

SIE BRAUCHEN HILFE?

Österreich: Service 05335 20160
Deutschland: Service 06162 960351

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

Der Motor läuft nicht an:

Trichter in Richtung „grob“ drehen, bis die Mühle anspringt. Dann auf gewünschten Feinheitsgrad zurückstellen.

Die Mühle bleibt während des Betriebs stehen:

Da ein integrierter Schutzschalter ein Überhitzen des Motors verhindert, bleibt die Mühle bei extremer Belastung stehen. In diesem Fall unbedingt den Netzstecker ziehen. Nach kurzer Zeit (einige Minuten) ist die Getreidemühle wieder betriebsbereit, 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 auf „fein“ gestellt? Behebung siehe: „Reinigung“ u. „Mühlenbetrieb“.

GARANTIE

Bei sachgemäßem Gebrauch Ihrer Mühle geben wir eine Garantie von 12 Jahren. Innerhalb dieser Zeit beseitigen wir alle Mängel, die nachweisbar auf Materialfehler oder mangelhafte Ausführung zurückzuführen sind. Nach unserer Wahl können Mängel, für die wir haften, entweder durch Instandsetzung oder Ersatzlieferung behoben werden. Sonstige Ansprüche, wie zB. Minderung od. Schadensersatz entfallen.

Original Einkaufsquittung aufbewahren!

AUF EINEN BLICK

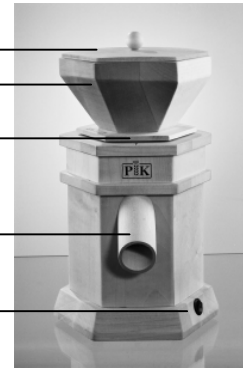
Trichterdeckel

Trichter

Skala u. Markierung zur
Feineinstellung

Mehlauslauf

Netzschalter



TECHNISCHE DATEN

Typenbezeichnung	PK1
Mahlleistung	ca. 100 g/Minute „fein“ (Weizen mit 13 % Wassergehalt) bei größter Einstellung die mehrfache Menge
Trichterfüllmenge	1000 g bei Weizen
Mahlfeinheit	gemessen mit Sieb unter 0,3 mm: Luftstrahlsieb-Methode: mindestens 90 % Schüttelsieb-Methode: mindestens 85 %
Mahlsteine	Keramik/Korund, stufenlos verstellbar, Ø 85 mm
Motor	Industriemotor
Motorleistung	Stromaufnahme 360 W
Lautstärke (db)	bei Feineinstellung ca. 70 db
Gewicht	8,0 kg
Unterstellhöhe für Schüssel	130 mm
Höhe/Breite/Tiefe	400 mm /210 mm /240 mm
Gehäuse	Buche, mit natürlichen Pflanzenölen behandelt
Garantie	12 Jahre

Wir haben bei der Entwicklung und Herstellung Ihrer Getreidemühle darauf geachtet, dass durch eine sorgfältige Materialauswahl keine Gefahr beim Gebrauch und Recycling der Mühle für die Umwelt entsteht. Soweit Kunststoffe und Metalle eingesetzt werden, ist Ihr Anteil nach dem heutigen Standart der Technik auf das minimal Mögliche beschränkt worden.

PK 1 PK 1

Gebrauchsanleitung



Komo

12 Jahre Garantie

KURZANLEITUNG

- ❖ Netzstecker in Steckdose stecken.
- ❖ Mühle mit dem Schalter an der rechten Gehäusesseite einschalten.
- ❖ Mahlfeinheit durch Drehen des Trichters einstellen. (*Fein – Grob*)
- ❖ Getreide in den Trichter füllen, eventuell beim Mahlen die Feinheit nach Wunsch korrigieren.
- ❖ Gerät ausschalten, wenn der Mahlvorgang beendet ist.

