



SALZBURGER GETREIDEMÜHLE

MAX SPEZIAL

Bedienungsanleitung



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

# Inhalt

Bedienungselemente der elektrischen Getreidemühle MAX <i>SPEZIAL</i> .....	5
<b>Bevor Sie das erste Mal mahlen...</b> .....	5
Grundregeln für mehr Sicherheit .....	7
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	8
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.....	13
Betriebsdauer maximal 15 Minuten .....	13
Einstellen des Feinheitsgrades .....	14
Veränderung des Feinheitsgrades.....	14
Unterbrechen des Mahlvorganges.....	16
Beenden des Mahlvorganges .....	16
Öffnen des Mahlraumes.....	16
Schließen des Mahlraumes .....	17
Pflege und Reinigung.....	18
Reinigung der Mahlsteine .....	18
Verschmierte Mahlsteine.....	18
Reinigung der Mahlkammer .....	18
Gegen Motten und Insekten .....	19
Reinigung und Pflege des Gehäuses .....	19

Problemlösungen .....	20
<b>Wenn das alles nicht hilft...</b> .....	21
Garantie .....	22
Garantiebestimmungen .....	22
Garantieabwicklung .....	23
Bevor Sie das Gerät zurücksenden.....	23
Versand - Verpackung .....	23
Garantiegeber und Garantieadresse .....	24
Technische Daten: <i>MAX SPEZIAL</i> .....	25
Rezepte .....	27



Aus Liebe zur Natur...

Sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für eine Salzburger Getreidemühle *MAX SPEZIAL* 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*  
Geschäftsführung



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

# Bedienungselemente der elektrischen Getreidemühle MAX SPEZIAL



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! Wir möchten Ihnen, bevor Sie zu mahlen beginnen, 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 bei 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 Mehlfineinheit sowie eine Möglichkeit feuchtes Getreide zu trocknen.

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 Sie nutzen das Gerät sicher und funktionell.

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. (Außer die seitlich angebrachten Spezialverschlüsse zum Öffnen und Schließen der Mahlkammer.)
23. Industriemotoren können durch längeren Leerlauf beschädigt werden. Bitte schalten Sie daher die Mühle nach dem Gebrauch umgehend aus.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Mühle 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 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.

# 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 feines 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 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 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:

<i>Saatgut</i>	<i>Einstellung</i>	<i>Anmerkung</i>
Weizen, Dinkel, Buchweizen, Roggen, Gerste, Hirse, Grünkern, Reis	Jeder beliebige Feinheitsgrad.	Roggen ist etwas ölhaltiger und kann daher nicht so fein gemahlen werden wie z.B. Dinkel und Weizen.
Mais und Sojabohnen  <i>Ölhaltige Saaten erfordern zusätzlichen Reinigungsaufwand</i>	Können gemahlen werden. Dazu den Mahlgrad 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 auch größere und härtere Körner sofort in der gewünschten Feinheit!
Hafer	(Grobeinstellung)	Nur schroten (für z.B. Müsli)
Leinsamen, sämtliche Gewürze wie Kümmel, Koriander, Nelken, Anis, Fenchel und Zimt	Kleine Mengen mit Getreide vermengen, eventuell etwas gröber mahlen.	Nach dem Mahlen die Mahlkammer und das Auslaufrohr 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 dies nicht, dass die Trockenheit, die beim Kauf des Getreides gegeben war, erhalten bleibt.

Getreide nimmt in kurzer Zeit Feuchtigkeit auf, gibt diese aber auch wieder ab. Getreide atmet – d.h., 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 es trocken, gereinigt und gut verpackt sein. 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.

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



*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 puderfeines und flockiges 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. Schalten Sie die Mühle ein - Sie hören das Motorgeräusch
3. Drehen Sie das Verstellrad feiner, bis Sie ein leichtes Schleifgeräusch der Steine hören
4. Drehen Sie sofort ein wenig gröber - sodass die Steine nicht mehr schleifen
5. Füllen Sie die benötigte Menge Getreide in den Trichter
6. Korrigieren Sie nun die Feinheit des Getreides - entweder gröber im Uhrzeigersinn oder feiner gegen den Uhrzeigersinn

## 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.

## Einstellen des Feinheitsgrades

Für die Einstellung der Mahleinstellung befindet sich auf der rechten Seite der Mühle ein Einstellrad. Durch Drehen dieses Verstellrades wird der Feinheitsgrad problemlos während des Mahlens eingestellt.

## Veränderung des Feinheitsgrades

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.

Sie sehen nun, dass es unmöglich ist, eine einzige Skala an der Mühle anzubringen, die für alle Getreidearten gültig ist, welche die verschiedensten Feuchtigkeitsgrade berücksichtigt und somit reproduzierbar ist.

