

**Samap
écosystème**



34 Chemin de la Speck
68000 Colmar/Frankreich

**Elsässer
Getreidemühlen**

In der Trift 10-12
56457 Gershasen/Deutschland

Gebrauchsanweisung



ELSÄSSER GETREIDEMÜHLE F100

Wertvolle Hinweise aus dem Vollwertbäckeralltag,
Tipps und Rezepte finden Sie auf
www.elsaesser-muehlen.de/wissenswertes

Dies ist eine deutschsprachige Kopie der im Original französischsprachigen Bedienungsanleitung.

DIE ALLGEMEINEN ANFORDERUNGEN

Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Erwachsene gedacht. Es kann auch von Kindern ab 10 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Getreidemühle unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung oder Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Die Elsässer Getreidemühle ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen durch Ziehen des Steckers vom Netz zu trennen.

ACHTUNG:

Eine missbräuchliche Verwendung kann zu Verletzungen führen.

SICHERHEIT:

Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Servicestellen mit Originalersatzteilen durchgeführt werden. Jeglicher Garantieanspruch geht durch Nichtbeachtung verloren.

EMPFEHLUNG:

Das Gerät ist service- und wartungsfrei. Trotzdem sollten Sie die Originalverpackung als Transportschutz aufbewahren.

ELSÄSSER GETREIDEMÜHLE F100

BLICK AUF DIE TECHNIK

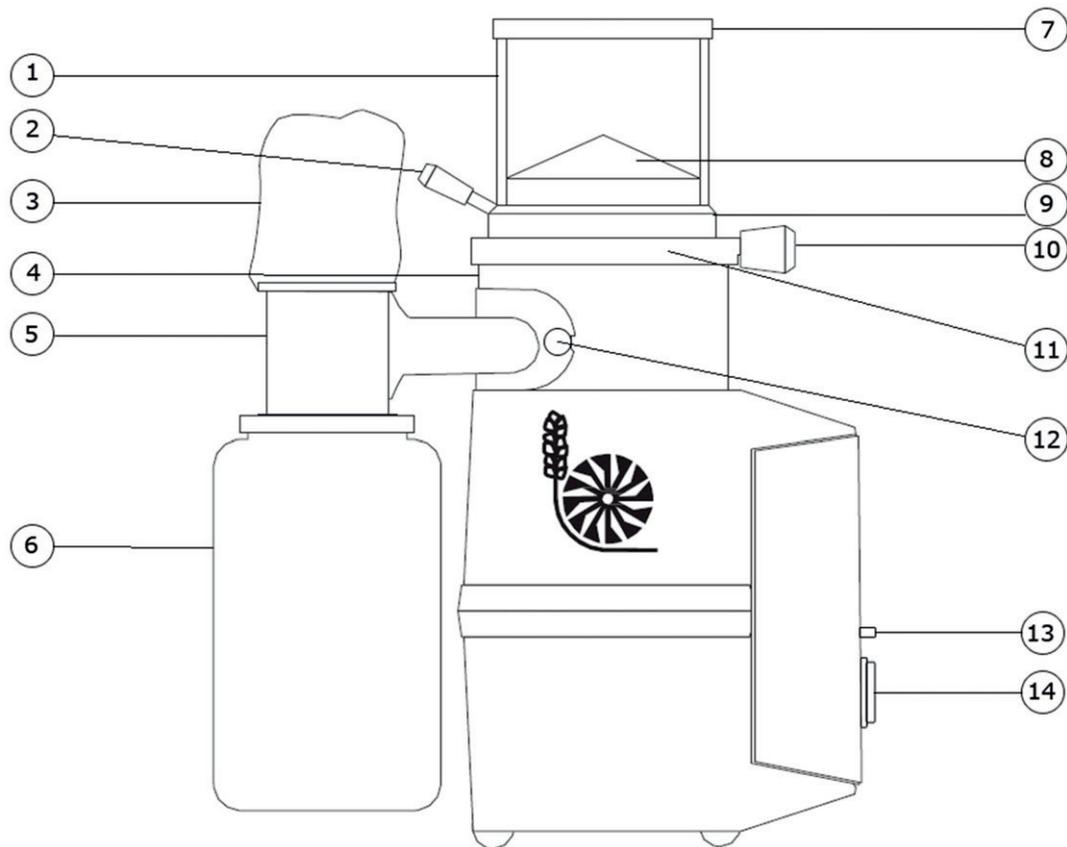
- Mahlleistung fein 15 kg/h (250 g/min)*
- Mahlleistung mikrofein 12 kg/h (200 g/min)*
- Mahlstein \emptyset 94 mm
- Mahlstein Naxosstein (Korund, Schmirgel, Magnesit)
- Mahlkammer selbstreinigend
- Kühlsystem Mahlsteine und Mahlkammer, patentiert
- Mehltemperatur 500 g fein 26° C*
- Mehltemperatur 2 kg fein 33° C*
- Mehltemperatur 5 kg fein 38° C*
- Trichterfüllmenge 800/1.600 g
- Maße H/B/T 48/31/20 cm, mit 2 Trichtern H 57 cm
- Gewicht 14,5 kg
- Volt/Hertz/Watt 240/50/550
- Geräuschpegel LpA 73 dB (Unsicherheit KpA 2,5 dB)

