

WIDU[®] - Mühlenbau

Bellen 14, 27386 Brockel Tel.:04266-505 Fax :04266-8407
service@widu-muehlenbau.de

Bedienungsanleitung

Kleine Bäckermühle Mod. IV



40 Jahre Mühlenbau
1968 - 2008

WIDU[®]

Inhaltsverzeichnis:

Inhaltsverzeichnis:	2	Förderschnecken	13
Kleine Bäckermühle Mod. IV	3	Einbau	14
Inbetriebnahme	3	Reinigung und Pflege	14
Einstellmechanismus	3	Einstellmechanismus nachregulieren.....	14
Bedienung	4	Mahlraum und Steine	15
„ Müller " - Ihr neuer Beruf!	5	Motorraum.....	15
Das Mahlen.....	5	Holzgehäuse	16
Ölsaaten	5	Ersatzsteine	16
Flocken.....	5	Wichtige Hinweise	16
Schälen.	6	Weiterempfehlen.....	16
Handbetrieb.....	6	Startprobleme	16
Ölsaaten.....	6	Verschmieren.....	17
Das Mahlgut	7	Aufstellungsort	17
Der Mahlvorgang.....	7	Entsorgung	17
Weiterverarbeitung.....	8	Technische Daten:	18
Keimgetreide	9	Warnungen und Sicherheitshinweise	20
Keimbrot	11	EG-Konformitätserklärung.....	21
Vorbereiten.....	11	Garantie	22
Mahlen	11		
Teigherstellung	12		
Backen	13		

WIDU®

WIDU - Mühlenbau
Inh. Udal Wiederhold e.K.
Bellen 14
27386 Brockel

Herstellung,
Entwicklung,
Vertrieb,

Tel.: (+49) 04266-505
Fax : (+49) 04266-8407
Mob: (+49) 0171 389 2669
Email: udalw@t-online.de
GLS Gemeinschaftsbank
Blz.: 430 60 967
Kto. Nr.: 200 10 73 200

IBAN DE96 4306 0967 2001 0732 00
BIC: GENODEM1GLS

EG-Identifikationsnummer: DE 235 675 854
Handelsregister Walsrode: HR A 200463

Kleine Bäckermühle Mod. IV

Die Kleine Bäckermühle ist mit einem Steinscheiben-Mahlwerk (Kegelscheiben) ausgestattet, das nicht nur feuchte, sondern auch alle öligen Körnerfrüchte verarbeitet. Sie können mit Ihrer Mühle also nicht nur die üblichen trockenen Körner vom groben Schrot bis zum feinsten Mehl vermahlen, sondern auch Ölsaaten (Leinsamen, Mohn, Sesam) zum Teil teigfein verarbeiten. Einzelheiten können Sie dem Merkblatt " Ölsaaten" entnehmen. Für sperriges, schlecht fließendes Mahlgut, das Sie in dieser Mühle ebenfalls verarbeiten können, benötigen Sie die kleine Förderschnecke, die von uns meistens schon eingebaut ist. (Kokosflocken, Sonnenblumenkerne, evtl. Dinkel, Nackthafer,)

Beachten Sie beim Mahlen, daß die Feinheit des Mehles ganz entschieden von der natürlichen Feuchtigkeit des Mahlgutes abhängt, wobei feuchteres Korn (ab 12 %) sich bereits auf gröberen Einstellungen sehr fein mahlen läßt, während sehr trockenes, hartes Getreide (z.B. 8 %) erst bei strammster Einstellung ganz fein wird.

Inbetriebnahme

Bevor Sie die Mühle in Gang setzen, lesen Sie bitte diese Anleitung und probieren Sie dann zunächst das Mahlen von Weizen bei verschiedenen Einstellungen. Anschließend können Sie dann auch anderes Mahlgut auf Ihrer Mühle mahlen. Sie werden schnell mit dem Gerät und seiner einfachen Bedienung vertraut werden.

Die äußerst einfache Bauweise des Mahlwerkes ist der Grund, daß diese Mühle übrigens nur eine sehr kurze Einmahlzeit benötigt, bis sie ihre endgültige Feinheit erreicht hat.

Einstellmechanismus

Wir lassen alle Mühlen in unserer Werkstatt zur Probe laufen und mahlen sie ein. Die Einstellmechanismen werden so eingestellt, daß Sie bei 12.⁰⁰ Feinmehl erhalten. (Uhr- Einteilung auf der Frontplatte,). Dieses Mehl ist schon sehr fein. Trotzdem bedarf die Mühle noch einer gewissen Einmahlzeit. Es ist ratsam, die ersten 5 - 10 kg Getreide auf einer Einstellung zwischen 9 und 10.⁰⁰ zu mahlen, um ein unnötiges Erhitzen

des Mehles zu vermeiden. Hierdurch schleifen sich die Steine auf schonende Weise noch ein wenig aufeinander ein.

Sollte Ihnen die Mühle danach oder im Laufe der Jahre in der 12⁰⁰ - Stellung nicht mehr fein genug mahlen, so können Sie den Einstellmechanismus nachregulieren.

Bedienung

Bei Feineinstellung die Mühle bitte nicht leer laufen lassen, damit sich die Steine nicht unnötig abnützen und glattscheuern. Achten Sie immer auf einwandfrei gereinigtes Getreide, bzw. Mahlgut.

Die Steine werden es Ihnen durch eine lange Lebensdauer danken. (bis zu 20 Tonnen!)

