



Salzburger  
Getreidemühlen  
Seit 1977

Für jede  
Handvoll  
Mehl

# Getreidemühle MT 12

## Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise vor der ersten  
Inbetriebnahme des Gerätes bitte sorgfältig durchlesen!

# **Inhalt:**

<b>Bedienungselemente der elektrischen Getreidemühle MT 12: .....</b>	<b>4</b>
<b>Bevor Sie das erste Mal Mahlen: .....</b>	<b>5</b>
<b>Grundregeln für mehr Sicherheit: .....</b>	<b>6</b>
<b>Geeigneter Standort: .....</b>	<b>8</b>
<b>Kurzanleitung:.....</b>	<b>8</b>
<b>Das Mahlgut:.....</b>	<b>9</b>
<b>Geeignete Saaten:.....</b>	<b>10</b>
<b>Getreide richtig lagern: .....</b>	<b>11</b>
<b>Mahlvorgang:.....</b>	<b>12</b>
<b>Veränderung des Feinheitsgrades:.....</b>	<b>14</b>
<b>Mahlen von sehr harten und großen Körnern: .....</b>	<b>15</b>
<b>Pflege und Reinigung:.....</b>	<b>16</b>
<b>Problemlösungen:.....</b>	<b>18</b>
<b>Unsere Hersteller Garantie:.....</b>	<b>20</b>
<b>Technische Daten MT 12:.....</b>	<b>23</b>

Für jede Handvoll Mehl ...

Sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für eine Salzburger Getreidemühle MT12 entschieden haben und möchten Ihnen vorab ein gesundes Gelingen Ihrer Vollwertspeisen wünschen. Sie haben mit Ihrer Getreidemühle ein hochwertiges Haushaltsgerät erworben, das entsprechend unseren jahrzehntelangen Erfahrungen gebaut wurde.

Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Beachten Sie dabei besonders unsere Tipps zum Thema Sicherheit, Mahlgut und Pflege der Mühle und wir garantieren Ihnen ein ungetrübtes Mahlvergnügen über viele Jahre.

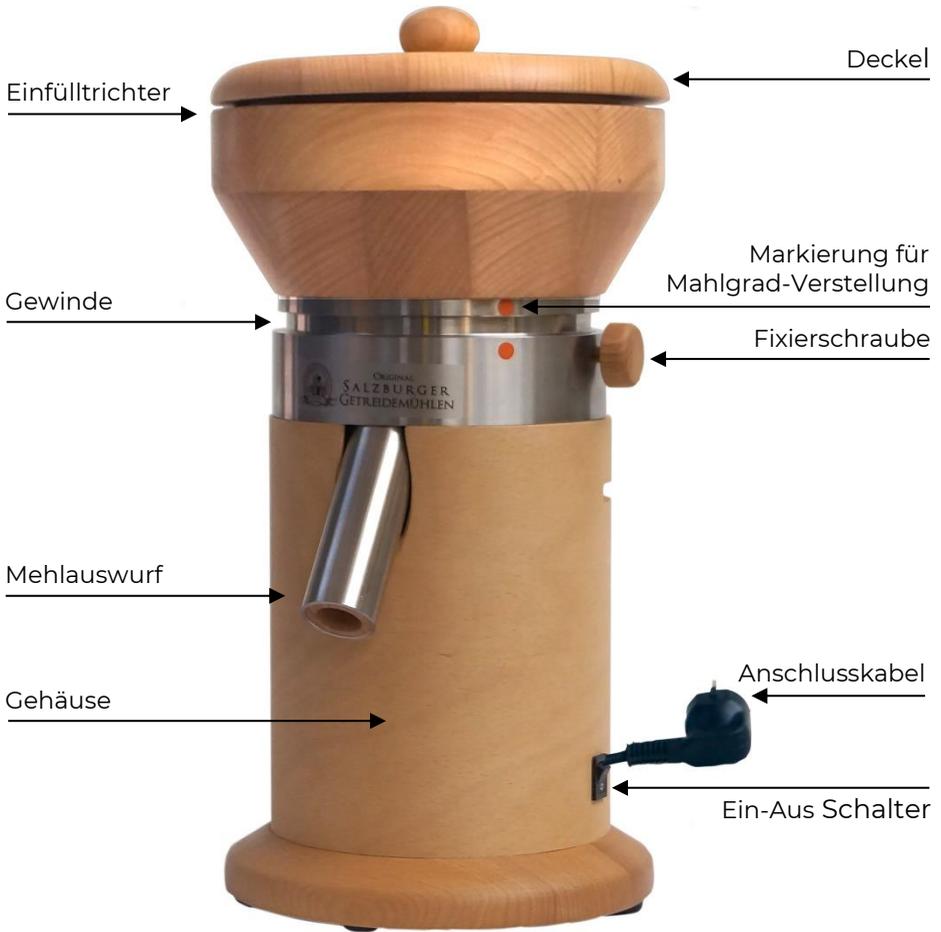
Agrisan Naturprodukte GmbH

*Christine Thurner*



**Diese Getreidemühle ist ausschließlich zur Herstellung von Mehl und Schrot im Haushalt zu verwenden.**

# Bedienungselemente:



Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes bitte sorgfältig durchlesen!

