



Salzburger
Getreidemühlen
Seit 1977

Für jede
Handvoll
Mehl

Salzburger Flockenmeister mit Zahnradantrieb

Bedienungsanleitung



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

Inhalt:

Bedienungselemente:	4
Geeigneter Standort:	5
Vor erster Inbetriebnahme:	5
Das Mahlgut:	5
Geeignete Saaten:	6
Quetschvorgang:	6
Einstellen des Feinheitsgrades:	6
Pflege und Reinigung:	7
Entfernen der Kurbel:	7
Problemlösungen:	10
Garantie:	11
Sicherheitsbestimmungen:	13
Technische Daten:	13
Wissenswertes rund um's Müsli:	14

Aus Liebe zur Natur...

Sehr geehrte Kundin,
Sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben und möchten Ihnen vorab ein gesundes Gelingen Ihrer Vollwertspeisen wünschen.

Sie haben mit dem „Salzburger Flockenmeister“ ein hochwertiges Haushaltsgerät erworben, das dem neuesten Stand der Technik entspricht. Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.

Beachten Sie dabei besonders unsere Tipps zur Verwendung der möglichen Getreidearten und zur Pflege des Flockers. Wir wünschen Ihnen damit viel Freude und gutes Gelingen.

Agrisan Naturprodukte GmbH

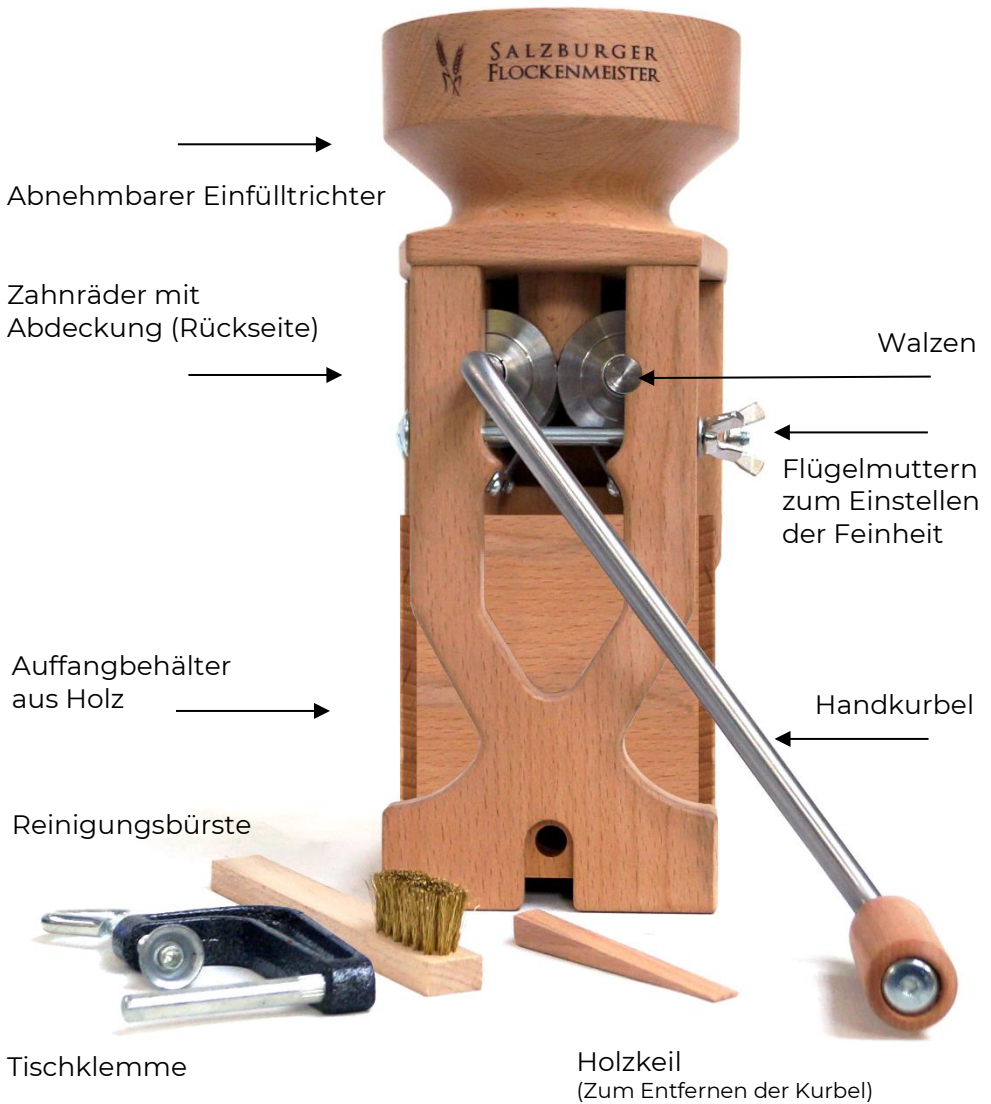
Christine Thurner
Geschäftsführung

Wichtig:



Bitte den Flocker NIE am Trichter hochheben, sonst könnte sich der Trichter lösen, der Unterteil herabfallen und beschädigt werden! Aus Transportgründen müssen wir die Verstellschrauben (Flügelmuttern) fester anziehen als zum Gebrauch notwendig. In diesem Zustand ist es für Sie sehr schwierig, die Walzen zu bedienen. Wir ersuchen Sie, diese vor dem ersten Gebrauch vollständig zu öffnen. Danach gehen Sie laut Bedienungsanleitung vor.

Bedienungselemente:



Geeigneter Standort:

