

Reinigung ... des Flockers

Sie können das Flockwerk leicht reinigen. Am besten ist es, dies mindestens einmal wöchentlich zu tun.

Achtung: Den Netzstecker vorher ziehen!
Lösen Sie die Verschluss-Schraube vor dem Trichterdeckel. Ziehen Sie jetzt das Holzteil mit dem Aufkleber Duett nach vorne weg. Jetzt zuerst den Holztrichter, danach das Flockwerk (Metall) herausnehmen.

Nun können Sie das Flockwerk reinigen: Einfach beide Walzen abbürsten.

Zusammenbau ... des Flockers

Zuerst das Flockwerk wieder einsetzen. Drehen Sie die Antriebsachse so lange, bis der „Mitnehmer“ in das hinten im Gehäuse sichtbare Antriebssteil einrastet.

Dann den Trichter einsetzen, die „Vorderwand“ einschieben. Von oben wieder festschrauben.

Reinigung ... der Mühle

Wenn immer wieder einmal grob gemahlen wird, reinigt sich das Mahlwerk dadurch selbsttätig.

Wir empfehlen, bei längeren Standzeiten, z. B. vor dem Urlaub, das Mahlwerk von Mehresten zu säubern. Das geht sehr einfach mit Hilfe eines Staubsaugers: Mühle auf „grob“ stellen und anschalten. Den Staubsauger mit dem passenden Saugstutzen an den Auslauf der angeschalteten Mühle halten.

Wenn die Mahlsteine verschmiert sind, genügt es meistens zur Reinigung, ca. 50 g Weizen (oder Reis) auf mittelgrober Einstellung zu mahlen.

Ansonsten kann der Trichter einfach gegen den Uhrzeigersinn abgedreht werden.

Achtung: Den Netzstecker vorher ziehen!
Nun den stehenden Stein aus dem Trichter herausheben und beide Steine reinigen. Eine Bürste verwenden genügt völlig.

Sie brauchen Hilfe?

Zu ernstern Störungen kommt es normalerweise nur, wenn Bedienungsfehler vorliegen (siehe auch „Merke“).

- *Der Motor läuft nicht an?*

Einfach ein wenig in Richtung „grob“, d.h. gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Mühle anspringt. Dann auf den gewünschten Feinheitsgrad zurückstellen.

- *Die Mühle bleibt während des Betriebs stehen?*

Sollte die Mühle während des Mahlens stehen bleiben – z. B. weil der Motor wegen unsachgemäßen Gebrauchs oder extremer Belastung überhitzt ist – so verhindert ein in den Motor eingebauter Schutz die Überlastung. In diesem Fall schaltet sich die Mühle von selbst ab. Bitte jetzt unbedingt den Netzstecker ziehen. Nach kurzer Zeit (einige Minuten) ist die Getreidemühle wieder betriebsbereit, und nach Einstecken des Netzsteckers können Sie wieder einschalten. Sollten sich die Störungen wiederholen, ist die Ursache zu ermitteln. Ist das Mahlgut zu feucht? Ist das Mahlwerk verstopft? Befindet sich ein Fremdkörper zwischen den Steinen? Wurde mit gefülltem Trichter im Stillstand nach „fein“ eingestellt?

War das Mahlgut zu feucht, könnten jetzt die Steine verschmiert sein. Sie können das schon vorher daran erkennen, dass das Mahlgeräusch langsam verschwindet, also die Mühle beim Mahlen immer leiser wird. Gleichzeitig kommt kaum noch Mahlgut aus dem Auslauf. Bitte gröber einstellen und nochmals starten: Das Mahlwerk reinigt sich nun selbst. (Siehe auch unter „Reinigung“).

Service

Sie brauchen Hilfe? Wir sind für Sie erreichbar während der üblichen Geschäftszeiten unter

Deutschland (0049):
Tel.: 06162 960351 oder Fax 06162 960353

Anschrift:
KoMo GmbH
Habitzheimerstr. 14

64853 Otzberg-Lengfeld
[e-Mail: info@frischmahlen.de](mailto:info@frischmahlen.de)
Österreich (0043):

Tel.: 05335 2016-0 oder Fax 05335 20164

Anschrift:
Koidl KG
Penningdörfel
6361 Hopfgarten/Tirol
[e-Mail: info@frischmahlen.at](mailto:info@frischmahlen.at)



Hinweise zum Umweltschutz

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß

ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle

Garantie

Sollten sich wider Erwarten technische Probleme bei der Mühle ergeben, rufen Sie uns bitte an. Oft können kleinere Probleme telefonisch durch unser Fachpersonal gelöst werden.