## **Bevor Sie das erste Mal Mahlen:**

Es ist noch kein Müller vom Himmel gefallen und wir möchten Ihnen, bevor Sie zu mahlen beginnen, noch einige Hinweise zu dem, in Ihrer Mühle eingebauten Naturstein (Granit) geben.

**Unser Naturstein ist im Gegensatz zu künstlichen Mahlsteinen aus Korund-Keramik relativ glatt und reagiert sensibel auf feuchtes Getreide.**

Feuchtes Getreide könnte von Schimmelpilz befallen sein oder befallen werden. Achten Sie daher auf eine gute und gesunde Lagerung des Getreides. Es ist auch für langjährige Nutzer von Getreidemühlen nicht so einfach, feuchtes und trockenes Getreide zu unterscheiden.

**Wenn das Getreide einen zu hohen Feuchtigkeitsgehalt hat, verschmieren die Mahlsteine und die Mühle stoppt.**

Weitere Infos dazu in dieser Bedienungsanleitung.

**Um Ihre Mühle wirklich kennen zu lernen, empfehlen wir** Ihnen für Ihren ersten Mahlversuch das Getreide für 30 Minuten und 50 Grad in den Backofen zu geben und danach auskühlen zu lassen.

**Wenn Sie so vorgehen, sehen Sie bei Ihrem ersten Mahlvorgang wie fein Ihre Mühle unter besten Bedingungen mahlen kann.**

Es ist jedoch nicht nötig die Trocknung im Backofen vor jedem Mahlvorgang vorzunehmen!!!

Dies ist nur eine Starthilfe und gleichzeitig ein Hinweis auf die bestmögliche Mehlfeinheit.

Sie werden mit Ihrer neuen Mühle am besten vertraut, wenn Sie verschiedenste Feinheitseinstellungen vornehmen.

Mahlen Sie zuerst grob und nehmen Sie langsam, nach und nach, feinere Einstellungen vor.

# Grundregeln für mehr Sicherheit:

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise genau durch bevor Sie Ihre Getreidemühle in Betrieb nehmen.

Damit vermeiden Sie Fehler und Unfälle und können das Gerät sicher und funktionell nutzen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung bitte auf und geben Sie diese an jeden eventuellen Verwender des Produktes nach Ihnen weiter.

## **Bei der Benutzung dieser Getreidemühle müssen folgende Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweise beachtet werden:**

1. Alle Anweisungen genau lesen.
2. Das Gerät darf nur für seinen vorgesehenen Zweck (Herstellung von Mehl und Schrot im Haushalt) verwendet werden.
3. Das Gerät darf nur im Haushalt und nicht im Freien verwendet werden.
4. Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist es wichtig, sich vom einwandfreien Zustand des Gerätes zu überzeugen und auf defekte Leitungen, brüchige Isolierungen, schadhaftes Gehäuse zu achten. Wenn das Netzkabel oder andere Bestandteile der Mühle beschädigt sind, ist dieses durch den Hersteller oder eine dazu befugte, qualifizierte Person zu ersetzen.
5. Reparaturen dürfen nur durch von der Agrisan GmbH autorisierten Personen durchgeführt werden.
6. Defekte oder mangelhafte elektrische Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.
7. Mängel sofort dem Verkäufer melden.
8. Schließen Sie Ihre Mühle nur an eine vorschriftsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Überprüfen Sie bitte, dass die auf dem Typenschild der Getreidemühle angegebene Spannung mit der des Stromnetzes übereinstimmt.
9. Mehrfachsteckdosen und Verlängerungsleitungen dürfen nicht überlastet werden.
10. Das Kabel der Mühle darf nicht über eine Kante vom Tisch oder der Arbeitsfläche hängen. Kontakt mit Herdplatten oder anderen heißen Oberflächen ist strikt zu vermeiden.
11. Zuleitungen zu elektrischen Geräten nicht über scharfe Kanten, Ecken und bewegliche Teile verlegen oder quetschen.
12. Geräte nur mit dem vorgesehenen Schalter bedienen.
13. Die Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht verändert oder ausgeschaltet werden.
14. Sofort Gerät abschalten, wenn Störungen auftreten und Stecker ziehen.
15. Stecker nicht am Zuleitungskabel aus der Steckdose ziehen.

