SAMAP

MOULINS A CÉRÉALES

Z.A. — 1, rue du Moulin, B.P. 1
ANDOLSHEIM
68600 Neuf-Brisach (France)
Tél. (89) 71.46.36

S. A R. L.
au Capital de 300.000 F
R. C. Colmar B 916 720 659
Numéro Siret :
916 720 659 00017
C. C. P. Strasbourg 637-38 R

N/REF.
V/REF.
V/LETTRE
OBJET :

ANDOLSHEIM, LE

Madame, Monsieur,

Vous venez de faire l'acquisition du

MOULIN A CÉRÉALES « SAMAP »
électrique avec meules en pierre

Il est maintenant le vôtre.

S'il vous est livré par le transporteur, le colis doit être intact. S'il présente des traces d'avaries, formulez des réserves sur le bulletin de livraison du transporteur qui vous alivré en y mentionnant :

« *Sous réserve de colis abîmé* »

Déballez l'appareil : si vous constatez des avaries, adressez dans les trois jours et par lettre recommandée, votre réclamation au transporteur.

Le colis n'est pas abîmé, mais au déballage vous constatez une avarie au moulin. Adressez une lettre recommandée au transporteur dans les trois jours en lui signalant l'avarie et en nous faisant parvenir une copie de la lettre.

Pour la MISE EN SERVICE, nous vous demandons de lire très attentivement et dans l'ordre, les instructions que nous vous remettons en annexe :

1) PREMIÈRE MISE EN MARCHE (sans mouture)

2) MANUEL D'INSTRUCTION ET D'UTILISATION

3) Ce qu'il FAUT ÉVITER — Ce qu'il ne FAUT JAMAIS FAIRE

Respectez scrupuleusement ces instructions, elles vous permettront de bien utiliser cet appareil. En observant ces quelques conseils, votre moulin fonctionnera sans entretien durant de longues années.

Nous vous souhaitons réussite et joie avec le Moulin à céréales SAMAP — électrique avec meules en pierre.

Sincèrement Vôtre *La Direction*

Conditions générales: Nous donnons systématiquement acte par écrit des documents, dessins, chémas, plans etc... qui nous sont remis et il appartient au besoin à nos clients de l'exiger de nous. Nos marchandises vendues franco ou départ, sont considérées comme acceptées avant expédition et voyagent aux risques et périls du destinataire. Elles sont payables à HORBOURG-WIHR 68000 Colmar. Les engagements pris par nos représentants ne sont valables qu'après notification de notre part. De convention expresse, en cas de litige, les juridictions compétentes du Haut-Rhin pourront seules être saisies. Les traites, chèques, virements, acceptation de règlement n'apportent aucune dérogation à cette attribution de juridiction. Toute commande passée à notre Société vaut acceptation formelle des conditions ci-dessus.

PREMIÈRE MISE EN MARCHE (sans mouture)

du moulin à céréales « SAMAP » électrique avec meules en pierre

1) Sortir l'appareil de son emballage.
2) Poser le moulin sur une surface plane, très propre — **éviter de poser l'appareil sur une nappe.**

   Dévisser les deux écrous n° 13. Monter le sélecteur de farine n° 9 sur le corps n° 11 en l'engageant dans les goujons. Le filtre en tissu doit se trouver en hauteur — se reporter au dessin descriptif.
   Visser et bloquer les deux écrous n° 13.
4) RÉGLER LE DISPOSITIF D'ALIMENTATION RÉGLABLE n° 14 de débit en graines.
   Maïs : ouverture totale
   Blé : demi-ouverture.
5) Mettre en place le sac de récupération ou le bocal en verre sur l'éjecteur spécial. Nous vous conseillons de glisser le sac à l'intérieur du bracelet caoutchouc et d'écarter l'ensemble pour la pose sur le sélecteur.
6) Vérifier que l'interrupteur n° 3 est bien en position « Arrêt ». Le point rouge mentionne la position « Marche ».
7) Brancher la fiche électrique n° 1 sur une prise de courant normalisée avec prise de terre
   Bien vérifier que le voltage correspond.
   Sauf demande spéciale, nos moulins sont livrés en 220 volts.
   Pour les moulins en bi-tension, 110 et 220 volts, mettre l'appareil au voltage choisi au moyen de l'inverseur n° 15.
8) Mettre en marche par l'interrupteur en inversant le bouton n° 3 en position « Marche » (point rouge).
9) Si le moteur ne démarre pas, pousser sur le bouton n° 2 (sécurité électrique).
10) L'appareil se met en marche et fonctionne normalement.
    Arrêter l'appareil en inversant l'interrupteur n° 3 en position « Arrêt ».
11) AVANT MOUTURE, lire attentivement le « MANUEL D'INSTRUCTION et D'UTILISATION ».