*Gemessen mit Dinkel bei halbgeöffneter Mengeneinlaufschraube

Industriemotor mit Schutzschalter

Geprüfte **CE**-Qualität

DIE WICHTIGSTEN KOMPONENTEN



1. Einfülltrichter
2. Mengeneinlaufschraube
3. Luftfilter
4. Mahlgehäuse
5. Mehlauswerfer
6. Twist-Off-Glas 1,5 l
7. Trichterdeckel
8. Fingerschutz (Rührstababdeckung)
9. Oberer Mahlstein mit Markierungspunkt
10. Feststellknopf
11. Feststellring mit Skala
12. Befestigungsschraube des Mehlauswerfers
13. Motorschutzschalter
14. Ein/Aus-Schalter

WAS KANN GEMAHLEN WERDEN?



GETREIDE

Dinkel, Weizen, Hirse, Roggen, Buchweizen,
Mais (auch Popcornmais), Reis (auch Parboiled Reis)

MAHLGRAD MIKROFEIN BIS MÜSLISCHROT



GETREIDE, HÜLSENFRÜCHTE UND SAATEN

Sojabohnen, Bohnen, Linsen, Kichererbsen, Maniok,
Hafer (mittelfein bis Müslischrot), Amaranth, Sorghum etc.

MAHLGRAD MIKROFEIN BIS MÜSLISCHROT



GEWÜRZE UND SALZE

Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander, Kurkuma, Meersalz etc.

MAHLGRAD MIKROFEIN BIS GROB

DIE ERSTE INBETRIEBNAHME, KENNENLERNEN DER MÜHLE

INBETRIEBNAHME

1. Getreidemühle auf eine waagerechte Ablage stellen. Auf der Ablage darf sich kein Tuch oder Ähnliches befinden, das von der Motorkühlluft angesaugt werden könnte.
Achtung: Nie auf heiße Flächen stellen (z. B. Kochfelder).
2. Mit den beiden Muttern (12) den Mehlauswerfer (5) am Mahlgehäuse (4) befestigen, Luftfilter nach oben.
3. Auffangglas (6) von unten in die Twist-Off-Aufnahme des Mehlauswurfs einführen und durch Drehen arretieren.
4. Schalter (14) auf AUS.
5. Stecker in 240 Volt-Steckdose einstecken.
6. Der schwarze Markierungspunkt am oberen Mahlstein (9) sollte über der 1 auf der Skala des Feststellrings (11) stehen. Das ist Ihr Mahlgrad FEIN.
7. Getreidemühle einschalten, Schalter (14) auf EIN.
8. Sollte die Getreidemühle nicht anlaufen, drücken Sie den Kopf des Motorschutzschalters (13).

EINSTELLEN DES MAHLWERKS

Die Feinheit lässt sich stufenlos einstellen. Einfach den Feststellknopf (10) durch 1-2 Umdrehungen nach links lösen und den gewünschten Mahlgrad durch Drehen des oberen Mahlsteins (9) festlegen. Der Feststellring mit der Skala (11) wird nie verdreht. Nachdem Sie die Einstellung verändert haben, drehen Sie den Feststellknopf (10) wieder fest, damit sich die Mühle beim Mahlen nicht verstellt.

DIE MAHLGRADE

- | | |
|--------------|---|
| MIKROFEIN: | Markierungspunkt auf Stellung 0 |
| FEIN: | Markierungspunkt auf Stellung 1 |
| MITTELFEIN: | Markierungspunkt auf Stellung 4 |
| GROB: | Markierungspunkt auf Stellung 9 |
| MÜSLISCHROT: | Drehen Sie eine halbe Umdrehung (20 cm) über die 9 hinaus |

(Die Einstellung MIKROFEIN ist nur unter Aufsicht zu benutzen, da die Mühle ausgeschaltet werden muss, sobald alle Körner gemahlen sind.)