16. Mühle stets nur auf einer ebenen, standfesten Oberfläche verwenden. Die Mühle muss derart aufgestellt sein, dass ein Abrutschen der Mühle selbst und des Auffangbehälters für das Mahlgut während des Mahlvorganges unmöglich ist. Stellen Sie die Mühle am besten auf eine harte Unterlage, wie Küchenarbeitsplatte. Dies stellt sicher, dass die Belüftungsschlitze der Geräteunterseite, die zur Belüftung des Motors dienen, frei sind.
17. Das Gerät darf von Kindern nur unter strenger Überwachung bedient werden.
18. Strenge Überwachung des Gerätes ist auch erforderlich, wenn die Mühle in der Nähe von Kindern benutzt wird.
19. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
20. Das Gerät darf nicht von Personen, die physisch oder geistig eingeschränkt sind, bedient werden oder nicht über die Erfahrung oder das Wissen verfügen, die zum ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes Voraussetzung sind. Ausnahme sind Personen, die dabei durch eine für deren Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
21. Das Gerät oder Teile des Gerätes dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten gelegt werden. Niemals einen nassen Stecker in eine Steckdose stecken oder mit nassen Händen anfassen.
22. Verschraubungen des Gerätes, die nur mit einem Werkzeug zu öffnen sind, dürfen nicht geöffnet werden
23. Industriemotoren können durch längeren Leerlauf beschädigt werden. Bitte schalten Sie daher die Mühle nach dem Gebrauch umgehend aus.

## **Geeigneter Standort:**

Die Salzburger Getreidemühle MT 12 ist aus hochwertigem Buchen-, Eichen- oder Nussholz gefertigt. Holz ist ein lebendiger Werkstoff und reagiert ständig und zeitlebens auf Umwelteinflüsse. Klima- und Temperaturschwankungen können zu kleinen Rissen im Gehäuse führen. Dies beeinträchtigt die Funktion ihrer Mühle in keiner Weise. Stellen Sie Ihre Mühle an einen trockenen Platz und schützen Sie das Gerät vor direkter Wärmequelle. Vermeiden Sie die Nähe von Heizkörpern und direkte Sonneneinstrahlung. Auch Wasserdampf und Feuchtigkeit (zu hohe Luftfeuchtigkeit) sollte vermieden werden.

## **Bestimmungsgemäße Verwendung:**

Die Mühle MT 12 ist für den privaten Gebrauch bestimmt. Das Gerät ist zum Mahlen der herkömmlichen und auf der Website angeführten Getreidearten geeignet. [www.getreidemuehle.com](http://www.getreidemuehle.com)

## **Kurzanleitung:**

1. Netzstecker in die Steckdose stecken
2. Passende Auffangschale unter Mehlauslauf stellen
3. Drehen Sie das Gewinde im Uhrzeigersinn zu bis Sie Widerstand spüren
4. Nun drehen Sie ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn bis sich die beiden roten Punkte übereinander befinden
5. Motor einschalten
6. Getreide einfüllen
7. Gewünschten Feinheitsgrad nachjustieren
8. Motor nach dem Mahlen ausschalten

## Das Mahlgut:

### **Verwenden Sie nur gereinigtes, getrocknetes Getreide!**

Feuchtes Korn verschmiert die Mahlsteine! *Siehe Abschnitt „Verschmierte Mahlsteine“.*

**Schlecht gereinigtes Getreide** kann Fremdkörper (besonders kleine Steine etc.) beinhalten, wodurch die Mahlsteine beschädigt werden können.

### **Mahlen Sie die gewünschte Feinheit in einem Durchgang**

Zweimaliges Mahlen verstopft den Zulauf des Kornes in die Mahlkammer. Die Salzburger Getreidemühle mahlt bereits in einem Durchgang feines Mehl.



Lagert das Korn in Räumen mit bis zu 60% Luftfeuchtigkeit, kann es problemlos verarbeitet werden. Über 60% Luftfeuchtigkeit kann beim Feinmahlen schon zum Verschmieren der Mahlsteine führen. Lagern Sie ganz besonders während Zeiten hoher Luftfeuchtigkeit kleinere Mengen. Wir empfehlen Getreide in einem luftdurchlässigen Sack (Leinen, Baumwolle etc.) in einem trockenen Raum (wenn möglich nahe einer Wärmequelle) aufzubewahren.

### **Prüfen Sie die Trockenheit Ihres Getreides wie folgt:**



Trockenes Getreide „knackt“, wenn Sie es auf einer harten Unterlage mit einem Löffel zerdrücken. Feuchtes Getreide lässt sich plattdrücken, wie eine Haferflocke. Wenn Sie trockenes Getreide mit einem scharfen Messer schneiden, „spritzen“ die Teile auseinander. Feuchtes Getreide lässt sich wie Brot schneiden. Roggen sollte nach der Ernte mindestens 6 Monate gelagert werden.

