



SALZBURGER GETREIDEMÜHLE

MT 5 ED

Bedienungsanleitung



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

Inhalt

| | |
|---|----|
| Bedienungselemente der elektrischen Getreidemühle MT 5 ED | 5 |
| Bevor Sie das erste Mal mahlen | 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 |
| Einstellen des Feinheitsgrades | 14 |
| Bedienung der Fixierschraube..... | 14 |
| Veränderung des Feinheitsgrades..... | 15 |
| Unterbrechen des Mahlvorganges..... | 16 |
| Öffnen des Mahlraumes..... | 16 |
| Schließen des Mahlraumes | 16 |
| Pflege und Reinigung..... | 17 |
| Reinigung der Mahlsteine | 17 |
| Verschmierte Mahlsteine..... | 17 |
| Reinigung der Mahlkammer | 17 |
| Gegen Motten und Insekten | 18 |
| Reinigung des Gewindes | 18 |
| Reinigung und Pflege des Gehäuses | 18 |

| | |
|--|-----------|
| Problemlösungen | 19 |
| Wenn das alles nicht hilft... | 20 |
| Garantie..... | 21 |
| Garantiebestimmungen | 21 |
| Garantieabwicklung | 22 |
| Bevor Sie das Gerät zurücksenden..... | 22 |
| Versand - Verpackung | 22 |
| Garantiegeber und Garantieadresse | 23 |
| Technische Daten: MT 5 ED | 23 |



Aus Liebe zur Natur...

Sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für die Salzburger Getreidemühle MT 5 ED entschieden haben und möchten Ihnen vorab ein gesundes Gelingen Ihrer Vollwertspeisen wünschen. Sie haben mit Ihrer Getreidemühle ein hochwertiges Haushaltsgeschäft 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.

