

## Gebrauchsanleitung - Mulino

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

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

### Halten zwischen den Knien

Zum Mahlen sollte die Mühle im Sitzen zwischen den Oberschenkeln nahe der Knie gehalten werden. Die Abrundungen der Gehäuseseiten sorgen dafür, dass das Festhalten für Sie angenehm ist. Die Kurbel wird rechts herum (Im Uhrzeigersinn) gedreht.

### Befestigung an der Arbeitsplatte

Mit den zusätzlich lieferbaren Tischzwingen haben Sie auch die Möglichkeit, die Mulino an einer Arbeitsplatte zu befestigen. Setzen Sie dazu die beiden Tischzwingen am seitlichen Überstand der Bodenplatte an.

### 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 **Einstellschraube** 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.

Einstellschraube



Gegen-Markierung      Feinheitssymbol  
der Einstellskala

## Mahlgut

Mit der Mühle können alle Getreidesorten außer Mais gemahlen werden. Ölsaaten muss Getreide beigemischt werden. Auch bei sehr ölhaltigen Hafersorten kann sich bei feiner Einstellung das Mahlwerk verkleben (siehe Reinigung). Der Anteil der Ölsaat darf, im Gemisch mit Getreide, maximal bei 10% liegen. Ein Gemisch von Ölsaaten mit Hafer ist nicht mahlfähig. 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), so 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 AURO-Bienenwachs Balsam ist die Mühle vor Schmutz geschützt. Sie können den Oberflächenschutz, nach ein paar Jahren des Gebrauchs der Mühle, wieder auffrischen.

**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 darf nicht extrem trocken (über einer Heizquelle) oder extrem feucht (Wasserdampf über einer Kochstelle) aufbewahrt werden, da sich das Holz sonst verzieht.

---

## Übrigens: Das Holz dieser Mühle hat der Atmosphäre ca. 1,8 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!**