



SALZBURGER GETREIDEMÜHLE

MH 4

Bedienungsanleitung



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

Inhalt

ZUSAMMENBAU DER HANDMÜHLE	6
BEVOR SIE DAS ERSTE MAL MAHLEN	8
GRUNDREGELN FÜR MEHR SICHERHEIT	9
GEEIGNETER STANDORT	10
DAS MAHLGUT	11
Verwenden Sie nur gereinigtes, getrocknetes Getreide!	11
Prüfen Sie die Trockenheit Ihres Getreides wie folgt:	11
GEEIGNETE SAATEN	12
Getreide richtig lagern.....	13
Getreide trocknen	13
MAHLVORGANG	14
Unterbrechen des Mahlvorganges.....	14
Einstellen des Feinheitsgrades.....	14
Grobeinstellung.....	14
Feineinstellung.....	15
Öffnen des Mahlraumes.....	15
PFLEGE UND REINIGUNG	16

Reinigung der Mahlsteine.....	16
Verschmierte Mahlsteine	16
Reinigung der Mahlkammer	16
Gegen Motten und Insekten.....	17
Reinigung und Pflege des Gehäuses	17
PROBLEMLÖSUNGEN	18
GARANTIE	19
Garantiebestimmungen.....	19
Garantieabwicklung	20
Bevor Sie das Gerät zurücksenden.....	20
Versand - Verpackung	20
GARANTIEGEBER UND GARANTIEADRESSE	21
TECHNISCHE DATEN: MH4	22
REZEPTE	23

Aus Liebe zur Natur...

Sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für eine Salzburger Getreidemühle MH4 entschieden haben und möchten Ihnen vorab ein gesundes Gelingen Ihrer Vollwertspeisen wünschen. Sie haben mit Ihrer Getreidemühle ein hochwertiges Haushaltsgerät erworben, das entsprechend unseren jahrzehntelangen Erfahrungen gebaut wurde.

Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Beachten Sie dabei besonders unsere Tipps zum Thema Sicherheit, Mahlgut und Pflege der Mühle und wir garantieren Ihnen ein ungetrübttes Mahlvergnügen über viele Jahre.

Agrisan Naturprodukte GmbH

Christine Thurner



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

NEUER Zusammenbau der MH 4

Bitte in dieser Reihenfolge am Trichter (Gewinde) montieren



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

Zusammenbau der Handmühle

Sehen Sie dazu die Abbildung Seite 5

1. Setzen Sie die Handkurbel auf die Gewindestange.
2. Als nächstes bauen Sie das Kugellager wie folgt zusammen:
 - a) Gehärtete Scheibe mit Laufrille nach oben
 - b) Kugellager
 - c) Gehärtete Scheibe mit Laufrille nach unten
3. Drehen Sie die Rändelmutter mit dem Absatz nach oben bis Sie den Kontakt zum Kugellager spüren.
4. Drehen Sie nun die Rändelmutter eine Umdrehung zurück und kontern Sie diese so, dass sich der obere Stein noch drehen lässt.

So haben Sie eine optimale Einstellung (für brotfeines Mehl) zum Beginn des Mahlens!

Der Druck durch die Rändelmutter auf das Kugellager bestimmt den Feinheitsgrad des Mehles.

So haben Sie eine optimale Einstellung zum Beginn des Mahlens!

Der Abstand zwischen Nadellager und Rändelmutter bestimmt den Feinheitsgrad des Mehles.

Für ein feineres Mahlergebnis tasten Sie sich vorsichtig durch schrittweise Festerdrehen der Rändelmutter und erneutes Kontern an.

Für ein gröberes Mahlergebnis tasten Sie sich vorsichtig durch schrittweises Öffnen der Rändelmutter und erneutes Kontern an.



Achtung:

Wenn die Rändelmutter nicht durch die Flügelmutter gekontert wird kann sich diese beim Mahlen festdrehen und die Mühle lässt sich nicht mehr oder nur sehr schwer drehen.

Richtiges Kontern:

Am einfachsten greifen Sie mit der linken Hand die Rändelmutter und mit der rechten Hand die Flügelmutter. Halten Sie die Rändelmutter fest. Sobald sich die Flügelmutter und Rändelmutter berühren, kann sich die Rändelmutter nicht mehr selbständig festziehen.

So wird das Blockieren (durch die Drehbewegung beim Mahlen) der Steine verhindert.

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

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

Flüssigkeiten gelegt werden.

16. Verschraubungen des Gerätes, die nur mit einem Werkzeug zu öffnen sind dürfen nicht geöffnet werden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Mühle MH4 ist für den privaten Hausgebrauch konzipiert und konstruiert. Das Gerät ist zum Mahlen der in der Bedienungsanleitung angeführten Getreidearten bestimmt.

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 (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 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, 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



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.

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

Befestigen Sie das Gerät mit den gelieferten Klemmen fest an einem stabilen Tisch – Tischkante und über Eck.