Les traces de farine dans les meules et le sélecteur témoignent que votre moulin a satisfait à tous les tests de mise en marche et de réglages effectués en nos ateliers.

manuel d'instruction et d'utilisation

MOULIN A CÉRÉALES « SAMAP »
électrique avec meules en pierre

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

Il est absolument indispensable d'utiliser des céréales bien sèches.

L'emploi de graines humides provoque l'encrassage des meules, le moteur s'arrête et la sécurité du moteur (N° 2) déclenche.

Vos céréales doivent être stockées **dans un local sec et chauffé,** dans un sac de toile (ou jute). Les céréales stockées à l'extérieur, ou dans un local humide ou non chauffé, **absorbent l'humidité de l'air** et **SONT IMPROPRES A 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 (sur un radiateur par exemple). Les laisser 2 ou 3 jours, veillez à ne pas les chauffer au-delà de 80°.

PAS DE MOUTURE AVEC DES CÉRÉALES HUMIDES !

Vous avez effectué la première mise en marche de votre appareil, vous allez procéder maintenant à votre première mouture.

1) ALIMENTATION RÉGLABLE EN GRAINS

Le dispositif d'alimentation en graines n° 14 permet de régler le débit en graines et d'obtenir ainsi le grammage / minute de mouture désiré.

— Pour les moutures de grosses graines (maïs - féverolles, etc.) dévisser le bouton n° 14 de telle sorte que l'orifice aménagé dans la meule glissante n° 12 soit ouvert totalement. Ne pas dévisser au-delà.

— Pour les moutures de graines moyennes (blé - sarrasin - orge - avoine nue, etc.) visser le bouton n° 14 pour que l'orifice d'alimentation soit obturé de moitié.

— Pour les moutures de graines plus petites telles que le millet, il est recommandé de réduire encore davantage l'orifice d'alimentation.

Nous conseillons de respecter ces réglages. Le moulin SAMAP surpuissant moud sans difficultés, à plein débit, toutes céréales et légumineuses sans que les organes de l'appareil en souffrent, mais un débit trop important conduit à un échauffement anormal et inutile de la mouture.
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 n° 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°, température normale à tout moteur en fonctionnement. La température du corps n° 11 N'EST PAS CELLE DE LA MOUTURE OBTENUE. La température de la mouture se situe à environ 35°/40°, ceci en fonction de la température ambiante du local, du réglage du débit des graines et de leur séchage.

2) Mettre en marche l'appareil, position « point rouge » de l'interrupteur n° 3.

3) Enlever le couvercle n° 6 du bol d'alimentation n° 7.

4) Verser quelques graines dans le bol, celles-ci sont captées par l'agitateur à vis et entraînées vers les organes de mouture.
Attendre quelques instants pour s'assurer que la mouture se fait normalement; continuer à verser les graines et remplir le bol n° 7 (ou en y versant uniquement la quantité à moudre) - **Remettre le couvercle sur le bol.** Si un incident se produit (arrêt du moulin par ex.) se reporter au chapitre « Incidents » ci-après.

5) Vous pouvez arrêter l'appareil en charge et le remettre en marche sans dommage ni pour les organes de mouture, ni pour le moteur.

6) RÉGLAGE 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 n° 12 et le corps n° 11 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 n° 12 de la meule mouvante solidaire de l'arbre du moteur et logée dans le corps n° 11.

MODE OPÉRATOIRE DU RÉGLAGE DE LA MOUTURE

a) Mettre le moulin en marche;
Visser le bouton rouge n° 14 (vis de réglage du débit d'alimentation) dans le sens des aiguilles d'une montre, pour arrêter complètement l'arrivée des graines;
b) Tenir de la main gauche la meule gisante n° 12;
c) Maintenir la meule fermement pour l'empêcher de tourner et dévisser le bouton n° 4 de deux tours (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).

d) MOUTURE FINE

Tourner lentement la meule gisante n° 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, NE PLUS TOURNER (vous bloquerez les meules et le moteur s'arrête) mais revenir en arrière (sens inverse) avec la meule gisante n° 12, jusqu'au point ou le frottement n'est plus perceptible. Continuer de maintenir la meule gisante n° 12 avec la main gauche et revisser le bouton n° 4 assurant ainsi le blocage de la meule gisante n° 12 dans la position de la mouture la plus fine.
Après serrage du bouton n° 4, **vous ne devez plus percevoir** de frottement des meules.