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!

## Im Stillstand

Wenn sich kein Getreide zwischen den Mahlsteinen befindet, soll keine Einstellung vorgenommen werden.

Füllen Sie bei eingeschalteter Mühle das Mahlgut in den Trichter ein. Nehmen Sie bei vollem Trichter im Stillstand keine Veränderung des Feinheitsgrades vor. 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 fein auf grob, um der Mühle die Möglichkeit zu geben, dass zwischen den Steinen befindliche Korn zu vermahlen. Falls Sie zu schnell von grob auf fein drehen, könnten die Steine blockieren.

## Grobeinstellung

Sie können die Einstellung für Schrot beliebig wählen, indem Sie den Einstellknopf von fein in Richtung grob drehen (im Uhrzeigersinn). Sie können die Mahlsteine so weit öffnen, dass das Korn beinahe unvermahlen wieder aus dem Auslauf kommt. Dazwischen ist eine stufenlose Einstellung möglich.

## Normaleinstellung – brotfein

Zum Backen von Brot empfehlen wir, keine allzu feine Einstellung zu wählen. Das Mehl sollte sich leicht grießig /sandig anfühlen.



*Eine alte Bäckerregel sagt:  
Mahle so grob wie möglich und so fein wie notwendig!*

## Feinste Einstellung

Um feinstes Mehl zu erhalten, können Sie das Verstellrad langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen. Sehen Sie dabei auf den Mehlauslauf. Solange das Mehl ohne zu unterbrechen ausläuft, ist die Einstellung dem Getreide und der Trockenheit des Getreides angepasst und in Ordnung. Sobald der Auslauf des Mehles unterbricht, müssen Sie sofort in Richtung gröber drehen. Je trockener das Getreide, umso feiner kann es gemahlen werden, umso geringer ist die Mehlttemperatur und umso besser ist die Mahlleistung der Getreidemühle.



*Bitte beachten Sie, dass sich die Skala durch Abnutzung der Mahlsteine mit der Zeit leicht verschieben kann. 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 Einstellknopf bitte in Richtung gröber, bis das Gerät zu mahlen beginnt. Justieren Sie dann bis zum gewünschten Feinheitsgrad nach.

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

## Beenden des Mahlvorganges

Bitte nach Beendigung des Mahlvorganges das Verstellrad bis zum Anschlag in Richtung grob stellen (im Uhrzeigersinn), dann fördert die Mühle das restliche Mehl aus der Mahlkammer. Klopfen sie zusätzlich leicht gegen den Trichter um festsitzende Mehreste zu lösen.

## Öffnen des Mahlraumes



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

Der Geräteoberteil (Einheit von Trichter und Mahlkammer) ist mit zwei Spezialverschlüssen am Motorgehäuse befestigt. Die Verschlüsse befinden sich seitlich, links und rechts, an der Mahlkammer. Die Verschlüsse sind mit einem Kreuzschraubenzieher mittlerer Größe leicht zu öffnen. Das beiliegende Werkzeug soll nur als Notbehelf verwendet werden.

Durch Drehen der Verschlüsse um eine halbe Umdrehung entgegen dem Uhrzeigersinn wird die Fixierung gelöst. Der Pfeil zeigt nun nach unten (6 Uhr). Der Geräteoberteil lässt sich abheben, wenn beide Pfeile auf den Verschlüssen nach unten zeigen.



## Schließen des Mahlraumes

Reinigen Sie bitte die Mahlkammer von Mehleresten bevor Sie den Trichter aufsetzen (Pinsel oder Staubsauger verwenden). Achten Sie darauf, dass sich die Mahlsteine in größter Position befinden.

Zum Zusammenbau der Mühle setzen Sie den Oberteil so auf die Haltebolzen, dass dieser ohne Spalt aufliegt. Drehen Sie die Verschlüsse auf beiden Seiten im Uhrzeigersinn bis die Pfeile auf den Verschlüssen nach rechts oben zeigen (zwischen 12 und 13 Uhr). Bitte gefühlvoll, ohne zu starke Krafteinwirkung mit einem Kreuzschraubendreher festziehen.

# Pflege und Reinigung

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

## 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.

## Verschmierte Mahlsteine

Verschmierte Mahlsteine können durch Mahlen von feuchtem Getreide verursacht werden oder durch zu feines Mahlen. Dadurch 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.

Mit der Mühle MAX SPEZIAL sind Sie in der Lage große und harte Körner zu mahlen. Wenn Sie eine größere Menge dieser Körner mahlen, kann sich in der Mahlkammer Feuchtigkeitskondensat sammeln. Lassen Sie die Mühle in diesem Fall ca. 2 Stunden mit offener Mahlkammer stehen damit die Feuchtigkeit trocknen kann. **WICHTIG:** Bauen Sie nach dieser Trocknungszeit bitte die Mühle wieder zusammen, um Holzverzug zu vermeiden.