DIE MENGENEINLAUFSCHRAUBE

Die Mengeneinlaufschraube (2) ermöglicht es, die Geschwindigkeit zu regeln, mit der das Mahlgut zwischen die Mahlsteine gelangt. Durch den Gebrauch der Mengeneinlaufschraube ist es z. B. möglich, die Mehltemperatur besonders niedrig zu halten oder bestimmte kleine Mahlgüter überhaupt zu mahlen. Die Schraube ragt in die Öffnung hinein, durch die das Getreide zwischen die Mahlsteine rieselt und macht den Durchlass je nach Stellung größer oder kleiner.

MENGENEINLAUF HALB GEÖFFNET:

Die Standard-Einstellung für die klassischen Getreide wie Dinkel, Weizen, Roggen, Buchweizen, Gerste, Reis etc. Das Gewinde der Mengeneinlaufschraube ragt bis zur Hälfte der Öffnung hinein. Dies ist in der Regel die am häufigsten benutzte Einstellung.

MENGENEINLAUF GANZ GEÖFFNET:

Zum Mahlen von großen Körnern wie Mais, Erbsen, Kichererbsen, Sojabohnen oder Bohnen drehen Sie die Mengeneinlaufschraube so weit auf, dass der Durchlass vollständig geöffnet ist.

MENGENEINLAUF NUR EIN DRITTEL GEÖFFNET:

Der Mengeneinlauf sollte entsprechend begrenzt werden, wenn Sie MIKROFEIN mahlen wollen.

MENGENEINLAUF FAST VERSCHLOSSEN:

Um kleines Mahlgut wie Hirse, Braunhirse, Teff, Sorghum, Gewürze oder Meersalz den Mahlsteinen zuzuführen, drehen Sie die Mengeneinlaufschraube ganz zu und dann wieder eine Umdrehung auf.

WAS STECKT DAHINTER?

Je weiter die Mengeneinlaufschraube geöffnet ist, umso schneller mahlt die Mühle. Umso mehr wird der Motor aber auch beansprucht, die Temperaturen in der Mühle steigen. Wenn Sie die Mehltemperatur besonders niedrig halten wollen, begrenzen Sie den Zulauf.

Je weiter der Mengeneinlauf begrenzt wird, umso weniger Mahlgut wird gleichzeitig den Mahlsteinen zugeführt. Bei harten Körnern wie zum Beispiel Kamut entlasten Sie auf diese Weise die Mühle. Bei ölhaltigem Mahlgut wie Hafer können Sie ein Verschmieren der Mahlsteine vermeiden.

DIE BEIDEN TRICHTER UND DAS GLAS

Wenn Sie in das Glas mahlen möchten, setzen Sie stets nur einen Trichter auf die Mühle. Möchten Sie mit zwei Trichtern arbeiten, mahlen Sie bitte nur in einen der beigefügten Kunststoff-Mehlsäcke, der sich mit dem Gummi unten am Mehlauswerfer befestigen lässt.

Warum? Die 1,6 kg Mahlgut aus zwei Trichtern sind zu viel für das Glas. Es würde sich ein Rückstau bilden und das Mehl gelangt zwischen die Mahlsteine. Hier käme es zu einer Blockade und die Mahlsteine müssten einzeln gereinigt werden, bevor man wieder mahlen kann. Der Kunststoff-Mehlsack hingegen ist groß genug.



IM ALLTAG BEACHTEN SIE BITTE FOLGENDES:

Das patentierte Kühlsystem verlangt einen rundum luftdichten Abschluss. Beim Mahlvorgang muss der Deckel den Trichter fest verschließen und es muss das Glas oder der Kunststoff-Mehlsack am Mehlauswerfer sein. *Ein Stoffsack wäre nicht dicht genug.* Der Luftfilter ist von Zeit zu Zeit innen von Mehlresten zu befreien, ein steif gewordener Luftfilter erfüllt seine Funktion nicht mehr.

Die Mehlfineinheit kann jederzeit, auch bei laufender Mühle, nachreguliert werden.

NUN WISSEN SIE GENUG, ES KANN LOSGEHEN.

VIEL SPASS BEIM MAHLEN!

TIPPS BEI STÖRUNG

MÜHLE LÄSST SICH NICHT EINSCHALTEN

- ABHILFE: Motorschutzschalter (13) eindrücken

MOTOR BRUMMT NUR UND MÜHLE SCHALTET NACH KURZER ZEIT AB

- URSACHE: Bei gefülltem Trichter und geöffnetem Mengeneinlauf haben Sie die Mühle feiner gestellt. Getreide, das sich zwischen den Mahlsteinen befand, wurde wie mit einem Schraubstock fest zusammengedrückt.
- ABHILFE: Eine Minute warten und Motorschutzschalter (13) wieder eindrücken.
- Feststellknopf (10) aufdrehen, oberen Mahlstein (9) gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen bis der Motor (meist nach einer halben Umdrehung) wieder anläuft.