IMPORTANT : NE PAS TROP SERRER LE BOUTON DE SERRAGE N° 4, POUR NE PAS ÉCRASER LA BUTÉE PLASTIQUE SUR LE FILETAGE.

e) MOUTURE GROSSIÈRE

Vous pouvez obtenir, sans palier, des moutures moins fines par réglage de l'écartement des meules. Opérer comme suit :
- maintenir la meule gisante n° 12 avec la main gauche,
- dévisser le bouton n° 4 assurant le déblocage de la meule gisante,
- 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 n° 4 pour bloquer la meule gisante à la position choisie,
- mettre le couvercle sur le bol n° 7 afin que l'air de ventilation ne s'évacue pas par le haut à travers les meules qui se trouvent écartées pour la mouture.

Poser toujours le couvercle n° 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.

7) INCIDENTS

LE MOULIN NE DÉMARRE PAS

Vérifier :

- si la fiche d'alimentation n° 1 est bien embrochée dans la prise de courant du secteur,
- si le bouton n° 2, sécurité du moteur, est bien armé.

Pour armer la sécurité du moteur, pousser sur le bouton n° 2.

Parfois le réarmement du bouton du disjoncteur est difficile.

Il est alors nécessaire d'insister par une pression plus forte (utiliser pour cela une règle, manche de couteau ou autre objet dur).

- si le bouton de l'interrupteur n° 3 est sur la position « Marche » (point rouge),
- si votre prise de courant est sous tension.

LE MOULIN S'ARRÊTE EN COURS D'UTILISATION

a) La sécurité électrique a déclenché, attendre environ une minute pour permettre au relais thermique de refroidir, enfoncer le bouton n° 2.
Le moulin doit se remettre en marche, la mouture et l'éjection de la farine se fait normalement.
C'est un incident mineur qui peut se produire.

b) Le moulin ne se remet pas en marche ou **s'arrête dès réarmement** de la sécurité n° 2, même après plusieurs tentatives répétées :
- les meules sont encrassées, vos graines sont humides.

Les graines **doivent être séchées** avant toute nouvelle mouture.

c) **Vérifier si le sélecteur de farine n° 9 n'est pas bouché.**

8) COMMENT DÉSENCRASSER LES MEULES SANS DÉMONTER L'APPAREIL

a) Mettre l'interrupteur n° 3 sur position arrêt,
b) Visser le bouton rouge n° 14 (vis de réglage sur débit d'alimentation) dans le sens des aiguilles d'une montre, pour arrêter complètement l'arrivée des graines).
c) Dévisser le bouton n° 4 de deux tours.
d) Dévisser la meule gisante n° 12 d'environ 1 / 2 tour.
e) Resserrer le bouton n° 4.
f) Pousser le bouton n° 2 de la sécurité électrique.
g) Mettre en marche l'appareil par l'interrupteur n° 3 (point rouge).
h) Alimenter avec quelques graines bien sèches, augmenter l'alimentation 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.
i) Procéder au nouveau réglage de la finesse de la mouture comme décrit ci-dessus.
Si pendant l'opération n° 8 - h) - le moulin se bloque à nouveau ou se bloque à la première mouture fine qui suit, (opération n° 8 - i) mouture qui doit obligatoirement être effectuée avec des céréales bien sèches,

vos **MEULES RESTENT ENCRASSÉES**

il faut procéder au démontage et au nettoyage des organes de mouture.

9) NETTOYAGE DES MEULES

a) Mettre le bouton n° 3 de l'interrupteur sur position « Arrêt ».
b) Isoler le moulin du secteur en **débranchant la prise n° 1.**
c) Vider le bol n° 7 de toutes les graines.
d) Dévisser de 2 tours le bouton n° 4.
e) Dévisser complètement et sortir le meule gisante n° 12 du corps n° 11 en prenant soin de ne pas heurter la partie aluminium filetée de la meule gisante n° 12.
f) Nettoyer les meules en décollant la croûte pâteuse de farine 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.