Der Salzburger Flockenmeister ist aus hochwertigem Massivholz gefertigt.

Holz ist ein Naturprodukt, das sich durch Feuchtigkeits- und Temperatureinwirkung verändert.

Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf und schützen Sie es vor direkter Wärmequelle (Sonne, Heizung, E-Herd etc.), sowie vor Feuchtigkeitseinflüssen (Spüle, Dampfgeräte, etc.)

Vor erster Inbetriebnahme:

Befestigen Sie das Gerät mit der beiliegenden Klemme auf einer geeigneten, geraden, festen Arbeitsplatte. Schrauben Sie die Handkurbel im Uhrzeigersinn in die vorgesehene Gewindebohrung der Antriebswalze. Schieben Sie den Auffangbehälter unter die Walzen.

Das Mahlgut:

Bitte verwenden Sie gereinigtes Getreide! Schlecht gereinigtes Getreide kann Fremdkörper (besonders Steine etc.) beinhalten, wodurch die Walzen beschädigt werden können. Flocken Sie die gewünschten Saaten in einem einzigen Durchgang!

Zahnradantrieb:

Der hochwertige Edelstahl Zahnradantrieb ermöglicht ein Pressen der Zutaten ohne unangenehmes Leerlaufen der Walzen. Selbst ölhaltige Saaten können problemlos gequetscht werden. Regelmäßige Reinigung (besonders nach Verwendung öhaltiger Saaten) ist jedoch notwendig.

Grundsätzlich ist der Zahnradantrieb wartungsfrei. Die Verwendung von Schmiermittel (Öle, Fette) muss unbedingt vermieden werden.

Geeignete Saaten:

- **Alle Getreidearten** wie Hafer, Weizen, Roggen, Dinkel, Quinoa, Amarant
- **Leinsamen, Mohn** (Das Flocken ölhaltiger Saaten erfordert erhöhten Reinigungsaufwand!)
- **Gewürze und Kräuter** wie Kümmel, Pfeffer, Salz, Oregano, Basilikum, Wacholderbeeren können problemlos ohne Vorbehandlung gepresst werden.

Die entstehenden Flocken von Gewürzen und Kräutern können mit den Fingern fein zerrieben werden.

