Salzburger
Getreidemühlen
Seit 1977

Für jede
Handvoll
Mehl

Handgetreidemühle MH4

Bedienungsanleitung

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

Inhalt:

Zusammenbau der Getreidemühle MH4: **4**

Bevor Sie das erste Mal mahlen: **6**

Grundregeln für mehr Sicherheit: **7**

Geeigneter Standort: **8**

Das Mahlgut: **9**

Geeignete Saaten: **10**

Mahlvorgang: **12**

Pflege und Reinigung: **13**

Problemlösungen **15**

Unsere Hersteller Garantie: **16**

Technische Daten: MH4 ..... **19**

Für jede Handvoll Mehl …

Sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für eine Salzburger Getreidemühle MH4 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.

Zusammenbau der Getreidemühle MH4:

Bitte in dieser Reihenfolge am Trichter (Gewinde) montieren.

Zusammenbau der Handmühle:

Sehen Sie dazu die Abbildung Seite 5

Die Mühle kann sowohl an der Längsseite als auch an einer Ecke eines Tisches befestigt werden.

1. Befestigen Sie den Unterteil (Dieser enthält 2 Bohrungen mit einem Durchmesser von 10 mm) mit Hilfe der mitgelieferten Klemmen auf einer stabilen Unterlage.
2. Setzen Sie Oberteil der Mühle mit der integrierten Handkurbel auf die Gewindestange.
3. Bauen Sie das Kugellager wie folgt zusammen:
   - Gehärtete Scheibe mit Laufrille nach oben
   - Kugellager
   - Gehärtete Scheibe mit Laufrille nach unten
4. Drehen Sie die Rändelmutter bis Sie den Kontakt zum Kugellager spüren.
5. Drehen Sie nun die Rändelmutter etwa eine halbe Umdrehung zurück und halten Sie diese fest. Danach die Flügelmutter aufschrauben und gegen die Rändelmutter kontern, so dass sich der obere Stein noch drehen lässt.

Damit haben Sie eine gute Einstellung (für brotfeines Mehl) für den Beginn des Mahlvorganges.

Durch weiters Drehen der Muttern wird der Feinheitsgrad des Mehles verändert.

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 lässt sich nur mehr schwer drehen.
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) verwendet werden.
3. Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist es wichtig, sich vom einwandfreien Zustand des Gerätes zu überzeugen.
4. Reparaturen dürfen nur durch von Agrisan GmbH autorisierte Personen durchgeführt werden.
5. Defekte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.
6. Mängel sofort dem Verkäufer melden.
7. Der Kontakt mit Herdplatten oder anderen heißen Oberflächen ist strikt zu vermeiden.
8. Mühle stets nur auf einer ebenen, standfesten Oberfläche verwenden.
9. Die Mühle muss derart aufgestellt sein, dass ein Abrutschen der Mühle unmöglich ist. Stellen Sie die Mühle am besten auf eine harte Unterlage, wie Küchenarbeitsplatte. Befestigen Sie die Mühle mit den dafür vorgesehenen Klemmen.
10. Das Gerät darf von Kindern nur unter Überwachung bedient werden.
11. Die Überwachung des Gerätes ist auch erforderlich, wenn die Mühle in der Nähe von Kindern benutzt wird.
12. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
13. 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.
14. Das Gerät oder Teile des Gerätes dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten gelegt werden.
15. Verschraubungen des Gerätes, die nur mit einem Werkzeug zu öffnen sind dürfen nicht geöffnet werden.

Geeigneter Standort:

Die Salzburger Getreidemühle MH4 ist aus hochwertigem Buchenholz 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 MH4 ist für den privaten Gebrauch bestimmt. Das Gerät ist zum Mahlen der herkömmlichen und auf der Website angeführten Getreidearten geeignet. www.getreidemuehle.com

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

Saatgut	***Einstellung***	***Anmerkung***
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 Soja-bohnen	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:

Zusammenbau und Grundeinstellung der Mühle siehe Seite 6:

Befestigen Sie die Mühle mit den gelieferten Klemmen.
Füllen Sie geeignetes Mahlgut in den Trichter. Beginnen Sie langsam im Uhrzeigersinn zu drehen. Die Mehlfeinheit kann während des Mahlvorganges eingestellt werden.
Die Mühle MH 4 ist stufenlos verstellbar und liefert je nach Einstellung feineres oder gröberes Mehl.

Für ein feineres Mahlergebnis: Tasten Sie sich vorsichtig durch schrittweises **Drehen** der Rändelmutter im Uhrzeigersinn und erneutes Kontern an.

Für ein gröberes Mahlergebnis: Tasten Sie sich vorsichtig durch schrittweises **Drehen** der Rändelmutter gegen den Uhrzeigersinn und erneutes Kontern an.

Achtung:
Wenn die Rändelmutter nicht durch die Flügelmutter gekontert wird, kann sich diese beim Mahlen festdrehen, die Steine blockieren und die Steine lassen sich nicht mehr oder nur sehr schwer drehen.

Richtiges Kontern:
Am einfachsten greifen Sie mit der linken Hand die Rändelmutter und mit der rechten Hand die Flügelmutter. Halten Sie die Rändelmutter fest. Sobald sich die Flügelmutter und Rändelmutter berühren, kann sich die Rändelmutter nicht mehr selbständig festziehen.
So wird das Blockieren der Steine durch die Drehbewegung beim Mahlen verhindert.

