

# BEDIENUNGSANLEITUNG

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

## Die Salzburger Getreidemühle AM 3



ist ein technisch ausgereiftes Gerät, da wir bei der Auswahl der Materialien, ganz besonders im Mahlraum auf beste Qualität geachtet haben und keinen Kompromiss eingegangen sind.

### Aufstellen der Getreidemühle:

Das dominierende Material der Salzburger Getreidemühle ist **Massivholz**. Holz ist ein lebender Werkstoff, der genauso wie Getreide, Feuchtigkeit in sich aufnimmt bzw. Feuchtigkeit an die Umgebung abgibt und

dadurch sein Volumen und seine Eigenschaften ständig ändert. Bei großem Feuchtigkeitsentzug durch sehr trockene Luft können Risse und Formveränderungen entstehen, die die Funktionstüchtigkeit der Mühle herabsetzen können.

Stellen Sie deshalb das Gerät nicht in die unmittelbare Nähe einer Heiz- bzw. Wärmequelle, bzw. in die Sonne. **Die günstigste Umgebung wäre ein Raum mit normaler Luftfeuchtigkeit und normaler Temperatur.**

**Bodenunebenheiten können durch Verstellen der Standfüße ausgeglichen werden!**

### Mahlen:

Die Salzburger Getreidemühle AM 3 mahlt in jedes beliebige Gefäß oder Papiersack. **Es ist jedoch sehr darauf zu achten, dass das Mehl frei auslaufen kann.** Mehlrückstau bedeutet Verstopfen bzw. Verschmieren der Mahlsteine!

### MAHLWERK:

Das Mahlwerk aus Korund-Keramik ist extrem abriebfest und selbstschärfend.

## **MAHLRAUM:**

Um das empfindliche Mahlgut weder chemisch, noch elektrostatisch oder geschmacklich zu beeinflussen, haben wir den Mahlraum in Massivholz gefertigt.

## **EINSATZMÖGLICHKEITEN:**

Mit der Salzburger Getreidemühle AM 3 können alle trockenen Getreidearten vermahlen werden.

Bitte verwenden Sie nur trockenes, gut gereinigtes Getreide.

Steinchen im Korn und sonstige Verunreinigungen können die Mahlsteine beschädigen!

- Weizen, Roggen, Buchweizen, Mais, Reis, Gerste, Hirse, Grünkern und Dinkel kann in jedem beliebigen Feinheitsgrad gemahlen werden.
- Hafer und Sojabohnen sind ölhaltig und können daher nur gröber gemahlen bzw. geschrotet werden.
- Fetthaltige Samen sowie sämtliche Gewürze lassen sich gut verarbeiten, wenn sie mit Weizen, Dinkel etc. vermengt gemahlen werden.
- Mais: Verwenden Sie keinen Popcorn-Mais, sondern normalen Speisemais!

## **Grundregeln für mehr Sicherheit – wichtige Sicherheitshinweise:**

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

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

Bei der Benutzung elektrischer Geräte wie z.B. diese 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. Das Gerät darf nur in Gebäuden 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 autorisierte 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 Schutzkontakt-Steckdose an.
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 ausschalten, 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.
17. Das Gerät darf nicht von Kindern bedient werden.
18. Strenge Überwachung des Gerätes ist auch erforderlich, wenn die Mühle in der Nähe von Kindern benutzt wird.
19. Betreiben Sie die Mühle niemals ohne Beaufsichtigung.
20. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
21. 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.
22. 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.
23. Niemals den Motorteil in Wasser tauchen, sondern das Gehäuse außen nur mit einem feuchten Tuch abwischen
24. Vor Öffnen des Gehäuses ist der Netzstecker zu ziehen um versehentliches Wiedereinschalten zu vermeiden – Verletzungsgefahr!
25. Greifen Sie während des Mahlens niemals in den Trichter, besonders nicht durch den im Trichter angebrachten Fingerschutz.
26. Greifen Sie nicht während des Mahlens in den Mehlauslass.
27. Wenn das Gerät nicht mehr benötigt wird, umgehend abschalten und Netzstecker ziehen.
28. Niemals Reparaturen oder Bastelarbeiten, auch noch so einfache, vornehmen.

## **INBETRIEBNAHME:**

Die Getreidemühle AM 3 ist an eine geerdete Stromquelle mit 380 V Kraftstrom und einer Frequenz von 50 Hz anzuschließen.

### **Wichtig für den Kraftstromanschluss:**

Als Steckverbindung wurde ein Europa-Normstecker mit Überstromschutzschalter gewählt.

