun?

- Schalter (3) auf "Aus" (O), Einlaufschraube (14) ganz zudrehen und oberen Mahlstein auf grob einstellen.

- Eine Minute warten und Schutzschalter (2) wieder eindrücken.
- Mühle wieder einschalten und den gewünschten Feinheitsgrad wählen. Nun öffnen Sie langsam wieder die Einlaufschraube (14).
- Stellt die Mühle danach sofort wieder ab, so sind die Mahlsteine vermutlich verschmiert (Getreide nicht trocken genug) und müssen gereinigt werden.

In der Regel muss man hierzu das Mahlwerk nicht auseinandernehmen:

- Schalter (3) auf "Aus" (0).
- Vorratstrichter leeren.
- Feststellknopf (4) aufdrehen, oberen Mahlstein eine halbe Umdrehung entgegen dem Uhrzeigersinn aufdrehen (der Abstand der Steine vergrößert sich hierdurch).
- Knopf (4) festdrehen.
- Motorschutzschalter (2) eindrücken.
- Motor einschalten, einige guttrockene Getreidekörner in den Trichter geben (ein kleiner Vorrat an sehr trockenem Weizen ist für diesen Fall sehr zu empfehlen), dann langsam weiteres Getreide (bis ca. 200 g) nachfüllen und durchmahlen.

Durch die grobe Einstellung und trockenes Getreide werden die Mahlsteine gereinigt. Anschließend Mahlsteine wieder auf die gewünschte Feineinstellung bringen.

Führt das nicht zum Erfolg, dann ist eine Reinigung mit notwendiger Demontage des Mahlwerks notwendig:

- Schalter (3) auf "Aus" (0), Stecker (1) ziehen.
- Trichter leeren
- Feststellmutter (4) zwei Umdrehungen nach links aufdrehen.
- Oberen Mahlstein (5) ganz, entgegen dem Uhrzeigersinn, herausdrehen. Behandeln Sie dieses Teil wie ein "rohes Ei", nicht nur das Gewinde, sondern das ganze Stück. Achten Sie auch darauf, dass das Gewinde der Mahlkammer nicht beschädigt wird. Mahlsteine reinigen, indem man die harte Teigschicht vorsichtig löst.
- Auch die in den Steinen angebrachten Vertiefungen müssen gereinigt werden (Küchenmesser, Schraubenzieher ohne Hammer!). **DIE STEINE DÜRFEN NICHT GEWASCHEN WERDEN**.
- Nach der beschriebenen Reinigung wird das Mahlwerk wieder zusammengesetzt.
- Bevor der obere Mahlstein (5) wieder eingeschraubt wird, müssen beide Gewinde sauber geputzt werden. Das geschieht am besten mit einer alten Zahnbürste.
- Anschließend gibt man einige Tropfen Vaselinöl oder Nähmaschineöl auf die beiden Gewinde und verteilt dieses mit einem weichen Lappen.

In beiden Fällen sollten Sie kontrollieren, ob sich im Mehlauswerfer keine feuchte Mehlschicht abgesetzt hat.

G. MAHLSTEINE

NIEMALS FEUCHTES GETREIDE NIEMALS ÖLFRÜCHTE

Sämtliche Steine der **Elsässer Getreidemühlen F100** sind ausschließlich aus natürlichen Stoffen zusammengesetzt. Es wurden weder Harze noch sonstige Bindemittel beigemengt. Dies ist der Grund dafür, dass die Steine niemals hoher Feuchtigkeit ausgesetzt werden dürfen.
Sind die Steine dennoch feucht geworden (Verwendung von sehr feuchtem Getreide oder Lagerung der Mühle über längere Zeit in feuchter Umgebung), müssen die Steine getrocknet werden. Damit wird einer eventuellen Ausdehnung der Steine vorgebeugt. Dies geschieht am besten im Backofen bei einer Temperatur von maximal 50° C. Selbstverständlich müssen beide Steine demontiert werden.

Es ist auch zu wissen dass ein Mahlstein während dem Gebrauch sich abnützt. Gewiss, ist diese Abnützung sehr bemessen aber trotzdem reell.
Manche unserer Mühlen, vorgesehen für den Haushaltbetrieb, haben aber in Betriebsbäckereien, mehr wie 20 Tonnen feines Mehl produziert. In einer Haushaltbenützung bedeutet dies eine sehr respektable Zeitspanne (für eine Famile, man rechnet 150kg bis 250 kg proJahr).
Angesichts der Robustheit aller Bestandteilen der SAMAP F100 ist ein Auswechseln der Mahlsteine möglich.
Um Ihnen behilflich zu sein in der Pflege Ihrer Mahlsteine und dass sie Ihene solange wie möglich DIenst leistet, halten Sie bitte vor Augen folgendes Grundprinzip :

BEI DEM FEINMAHLEN, NÜTZEN SICH DIE STEINE AM WENIGSTEN AB.

Regelmässig, oder sobald Sie festellen dass das Mehl an Feinheit verliert, muss ein “Nachschleifen“ stattfinden mit Hilfe einer Herstellung von einem extrafeinen Mahlgut.
Die Mahlsteine der SAMAP Getreidemühle sind so abgefasst worden dass sie sich automatisch selber schleifen können. Genau das Feinmahlen bewerkstelligt das “Nachscleifen“am allerbesten.

Zögern Sie bitte nicht, das Öfteren, feines oder extrafeines Mahlguit herzustellen. So werden Sie die Lanlebigkeit Ihrer Mahlsteine noch verlägern.

H. WAS MAN NIEMALS BEI DER ARBEIT MIT DER F100 TUN ODER UNTERLASSEN SOLLTE:

- Das Gerät unterwegs stellen, noch ohne alle Ausstattungen aufgerichtet zu haben: Auswerfer (**9**), Luftfilter, Mahlgutsäkchen oder Twist-Ofglass, Deckel des Trichters, usw ….
- Niemals feuchte oder ölhaltige Körner mahlen, oder solche mit Fremdkörpern z.B. Eisenteile, Steine.
- Feinheitsgrad des gewünschten Mahlgutes wenn Mahlkammer leer ist.
- Die Mühle anders als senkrecht zu benützen.
- Die Gewinde des Mahlsteines und Mahlgehäuses beschädigen.
- Mühle in einem kalten oder feuchten Lokal zu benützen oder zu lagern.
- Mahlen ohne die Feststellschraube (4) des festehenden Mahlstein (10) zugedreht zu haben.
- Die Mahlsteine, unnötig und zu hart, zusammen reiben.
- Mahlsteine niemals waschen.
- Nicht mehr als 20 Motorschaltungen pro Stunde starten.
- Verwedung anderer als üblicher privater Nutzung zu Hause

I. KONFORMITÄT CE

Der Hersteller: SAMAP ECOSYSTEME SARL – 34, CHEMIN DE LA SPECK 68000 COLMAR, France
Erklärt, daß das auf dem Gerät angebrachte Kennzeichnungsschild mit den Bestimmungen der folgenden Richtlinien übereinstimmt:

- 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)
- 2006/95/CE (Niederspannungrichtlinie)
- 2012/27/CE

Die Mühle steht mit den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Normen im Einklang:

- NF EN 12100 : Décember 2010.
- NF EN 60204-1/A1 : May 2009.

