

Gebrauchsanleitung - Mulino

Michael Gergen
Hüttenstrasse 6
D-66839 Schmelz
Tel. +49 (0) 68 87 - 15 57
Fax. +49 (0) 68 87 - 77 77 24
www.kornkraft.de
www.fuellfix.com

Sie halten das Modell Mulino, eine hochwertige Handgetreidemühle von Kornkraft, in den Händen.
Diese wurde in handwerklicher Sorgfalt liebevoll für Sie gefertigt. Sie ist sofort einsatzbereit!

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

Halten zwischen den Knien

Zum Mahlen sollte die Mühle im Sitzen zwischen den Oberschenkeln nahe der Knie gehalten werden. Die Kurbel wird rechts herum (im Uhrzeigersinn) gedreht.

Befestigung an der Arbeitsfläche

Mit den zusätzlich lieferbaren Tischklammern haben Sie auch die Möglichkeit, die Mulino an einer Arbeitsfläche zu befestigen.
Setzen Sie dazu die beiden Tischklammern am seitlichen Überstand des Bodens an.

Einmahlen

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

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 Einstellscheibe 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 zusetzen (zur Reinigung siehe unten: Reinigung und Pflege).

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 Hand voll Reis bei mittelfeiner Einstellung durch zu mahlen. Der Reis löst das verklebte Mahlgut und reinigt so das Mahlwerk.

Durch eine Oberflächenbehandlung mit Bienenwachs Balsam ist die Mühle vor Schmutz und Wasser 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

5 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

Garantieschein bitte gut aufbewahren!