**Die Mahlsteine müssen im Uhrzeigersinn drehen** (Rechtslauf!) Bei Linkslauf sind die Leiter R (L1) und T(L3) in der Zuleitung zum Schutzstecker zu vertauschen.

## **Einstellen des Feinheitsgrades:**

Die Einstellung der Mühle wird mit dem seitlichen Handrad vorgenommen. Dieser Einstell-Mechanismus ist sehr feinfühlig und erlaubt stufenloses Verstellen des Feinheitsgrades in einem Bereich von ca. 3,5 Umdrehungen.

**Grundeinstellung:** Die gröbste Schroteinstellung erreichen Sie wenn Sie das Handrad entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

**Normaleinstellung:** Bei dieser Einstellung dreht man das Handrad solange in Richtung Uhrzeigersinn, bis ein leichtes aber durchgehendes Schleifgeräusch hörbar wird.

Längerer Leerlauf in Normaleinstellung sollte vermieden werden.

Die bei dieser Einstellung erzielbare Mehlfeinheit ist für alle Backwaren ausreichend und berücksichtigt einen erhöhten Feuchtigkeitsanteil des Getreides.

**Feinste Mahleinstellung:** Um ganz feines Mehl zu erhalten dürfen Sie die Normaleinstellung bei sehr trockenem Mahlgut unterschreiten. Drehen Sie dafür das Handrad im Uhrzeigersinn bis auf Anschlag weiter. Bei dieser Einstellung ist im Leerlauf das Schleifen der Steine schon sehr deutlich hörbar.

Motor und Mahlsteine nehmen beim Mahlvorgang keinen Schaden. **Längerer Leerlauf in Feineinstellung sollte jedoch dringend vermieden werden.**

## **ACHTUNG!**

**Wenn sich kein Getreide zwischen den Mahlsteinen befindet, kann im Stillstand jede beliebige Einstellung vorgenommen werden.**

**Bei vollem Einfülltrichter kann zwar jederzeit gröber, jedoch nur während des Mahlens langsam feiner gestellt werden. Die Mühle braucht Zeit um das Korn das sich zwischen den Steinen befindet zu vermahlen, ansonsten blockieren die Steine!**

**Bitte beachten Sie, dass sich die Feineinstellung und damit auch die Normaleinstellung, bedingt durch das Abnutzen der Mahlsteine, mit der Zeit im Uhrzeigersinn verschieben.**

## **Prüfen der Getreidefeuchtigkeit**

Bevor Sie Getreide in den Einfülltrichter geben, überprüfen Sie bitte, ob das Getreide für den Mahlvorgang trocken genug ist.

Wir empfehlen Ihnen dazu folgende Probe:

Legen Sie einige Getreidekörner auf eine harte Unterlage und versuchen Sie, diese mit einem nicht zu scharfen Messer zu zerteilen. Zerspringt das Korn, ist das Getreide mahlfähig, wird es wie Brot zerschnitten, ist es zu feucht.

Eine objektive, sichere Hilfe, die Mahlfähigkeit des Getreides zu prüfen, bietet ein Hygrometer. Lagert das Getreide bei einer Luftfeuchtigkeit bis zu 70%r.F., ist es bei Normaleinstellung noch gut zu verarbeiten. Lagert es in Räumen über 70%r.F., kann es beim Mahlen schon Probleme geben (die Mahlsteine verschmieren).

Bitte beachten Sie: Getreide ist hygroskopisch und nimmt innerhalb weniger Stunden Feuchtigkeit auf bzw. gibt diese wieder ab. Zum Herstellen von Schrot ist der Feuchtigkeitsgehalt des Getreides bedeutungslos.

## **BETRIEBSDAUER**

Die Salzburger Getreidemühle AM3 ist bei Verwendung von trockenem Getreide und bei normaler Umgebungstemperatur für Dauerbetrieb geeignet. Sie ist mit einem robusten Industriemotor ausgestattet. Nur ein Industriemotor besitzt höchste Qualitätseigenschaften in allen seinen Bauteilen und unterscheidet sich durch dickere Kupferwicklung, bessere Wicklungsisolation, größere Kugellager, bessere Kühlung durch Kühlrippen und stabileren Gesamtaufbau deutlich von üblichen Motoren. Eingeschränkte Betriebsdauer kann jedoch durch feuchtes Getreide bzw. allzu feines Mahlen erforderlich werden.

## **SCHUTZVORRICHTUNG**

Die Mühle AM 3 ist gegen Überlastung des Motors durch einen Überstromschutzschalter gesichert. Wird die Stromaufnahme durch unzulässig hohe Belastung erhöht, schaltet der Überstromschutzschalter nach kurzer Zeit den Motor aus.