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 Mehltreue aus dem Mahlraum.



*WICHTIG! Lassen Sie die Mühle nie offen stehen - Trichterteil und Motorteil getrennt, 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 Kräuterteebeutel und geben Sie Lorbeerblätter in die Mahlkammer.

Motten lieben Dunkelheit und Ruhe und fressen nur Mehl, kein Holz.

Wenn Sie Ihre Mühle ständig verwenden, werden Motten keinen gemütlichen Aufenthaltsort vorfinden.

## 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

<i>Problem</i>	<i>Ursache</i>	<i>Lösung</i>
Motor blockiert, Gerät lässt sich nicht mehr einschalten	Mühle wurde im Stillstand <b>von „grob“ auf „fein“</b> 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.
	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.	Mehlauslauf 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.

<i>Problem</i>	<i>Ursache</i>	<i>Lösung</i>
Trichter lässt sich nicht abheben	Minifix Spezialverschluss klemmt entweder auf einer oder auf beiden Seiten.	Kontrollieren Sie die Verschlüsse. Der Pfeil auf den Verschlüssen muss senkrecht nach unten (6 Uhr) zeigen.
Trichter lässt sich nicht mehr aufsetzen. Die Verschlüsse schließen nicht mehr korrekt	Der untere, vom Motor angetriebene Mahlstein ist durch das Verstellrad zu weit angehoben.	Drehen Sie den Mahlstein mithilfe des Verstellrades in die unterste Position. (Im Uhrzeigersinn)
	Es befindet sich Mahlgut auf der Motorplatte neben dem Mahlstein	Entfernen Sie die Körner und Mehltreue
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.
	Getreide wurde zu fein gemahlen.	Bitte gröber stellen.

## 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)

# 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 Haushaltsmöhlen:

12 Jahre Garantie ab 23.4. 2012 auf die Möhle.

24 Jahre Garantie auf die Granitmahlsteine. Im Falle von Bruch oder Ausbrechen von Steineteilchen werden die Steine kostenlos getauscht.

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.

Natürlich 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 die Geltendmachung der Garantie benötigen Sie die Rechnung bzw. 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 eine kurze E-Mail oder Ihren Anruf.

Es könnte eine Kleinigkeit oder ein Bedienungsfehler vorliegen, ein Problem, dass wir durch entsprechenden Rat 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 einem ausreichend starken Karton mit genügend Schutz. Verwenden Sie bitte reichlich Stopfmateriale, wie Zeitungen, Kartons usw.

Gerne können Sie bei uns nach Versandinfos per Email anfragen.

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

Senden Sie das Paket bitte 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: MAX SPEZIAL

Mahlleistung fein (Weizen):	ca. 100/g min.
Mahlleistung grob:	ein Vielfaches
Gewicht:	8 kg
Trichtereinhalt:	ca. 900 g
Standfläche:	156 x 156 mm
Höhe:	355 mm
Unterstellhöhe:	120 mm
Grob-Fein-Regelung:	stufenlos
Mahlstein:	Granit
Mahlstein Durchmesser:	90 mm
Mahlwerkslagerung	elastisch
Mahlkammer:	hartes Buchen- oder Eichenholz
Oberflächenbehandlung Gehäuse:	biologisches Bienenwachs
Industriemotor:	EU: 360 Watt/230 Volt/50 Hz USA, CAN, AUS, NZL: 360 Watt/110 Volt/60 Hz SAU, KOR: 360 Watt/220 Volt/60 Hz
Drehzahl beim Mahlen:	1200 U/min



# Rezepte

## Dinkelbrioche

500 g feines Dinkelmehl, 1 Prise Salz, 2 EL Ursüße, 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. Ungefähr 20 Minuten gehen lassen.
3. Nochmals durchkneten und 15 Minuten gehen lassen.
4. Nun noch einmal durchkneten und einen Zopf flechten.
5. Bei 180° C ca. 40 Minuten backen. Öfters mit Margarine / Sojamilch bestreichen.



## Bogenhofener Vollkornbrot

750 g gemahlener Dinkel, 250 g gemahlener Roggen, 2 Päckchen (zu je 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!



*AGRISAN NATURPRODUKTE GMBH*

Gasteigweg 25

A - 5400 Hallein

Österreich

Tel. 0043 6245 83282 / E-mail: info@agrisan.at

*Internet:*

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

[www.smoothie-mixer.at](http://www.smoothie-mixer.at)

[www.veganstar.eu](http://www.veganstar.eu)

 <https://www.facebook.com/salzburgergetreidemuehlen/>