## Geeignete Saaten:

Hinweise zu mahlbaren Getreidearten finden Sie auch auf unserer Website. [www.getreidemuehle.com](http://www.getreidemuehle.com)

<b>Saatgut</b>	<b>Einstellung</b>	<b>Anmerkung</b>
Weizen, Dinkel, Buchweizen, Roggen, Reis, Gerste, Hirse, Grünkern	jeder beliebige Feinheitsgrad.	Roggen ist ölhaltiger und kann daher nicht so fein gemahlen werden, wie z.B. Dinkel und Weizen.
Mais und Sojabohnen	das Gerät etwas gröber einstellen	Verwenden Sie Speisemais, keinen Popcorn-Mais. Da es sehr viele verschiedene Maisarten gibt, probieren Sie bitte wie Sie am besten das gewünschte Ergebnis erzielen. Mahlen Sie Mais und die Sojabohnen sofort in der gewünschten Feinheit.
Hafer	Grobeinstellung	nur schroten

## Gewürze und ölhaltige Saaten:

- Leinsamen, sämtliche Gewürze wie Kümmel, Koriander, Nelken, Anis, Fenchel etc. können in kleinen Mengen, mit dem Getreide vermengt, mitgemahlen werden.
- Eventuell mit etwas gröberer Einstellung mahlen.
- Nach dem Mahlen die Mühle reinigen.

## **Getreide richtig lagern:**

Seit biblischen Zeiten weiß man, dass Getreide lagerfest ist. Am besten ist dies unter folgenden Bedingungen gegeben: Feuchtigkeit unter 14 %, Temperatur unter 20 °C (am günstigsten sind Temperaturen von 5–8 °C).

**Wenn Sie Getreide gekauft haben, heißt das nicht, dass die Trockenheit des Getreides, die bei Kauf gegeben war, erhalten bleibt.**

Getreide nimmt in kurzer Zeit Feuchtigkeit auf, aber gibt diese auch wieder ab. Getreide „atmet“, das heißt es findet eine Feuchtigkeitsumverteilung im Getreidekorn statt und zum Teil auch Feuchtigkeitsaustritt – das Getreide kann also auch „schwitzen“.

**Eine ständige Kontrolle der Feuchtigkeit und Temperatur ist daher erforderlich.**

Wenn Sie Getreide kaufen, sollte dieses trocken, gereinigt und gut verpackt sein. Lagert das Korn in Räumen bis 60% Luftfeuchtigkeit, kann es problemlos verarbeitet werden.

**Über 60% Luftfeuchtigkeit kann beim Feinmahlen schon zum Verschmieren der Mahlsteine führen.**

Achten Sie daher besonders während der feuchten Jahreszeiten auf die Lagerung. Wir empfehlen kleinere Mengen zu lagern.

**Getreide trocknen:** Geben Sie feuchtes Getreide für ca. 30 min bei ca. 50 Grad in den Backofen – danach auskühlen lassen.

## Mahlvorgang:



***Mahlen Sie die gewünschte Feinheit in einem Durchgang. Zweimaliges Mahlen verstopft den Kornzulauf und bringt nicht den gewünschten Erfolg!***

Die Salzburger Getreidemühle mahlt bereits in einem Durchgang feines Mehl.

Wenn sich kein Korn zwischen den Steinen befindet, können sich die Steine bei feiner Einstellung berühren.

**Bitte daher Mühle nicht im Leerlauf laufen lassen!**

## So mahlen Sie richtig:

1. Stellen Sie ein entsprechend großes Auffanggefäß unter den Mehlauslauf.
2. Drehen Sie das Gewinde zu bis Sie Widerstand spüren.
3. Nun drehen Sie so weit in Richtung gröber (gegen den Uhrzeigersinn) bis die beiden roten Punkte auf der rechten Seite übereinander liegen.
4. Schalten Sie die Mühle ein - Sie hören das Motorgeräusch.
5. Fixieren Sie das Gewinde mit der Klemmschraube oder halten Sie den Trichter mit einer Hand fest. (Dies ist notwendig, da sich das Gewinde sonst selbsttätig zudreht und blockieren kann.)
6. Füllen Sie die benötigte Menge Getreide in den Trichter.
7. Korrigieren Sie nun die Feinheit des Mehls - entweder gröber entgegen dem Uhrzeigersinn - oder feiner im Uhrzeigersinn.
8. Wenn die gewünschte Feinheit erreicht ist, Fixieren Sie das Gewinde mit der Klemmschraube. Die Mühle arbeitet nun selbsttätig.

**An Ihrer Mühle ist keine Skala angebracht, die einen Hinweis auf gröbere und feinere Einstellung gibt.**

Es ist unmöglich eine Skala anzubringen, die für alle Getreidearten und die verschiedensten Feuchtigkeitsgrade des Getreides gültig ist.

Weizen und Dinkel können am feinsten vermahlen werden.

Roggen ist ölhaltiger und muss gröber gemahlen werden.

Hafer kann nur geschrotet werden.

Daneben ist die Feuchtigkeit des Getreides von großer Bedeutung für feine Mahlergebnisse.

