



# BEDIENUNGSANLEITUNG GETREIDEMÜHLE

1. Mühle einschalten (hinter dem Motor)
2. Erst dann Mahlgrad einstellen:
  - 1: feines Mehl
  - 3: Feinschrot
  - 5: mittelfeines Schrot
  - 7: grobes Schrot

**Wichtig:** Schrot nicht nochmals mahlen, verstopft sonst die Mühle
3. Getreide einfüllen
4. Mehlschublade und das Innere der Mühle mit Pinsel gut reinigen

Welche Getreide eignen sich zum Mahlen:

- Weizen
- Roggen
- Hafer
- Gerste
- Hirse
- Grünkern
- Buchweizen
- Mais (nur Essmais!)
- Reis
- Leinsamen ist ölhaltig und darf nur grob geschrotet werden (Stufe 7)