Für ihre Duett gilt eine Garantiezeit von 12 Jahren ab dem Kaufdatum.

Die Garantieleistung gilt für Material- und Fabrikationsfehler, nicht aber für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z.B. am Gehäuse oder Auslauf. Bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht per Anleitung erlaubt sind, erlischt die Garantie.

Kaufdatum und Ladenstempel

Duett

Gebrauchsanleitung



KoMo

12 Jahre Garantie

Lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für die Duett entschieden haben. Wir sind sicher, dass Ihnen die Duett für Ihre Vollwertküche eine wertvolle Hilfe sein wird.

Bevor Sie die Mühle erproben, lesen Sie bitte diese kleine Gebrauchsanleitung. Wir haben darin alle Informationen zusammengestellt, mit denen Sie Ihre Mühle problemlos und zu Ihrer besten Zufriedenheit viele Jahre verwenden können.

Wolfgang Mock + Peter Koidl

So funktioniert ... die Mühle

Merke

- ◆ Verwenden Sie bitte nur gereinigtes Getreide oder reinigen Sie es selbst. Im ungereinigten Getreide befinden sich häufig Steinchen, die das Mahlwerk schädigen könnten.
- ◆ Verwenden Sie bitte immer trockenes Getreide. Sie erkennen trockenes Getreide daran, dass das Korn kräftig knackt, wenn Sie es mit einem Löffel auf einer harten Unterlage zerdrücken. Feuchtes Getreide lässt sich plattdrücken und sieht eher wie eine Haferflocke aus. Roggen sollte nach der Ernte mindestens ein halbes Jahr lagern. Besonders fetthaltiges Mahlgut wie z. B. Hafer und Sojabohnen sollte nicht in feinsten Einstellung gemahlen werden.
- ◆ Verwenden Sie bitte Speisemais, niemals Popkornmais.
- ◆ Ihre Mühle besteht überwiegend aus Holz. Sie schützen und pflegen das Gehäuse am besten, indem Sie es nicht in die Nähe von Heizkörpern stellen und nicht in die unmittelbare Nähe des Herdes (Wasserdampf, Feuchtigkeit). Bitte bedenken Sie auch, dass Massivholz ein lebendiger Werkstoff ist, der weiterarbeiten kann. Dies geschieht dann, wenn er Temperatur- und Klimaschwankungen unterliegt.
- ◆ Schließen Sie die Mühle nur an 230 V Wechselspannung an.
- ◆ Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- ◆ Getreidemühlen sollen beaufsichtigt betrieben werden und gehören nicht in Kinderhände.
- ◆ Stellen Sie bitte die Getreidemühle auf eine harte ebene Unterlage (Küchenarbeitsplatte). Die Schlitze an der Geräteunterseite zur Belüftung des Motors müssen frei sein.

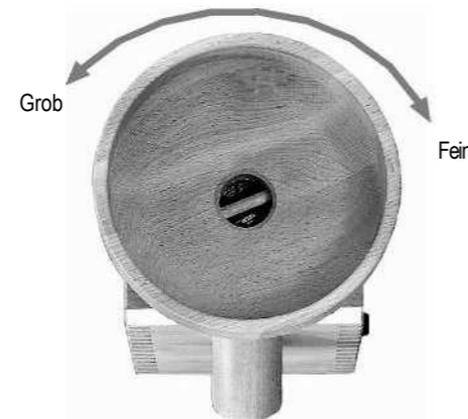
Kurzanleitung

- ◆ Netzstecker in die Steckdose stecken
- ◆ Anschalten
- ◆ Feinheit einstellen
- ◆ Getreide einfüllen und mahlen, eventuell beim Mahlen die Feinheit nach Wunsch korrigieren
- ◆ Ausschalten nach dem Mahlgang

