



---

PREZINTĂ

*MORILE SALZBURGICE DE CEREALE*



**Manual de utilizare pentru modelele**

**MINI –MAX \* MAX \* MEGA-MAX \*  
CARA\* CARINA \* JOKER**

**A se citi cu atenție înainte de utilizare!**

## MINI –MAX \* MAX \* MEGA- MAX\*CARA \*CARINA \*JOKER

Stimați clienți, ne bucurăm că ați ales aparatul nostru și vă urăm anticpat o preparare cu succes a mâncărilor dvs foarte sănătoase. Prin intermediul morii dvs de cereale ați câștigat un aparat valoros în gospodăria dvs, care corespunde celor mai noi standarde tehnologice.

Citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de punerea în funcțiune a aparatului. Acordați o atenție deosebită ponturilor noastre referitoare la produsul măcinat și întreținerea morii și vă garantăm ca veți fi îndelung mulțumiți de aceasta.

### Locul potrivit de depozitare

Moara de cereale este fabricată din lemn masiv de înaltă calitate, care se poate modifica în condiții de umiditate și în funcție de temperatură. Din aceste motive se recomandă poziționarea morii într-un loc uscat și protejați aparatul de expunerea la aburi de căldură. Suprafețele aparatului pot fi curățate cu o cârpă ușor umezită.

### Produsul corespunzător

A se utiliza cereale **uscate și curățate foarte bine! Cu cât sunt mai uscate, cu atât mai fină și mai proaspătă va fi făina obținută!**

Boabele sunt uscate atunci când acestea sar dacă sunt tocate cu un cuțit . Boabele umede sunt foarte ușor de tocat.

Cerealele care nu au fost curățate cu atenție pot conține corpuri străine, în special pietricele, care pot cauza avarii pietrelor de moară.

Măcinați în gradul dorit de rafinament într-o singură etapă! O măcinare dublă împiedică accesul boabelor și nu aduce succesul dorit.

Moara dvs macină direct printr-un singur proces de măcinare o făină fină precum pudra și pufoasă!

### Se pot măcina:

1. Grâu, secară, hrișcă, porumb, orez, orz, mei, ghircă/alac și curmale pot fi măcinate în cel mai înalt grad de rafinament
2. Ovăz și boabe de soia, dacă moara de cereale este setată pentru gradul mare de măcinare.
3. Semințe de in pot fi măcinate.

4. **Semințe cu conținut de grăsimi**, precum și **alte plante** pot fi preparate foarte bine dacă sunt măcinate în amestec cu grâu, secară, hrișcă, porumb, orz etc.
5. **Coriandru, cuișoare, anason, feniculi și scorișoară** pot fi măcinate foarte fin în cantități mici , totuși se recomandă ca înainte și după măcinare să curățați de reziduri încăperea de măcinare și tubul de evacuare.
6. **Porumbul:** A se utiliza prumb de masă, nu porumb de popcorn, deoarece acesta este prea dur și nepotrivit pentru copt. Dacă infiltrarea boabelor de porumb întâmpină dificultăți, datorită unor boabe foarte mari, puteți rezolva această problemă amestecând puțin în pâlnie.

### Măcinarea

1. **Conectarea la sursa de curent:** aparatul dvs este prevăzut cu un motor pe curent alternativ pe 230 V și 50 Hz și poate fi conectat la orice tip de priză din gospodărie.

#### 2. **Setarea gradului de rafinament**

Setarea morii se face prin butonul de setare(7). Se află pe partea laterală a aparatului. Mecanismul de setare este foarte delicat și permite setarea treptată a gradului de rafinament într-o arie de jumătate de rotație.

**Setarea măcinare de tip mare(grunțuros):** Puteți seta cel mai înalt grad de măcinare grunțuroasă prin rotirea butonului în sensul acelor de ceasornic până la stop.

**Setarea măcinare normală:** În cazul acestei setări se acoperă punctual dintre 1 și 2 pe scara butonului de setare cu marcajul pe carcasă.

