

BIELMEIER Malzmühle BHG 208 / B407001

mit Kurbel, Bits und Befestigungsplatte für Maischekessel 27 - 29 Liter

BIELMEIER Malzmühle BHG 208 / B407002

mit Kurbel und Bits für Maischekessel 27 - 29 Liter

BIELMEIER Malzmühle BHG 407 / B407000

mit Trichter aus Edelstahl zur Befestigung an Tischplatten

BIELMEIER[®]
HIGH QUALITY
MADE IN GERMANY

Dokumentation

Unsere Malzmühlen sind Vorrichtungen zum manuellen, kurbelgetriebenen, groben Schrotten von Gersten- und Weizenmalz (gemischt) in trockenem Zustand zur Vorbereitung von Malzen auf den Maischprozess zum hobbymäßigen, nichtgewerblichen Bierbrauen für den privaten Gebrauch im Haushalt

Davon abweichender, unsachgemäßer Gebrauch, insbesondere der Dauerbetrieb und ein motorisierter Antrieb (z.B. langsam laufender, kräftig untersetzter Akkuschräuber) liegt in der alleinigen Verantwortung des Betreibers. Maximale Drehzahl: ca. 500/min. Empfohlene Drehzahl: 50-150/min.



Beim Betrieb der Malzmühlen entstehen Gefahrenquellen. Nur von erwachsenen Personen zu betreiben! Schutzvorrichtungen nicht entfernen! Betrieb nur mit aufgesetztem Trichter. Während des Betriebs ist jegliches Eingreifen gefährlich und kann zu schweren Verletzungen führen. Ein Betrieb mit abweichenden Mahlgütern, insbesondere das Einführen von Fremdstoffen, Körperteilen und Gegenständen muss seitens des Betreibers ausgeschlossen sein. Die Vorrichtung ist nicht zur längerfristigen Lagerung von Lebensmitteln geeignet, und nur zum unmittelbaren Betrieb zu befüllen. Reste müssen sofort entfernt werden.

Inbetriebnahme

Zur Inbetriebnahme der Malzmühlen sind zwingend eine geeignete Bodenplatte und Trichter erforderlich. Beachten Sie hierzu die der Malzmühle beiliegenden Hinweise! Der Bereich der seitlich auf den Walzen montierten Synchronringe darf nie mit Körnern beaufschlagt werden!

Die Malzmühle BHG 407 B407000 ist z.B. auf einer festen stabilen Tischplatte montiert sofort betriebsbereit.

Gegen Herunterfallen sichern! Die untere Auslassöffnung der Malzmühle ist ein Gefahrenbereich und muss vor Eingriff geschützt bleiben.

Montieren Sie den Trichter der Malzmühle und sichern ihn durch Montage der Sicherungsstange. Vor dem ersten Schrotten ca. 100gr. Malz schrotten und verwerfen, um eventuell Fertigungsrückstände zu entfernen.

Wartung und Reinigung

Die Malzmühlen sind wartungsfrei. Sollten dennoch Unregelmäßigkeiten festgestellt werden setzen Sie sich mit dem Lieferanten in Verbindung! Die Reinigung darf nur trocken ausgeführt werden durch Ausklopfen, Ausblasen, Ausbürsten. Gelegentliches Überprüfen aller Schraubverbindungen auf festen Sitz ist empfohlen. Kühle, trockene Lagerung ist empfohlen, um Korrosion zu vermeiden. Beschädigte Komponenten sind zu ersetzen. Ersatzteile sind erhältlich. Ersatzteile sind nur von geschultem Fachpersonal zu montieren und auszutauschen.

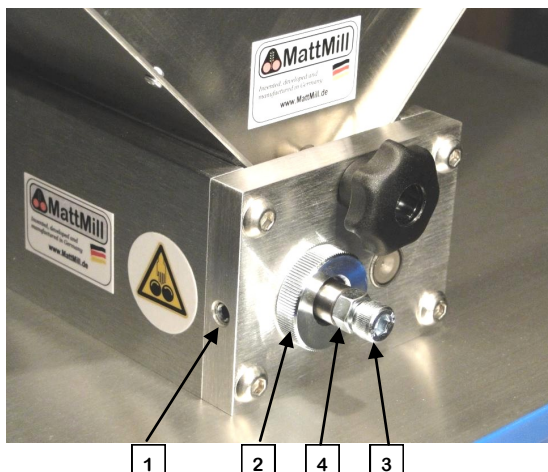
Einstellung des Walzenabstandes

Die in den Exzenter (2) gelagerte Walze kann eingestellt und justiert werden. Der werksseitige Mahlpalt ist mit ca. 1,3 mm empfohlen und voreingestellt. Für Zirkulationssysteme (z.B. Speidel Braumeister u.a.) ist ein Walzenspalt von >1,4mm empfohlen. Feinere Mahlgrade sollten in zwei Durchgängen bewältigt werden. Eine Anpassung an das Mahlgut kann stufenlos bis ca. 2mm Mahlpalt erfolgen. Härtere und zähere Malze (Weizen-, Caramalz, etc.) müssen mit Standardmalzen gemischt werden, um eine Überlastung zu vermeiden und das Schrotten zu erleichtern.

Lösen Sie zur Walzenspaltverstellung mittels eines Innensechskantschlüssels 4mm die an der Gehäusesseite befindlichen Gewindestifte (1). Verdrehen Sie synchron beide Exzenter (2), prüfen Sie den parallelen Mahlpalt mittels einer Fühlerlehre, fixieren Sie den Exzenter (2) durch gefühlvolles Anziehen der Gewindestifte (1). Achten Sie auf den ordnungsgemäßen Sitz der Exzenterlager. Auf die Parallelstellung zueinander und Leichtgängigkeit beider Walzen ist zu achten. Überprüfen Sie unbedingt nach dem Fixieren der Exzenter den Walzenspalt. Ein zu enger Spalt, Schiefstellung oder Verkanten ist unbedingt zu vermeiden! Prüfen Sie gelegentlich die Leichtgängigkeit der nichtangetriebenen Walze.

Handkurbel (Zubehör)

Zur Montage der Handkurbel ist zunächst die (falls montierte) Antriebsschraube (3) zu demontieren. Blockieren Sie mittels eines Holzkeils o.ä. die Walzen gegen eine Linksdrehung. Hierzu keinen Schraubendreher, o.ä. verwenden! Halten Sie den Holzkeil, z.B. Teil einer Wäscheklammer, während des Lösen der Antriebsschraube von unten zwischen die Walzen, um ein Mitdrehen der Walzen nach links zu verhindern. Mit einem Schraubenschlüssel Gr. 13 lösen Sie die Kontermutter der Antriebsschraube (4) (M8 Schlüsselweite 13) mit Linksdrehung. Entfernen Sie die Antriebsschraube (3). Anstelle der Antriebs-schraube wird die Handkurbel in das Gewinde M8 der Antriebswalze mit Rechtsdrehung geschraubt bis ein fester Sitz der Handkurbel erreicht ist.



Alle Rechte vorbehalten!

Bielmeier Consumer Kitchen Products GmbH, Hauptstraße 46, D-94469 Deggendorf
Stand Dezember 2024