Wenn Sie besonders große Flocken erhalten wollen, empfehlen wir Ihnen, das Getreide zu waschen und oberflächlich trocknen zu lassen. Diese Vorgehensweise kann auch aus hygienischen Gründen vorteilhaft sein, ist aber keine Voraussetzung für den einwandfreien Betrieb des Gerätes.

Quetschvorgang:

Befestigen Sie das Gerät mit der gelieferten Klemme fest an einem Tisch, füllen Sie geeignetes Quetschgut in den Trichter. Beginnen Sie langsam im Uhrzeigersinn zu drehen.



ACHTUNG! Kinder nur unter Aufsicht einer erwachsenen Person mit dem Gerät hantieren lassen.

Einstellen des Feinheitsgrades:

Das Einstellen des Feinheitsgrades funktioniert stufenlos über die beiden Flügelmuttern.

Für kleine Saaten oder Gewürze drehen Sie beide Flügelmuttern im Uhrzeigersinn gleich fest an, bis nur ein kleiner, gleichmäßiger Lichtspalt zwischen den Walzen zu sehen ist.

Für größere Saaten lockern Sie die Flügelmuttern.

Pflege und Reinigung:

Um die technische Funktionstüchtigkeit Ihres Flockers aufrecht zu erhalten ist eine regelmäßige Reinigung empfehlenswert. Funktionsbedingt bleibt beim Flocken etwas Quetschgut an den Walzen kleben. Es ist daher empfehlenswert, die Walzen von Zeit zu Zeit mit der mitgelieferten Messingbürste zu reinigen. Besonders nachdem Sie Ölsaaten verarbeitet haben, ist eine Reinigung nach jedem Quetschvorgang wichtig.

Wollen Sie Ihren Flocker einmal längere Zeit nicht in Betrieb nehmen, ist eine gründliche Reinigung der Walzen aus hygienischen Gründen empfehlenswert.

Reste auf den Abstreifblechen und auf dem Keil können ebenfalls mit der Bürste, einem Pinsel oder Zahnstocher entfernt werden.

Wenn Sie die Holzteile (vor allem den Trichter innen) feucht abwischen, dann sind diese Teile sofort gründlich zu trocknen.

Schutz vor Ungeziefer:

Motten lieben Dunkelheit und Ruhe. Wenn Sie Ihren Flocker ständig verwenden, werden Motten keinen gemütlichen Aufenthaltsort vorfinden. Bei längerer Nichtbenutzung können Sie den Flocker mit einem Tuch abdecken und evtl. einige Kräuter oder Lorbeerblätter in den Trichter legen.

Pflege des Holzgehäuses:

Äußerlich können Sie Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort trocknen. Im Bedarfsfall können Sie mit Schleifpapier die Oberfläche aufräumen und mit Bienenwachsöl oder der bei uns erhältlichen Holzbutter behandeln.

Entfernen der Kurbel:

Um die Kurbel zu entfernen, ist es notwendig Trichter und Zahnradabdeckung abzunehmen und die beiden Flügelmuttern zu lockern.

Schieben Sie danach den mitgelieferten, kleinen Keil von unten mittig zwischen die Walzen.

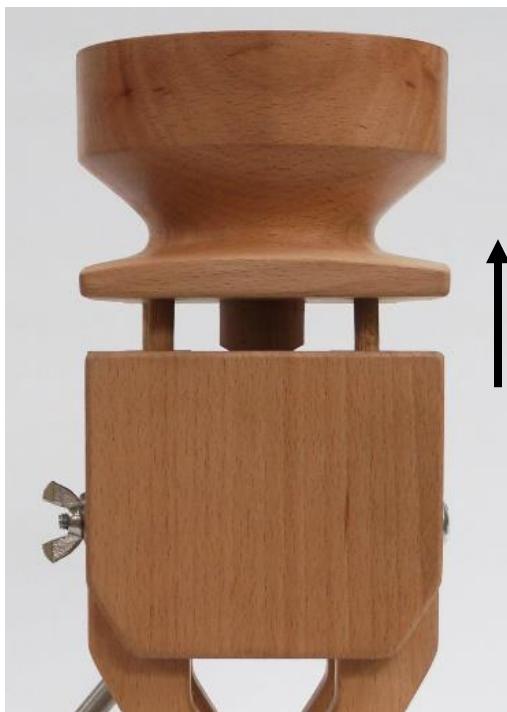
Danach können Sie die Kurbel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entfernen.