Fait à Colmar le 03/01/2013

Titel des Untershreibers: Geschäftsführer
Name des Unterschreibers: ZIMMER Michael

J. GARANTIE

Dieses Produkt erfüllt die erforderlichen Sicherheitsvorschriften und wurde während der Herstellung strengstens geprüft.
Mit diesen Prokukt kommen verschidenen Garantie :

- **Eine Übereinstimmungsgarantie** : **Dauer 2 Jahren**, ab dem Datum des ursprünlichen Kaufs, gemäß dem europäischen Recht. Das Produkt oder seine defekten Teile (Ohne Zubehör und Verbrauchsmaterialien) werden kostenlos repariert (Arbeit, Transport innerhalb der CE Grenzen), vorausgesetzt:
  - Produkt ist Defekt in Material oder Verarbeitung.
  - Es wurde innerhalb von 24 Monaten ab dem datum des ursprünlichen Kaufs eingesandt.
  - Es wurde in CE Länder gekauft.
- **Eine Handelsgarantie von 10 Jahre**, ab dem Datum des ursprünlichen Kaufs (Datum des Belegs). Diese Garantie beschränkt sich auf den reinen und einfachen Austausch des Stückes nach Anerkennung des Fehlers durch unsere Dienste (ausser die Abnützungsstücke). Die Mühle oder die fehlerhaften Stücke müssen in unserer Fabrik gesendet werden. Die Versand- und Verpackungskosten so sehr es zu gehen, dass an der Rückkehr immer zulasten des Benutzers gehen
  Diese Garantie wird gewährt gegen Vorlage der Originalrechnung mit Kaufdatum und Name der Händler.

Diese Garantie gilt nicht für:

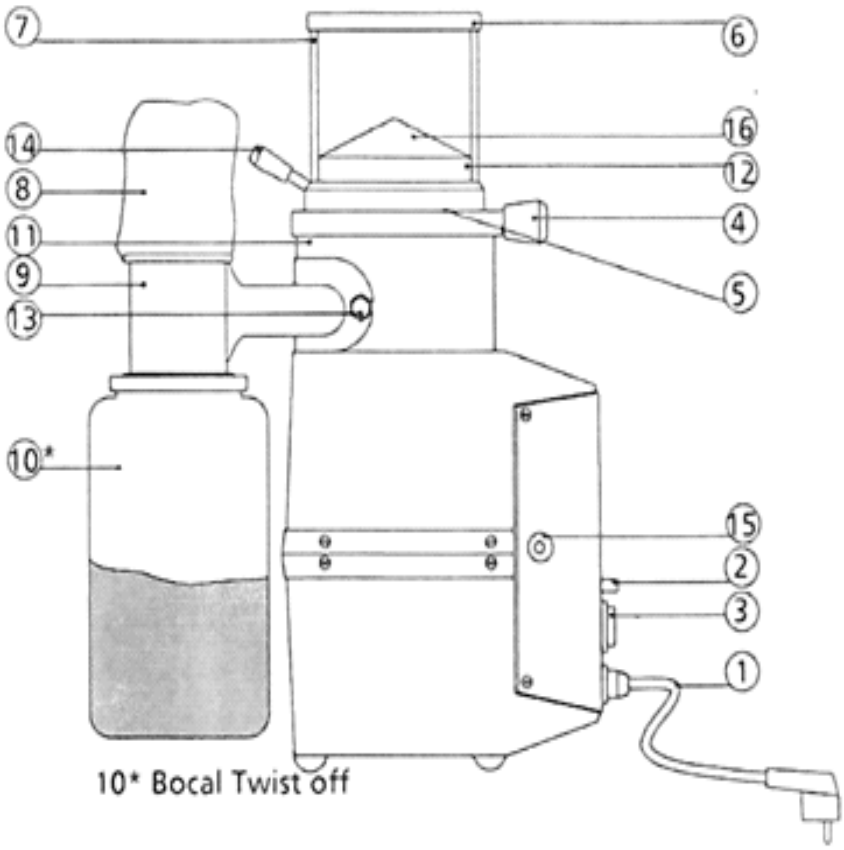
- Schäden durch Unfälle, einschliesslich aber nicht beschränkt auf Blitz, Feuer, Wasser, …
- Schäden aufgrund von Vernachlässigung, Missbrauch und Zuwiderhandeln der Anweisung der Bedienungsanleitung.
- Schäden aufgrund Änderungen, Anpassung oder Umbauten des Produkts.
- Schäden durch Mahlen von fredem Körper: Stein, Nagel, Metalteilen, ….
- Verwedung anderer als üblicher privater Nutzung zu Hause.

Die Immobilisierung und die Entbehrung des Genußes eines Geräts bei möglichen Reparaturen könnten nicht zu Zuschuß Anlaß geben.
Wenn Sie eine Kundendienstleistung benötigen, unabhängig ob unter Garantie oder nicht, wenden Sie sich bitte an der Hänfler, der Ihene die Ware verkauft hat.
In Ihremeigenen Interesse, empfehlen wir Ihene die Bedienungsanleitung sorgfärtig zu lesen, bevor Sie mit ihrem Händler in Verbindung treten.

