

Gebrauchsanleitung

Sie halten eine hochwertige Handgetreidemühle vom Kornmühlenspezialisten in den Händen. Diese wurde in handwerklicher Sorgfalt liebevoll für Sie gefertigt.

Bevor Sie mit dem Mahlen beginnen, beachten Sie bitte folgende Punkte:

Zusammenbau der Mühle

Befestigen Sie den Kurbelgriff am Kurbelarm. Drehen Sie dazu das Außengewinde an der Edelstahlwelle des Kurbelgriffs in das Innengewinde im Kurbelarm. Beachten Sie dabei bitte, dass es sich um ein Linksgewinde handelt. Drehen Sie das Gewinde daher links herum (gegen den Uhrzeigersinn) in den Kurbelarm ein.



Befestigung an der Arbeitsfläche

Befestigen Sie die Mühle an einer Arbeitsfläche, indem Sie die beiliegenden Tischklammern ganz in die Bohrungen der Rückwand stecken und von Hand festdrehen.

Feinheitssymbol der Einstellskala Markierungspunkt

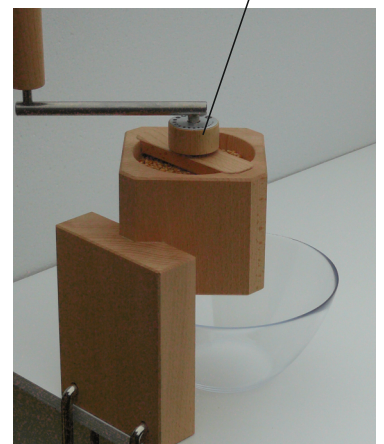


Einmahlen

Zu Beginn sollte die Mühle eingemahlen werden. Mahlen Sie dazu ca. 20 Gramm trockenes Getreide (besonders gut geeignet sind Weizen, Hirse oder Gerste) bei mittelfeiner Einstellung. Drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn.

Da beim ersten Mahlen ein Mahlsteinabrieb entsteht, der zwar gesundheitlich unbedenklich ist, aber Steinpartikel enthalten kann, sollte dieses Mahlgut nicht verzehrt werden.

Einstellschraube



Einstellung der Mahlfeinheit

Die **Einstellschraube** befindet sich direkt über der Brücke des Trichters. Drehen Sie diese bei festgehaltener Kurbel:

- links herum für grobes Mahlgut und
- rechts herum für feines Mahlgut.

Um von sehr grobem Mahlgut auf mehlfein umzustellen, ist es hilfreich die Kurbel vorher zweimal **links herum** zu drehen, damit der Spalt zwischen den Mahlsteinen frei wird.

Achtung:

Auf der Mahlsteinachse, unterhalb der Holzbrücke im Trichter, befindet sich eine selbstsichernde Sechskantmutter. Diese ist so eingestellt, dass ein Aufeinanderreiben der Mahlsteine verhindert wird. Bitte achten Sie unbedingt darauf, dass diese Anschlagmutter nicht verdreht wird. Nach dem Verstellen dieser Mutter können die Mahlsteine sich glatt reiben, so dass die Mahlfunktion nicht mehr gegeben ist.

Durch das Verstellen dieser Mutter verlieren Sie Ihren Garantieanspruch.

Betrieb der Mühle

Die Kurbel wird rechts herum (im Uhrzeigersinn) gedreht.

Verwenden Sie zum Auffangen des Mehls eine möglichst große Schüssel. So ist gewährleistet, dass das Mahlgut komplett aufgefangen wird und nichts daneben fällt.

Mahlgut

Mit der Mühle können alle Getreidesorten einschließlich Speisemais gemahlen werden. Jedoch kein Popcornmais.

Ölsaaten muss trockenes Getreide beigemischt werden. Auch bei sehr ölhaltigen Hafersorten kann sich bei feiner Einstellung das Mahlwerk verkleben (siehe Reinigung).

Reinigung und Pflege

Eine Reinigung des Mahlwerks ist normalerweise nicht erforderlich. Sollte das Mahlwerk doch einmal verkleben (z.B. durch feuchtes Getreide oder Ölsaaten), so empfehlen wir eine Handvoll Reis bei mittelfeiner Einstellung zu mahlen. Reis ist sehr trocken und spröde und löst dadurch das verklebte Mahlgut und reinigt so das Mahlwerk.

Durch eine Oberflächenbehandlung mit Bienenwachs Balsam ist die Mühle vor Schmutz geschützt.

Die Reinigung des Mühlengehäuses sollte mit einem leicht feuchten Tuch erfolgen, auf keinen Fall direkt mit Wasser.

Die Mühle sollte nicht extrem trocken (über einer Heizquelle) oder extrem feucht (Wasserdampf über einer Kochstelle) aufbewahrt werden, da sich das Holz sonst verziehen kann.

Garantie

10 Jahre ab Verkaufsdatum für Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind.

Bei Garantieansprüchen rufen Sie uns bitte an. So können wir Garantiefälle schnell und unkompliziert abwickeln.



Michael Gergen
Hüttenstrasse 6
D-66839 Schmelz
Tel. +49 (0) 68 87-15 57
Fax. +49 (0) 68 87-77 77 24

Bitte bewahren Sie für die Garantie Ihren Zahlungsbeleg auf!