

Gebrauchsanleitung - Toscana

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

Zusammenbau

Ziehen Sie die Schublade heraus und halten Sie mit der linken Hand den Mahlstein mit der Achse fest. Drehen Sie die Einstellschraube (oben) von der Antriebsachse und entfernen Sie die Papprolle (Transportschutz). Dann schieben Sie statt dessen die Kurbel auf die Achse. Drehen Sie die Kurbel ein wenig, bis sie einrastet. Nun können Sie die Einstellschraube wieder auf die Achse drehen und den Mahlstein loslassen.

Befestigung der Mühle

Nach Möglichkeit sollte die Mühle an einer Tischecke befestigt werden, damit die mitgelieferten Tischklemmen diagonal angesetzt werden können. Die Mühle wird dadurch fester gehalten. Besteht diese Möglichkeit nicht, können Sie auch die beiden vorderen Bohrungen zur Befestigung nutzen.

Drehrichtung

Die Kurbel wird links herum gedreht (gegen den Uhrzeigersinn). Das entspricht der Rechtsdrehung in senkrechter Ebene. In der horizontalen Ebene kommt beim Linksdrehen die Muskelkraft optimal zum Einsatz.

Einstellung der Mahlfeinheit

Die **Einstellschraube mit der 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 **rechts herum** zu drehen, damit der Spalt zwischen den Mahlsteinen frei wird.

Einmahlen

Zu Beginn sollte die Mühle eingemahlen werden. Mahlen Sie dazu ca. 30 g. (einen Esslöffel) trockenes Getreide (besonders gut geeignet sind Weizen, Hirse oder Gerste) bei mittelfeiner Einstellung. Drehen Sie die Kurbel links herum.

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

Mahlgut

Mit der Mühle können alle Getreidesorten außer Mais gemahlen werden. 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.

Achtung:

Auf der Mahlsteinachse, unterhalb der Holzbrücke im Trichter, befindet sich eine selbst-sichernde Sechskantmutter. Diese ist so eingestellt, dass ein Aufeinanderreiben der Mahlsteine verhindert wird. **Verstellen Sie diese Mutter auf keinen Fall, da sich die Mahlsteine sonst glatt reiben können. In diesem Fall verlieren Sie Ihren Garantieanspruch.**

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 einen Esslöffel Reis (kein Prboiled-Reis) bei mittelfeiner Einstellung zu mahlen. Reis ist sehr trocken und spröde. Dadurch lösen sich Verklebungen des Mahlguts und so wird das Mahlwerk gereinigt.

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. Beim Kontakt mit Wasser bekommt das Holzgehäuse große Risse und Ihre Mühle wird unbrauchbar.

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. 6,1kg CO₂ 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!