



# SALZBURGER FLOCKENMEISTER BEDIENUNGSANLEITUNG



*Frein gesundes Frühstück*

# Inhalt

<b>Bedienungselemente: Salzburger Flockenmeister.....</b>	<b>4</b>
<b>Geeigneter Standort.....</b>	<b>5</b>
Vor erster Inbetriebnahme .....	5
Das Mahlgut .....	5
Geeignete Saaten .....	5
<b>Quetschvorgang.....</b>	<b>6</b>
Einstellen des Feinheitsgrades .....	6
<b>Pflege und Reinigung.....</b>	<b>6</b>
Entfernen der Kurbel.....	6
Schutz vor Ungeziefer .....	7
Pflege des Holzgehäuses .....	7
Problemlösungen .....	8
Wenn das alles nicht hilft.....	8
<b>Garantie .....</b>	<b>9</b>
Garantiebestimmungen .....	9
Garantieabwicklung .....	10
Bevor Sie das Gerät zurücksenden .....	10
Versand - Verpackung .....	10
<b>Garantiegeber und Garantieadresse .....</b>	<b>10</b>
<b>Technische Daten: Salzburger Flockenmeister .....</b>	<b>11</b>

## Aus Liebe zur Natur...

Sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben und möchten Ihnen vorab ein gesundes Gelingen Ihrer Vollwertspeisen wünschen.

Sie haben mit dem „Salzburger Flockenmeister“ ein hochwertiges Haushaltsgerät erworben, das dem neuesten Stand der Technik entspricht.

Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.

Beachten Sie dabei besonders unsere Tipps zur Verwendung der möglichen Getreidearten und zur Pflege des Flockers. Wir wünschen Ihnen damit viel Freude und gutes Gelingen.

