

Gebrauchsanleitung

GETREIDEMAHLVORSATZ zum Champion

Mahlvorsatz anbringen

1. Vor Aufsetzen das Einstellungsrad (7) zwei Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn öffnen und den Schaft am Champion so drehen, dass die flache Seite oben liegt.

2. Stellen Sie die V-förmige Furche auf der Achse (3) an der hinteren Seite der Mühle, wo die Achse hervortritt nach oben. Benutzen sie Ihre Finger, um die Achse so zu drehen, dass die Einkerbung oben ist. Jetzt gleitet die Achse der Mühle problemlos über den Motorschaft. Klicken Sie die Mühle in die Haken des Champion.

3. Nachdem die Getreidemühle am Motor befestigt ist, drehen Sie das Einstellungsrad (7) im Uhrzeigersinn in die geschlossene = feinste Stellung. Den mitgelieferten Mehlsack mit den Schnappköpfen befestigen.

Vorsicht: Lassen Sie die Mühle nie ohne Getreide laufen!

4. Setzen Sie den Trichter auf. Getreide einfüllen. Motor einschalten. Sie bekommen nun das feinstmögliche Vollkornmehl. Wenn Sie gröberes Mehl oder Schrot wünschen, verstellen Sie das Einstellungsrad gegen den Uhrzeigersinn.

Achten Sie immer darauf, dass der Trichter und der Getreidesack angebracht sind, bevor Sie starten!

5. Getreidesack nicht überfüllen.

6. Zum Mahlen von Mais, Sojabohnen, Kaffee, Hartweizen etwas grober einstellen.

7. Getreide nie vor dem Mahlen waschen. Das Getreide muss immer trocken sein (8-10% Feuchtigkeit). Ein Mahlgeräusch ist völlig normal.

Mahlvorsatz abnehmen

Um die Mühle abzunehmen, öffnen Sie das Einstellungsrad mit 2 Umdrehungen im Uhrzeigersinn und die Mühle lässt sich leicht vom Champion ziehen.

Reinigen

Zum Reinigen Schrauben an der Vorderseite entfernen. Um die Mahlscheiben zu reinigen bitte eine Stahlbürste verwenden.

Vorsicht: Nie waschen oder Wasser durch die Mühle laufen lassen!

Empfohlene Lebensmittel

Getreidearten wie Weizen, Hafer, Hirse, Reis, Gerste, Kaffeebohnen, Pfefferkörner, Salz, Mungobohnen.

Nicht empfohlene Lebensmittel

Nusskerne, getrocknete Bohnen, Kichererbsen, getrocknete Kräuter, Sesam oder andere Getreidearten mit weichem Kern. Ansonsten verkleben die Mahlscheiben und verursachen Überhitzung.



Keimling Naturkost GmbH
21614 Buxtehude
Tel.: 04161/51 16 0
Fax: 04161/51 16 16
naturkost@keimling.de
www.keimling.de

in Österreich:
Tel. 01/31 91 262
Fax 01/31 91 263
e-mail:
naturkost@keimling.at
www.keimling.at

in der Schweiz:
Tel. 0800 534 654
Fax 0800 534 655
e-mail:
naturkost@keimling.ch
www.keimling.ch

