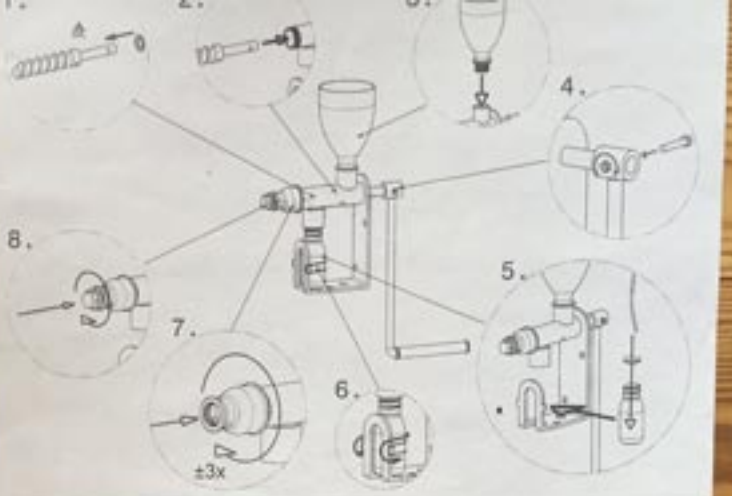


Allgemeine Informationen

- Nehmen Sie alle beweglichen Teile auseinander und pflanzen Sie sie ein.
- Entfernen Sie Sand und Kleine gründlich.
- Alle Dichtungen sollten mit Lebensmittel gepflegt werden.
- Nützlich wenn Sie Schrauben oder große Kleben.
- Die Saat soll gut trocken sein, wenn Sie sie in Ihrer Mühle mahlen.

• Saat zu feucht: Der Presskuchen bröckelt nicht und kommt aus dem Ölschlitz. Trocknen Sie die Saat.

• Saat zu trocken: Der Presskuchen wird hart wie Stein und es läuft kein Öl mehr aus dem Ölschlitz. Mischen Sie 40 ml. Wasser pro Kilo Saat und lassen Sie diese zwei Tage in einer Plastiktüte ziehen.

Einfache Feuchtigkeitsbestimmung der Saat:

Wiegen Sie 100 Gramm Saat und knacken Sie diese und Stunde bei 100 Grad Celsius in eine flachen Schale im Ofen, ab und zu umrühren. Nach dem Trocknen abkühlen lassen und die relative Feuchtigkeit verbrauchen, danach wieder wiegen.

Der Gewichtsunterschied ist der Feuchtigkeit.

100 Gramm - ____ Gramm (Gewicht nach dem Trocknen)

= ____ Gramm = ____ % Feuchtigkeit.

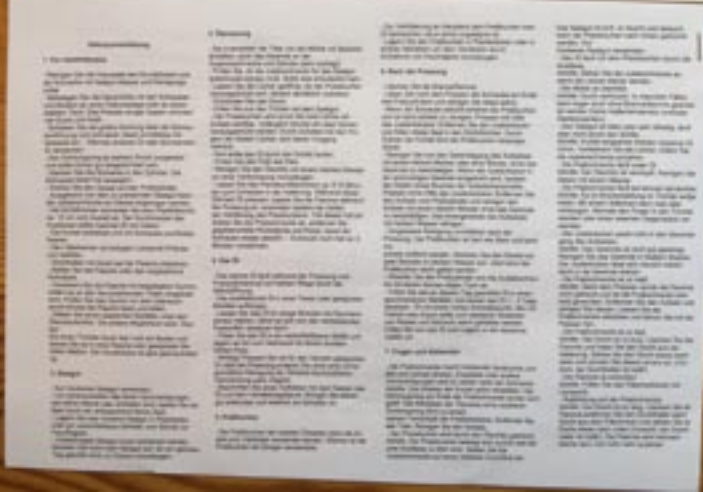
Bsp: 100 Gramm -76 Gramm= 24 Gramm, ist 24 % Feuchtigkeit

Einstellung
(Verwendung der Saatmischscheibe)

Sonnenblumenkerne
Rapssaat
Kürbiskerne
Roggen
Weizen
Hanfsaat
Leinsamen
Mohnsamen
Reis
Buchweizen

Drehen Sie die Saatmischscheibe in den Schlitz und ziehen Sie diese zwischen den Presswine ein so weit, wie Sie möchten.

- der Presskuchen wird hart wie Stein
- es läuft kein Öl aus dem Ölschlitz

▶▶▶ Saat zu trocken ◀◀◀

Mischen Sie 40 Ml. Wasser pro Kilo Saat und lassen Sie diese zwei Tage in einer Plastiktüte ziehen.