DIE EINSTELLUNG DES MAHLGRADES GEHT SEHR SCHWER

- ABHILFE: Feststellknopf (10) aufdrehen, oberen Mahlstein (9) gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus schrauben.
- Reinigen Sie beide Gewinde zunächst mit einer alten Zahnbürste. Anschließend gibt man einige Tropfen Nähmaschinenöl oder Paraffinöl auf einen weichen Lappen und verteilt es auf beiden Gewinden. Verwenden Sie *auf keinen Fall Speiseöl*. Nach kurzer Zeit verharzt es und alles wird noch schlimmer.
- Oberen Mahlstein (9) wieder aufsetzen und zunächst etwa eine Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen. So findet er seine Position und lässt sich gut und leicht ins Gewinde drehen. Lässt sich der obere Mahlstein schwer drehen, sitzt er nicht korrekt im Gewinde. In dem Fall nochmal aufdrehen und von vorn beginnen. Keine große Kraft zum Zudrehen aufwenden!

MÜHLE SCHALTET WÄHREND DES MAHLENS AB

- URSACHE: Ihr Getreide ist nicht trocken genug oder Sie haben bei sehr feiner Einstellung die Mengeneinlaufschraube zu weit geöffnet. Dadurch wurde der Motor überlastet.

- ABHILFE: Schalter (14) auf AUS, Mengeneinlaufschraube (2) ganz zudrehen und oberen Mahlstein (9) auf GROB einstellen.
- Eine Minute warten und Motorschutzschalter (13) wieder eindrücken.
- Mühle wieder einschalten und den gewünschten Feinheitsgrad wählen. Mengeneinlaufschraube (2) langsam wieder öffnen.
- Schaltet die Mühle danach sofort wieder ab, so sind die Mahlsteine vermutlich verschmiert.

MAHLSTEINE SIND VERSCHMIERT

In der Regel muss man hierzu das Mahlwerk nicht auseinandernehmen.

- ABHILFE: Schalter (14) auf AUS, Vorratstrichter leeren.
- Feststellknopf (10) aufdrehen, oberen Mahlstein (9) eine halbe Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen (der Abstand der Steine vergrößert sich hierdurch).
- Feststellknopf (10) zudrehen, Motorschutzschalter (13) eindrücken.
- Schalter (14) auf EIN, eine Handvoll trockenen Reis in den Trichter geben, dann langsam mehr davon (bis ca. 200 g) nachfüllen.

Durch die grobe Einstellung und das harte und trockene Getreide werden die Mahlsteine gereinigt. Anschließend die Mahlsteine wieder auf die gewünschte Feineinstellung bringen.

Schauen Sie im Mehlauswerfer nach, ob sich eventuell eine feuchte Mehlschicht abgesetzt hat und entfernen Sie diese gegebenenfalls.

Führt das nicht zum Erfolg, dann ist eine Reinigung der Mahlsteine bei demontiertem Mahlwerk notwendig.

REINIGUNG

REINIGUNG DES GEHÄUSES

- Mit einem weichen, feuchten Lappen abwischen, nie kratzende Gegenstände oder ätzende Chemikalien verwenden.

REINIGUNG DES INNEREN MAHLRAUMS

- Trocken mit einem Pinsel oder Sauger reinigen.

REINIGUNG DES MEHLAUSWERFERS

- Reinigen Sie niemals den Mehlauswerfer ohne gezogenen Netzstecker. Sie könnten sich beim Eingriff ins Mahlgehäuse-Loch schwer verletzen.

REINIGUNG DES LUFTFILTERS

- Handwäsche mit Feinwaschmittel und maximal 40°C. Nass aufhängen, nicht wringen, nicht schleudern.