**Je trockener und je weniger ölhaltig das Getreide ist, desto feiner können Sie mahlen.**

**Je ölhaltiger und je feuchter das Getreide ist, desto gröber müssen Sie mahlen.**

Nur der Blick auf den Mehlauslauf und ein Griff ins Mehl geben wirklich den Hinweis, ob Sie in der richtigen Feinheit mahlen oder eine Korrektur vornehmen müssen.



***Eine alte Bäckerregel sagt:***

***Mahle so grob wie möglich und nur so fein wie notwendig!***

**Betriebsdauer maximal 15 Minuten!**

Ihre Mühle wurde für Haushaltsmengen gebaut. Sollte die Betriebsdauer überschritten werden, kann sich das Gerät während des Mahlens selbsttätig ausschalten.

Lassen Sie die Mühle nun ca. 2 Stunden abkühlen.

## **Bedienung der Feststellschraube:**



**Drehen Sie die Feststellschraube vorsichtig und mit Gefühl in das Gewinde. In keinem Fall Kraft anwenden.** Sie werden

merken, dass schon nach wenigen Umdrehungen das Gewinde blockiert und das sich der Trichter nicht mehr bewegen lässt. Wenn Sie die Feststellschraube zu fest in das Gewinde drehen, können die Feststellschraube oder die Mahlkammer beschädigt werden

**Festes Hineindreihen der Klemmschraube ist NICHT erforderlich.**

Das Gewinde darf sich beim Mahlen nicht selbständig bewegen. Sollte sich das Gewinde bewegen (korrigieren Sie die Position des Gewindes) und drehen Sie die Feststellschraube ein wenig fester.

**Eine Beschädigung des Gewindes durch falsche Bedienung der Feststellschraube könnte eine aufwändige und kostspielige Reparatur hervorrufen, die nicht unter Garantie fällt.**

# Veränderung des Feinheitsgrades:

## Im Stillstand:

Wenn sich Getreide zwischen den Mahlsteinen oder im Trichter befindet, soll keine Einstellung vorgenommen werden.

Das Getreide, das sich noch unvermahlen zwischen den Mahlsteinen befindet, wird eingeklemmt. Dadurch könnte die Mühle bei neuerlichem Einschalten Schwierigkeiten haben wieder anzulaufen.

## Während des Mahlens:

Sie können während des Mahlens von fein auf grob stellen und umgekehrt. Drehen Sie **langsam** von grob auf fein, um der Mühle die Möglichkeit zu geben, das zwischen den Steinen befindliche Korn zu vermahlen. Drehen Sie zu schnell von grob auf fein, könnten die Steine blockieren.

## Grobeinstellung:

Die größte Einstellung für Schrot erreichen Sie, wenn Sie den Einfülltrichter ca. 1 Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen. (Während des Mahlens nicht weiter als 1 Umdrehung öffnen, da sonst die Dichtung unwirksam werden) Beachten Sie einfach den Auslauf, ob das Mehl grob genug ist.

## Normaleinstellung „Brotfein“:

Bei dieser Einstellung decken sich die **roten Punkte** auf dem Gewindeteil und dem Trichter. Die in dieser Einstellung erzielbare Mehlfineinheit ist für viele Backwaren ausreichend und berücksichtigt einen normalen Feuchtigkeitsanteil des Getreides.

## Feinste Einstellung:

Um ganz feines Mehl zu erhalten, dürfen Sie die **Normaleinstellung unterschreiten**.

Drehen Sie dafür den Trichter während des Mahlens im Uhrzeigersinn.

**Achten Sie auf den Mehlauslauf!**



**WICHTIG:** Wenn kein Mehl mehr aus dem Auslauf kommt, reiben die Steine gegeneinander. Das ist unbedingt zu vermeiden! Auch wenn ein leichtes Schleifgeräusch der Mahlsteine hörbar ist, haben Sie zu weit zugedreht. Drehen Sie sofort den Trichter größer - gegen den Uhrzeigersinn - auf. Befestigen Sie die Fixierschraube wieder.

Je trockener das Getreide, umso feiner kann es gemahlen werden, umso geringer ist die Mehlintemperatur und umso besser ist die Mahlleistung der Getreidemühle. Beim Mahlen werden die elastisch gelagerten Mahlsteine etwas auseinander gedrückt und laufen berührungsfrei.



Bitte beachten Sie, dass sich die Einstellpunkte „roter Punkt über rotem Punkt“ durch Abnutzung der Mahlsteine mit der Zeit in Richtung „fein“ verschieben.

### **Mahlen von sehr harten und großen Körnern:**

Beim Mahlen von z.B. Kamut, verschiedenen Arten von Mais oder Hartweizen wird durch die starke Reibung mehr als üblich Hitze im Mahlraum erzeugt und dadurch auch Kondensat.

Greifen Sie während des Mahlens regelmäßig in das auslaufende Mehl, lassen Sie dieses in Ihre Hand fließen und schließen Sie Ihre Hand zu einer Faust. Solange dies für Sie möglich ist, können Sie weiter mahlen. Wenn das Schließen für Sie unerträglich heiß wird, müssen Sie die Mühle abschalten, die Mühle öffnen und den Mahlraum auslüften lassen.