Abheben des Trichters:

Dazu ist der Flocker mit der Klemme am Tisch zu fixieren.

WICHTIG: Vor dem Abnehmen die Feststellschrauben lockern.

Zum Abheben des Trichters ist kein Werkzeug notwendig. Ziehen Sie den Trichter vorsichtig **SENKRECHT** nach oben.



Der Trichter ist durch 4 Holzdübel mit dem Unterteil des Flockers verbunden. Wenn sich beim Abheben des Trichters ein Dübel verkantet, kann dieser brechen. Eine derartige Beschädigung fällt nicht unter Garantie.

Aufsetzen des Trichters:

Setzen Sie den Trichter **senkrecht** von oben nach unten auf. Achten Sie darauf, dass die Holzdübel **vorsichtig** in die vorgesehenen Bohrungen gesteckt werden und **nicht verkanten**.

Die Zahnradverkleidung:

Die Zahnradverkleidung ist einerseits eine Schutzvorrichtung und dient gleichzeitig zum Auffangen des Abriebs der Zahnräder. Selbst hochwertigster Edelstahl erzeugt Abrieb durch Reibung. Damit dieser Abrieb nicht in die Auffangschale gelangt, wurde die Schutzverkleidung auch zum Auffangen des Abriebs konzipiert. Bitte entfernen Sie eventuellen Abrieb am besten mit einem Staubsauger und nicht durch Wischen und Bürsten.

Abheben der Zahnradverkleidung:



Die Zahnradverkleidung kann nur abgenommen werden, wenn der Trichter bereits entfernt ist.

Die Verkleidung mit dem Daumen leicht nach oben drücken um die Zapfenhalterung aus den Langlöchern zu heben. Die Verkleidung kann nach vorne entfernt werden.

Aufsetzen der Zahnradverkleidung:

Die Holzverkleidung wird mit der Ausfräsung über die Zahnräder platziert.

Die Verkleidung wird leicht nach unten gedrückt.

Die Zapfenhalterungen werden mit ihren schrägen Flanken in den Langlöchern zentriert.

Wichtig ist, dass die Verkleidung an den Stehern plan aufliegt und alle vier Zapfen in den Langlöchern greifen.

Wenn der Trichter aufgesetzt ist, wird die Verkleidung nach oben blockiert. Dadurch ist eine Kindersicherung gegeben.

Problemlösungen:

Pressgut fällt nicht vom Trichter zu den Walzen	„Schlagen“ Sie mit der flachen Hand außen auf den Trichter. Durch den leichten Stoß sollten die Körner in die Trichteröffnung fallen.
Körner oder größere Zutaten haben die Zulauföffnung verlegt.	Rütteln Sie kurz am Gerät oder schieben Sie die verlegten Körner mit dem Finger in die Zulauföffnung.
Kurbel dreht leer durch	Bewegen Sie die Kurbel etwas hin und her, bis sich ein merkbarer Widerstand einstellt. Drehen Sie die Flügelmuttern fester oder lockern Sie diese. Drehen Sie weiter im Uhrzeigersinn und drehen Sie nach 2 Umdrehungen eine halbe Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn, bis die Walzen wieder korrekt arbeiten. Hilft dies nicht, wiederholen Sie Punkt 1 oder reinigen Sie die Walzen Ihres Flockers.
Walzen sind verölt oder stark verschmutzt.	Sehen Sie dazu die Anleitung unter Pflege und Reinigung.