Überlastungen treten auf bei:

- Verschmieren der Mahlsteine durch zu feuchtes Getreide.
- Blockieren des Motors (Verschmieren der Mahlsteine oder Fremdgegenstand im Getreide).
- Blockieren des Motors beim Anlaufen durch Körner in den Förderrillen

Getreidemühle für die gewählte Getreidesorte zu fein eingestellt (Gefahr des Verschmierens der Mahlsteine)

## VERSCHMIERTE MAHLSTEINE

War Ihr Getreide für den gewählten Feinheitsgrad nicht trocken genug, verschmieren die Mahlsteine. Dabei entsteht am äußeren Rand eine harte, glatte Schicht.

Öffnen Sie die Mühle und schaben Sie diese Schicht von beiden Mahlf lächen mit einem Küchenmesser ab und säubern Sie die Rillen und das Auslaufrohr.

Befestigen Sie den Trichter wieder, wählen Sie eine grobe Einstellung und mahlen Sie etwas Mais, Reis oder trockenes Getreide. Damit sind die Mahlsteine wieder völlig sauber.

Um auch bei nicht optimal getrocknetem Getreide ganz feines Mehl zu bekommen, können sie die benötigte Getreidemenge vor dem mahlen ca. eine halbe Stunde im Backrohr bei 50 bis 60 Grad trocknen.

Nach dem Trocknen muss das Korn wieder auf Umgebungstemperatur abkühlen!

## Reinigen des Mahlraumes - Entfernen des Trichters

Im Mahlraum bleiben keine nennenswerten Mehlrückstände, wenn Sie nach dem Mahlen das Handrad bis zum Anschlag in Richtung „Grob“ drehen. Damit kann dann auch ohne Zwischenreinigung von einer Getreideart zur anderen gewechselt werden.

Bei regelmäßiger Nutzung der Mühle empfehlen wir die Mühle zumindest vierteljährlich zu reinigen.

Wollen Sie Ihre Mühle einmal mehrere Wochen nicht in Betrieb nehmen ist eine gründliche Reinigung des Mahlraumes aus hygienischen Gründen empfehlenswert (Vermeidung von Schimmelbildung).

Für die gründliche Reinigung der Mühle gehen Sie wie folgt vor:

**ACHTUNG! Bei abgenommenen Trichter besteht Verletzungsgefahr! Öffnen Sie daher niemals den Mahlraum ohne vorher den Netzstecker zu ziehen!**

1. Schalten Sie die Mühle vom Stromkreis ab.
2. Lösen Sie die Verschraubungen im Trichter und heben Sie diesen ab.
3. Lösen Sie die 4 Verschraubungen der Mahlkammer und heben Sie den Trichterkegel ab.
4. Nun können Sie die Mahlsteine (mit Messer oder einer Stahlbürste) oder die Mahlkammer (mit einem Staubsauger) reinigen.

## PFLEGE DER HOLZTEILE

Die Holzteile der Getreidemühle sind mit biologischem Bienenwachs behandelt. Sie sind somit frei von Lack und Kunststoffen!

Zum Reinigen der Außenflächen von Staub und Schmutz, verwenden Sie bitte ein feuchtes Tuch.

Zum Aufpolieren der Holzoberflächen können Sie Bienenwachs Balsam oder ähnliches verwenden.

Die unbehandelten Holzflächen im Inneren der Mühle können Sie mit feinem Schleifpapier säubern.

## NACHARBEITEN DER MAHLSTEINE

Die verarbeiteten extrem harten Korund-Keramik-Mahlsteine schärfen sich aufgrund ihrer Struktur selbst nach und behalten immer ihre Griffigkeit.

Wenn sich die Mahlsteine durch vieljährigen Gebrauch soweit abgenützt haben, dass die Förderrillen nicht mehr genügend Getreide fassen können wird die Mahlleistung entsprechend kleiner. Die Mahlsteine sollten dann nachgearbeitet bzw. ausgetauscht werden.

Sollten Sie trotz unserer Sorgfalt einmal aus irgendwelchen Gründen mit Ihrer Mühle nicht zufrieden sein, wenden Sie sich bitte an uns. Wir werden Ihnen jederzeit behilflich sein und ev. Probleme lösen.

## Kleine Fehleranalyse

Während des Mahlens soll das Mehl in einem kontinuierlichen Strahl das Mehl-Auslaufrohr verlassen. Ist dies nicht der Fall, ist das Getreide für den eingestellten Feinheitsgrad zu feucht. Verschmieren der Mahlsteine ist die Folge.