**Rafinamentul obținut prin această setare este suficient pentru toate tipurile de alimente care se coc în cuptor și ține cont de gradul înalt de umiditate al cerealelor.**

( Când motorul funcționează liber se poate auzi foarte bine cum alunecă pietrele de moară . În timpul măcinării pietrele de moară flexibile sunt depărtate puțin una de cealaltă și funcționează fără să se atingă)

**Setarea măcinare rafinată:** Pentru a obține o făină foarte rafinată puteți alege această setare în cazul unor cereale foarte uscate. Pentru aceasta

trebuie să rotiți butonul în sensul opus celui al acelor de ceasornic până în dreptul marcajului maxim de pe carcasă. La această setare se poate auzi foarte bine funcționarea pietrelor de moară în cazul funcționării în gol. Motorul și pietrele nu pot suferi avarii deoarece acestea nu se ating pe parcursul măcinării. A se evita totuși funcționarea în gol în cazul setării “măcinare rafinată”!

#### **Important:**

**Când nu se află cereale între pietrele de moară se poate alege orice setare în starea de nefuncționare a aparatului.**

În cazul unei pâlnii pline se poate obține un produs grunțuros oricând, totuși unul fin doar în timpul măcinării!

Urmăriți ca punctele de setare să fie împinse pe parcurs înspre direcția “fin”. Puteți muta butonul cu gradajul său fără nici o problemă. Rotiți-l în sensul contrar acelor de ceasornic în direcția “grunțuros” până la stop. Îndepărtați piulița de siguranță M8 din interiorul butonului de setare cu o unealtă corespunzătoare. Acum rotiți butonul în poziția “setare normală” și înșurubați la loc piulița de siguranță.

### **3. Procesul de măcinare**

- Introduceți ingredientele corespunzătoare în pâlnie
- Puneți un recipient potrivit de mare sub tubul de evacuare a făinii, porniți aparatul și fiți atenți ca făina să nu se blocheze la evacuare
- Puteți întrerupe sau porni oricând procesul de măcinare prin intermediul întrerupătorului Pornit-Oprit

**Întreruperea procesului de măcinare:** Datorită boabelor foarte tari precum porumbul, orezul sau grâul tare poate fi împiedicată pornirea motorului în cazul setării “rafinat” și în cazul unei pâlnii pline.

Dacă întradevăr motorul este blocat rotiți butonul de setare în direcția setării “grunțuros” până acesta pornește, iar mai apoi îl puteți regladi în noua setare dorită a gradului de rafinament prin rotirea acestuia în sensul acelor de ceasornic.

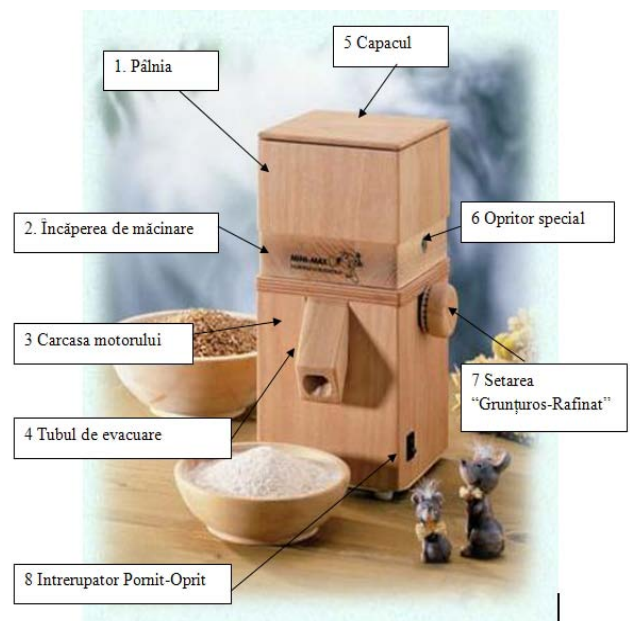
**Nu se recomandă întreruperea programului în cazul măcinării unor tipuri cereale mai dure!**

**Durata funcționării:** Moara dvs a fost construită pentru cantități de uz casnic. Dacă totuși aveți nevoie de o cantitate mai mare decât de obicei, acest lucru nu reprezintă o problemă. Se poate întâmpla ca aparatul să se stingă de la sine în timpul măcinării. Acesta nu este

un motiv de îngrijorare. Siguranța termică integrată oprește aparatul în caz de supraîncălzire și îl pornește automat din nou după un anumit timp de răcire, fără a cauza vreo avarie.

Vă sfătuim să nu lăsați moara să lucreze în gol, deoarece siguranța este activă pe tot parcursul funcționării aparatului.