Avant de procéder au remontage :

— nettoyer soigneusement les deux filetages de la meule gisante n° 12 et du corps n° 11 au moyen d'une brossette douce (brosse à dent par ex.) et d'un chiffon doux imbibé de perchlore ou trichloretylène (que vous trouverez chez le droguiste) 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 n° 12 et sur le filetage du corps n° 11.

g) Remonter la meule gisante n° 12 en prenant soin de ne pas abîmer les filetages, poser le bol n° 7.
h) Régler la finesse de la mouture comme décrit ci-dessus.

10) BLOCAGE DE LA MEULE GISANTE N° 12

— voir instructions spéciales en annexe.

11) LE MOULIN NE PRODUIT PLUS DE MOUTURE FINE

— voir instructions spéciales « Usure des meules » en annexe.

12) ENTRETIEN DU MOULIN

Lorsque le réglage de la finesse se fait difficilement, il est urgent de procéder à un nettoyage du filetage de la meule gisante n° 12 (voir mode opératoire sous n° 9 - nettoyage des meules).
Ne jamais utiliser de marteaux, burin ou autres outils tranchants pour dévisser la meule (voir instruction spéciale en annexe bloquage de la meule gisante n° 12).

Si la moindre difficulté devait se présenter, n'hésitez pas à nous consulter soit par lettre, soit par téléphone.
Si vous nous écrivez :
mentionnez bien dans votre lettre le n° de l'opération de la notice « Première mise en service » ou du « manuel d'instruction et d'utilisation » qui sont la cause de vos ennuis.
Si vous nous tégéphonez, avez sous les yeux ces mêmes documents, ils nous aideront à une meilleure compréhension de vos difficultés.

Ce moulin a subi avec succès, et avant de vous être livré, tous les tests d'utilisation et de bonne marche. Il est le fruit de plusieurs années de recherches et doit vous donner entière satisfaction. Utilisez-le le plus souvent possible.

IMPORTANT

NE JAMAIS MOUDRE DES OLÉAGINEUX - LES SÉCRÉTIONS D'HUILE ENCRASSENT LES MEULES.
La mouture des oléagineux purs et impossible avec des meules en pierre.
Vous pouvez toutefois moudre du lin ou autres oléagineux mais en y mélangeant avant mouture au moins 50% de céréales (blé par ex.).

CE QU'IL FAUT ÉVITER...

CE QU'IL NE FAUT JAMAIS FAIRE...

avec votre

MOULIN A CÉRÉALES « SAMAP »
électrique avec meules en pierre.