Ihre Mühle ist sehr einfach zu bedienen. Der Betriebsschalter befindet sich auf der Oberseite der Mühle, hinter dem Trichter.

Mit der Einstellscheibe auf der Vorderseite stellen Sie den Feinheitsgrad ein:

Drehung nach rechts feiner

Drehung nach links gröber

Der eingebrannte Punkt auf der Scheibe dient dem Wiederfinden gewünschter Feinheitsgrade, wobei es sehr hilfreich ist, nach rechts einen Anschlag zu haben, über den Sie bitte nicht mit Gewalt hinwegdrehen sollten. - Zu einer ersten Orientierung folgende Hinweise:

12⁰⁰ ist der Feinmahlpunkt.

Zwischen 6⁰⁰ und 9⁰⁰ bekommen Sie Schrot zum Brotbacken

zwischen 3⁰⁰ und 6⁰⁰ mahlen Sie vielleicht Ihr Müsli

Innerhalb kurzer Zeit werden Sie aber „Ihre“ Einstellungen für Ihre verschiedenen Vollwertgerichte gefunden haben.

Wenn Sie aber einmal zu grobes Schrot gemahlen haben, dann bitte nicht noch einmal durch die Mühle schicken, es sein denn, es ist sehr grob und rieselt noch ein bißchen, die Schnecke ist eingebaut, und Sie stochern vielleicht noch im Notfall.

Da Sie stufenlos - auch im Betrieb - die Einstellung verändern können, empfehlen wir Ihnen in der ersten Zeit eine Kontrolle nach den ersten paar Sekunden des Mahlens. Bald werden Sie aber auch schon hören können, ob Ihre Mühle auf Fein oder Grob steht.

„ Müller " - Ihr neuer Beruf!

Das Mahlen

Weizen und insbesondere Roggen beanspruchen den Motor bei erhöhter Feuchtigkeit und feinsten Einstellung besonders stark. Bei feuchtem Korn steigen auch die Temperaturen an: Da das von uns entwickelte Kegelscheiben-Mahlwerk besonders unempfindlich gegen das sogenannte Verschmieren ist, verleitet dies natürlich dazu, auch feuchtes Mahlgut extrem fein zu mahlen. Sollten Sie dabei aber eine zu starke Erwärmung beobachten, stellen Sie lieber die Einstellscheibe ein bis zwei Striche nach links; das senkt die Temperaturen und schont den Motor. übrigen wird das Mehl dadurch nicht unbedingt gröber! Sie senken damit nur den Druck auf die Steine, denn: feuchtes Mahlgut ist auch weicher und läßt sich flockiger mit weniger Druck verarbeiten.

Ölsaaten

Für die Verarbeitung der gängigen Ölsaaten empfehlen sich Einstellungen zwischen 3 und 10.⁰⁰. Es gilt auf jeden Fall: Zu Beginn lieber etwas gröber stellen und dann nachregulieren, damit nicht gleich von Anfang an alles " zu " ist, verschmiert. Wichtig: Ölsaaten können auch feucht werden. Während die Mühle feuchtes Korn noch verarbeitet, streikt sie bei feuchten Ölsaaten.

Sollte die Steine einmal während des Mahlens verschmieren, dann müssen Sie die Mühle nicht gleich aufmachen und reinigen. Es genügt, die Mühle ganz grob zu stellen. Sobald das Mahlgut wieder zu laufen beginnt (kann man hören!), stellen Sie allmählich wieder feiner. Dabei reinigt sich der Stein selbsttätig. Bleiben Sie aber ein bis zwei Striche vor dem Punkt, an dem die Verschmierung einsetzte.

Flocken

Zum Thema " Flocken ": Solche kann man eigentlich nur richtig mit Walzen herstellen. Sie können jedoch aus Nackhafer Flocken mittlerer Größe herstellen, wenn dieser nicht zu trocken ist, mit einem Mehnteil von 20 - 30 %. Notfalls den Hafer anfeuchten. Siehe Merkblatt!

Schälen.

Die einfache Bauweise der Mühle ermöglicht das Schälen von verschiedenen Saaten (Buch- weizen, Dinkel, Hirse u.s.w.. Hierzu stellt man das Mahlwerk einfach ganz grob ein, u.U. mehrere Umdrehungen. Die Einstellung muß je nach Korngröße und Korngemischen ausprobiert werden; das Schälgut kann auch mehrmals durch die Mühle geschickt werden. Das Endprodukt muß dann natürlich noch mit Hilfe von Sieben oder Gebläsen sortiert werden.

Bei größeren Mengen ist ein Umbau der Mühle zu erwägen; z.B. einfach die Schublade entfernen und statt dessen eine schräg gestellte Platte einsetzen.

Handbetrieb

In Notzeiten oder für kleine Mengen können Sie Ihre Mühle auch mechanisch antreiben. Auf der Rückseite befinden sich einige Lüftungsöffnungen.

ACHTUNG! von hinten drehen sie die Kleine Bäckermühle gegen den Uhrzeigersinn. Dies kann zu Problemen der Befestigung der Kurbel führen.

Wenn Sie die Gaze des mittleren Loches mit einem Taschenmesser o.a. entfernen, dann können Sie in die dahinter liegende Motorwelle ein 10 mm - Gewinde schneiden, z.B. 10 mm Bolzen plus ein Stückchen Kupferrohr als Distanzbuchse und eine alte Keilriemenscheibe eröffnen neue Möglichkeiten.