Wenn das alles nicht hilft...



Bevor Sie den Flocker 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

Garantie:

3 Jahre Garantie auf den Salzburger Flockenmeister mit Zahnradantrieb

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 bzw. unsachgemäßer Pflege beruhen.

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

Allgemeine Garantiebestimmungen:

Der Flocker ist laut Bedienungsanleitung zu betätigen und zum Flocken der in der Bedienungsanleitung angeführten Getreidearten und ähnlicher Körner bestimmt. Die Körner müssen gereinigt und zum menschlichen Verzehr geeignet sein.

Der Flocker ist nur für den privaten Hausgebrauch konzipiert und konstruiert. Es dürfen nur haushaltsübliche Mengen verarbeitet werden.

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.

Ihnen verbleiben selbstverständlich sämtliche jeweiligen gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber Ihrem Verkäufer. Diese werden von den durch uns zusätzlich übernommenen Garantien nicht berührt.



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, bevor Sie das Gerät zu uns senden, um ein kurzes E-Mail oder Ihren Anruf.

Es könnte eine Kleinigkeit oder ein Bedienungsfehler vorliegen, etwas, das wir einfach lösen können. Damit ersparen Sie Ihrem Flocker eine unnötige Transportbelastung.

Versand – Verpackung:

Bitte verpacken Sie, wenn eine Rücksendung notwendig ist, Ihren Flocker im Originalkarton oder bestmöglich in einem starken Karton mit genügend Schutz. Verwenden Sie dazu ausreichend Stopfmateriale wie Zeitungen, Kartons etc.

Bitte legen Sie auch eine Information über das zu behebende Problem bei und geben Sie uns Ihre Telefonnummer und E-Mail Adresse bekannt, damit wir Sie 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

Sicherheitsbestimmungen:

1. Bitte die Bedienungsanleitung genau lesen.
2. Das Gerät darf nur für seinen vorgesehenen Zweck (Pressen von Flocken) verwendet werden.
3. Den Flocker stets nur auf einer ebenen, standfesten Oberfläche mit der dafür vorgesehenen Klemme befestigen. Das Gerät muss derart aufgestellt und befestigt sein, dass ein Abrutschen unmöglich ist.
4. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht bedient werden.
5. Die Zahnräder des Flockers müssen durch die Abdeckung stets geschützt sein, sodass keine Verletzungsgefahr möglich ist.
- 6. Besondere Vorsicht ist beim Entfernen und Aufsetzen der Abdeckung geboten – keinesfalls während des Vorganges die Kurbel betätigen.**

Technische Daten:

Gehäuse	Je nach Ausführung: Heimisches, massives Buchen-, Eichen- oder Nussholz
Walzen	aus nickelfreiem Edelstahl
Zahnräder	aus korrosionsfreiem Edelstahl
Standfläche	110 x 75 mm
Höhe	280 mm
Gewicht	2,1 kg
Quetschmenge	ca. 90 g/min
Befestigung	mit Schraubklemme an einer Tischplatte etc.
Geeignet	zum Pressen von Hafer, Dinkel, Weizen, Roggen, Leinsamen, Mohn etc.
Garantie	3 Jahre

Wissenswertes rund um's Müsli:

Der Schweizer Arzt und Ernährungsforscher Maximilian Oskar Bircher-Brenner „erfand“ sozusagen noch vor 1900 das ursprüngliche „Mus“, welches später nach ihm „Birchermüsli“ genannt wurde. Eigentlich erfand er es nicht, sondern griff damit ein in den Schweizer Alpen bekanntes Gericht auf. Der Ursprung des heute bekannten Müslis geht wesentlich weiter zurück. Breie aus rohem und gekochtem Getreide sind sehr alt und haben die Menschheit seit Jahrtausenden begleitet.

Warum soll man Haferflocken einweichen?