Diese Ausführungen haben keinen EInfluss auf ihre gesetzlichen Rechte als Vebraucher im Rahmen de getenden staatlichen Rechsvorschriften, noch Ihrer Verbraucherrechte gegeüber dem Händler, bei dem Sied as Produkt gekauft haben.
Das Hersteller: SAMAP ECOSYSTEME
34, chemin de la Speck
68000 COLMAR – France

ENGLISH

DESCRIPTION



1 Power supply cord
2 Overload safety button
3 Starter switch
4 Lockin screw of clamping ring
5 Clamping ring for fixing position of upper millstone
6 Plastic hopper lid
7 Feed hopper
8 Airfilter
9 Flour selector
10 Twist-off glass or flour collecting bag
11 Mill chamber housing
12 Adjustable upper millstone
13 Thumbs nuts and washer for holding flour selector
14 Adjustable feed inlet control
15 Switch converter (only on request)
16 Protective casing for axle

B. FIRST STARTING WITHOUT MILLING

- Unpack the mill.
- Put it on a clean flat surface, not on a **cloth or carpet**.
- Unscrew the two bolts (13). Fit flour selector (9) on the body (11) with fixing screws. Air filter allowing retaining dust has to be in height - see attached drawing -. Screw and block the two bolts (13).
- Set the adjustable feed inlet control knob (14)
  - Maize: total opening
  - Wheat: half opening
- Put the feed hopper in its place (7) together with the collection bag or glass jar on the selector. The best way is done by shipping the bag inside the rubber band and then slipping them both together on the selector.
- Make sure starter switch (3) is in the "OFF".

- Plug in a standardized socket.
- Make sure voltage is corresponding. Without special request, all our mills are delivered with a 220 Volt motor.
- Switch on for trial run without any grain.
- If motor does not run, press the (2) overload safety button.
- Mill starts running normally. Stop the mill with the IN/OFF switch (3).

C. WET GRAINS = N°1 ENEMY OF YOUR MILLINGS - NO MILLING WITH DAMP GRAINS!

It is absolutely necessary to use only dry grains.
Damp grains are soiling the millstones. Motor will then stop and overload safety button (2) will disconnect.
Your cereals should be stored in **a warm dry place**, in a cloth bag or jute sack. They never should be stored outside or anywhere damp, because of humidity of air they will soak up.
They should be stored in a warm dry place for 2 or 3 weeks before use. Small quantities can be laid out on flat trays to dry quickly there for 4 to 8 days (or near a radiator). No more than 50°C should be used for this drying.

D. LET START THE MILL

- Lift the lid n°6 from the feed hopper (7)
- Pour some dry grain into the hopper until you reach the quantity required for milling. Replace plastic lid on top of hopper.
- If a trouble appears such as: the mills stops (for an example), pls sees hereafter the item "**DIFFICULTIES".**
- You can stop the loaded mill when grinding is in progress without doing damage

E. REGULATING GRAIN IN FEED

Adjustable feed inlet control knob (14) allows:
- To regulate the quantity of grains going in the mill chamber and adapt the milling to the type of grains.
- To control the temperature of the flour (with –few grains in the mill en limitant le nombre de graine dans la chambre de mouture, on limite la montée en température de la farine).
- To close the inlet aperture of the grains and to empty the mill chamber from the flour, before turning off the mill.

Adjustment of inlet aperture:
- **For milling of larger grains** (such as maize, beans, etc..), unscrew the button (14) in order to have a total inlet aperture. Don't unscrew more.
- **For milling of medium grains** (such as wheat, oat, buckwheat, barley, etc..) screw the button (14) in order to have the inlet aperture (12) : half open.
- **For milling of small grains** (such as bird-seed), please reduce the inlet aperture a little more.
- **For milling hard grains** (such as german wheat, Kamut, …): third open

Take care of these adjustments. The overstrong SAMAP is milling without any difficulty, in full output, all cereals (grains) without damaging the mill but a too important output could leads to an abnormal and unnecessary heating of the milling.
These indications of adjustment are corresponding to the output mentioned on our leaflet.

IMPORTANT
After a certain period of running time, if you put your hand on the body (11) of your mill, you will find out that it reached a certain temperature.

This is due to the increase of the temperature of the electric motor which will be 50/60°C, normal temperature for each motor in running use. Temperature of the body (11) **is not the same as this of the milling**.
Milling temperature will be about 30/40°C, this, according to temperature of the room, adjustment of grain output and its drying.

F. ADJUSTMENT FOR DIFFERENT FINENESS OF FLOUR

The mill is delivered adjusted for the fine grind. After a certain time of use, this position should vary due to the re-grinding of the millstones each upon the other. Complete re-grinding of the millstones is made during the first millings (after 15 to 20 kg of milled product).

It is only after this time of grinding you will obtain the maximum of fineness. To adjust the fineness of flour, you will have to increase or reduce the gap between the two millstones:

- Switch on. Motor starts running.
- Turn button (14) clockwise in order to completely close the inlet aperture.
- Maintain with your left hand the upper millstone (12).
- Firmly maintain the upper millstone in order to prevent it turning and then unscrew the locking screw for fixing position of upper millstone (4) two turns anti-clockwise.
    - **Fine grinding**:
        - Slowly turn clockwise the upper millstone (12).
        - A noise is heard when the two stones are actually touching. As soon as you heard this noise, DON'T TURN MORE.
        - Tighten locking nut (4) blocking upper millstone (12), in the required position for grind. **IMPORTANT**: good tighten locking nut (4)
    - **For extra fine flour** (with the mill running) :
        - Adjust the upper millstone as above-mentioned in fine grinding. Turn the inlet feed button and have the inlet aperture no more than one half open.
        - Firmly maintain the upper millstone (12).
        - Unscrew the locking screw for fixing position of upper millstone (4), two turns anti-clockwise.
        - Slowly turn clockwise, upper millstone (12) during milling and set the two millstones so that they are just touching. During this operation, always firmly maintain the upper millstone.
        - As soon as you'll hear the noise, block upper millstone in the required position for grind and tighten locking nut (4).

      ATTENTION: As soon as all grains have passed through the mill, you must turn the motor off in order to prevent unnecessary wear of the stones, by touching strongly each other.
    - **Coarse grinding**
      The further apart the stones, the coarser the flour obtained.
        - Maintain upper millstone (12) with your left hand.
        - Unscrew two turns anticlockwise the locking nut (4).
        - Slowly turn anti-clockwise upper millstone (12). The further apart the stones, the coarser the flour obtained.
        - Tighten locking nut (4) to block upper millstone at the required position.
        - Always ensure that the lid on the hopper is in place (7) to avoid the escape of air, other than through the passage intended.

ALWAYS ENSURE THAT LID ON THE HOPPER IS IN PLACE TO AVOID THROUGH INLET APERTURE. DOING SO, THIS SHOULD PREVENT THE GRAIN AGITATOR TO BE FEED IN GRAINS.

G. DIFFICULTIES

THE MILL DOES NOT START. Check that:

- **T**he plug (1) is properly in the socket, and that the safety button (2) is pressed in. Press safety button (2). Sometimes this is difficult to do. If necessary, insist with strong pressure (use a handle of knife, a rule or other strong tool).
- The starter switch is in "ON" position (red dot).
- The main socket is on and working -if in doubt, try other apparatus eg lamp, mixer, etc. in same socket-.