**Motor blockiert** – das Gerät lässt sich nicht einschalten

Mögliche Ursache:	Was tun:
Mahlsteine verschmiert	Getreide trocknen, Mahlsteine reinigen
Mühle wurde im Stillstand oder zu schnell von grob auf fein verstellt, während sich noch ganze Körner zwischen den Mahlf lächen befanden.	Mühle ausschalten, gröber stellen und langsam während des Mahlens feiner drehen. Eventuell Korn einrieseln lassen.
Hartes Korn im Einfülltrichter	Mais, Reis, Hartweizen etc. oder auch bes. kleines Korn langsam von Hand in den Trichter rieseln lassen

## Überstromschutzschalter hat das Gerät ausgeschaltet

Mögliche Ursache:	Was tun:
Mahlsteine verschmiert	Getreide trocknen, Mahlsteine reinigen
Mehl-Auslauf verstopft	Getreide trocknen oder/und Mehlrückstau entfernen, Mehlauslaufrohr reinigen –

	Achtung auf Auffangbehälter
Fremdkörper im Getreide	grob stellen und entfernen
Mühle zu fein eingestellt	Gröber stellen, einschalten und erst dann wieder langsam feiner drehen
Mühle ist thermisch überlastet	ausschalten und mind. 1 Stunde abkühlen lassen

## Reparaturservice

Bevor Sie ihre Mühle zur Reparatur schicken, sollten Sie beim Verkäufer bzw. Kundendienst anrufen um eventuell noch einen hilfreichen Tipp zu erhalten – 90 % aller Probleme können schon am Telefon gelöst werden. Sie sparen Zeit und Kosten und Ihrer Mühle den meist nicht schonenden Versand.

Achten Sie bitte auf eine sorgfältige Verpackung, denn etwaige Transportschäden gehen zu Ihren Lasten. Verwenden Sie die Originalverpackung!

**HINWEIS:** Das Gerät darf nur durch den Hersteller oder einen vom Hersteller ermächtigten Kundendienst repariert werden. Bei Nichtbeachtung erlischt jeder Garantieanspruch.

## Garantie

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.

### **Garantie für die Mühle AM 3: 2 Jahre Garantie ab 1.1. 2016**

#### **Garantiebestimmungen:**

Die Garantie gilt für alle auftretenden Material- und Verarbeitungsfehler und richtet sich nach Wahl des Herstellers auf Ersatz, Reparatur oder Erstattung. Sie umfasst nicht den Ersatz von Folgeschäden, gilt nicht bei Verlust oder bei natürlichem Verschleiß oder bei Schäden, die auf Gewaltanwendung, unsach - gemäßem Gebrauch oder mangelnder oder unsachgemäßer Pflege beruhen. Bei Eingriffen, die nicht durch unseren Betrieb oder durch uns befugte Personen durchgeführt werden erlischt die Garantie. Die Garantie gilt im gesamten europäischen Raum für Geräte, die für die europäische Auslieferung vorgesehen sind.

Zerbrechliche Teile sind von der Garantie ausgenommen. Holz ist ein lebendes Material und es können kleine Risse im

von der Garantie uns gegenüber geltend machen können und die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden. Holzgehäuse entstehen. Diese gelten nicht als Materialfehler.



Es verbleiben Ihnen jederzeit im Fall eines Mangels Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die Sie unabhängig

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, Deckel, Bedienungsanleitung etc.

Bitte legen Sie auch eine Information über das zu behebbende Problem bei und geben Sie uns Ihre Telefonnummer bekannt, damit wir Sie gegebenenfalls kontaktieren können.

Denken Sie bitte auch an eine Transportversicherung, die kaum höhere Portokosten verursacht.

### **Garantiegeber und Garantieadresse:**

AGRISAN NATURPRODUKTE GMBH, Gasteigweg 25, A 5400 Hallein

### **Technische Daten:**

Mahlleistung fein:	ca.50-60 kg/Std.
Mahlleistung grob:	ca. 120 kg/Std.
Gewicht:	65 kg
Trichtereinhalt:	40 Kg (auf Wunsch auch größer)
Standfläche:	550 x 550 mm
Höhe:	90 mm
Grob-Fein-Regelung:	Stufenlos
Mengenzulaufregulierung:	reduziert die Temperatur beim Mahlen
Mahlstein:	Korund-Keramik
Mahlstein Durchmesser:	220 mm
Mahlwerkslagerung:	Elastisch
Mahlkammer:	volles, hartes Buchenholz
Oberflächenbehandlung Gehäuse:	biologisches Bienenwachs
Leistungsaufnahme:	1,5 kW
Spannung:	Starkstrom 380 V, 50 Hz
Drehzahl beim Mahlen:	650 U/min
Garantie:	2 Jahre auf die Mühle