Feineinstellung

Einfach den Trichter drehen. Der Feinheitsgrad lässt sich kontinuierlich zwischen „fein“ und „grob“ verstellen. Den feinsten Punkt finden Sie wie folgt: Drehen Sie den Trichter, nachdem Sie die Mühle eingeschaltet haben, in Richtung „fein“ so lange, bis Sie hören, dass die Steine anfangen, aufeinander zu schleifen. Drehen Sie nun so weit zurück, dass die Steine nicht mehr aufeinander schleifen: Das ist der geringste mögliche Abstand zwischen den Steinen und damit die Einstellung, an der Sie feines Mahlgut ermahlen. Die Markierung unterhalb des Trichters hilft Ihnen, diesen Punkt leicht wieder zu finden. Je nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit in Ihrer Küche kann dieser Punkt variieren.

Während des Mahlens kann immer feiner oder gröber eingestellt werden.



Blick von oben auf die Mühle

Ihre Duett auf einen Blick



Die Technik

... der Mühle	Duett100	Duett200
Mahlleistung	ca. 100 g/Minute „fein“ (Weizen mit 13 % Wassergehalt) - bei größter Einstellung die mehrfache Menge	ca. 200 g/Minute „fein“ (Weizen mit 13 % Wassergehalt) - bei größter Einstellung die mehrfache Menge
Mahlfeinheit	gemessen mit Sieb unter 0,3 mm: Luftstrahlsieb-Methode: mindestens 90 % Schüttelsieb-Methode: mindestens 85 %	
Trichterfüllmenge	1200 g bei Weizen	1200 g bei Weizen
Mahlsteine	Keramik/Korund, stufenlos verstellbar, Ø 85 mm	
Motorleistung	360 W	600 W
Lautstärke (db)	ca. 70 db	ca. 72 db
Unterstellhöhe für Schüssel	180 mm	180 mm
Gehäuse	Buche massiv, mit natürlichen Pflanzenölen behandelt	
Höhe/Breite/Tiefe	405 mm/332 mm/210 mm	
Garantie	12 Jahre	
... des Flockers		
Quetschmenge:	80 – 100 g/min	
Trichtereinhalt:	200 g	
Flockwerk:	Edelstahlwalzen	
Motor mit Getriebe:	Gleichstrommotor	
elektrische Leistung:	140 W	
Netzspannung:	230 V	
Lautstärke:	>40 db	

So funktioniert ... der Flocker

Merke

- ◆ Verwenden Sie bitte nur gereinigtes biologisches Getreide.
- ◆ Nur Hafer und Ölsaaten (wie z. B. Leinsaat) lassen sich sofort zu Flocken verarbeiten.
- ◆ Wir empfehlen Nackthafer. Bei Speisahafer wird der Keim beim Schälvorgang verletzt, weshalb er weniger wertvoll ist und manchmal bitter schmeckt.
- ◆ Frische Flocken sollten nach dem Quetschen innerhalb von ein bis zwei Stunden verzehrt werden. Mit dem Quetschen beginnt sofort ein Oxidationsprozess, der die Qualität mindert.
- ◆ Andere Getreidesorten wie Weizen, Roggen, Gerste, Hirse, etc. müssen für den Quetschvorgang vorbereitet werden:

Damit das normalerweise trockene und spröde Getreide nicht in kleine Stücke zerbricht, sollte es vor dem Quetschen leicht angefeuchtet werden.

Dabei nehmen die Körner Wasser auf und erreichen die für das Quetschen notwendige Elastizität.

Gleichzeitig bewirkt ein enzymatischer Vorgang, dass die Mineralien für den menschlichen Stoffwechsel besser verfügbar werden.

Halten Sie die Körner in einem Sieb kurz unter fließendes Wasser.

Breiten Sie nun die Körner für die Nacht (oder für 3 – 4 Stunden) zum Trocknen aus. Danach wird der Flocker daraus schöne Flocken herstellen.

Kurzanleitung

- ◆ Flockgut, z. B. Hafer, in den Trichter füllen
- ◆ Ein Gefäß unterstellen
- ◆ Einschalten
- ◆ Ausschalten nach dem Flockvorgang