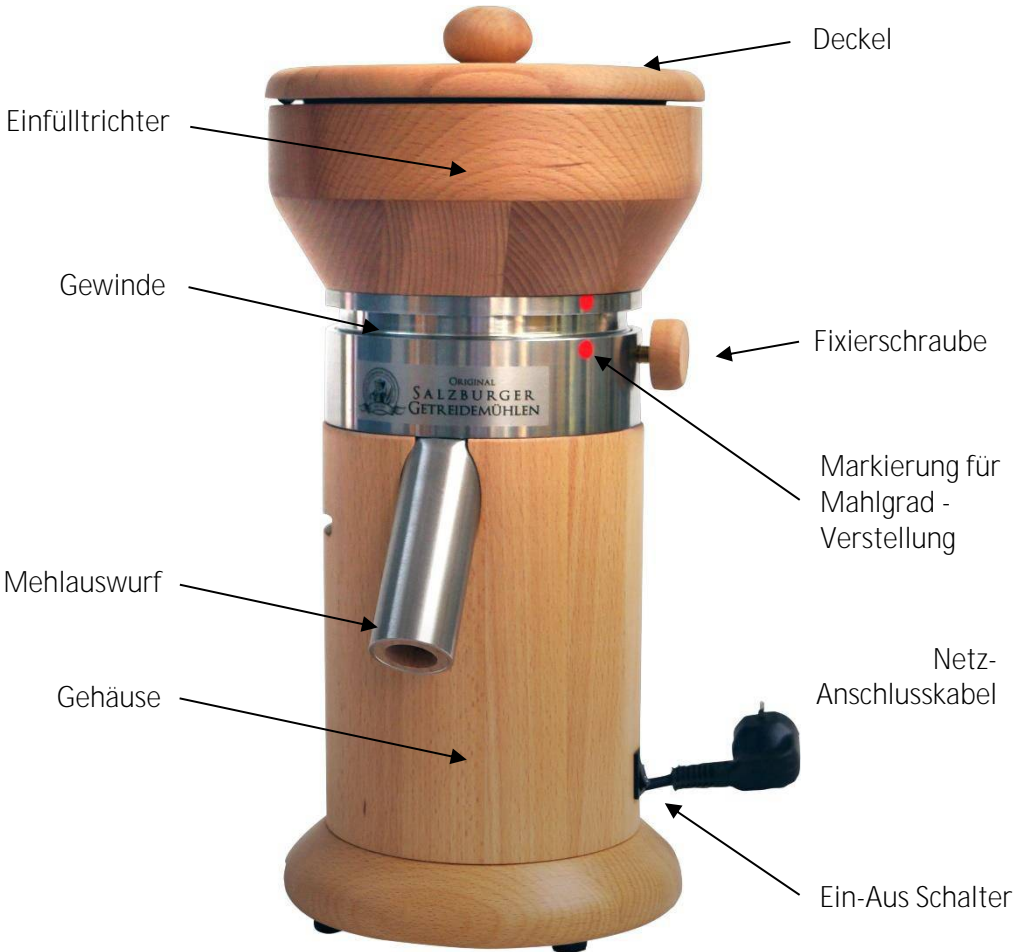
Agrisan Naturprodukte GmbH

Christine Thurner
Geschäftsführung



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

Bedienungselemente der elektrischen Getreidemühle MT 5 ED



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 Mehlfinheit 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, 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 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
23. Industriemotoren können durch längeren Leerlauf beschädigt werden. Bitte schalten Sie daher die Mühle nach dem Gebrauch umgehend aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Mühle MT 5 ED ist für den privaten Hausgebrauch konzipiert und konstruiert. Das Gerät ist zum Mahlen der in der Bedienungsanleitung angeführten und ähnlichen Getreidearten bestimmt.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite www.getreidemuehle.com unter „Mühlenvergleich“.

Kurzanleitung

1. Netzstecker in die Steckdose stecken
2. Passende Auffangschale unter Mehlauslauf stellen
3. Drehen Sie das Gewinde im Uhrzeigersinn zu bis Sie deutlichen Widerstand spüren
4. Nun drehen Sie ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn bis sich die beiden roten Punkte übereinander befinden
5. Motor einschalten
6. Getreide einfüllen
7. Gewünschten Feinheitsgrad nachjustieren
8. 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, Reis, Roggen, Gerste, Hirse, Grünkern ... | Jeder beliebige Feinheitsgrad. | Roggen ist etwas ölhaltiger und kann daher nicht so fein gemahlen werden wie z.B. Dinkel und Weizen. |
| Mais und Sojabohnen | 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. 40 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. Drehen Sie das Gewinde zu bis Sie deutlichen Widerstand spüren.
3. Nun drehen Sie so weit in Richtung gröber (gegen den Uhrzeigersinn) bis die beiden roten Punkte auf der rechten Seite übereinander liegen.
4. Schalten Sie die Mühle ein - Sie hören das Motorgeräusch.
5. Fixieren Sie das Gewinde mit der Klemmschraube oder halten Sie den Trichter mit einer Hand fest. (Dies ist notwendig, da sich das Gewinde sonst selbsttätig zudreht und blockieren kann.)
6. Füllen Sie die benötigte Menge Getreide in den Trichter.
7. Korrigieren Sie nun die Feinheit des Mehls - entweder gröber entgegen dem Uhrzeigersinn - oder feiner im Uhrzeigersinn.
8. Wenn die gewünschte Feinheit erreicht ist, Fixieren Sie das Gewinde mit der Klemmschraube. Die Mühle arbeitet nun selbsttätig.

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.

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.



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

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

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 das sich der Trichter nicht mehr bewegen lässt.

Wenn Sie die Feststellschraube zu fest in das Gewinde drehen, können die Feststellschraube oder die Mahlkammer beschädigt werden

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.

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 Getreide zwischen den Mahlsteinen oder im Trichter befindet, soll keine Einstellung vorgenommen werden.