Ölsaaten

Das Kegelscheibenmahlwerk unserer Getreidemühlen kann Ölsaaten und Öl- früchte nicht nur mahlen sondern auch mehr oder weniger zu feinen Pasten zerreiben, ohne schädliche Erhitzung.

Die umfangreichsten Erfahrungen in der Vermahlung von Ölsaaten und Ölfrüchten haben wir mit der Kleine Bäckermühle gesammelt. Hierüber möchte ich Ihnen im Folgenden berichten:

Es ist noch nicht allzu lange her, da war der Begriff „Vollwertkost“ nur wenigen Eingeweihten bekannt. Küchentechnisch ist die Mehrheit aller Westeuropäer in dieser Beziehung immer noch recht hilflos. Im Hinblick www.widu-muehlenbau.de

auf die sogenannten " Ölsaaten " gilt dies ganz besonders. Es fängt schon mit den Begriffen an: Allgemein gesprochen handelt es sich um die Samen von Pflanzen. Die Ölsaaten sind feinkörnig, rieseln uns durch die Hand (Leinsamen, Mohn Senf u.a.). Die größten Ölsaaten wären demnach die Sonnenblumenkerne, die schon nicht mehr so leicht rieseln. Unter Ölfrüchten versteht man sämtliche Nüsse und Nußkerne: Hasel-, Erd- und Walnüsse bis hin zu den Kokosnüssen, die uns im Haushalt in Form von Kokosraspeln z.B. zur Verfügung stehen. (Letztere enthalten 60 % Öl.)

Aus diesen Ölsaaten und Früchten gewinnt man Öle und Rohstoffe für alle möglichen industriell gefertigten Speisefette.

Das Mahlgut

Ölsaaten und -früchte sind weicher als Getreide. Die Feineinstellung der Mühle muß also von vornherein gröber gewählt werden, man braucht also weniger Druck von außen , da der sogenannte Mahldruck zwischen den Steinen geringer ist. Der hohe Ölgehalt ist für unser Mahlwerk kein Hindernis. Weitgehend unbekannt ist aber in diesem Zusammenhang, daß Ölsaaten zusätzlich auch noch feucht werden können (z.B. durch ungünstige oder lange Lagerung,). Das Kegelscheiben-Mahlwerk hat keine Schwierigkeit, feuchte Getreide zu verarbeiten bis hin zum Keimgetreide mit ca. 40 % Feuchtigkeit. Bei feuchten Ölsaaten streikt es dagegen. Es ist darum unerlässlich, Ölsaaten und -früchte stets trocken zu lagern, um sich vor unliebsamen Überraschungen zu schützen! Wenn es Schwierigkeiten gibt, hilft nur noch das Trocknen auf dem Backblech im Ofen. Bei Erdnüssen ist dies sogar unerlässlich. Aus angerösteten Erdnüssen läßt sich das übliche Erdnußmus herstellen. Einige ölfrüchte haben einen so hohen Ölgehalt, daß bei feinsten Einstellung eine Paste entsteht, bei Kokosraspeln sogar eine flüssige Sahne, die bald nach dem Mahlen erhärtet.

Der Mahlvorgang.

Oberstes Gebot, bevor Sie die Mühle anstellen, ist: Erst einmal den Einstellmechanismus ganz grob stellen d.h. ca. eine dreiviertel Umdrehung nach links. Dann die Mühle erst drei bis vier Sekunden laufen lassen und wieder abstellen und das Mahlergebnis prüfen. Ist in der Schublade nichts angekommen, noch eine halbe Umdrehung gröber stellen.

Es ist nicht so schlimm, wenn bei den ersten Versuchen u.U. erst einmal ganze Körner durchfallen, als wenn das Mahlwerk gleich verschmiert.

Die Kleine Bäckermühle erlaubt eine Vermahlung in verschiedenen Feinheiten auch bei Ölsaaten und -früchten.

Die Ölsaaten, also alles rieselfähige, laufen durch die Mühle wie Getreide. Bei Sonnenblumenkernen und Kokosraspeln treten die ersten Probleme auf: Sie blockieren den Auslauf des Standsteines. Mit Stochern kann man sich zwar etwas helfen, aber das ist keine Lösung. Hierzu gibt es die Förderschnecken, kleine und große.

Die kleine Schnecke ist eine einfache sogenannte Stockschraube, wie sie die Tischler verwenden, die große stellen wir selbst her.

Nach Beendigung des Mahlvorganges geht es an die Reinigung. Zunächst sollte man den Trichter abziehen und durch einen Blick in den Mahlraum prüfen, ob sich dort größere Ölteigreste festgesetzt haben. Diese werden nach unten, in den Mahlraum, gestoßen und der Trichter wieder aufgesetzt. Danach mahlen wir eine kleine Handvoll Getreide durch. Kleinere Reste, die in den Mahlgängen (die Kanäle auf den Steinen,) sitzen, können mit dem Pinselstiehl herausgeschabt werden.

Es ist allerdings eine Überlegung wert, ob man nicht am Backtag die Ölsaaten vor dem Mahlen des Getreide durch die Mühle schickt. Sinnvoll ist das z.B., wenn Leinsaat oder Mohn verbacken werden sollen. Dann spart man sich die Reinigung.

Wenn Sie Ihre Schublade schonen wollen, so können Sie auch einen anderen abwaschbaren Behälter, z.B. Tupperwahr, verwenden. Bei Kokosraspeln ist das unbedingt zu raten. Diese werden regelrecht verflüssigt, und die Masse erhärtet später.

Weiterverarbeitung

Aus den Rohmassen lassen sich vielerlei Leckereien herstellen. Einige Rezepte finden Sie online in unserer kleinen Sammlung, die wir selbst entwickelt haben.

