



SALZBURGER GETREIDEMÜHLE

AMADÉA

Bedienungsanleitung



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

Inhalt

BEDIENUNGSELEMENTE DER ELEKTRISCHEN GETREIDEMÜHLE AMADÈA	5
BEVOR SIE DAS ERSTE MAL MAHLEN	5
GRUNDREGELN FÜR MEHR SICHERHEIT – WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	7
KURZANLEITUNG.....	9
GEEIGNETER STANDORT	9
DAS MAHLGUT.....	10
Verwenden Sie nur gereinigtes, getrocknetes Getreide!	10
Prüfen Sie die Trockenheit Ihres Getreides wie folgt:	10
GEEIGNETE SAATEN	11
Getreide richtig lagern.....	12
Getreide trocknen	12
MAHLVORGANG	13
So mahlen Sie richtig	14
Einstellen des Feinheitsgrades.....	15
Veränderung des Feinheitsgrades	16
Unterbrechen des Mahlvorganges.....	17

Öffnen des Mahlraumes	17
Schließen des Mahlraumes	18
PFLEGE UND REINIGUNG	19
Reinigung der Mahlsteine	19
Verschmierte Mahlsteine	19
Reinigung der Mahlkammer	19
Gegen Motten und Insekten	20
Reinigung des Gewindes	20
Reinigung und Pflege des Gehäuses	20
PROBLEMLÖSUNGEN	21
GARANTIE	23
Garantiebestimmungen	23
Garantieabwicklung	24
Bevor Sie das Gerät zurücksenden	24
Versand - Verpackung	24
GARANTIEGEBER UND GARANTIEADRESSE:	25
TECHNISCHE DATEN: AMADÈA	26
REZEPTE	27

Aus Liebe zur Natur...

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 der elektrischen Getreidemühle AMADÈA



**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

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 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, schadhafte 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 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 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 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.
 17. 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).
 18. Dies stellt sicher, dass die Belüftungsschlitze der Geräteunterseite, die zur Belüftung des Motors dienen, frei sind.
 19. Das Gerät darf von Kindern nur unter strenger Überwachung bedient werden.
 20. Strenge Überwachung des Gerätes ist auch erforderlich, wenn die Mühle in der Nähe von Kindern benutzt wird.
 21. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf. 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. Verschraubungen des Gerätes, die nur mit einem Werkzeug zu öffnen sind dürfen nicht geöffnet werden.
 24. Industrienmotoren können durch längeren Leerlauf beschädigt werden. Bitte schalten Sie daher die Mühle nach dem Gebrauch umgehend aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Mühle AMADÈA ist für den privaten Hausgebrauch konzipiert und konstruiert. Das Gerät ist zum Mahlen der in der Bedienungsanleitung angeführten Getreidearten bestimmt.

Kurzanleitung

1. Netzstecker in die Steckdose stecken
2. Passende Auffangschale unter Mehlauslauf stellen
3. Motor einschalten
4. Feinheit ungefähr einstellen
5. Getreide einfüllen
6. Gewünschten Feinheitsgrad nachjustieren
7. Motor nach dem Mahlen ausschalten

Geeigneter Standort

Die Salzburger Getreidemühle ist aus hochwertigem Ahornholz 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.

Das Mahlgut

Verwenden Sie nur gereinigtes, getrocknetes Getreide!

Feuchtes Korn verschmiert die Mahlsteine! (Siehe: Kapitel 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 (außer große, harte Körner wie z.B. Mais).

Zweimaliges Mahlen verstopft den Kornzulauf und bringt nicht den gewünschten Erfolg. Die Salzburger Getreidemühle mahlt bereits in einem Durchgang puderfeines und flockiges Mehl.



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. Lagern

Sie ganz besonders während der feuchten Jahreszeiten kleinere Mengen Getreide in einem luftdurchlässigen Sack (Leinen, etc.) nahe einer Wärmequelle.

