

# Bedienungsanleitung für die Malzmühle

Sehr geehrte Hobbybierbrauer/innen,

viele Vorzüge sprechen für den Einsatz dieses Gerätes: Das Mahlwerk ist komplett aus Edelstahl.

- Ein durch Kugellager besonders leichtgängiges Einwalzensystem.
- Der Mahlvorgang kann durch die Verwendung von durchsichtigen Seitenteilen kontrolliert werden.
- In dem Holztrichter passen ca. 4 kg Malz (Volumen ca. 7 Liter).
- Der Holztrichter kann als Abdeckung für das Gerät eingesetzt werden.
- Wahlweise kann das Gerät per Akkuschauber (bis 1,5 kg Malz / min) oder per Hand (bis 1 kg Malz / min) angetrieben werden.

## 1) Montage des Trichters

Der Trichter wird auf die Anpressplatte montiert. Hierzu werden die Schlossschrauben am oberen Ende der Anpressplatte abgeschraubt. Der Trichter wird aufgesetzt und in den vorgesehenen Bohrungen so montiert, dass die Flügelschrauben von außen auf die Anpressplatte wirken und die Schlossschraube im Trichter sitzt.

## 2) Aufstellen des Gerätes

Die Malzmühle kann nun mit Schraubzwingen vorne an einem Tisch angeschraubt werden. Hierbei dienen die hinteren Gummifüße als Anschlag an die Tischkante. Unter die Malzmühle ist ein entsprechender Behälter zu stellen. Es empfiehlt sich hierbei, den Abstand zwischen Mühle und Gefäß möglichst gering zu halten.

Alternativ kann die Mühle auch auf einen Behälter z. B. ein Fass gestellt werden. Das geschrotete Malz fällt dann direkt in das Fass. Durch das Versetzen von einem oder zwei Gummifüßen kann hierbei die Lage der Malzmühle dem Gefäß angepasst werden.

## 3) Motorischer Antrieb

Zum motorischen Antrieb verwenden Sie am besten einen Akkuschauber. Beim Einsatz von Bohrmaschinen sind niedrige Drehzahlen zu wählen (ca. 200 U / min). Der beigegefügte Adapter treibt über die Nuss den aus der Malzmühle herausstehenden 6-Kant-Bolzen an. Achten Sie auf Rechtslauf der Maschine.

## 4) Antrieb mit Handkurbel

Beim Handantrieb wird die Kurbel in die Bohrung in dem herausstehenden 6-Kant-Bolzen eingeführt und nach rechts gedreht, bis die Kurbel anschlägt. Dann ist das Gerät einsatzbereit.

**ACHTUNG!** Beim Lösen der Kurbel unbedingt mit einem Gabelschlüssel Schlüsselweite 14 die Walze arretieren und die Kurbel nach links herausdrehen.

## 5) Reinigung

Zum Reinigen kann das Abdeckblech – bei demontiertem Trichter – nach oben herausgezogen werden. Nun lässt sich die Mühle leicht reinigen.

## 6) Holzteile

Die Holzteile sind unbehandelt. Die Holzteile können geölt werden, jedoch kann Öl die Verklebung des Trichters beeinträchtigen und es sollte dort gegebenenfalls sehr sparsam verwendet werden.

## 7) Sicherheit

**ACHTUNG!** Bitte achten Sie darauf, dass das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht ohne die seitlichen Abdeckungen und nicht ohne den Trichter in Betrieb gesetzt wird.

## 8) Erstinbetriebnahme

Bei der Erstinbetriebnahme sollten die ersten 100 g geschroteten Malz weggeworfen werden.

## 9) Einstellen

Der vom Werk eingestellten Mindest-Pressspalt beträgt ca. 0,3 mm. **ACHTUNG!** Falls durch die Einstellschraube die Anpressplatte an die Walze gedrückt werden kann, müssen die Kontermuttern auf der Einstellschraube so nachgestellt werden, dass im normalen Einstellbereich die Walze nicht schleift. Die Spaltgröße wird mit der Einstellschraube, Drehung nach rechts verkleinert (feiner), Drehung nach links vergrößert (größer).

## 10) Schrotqualität

Das Malz sollte komplett aufgebrochen, aber nicht zu fein gemahlen sein.

## 11) Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre bei bestimmungsgemäßen Gebrauch, d. h. bei Verwendung von Malz in Mengen die für Hobbybierbrauer typisch sind. Bei Beschädigungen die aufgrund von Fremdkörpern im Malz entstehen, oder durch das Verwenden von anderem Mahlgut können wir keine Garantie übernehmen.