



Gebrauchsanleitung Terra Luna

Sie halten eine Kornkraft Terra Luna in den Händen. Diese ist nach wenigen Handgriffen sofort für Sie einsatzbereit !

*Michael Gergen
Hüttenstrasse 6
DE- 66839 Schmelz*

*Tel 0 68 87- 15 57
Fax 0 68 87- 77 77 24
info@kornkraft.de
www.kornkraft.de*

Zusammenbau

- Stecken Sie die Kurbel in die obere Bohrung in der Edelstahlscheibe.
- Legen Sie die flache Mutter (Linksgewinde) in die Sechskantausparung im beiliegenden Mahlstein. Schieben Sie beides zusammen von unten auf die Kurbelachse und schrauben Sie diese durch **Linksdrehen** der Kurbel bis zum Ende des Gewindes fest.
- Stecken Sie jetzt die Unterlegscheibe auf die Achse und schrauben Sie die beiliegende Holzeinstellscheibe **rechts herum** soweit hinein, dass sich die Kurbel noch leicht drehen lässt.

Befestigung der Mühle

Zum Mahlen muss die Terra Luna an einer festen Arbeitsfläche angebracht werden. Stecken Sie hierzu die mitgelieferten Tischklammern ganz in die vorderen Öffnungen der Standbügel ein.

Um einen festen Halt der Mühle zu erzielen ist es sinnvoll die Tischklammern beim Festdrehen ganz in die Standbügel einzuschieben und dabei etwas zu sich hin zu ziehen.

Dadurch drückt die kleine Anknickung an den Halteschenkeln der Tischklammern weiter hinten in den Haltebüheln der Mühle und spannt so die Mühle besonders fest an die Arbeitsplatte.

Drehrichtung

Die Mühle wird linksherum gedreht (das entspricht der Rechtsdrehung in senkrechter Ebene). Beim Linksdrehen kommt die Muskelkraft optimal zum Einsatz.

Mahlfeinheit

Um grobes Mahlgut zu erhalten, müssen Sie die Einstellscheibe nach links drehen (lösen). Ziehen Sie die Scheibe durch Rechtsdrehung fester an, erhalten Sie feineres Mahlgut (siehe Pfeile auf der Einstellscheibe).

Um von sehr grobem Mahlgut auf mehlfein umzustellen, ist es hilfreich, die Kurbel vorher zweimal **rechtsherum** zu drehen, damit der Spalt zwischen den Mahlsteinen frei wird.

Achtung

Drehen Sie die Einstellscheibe niemals so fest zu, dass die Mahlsteine hörbar aufeinander schleifen, da sie sich sonst glatt reiben und Ihre Mühle deutlich an Leistung verliert.

Einfüllen

Um Getreide einzufüllen, nehmen Sie die Abdeckung von der Einfüllöffnung ab. Dazu drücken Sie links auf die Abdeckung, so dass diese sich rechts anhebt. Das Befüllen gelingt optimal mit unserem Kornkraft Getreidebehälter MORITZ. So gelangt Ihr Getreide ohne Umwege direkt in die Terra Luna.

Daneben eignet sich auch jede beliebige kleine bis mittelgroße Schüssel mit Ausguss oder eine kleine Mehl- und Getreideschaufel.

Einmahlen

Bevor die Mühle benutzt werden kann, sollte sie kurz eingemahlen werden. Dazu sollten Sie ca. 50g Reis fein mahlen.

Da beim ersten Mahlen ein größerer Abrieb entsteht, der zwar gesundheitlich unbedenklich ist, aber Steinpartikel enthalten kann, sollte dieses Mahlgut nicht verzehrt werden.

Mahlgut

Mit der Terra Luna können alle Getreidesorten außer Mais gemahlen werden. Ölsaaten sollten nur unter Beimischung von Getreide gemahlen werden. Es darf nur trockenes und gut gereinigtes Getreide verwendet werden, da Steinchen im Getreide das Mahlwerk beschädigen können.

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.

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) aufgestellt 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

Garantieschein bitte gut aufbewahren!