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

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 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. Sie können den Mais und die Sojabohnen sofort in der gewünschten Feinheit mahlen.
Hafer	(Grobeinstellung)	nur schroten
Leinsamen, sämtliche Gewürze wie Kümmel, Koriander, Nelken, Anis, Fenchel und Zimt	Kleine Mengen mit Getreide vermengen. Evtl. etwas gröber mahlen	Eventuell nach dem Mahlen Mahlraum und Auslaufrohr Reinigen

Faustregel:



Mehl hat doppelt so viel Volumen wie Korn. Sie können den Mahlvorgang jederzeit mit dem Ein-Aus Schalter stoppen und wieder neu beginnen

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 des Getreides 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 Wasseraustritt – 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 und dies nahe einer Wärmequelle.

Getreide trocknen

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

Mahlvorgang

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. Der sehr ölhaltige Hafer kann nur geschrotet werden. Daneben ist die Trockenheit oder 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.

Aus diesen Gründen ist es unmöglich, an der Mühle eine Skala anzubringen die für alle Getreidearten gültig ist, welche die verschiedensten Feuchtigkeitsgrade berücksichtigt und somit wiederholbar ist.

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

Mahlen Sie die gewünschte Feinheit in einem Durchgang (außer eventuell große harte Körner wie z.B. Mais)

Zweimaliges feines Mahlen verstopft den Kornzulauf und bringt nicht den gewünschten Erfolg.

Die Salzburger Getreidemühle mahlt bereits in einem Durchgang puderfeines und flockiges Mehl.

So mahlen Sie richtig

1. Stellen Sie ein entsprechend großes Auffanggefäß unter den Mehlauslauf.
2. Schalten Sie die Mühle ein - Sie hören das Motorgeräusch.
3. Drehen Sie das Gewinde zu bis Sie ein leichtes Schleifgeräusch der Steine hören.
4. Drehen Sie sofort ein wenig gröber– sodass die Steine nicht mehr schleifen.
5. Fixieren Sie das Gewinde mit der Klemmschraube.
6. Füllen Sie die benötigte Menge Getreide in den Trichter
7. Korrigieren Sie nun die Feinheit des Getreides – entweder gröber entgegen dem Uhrzeigersinn – oder feiner im Uhrzeigersinn.

*Wenn Sie Mehl zum Brotbacken mahlen empfiehlt eine alte
Bäckerregel:*

„Mahle so grob wie möglich und nur so fein wie notwendig“

Betriebsdauer maximal 20 Minuten

Ihre Mühle wurde für Haushaltsmengen gebaut. Sollten Sie einmal eine unüblich große Menge Mehl benötigen ist das kein Problem. Es kann jedoch vorkommen, dass sich das Gerät während des Mahlens selbsttätig ausschaltet. Das ist kein Grund zur Sorge, das Gerät hat keinen Schaden genommen. Lassen Sie das Gerät nun ca. 1 Stunde abkühlen.

Einstellen des Feinheitsgrades

Die Salzburger Getreidemühle ist durch Drehen des Einfülltrichters stufenlos verstellbar und kann problemlos während des Mahlens justiert werden. Für die Fixierung der Mahleinstellung befindet sich auf der rechten Seite die Fixierschraube.

Bedienung der Fixierschraube



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 dass sich der Trichter nicht mehr bewegen lässt.

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.

ACHTUNG!! Wenn Sie die Feststellschraube zu fest in das Gewinde drehen, können die Feststellschraube, die Mahlkammer und die Dichtung beschädigt werden. Auch kann die Mühle durch Verdrücken des Gewindes und der Veränderung der Lage der Mahlsteine nicht mehr fein mahlen und das Mehl wird zu heiß.

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

Füllen Sie bei eingeschalteter Mühle das Mahlgut in den Trichter ein.

Bei ausgeschalteter Mühle sollte nicht mit vollem Trichter feiner eingestellt werden. Das Getreide, das sich noch unvermahlen zwischen den Mahlsteinen befindet, wird eingeklemmt. Dadurch könnte die Mühle beim neuerlichen 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 könnte) Beachten Sie einfach den Auslauf, ob das Mehl grob genug ist.

Normaleinstellung

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

Feinste Einstellung

Um ganz feines Mehl zu erhalten, dürfen Sie die **Einstellung „roter Punkt über rotem Punkt“ bei optimalem (sehr trockenem) Mahlgut unterschreiten.**

Drehen Sie dafür den Trichter während des Mahlens im Uhrzeigersinn. **Beachten Sie den Mehlauslauf!** Wenn kein Mehl aus dem Auslauf kommt sofort gröber drehen.