**COMPONENTE:** aceleași pentru MINI-MAX, MAX, CARINA



### **Îngrijire și curățare**

Pentru a păstra funcționalitatea tehnică a morii dvs, nu este necesară nici un fel de îngrijire, întreținere.

În cazul măcinării rafinate rămâne puțin mai multă făină în încăperea de măcinare. Acest mic rest poate fi îndepărtat aproape în totalitate dacă după măcinare se selectează setarea “grunțuros” până la oprire.

Dacă nu utilizați moara mai multe săptămâni la rând se recomandă curățarea încăperii de măcinare din motive de igienă.

**Deschiderea încăperii de măcinare:**

**Atenție: A nu se deschide moara înainte de a scoate stecherul de current! Pericol de accidentare!**

Unitatea pâlniei și a încăperii de măcinare este fixată cu 2 opritoare special la carcasa motorului. Opritoarele se află lateral sub plăcile acoperitoare, pe dreapta și pe stânga încăperii de măcinare. Acestea pot fi deschise după îndepărtarea plăcilor cu ajutorul unei șurubelnițe cu lățimea striaițiilor de 6 mm.

Prin rotirea pe jumate a opritoarelor în sens opus acelor de ceasornic acestea se desfac. Încăperea de măcinare și pâlnia se **sensul acelor de ceasornic până când săgețile de pe acestea sunt îndreptate spre dreapta sus.**

#### **Pietre de moară îmbâcsite:**

Dacă cerealele nu au fost destul de uscate pentru gradul de rafinament selectat acest lucru determină îmbâcsirea pietrelor de moară. Astfel se formează un strat dur, plat pe partea exterioară. Îndepărtați acest strat de pe ambele suprafețe de măcinare și curățați striaițiile pietrelor și tubul de evacuare. Puneți pâlnia la loc, alegeți o setare medie grunțuroasă și măcinați puțin porumb, orez sau cereale uscate. Astfel pietrele de moară sunt din nou curate.

Pentru a obține o făină foarte rafinată chiar și în cazul cerealelor care nu sunt uscate corespunzător, puteți introduce cantitatea necesară de cereale în cuptor pentru a o usca timp de aproximativ jumătate de oră la 50 grade C.

#### **După uscare boabele trebuie aduse din nou la temperatura normal din atmosferă!**

Nu fiți iritați dacă o să găsiți în unele mori noi, resturi de făină în încăperea de măcinare.

Fiecare moară salzburgică de cereale este testată înainte de livrare și se macină de probă cu aceasta. Astfel, în ciuda curățării atente, se mai întâmplă să rămână resturi de făină.

pot ridica dacă ambele săgeți ale opritoarelor sunt îndreptate în jos.

**Important: A se curăța suprafețele de etanșare înainte de reinstalarea încăperii de măcinare.**

**Pentru asamblarea morii așezați unitatea încăperii de măcinare cu pâlnia pe axurile de support, astfel încât să nu existe gol între ele. Rotiți opritoarele din ambele părți în**

#### **Ce puteți face înainte de a apela la serviciul clienți?**

##### **Motorul blocat- aparatul nu poate fi pornit**

##### **Posibila cauză:**

1. Pietrele de moară îmbâcsite
2. Moara a fost resetată de la grunțuros la fin în timp de rapoas în timp ce boabe întregi se aflau încă între suprafețele de măcinare
3. Boabe tare sau foarte mici în pâlnie

##### **Soluție posibilă:**

1. Cerealele sunt prea umede- uscare
2. Aparatul setat prea fin
3. Setare mai mare, pornire și abea apoi setare mai fină  
Lăsați în special boabe foarte mici să alunece foarte ușor din mână în pâlnie

##### **Înterupătorul de protecție a oprit aparatul**

##### **Posibila cauză:**

1. Moara este termic supraîncărcată
2. Pietrele sunt îmbâcsite
3. Este împiedicată evacuarea făinii
4. Moara este setată foarte fin
5. Corpuri străine se află în cereale  
Oprirea după aproximativ 25 minute este normală!

**Soluție posibilă:**

1. Opriți și lăsați să se răcească minim o oră
2. Cereale prea umede
3. Setări mai grunțuros
4. Blocarea scurgerii făinii datorită cerealelor prea umede
  5. .Setări mai grunțuros
  6. Setări mai grunțuros și îndepărtați corpurile străine.