Die handelsüblichen Industriefette können wir dadurch natürlich nicht ganz ersetzen, ihren Gebrauch aber doch etwas reduzieren. - Jeder nascht einmal gerne, besonders Kinder. Fruchtschnitten, die nur mit Honig gesüßt werden, eignen sich auch als Schulfrühstück, Wanderverpflegung u.s.w. Die üblichen Süßigkeiten sind ja mit Industriezucker überladen und für die Zähne schädlich; Fruchtschnitten mit Honig sind teuer. Familien mit Kindern werden für diese Anregung www.widu-muehlenbau.de

sicher dankbar sein. Es macht übrigens Spaß - auch am Sonntag - mit der Mühle zu experimentieren und der Familie die neuesten Entwicklungen zum Probieren vorzuführen.

Wer nach einer Diät leben muß, gewinnt durch die selbstgemachten Schlemmereien etwas mehr Unabhängigkeit und Abwechslung.

Keimgetreide

Die Verarbeitung von Keimgetreide mit dem Kegelscheibenmahlwerk und die Herstellung von Keimbrot.

In den letzten Jahren haben Keimlinge aus den unterschiedlichen Saaten in vielfältiger Weise Einzug in die Küche gehalten. Als Grundlage von Müsli oder als Beigabe zu verschiedenen anderen Gerichten kann es deren Vitalstoffgehalt und ihre Schmackhaftigkeit erhöhen. - Das Samenkorn ist eine natürliche Konserve, die sich in einer Art Ruhezustand befindet. Durch die Keimung werden seine Bestandteile einem Umbau unterworfen, der die verschiedenen Speichersubstanzen z.B. Stärke in andere Stoffe umwandelt, z.B. in Eiweiße und Vitamine. Durch die fortschreitende Keimung wird unter anderem Vitamin C gebildet, das im Winter eine Bereicherung der Kost bedeutet. Aus einer reinen Stärkenahrung wird dadurch ein Gemüse.

Es gibt aber auch noch einen anderen positiven Gesichtspunkt der Keimung, der weithin unbekannt ist. Der Mensch ist von Natur kein Stärkeverzehrer. Der Anbau des Getreides und die Viehwirtschaft haben ihren Ursprung in der Jungsteinzeit, als die Entwicklung des menschlichen Verdauungstraktes und seine Funktion schon weitgehend abgeschlossen war.

Seitdem hat es bei einigen Völkern eine gewisse Anpassung des Stoffwechsels an die Ernährung mit Tiermilch gegeben. Die Anpassung an eine Stärkeernährung weist aber immer noch Schwachstellen auf, wie aus dem Folgenden leicht zu erkennen ist.

In den Jahren 1843, 1846 und 1847 wurde durch verschiedene Wissenschaftler (insbesondere Herbst) entdeckt, daß feinste Nahrungsbestandteile, aber auch anorganische Substanzen, vom menschlichen Verdauungstrakt unverdaut aufgenommen werden. Die Größe dieser Partikel liegt unter einem Zehntel Millimeter. Diese verteilen sich über den ganzen Körper, sind nach kurzer Zeit in allen

Körperflüssigkeiten (auch der Muttermilch) nachweisbar; selbst die Plazenta ist für diese durchlässig und gibt sie an den Fötus weiter. Dieser Effekt, der als Persorption bezeichnet wird, wurde seitdem immer wieder neu untersucht. Zuletzt durch G. Volkheimer, Berlin mit seinen Mitarbeitern, die den Weg der Stärkekörner durch sämtliche Gewebe des Organismus mit dem Elektronenmikroskop verfolgten. (Einzelheiten können der Arbeit „Das Phänomen der Persorption von Stärkekörnern“ , G. Volkheimer, veröffentlicht in der Zeitschrift „Die Stärke“, Nr. 4/ 20. Jahrgang, entnommen werden.) Aus diesen Untersuchungen ist es von Bedeutung, folgendes zur Kenntnis zu nehmen:

Stärke gerät unverdaut in alle Körpergewebe.

Sie zerstört Kapillaren.

Sie lagert dort u.U. jahrelang.

Welche Störungen diese gespeicherten Stärkepartikel verursachen können, entzieht sich unserer genauen Kenntnis. Sie spielen eine Rolle bei örtlichen Entzündungsprozessen, bei Infektionen, vielleicht auch beim sogenannten „Dickwerden“.

Nun zurück zur Keimung: Durch den Keimvorgang wird die Stärke bereits nach wenigen Tagen so verändert, daß Ihre Persorbierbarkeit um ca. 50 % herabgesetzt wird. Es genügen wesentlich geringere Koch- und Backzeiten, um sie für den Menschen verträglicher zu machen. Leider hat es bis jetzt an einem geeigneten Küchengerät gefehlt, um angekeimte Saaten verarbeiten zu können. In der Brotindustrie ist es möglich, sie zu quetschen und dem Brot beizugeben. Doch im Haushalt fehlt es bisher an einer solchen Quetsche.

Der Arzt H. Fikentscher hat vor vielen Jahren eine Mühle entwickelt, die Keimgetreide zu einer flockigen Masse verarbeiten kann. Dieses Gerät hatte ein Metallmahlwerk[®] und ein Getriebe und war insgesamt sehr aufwendig und teuer herzustellen. - Nach jahrelanger Entwicklungsarbeit liegt nun mit dem Kegelscheibenmahlwerk ein preiswertes Mahlwerk aus Stein vor, das Keimgetreide zu verarbeiten in der Lage ist.