Auch wenn ein leichtes Schleifgeräusch der Mahlsteine hörbar ist, haben Sie zu weit zgedreht.

Drehen Sie sofort den Trichter gröber – gegen den Uhrzeigersinn – auf. Befestigen Sie die Fixierschraube wieder.

Je trockener das Getreide, umso feiner kann es gemahlen werden, umso geringer ist die Mehltemperatur und umso besser ist die Mahlleistung der Getreidemühle.

Beim Mahlen werden die elastisch gelagerten Mahlsteine etwas auseinander gedrückt und laufen berührungsfrei und geräuschlos.

Lassen Sie die Mühle daher nicht im Leerlauf laufen!



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

Eine Veränderung der Mehlfeinheit während des Mahlens kann bei längerer Mahldauer vorkommen. Bei größerem Bedarf ist es daher ratsam, die Mühle zu beaufsichtigen und notfalls die Feinheit zu korrigieren.

Unterbrechen des Mahlvorganges

Durch sehr hartes Korn wie Mais, Reis oder Hartweizen kann das Anfahren des Motors in der Feineinstellung 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



Achtung: 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 führt 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 decken. Dies ist 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.

Reinigung der Mahlsteine



Erfolgt durch grobes Mahlen von Reis. **Verwenden Sie zum Reinigen der Mahlsteine kein Wasser oder andere Flüssigkeiten!**

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

Durch Mahlen von Reis reinigen Sie die Mahlsteine auch von eventuellen Rückständen ölhaltiger Saaten, Gewürze etc.

Verschmierte Mahlsteine

Wenn Ihr Getreide für den gewählten Feinheitsgrad nicht trocken genug 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 etwas Mehl in der Mahlkammer liegen. Dieser kleine Rest wird fast gänzlich ausgestreift, wenn Sie am Ende des Mahlvorganges die Mühle in gröbster Einstellung nachlaufen lassen.

Wenn Sie größere, härteres oder feuchtes Korn gemahlen haben kann sich in der Mahlkammer Feuchtigkeitskondensat sammeln. Damit dieses trocknen kann ist es wichtig die Mühle nach dem Mahlen ca. 1 Stunde geöffnet stehen zu lassen. Danach die Mühle wieder schließen um Holzverzug zu vermeiden.

Wollen Sie Ihre Mühle einmal mehrere Wochen nicht in Betrieb nehmen, ist eine gründliche Reinigung des Mahlraumes aus hygienischen Gründen empfehlenswert. Mahlen Sie zuerst auf „grob“ mit einer Handvoll Reis oder Getreide, öffnen

Sie die Mühle und saugen Sie mit einem Staubsauger die Mehltreite aus dem Mahlraum.



WICHTIG! Lassen Sie die Mühle nie offen (Trichterteil und Motorteil getrennt) stehen, sondern immer nur in betriebsbereitem Zustand. Sie verhindern dadurch einen möglichen Verzug der Holzteile durch Luftfeuchtigkeit.

Gegen Motten und Insekten

Stecken Sie in den Mehlauslauf einen Teebeutel (Kräuter). Geben Sie Lorbeerblätter in den oberen und unteren Mühlenteil.

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 und/oder mit dem Staubsauger von Mehltreiten. Mehltreite 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 Ahornholz gefertigt und mit natürlichem Bienenwachsöl äußerlich behandelt. Es bedarf keiner speziellen Pflege. Abwischen mit einem trockenen, höchstens leicht feuchten Tuch ist möglich. 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 Mahlf lächen befanden.	Gröber stellen, einschalten und erst dann wieder langsam feiner stellen.
	Getreide ist zu feucht	Getreide trocknen
	Getreide wurde zu fein gemahlen.	Gerät gröber stellen - besonders bei ölhaltigem Getreide wie z.B. Roggen.
	Besonders kleine Körner wie z.B. Quinoa wurden gemahlen.	Lassen Sie besonders kleines Korn langsam von Hand in den Trichter rieseln.
Mahlsteine sind verschmiert	Getreide ist zu feucht oder zu ölhaltig.	Feuchtes Getreide bitte trocknen oder/und grober mahlen. Ölhaltigeres Getreide verschmiert sehr leicht - gröber stellen.
Das Gerät hat sich selbständig ausgeschaltet. Abschalten nach ca. 30 min. ist ein normaler Geräteschutz!	Das Gerät wurde überlastet.	Abschalten und mindestens eine Stunde abkühlen lassen.
	Mehlauslauf ist verstopft.	Mehlauslauf freilegen.
	Mehlrückstau durch Auffanggefäß.	Auffanggefäß entleeren.
Problem	Ursache	Lösung

