

KoMo

KoMo's Handmühle

Service

Sie brauchen Hilfe? Sie erreichen uns während der üblichen Geschäftszeiten in

Deutschland (0049):

Tel.: 06162 960351 oder

Fax: 06162 960353

Anschrift: KoMo GmbH
Habitzheimer Straße 14,
D - 64853 Otzberg-Lengfeld
e-Mail: komo@frischmahlen.de

oder in Österreich (0043):

Tel.: 05335 20160 oder

Fax: 05335 20164

Anschrift: Koidl KG
Penningdörfel 6 –
A-6361 Hopfgarten/Tirol
e-Mail: komo@frischmahlen.at

www.frischmahlen.com

Garantie: Die KoMo Handmühle ist aus langlebigen Komponenten gefertigt. Die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich i. d. R. durch eine jahrzehntelange Lebensdauer aus. Sollte dennoch eine Störung auftreten und sich nicht beheben lassen, so bringen Sie die Mühle mit Rechnung (Kaufdatum) zu Ihrem Fachhändler oder schicken Sie direkt nach telefonischer Rücksprache zu uns ein. Wir übernehmen eine Garantie von 3 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, nach unserer Wahl durch Reparaturen oder Austausch von Teilen oder der gesamten Mühle.

Kaufdatum und Ladenstempel



Lieber Kunde,

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

Ihr KoMo-Team

Was können Sie mit Ihrer Handmühle mahlen?

Die KoMo Handmühle mahlt alle Getreidearten, auch Mais (kein Popcornmais, keine Ölsaaten).

Bei trockenem Weizen beträgt die Mahlleistung bei feinsten Einstellung ca. 50 g pro Minute. Bei grober Einstellung ca. 100 g pro Minute.

Technische Daten:

(technische Änderungen vorbehalten)

| | |
|--|--------------------|
| Mahlleistung bei Weizen fein | 50 g/min |
| Trichterfüllmenge bei Weizen | 600 g |
| Ø Steine (Korund/Keramik) | 80 mm |
| Gehäuse: Ahorn Trichter und Trichterdeckel sowie Auffangbehälter: Ahorn + Edelstahl | Oberfl. Wasserlack |
| Abmaße: H x B x T mm | 305x161x127 |
| Gewicht | 2,5 kg |
| Garantie | 3 Jahre |

Reinigung der Mühle:

Die Mühle ist bei sachgemäßem Gebrauch wartungsfrei. Sie reinigt sich durch den Mahlvorgang selbst. Sollte durch feuchtes Mahlgut das Mahlwerk verstopfen, dann bitte auf sehr grob stellen und leer mahlen. Anschließend mahlen Sie ca. 20 – 30 g Weizen grob. Zeigt sich danach noch keine Besserung, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Gerät am Tisch befestigt lassen
2. Stellknopf auf „grob“ stellen und Trichter (geleert) abnehmen



3. Mit einem Inbusschlüssel die beiden Gewindestangen herausdrehen und die Holzteile auseinander schieben



4. Das Plexiglasrohr vorsichtig abziehen
Nun können die Steine mit einer harten Bürste gereinigt werden. Bitte die Steine nie feucht oder nass reinigen



5. Nach der Reinigung den Plexiglaszylinder über den Statorhalter (nicht per Handkurbel angetriebener Stein), Einlauföffnung oben, in die Nut der Holzwand schieben. Dann das Gehäuseteil wieder aufstecken (**Wichtig! Bitte darauf achten, dass der Plexiglaszylinder gleichmäßig in die Nut der Holzwand eintaucht**). Jetzt die Gewindestangen einschrauben und abwechselnd anziehen (nicht zu fest).

Demontage der Handkurbel:

Führen Sie die Schritte 1 – 4 wie beschrieben durch. Anschließend halten Sie den Stein an der Kurbelseite fest und drehen die Kurbel gegen den Uhrzeigersinn ab.