### **Unterbrechen des Mahlvorganges:**

Durch sehr hartes Korn wie Mais, Reis oder Hartweizen kann das Anfahren des Motors bei vollem Trichter verhindert werden.

Sollte der Motor tatsächlich blockieren, drehen Sie den Trichter bitte in Richtung gröber, bis das Gerät zu mahlen beginnt und justieren Sie dann im Uhrzeigersinn bis zum gewünschten Feinheitsgrad nach.

**Bei harten Getreidesorten sollten Sie den Mahlvorgang nach Möglichkeit nicht unterbrechen!**

### **Öffnen des Mahlraumes:**



**Öffnen Sie niemals das Mahlwerk, ohne vorher den Netzstecker zu ziehen, es besteht Verletzungsgefahr!**

Lockern Sie die Fixierschraube und drehen Sie den Trichter gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich vom Unterteil abheben lässt. Säubern Sie bitte das Gewinde vor dem Wiederaufsetzen des Trichters. **Das Gewinde ist leichtgängig eingestellt und darf nicht geölt werden. Öl und Mehl führten zur Verklebung des Gewindes.**

## **Schließen des Mahlraumes:**

Setzen Sie den Trichter gerade auf den Unterteil und drehen Sie bis das Gewinde zu greifen beginnt. Nach dem Wiederaufsetzen des Trichters finden Sie die Normaleinstellung, indem Sie den Trichter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in Richtung „fein“ drehen. Danach öffnen Sie den Trichter (entgegen dem Uhrzeigersinn), bis sich die beiden roten Punkte übereinander liegen. Dies ist dann eine brotfeine Einstellung.

## **Pflege und Reinigung:**

Um die technische Funktionstüchtigkeit Ihrer Mühle aufrecht zu erhalten, ist kein großer Aufwand an Pflege und Wartung notwendig. Lediglich auf ein sauberes Gewinde ist zu achten.

**Wenn Sie harte Körner wie Mais oder feuchtes Getreide gemahlen haben, könnte sich Feuchtigkeitskondensat in der Mühle gesammelt haben.**

**Lassen Sie die Mühle in diesem Fall ca. 2 Stunden mit offener Mahlkammer stehen, damit die Feuchtigkeit trocknen kann.**

Wenn Sie Ihre Mühle einmal mehrere Wochen nicht in Betrieb nehmen, ist eine gründliche Reinigung des Mahlraumes aus hygienischen Gründen empfehlenswert. Mahlen Sie zuerst „grob“ mit einer Handvoll Reis oder Getreide, öffnen Sie die Mühle und saugen Sie mit einem Staubsauger die Mehlreste aus dem Mahlraum.

## **Reinigung der Mahlsteine:**

### **Verwenden Sie keine Flüssigkeiten!**

Wenn Sie Ihre Getreidemühle regelmäßig verwenden, ist eine Reinigung der Mahlsteine nicht nötig. Durch das Vermahlen einer Handvoll Reis reinigen Sie die Mahlsteine auch von eventuellen Rückständen ölhaltiger Saaten, Gewürzen usw.

## **Verschierte Mahlsteine:**

Wenn Ihr Getreide für den gewählten Feinheitsgrad nicht trocken genug oder ölhaltig war, kann es vorkommen, dass die Mahlsteine verschmieren. Dabei entsteht am äußeren Rand eine harte, glatte Schicht. Zum Reinigen der Mahlsteine reicht meist das Vermahlen von 1 - 2 Handvoll Reis auf grober Einstellung. Verklebungen werden

dadurch gut gelöst. Notfalls schaben Sie den Belag ab und säubern Sie die Rillen der Steine. Eventuell das Auslaufrohr mit einem Borstenpinsel oder Staubsauger von Mehlrückständen reinigen.

### **Reinigung der Mahlkammer:**

Funktionsbedingt bleibt beim Feinmahlen Mehl in der Mahlkammer liegen. Mehlrreste können bei gelegentlicher Reinigung der Mahlkammer mit einem Pinsel / Staubsauger entfernt werden.

### **Gegen Motten und Insekten:**

Stecken Sie in den Mehlauslauf einen Teebeutel (Kräuter). Geben Sie Lorbeerblätter in die Mahlkammer.

Motten lieben Dunkelheit und Ruhe und fressen nur Mehl und kein Holz. Wenn Sie Ihre Mühle ständig verwenden, werden Motten keinen gemütlichen Aufenthaltsort vorfinden.

### **Reinigung des Gewindes:**

Säubern Sie das Gewinde mit einer kleinen Bürste oder Pinsel und einem Staubsauger von Mehlresten. Mehlrreste können die Funktionsfähigkeit des Gewindes beeinträchtigen. Eine regelmäßige Reinigung ist daher anzuraten.