THE MILL STOPS WHILE IN USE

- The safety button n°2 will probably have sprung out:
  - Close the inlet aperture control knob (14) and regulate on coarse milling.
  - Wait for about a minute for the thermal relay to cool down. Reset safety button and motor should start again.
  - Partially open the inlet aperture control knob (14). If milling and ejection of flour are normally done, this difficulty was due to damp grains and/or feed in grain too important. So you will have to dry again your grains o to reduce the feed in.
- If the mill does not start again, or stops when reset safety button (2) even after several trials:
  - Millstones are still soiled.
  - You have to dry grains before a new milling.
  - Check if flour selector (9) is not filled up with flour.

DIFFICULTIES TO TURN THE UPPR MILLSTONE

- Clean the thread of the upper millstone (12). Before replacing the millstone use a drop of sewing machine oil.

Cleaning grinding millstones. Never use a hammer, graver or other sharp tool to unscrew the millstone.

HOW TO UNCLOG GRINDING FACES WITHOUT TAKING MILL APART

- Put starter switch (3) in the "OFF" position.
- Turn clockwise button (14) in order to completely close the inlet aperture.
- Unscrew locking screw 2 turns (4).
- Unscrew upper millstone (12) about half a turn.
- Tighten locking nut (4).
- Press safety button (2).
- Switch on (3). Motor will run.
- Feed in with some very dry grains (about 200 g) at this regulating. Millstones are cleaned with this coarse grinding and paste is going away.
- Adjust at the required fineness of milling as above mentioned.
- If, during operation the mill is going to stop while in use, that means that your millstones are still soiled: you will have to clean the components of the milling.

CLEANING GRINDING MILLSTONES

- Put starter switch (3) in the "OFF" position. Unplug the mill.
- Empty hopper of all grains.
- Undo locking screw (4), 2 turns.
- Completely unscrew upper millstone (12). Take care not to damage the thread on the casting.
- Clean grinding millstones by removing paste stuck to them. Clean out the hollows with small screwdriver or pointed knife.

NEVER WASH the grinding millstones. If they wet accidentally, leave them apart somewhere warm to dry for about three days or place it in the owen for 12 hours at the temperature of 40°C.

Before reassembly:

- Clean the thread on both upper casting and lower housing with a soft brush (an old toothbrush is ideal) and blow out any remaining dust.
- Apply a thin film of oil (mineral oil, liquid paraffin, or sewing-machine oil) to both threads (upper millstone (12) and mill chamber housing (11), with a soft cloth.
- Screw on upper millstone casting taking care not to damage the threads. Put the feed hopper (7).
- Regulate the coarseness of the milled product as above mentioned.

NO FINE GRINDING IS OBTAINED. Please see special instructions "Wear of millstones".

If you are in any difficulties, please contact us, or your retailer, for advices.

WHAT TO AVOID...WHAT NEVER TO DO...

- Never plug in the socket without setting starter switch in the "OFF" position.
- Never run the machine in any position other than vertical.
- Never run the mill without all the equipment in place: selector, glass jaror bag,hopper with lid, protective casting for axle, hopper, …..
- Coarse grinding without any lid on the feed hopper.
- Never store your mill in a cold or humid place.
- Before dismantling always put the mill in a normal warm room (18-22°C) and this absolutely 24 hours before.
- Never use neither grain that is damp nor only oilseeds such as linseed.
- Never grind cereals with foreign particle like stones, metal, ……
- Never run the mill without the locking screw tightened up (4) from the upper millstone (12).
- Never wash the stone grinding faces.
- Never run the mill without the upper millstone (12) casted in.
- Don’t start the mill more than 15 time per hour.
- To use the mill within framework other than household setting.

ALWAYS UNPLUG THE MILL BEFORE ANY INTERVENTION

MILLSTONES

WEAR OF THE MILLSTONES
SAMAP millstones are made of natural components such as: on one hand an abrasive which is the working part of the mill like CORUNDUM, an extremly hard emery granule which is a natural occuring stone found in Naxos in the Greek Islands. On the other hand, the binding agent consisting of stabilised magnesite cement made upon terrestrial and nautical magnesite.
The sole goal of this cement is to firmly maintain the hard emery granules together.
The wear on the stones is negligible but known and normal with domestic use.

The stones are simple to change, should the need arise, because of the strongly built of the mill.

In order to preserve the fineness and the life of your mill, please keep in mind the following maintenance rule .
First at all, keep in mind : **THE FINER THE FLOUR REQUIRED, THE LESS WEAR ON THE STONES**. The coarser the flour required, the more wear on the stones. How explain this paradox?
It is wrong to think that a fine grinding is going to arrive to a maximum wear. When touching, or nearly, the millstone abrasive i.e. corundum, is going to worn out until the last hundredth of millimeter. It cannot escape because in the tiny place between the two millstones there are grains or flour.

In coarse grinding: there is a tendency to lose abrasive of cement before it is totally worn out.
Regularly, as soon as you find the flour becoming less fine than usual, "sharpen" your millstones by marking very fine in flour.

SAMAP millstones are going to re-grind automatically themselves. (Cuttes millstones from standard mills have to be redressed regularly: tricky and expensive job).
It is just the very fine grinding, which will re-grind the stones and is a much cheaper and easier way.

DON'T HESITATE TO OFTEN GRIND IN A FINE GRINDING OR EXTRA FINE GRINDING WAY, YOU WILL OF COURSE LENGHTEN THE LIFE EXPENTANCY OF YOUR MILLSTONES.

NEVER MILL OILSEEDS AS THE OIL WILL CAUSE THE MILLSTONES TO CLOG UP.
Only milling of oilseeds is impossible with millstones. You can however mill oilseeds such as linseed or other seeds by mixing them 50/50 with a hard dry cereal such as wheat.

J. CERTIFICATE OF CONFORMITE EC

We SAMAP ECOSYSTEME SARL – 34, CHEMIN DE LA SPECK 68000 COLMAR, France
Declare under our own responsability, that our machine (model, serial number and year on the rating plate) complies with EC directives:

- 2006/95/EC
- 2004/108/EC
- 2012/27/CE

The following standards have been applied:

- NF EN 12100 : Décembre 2010. Sécurités des Machines – Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1/A1 : Mai 2009. Sécurités des machines –Equipement électriques des machines – Règles générales

Fait à Colmar le 03/01/2013

Titel: Head manager
Name: ZIMMER Michael

H. WARRANTY

This product has undergone stringent testing during manufacture.
We guarantee the buyer that our mills F100 are trouble free from material and functionning.

