

Gebrauchsanleitung - Vagabund



Michael Gergen
Hüttenstrasse 6
DE-66839 Schmelz
Tel 06887-1557
Fax 06887-777724
info@kornkraft.de
www.kornkraft.de

Sie halten das Modell Vagabund, 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:

Das Mahlen

Zum Mahlen sollte die Mühle im Sitzen zwischen den Oberschenkeln -nahe der Knie- gehalten werden. Die Einschliffe an den Seiten der Mühle erleichtern Ihnen das Festhalten. Die Kurbel wird rechts herum (im Uhrzeigersinn) gedreht.

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

Zum Einstellen der Mahlfeinheit muss der Mehlauffangbecher durch Linksdrehen abgezogen werden. An der Einstellschraube unterhalb des Mahlsteins kann durch Rechtsdrehen feiner oder durch Linksdrehen gröber gestellt werden.

Den Mehlauffangbecher wieder aufstecken und durch Rechtsdrehen befestigen. (Bitte nicht zu fest!) Getreide einfüllen und die Mahlfeinheit ausprobieren, eventuell nachstellen.

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.

Wartung

Der Mahlstein besteht aus besonders harten Natursteinen, die in Magnesit-Salzbindung eingebettet sind. Die Steine haben eine sehr lange Lebensdauer.

Um die Leichtgängigkeit der Kurbel zu erhalten, sollten Sie ca. einmal pro Jahr etwas physiologisch unbedenkliches Schmierfett (Vaseline weiß) unter die Gleitlagerscheibe auftragen.

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 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 darf nur 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 (Wasser-dampf über einer Kochstelle) aufgestellt werden, da sich das Holz sonst verziehen kann.

Übrigens: Das Holz dieser Mühle hat der Atmosphäre ca. 0,75 kg 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!