

Gebrauchsanleitung - Vagabund



**Sie halten eine Kornkraft - Vagabund in den Händen.
Diese ist sofort einsatzbereit!**

**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**

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

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 leichtes Rechtsdrehen befestigen. Getreide einfüllen und die Mahlfeinheit ausprobieren, eventuell nachstellen.

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.

Vor der Benutzung sollte die Mühle kurz eingemahlen werden.

Dazu wird ca. 50g trockenes Getreide (besonders geeignet ist Reis) fein gemahlen.

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

Mahlgut

Mit der Mühle können alle Getreidesorten außer Mais gemahlen werden. Ölsaaten muss ein Getreide beigemischt werden.

Auch bei sehr ölhaltigen Hafersorten kann bei feiner Einstellung das Mahlwerk verkleben (zur Reinigung siehe:

Reinigung und Pflege auf der nächsten Seite). Es darf nur trockenes und gut gereinigtes Getreide verwendet werden.

Wartung

Der Mahlstein besteht aus besonders harten Natursteinen, die in Salzzement eingebettet sind. Die Steine haben eine sehr lange Lebensdauer. Sie schärfen sich selbst nach und sind deshalb wartungsfrei.

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

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 durchzumahlen. 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) 6887-1557
Fax. +49-(0) 6887-777724

Garantieschein bitte gut aufbewahren!