Agrisan Naturprodukte GmbH

Christine Thurner

Geschäftsführung



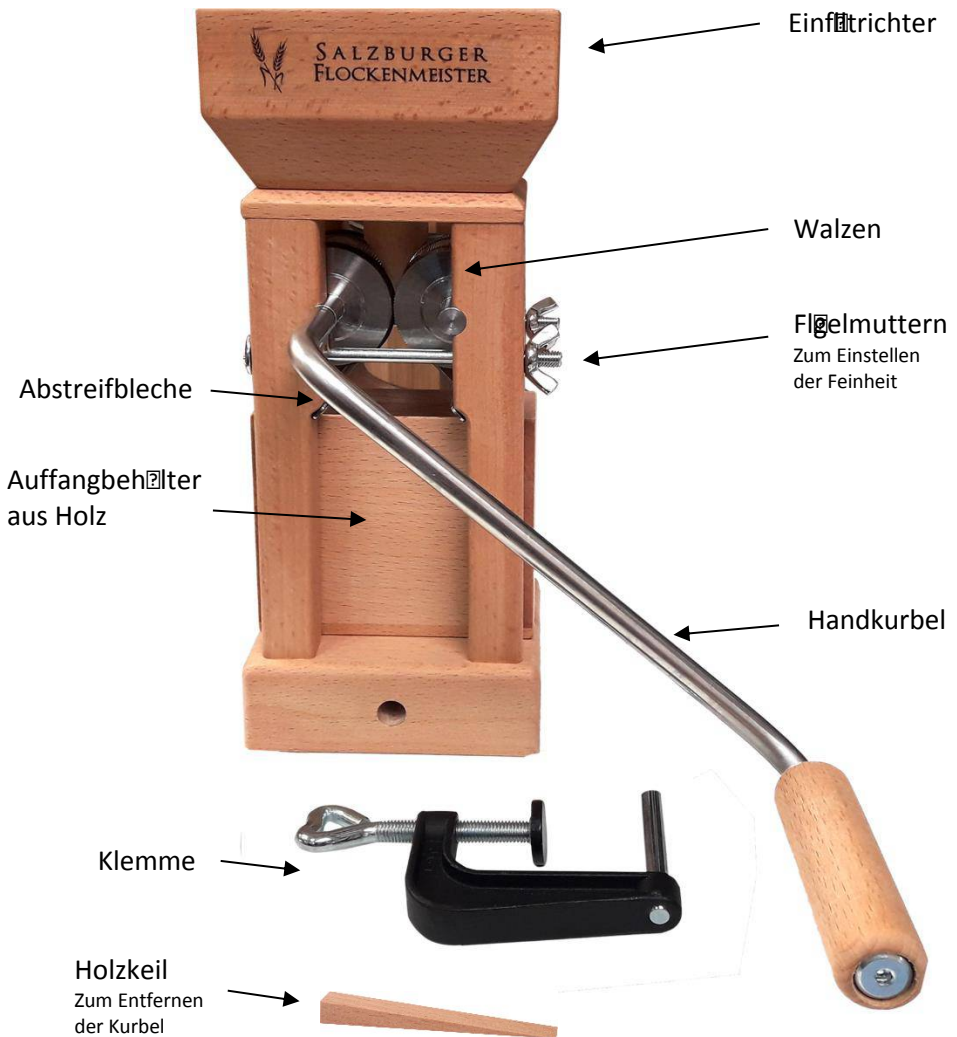
### **Wichtig:**

*Aus Transportgründen müssen wir die Verstellschrauben (Flügelmuttern) fester anziehen, als zum Gebrauch notwendig.*

*In diesem Zustand ist es für Sie sehr schwierig, die Walzen zu bedienen.*

*Wir ersuchen Sie diese vor dem ersten Gebrauch vollständig zu lösen. Danach gehen Sie laut Bedienungsanleitung vor.*

# Bedienungselemente: Salzburger Flockenmeister



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

## Geeigneter Standort

Der Salzburger Flockenmeister ist aus hochwertigem Massivholz gefertigt. Holz ist ein Naturprodukt, das sich durch Feuchtigkeits- und Temperatureinwirkung verändert.

Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf und schützen Sie es vor direkter Wärmequelle (Sonne, Heizung, E-Herd etc.).

## Vor erster Inbetriebnahme

Befestigen Sie das Gerät mit der beiliegenden Klemme auf einer geeigneten, geraden, festen Arbeitsplatte. Schrauben Sie die Handkurbel im Uhrzeigersinn in die vorgesehene Gewindebohrung der Antriebswalze. Schieben Sie den Auffangbehälter unter die Walzen.

## Das Mahlgut

Bitte verwenden Sie gereinigtes Getreide! Schlecht gereinigtes Getreide kann Fremdkörper (besonders Steine etc.) beinhalten, wodurch die Walzen beschädigt werden können. Flocken Sie die gewaschenen Saaten in einem einzigen Durchgang!

## Geeignete Saaten

- **Alle Getreidearten** wie Hafer, Weizen, Roggen, Dinkel, Quinoa, Amarant
- **Leinsamen, Mohn** (Das Flocken erhaltiger Saaten erfordert erhöhten Reinigungsaufwand!)
- **Gewürze und Kräuter** wie Koriander, Pfeffer, Salz, Oregano, Basilikum, Wacholderbeeren
- **Kleine Holzarten** wie Buchholz oder Ysop

Können problemlos ohne Vorbehandlung gepresst werden. Die entstehenden Flocken von Gewürzen, Kräutern und Holzarten können mit den Fingern fein zerrieben werden.

Wenn Sie besonders große Flocken erhalten wollen, empfehlen wir Ihnen, das Getreide zu waschen und oberflächlich trocknen zu lassen.

Diese Vorgehensweise kann auch aus hygienischen Gründen vorteilhaft sein, ist aber keine Voraussetzung für den einwandfreien Betrieb des Gerätes.

## Quetschvorgang

Befestigen Sie das Gerät mit der gelieferten Klemme fest an einem Tisch, füllen Sie geeignetes Quetschgut in den Trichter. Beginnen Sie langsam im Uhrzeigersinn zu drehen.

## Einstellen des Feinheitsgrades

Das Einstellen des Feinheitsgrades funktioniert stufenlos über die beiden Flögelmuttern.

**Für kleine Saaten oder Gewürze** drehen Sie beide Flögelmuttern im Uhrzeigersinn gleich fest an.

**Für größere Saaten** lockern Sie die Flögelmuttern.

**Verschiedene kleinere Krüter** können Sie pressen. Das Pressgut kann mit den Fingern fein zerrieben werden.

## Pflege und Reinigung

Um die technische Funktionstauglichkeit Ihres Flockers aufrecht zu erhalten ist keinerlei besondere Wartung notwendig. Es ist jedoch empfehlenswert, die Walzen von Zeit zu Zeit zu reinigen, besonders nachdem Sie 200 Saaten verarbeitet haben.

Funktionsbedingt bleibt beim Flocken etwas Quetschgut an den Walzen kleben. Wollen Sie Ihren Flocker einmal längere Zeit nicht in Betrieb nehmen, ist eine gründliche Reinigung der Walzen aus hygienischen Gründen empfehlenswert.

