

## SIE BRAUCHEN HILFE ?

**SERVICE: Österreich: 0043-(0)5335/2016-0**  
**Deutschland: 0049-(0)6162/9603-51**

Sollten sich wider Erwarten technische Probleme ergeben, rufen Sie uns bitte an. Oft können kleinere Störungen telefonisch durch unser Fachpersonal gelöst werden.

### **Der Motor läuft nicht an:**

Trichter in Richtung „grob“ drehen, bis die Mühle anspringt. Dann auf gewünschten Feinheitsgrad einstellen.

### **Die Mühle bleibt während des Betriebs stehen:**

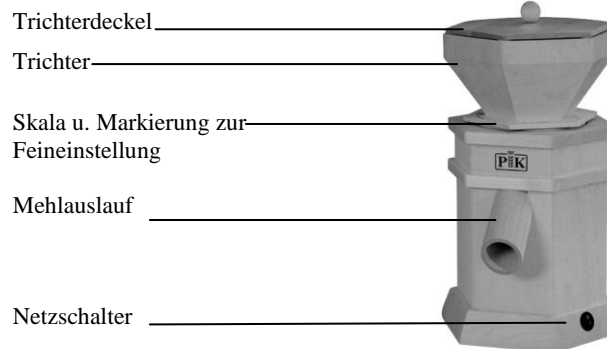
Da ein integrierter Schutzschalter ein Überhitzen des Motors verhindert, bleibt die Mühle bei extremer Belastung stehen. In diesem Fall unbedingt den Netzstecker ziehen. Nach Abkühlen des Motors ist die Getreidemühle wieder betriebsbereit, nach Einstecken des Netzsteckers können Sie wieder einschalten. Sollten sich die Störungen wiederholen, ist die Ursache zu ermitteln: Ist das Mahlgut zu feucht? Ist das Mahlwerk verstopft? Befindet sich ein Fremdkörper zwischen den Steinen? Wurde mit gefülltem Trichter im Stillstand auf „fein“ gestellt? Behebung siehe: „Reinigung“ und „Mühlenbetrieb“.

## GARANTIE

Bei sachgemäßem Gebrauch Ihrer Mühle geben wir eine Garantie von **12 Jahren**. Innerhalb dieser Zeit beseitigen wir alle Mängel, die nachweisbar auf Materialfehler oder mangelhafte Ausführung zurückzuführen sind. Nach unserer Wahl können Mängel, für die wir haften, entweder durch Instandsetzung oder Ersatzlieferung behoben werden. Sonstige Ansprüche, wie z.B. Minderung oder Schadensersatz entfallen.

**Original Einkaufsquittung aufbewahren!**

## AUF EINEN BLICK



## TECHNISCHE DATEN

<b>Typenbezeichnung:</b>	PK 1
<b>Mahlleistung:</b>	100 g/min (Weizen)
<b>Mahlfeinheit:</b>	mind. 82% unter 0,3 mm (DIN 10765)
<b>Trichtereinhalt:</b>	1.000 g
<b>Motor:</b>	360 W (Industriemotor)
<b>Mahlsteine:</b>	Korund/Keramik
<b>Gewicht:</b>	8 kg
<b>Höhe/Breite/Tiefe:</b>	395/240/230 mm
<b>Höhe Mehlauslauf:</b>	115 mm
<b>Gehäuse/Trichter:</b>	Massivholz-Buche
<b>Prüfzeichen:</b>	CE
<b>Garantie:</b>	12 Jahre

Wir haben bei der Entwicklung und Herstellung Ihrer Getreidemühle darauf geachtet, dass durch eine sorgfältige Materialauswahl keine Gefahr beim Gebrauch und Recycling der Mühle für die Umwelt entsteht. Soweit Kunststoffe und Metalle eingesetzt werden, ist ihr Anteil nach dem heutigen Stand der Technik auf das minimal Mögliche beschränkt worden.

# PK 1

## Gebrauchsanleitung



*Komo*

A-6361 Hopfgarten, Penningdörfel 6  
Tel. : 0043-(0)5335/2016-0/Fax: -4  
Email: [komo@frischmahlen.at](mailto:komo@frischmahlen.at)  
Homepage: [www.frischmahlen.com](http://www.frischmahlen.com)

D-64853 Otzberg, Habitzheimer Str. 14  
Tel.: 0049-(0)6162/9603-51/Fax: -53  
Email: [komo@frischmahlen.de](mailto:komo@frischmahlen.de)  
Homepage: [www.frischmahlen.com](http://www.frischmahlen.com)

## KURZANLEITUNG

- ❖ Netzstecker in Steckdose stecken.
- ❖ Mühle mit dem Schalter an der rechten Gehäuseseite einschalten.
- ❖ Mahlfeinheit durch Drehen des Trichters einstellen. (*Fein – Grob*)
- ❖ Getreide in den Trichter füllen, eventuell beim Mahlen die Feinheit nach Wunsch korrigieren.
- ❖ Mühle **erst** ausschalten, wenn der Mahlvorgang beendet ist.