**Moara de cereale nu mai macină fin****Posibilă cauză:**

1. Pâlnia nu este fixată bine
2. Setarea se rotește singură spre direcția grunțuros

**Soluție posibilă:**

1. Strângeți opritoarele laterale
2. Strângeți ușor piulița din spatele butonului de setare

**Componenta pâlniei se desprinde în timpul măcinării****Posibila cauză:**

1. Opritoarele laterale nu sunt strânse corespunzător
2. Axurile de suport sunt lărgite

**Soluție posibilă:**

1. Strângeți opritoarele astfel încât săgeata să indice ușor spre dreapta sus
2. Înșurubați încă puțin axurile cam ¼ dintr-o rotire, până când se simte chiar și la strângerea opritoarelor o anumită rezistență.

**În caz ca nimic din toate acestea nu vă ajută.....**

Înainte de a trimite moara la reparație, sunați la serviciul clienți pentru a primi eventual un pont de folos- 90% din probleme pot fi rezolvate chiar la telefon. Economisiți timp și cheltuială!

Țineți cont de un amablaj corespunzător, deoarece avariile suferite în timpul transportului și costurile pe care acestea le implică vi le asumați dvs. Utilizați doar amabalajul original!

**Atenție!** Aparatul poate fi reparat doar de către un service autorizat de producător.

**Date tehnice: MINI-MAX**

|   |                    |
|---|--------------------|
| Măcinarea fină<br>(în funcție de setare până la cantități multiple) | 100g/min           |
| Regulatorul grunțuros-fin   | fără etape         |
| Pietrele de moară:  | ceramică de corund |
| Rafinament sub 0,3 mm   | 82%                |
| Diametrul pietrei:  | 75 mm              |
| Suprafața bazei/Înălțimea:  | 13x13/27 cm        |
| Greutate:   | 5,50 kg            |
| Capacitatea pâlniei:  | 600g               |
| Motor industrial:   | 300 V              |
| Hz/Upm:   | 50 Hz/1200         |
| Silențiozitate:   | aprox. 72dBA       |

**Date tehnice: CARINA**

|   |                    |
|---|--------------------|
| Măcinarea fină<br>(în funcție de setare până la cantități multiple) | 100g/min           |
| Regulatorul grunțuros-fin   | fără etape         |
| Pietrele de moară:  | ceramică de corund |
| Rafinament sub 0,3 mm   | 82%                |
| Diametrul pietrei:  | 75 mm              |
| Suprafața bazei/Înălțimea:  | Ø15/31 cm          |
| Greutate:   | 5,50 kg            |

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Capacitatea pâlniei: | 600g         |
| Motor industrial:    | 300 V        |
| Hz/Upm:              | 50 Hz/1200   |
| Silențiozitate:      | aprox. 72dBA |

**Date tehnice: MAX**

|   |                   |
|---|-------------------|
| Măcinarea fină<br>(în funcție de setare până la cantități multiple) | 100g/min          |
| Regulatorul grunțuros-fin   | fără etape        |
| Pietrele de moară:  | ceramic de corund |
| Rafinament sub 0,3 mm   | 82%               |
| Diametrul pietrei:  | 90 mm             |
| Suprafața bazei/Înălțimea:  | 16x16/33 cm       |
| Greutate:   | 8 kg              |

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Capacitatea pâlniei: | 1000g        |
| Motor industrial:    | 360 W/230V   |
| Hz/Upm:              | 50 Hz/1200   |
| Silențiozitate:      | aprox. 70dBA |

**2 ANI GARANȚIE**

**Siguranța motor: siguranță automată integrată a bobinei**

**ATENȚIE! Siguranța bobinei pune singură aparatul în funcțiune după trecerea pericolului de supraîncărcare termică!**

**Tratarea suprafețelor din lemn: impregnare cu ulei din ceară**

**Austria:**



**AGRISAN PRODUSE NATURISTE GMBH**  
 Gasteigweg 25, A 5400 Hallein, Austria  
 Telefon: +43/6245/83282 Fax. DW 77

**Romania:**

**PRONAT** o marca EPPI PLUS srl  
 Timisoara, 300358  
 Str. Matei Basarab nr.1  
 +40.723.149185  
 +40.723.149185  
 www.pronat.ro  
 info@pronat.ro

**Pronat**  
 produse naturale