

## Gebrauchsanleitung - Mia Mola

Sie halten das Modell Mia Mola, eine hochwertige Handgetreidemühle von Kornkraft, in den Händen. Diese wurde in handwerklicher Sorgfalt liebevoll für Sie gefertigt.

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

### Zusammenbau

- Entnehmen Sie die Tischklammern und die vormontierte Kurbel aus der Polstertasche.  
**Achtung: Die Mutter unterhalb des Kugellagers ist optimal eingestellt. Ihre Position darf nicht verändert werden, da sie den Mahlstein vor Abnutzung schützt.**
- Halten Sie den drehenden Mahlstein fest und entfernen Sie die Transportsicherung (Schraube und Unterlegscheibe) über dem Trichter.  
**Vorsicht: Der Lagerhalter (die Brücke im Trichter) ist lose eingelegt. Solange die Kurbel nicht montiert ist, dürfen Sie die Mühle nicht daran anheben.**
- Führen Sie die Gewindestange der Kurbel durch die Öffnung des Lagerhalters.
- Halten Sie den Mahlstein von unten fest und drehen Sie die Kurbel von oben in das Gewinde.

### Befestigung an der Arbeitsfläche

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

### Einmahlen

Zu Beginn sollte die Mühle eingemahlen werden. Mahlen Sie dazu ca. 50 Gramm trockenes Getreide (besonders gut geeignet ist Reis) 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.



### 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.

### Mahlgut

Mit der Mühle können alle Getreidesorten außer Mais gemahlen werden. Ölsaaten muss anderes 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.

Datum und Händlerstempel



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