This mill has several warranties:

- **Conformity warranty** : duration **of 2 years,** from the date of original purchase (date of receipt), conformément au droit européen. The product or the defective parts will be repared free of charge, under the following conditions :
  - the product is defective in material or workmanship.
  - the product has been returned with 24 months from the date of original purchase (date of receipt).
  - The product was bought in an EC country.
- **Commercial warranty** : duration of **10 years**, from the date of original purchase (date of receipt).
  The warranty is limited to the exchange of defected parts recognized by ourselves (wearing parts not included). The mill or defective parts have to be send to your dealer or our company. All the shipping and handling costs are in charge of the user. The defected parts have to be adequatly packed.
  This warranty will be granted upon presentation of the original invoice or cash receipt, indicating the date of purchase.
  This guarantee does not apply to the following:
  - Damage caused by accidents including, but not limited to lightning, fire, water, …
  - Damage to the product resulting from neglect, misuse, use against the operating manual instructions, repair or install wrongly performed (non exhaustive list).
  - Modification, adaptations or alteration of the product.

  The guarantee applies to the millstones only if clean, dry grains are used, free from any stones, nails, metal chips or foreign particules.

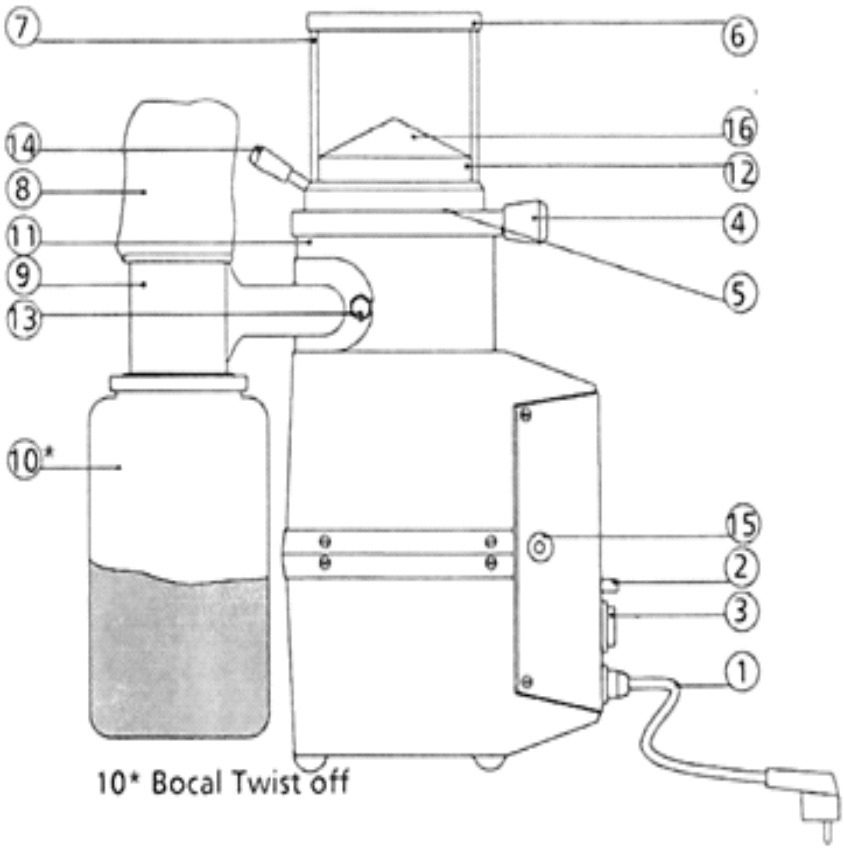
In the event of repairs, no claims will be accepted for indemnities concerning lost time or loss of use during repair.

If you need service, whether or not under guarantee, please approach the dealer who sold you the mill. In your own interest, we advise you to read the instructions bookelt carefully before contacting your dealer.
These statements do not affect your statutory rights as a consumer under applicable national legislation in force, nor your consumer's rights against the dealer from whom you bought the product.

SAMAP ECOSYSTEME
34, chemin de la Speck
68000 COLMAR – France

ITALIANO

DESCRIZIONE



1 Presa di corrente
2 Pulsante di sicurezza electrica
3 Interruttore di mesa in funzione
4 Bottone di blocagio della mola fissa
5 Indicatori rossi
6 Coperchio flessibile
7 Boccale d’alimentazione
8 Filtro
9 Selettore della farina
10 Twist-off o sacco di recupero
11 Corpo dell’apparecchio
12 Mola fissa
13 Dado di fissagio del selettore di farina
14 Bottone di regolazione dell’alimentazione
15 Invertiore (su richiesta)
16 Carter di protezione des agitatore

A. PRIMA MESSA IN FUNZIONE (SENZA MACINAZIONE)

- Togliere l'apparecchio dall'imballaggio.
- Posarlo su una superficie piana e pulita, evitando di appoggiarlo su una tovaglia. Svitare i due dadi (13). Montare il selettore di farina (9) sul corpo (11) fissandolo sui perni. Il filtro in tessuto deve trovarsi in alto (v.disegno descrittivo). Avvitare e bloccare i due daddi (13).
- Sistemare il boccale d'alimentazione(7) ed il sacco di recupero, oppure il bicchiere di vetro sull'eiettore. Vi consigliamo di introdurre il sacco all'interno del braccialetto in gomma e di allargarle per la posa sul selettore.
- Verificare che l'interrutore (3) sia in posizione di "fermo" =(0).
- Inserire la spina elettrica in una presa di corrente verificando che il voltaggio corrisponda
- Avviare con l'interruttore (3)
- Se il motore non parte, premere il bottone (2) (sicurezza elettrica).
- L'apparecchio è avviato e funziona regolarmente. Arrestarlo, invertendo l'interrutore (3).

B. NEMICO n.1 DELLE VOSTRE MACINAZIONI : I CHICCHI UMIDI ! !

E'assolutamente indispensabile usare cereali ben secchi. L'uso di chicchi umidi provoca incrostazione delle mole. Il motore si ferma e il bottone di sicurezza (2) si disinnesta. I cereali devono essere conservati in ambiente secco e caldo, in un sacco di tela o juta. I cereali conservati all'esterno o in ambiente umido o non caldo**, assorbono l'umidità dell'aria e non si possono macinare**.

Perchè i cereali perdano il loro eccesso di umidità, occorre conservarli in ambiente secco (e caldo d'inverno) da 15 giorni a 3 settimane. Per accelerarne l'essiccazione, potete porli presso una fonte di calore (per esempio su un calorifero). Lasciateli de 4 a 8 giorni, badando a non farli scaldare oltre i 60°C.