Das Einweichen der Flocken (ca. 10 bis 30 Minuten) reduziert den Gehalt an Phytinsäure und Sie können dadurch mehr Nährstoffe aus dem Hafer aufnehmen.

Flocken zu verwenden ist auch praktisch, wenn man am Abend vergessen hat die Körner einzuweichen.

Welche Körner können Sie für Ihr Müsli verwenden:

Grundsätzlich kann jede Getreideart verwendet werden, dennoch gibt es Einiges zu berücksichtigen:

Ölhaltiges Getreide, wie Hafer ist biegsamer und lässt sich sehr gut mit einer Flockenquetsche zu Flocken pressen. Im Gegensatz dazu brechen die weniger ölhaltigen Getreidearten wie z.B. Roggen beim Pressen und keine schönen Flocken entstehen.

Buchweizen sollte erst kurz vor dem Genuss geschrotet oder gepresst werden und es wird empfohlen diesen ohne Einweichen zu verwenden, da Buchweizen durch Einweichen schleimig wird.

Die Verwendung von Weizen, Reis, Roggen, Gerste etc. für ein schmackhaftes Müsli erscheint uns nicht sinnvoll. Es lassen sich diese Getreidearten nicht gut pressen. Vom guten Geschmack im Müsli wollen wir erst gar nicht reden.

Die kleinen Körner wie Hirse, Amaranth, Quinoa könnten Sie mit einer Mühle mahlen und zu den gepressten Körnern geben. Auch hier ist der gesundheitliche Wert höher als der Genuss.

Selbstverständlich können Sie die Getreidearten wechseln oder mischen. Jede Getreideart hat einen unterschiedlichen Gehalt an Mineralstoffen, Spurenelementen, Vitaminen, Enzymen und ungesättigten Fettsäuren.

Kindern werden jedoch das Superfood Hafer am meisten lieben.

Was gehört in ein schmackhaftes Müsli:

Am besten saisongegebene Früchte, Beeren. Auch Gemüse wie Karotten, Zucchini oder Speisekürbis können Abwechslung bringen. Vor allem Nüsse knacken und geben dem Müsli die oft gewünschte Bissfestigkeit.

Kinder lieben den Geschmack von Banane, Birne und den süßlichen Obstsorten am meisten. Aber damit sollte sparsam umgegangen werden, da auch auf den Fruchtzucker geachtet werden sollte.

Wenn nicht auf die Figur geachtet werden muss, genießen Sie Ihr Müsli mit einem Schuss Sahne.

Was gehört nicht ins Müsli:

Geben Sie nicht zu „Viel“ in Ihr Müsli – wenn jede Kalorie zählt. In diesem Fall sollten auch keine Trockenfrüchte verwendet werden. Diese schmecken zwar lecker, aber enthalten zu viel Zucker.

Wird das Müsli zu einem Schlemmermenü, dann wird der Sinn verfehlt.

Müsli kann beim Abnehmen helfen, aber nur wenn dieses kalorienbewusst zubereitet wird. Die verwendeten Körner bringen ein langanhaltendes Sättigungsgefühl.

Verwenden Sie daher frische Früchte und vor allem, wie Bircher-Benner, geriebene Äpfel.

Das Originalrezept nach Bircher-Benner

Für eine Portion:

1 gestrichener Esslöffel Haferflocken

3 Esslöffel Wasser

12 Stunden einweichen

1 Esslöffel Zitronensaft

1 Esslöffel gezuckerte Kondensmilch beifügen und zu einer Sauce vermischen.

Etwa 2 Äpfel (400 g) einer möglich säuerlichen Sorte unmittelbar vor dem Servieren mit der Schale direkt in die Sauce hineinreiben und gelegentlich umrühren, damit sich das Apfelfleisch nicht bräunt

1 Esslöffel geriebene Haselnüsse oder Mandeln darüber streuen.

Wir wünschen Euch gutes Gelingen!



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