Bürsten Sie die Walzen mit einer kleinen Bürste (z.B. Zahnbürste). Reste auf dem Abstreifblech können ebenfalls mit einer Bürste, einem Pinsel oder Zahnstocher entfernt werden.

## Entfernen der Kurbel

Um die Kurbel entfernen zu können, ist es notwendig den mitgelieferten, kleinen Keil von unten mittig zwischen die Walzen zu schieben. Danach können Sie die Kurbel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entfernen.

## **Schutz vor Ungeziefer**

Motten lieben Dunkelheit und Ruhe und fressen nur in äußerster Notlage Holz. Wenn Sie Ihren Flocker ständig verwenden, werden Motten keinen gemächlichen Aufenthaltsort vorfinden. Bei längerer Nichtbenutzung können Sie den Flocker mit einem Tuch abdecken und evtl. einige Kräuter oder Lorbeerblätter in den Trichter legen.

## **Pflege des Holzgehäuses**

äußerlich können Sie Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort trocknen.

Im Bedarfsfall können Sie mit Schleifpapier die Oberfläche aufrauen und mit Bienenwachsöl oder der bei uns erhältlichen Holzbutter behandeln.

## Problemlösungen

<b>Körner oder größere Zutaten haben die Zulauföffnung verlegt.</b>	Rütteln Sie kurz am Gerät oder schieben Sie die verlegten Körner mit dem Finger in die Zulauföffnung.
<b>Pressgut fällt nicht vom Trichter zu den Walzen</b>	Schlagen Sie mit der flachen Hand außen auf den Trichter. Durch den leichten Stoß fallen die Körner sofort in die Trichteröffnung, ohne dass mit dem Finger nachgeholfen werden muss.
<b>Kurbel dreht leer durch</b>	Bewegen Sie die Kurbel etwas hin und her, bis sich ein merkbarer Widerstand einstellt.  <ol style="list-style-type: none"><li>1. Drehen Sie die Flügelmuttern fester oder lockern Sie diese.</li><li>2. Drehen Sie weiter im Uhrzeigersinn und drehen Sie nach 2 Umdrehungen eine halbe Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn, bis die Walzen wieder korrekt arbeiten.</li><li>3. Hilft dies nicht, wiederholen Sie Punkt 1 oder reinigen Sie die Walzen Ihres Flockers.</li></ol>
<b>Walzen sind verengt oder stark verschmutzt.</b>	Sehen Sie dazu die Anleitung unter Pflege und Reinigung.

## Wenn das alles nicht hilft...



Bevor Sie den Flocker 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 Flocker werden mit langjähriger Erfahrung direkt bei uns im Werk gefertigt und kontrolliert. Wir verwenden nur ausgewählte Materialien. Dennoch kann es zu Defekten kommen.

**Garantie für den Salzburger Flocke nmeister: 5 Jahre**

## 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 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, bevor Sie das Gerät zu uns senden, um ein kurzes E-Mail oder Ihren Anruf.

Es könnte eine Kleinigkeit oder ein Bedienungsfehler vorliegen, etwas, das wir einfach lösen können. Damit ersparen Sie Ihrem Flocker eine unnötige Transportbelastung.

## Versand - Verpackung

Bitte verpacken Sie, wenn eine Rücksendung notwendig ist, Ihren Flocker im Originalkarton oder bestmöglich in einem starken Karton mit genügend Schutz. Verwenden Sie dazu ausreichend Stopfmateriale wie Zeitungen, Kartons etc. Bitte legen Sie auch eine Information über das zu behebende 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](mailto:info@agrisan.at)

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

## Technische Daten: Salzburger Flockenmeister

<b>Gehäuse</b>	Buchenholz
<b>Walzen</b>	aus nickelfreiem Edelstahl
<b>Standfläche</b>	10,5 x 12 cm
<b>Höhe</b>	28 cm
<b>Gewicht</b>	2,1 kg
<b>Quetschmenge</b>	ca. 90 g/min
<b>Befestigung</b>	mit Schraubklemme an einer Tischplatte etc.
<b>Geeignet</b>	zum Pressen von Hafer, Dinkel, Weizen, Roggen, Leinsamen, Mohn etc.
<b>Garantie</b>	5 Jahre



## **AGRISAN NATURPRODUKTE GMBH**

Gasteigweg 25

A - 5400 Hallein

☒ sterreich


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/salzbürgergetreidemuehlen/>