Keimbrot

Vorbereiten

Sämtliche Getreidearten können zum Backen verwendet werden. Da die Keimung die Stärke aufschließt, erübrigt sich der Einsatz eines Triebmittels. Wir brauchen also weder Hefe noch Sauerteig.o können z.B. Roggen und Weizen beliebig gemischt werden, oder Gerste und Nackthafer hinzugefügt werden.

Die Keimung leitet man am besten wie folgt ein: Wir unterscheiden drei Abschnitte:

1. Getreide mit reichlich Wasser 24 Stunden - sozusagen im Wasserbad - quellen lassen. Dann das Wasser abgießen, das Korn noch einmal spülen (im Haushaltssieb), und das Wasser möglichst gut ablaufen lassen oder mit dem Sieb heraus schütteln.
2. Danach liegt das Korn in einer Mulde oder großen Haushaltsschüssel ca. 5 cm dick weitere 24 Stunden bei guter Zimmertemperatur, notfalls unter der Zimmerdecke, auf einem Schrank. In dieser Zeit das Ganze mit der Hand zwei- bis dreimal umschaukeln, um zu verhindern, daß die oberen Schichten zu stark austrocknen bzw. die unteren zu naß bleiben.
3. Am dritten Tag wird das Korn auf einem Tuch flach ausgebreitet, ca. 1 bis 1,5 cm hoch. Auch hier sollte noch gute Raumtemperatur herrschen. Die Keime beginnen zu sprießen. Ihre Gesamtlänge sollte die Länge des Kornes nicht überschreiten d.h. 3 - 4 mm. Auch in dieser Phase kann man das Korn ein- oder zweimal bewegen, damit die Oberflächen nicht zu sehr abtrocknen und dichte Stellen belüftet werden.

Mahlen

Für die Vermahlung ist es von besonderer Bedeutung, daß das Korn inzwischen auf der Oberfläche vollkommen abgetrocknet ist und nicht etwa noch naß glänzt. Sie brauchen nicht zu befürchten, daß die Keimung durch eventuellen Wassermangel beeinträchtigt werden könnte: Das Korn hat davon genug gespeichert. Eine feuchte Oberfläche erschwert den Fluß des Getreides durch den Trichtereinlauf der Mühle. Auch beim Mahlen selbst kann es zur Teigbildung im Mahlraum kom-

men, sodaß alles verstopft. Da das Mahlgut nach dem Mahlen nicht mehr geknetet werden darf, muß das Salz - oder andere Gewürze - vor dem Mahlen untergemischt werden. Das Salz zieht aus dem Keimling Feuchtigkeit, sodaß das Korn auf der Oberfläche wieder naß wird. Um dies zu verhindern, muß das Salz also in allerletzter Minute untergemischt werden.

Zur Vermahlung stellen Sie den Einstellknopf Ihrer Mühle um eine dreiviertel Umdrehung nach links (auf 3 Uhr). Streuen Sie die ersten Körner aus der offenen Hand in den Trichter; dann die Mühle abstellen und im Trichter nachschauen, wie das Ergebnis aussieht. Es kann natürlich kein Mehl mehr entstehen. Das Korn enthält ca. 40 % Feuchtigkeit, genau das, was Sie einem normalen Brotteig zufügen. Statt dessen entstehen kleine Würstchen ungefähr 1 mm dick und 10 - 15 mm lang. Bei gröberer Einstellung erhält man flockenähnliche Gebilde.

Wenn Sie die Mühle nun weiter arbeiten lassen, sammelt sich in der Lade ein Klumpen, der aussieht wie Wolle. Wird dieser Klumpen nun zu groß, ziehen Sie die Lade einfach etwas nach vorne. Das Ganze sollte man möglichst wenig anfassen oder drücken, um Verdichtungen zu vermeiden.

Die Reinigung des Mahlwerkes ist übrigens ganz einfach. Man mahlt zum Schluß einfach etwas Getreide durch, und die Oberfläche der Steine ist wieder ganz sauber und trocken. Den Mahlraum reinigt man mit Messer, Pinsel und Lappen.

Teigherstellung

Das Thema Teigherstellung können wir uns sparen, denn das Mahlgut ist bereits der fertige Teig. Kneten darf man auf keinen Fall, dadurch entstünde eine ungenießbare Masse. entstünde. Die Masse wird vorsichtig mit den Fingerspitzen in eine Backform gewälzt oder gestülpt, ohne Druck auszuüben. Mit einem Frühstücksbrettchen drückt man die Masse etwas zusammen. Bitte nicht mit dem ganzen Körpergewicht, aber mit so viel Druck, daß ein zusammenhängender Körper entsteht. Ohne Übung geht das nicht.

Während der Keimung entstehen Milchsäurebakterien. Wenn Sie das so hergestellte Brot noch für einige Stunden - bis zu 36 Stunden - an einem warmen Ort stehen lassen, so vermehren sich diese Bakterien und erzeugen Milchsäure. Auf diese Weise können Sie eine Säuerung erzeugen wie beim Sauerteig.

Backen

Die Form muß während des Backens bedeckt sein. Ideal wäre eine Form mit passendem Deckel. Gebacken wird mit 180° , ungefähr 1 bis 1,5 Stunden.

Das Brot ähnelt im Geschmack einem Grahambrot, wenn es nur wenig gesäuert wurde. Es hat einen sehr frischen und belebenden Geschmack. Leider ist es empfindlicher als herkömmliches Vollkornbrot gegen Austrocknung. Es sollte also möglichst verschlossen aufbewahrt werden.