REINIGUNG DER MAHLSTEINE

- Schalter (14) auf AUS, Netzstecker ziehen.
- Trichter leeren und mit einem leichten Ruck nach oben abziehen.
- Feststellmutter (10) zwei Umdrehungen nach links aufdrehen.
- Oberen Mahlstein (9) entgegen dem Uhrzeigersinn ganz herausdrehen. Behandeln Sie dieses Teil wie ein „rohes Ei“, vor allem das feine Gewinde ist sehr empfindlich.
- Beide Mahlsteine werden gereinigt, indem man die harte Teigschicht vorsichtig löst. Eine harte Drahtbürste eignet sich gut dazu. Auch die in den Steinen angebrachten Vertiefungen müssen gereinigt werden (Küchenmesser, Schraubenzieher ohne Hammer).
- Beim Reinigen des unteren Mahlsteins achten Sie bitte sehr darauf, das innenliegende Gewinde des Mahlgehäuses (4) nicht zu beschädigen.
- **DIE MAHLSTEINE DÜRFEN NICHT GEWASCHEN WERDEN.** Auch nicht ein einziges Mal!
- Nach der beschriebenen Reinigung wird das Mahlwerk wieder zusammengesetzt.
- Bevor der obere Mahlstein (9) wieder eingeschraubt wird, müssen beide Gewinde sauber geputzt werden. Das geschieht am besten mit einer alten Zahnbürste.
- Anschließend gibt man einige Tropfen Nähmaschinenöl (kein Speiseöl!) auf einen weichen Lappen und verteilt es auf beiden Gewinden.
- Oberen Mahlstein (9) wieder aufsetzen und zunächst etwa eine Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen. So findet er seine Position und lässt sich gut und leicht ins Gewinde drehen. Lässt sich der obere Mahlstein schwer drehen, sitzt er nicht korrekt im Gewinde. In dem Fall nochmal aufdrehen und von vorn beginnen. Keine große Kraft zum Zudrehen aufwenden!

PROFIWISSEN

TROCKENES GETREIDE

Die Elsässer Getreidemühle F100 mahlt auf der feinsten Einstellung mit einer Temperatur von meistens unter 35° C und so fein, dass man weder ein Mehlsieb benötigt, noch Feinmehlzusätze untermischen braucht, um einen lockeren Teig mit einem guten Gehvermögen zu erhalten.

Ist Getreide jedoch zu feucht, reagiert das in den Getreidekörnern enthaltene Klebereiweiß beim Mahlen innerhalb kurzer Zeit. Es entsteht eine kleisterartige Masse, die Mahlsteine verschmieren, der Motorschutzschalter löst aus und eine zeitaufwändige Reinigung ist erforderlich. Handelsübliches mühlengereinigtes Getreide hat in der Regel eine Restfeuchte von 12,5%, damit gibt es keine Probleme. Direkt beim Bauern bezogenes Getreide kann feuchter sein, so dass es sich ohne eine Vortrocknung bei Ihnen zu Hause nicht fein vermahlen lässt.

FETTHALTIGES GETREIDE

Man sieht es dem Hafer nicht an, trotzdem ist er anders als andere Getreide. Sein Fettgehalt ist mit 7 % knapp dreimal so hoch. Der hohe Fettgehalt führt bei feinen Mahlversuchen zuverlässig zu einer Verschmierung der Mahlsteine. Hafer darf nicht feiner als im Mahlgrad MITTELFEIN gemahlen werden.

KLEINES GETREIDE

Kleine Getreidearten wie Amaranth, Braunhirse, Teff etc. stellen die meisten Getreidemühlen vor unlösbare Probleme – sie lassen sich nicht mahlen. Bei der Elsässer Getreidemühle begrenzen Sie einfach den Mengeneinlauf sehr stark. Drehen Sie die Mengeneinlaufschraube ganz zu und anschließend wieder eine Umdrehung auf. Jetzt können auch sehr kleine Getreide gemahlen werden.

ÖLSAATEN

Ölsaaten haben einen zu hohen Fettgehalt, um in Steinmühlen gemahlen zu werden. In Sekunden sind die Mahlsteine verschmiert. Wir wissen, dass von Benutzern immer wieder mit Ölsaaten experimentiert wird, zum Beispiel mit fast geschlossener Mengeneinlaufschraube. Diese Experimente enden dann mit verschmierten Mahlsteinen und einer Mühle, die nicht mehr mahlt. Hier ist auch bei einer Elsässer Getreidemühle die Grenze erreicht. Bitte Ölsaaten wie Leinsamen, Sesam oder Mohn nicht mahlen!

DIE PROBLEMGETREIDE POPCORNMAIS UND PARBOILED REIS

Gute Haushaltsmühlen (längst nicht alle) können Speisemais zu feinem Mehl verarbeiten. Im Handel ist heute fast nur noch Popcornmais, eine kleine und extrem harte Maissorte erhältlich, wohingegen man Speisemais vergeblich sucht. Die Vermahlung von Popcornmais ist auch mit fast allen guten Haushaltsmühlen nicht möglich, es besteht die Gefahr brechender Mahlsteine.

Parboiled Reis ist ein spezieller geschälter Reis, bei dem vor dem Schälvorgang wertgebende Inhaltsstoffe der Reisschale durch ein Dampfdruckverfahren ins Innere des Reiskorns gepresst werden. Parboiled Reis ist vom Gesundheitswert noch wesentlich näher am Vollkornreis und dem weißen Reis auf jeden Fall vorzuziehen, seine Mahleigenschaften hat er jedoch eingebüßt. Parboiled Reis zieht in Steinmahlwerken Fäden, eine Vermahlung ist unmöglich.