Das Gewinde ist leichtgängig eingestellt und darf nicht geölt werden. Öl und Mehl führt zu Verklebung des Gewindes.

### **Reinigung und Pflege des Gehäuses:**

Das Gehäuse der Salzburger Getreidemühlen wird aus massivem Holz (Buche, Nuss oder Eiche) gefertigt und mit natürlichem Bienenwachsöl äußerlich behandelt. Es bedarf keiner speziellen Pflege.

Abwischen mit einem trockenen, höchstens leicht feuchten Tuch ist genug. Keinesfalls mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten „abwaschen“.

Flecken oder kleine Kratzer können Sie mit einem sehr feinen Schleifpapier entfernen. Danach das Gehäuse wieder mit einem natürlichen Schutzmittel behandeln.

# Problemlösungen:

Problem	Ursache	Lösung
Motor blockiert, Gerät lässt sich nicht mehr einschalten.	Mühle wurde im Stillstand von „grob“ auf „fein“ verstellt, während sich noch ganze Körner zwischen den Mahlflächen befanden.	Gröber stellen, einschalten und erst dann wieder langsam feiner stellen.
	Getreide ist zu feucht.	Getreide bitte trocknen.
	Getreide wurde zu fein gemahlen.	Gerät gröber stellen - besonders bei ölhaltigem Getreide wie z.B. Roggen.
	Gewinde wurde zu fest zuge dreht.	Grundeinstellung (roter Punkt auf rotem Punkt) einstellen
	Besonders kleine Körner wie z.B. Quinoa wurden gemahlen.	Lassen Sie besonders kleines Korn langsam von Hand in den Trichter rieseln.
Das Gerät hat sich selbständig ausgeschaltet. (Abschalten nach ca. 25 min. ist ein normaler Geräteschutz!)	Das Gerät wurde überlastet. Betriebsdauer wurde überschritten oder der Motor wurde durch Überlastung blockiert.	Abschalten und mindestens zwei Stunden abkühlen lassen.
	Mehlauslauf ist verstopft - dadurch auch die Mahlkammer.	Mehlauslauf und Mahlkammer freilegen. Abschalten und mindestens zwei Stunden abkühlen lassen.
	Mehlrückstau durch Auffanggefäß.	Auffanggefäß entleeren. Abschalten und mindestens zwei Stunden abkühlen lassen.
	Getreide zu feucht oder zu ölhaltig.	Feuchtes Getreide bitte trocknen oder/und gröber mahlen. Ölhaltiges Getreide verschmiert sehr leicht - gröber stellen.

Problem	Ursache	Lösung
Trichter lässt sich nicht mehr drehen.	Das Gerät wurde zu hoher Luftfeuchtigkeit ausgesetzt.	Versuchen Sie möglichst rasch die Mühle zu öffnen auch wenn etwas Kraft angewendet werden muss! Danach die Mühle an einem trockenen Ort aufstellen.
	Fixierschraube ist festgezogen.	Fixierschraube lockern.
Mahlsteine sind verschmiert.	Getreide ist zu feucht oder zu ölhaltig.	Feuchtes Getreide bitte trocknen oder/und gröber mahlen. Ölhaltiges Getreide verschmiert sehr leicht - gröber stellen. Reinigen Sie die Steine durch Mahlen von Reis in grober Einstellung.
	Getreide wurde zu fein gemahlen.	Bitte gröber stellen. Reinigen Sie die Steine durch Mahlen von Reis in grober Einstellung.

## Wenn das alles nicht hilft...



Bevor Sie die Mühle zur Reparatur schicken, sollten Sie sich an den Kundendienst wenden, um eventuell noch einen hilfreichen Tipp zu erhalten.

**Tel. 0043 6245 83282**

**E-mail: [info@agrisan.at](mailto:info@agrisan.at)**

## Unsere Hersteller Garantie:

### So beweisen wir Qualität und Langlebigkeit!



Unsere Getreidemühlen werden mit langjähriger Erfahrung direkt bei uns im Werk gefertigt und kontrolliert. Wir verwenden ausgewählte Materialien und Motoren. Dennoch kann es zu Defekten kommen.

### „Lebenslange“ Garantie:

auf den Granit Mahlstein bei Bruch und Ausbrechen von Steinteilchen.

**12 Jahre Garantie** gesondert bei vorzeitigem Verschleiß des Granit-Mahlsteins

**12 Jahre Garantie** auf alle anderen Komponenten wie Gehäuse, Trichter oder Motor...

### Garantiebestimmungen:

Die Garantie gilt ab Kaufdatum und gibt einen Anspruch auf ein kostenloses Nachschleifen des Granit-Mahlsteins, wenn dies innerhalb der Garantiezeit notwendig werden sollte und die Mühle gemäß der Bedienungsanleitung verwendet wurde.

Die Garantie gilt ab Kaufdatum für alle nachweisbar aufgetretenen Material- und Verarbeitungsfehler und richtet sich nach unserer Wahl auf Ersatz, Reparatur oder Erstattung des Kaufpreises.