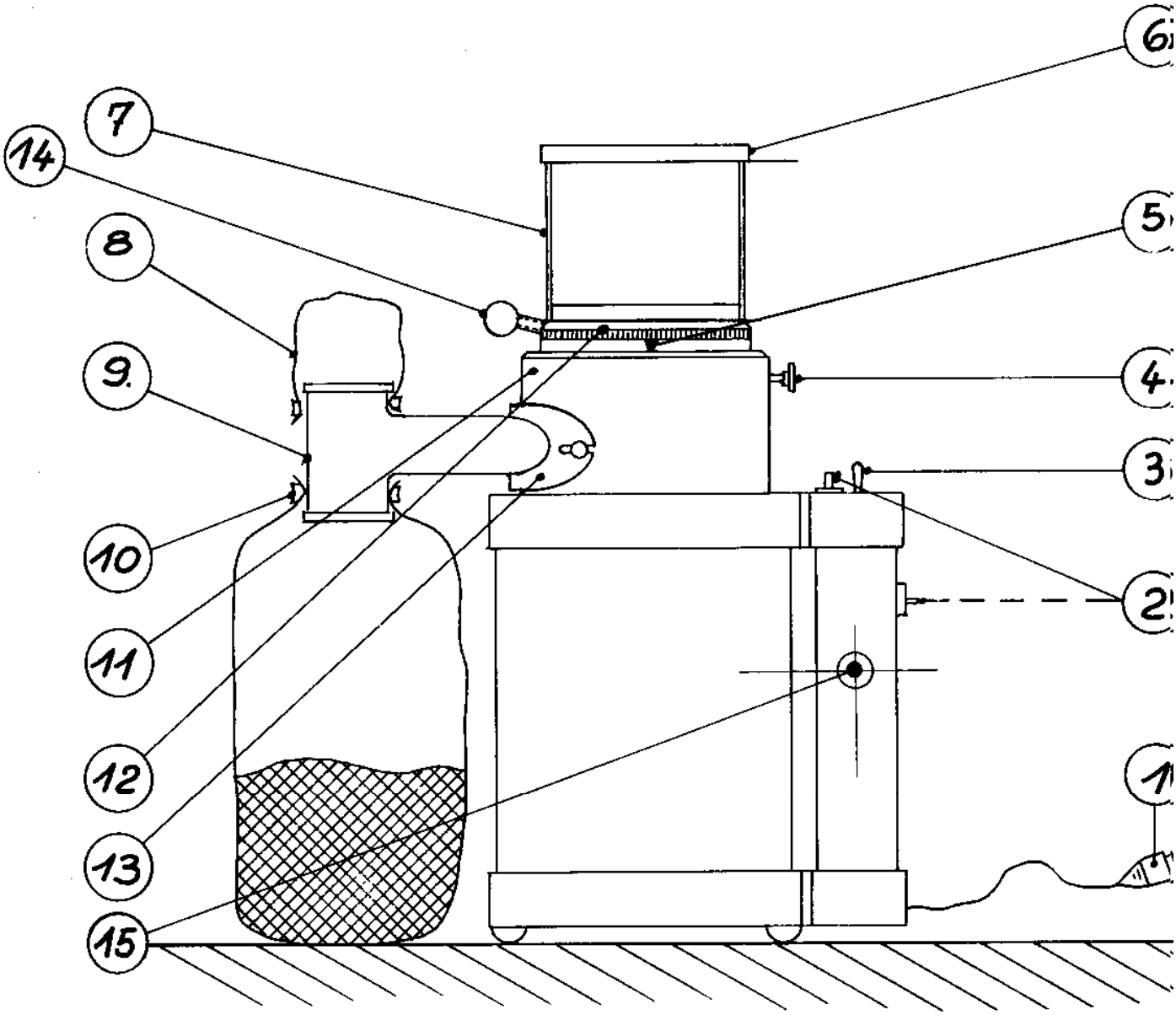
IL FAUT ÉVITER

- de mettre l'appareil sous tension sans avoir mis l'interrupteur n° 3 sur position « Arrêt »,
- de mettre l'appareil en marche dans une position autre que verticale, l'appareil doit toujours reposer sur ses pieds en caoutchouc,
- de moudre sans avoir mis en place le sac de récupération sur le sélecteur n° 9. la puissante ventilation projetterait la farine à plusieurs mètres.
- la mouture grossière sans couvercle.
- le démontage doit se faire dans un local normalement chauffé (18 à 22°) dans lequel le moulin aura été entreposé, impérativement, 24 h avant

IL NE FAUT JAMAIS

- moudre des graines humides (voir manuel d'instruction) ni des oléagineux purs (lin par exemple),
- moudre sans avoir serré le bouton n° 4 de blocage de la meule gisante n° 7.
- 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 ni les mettre en contact avec un liquide. Si par inadvertance, vous avez mouillé les meules, faites les sécher à l'air pendant 3 jours.
- 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 route l'appareil ni moudre sans avoir fixé le sélecteur de farine,
- mettre en marche l'appareil sans avoir monté la meule gisante n° 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 n° 11 - vous abîmerez les ailettes de ventilation et d'éjection de la farine.
  En y introduisant vos doigts, vous vous blesserez gravement.

TOUTE INTERVENTION SUR L'APPAREIL DOIT ÊTRE FAITE APPAREIL DÉBRANCHÉ



DESSIN DESCRIPTIF DU MOULIN A CÉRÉALES « SAMAP » ÉLECTRIQUE AVEC MEULES EN PIERRE

REPÈRES :

1) Prise de courant 220 volts avec prise de terre.
2) Bouton de sécurité électrique.
3) Interrupteur de mise en marche.
4) Bouton de blocage de la meule gisante.
5) Deux marques rouges.
6) Couvercle souple.
7) Bol d'alimentation.
8) Filtre.
9) Sélecteur de farine.
10) Sac de récupération avec bracelet caoutchouc.
11) Corps de l'appareil.
12) Meule gisante.
13) Écrous de fixation du sélecteur de farine.
14) Bouton de réglage de l'alimentation.
15) Inverseur bi-tension 110-220 V (équipement sur demande).