NON SI DEVONO MACINARE CEREALI UMIDI ! ! !

Dopo aver effettuato la prima messa in funzione dell'apparecchio, procedete ora alla vostra prima macinazione.

C. AVVIARE L'APPARECCHIO.

- Togliere il coperchio (6) del boccale di alimentazione (7)
- Versare alcuni grani nel boccale. Attendere un istante per assicurarsi che la macinazione avvenga regolarmente ; continuare a versare i grani e riempire il bolo (oppure versarne la quantità desiderata). Rimettere il coperchio sul boccale. Se si dovesse verificare un inconveniente (per es.arresto del motore), consultare il capitolo "incidenti" delle istruzioni.
- Otete fermare l'apparecchio in funzione e rimetterlo in marcia senza pericolo nè per gli organi di macinazione, nè per il motore.

D. ALIMENTAZIONE REGOLABILE IN GRANI

Il dispositivo di alimentazione in grani (14) permette di regolare il flusso dei chicchi e di ottenere cosi la quantità/minuto del macinato desiderato.

- Per la macinazione dei grani grossi (per es.il MAIS), svitare il bottone (14) in modo che l'apertura posta nella mola fissa (12) sia completamente aperta. **NON SVITARE OLTRE**.
- Per la macinazione dei grani medi(GRANO, SARACENO, ORZO, ecc.) svitare il bottone (14) in modo che l'apertura posta nella mola fissa (12) sia semiaperta.
- Per la macinazione dei grani più piccoli come il miglio, si raccomanda di ridurre ulteriormente il foro di alimentazione.

Vi consigliamo di rispettare queste regole. Il macina-cereali SAMAP macina senza difficoltà, à getto continuo, ogni cereale e leguminosa senza che gli organi dell'apparechio ne soffrano, ma una erogazione abbondante provoca un surriscaldamento anomale e inutile del macinato.
Queste indicazioni corrispondono alle produzioni indicate nella nostra documentazione.

Importante ! Constaterete che, dopo un certo periodo di funzionamento posando le mani sul corpo del mulino (11), questi ha raggiunto una data temperatura. Ciò è dovuto all'elevazione di temperatura del motore elettrico che si stabilizza intorno ai 50/60°, che corrisponde alla temperatura normale di ogni motore in funzione. La temperatura dell'apparecchio NON E' QUELLA DEL MACINATO OTTENUTO. La temperatura del macinato si stabilizza a 35/40 ° circa ; ciò anche in funzione della temperatura dell'ambiente, della regolazione dell'erogazione dei grani e della loro essiccazione.

E. REGOLAZIONE DELLA FINEZZA DEL MACINATO

Si effettua senza soluzione di continuità, dalla frantumazione grossolana alla macinazione più fine.
L'apparecchio alla consegna è regolato alla macinazione più fine, trovandosi i due segni rossi sulla mola fissa (12) e sul corpo dell'apparecchio l'uno di fronte all'altro. Questa posizione varierà leggermente dopo un certo tempo d'uso, per il rodaggio delle mole.
Il rodaggio completo delle mole avviene dopo le prime macinazioni (da 15 a 20 kg.di cereali). Solo a rodaggio avvenuto otterrete il massimo della finezza desiderata
La regolazione della finezza del macinato si ottiene distanziando o ravvicinando la mola fissa (12) dalla mola rotante solidale con l'albero del motore e situata nel corpo dell'apparecchio (11).

OPERAZIONE DI REGOLAZIONE DEL MACINATO

- Avviare il mulino. Avvitare il pulsante rosso(14) -vite di regolazione del getto di alimentazione) in senso orario per fermare completamente la gettata dei chicchi.
- Tenere con la mano sinistra la mola fissa (12) premendo sul pulsante (14).
- Mantenere ferma la mola per impedire che ruotiotare e svitare il pulsante (4) di due giri in senso antiorario.
- **MACINAZIONE FINE**
    - Ruotare lentamente la mola fissa (12) in senso orario.
    - Appena le mole entreranno a contatto fra loro, sentirete il caratteristico rumore di sfregamento.
    - Appena percepirete questo rumore NON RUOTATE PIU' (blocchereste le mole e il motore si fermerebbe).
    - Riavvitate il pulsante (4) bloccando così la mola fissa (12) nella posizione di macinazione più fine.
      IMPORTANTE: stringere bene il bottone di bloccaggio (4)
- **MACINAZIONE EXTRA-FINE** La regolazione della macinazione extra-fine si effettua durante la macinazione stessa.
    - Regolare il mulino alla macinazione fine come indicato precedentemente.
    - Aprire il canale di alimentazione a metà col bottone (14)
    - Avviare il mulino e versare i grani nel boccale di alimentazione.
    - Mantenere ferma la mola fissa (12) facendo leva sul pulsante (14)
    - Svitare di due giri il bottone (4)
    - Ruotare lentamente, durante la macinazione, la mola fissa (12) in senso orario finchè le mole non entrino a contatto.
    - Durante questa operazione tenere ferma la mola per non lasciarla avanzare. Appena sentirete il rumore di sfregamento caratteristico delle mole che si toccano, bloccare la mola fissa stringendo il bottone (4).
      ATTENZIONE ! Appena tutti i grani saranno macinati, fermare l'apparecchio, altrimenti le pietre, libere dai grani, si sfregherebbero fortemente l'una contro l'altra.
- **MACINAZIONE GROSSA**. Potete ottenere senza soluzione di continuità macinazioni meno fini regolando la distanza delle mole.
    - tenete la mola fissa (12) con la mano sinistra facendo leva sul pulsante (14)
    - svitate di due giri il bottone (4)
    - ruotate lentamente la mola fissa in senso antiorario. Più svitate, più ottenete una macinazione grossa.
    - stringere di nuovo il pulsante (4) per bloccare la mola fissa sulla posizione scelta.

- mettere il coperchio sul boccale (7) affinchè l'aria di raffreddamento non esca dall'alto attraverso le mole che sono scostate per la macinazione.

Mettere sempre il coperchio (6) per evitare che l'aria di raffreddamento e di eiezione esca dal foro di alimentazione dei chicchi impendendo a questi di venire assorbiti dall'agitatore.

F. INCIDENTI

Il mulino non si avvia.
Verificare :

- se la spina (1) è ben inserita nella presa di corrente.
- se il pulsante (2) (sicurezza del motore) è attivato. Per attivare la sicurezza del motore premere sul pulsante (2). A volte la riattivazione del bottone del disgiuntore è difficile, allora bisogna premere con più forza (potete usare un manico di coltello o altro utensile duro).
- se il bottone dell'interruttore (3) è sulla posizione di "marcia" (punto rosso),
- se la presa di corrente è sotto tensione.