Für die Elsässer Getreidemühle F100 gelten diese Einschränkungen nicht. Ihr besonderes Mahlwerk vermahlt Popcornmais und Parboiled Reis vollkommen problemlos zu feinstem Mehl.

DIE ANFANGSZEIT

Ihre Elsässer Getreidemühle wurde während der Herstellung bereits grob eingemahlen, daher die Mehltreue in der Mühle. Die Mehlfineinheit ist zwar zu Beginn schon beeindruckend, sie wird sich jedoch später noch deutlich verbessern. Ganz feines Mahlgut erhalten Sie erst, nachdem bis zu 50 kg Getreide gemahlen wurden. Durch häufigere Auswahl der Einstellung MIKROFEIN auch schon früher.

NACHJUSTIERUNG DER MÜHLE

Mit den Jahren sind die Mahlsteine zum einen immer präziser aufeinander eingeschliffen, zum anderen werden sie im Mikrometerbereich beständig etwas dünner. Aus diesem Grund sollten Sie von Zeit zu Zeit Ihre Elsässer Mühle auf korrekte Einstellung überprüfen. Das geht sehr leicht:

Schalten Sie *bei leerem Trichter* die Mühle ein. Lösen Sie den Feststellknopf (10) und drehen Sie den oberen Mahlstein mit Markierungspunkt (9) so weit im Uhrzeigersinn, bis ein leises Schleifgeräusch ankündigt, dass sich die Mahlsteine leicht berühren. Schalten Sie die Mühle wieder aus und drehen Sie den Feststellknopf (10) wieder fest.

An dieser Position sollte der schwarze Markierungspunkt über der 1 stehen. Wenn er sich deutlich links davon befindet, sollten Sie den Markierungspunkt lösen und genau über der 1 neu befestigen. Zu diesem Zweck liegt Ihrer Elsässer Mühle ein kleiner Streifen mit Reservepunkt-Aufklebern bei.

DIE LEBENSDAUER VON MAHLSTEINEN UND MÜHLE

Ein Mahlstein nutzt sich während des Gebrauchs ab. Diese Abnutzung ist sehr gering, aber trotzdem reell. Manche Elsässer Mühlen, vorgesehen für den Haushaltsbetrieb, haben in Betriebsbäckereien mehr als 20 Tonnen feines Mehl produziert. Umgerechnet auf eine Nutzung im Haushalt (man rechnet für eine Familie 100 bis 200 kg jährlich) bedeutet dies eine sehr respektable Zeitspanne.

Man denkt leicht, dass man seine Mahlsteine schont, wenn man die Mühle "nicht so schwer arbeiten lässt" und häufig grobes Schrot mahlt. Im Gegenteil: Damit Ihre Mahlsteine solange wie möglich halten, beherzigen Sie folgenden Hinweis:

BEIM FEINMAHLEN NUTZEN SICH DIE MAHLSTEINE AM WENIGSTEN AB

In einer gewissen Regelmäßigkeit, oder sobald Sie feststellen, dass das Mehl an Feinheit verliert, sollten Sie durch Herstellung von MIKROFEINEM Mahlgut die Mahlsteine Ihrer Elsässer Getreidemühle „nachscharfen“. Die Mahlsteine sind so gefertigt worden, dass sie sich automatisch selber schärfen können. Genau das MIKROFEINE Mahlen bewerkstelligt das Nachschärfen am besten. Zögern Sie bitte nicht, des Öfteren FEINES oder MIKROFEINES Mahlgut herzustellen. So werden Sie die Langlebigkeit Ihrer Mahlsteine erhöhen.

MAHLSTEINE UND FEUCHTIGKEIT

Die Mahlsteine Ihrer Elsässer Getreidemühle sind ausschließlich aus natürlichen Stoffen zusammengesetzt. Es wurden weder Harze noch sonstige Bindemittel beigemischt. Dies ist der Grund dafür, dass die Steine niemals hoher Feuchtigkeit ausgesetzt werden dürfen. Sind die Mahlsteine dennoch feucht geworden (unsachgemäße Reinigung oder Lagerung der Mühle über längere Zeit in feuchter Umgebung), so müssen sie getrocknet werden, um einer Ausdehnung der Steine vorzubeugen. Dies geschieht am besten im Backofen bei einer Temperatur von 50°C über eine Zeitdauer von 12 bis 24 Stunden. Dazu müssen beide Mahlsteine demontiert werden.