Zur Verarbeitung von Keimgetreide empfiehlt sich die Universalmühle. Die kleineren Modelle sind in den Abmessungen zu klein, insbesondere die Schubladen, ausgenommen Mod. IV.

Die Herstellung eines reinen Keimbrottes bedeutet eine Neuentwicklung in der Bäckerei, erfordert noch etwas Mut zum Experimentieren. Wir hoffen, daß Ihnen das Spaß macht und Ihnen das erste Keimbrot schmeckt.

Die gemahlene Keimlinge können selbstverständlich auch anderweitig verwertet werden, z.B. für Müsli. Erwähnenswert ist auch die Bedeutung für die Ernährung älterer Menschen, da es nicht jedermanns Sache ist, ganze Körner zu kauen, auch wenn diese durch die Keimung schon sehr weich geworden sind.

Förderschnecken

Die Förderschnecke hat die Aufgabe, für einen einwandfreien Fluß des Mahlgutes zu sorgen. So zieht die Mühle auch sperriges, nicht rieselfähiges Mahlgut ein. Bei sperrigem Mahlgut, wie z.B. gehackten Nüssen/Mandeln, Erdnüssen, Cashewnüssen, wie diversen Gewürzen kann es erforderlich sein das Mahlgut von Hand in den Trichter rieseln zu lassen, um bei bedarf nachstochern zu können.

Die Große Förderschnecke sitzt in der Mitte vom Läuferstein und wird direkt in die Achse des Motors geschraubt. Bei Modellen ab 2003 haben wir die Förderschnecken schon eingebaut, bei älteren Modellen kann sie nachgerüstet werden.

Einbau

ACHTUNG! Die Förderschnecke muß sehr fest angezogen werden, da sie sich sonst herausschrauben. Dies kann zur Zerstörung von Förderschnecke und Beschädigung der Steine führen. Sie können auch Schraubensicherungslack verwenden. Wenn Sie nach dem Einbau feststellen sollten, dass Ihre Schnecke nicht weit genug in den Standstein hinein reicht, verwenden Sie bitte eine M8 Mutter. Dies ist erforderlich, damit die Schnecke das Mahlgut auch richtig fördert. In den meisten Fällen brauchen Sie aber keine Mutter.

Sollten die Schnecke zu lang sein und im Standstein anstoßen, dann dürfen Sie auf keinen Fall die Muttern verwenden und Sie müssen zur Eisensäge o.a. greifen und diese kürzen. Andernfalls können Sie nicht mehr richtig fein mahlen. Die große Förderschnecke kann so beim Einschalten der Mühle auch zerstört werden und die Steine beschädigen.

Wenn Sie Fragen oder Probleme haben, rufen Sie uns bitte an!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Mahlen, Backen, Experimentieren.

Reinigung und Pflege

Einstellmechanismus nachregulieren.

Hierzu brauchen Sie zwei 13er Maulschlüssel. Zuerst nehmen Sie den Trichter ab. In der Kammer zwischen Einstellmechanismus und Standstein sehen Sie eine Messinghutmutter, die gegen den Standstein drückt. Auf diese stecken Sie einen der Schlüssel so, daß sich die Mutter nicht mehr nach links verstellen kann (gegen die linke Mahlraumwand lehnen!). Den zweiten Schlüssel stecken Sie auf die Sechskantmutter hinter der Einstellscheibe und halten den Schlüssel mit der linken Hand fest. Merken Sie sich bitte die Stellung der Scheibe (Lage des eingebrannten Punktes oder Striches auf dieser), bevor Sie dann die Einstellscheibe mit der rechten Hand durch Linksdrehung etwas lösen. Dann legen Sie den ersten Schlüssel nach rechts um, ohne ihn von der Messinghutmutter zu nehmen, sodaß er an der rechten Gehäusewand lehnt. Der zweite Schlüssel, den Sie immer noch mit der linken Hand

festhalten, darf dabei seine Stellung nicht verändern. - Jetzt die Einstellscheibe wieder durch Rechtsdrehung anziehen (kontern), bis sie sich ungefähr wieder in der ursprünglichen Stellung befindet und festsitzt.

Durch diese Prozedur wird ein minimaler Steinabrieb oder auch Veränderungen am Gehäuse (Holz!) ausgeglichen und der feinste Punkt bleibt immer bei 12⁰⁰.

Mahlraum und Steine

Zur Reinigung des Mahhtraums ziehen Sie den Trichter ab. Den Einstellmechanismus durch Linksdrehung lockern und nach oben herausziehen. Mit einem normalen Pinsel z.B. 25 mm können nun Mehlstaub und andere Reste entfernt werden. Nach dem Mahlen von Ölsaaten können am äußeren Umfang der Steine teigige Reste hängenbleiben, die man besser gleich nach dem Mahlen entfernt. Das geht gut mit dem Pinselgriff oder einem Messer. Die Steinoberfläche reinigt sich übrigens am besten von selbst durch das Mahlen von trockenem Korn. Das Mehl nimmt dann die Rückstände wie Öl, Feuchtigkeit und Geruch auf.

Härtere Krusten und Verschmierungen lösen sich durch das Mahlen von Reis. (eine kleine Hand voll,)

Bitte reinigen sie den Mahlraum, Schublade und Schubladenraum mehrmals im Jar.