Il mulino si ferma durante l'uso.

- La sicura elettrica (2) è disinserita. Chiudere il canale di alimentazione (14) e **passare su una macinazione più grossa**.
- Attendere circa un minuto e premere il bottone (2) (disgiuntore).
- Il mulino deve rimettersi in funzione ; aprire parzialmente il canale di alimentazione (14).
- La macinazione e la fuoriuscita della farina deve divenire regolare.

Causa dell'incidente : cereali umidi oppure un'alimentazione di grani troppo abbondante. Ridurre l'alimentazione per mezzo del bottone (14).

Il mulino non si rimette in funzione o si ferma appena premuto il pulsante di sicurezza (2) anche dopo parecchi tentativi :

- significa che le mole sono sporche
- i grani sono umidi.I grani devono essere ben secchi prima di ogni macinazione
- Verificare che il selettore di farina (9) non sia otturato.

Come pulire le mole senza smontare l'apparecchio

- Mettere l'interruttore (3) sulla posizione di "fermo".
- Avvitare il pulsante rosso (14) (vite di regolazione del flusso di alimentazione) in senso orario per arrestare completamente il flusso dei chicchi.
- Svitare il bottone (4) di due giri.
- Svitare la mola fissa (n. 12) di circa 1/2 giro.
- Avvitare di nuovo il bottone (4)
- Premere il bottone (2) di sicurezza elettrica
- Avviare con l'interruttore (3)
- Alimentare con qualche chicco ben secco, aumentare il flusso e far passare a questa regolazione circa 200 gr.
  Con questa frantumazione grossolana le mole si puliscono della pasta che vi si è formata sopra.
- Procedere alla nuova regolazione di finezza del macinato come descritto. Se il mulino si blocca di nuovo oppure si blocca alla prima macinazione fine seguente che deve essere assolutamente effettuata con cereali ben secchi, vuol dire che

Le mole sono ancora incrostate: bisogna allora procedere allo smontaggio e pulitura degli organi di macinazione

Pulizia delle mole

- Mettere il bottone (3) dell'interruttore sulla posizione di "fermo".
- Isolare il mulino disinserendo la spina (1)

- Svuotare completamente il boccale (7)
- Svitare di due giri il bottone (4)
- Svitare completamente e togliere la mola fissa (12) dal mulino avendo cura di non urtare la parte della mola fissa (12) filettata.
- Pulire le mole staccando la crosta pastosa di farina formatasi in superficie. Con un piccolo utensile (cacciavite o coltellino a punta) pulire con precauzione le cavità situate fra le due mole. E'assolutamente sconsigliato lavare le mole. Se inavvertitamente venissero a contatto con un liquido, lasciarle asciugare prima della nuova macinazione per circa tre giorni, tenendo gli organi di macinazione smontati.

Prima di procedere al rimontaggio :

- Pulire accuratamente le due filettature della mola fissa (12) e del corpo del mulino con uno spazzolino morbido (per es. uno spazzolino da denti) e con uno straccio morbido imbevuto d'alcool, al fine di rimuovere ogni residuo di farina che possa essere rimasto durante lo smontaggio.
- Con uno straccetto imbevuto d'olio minerale, di vaselina o di olio di macchina per cucire, pulire le filettature della mola fissa (12) e del corpo (n11).
- Rimontare la mola fissa (12) facendo attenzione a non danneggiare le filettature e applicare il boccale (7).
- Regolare la finezza di macinazione come sopra descritto.

Il mulino non produce piu' un macinato fine. Vedi istruzioni speciali "usura delle mole".

G. MANUTENZIONE DEL MULINO

Se vi accorgete che è difficoltoso ruotare la mola fissa (12) per regolare la finezza del macinato, è necessario procedere alla pulizia della filettatura della mola fissa (12). Non usate mai martelli, scalpelli o altri utensili taglienti per svitare la mola.
Se si dovesse presentare la minima difficoltà, non esitate a consultarci, **sia per iscritto che per telefono**.

Se ci scrivete, vi preghiamo di essere chiari sul motivo dell'inconveniente riferendovi al n° corrispondente all'operazione del nostro "manuale d'istruzione per l'uso" o "prima messa in funzione". Anche per telefono riferitevi sempre a questi documenti che ci aiuteranno a comprendere meglio le vostre difficoltà.

Prima di essere spedito, il mulino ha superato con successo tutte le prove di uso e di buon funzionamento. Esso è il frutto di anni di ricerche e deve darvi la massima soddisfazione.
Usatelo il più sovente possibile.

NON MACINARE MAI PRODOTTI OLEOSI - LE SECREZIONI OLEOSE SPORCANO LE MOLE.

La macinazione di prodotto oleosi puri è impossibile con le mole in pietra. Si può tuttavia macinare lino o prodotti oleosi, mescolati però prima della macinazione almeno col 50% di cereali ben secchi (ad es.grano).

H. CIO'CHE BISOGNA EVITARE - CIO' CHE NON BISOGNA MAI FARE....

- Mettere l'apparecchio sotto tensione senza aver messo l'interruttore (3) sulla posizione di "fermo".
- Mettere l'apparecchio in funzione in posizione diversa dalla verticale.
- L'apparecchio deve sempre appoggiare sui piedi di gomma
- macinare senza aver piazzato il sacco di recupero o il boccale sul selettore (9). La potente ventilazione proietterebbe la farina dappertutto.
- la macinazione grossa senza coperchio.
- **L**o smontaggio deve avvenire in ambiente a temperatura normale (18|22°) dove il mulino deve assolutamente trovarsi da 24h.
- Macinare chicchi umidi (V.manuale d'istruzione) nè semi oleosi puri (lino)
- Macinare senza aver ben stretto il bottone di bloccaggio (4) della mola fissa (12).

- Introdurre oggetti di metallo nel foro di alimentazione in chicchi; ogni intervento deve avvenire a mulino disinserito e a mola fissa svitata.
- Lavare o mettere a contatto con liquidi le mole. Se inavvertitamente ciò dovesse succedere, fatele asciugare per 3 giorni all'aperto o nel forno a temperature 50°.
- Regolare la finezza del macinato mentre si trovano ancora chicchi fra le mole, salvo precise situazioni (v. usura delle mole).
- Avviare l'apparecchio e macinare senza aver fissato il selettore di farina.
- Avviare l'apparecchio senza aver montato la mola fissa(12).
- Introdurre durante l'uso un oggetto qualunque o le dita nel foro di eiezione della farina (11). Rischiereste di ferirvi gravemente.