Füllen Sie geeignetes Mahlgut in den Trichter. Beginnen Sie langsam im Uhrzeigersinn zu drehen. Die Mehlfeinheit kann während des Mahlvorganges eingestellt werden. **siehe Kapitel „Einstellen des Feinheitsgrades“**

Unterbrechen des Mahlvorganges

Durch sehr hartes Korn wie Mais, Reis oder Hartweizen kann das Beginnen des Mahlens in der Feineinstellung bei vollem Trichter blockiert werden. Verstellen Sie den Feinheitsgrad bitte in Richtung gröber bis das Drehen möglich ist und justieren Sie während des Mahlvorganges im Uhrzeigersinn bis zum gewünschten Feinheitsgrad nach.

Wenn beim Vermahlen von Weizen, Dinkel oder Roggen der Stein blockiert drehen Sie den Trichter kurz GEGEN den Uhrzeigersinn zurück.



Hinweis: Je weniger Korn sich zwischen den Mahlsteinen befindet desto leichter lässt sich der Trichter drehen.

Einstellen des Feinheitsgrades

Die Grob- Feineinstellung wird mit Hilfe der Rändelmutter vorgenommen und mit der Flügelmutter festgeklemmt.

Grobeinstellung

Flügelmutter lockern, die Rändelmutter entgegen dem Uhrzeigersinn drehen bis gewünschte Grobeinstellung erreicht ist und mit der Flügelmutter festklemmen.

Feineinstellung

Flügelmutter lockern, mit Rändelmutter in die gewünschte Feineinstellung bringen (drehen im Uhrzeigersinn) und mit der Flügelmutter festklemmen. Die Getreidemühle MH 8 ist stufenlos verstellbar und liefert je nach Einstellung.

Öffnen des Mahlraumes

Die Einheit von Trichter und oberem Mahlstein ist mit dem Mechanismus der Feineinstellung am Unterteil befestigt. Die Feineinstellung befindet sich am Oberteil der Getreidemühle. Durch Abschrauben der Feineinstellung kann die Trichtereinheit abgehoben werden.

Setzen Sie die Trichtereinheit auf den Führungsstab der im Unterteil des Gerätes fixiert ist. Reihenfolge der Bauteile entnehmen Sie der Zeichnung. Säubern Sie bitte die Mahlsteine vor dem Aufsetzen der Trichtereinheit.

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.

Schaben Sie diese Schicht von beiden Mahlflächen mit einem Küchenmesser ab und säubern Sie die Rillen der die Mahlsteine. Zum Reinigen der Mahlsteine reicht meist das Vermahlen von 1 – 2 Handvoll Reis oder Getreide auf grober Einstellung. Verklebungen werden so sehr gut und einfach beseitigt.

Feuchtes Korn lässt sich wie Brot schneiden, hingegen trockenes splittert ab.

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 größeres, 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 Mehltreue 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 und Pflege des Gehäuses

Das Gehäuse der Salzburger Getreidemühlen wird aus Buchenholz 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

<i>Problem</i>	<i>Ursache</i>	<i>Lösung</i>
<i>Mühle wirft kein Mehl aus</i>	Die Kurbel lässt sich nicht mehr drehen. Die Rändelmutter wurde nicht gekontert oder zu fest gedreht.	Dadurch drehen sich die Mahlsteine immer mehr und mehr zusammen bis kein Mahlen mehr möglich ist. Sehen Sie dazu Seite 4
	Verschmierte Mahlsteine Wenn Sie am äußeren Rand der Mahlsteine einen weißen Ring sehen so ist dies ein eindeutiges Zeichen, dass Sie feuchtes Getreide, zu fein oder ölhaltige Saaten (z.B. Leinsamen) gemahlen haben. Ölhaltige Saaten dringen in die Mahlsteine, verschmieren diese und Mahlen ist nicht mehr möglich.	„Feuchtes“ Korn können Sie leider nicht mit der Hand erfühlen. Die Mahlsteine reagieren jedoch sehr sensibel auf Feuchtigkeit. Im Zweifelsfall geben Sie das Korn eine halbe Stunde in den Backofen und danach auskühlen lassen.
<i>Metallspäne im Mehl</i>	Rändelmutter wurde falsch montiert	Kontrollieren Sie bitte ob Sie die Rändelmutter mit dem Absatz nach oben eingebaut haben.
<i>Zu geringe Mahlleistung</i>	Die Rändelmutter wurde zu fest gedreht oder nicht gekontert.	Öffnen Sie schrittweise die Rändelmutter bis die gewünschte Feinheit erreicht ist und kontern Sie korrekt Siehe Seite 4.
<i>Zu grobes Mehl</i>	Die Rändelmutter wurde zu locker gedreht.	Drehen Sie schrittweise die Rändelmutter fester bis die gewünschte Mehlstärke erreicht ist und kontern Sie korrekt. Sehen Sie dazu Seite 4.

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

email:

info@agrisan.at

Internet: www.getreidemuehle.com

Technische Daten: MH4

Gewicht:	2,9 kg
Höhe:	16 cm ohne Kurbel
Standfläche:	22 x 22 cm
Trichtereinhalt:	300 g
Mahlleistung fein:	40 g/min
Mahlleistung grob:	80 g/min
Mahlstein-Durchmesser:	12 cm
Mahlstein:	Granit/Naturstein oder Korund-Keramik

Rezepte

Bogenhofener Vollkornbrot

750 g gemahlener Dinkel, 250 g gemahlener Roggen, 2 Päckchen (à 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. 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. 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