Motorraum

Alle paar Jahre können Sie den Motorraum mit Druckluft ausblasen. Der Motor saugt Mehl und Staub an, der sich über die Jahre im Motorraum ansammeln kann. Bei längeren Standzeiten können sich hier dann Ungeziefer einnisten.

Zum Ausblasen einfach den Gehäusedeckel lösen (Schrauben seitlich ausschrauben) und vorsichtig etwas nach Hinten schieben. dabei auf die Anschlüsse vom Schalter achten. Anschließend können sie alles ausblasen, am besten im Freien z.B. bei der Tankstelle. Anschließend den Deckel wieder wie vorher reinschieben und festschrauben.

Holzgehäuse

Das Holzgehäuse können Sie mit mittelfeinem Schleifpapier z.B. Korn 120 von Hand überschleifen um Dreck und Verfärbungen zu entfernen. Anschließend können Sie die Mühle mit Leinöl und natürlichem Terpentin oder handelsüblichen Hartöl einölen. Den Mahlraum und die Schublade von innen vorzugsweise nicht einölen.

Eine gepflegte Mühle sollte über 30 Jahre alt werden!

Ersatzsteine

Erfahrungsgemäß nach ab 5-8 Jahren können die Steine verschlissen sein. Der Verschleiß ist abhängig von der Menge, der Feinheit und der Härte des gemahlenen Mahlgut. Oft halten die Steine in der kleinen Bäckermühle über 10 Jahre.

Neue Steine können Sie mit etwas Geschick selber einbauen. Gerne übernehmen wir das auch für Sie. Wir können dann die Mühle reinigen, pflegen und die neuen Steine gleich einmahlen. Bitte informieren Sie sich dazu auf unserer Homepage oder telefonisch.

Wichtige Hinweise

Weiterempfehlen

Alle Mühlen werden bei uns in Handarbeit in kleinen Serien gefertigt und einzeln eingemahlen. Wir achten dabei auf hohe Qualität.

Um bestmögliche Preise zu gewährleisten vertreiben wir fast ausschließlich direkt und ohne Werbung. Wir sind dabei auf Ihre Zufriedenheit angewiesen, damit Sie die Mühle weiterempfehlen können. Sollten Sie einmal nicht zufrieden sein, zögern Sie bitte nicht uns zu kontaktieren, wir helfen gerne und unkompliziert weiter.

Startprobleme

Der Motor hat ein sehr hohes Anzugsmoment. Sollte er trotzdem nicht anlaufen, stellen Sie den Netzschalter auf Aus. Dann lockern Sie die Einstellscheibe durch Linksdrehung etwa eine 3/4 Umdrehung - und starten erneut. Nach dem Anlaufen die Einstellscheibe gleich dahin www.widu-muehlenbau.de

drehen, wo sie stehen soll.

Wenn der Trichter der Mühle halb leer gemahlen ist, sollten Sie spätestens einmal an der Schublade rütteln, damit der Mehlberg sich verteilt und sich nicht in den Mahlraum hinauf stauen kann. Im Extremfall kann das den Motor blockieren. Auch können nach dem Herausziehen der Schublade noch größere Mengen Mehl nach unten fallen, sodaß Sie den Schubladenraum wieder reinigen müssen. Das geht übrigens am bequemsten mit Handfeger und Kehrrichtschaufel!

Verschmierern

Wenn Sie häufig Probleme mit Verschmierungen haben, beachten Sie bitte folgenden Hinweis:

An dem Einstellrad stellen sie nicht die Feinheit ein! Sie drücken lediglich die Steine aufeinander. Das Mahlgut drückt beim mahlen die Steine auseinander. Der dabei entstehende Mahldruck ergibt die Feinheit. Weicheres Mahlgut kann nicht viel Mahldruck aufbauen, wenn sie die Steine stark zusammendrücken kommt das Mahlgut nicht mehr aus den Steinen heraus und die Mühle verschmiert. Für weiche Ölsaaten gilt dabei die steine nur so stark andrücken, das sie leicht aufeinander schleifen. Dies ist die feinste Einstelung!

Aufstellungsort

Als Aufstellungsort eignet sich am besten ein trockener, nicht zu warmer oder zu kalter Platz (also nicht Heizkörper, Garage usw.). Holz ist zwar widerstandsfähig, aber es „arbeitet“ auch. Verschmutzungen des Gehäuses - oder auch Kratzer usw. - können getrost mit feinem Schmirgelpapier bearbeitet werden. Mit ein wenig Leinöl und Terpentin abgewischt sieht das Holz dann wieder wie neu aus.

Entsorgung

Zur Entsorgung können Sie die Mühle unfrei zu uns einsenden. Bitte Hinweis zur Entsorgung auf dem Paket anbringen, damit wir die Sendung annehmen. Dies gilt nur für vollständige Mühlen. Einzelteile müssen Sie selber auf eigene Kosten entsorgen oder die Sendung freimachen.

Technische Daten:



Mahlleistung (Weizen):

fein: 50 kg / Std. 800 g/min
*ein 25 Kg Sack
in etwas über
30 min*

Motor: mit Motorschutz
100 % ED

Maße: Breite Länge Höhe
 29 cm 50 cm 57 cm

Gewicht: c.a. 28 Kg

Trichtereinhalt c.a. 3 Kg

Schubladeninhalt c.a. 4 Kg

Holzart 19 mm Lärche 3-Schicht Platte

Lärmentwicklung 72 dB

Motordaten: solider Industrie-Einbaumotor keine Getriebe, daher sehr geräuscharm. Drehzahl: 1 420 U/Min. Leistung: Aufnahme 1100 Watt, 230 oder 400 Volt.