## MÜHLENSTANDORT

Das Gehäuse Ihrer Mühle besteht aus hochwertigem, abgelagertem, mit Naturöl behandeltem Buchenholz. Bitte bedenken Sie, dass Massivholz ein lebendiger Werkstoff ist, der „arbeiten“ kann. Dies geschieht vor allem, wenn er Temperatur- und Klimaschwankungen unterliegt. Sie schützen das Gehäuse am besten, indem Sie es nicht in die Nähe von Heizkörpern und in die unmittelbare Nähe des Herdes und/oder der Spüle (Wasserdampf, Feuchtigkeit) stellen.

Stellen Sie die Getreidemühle auf eine harte, ebene Unterlage. Die Schlitze zur Belüftung des Motors müssen frei sein.

## MAHLGUT

Verwenden Sie nur gereinigtes Getreide. In ungereinigtem Getreide befinden sich häufig Steinchen, die das Mahlwerk schädigen könnten.

Verwenden Sie immer trockenes Getreide, feuchtes Getreide verschmiert die Mahlsteine. Sie erkennen optimal getrocknetes Getreide daran, dass das Korn kräftig knackt, wenn Sie es mit einem Löffel auf harter Unterlage

zerdrücken. Feuchtes Getreide lässt sich flach drücken und sieht eher aus wie eine Haferflocke.

Sie können mit Ihrer Mühle Getreidearten (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hirse, Reis, ...), Mais (kein Popkorn!) und Kichererbsen mahlen. Hafer allein darf nur in der gröbsten Einstellung geschrotet bzw. auf feinsten Einstellung 1:1 gemischt mit oben angeführten Getreidearten gemahlen werden. Ölsaaten (Leinsamen,...) dürfen klein beigemischt mit Getreide gemahlen werden.

**Achtung:** Keine Sojabohnen, Ölsaaten und KEINE GEWÜRZE!

## MÜHLENBETRIEB

### Einschalten:

Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose 220/230V 50Hz, schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.

### Mahlgrad wählen:

Einfach den Trichter drehen. Der Feinheitsgrad lässt sich zwischen „fein“ und „grob“ verstellen – **auch** während des Mahlvorganges!

Den feinsten Punkt finden Sie wie folgt: Drehen Sie den Trichter, nachdem Sie die Mühle eingeschaltet haben, in Richtung „fein“, bis Sie das Schleifgeräusch der Steine hören. Drehen Sie nun wieder soweit zurück, bis das Schleifgeräusch aufhört.

Dies ist der geringste mögliche Abstand zwischen den Steinen und damit die Einstellung, an der Sie feinstes Mehl erhalten. Die Markierung unterhalb und die Skala auf dem Trichter helfen Ihnen, diesen Punkt immer wieder zu finden.

### Getreide einfüllen:

Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß unter den Mehlauslauf. Füllen Sie das Mahlgut in den Trichter.

### Mahlvorgang unterbrechen:

Schalten Sie die Mühle aus.

Wenn Sie den Mahlvorgang fortsetzen wollen, einfach wieder einschalten. Sollte die Mühle nicht anlaufen, drehen Sie den Trichter – bei eingeschaltetem Gerät – in Richtung grob. Sobald das Mahlgeräusch einsetzt, stellen Sie den gewünschten Mahlgrad wieder ein.

Beachten Sie: Bei sehr harten Getreidesorten (Reis, Mais, Grünkern,...) sollte der Mahlvorgang nicht unterbrochen werden.

### Mahlvorgang beenden:

Wenn der Mahlvorgang beendet ist, Mühle ausschalten.

## REINIGUNG

Wenn regelmäßig grob gemahlen wird, reinigt sich das Mahlwerk selbständig.

Wir empfehlen, bei längeren Standzeiten (z.B. Urlaub,...) das Mahlwerk von Mehlresten zu säubern: Mühle auf „grob“ stellen und anschalten. Den Saugstutzen eines Staubsaugers an den Auslauf der eingeschalteten Mühle halten, wobei sich der Deckel auf dem Trichter befinden muss (Vakuum).

Wenn die Mahlsteine verschmiert sind, genügt es zur Reinigung, ca. 50 g Reis auf mittlerer Einstellung zu mahlen.

Ansonsten kann der Trichter einfach gegen den Uhrzeigersinn abgedreht werden, um zu den Steinen zu gelangen und diese mit einer Bürste zu reinigen – nicht mit Flüssigkeiten!