WAS MAN MIT EINER ELSÄSSER MÜHLE NIEMALS TUN SOLLTE

- Das Gerät einschalten, ohne dass Mehlauswerfer, Luftfilter, Twist-Off-Glas oder Trichterdeckel montiert sind.
- Feuchte oder ölhaltige Körner mahlen.
- Fremdkörper mitmahlen (z. B. Eisenteile oder Steine).
- Das Gewinde von Mahlstein oder Mahlgehäuse beschädigen.
- Benutzen oder Aufbewahren in einem kalten oder feuchten Raum.
- Mahlen ohne festgeschraubten Feststellknopf (10).
- Die Mahlsteine zu fest aufeinandergestellt mahlen lassen.
- Die Mahlsteine waschen.
- Die Mühle weitermahlen lassen, nachdem alles Getreide durchgelaufen ist.
- Die Mühle öfter als 20-mal pro Stunde an- und ausschalten.
- Die Mühle in einem engen geschlossenen Raum (z. B. Schrank) betreiben.

CE - KONFORMITÄT

Der Hersteller

SAMAP ECOSYSTEME SARL – 34 Chemin de la Speck – 68000 Colmar / Frankreich
erklärt, dass das auf dem Gerät angebrachte Kennzeichnungsschild mit den
Bestimmungen der folgenden Richtlinien übereinstimmt:

- 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)
- 2006/95/CE (Niederspannungsrichtlinie)
- 2012/27/CE

Die Mühle steht mit den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Normen im
Einklang:

- NF EN 12100 : Dezember 2010.
- NF EN 60204-1/A1 : Mai 2009.

Colmar, den 01.10.2018

Titel des Unterzeichners: Geschäftsführer

Name des Unterzeichners: Michael Zimmer

GARANTIE

Eine Elsässer Getreidemühle erfüllt die erforderlichen Sicherheitsvorschriften und
wurde während der Herstellung strengstens geprüft. Der Hersteller kann für die
Elsässer Getreidemühle F100 daher eine sehr weitumfassende Garantie geben:

EINE 2-JÄHRIGE GEWÄHRLEISTUNG (GESETZLICHE GARANTIE)

ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs gemäß europäischem Recht. Das Produkt
oder seine defekten Teile (ohne Zubehör und Verbrauchsmaterialien) werden
kostenlos repariert. Die Transportkosten für Hin- und Rückversand innerhalb der
EU-Grenzen werden vom Hersteller getragen. Voraussetzungen für die Garantie-
Inanspruchnahme sind:

- Es liegt ein Defekt in Material oder Verarbeitung vor.
- Das Gerät wurde innerhalb von 24 Monaten ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs eingesandt.
- Es wurde in einem der EU-Länder gekauft.

EINE 10-JÄHRIGE HERSTELLERGARANTIE

ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs. Diese Garantie beschränkt sich auf den
reinen und einfachen Austausch oder die Instandsetzung eines Teils nach
Anerkennung des Fehlers durch unseren Kundendienst (außer Verschleißteile).

Die Mahlsteine sind ausdrücklich in die Garantie eingeschlossen. Die Mühle oder die fehlerhaften Teile müssen zum Hersteller eingesandt werden. Die Versand- und Verpackungskosten für Hin- und Rückversand trägt der Eigentümer der Mühle.

Die 10-jährige Garantie wird gewährt gegen Vorlage der Originalrechnung mit Kaufdatum und Name des Händlers.

Diese Garantie gilt nicht für:

- Schäden durch Unfälle
- Schäden durch Blitz, Feuer, Wasser, ...
- Schäden auf Grund von Vernachlässigung, Missbrauch und Zuwiderhandlung der Anweisungen laut Bedienungsanleitung
- Schäden durch Änderungen, Anpassungen oder Umbauten des Produkts
- Schäden durch Mahlen von Fremdkörpern: Steine, Nägel, Metallteile, ...
- Verschleiß auf Grund anderer als üblicher privater Nutzung zu Hause

Reparaturen aller Art dürfen nur von autorisierten Servicestellen mit Originalersatzteilen durchgeführt werden. Jeglicher Garantieanspruch geht durch Nichtbeachtung verloren.

Der zeitweilige Verlust der Gebrauchsmöglichkeit durch eine nötige Reparatur begründet keinen Anspruch auf abstrakte Nutzungsentschädigung.

Wenn Sie eine Kundendienstleistung benötigen, unabhängig ob unter Garantie oder nicht, wenden Sie sich bitte an den Händler, der Ihnen die Ware verkauft hat. In Ihrem eigenen Interesse empfehlen wir Ihnen, die Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen, bevor Sie mit ihrem Händler in Verbindung treten.