MÜHLENSTANDORT

Das Gehäuse Ihrer Mühle besteht aus hochwertigem, abgelagertem, mit Naturöl behandeltem Bucheholz. Bitte bedenken Sie, daß Massivholz ein lebendiger Werkstoff ist, der „arbeiten“ kann. Dies geschieht vor allem, wenn er Temperatur- und Klimaschwankungen unterliegt. Sie schützen das Gehäuse am besten, indem Sie es nicht in die Nähe von Heizkörpern und in die unmittelbare Nähe des Herdes und/oder der Spüle (Wasserdampf, Feuchtigkeit) stellen.

Stellen Sie die Getreidemühle auf eine harte, ebene Unterlage. Die Schlitze zu Belüftung des Motors müssen frei sein.

MAHLGUT

Verwenden Sie nur gereinigtes Getreide. In ungereinigtem Getreide befinden sich häufig Steinchen, die das Mahlwerk schädigen könnten.

Verwenden Sie immer trockenes Getreide, feuchtes Getreide verschmiert die Mahlsteine. Sie erkennen optimal getrocknetes Getreide daran, daß das Korn kräftig knackt, wenn Sie es mit einem Löffel auf harter Unterlage zerdrücken. Feuchtes Getreide läßt sich platt drücken und sieht eher aus wie eine Haferflocke.

Sie können mit Ihrer Mühle Getreidearten (wie Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hirse, Reis, ...), Mais (kein Popkorn!) und Kichererbsen mahlen. Hafer allein darf nur in der größten Einstellung geschrotet bzw. auf feinsten Einstellung 1:1 gemischt mit oben aufgeführtem Getreide gemahlen werden. Ölsaaten (Leinsamen,...) dürfen klein beigemischt mit Getreide gemahlen werden.

Achtung: Keine Sojabohnen, Ölsaaten, Nüsse etc.

MÜHLENBETRIEB

Einschalten:

Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose 220/230V 50Hz, schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.

Mahlgrad wählen:

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“, solange bis Sie hören, daß die Steine anfangen, aufeinander zu schleifen. Drehen Sie nun soweit 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 (Punkt) unterhalb und die Skala auf dem Trichter helfen Ihnen diesen Punkt immer wieder zu finden.

Während des Mahlvorganges kann immer feiner oder gröber eingestellt werden.

Getreide einfüllen:

Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß unter den Mehlauslauf. Füllen Sie das Mahlgut in den Trichter.

Mahlvorgang unterbrechen:

Schalten Sie die Mühle aus.

Wenn Sie den Mahlvorgang fortsetzen wollen, einfach wieder einschalten. Sollte die Mühle nicht anlaufen, drehen Sie den Trichter – bei eingeschaltetem Gerät – in

Richtung grob. Sobald das Mahlgeräusch einsetzt, stellen Sie den gewünschten Mahlgrad wieder ein.

Beachten Sie: Bei sehr harten Getreidesorten (Reis, Mais, Grünkern,...) sollte der Mahlvorgang nicht unterbrochen werden.

Mahlvorgang beenden:

Wenn der Mahlvorgang beendet ist, Mühle ausschalten.

REINIGUNG

Wenn immer wieder grob gemahlen wird, reinigt sich das Mahlwerk selbstständig. Wir empfehlen bei längeren Standzeiten (Urlaub,...) das Mahlwerk von Mehresten zu säubern: Mühle auf „grob“ stellen und anschalten. Den Saugstutzen eines Staubsaugers an den Auslauf der eingeschalteten Mühle halten.

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

Ansonsten kann der Trichter einfach gegen den Uhrzeigersinn abgedreht werden, um zu den Steinen zu gelangen und diese mit Hilfe einer Bürste zu reinigen – nicht mit Flüssigkeiten!

SERVICEADRESSEN

Deutschland (0049):

Tel. 0 61 62 - 96 03 51 / Fax 0 61 62 - 96 03 53

KoMo GmbH

Habitzheimer Straße 14, D- 64853 Otzberg-Lengfeld [e-Mail: komo@frischmahlen.de](mailto:komo@frischmahlen.de)

Österreich (0043):

Tel. 05335-2016 / Fax 05335-20164

Koidl KG

Penningdörfel 6

A-6361 Hopfgarten/Tirol

[e-Mail: komo@frischmahlen.at](mailto:komo@frischmahlen.at)