Dauerbelastbar (100 % Einschaltdauer), Thermischer Wicklungsschutz
Mahlwerk: Kegelscheiben, Durchmesser 120 mm, Umlaufgeschw.: 8,9 m/sec, Material: Normalkorund, magnesitgebunden (Sorellzement).

Mahltemperatur: 30 bis 40^o C,

Betrieb: Die Einstellung erfolgt stufenlos im Stillstand sowohl als auch im Betrieb (Einknopfbedienung,). Der Mahlvorgang kann beliebig unterbrochen werden.

Mechanischer Antrieb: In Notzeiten kann die Mühle auch mechanisch angetrieben werden entweder mit Handkurbel oder anderer Antriebsquelle.

Mahlgut: Es können alle üblichen Körnersaaten verarbeitet werden, aber auch Hafer, Dinkel sowie alle feinkörnigen Ölsaaten (Mohn, Sesam, Leinsaat usw.) und geschälte Sonnenblumenkerne, Kokosraspeln.

Mit Einsatz der großen Förderschnecke auch schlecht / nicht rieselfähiges Mahlgut, wie gehackte Nüsse, Mandeln, Gewürze, Hülsenfrüchte, Kaffee etc.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Mühle, auf daß sie bald zum Mittelpunkt Ihrer Küche wird. Sollten Sie einmal Schwierigkeiten haben, rufen Sie uns einfach an. Die Rufnummer finden Sie auf Ihrem Garantieschein oder direkt auf dem Gerät.

Copyright © 2012 WIDU Mühlenbau

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werks darf in irgendeiner Form ohne die schriftliche Genehmigung des reproduziert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden, gleich ob unter Verwendung von Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder elektronischer Systeme. Ausnahmen sind gekennzeichnet.

WIDU®

Warnungen und Sicherheitshinweise

- Der Umgang mit der Getreidemühle ist nur für geschulte und mündige Personen geeignet. Die Betriebsanleitung ist jeder Person vor dem Betrieb zur Verfügung zu stellen und sollte in Reichweite des Gerätes aufbewahrt werden.
- Unbefugten ist das Öffnen der Mühle untersagt.
- Vor dem Öffnen den Netzstecker ziehen.
- Aufstellen der Mühle nur an geeigneten Orten, auf Standfestigkeit und Schall Verteilung ist zu achten. Es sind ggf. weitere Maßnahmen zur Schallreduzierung durchzuführen, wie z.B. Vibrationsunterbrechende Matten oder Füße anzubringen, um eine Schallentkopplung mit dem Aufstellungsort sicherzustellen.
- Im Dauerbetrieb ist ein Gehörschutz zu tragen.
- Nicht in reichweite von kinde aufstellen.
- Bei gewerblicher Nutzung ist die Hygieneverordnung zu beachten, ggf. mit dem zuständigen Veterinäramt Rücksprache halten. Die Mühle ist im Trockenbereich zu benutzen und regelmäßig zu Reinigen, vor der Außerbetriebnahme Gründlich zu reinigen und auszublasen. Unter Umständen ist ein Reinigungsnachweis zu führen.

WIDU®

EG-Konformitätserklärung

WIDU®

Widu Mühlenbau

Inh. Udal Wiederhold e.K.

Bellen 14

27386 Brockel

Germany



Hiermit erklären wir das die Bauart von:

Bezeichnung: Widu Getreidemühlen

Maschinen Typ: Haushalts klein Küchengeräte
Getreidemühlen Modell I - III; IV
gewerblicher Einsatz
Getreidemühle Modell IV

Der europäischen Richtlinie 2006/42/EG entspricht.

Die Produktion findet unter ständiger Qualitätskontrolle ausschließlich auf dem Firmensitz statt.

Die Produkte sind Qualitätserzeugnisse deutschen Ursprungs.

WIDU®

Brockel, den 1. August 2010

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Udal Wiederhold', is written over a light blue horizontal line.

Inh. Udal Wiederhold e.K.

www.widu-muehlenbau.de

Garantie

Ab Kaufdatum gewähren wir fünf (bei gewerblicher Nutzung 3) Jahre Garantie, für elektrische Teile (Motor, Schalter, Kabel ...) fünf Jahre.

Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg auf, ohne Einkaufsbeleg kein Garantieanspruch!

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir alle Fehler, Mängel, die nachweislich auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Andere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Geringfügige Mängel, die die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigen, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie setzt eine bestimmungsmäßige Benutzung des Gerätes voraus. Sie besteht nicht oder erlischt für Verschleißteile, bei unbefugtem Eingriff in das Gerät, bei Fehlern durch äußere Einflüsse (z.B. Transport- oder Witterungsschäden,). - Der Versand erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Kunden.

Garantieleistungen verlängern oder erneuern die Garantiezeit nicht.

Bei etwaigen Störungen oder zur Entsorgung bitte das Gerät frachtfrei einsenden an:

WIDU - Mühlenbau, Bellen 14, D-27386 Brockel

Tel.: 04266-505 Fax: 04266-8407

Um unnötige Portokosten und Zeitverlußt zu vermeiden begründen sie bitte die Einsendung vorab, schriftlich oder telefonisch. In dem meisten Fällen können wir direkt weiterhelfen und ein einsenden ist nicht notwendig.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage

-> Service -> Versand [®]

Unfreie Sendungen werden nicht angenommen.

Gekauft bei:

Modell: IV; Kleine Bäckermühle

:.....,.....