

## 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:

### 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. 30 Gramm (einen Esslöffel) trockenes Getreide (besonders gut geeignet sind Weizen, Hirse oder Gerste) bei mittelfeiner Einstellung.

Drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn.

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

### Einstellung der Mahlfeinheit

Die **Einstellscheibe mit Skala** befindet sich direkt über der Brücke des Trichters.

Drehen Sie diese bei festgehaltener Kurbel:

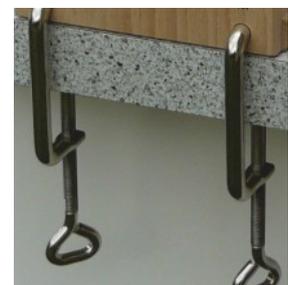
- links herum für grobes Mahlgut und
- rechts herum für feines Mahlgut.

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

Wenn Sie sehr groben Schrot erhalten möchten, können Sie die Einstellschraube, über den größten Punkt der Skala hinaus, weiter links herum drehen.

### Achtung:

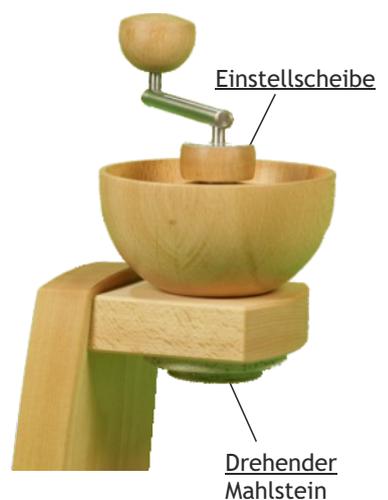
Auf der Mahlsteinachse, unterhalb der Holzbrücke im Trichter, befindet sich eine selbstsichernde Sechskantmutter. Diese ist so eingestellt, dass ein Aufeinanderreiben der Mahlsteine verhindert wird. Bitte achten Sie unbedingt darauf, dass diese Anschlagmutter nicht verdreht wird. Nach dem Verstellen dieser Mutter können die Mahlsteine sich glatt reiben, so dass die Mahlfunktion nicht mehr gegeben ist. Durch das Verstellen dieser Mutter verlieren Sie Ihren Garantieanspruch.



Markierungspunkt



Feinheitssymbol der Einstellskala



Einstellscheibe

Drehender Mahlstein

### Betrieb der Mühle

Die Kurbel wird rechts herum (im Uhrzeigersinn) gedreht. Verwenden Sie zum Auffangen des Mehls eine möglichst große Schüssel. Optimal ist die mitgelieferte Glasschüssel. So ist gewährleistet, dass das Mahlgut komplett aufgefangen wird und nichts daneben fällt.

### Mahlgut

Mit der Mühle können alle Getreidesorten einschließlich Speisemais gemahlen werden. Jedoch kein Popcornmais.

Ölsaaten können nur im Gemisch mit Getreide gemahlen werden (maximal 1 Teil Ölsaat und 10 Teile Getreide). Auch bei sehr ölhaltigen Hafersorten kann sich bei feiner Einstellung das Mahlwerk verkleben (siehe Reinigung). Es darf nur trockenes und gut gereinigtes Getreide verwendet werden.

### Reinigung und Pflege

Eine Reinigung des Mahlwerks ist normalerweise nicht erforderlich. Sollte das Mahlwerk doch einmal verkleben (z. B. durch feuchtes Getreide oder Ölsaaten), empfehlen wir einen Esslöffel Reis bei mittelgrober 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 fließendem 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.

---

## Übrigens: Das Holz dieser Mühle hat der Atmosphäre ca. 2,5 kg CO<sub>2</sub> entzogen

---

## 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.



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!**