OGNI INTERVENTO DEVE AVVENIRE AD APPARECCHIO DISINSERITO

I. USURA DELLE MOLE DI PIETRA DEI MACINA-CEREALI "SAMAP"

Le mole di pietra del mulino SAMAP sono realizzate con elementi naturali, e cioè: da una parte l'abrasivo (la parte attiva della mola) che è il CORINDONE naturale più duro che si conosca e che si chiama NAXOS, dal luogo di origine (una delle isole greche) e, dall'altra, il legante o cemento realizzato con magnesite terrestre e marina.

L'unico fine del cemento o legante è di mantenere fermamente a posto i grani di abrasivo. Le mole del mulino SAMAP non contengono nessun elemento sintetico come resine, colle, ecc..

E'naturale che le mole si consumano. Certamente, per uso familiare, l'usura è molto ridotta, ma esiste. Alcuni nostri mulini ad uso familiare, hanno superato in alcuni casi le 20 tonnellate di macinato fine, che significa, per uso famiglia, una durata rispettabile (si calcola da 150 a 250 kg di grano all'anno per famiglia).

Data la robustezza del complesso del mulino SAMAP, è prevista la possibilità di ricambio delle mole ; vale a dire che è possibile in ogni momento sostituire la mola rotante e la mola fissa con mole nuove.

Succede che il concetto di usura delle mole sia valutato differentemente dagli utenti. Alcuni si allarmano appena vedono tracce di usura vicino al centro della pietra (che è il più usato, poichè è qui che avviene la frantumazione). Altri, per contro, finiscono per constatare dopo anni di uso familiare una macinazione meno fine senza preoccuparsi dello stato delle mole.

Fra queste due posizioni estreme, vorremmo farvi conoscere la nostra esperienza e aiutarvi ad aver cura delle vostre mole in modo che rendano il lore servizio il più a lungo possibile.

Comunque, ricordate il principio di base : **LA MACINAZIONE FINE CONSUMA MENO LE MOLE**. Di conseguenza è la macinazione grossa che le consuma di più.

Qual'è la spiegazione di questo paradosso ?

Logicamente si è portati a credere che la macinazione fine provochi l'usura massima ; ciò è falso. In effetti, quando le mole si toccano (o quasi), l'abrasivo, cioè il corindone delle mole, si usa fino all'ultimo centesimo di millimetro. Non può sfuggire nulla, poichè lo strettissimo spazio rimasto fra le due mole è occupato dai grani o dalla farina.

Nella macinazione grossa, invece, vi è una tendenza a scalzare l'abrasivo dal cemento prima che questi sia completamente usato.
Certamente, si tratta di particelle paragonabili a polvere, ma questa usura o questo scalzamento è nettamente superiore riguardo alla macinazione fine. Questa "polvere" provocata dall'usura delle mole (mescolandosi alla farina a dosi quasi omeopatiche) è riconosciuta utile alla salute, a causa dell'apporto di oligo-elementi propri delle pietre naturali.

E' d'altronde facile constatare, su una mola che esegua solo macinazione semi-grosse o grosse, una corrosione non verificabile sulle mole usate per macinazioni fini.

Da questa constatazione emerge una regola di manutenzione che consentirà al vostro macina-cereali di conservare la finezza e la durata al massimo:

REGOLARMENTE, O APPENA CONSTATERETE UNA TENDENZA DELLA FARINA A DIVENIRE MENO FINE, BISOGNA "RIAFFILARE" LE MOLE PER UNA MACINAZIONE EXTRA-FINE.

Le mole del macina-cereali SAMAP sono concepite in modo che si affilano automaticamente (le mole tagliate dei mulini a pietra classici devono essere ritagliate regolarmente: operazione delicata e costosa). Giustamente la macinazione fine realizza al meglio la riaffilatura.

IN CONCLUSIONE: NON ESITATE A FARE SPESSO MACINAZIONI FINE O EXTRA-FINE, AUMENTERETE COSI' LA DURATA DELLE VOSTRE PIETRE.

J. CERTIFICATE OF CONFORMITE EC

Il fabbricante : SAMAP ECOSYSTEME SARL – 34, CHEMIN DE LA SPECK 68000 COLMAR, France
Dichiara che la macchina designata F100, est conforme alle disposizioni delle direttive seguenti:

- 2006/95/EC
- 2004/108/EC
- 2012/27/CE

La macchina è conforme alle disposizioni delle norme europee armonizzate seguenti:

- NF EN 12100 : Décembre 2010. Sécurités des Machines – Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1/A1 : Mai 2009. Sécurités des machines –Equipement électriques des machines – Règles générales

Colmar, le 03/01/2013

Titel: Head manager
Name: ZIMMER Michael

H. WARRANTY

This product has undergone stringent testing during manufacture.
We guarantee the buyer that our mills F100 are trouble free from material and functionning.

This mill has several warranties:

- **Conformity warranty** : duration **of 2 years,** from the date of original purchase (date of receipt), conformément au droit européen. The product or the defective parts will be repared free of charge, under the following conditions :
  - the product is defective in material or workmanship.
  - the product has been returned with 24 months from the date of original purchase (date of receipt).
  - The product was bought in an EC country.
- **Commercial warranty** : duration of **10 years**, from the date of original purchase (date of receipt).
  The warranty is limited to the exchange of defected parts recognized by ourselves (wearing parts not included). The mill or defective parts have to be send to your dealer or our company. All the shipping and handling costs are in charge of the user. The defected parts have to be adequatly packed.
  This warranty will be granted upon presentation of the original invoice or cash receipt, indicating the date of purchase.

This guarantee does not apply to the following:

- Damage caused by accidents including, but not limited to lightning, fire, water, …
- Damage to the product resulting from neglect, misuse, use against the operating manual instructions, repair or install wrongly performed (non exhaustive list).
- Modification, adaptations or alteration of the product.

The guarantee applies to the millstones only if clean, dry grains are used, free from any stones, nails, metal chips or foreign particules.

In the event of repairs, no claims will be accepted for indemnities concerning lost time or loss of use during repair.

If you need service, whether or not under guarantee, please approach the dealer who sold you the mill.
In your own interest, we advise you to read the instructions bookelt carefully before contacting your dealer.
These statements do not affect your statutory rights as a consumer under applicable national legislation in force, nor your consumer's rights against the dealer from whom you bought the product.

SAMAP ECOSYSTEME
34, chemin de la Speck
68000 COLMAR – France