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 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 gröbste 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)

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 Mehlfineinheit ist für viele Backwaren ausreichend und berücksichtigt einen normalen Feuchtigkeitsanteil des Getreides.

Feinste Einstellung

Um ganz feines Mehl zu erhalten, dürfen Sie die Normaleinstellung unterschreiten.

Drehen Sie dafür den Trichter während des Mahlens im Uhrzeigersinn.

Achten Sie auf den Mehlauslauf!

WICHTIG: Wenn kein Mehl mehr aus dem Auslauf kommt, reiben die Steine gegeneinander. Das ist unbedingt zu vermeiden!

Auch wenn ein leichtes Schleifgeräusch der Mahlsteine hörbar ist, haben Sie zu weit zugekehrt. Drehen Sie sofort den Trichter größer - 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.



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

Unterbrechen des Mahlvorganges

Durch sehr hartes Korn wie Mais, Reis oder Hartweizen kann das Anfahren des Motors bei vollem Trichter verhindert werden.

Sollte der Motor tatsächlich blockieren, drehen Sie den Trichter bitte in Richtung größer 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



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 führen 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 übereinander liegen. Dies ist dann 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

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

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 die Mühle nach Beendigung des Mahlvorganges kurz nachlaufen lassen.

Wenn Sie harte Körner wie Mais oder feuchtes Getreide gemahlen haben, könnte sich Feuchtigkeitskondensat in der Mühle gesammelt haben. Lassen Sie die Mühle in diesem Fall ca. 2 Stunden mit offener Mahlkammer stehen, damit die Feuchtigkeit trocknen kann.

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.

Gegen Motten und Insekten

Stecken Sie in den Mehlauslauf einen Teebeutel (Kräuter). Geben Sie Lorbeerblätter in die Mahlkammer.

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 oder Pinsel und einem Staubsauger von Mehresten. Mehreste 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 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 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 bitte trocknen. |
| | Getreide wurde zu fein gemahlen. | Gerät gröber stellen - besonders bei ölhaltigem Getreide wie z.B. Roggen. |
| | Gewinde wurde zu fest zuge dreht. | Grundeinstellung (roter Punkt auf rotem Punkt) einstellen |
| | 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 - dadurch auch die Mahlkammer. | Mehlauslauf und Mahlkammer 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 mehr drehen. | Das Gerät wurde zu hoher Luftfeuchtigkeit ausgesetzt. | Versuchen Sie möglichst rasch die Mühle zu öffnen auch wenn etwas Kraft angewendet werden muss! Danach die Mühle an einem trockenen Ort aufstellen. |
| | Fixierschraube ist festgezogen. | Fixierschraube lockern. |
| 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. Reinigen Sie die Steine durch Mahlen von Reis in grober Einstellung. |
| | Getreide wurde zu fein gemahlen. | Bitte gröber stellen. Reinigen Sie die Steine durch Mahlen von Reis in grober Einstellung. |

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

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 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 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
Internet: www.getreidemuehle.com

Technische Daten: MT 5 ED

| | |
|-----------------------------------|---|
| Mahlleistung fein (Weizen): | ca. 100/g min. |
| Mahlleistung grob: | ein Vielfaches |
| Gewicht: | 9 kg |
| Trichtereinhalt: | ca. 800 g |
| Standfläche: | Ø 180 mm |
| Höhe: | 355 mm |
| Unterstellhöhe: | 120 mm |
| Grob-Fein-Regelung: | stufenlos |
| Mahlstein: | Granit |
| Mahlstein Durchmesser: | 90 mm |
| Mahlwerkslagerung | elastisch |
| Mahlkammer: | hartes Buchen-, Nuss- 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 |



AGRISAN NATURPRODUKTE GMBH

Gasteigweg 25

A - 5400 Hallein

Österreich

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

Internet:

www.getreidemuehle.com

www.smoothie-mixer.at

www.veganstar.eu

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