



Gebrauchsanleitung - Toscana

Sie halten eine Kornkraft Handgetreidemühle Modell Toscana in den Händen. Diese ist nach wenigen Handgriffen sofort für Sie einsatzbereit!

Michael Gergen

Hüttenstrasse 6

DE- 66839 Schmelz

Tel 0 68 87-15 57

Fax 0 68 87-77 77 24

info@kornkraft.de

www.kornkraft.de

Zusammenbau

Ziehen Sie die Schublade heraus und halten Sie mit der linken Hand den Mahlstein mit der Achse fest. Drehen Sie die Einstellschraube (oben) von der Antriebsachse, entfernen Sie die Papprolle (Transportschutz) und schieben Sie statt dessen die Kurbel auf die Achse. Drehen Sie die Kurbel ein wenig, bis sie einrastet. Nun können Sie die Einstellschraube wieder auf die Achse drehen und den Mahlstein loslassen.

Befestigung der Mühle

Nach Möglichkeit sollte die Mühle an einer Tischecke befestigt werden, damit die mitgelieferten Tischklemmen diagonal angesetzt werden können. Die Mühle wird dadurch fester gehalten. Besteht diese Möglichkeit nicht, können Sie auch die beiden vorderen Bohrungen zur Befestigung nutzen.

Drehrichtung

Die Kurbel wird linksherum gedreht (das entspricht der Rechtsdrehung in senkrechter Ebene). Beim Linksdrehen kommt die Muskelkraft optimal zum Einsatz.

Mahlfeinheit

Um grobes Mahlgut zu erhalten, drehen Sie die Einstellschraube nach links (lösen). Ziehen Sie die Schraube durch Rechtsdrehung fester an, erhalten Sie feineres Mahlgut.

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

Einmahlen

Bevor die Mühle benutzt werden kann, sollte sie kurz eingemahlen werden.

Mahlen Sie dazu ca. 100g trockenes Getreide bei feiner Einstellung.

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

Mahlgut

Mit der Mühle können alle Getreidesorten außer Mais gemahlen werden. Ölsaaten sollten nur unter Beimischung von Getreide gemahlen werden. Es darf nur trockenes und gut gereinigtes Getreide verwendet werden. Feuchtes Getreide kann das Mahlwerk verkleben und Verunreinigungen, wie z. B. Steinchen, können das Mahlwerk beschädigen.

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, einen gehäuften Esslöffel Reis bei mittelfeiner Einstellung durch zu mahlen. Der Reis löst das verklebte Mahlgut und reinigt so das Mahlwerk.

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 bei einer Kochstelle) aufgestellt 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.

Datum und Händlerstempel



Getreidemühlen

Hüttenstraße 6
D-66839 Schmelz
Tel. +49-(0) 6887-1557
Fax. +49-(0) 6887-777724
www.kornkraft.de
info@kornkraft.de

Garantieschein bitte gut aufbewahren !