Getreidemühle mahlt nicht mehr fein	Trichter dreht sich selbsttätig in Richtung gröber. Fixierschraube vorne, abgenützt	Fixierschraube festziehen Fixierschraube vorne plan-schleifen oder erneuern.
Trichter lässt sich nicht mehr öffnen	Das Gerät wurde zu hoher Luftfeuchtigkeit ausgesetzt	Mühle an einem trockenem Ort aufstellen.

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. 00436245 83282

E-Mail: info@agrisan.at

Garantie



Unsere Getreidemöhlen 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 Naturstein-Getreidemöhlen: 12 Jahre Garantie ab 23.4. 2012

24 Jahre Garantie auf die Granitmahlsteine – auf Bruch und Ausbrechen von Steinteilchen.

Zusätzlich garantieren wir, dass wir für Natursteine, die innerhalb der 12-jährigen Garantiezeit nachgeschliffen oder bearbeitet werden müssen, diesen Service kostenlos durchführen!

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, unsachgemäßem 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 Holzgehäuse entstehen. Diese gelten nicht als Materialfehler.

Es verbleiben Ihnen jederzeit im Fall eines Mangels Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die Sie unabhängig von der Garantie uns gegenüber geltend machen können und die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden.



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 Stopfmateriale 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.

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: AMADÈA

Mahlleistung brotfein (Weizen):	ca. 90 – 100g / min.
Mahlleistung grob:	ein Vielfaches
Gewicht:	8 kg
Trichterinhalt:	ca. 800 g
Standfläche:	160 x 160 mm
Höhe:	420 mm
Unterstellhöhe:	170 mm
Grob-Fein-Regelung:	stufenlos
Mahlstein:	Granit
Mahlstein Durchmesser:	90 mm
Mahlwerkslagerung:	elastisch
Mahlkammer:	massives Ahornholz
Oberflächenbehandlung Gehäuse:	biologisches Bienenwachs
Industriemotor:	360 Watt/230 Volt
Drehzahl beim Mahlen:	1200 U/min

Rezepte

Bogenhofener Vollkornbrot

750 g gemahlener Dinkel, 250 g gemahlener Roggen, 2 Päckchen (á 7 g) Trockenhefe, je 4 El. Sonnenblumenkerne, ca. 1 El. Salz, Sesam, Leinsamen, 1 El. Brotgewürz, ca. 600 ml lauwarmes Wasser.

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem Teig kneten, bis er nicht mehr klebt. 2. Bis zur doppelten Menge aufgehen lassen.
3. Danach in eine Brotbackform geben.
4. 15 Minuten bei 220° C und 45 Minuten bei 180° C backen. 5. Sofort stürzen!



Dinkelbrioche

500 g feines Dinkelmehl, 1 Prise Salz, 2 El. UrsüÙe, 1/4l Wasser oder Sojamilch, Schale einer Zitrone, 1 Päckchen Trockenhefe, 100 g Rosinen, 2 El. Reform-Margarine oder Sojamilch.

Zubereitung

1. Die obigen Zutaten zu einem Germteig verkneten.
2. Ca. 20 Minuten gehen lassen. Nochmals durchkneten und 15 Minuten gehen lassen.
3. Nun noch einmal durchkneten und einen Zopf flechten.
4. Bei 180° C ca. 40 Minuten backen. Öfters mit Margarine oder Butter bestreichen



AGRISAN NATURPRODUKTE GMBH

Gasteigweg 25

A 5400 Hallein Österreich

Tel. 0043 6245 83282

E-mail: info@agrisan.at

Internet:

www.getreidemuehle.com

www.veganstar.at

www.smoothie-mixer.at

 www.facebook.com/Getreidemuehlen