Öffnen der Mühle:

Im zusammengebauten Zustand bilden Trichter und oberer Mahlstein eine Einheit. Durch Abschrauben der Feineinstellung (zuerst Flügelmutter, dann Rändelmutter und Kugellager) kann die Trichtereinheit abgehoben werden.

Pflege und Reinigung:

Um die technische Funktionstüchtigkeit Ihrer Mühle aufrecht zu erhalten, ist kein großer Aufwand an Pflege und Wartung notwendig.

Wollen Sie Ihre Mühle einmal mehrere Wochen nicht in Betrieb nehmen, ist eine gründliche Reinigung der Mühle aus hygienischen Gründen empfehlenswert. Öffnen Sie die Mühle und saugen Sie mit einem Staubsauger die Mehlreste aus dem Mahlraum. Eventuell die Mühle mit einem Tuch abdecken.

Pflege des Gehäuses:

Das Gehäuse der Salzburger Getreidemühlen wird aus Buchenholz gefertigt und mit natürlichem Bienenwachsöl äußerlich behandelt. Abwischen mit einem leicht feuchten Tuch ist möglich. Keinesfalls mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten „waschen“. Flecken oder kleine Kratzer können Sie mit einem sehr feinen Schleifpapier entfernen. Danach das Gehäuse wieder mit einem natürlichen Schutzmittel behandeln.

Reinigung der Mahlsteine:

Wenn Sie Ihre Getreidemühle regelmäßig verwenden, ist eine Reinigung der Mahlsteine nicht notwendig.

Eine Reinigung der Mahlsteine, eventuell nach Mahlen von ölhaltigen Saaten oder Gewürzen, kann durch grobes Mahlen von Reis erfolgen. Verwenden Sie jedoch niemals zum Reinigen der Mahlsteine niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten!

Verschmierte Mahlsteine:

Verschmierte Mahlsteine zeigen am äußeren Rand eine harte, glatte Schicht. Verklebungen werden durch grobes Mahlen von Reis gut gelöst. Notfalls bei starken Verklebungen zuerst den Belag mit einem Messerchen abschaben. Säubern Sie auch die Rillen der Steine.

Schließen der Mühle:

Führen Sie den Zusammenbau wie auf Seite 5 und 6 beschrieben durch.

Gegen Motten und Insekten:

Legen Sie Säckchen mit Lavendel, Oregano, Thymian, Gewürznelken in die Mühle. Eventuell die Mühle mit einem Tuch abdecken. Motten lieben Dunkelheit und Ruhe und fressen nur Mehl und kein Holz. Wenn Sie Ihre Mühle regelmäßig verwenden, werden Motten keinen gemütlichen Aufenthaltsort vorfinden.

Problemlösungen

Problem	Ursache	Lösung
Mühle wirft kein Mehl aus	**Die Kurbel lässt sich nicht mehr drehen**.	Die Rändelmutter wurde nicht gekontert oder zu fest gedreht. Dadurch drehen sich die Mahlsteine immer mehr und mehr zusammen, bis kein Mahlen mehr möglich ist. Sehen Sie dazu Seite 13
	Verschmierte Mahlsteine Wenn Sie am äußeren Rand der Mahlsteine einen weißen Belag sehen, so ist das ein eindeutiges Zeichen, dass entweder feuchtes Getreide oder zu fein oder ölhaltige Saaten (z.B. Leinsamen) gemahlen wurde. Ölhaltige Saaten, verschmieren die Steine und Mahlen ist nicht mehr möglich.	„Feuchtes“ Korn können Sie leider nicht mit der Hand erkennen. Die Mahlsteine reagieren jedoch sehr sensibel auf Feuchtigkeit. Im Zweifelsfall geben Sie das Korn eine halbe Stunde bei 50 Grad in den Backofen. Danach auskühlen lassen.
Zu geringe Mahlleistung	Die Rändelmutter wurde zu fest gedreht oder nicht gekontert.	Öffnen Sie schrittweise die Rändelmutter, bis die gewünschte Feinheit erreicht ist und kontern Sie korrekt. Siehe Seite 13.
Zu grobes Mehl	Die Rändelmutter wurde zu locker gedreht.	Drehen Sie schrittweise die Rändelmutter fester bis die gewünschte Mehlstärke erreicht ist und kontern Sie korrekt. Sehen Sie dazu Seite 13.

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
6 Jahre Garantie auf alle anderen Komponenten wie Gehäuse und Trichter

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 wie Zeitungen, Kartons etc.

Bitte senden Sie nur 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
Internet: www.getreidemuehle.com

Technische Daten: MH4

Gewicht:	4 kg
Höhe:	16 cm ohne Kurbel
Standfläche:	22 x 22 cm
Trichterinhalt:	300 g
Mahlleistung fein:	40 g/min
Mahlleistung grob:	80 g/min
Mahlstein-Durchmesser:	12 cm
Mahlstein:	Granit/Naturstein

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

Internet: www.getreidemuehle.com

www.facebook.com/Getreidemuehlen