Von der Garantie ausgenommen sind zerbrechliche Teile. Holz ist ein lebendes Material und es können kleine Risse im Holzgehäuse entstehen. Diese gelten nicht als Materialfehler.

Die Garantie umfasst nicht den Ersatz von Folgeschäden, gilt nicht bei Verlust oder bei natürlichem Verschleiß oder bei Schäden, die auf Gewaltanwendung, unsachgemäßem Gebrauch oder mangelnder oder unsachgemäßer Pflege beruhen.

Bei Eingriffen, die nicht durch den Hersteller oder durch seitens des Herstellers befugte Personen durchgeführt werden, verfällt der Garantieanspruch.

Die Mühlen sind laut Bedienungsanleitung zu betätigen und zum Mahlen der in der Bedienungsanleitung angeführten Getreidearten und ähnlicher Körner bestimmt. Die Körner müssen gereinigt und zum menschlichen Verzehr geeignet sein.

Die Mühlen sind nur für den privaten Hausgebrauch konzipiert und konstruiert. Es dürfen nur haushaltsübliche Mengen verarbeitet werden. Die Garantie gilt nicht für Gewerbemühlen und den gewerblichen Einsatz.

Jede andere Verwendung der Mühlen gilt als nicht bestimmungsgemäß und berechtigt nicht zur Inanspruchnahme der Garantie

Durch eine geleistete Garantie wird die Garantiezeit nicht verlängert oder erneuert.

Die Garantie gilt im gesamten europäischen EU-Raum für Geräte, die in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union erworben wurden und dort vom Hersteller oder mit Zustimmung des Herstellers in Verkehr gebracht wurden.



**Für Geltendmachung der Garantie benötigen Sie den Kaufbeleg!**

## **Garantieabwicklung:**

Reparaturen von Material- und Verarbeitungsfehlern innerhalb der Garantiezeit erledigen wir selbstverständlich völlig kostenlos.

## **Bevor Sie das Gerät zurücksenden:**

Wir ersuchen Sie jedoch um eine kurze E-Mail oder Ihren Anruf bevor Sie das Gerät zu uns senden.

Es könnte eine Kleinigkeit oder ein Bedienungsfehler vorliegen, etwas das wir durch einen entsprechenden Tipp oder Information einfach lösen können. Damit ersparen Sie Ihrer Mühle eine unnötige Transportbelastung.

## **Versand – Verpackung:**

Bitte verpacken Sie, wenn eine Rücksendung notwendig ist, Ihre Mühle im Originalkarton oder bestmöglich in einen ausreichend starken Karton mit genügend Schutz. Verwenden Sie bitte ausreichend Stopfmaterial das dämpft und formstabil ist.

Bitte senden Sie die Mühle ohne Zubehör, Bedienungsanleitung etc. Bitte legen Sie auch eine Information über das zu behebende Problem bei und geben Sie uns Ihre Telefonnummer bekannt, damit wir Sie gegebenenfalls kontaktieren können.

Senden Sie das Paket ausreichend frankiert an unsere Adresse - denken Sie bitte auch an eine Transportversicherung, die kaum höhere Portokosten verursacht.

## **Garantiegeber und Garantieadresse:**

AGRISAN NATURPRODUKTE GMBH  
Gasteigweg 25  
A 5400 Hallein Österreich  
Tel. 0043 6245 83282  
E-mail: [info@agrisan.at](mailto:info@agrisan.at)  
Internet: [www.getreidemuehle.com](http://www.getreidemuehle.com)

## Technische Daten MT 12:

Mahlleistung (Weizen):	fein	ca. 140 - 200/g min
Mahlleistung grob:		ca. 200 - 300/g min
Gewicht:		12,5 kg
Trichtereinhalt:		ca. 1.400 g
Standfläche:		Ø 210 mm
Höhe:		430 mm
Unterstellhöhe:		175 mm
Grob-Fein-Regelung:		stufenlos
Mahlstein:		Granit
Mahlstein Durchmesser:		105 mm
Mahlwerkslagerung		elastisch
Mahlkammer:		Buchenholz
Oberflächenbehandlung Gehäuse:		biologisches Bienenwachs
Industriemotor:		EU: 550 Watt; 230 Volt; 50 Hz USA, CAN: 550 Watt; 110 Volt; 60 Hz
Drehzahl beim Mahlen:		1250 U/min



Salzburger  
Getreidemühlen  
Seit 1977

Für jede  
Handvoll  
Mehl

## **AGRISAN NATURPRODUKTE GMBH**

Gasteigweg 25

A 5400 Hallein, Österreich

Tel. 0043 (0)6245 83282

E-mail: [info@agrisan.at](mailto:info@agrisan.at)

Internet: [www.getreidemuehle.com](http://www.getreidemuehle.com)



[www.facebook.com/Getreidemuehlen](https://www.facebook.com/Getreidemuehlen)