Diese Ausführungen haben keinen Einfluss auf ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher im Rahmen der geltenden staatlichen Rechtsvorschriften, noch Ihrer Verbraucherrechte gegenüber dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Der Hersteller:

SAMAP ECOSYSTEME

34 Chemin de la Speck

68000 Colmar / Frankreich

Tel.: 0033 (0) 389 7146-36

E-Mail: info@samap.fr

<http://www.samap-eco.fr>

Vertrieb Deutschland + Österreich:

ELSÄSSER GETREIDEMÜHLEN

Inh. Peter Rump

In der Trift 10-12

56457 Gershassen / Deutschland

Tel.: 0049 (0) 2663 9170-451

E-Mail: info@elsaesser-muehlen.de

<https://www.elsaesser-muehlen.de>

LIEBLINGSBROT DES HERSTELLERS:

ELSÄSSER VOLLKORN-BAGUETTE

Zubereitung für 3 Baguettes:

500g Weizen oder Dinkel
400 ml lauwarmes Wasser
1 TL (5 g) Salz
1 TL Honig
1 Tütchen Trockenhefe

Das Getreide in der Getreidemühle mikrofein mahlen. 100 g des Mehls mit Wasser, Salz, Honig und Hefe verrühren. 20 min ruhen lassen.

Die restlichen 400 g Mehl dazugeben und alles miteinander gut verkneten.

Abgedeckt an einem warmen ruhigen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Den Teig nochmal kräftig durchkneten und in 3 Teile teilen.

Aus jedem Teil eine Rolle formen und auf ein 3-muldiges Baguetteblech legen.

Weitere 30 min gehen lassen, eine feuerfeste mit Wasser gefüllte Schale in den Herd stellen und auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.

Jedes Baguette 8-10x diagonal einschneiden, das Blech in den Herd schieben und 30 min backen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 130 Minuten + ca. 30 Minuten Backzeit



LIEBLINGSBROT DES VERTREIBERS:

WESTERWÄLDER BAUERNBROT

Zubereitung für ein Kastenbrot:

400 g Weizen oder Dinkel

100 g Roggen

100 g gemischte Saaten (Kürbiskerne, Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne)

je ¼ TL gemahlener Koriander, Kümmel und Fenchel

500 ml lauwarmes Wasser

2 TL (10 g) Salz

1 TL Honig

2 EL Apfelessig

1 Tütchen Trockenhefe

Trockenhefe und Honig in der Hälfte des lauwarmen Wassers auflösen und 10 min quellen lassen.

Weizen (bzw. Dinkel) und Roggen in der Getreidemühle fein mahlen, mit Salz, Apfelessig, den Saaten und Gewürzen in einer Schüssel mischen.

Hefe-Honig-Gemisch und das restliche Wasser zugeben und das Ganze zu einem zähflüssigen Teig verrühren.

Den Teig nicht ruhen lassen (das geht wirklich!), sondern sofort in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Eine feuerfeste mit Wasser gefüllte Schale in den Herd stellen. Das Brot in den kalten Herd schieben und auf 200°C (Umluft 180°C) 75 min lang backen.

Das Brot mit dem Backpapier aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + ca. 75 Minuten Backzeit



TEIGKNETMASCHINEN – PROFIWISSEN RUND UM DEN TEIG

GUTER TEIG ERGIBT GUTE TEIGWAREN

DIE BEDEUTUNG DER MEHLTEMPERATUR

Mit dem Kauf einer Elsässer Getreidemühle haben Sie bereits eine wichtige Voraussetzung für hervorragende Backwaren geschaffen. Herkömmliche Getreidemühlen erhitzen zwischen ihren Mahlsteinen 500 g Mehl auf ca. 60°C, eine Elsässer Getreidemühle F100 belässt es bei 26°C. Das ist wichtig für das Klebergerüst des Teigs, welches sich bei zuvor entstandenen Mehltemperaturen über 41°C nicht mehr unbeschadet entfalten kann.

DER ZWEITE WICHTIGE FAKTOR IST DAS KNETEN

Damit aus einem Teig ein luftig-lockeres Gebäck entsteht, ist weiterhin die Einarbeitung von Sauerstoff sehr wichtig. Nur aus einem elastischen Teig kann ein saftiges Brot werden. Und die Elastizität wird durch das Kneten erreicht.

Natürlich kann man Teige traditionell von Hand kneten, aber es erfordert 30 bis 40 Minuten kräftige Handarbeit. Umso leichter tut man sich mit der Elsässer Teigknetmaschine. Sie kann es besser als von Hand und knetet 1 bis 8 kg elastischen Teig mit hohem Sauerstoffgehalt in 10 Minuten.



Informationen zur Teigknetmaschine T200 finden Sie auf unserer Internetseite

<https://www.elsaesser-muehlen.de>.

