

## Getreidemühle mit Steinmahlwerk

Die Getreidemühle mit Steinmahlwerk ist ein weiteres, fortschrittliches Zusatzgerät innerhalb unseres umfangreichen Zubehörprogrammes zur großen Universal-Küchenmaschine.

Die Getreidemühle ist besonders geeignet für Weizen und Roggen, außerdem für Nacktgerste, Buchweizen, Reis, Hirse, Mais (kein Popkorn-Mais) und Sojabohnen.

**Mahldauer der verschiedenen Getreidearten:**

Fassungsvermögen 1 kg

Getreide	fein gemahlen	grob geschrotet
Weizen	100 g/min	225 g/min
Roggen	100 g/min	225 g/min
Buchweizen	160 g/min	340 g/min
Nacktgerste	120 g/min	250 g/min
Nackthafer	65 g/min	250 g/min
Hirse	180 g/min	500 g/min
Reis	Einstellung ab 1-4 möglich	340 g/min
Mais	70 g/min	120 g/min
Sojabohnen	80 g/min	grob nicht möglich

Die in der Tabelle angegebenen Werte sind ca.-Werte und schwanken je nach Feuchtigkeitsgrad des Getreides und können über oder unter den angegebenen Werten liegen. Auch können diese Werte sehr stark davon abhängig sein, um welche Getreideart - z. B. Winterweizen oder Sommerweizen - es sich handelt.

Ölhaltige Samen können bei mittlerer bis grober Einstellung alleine, bei feiner Einstellung gemischt (1:1) mit Getreide ebenfalls gemahlen werden.

Das Getreide muß einwandfrei trocken sein, da sonst die Mahlsteine verstopfen.

Daher das Mahlgut an einem trockenen Ort offen bzw. in einem Jutesack lagern.

Die Raumtemperatur darf 40° C nicht überschreiten.

### Feuchtigkeitstest:

Mahlgut zwischen zwei harten Gegenständen zerdrücken. Ungeeignetes Mahlgut, also zu feuchtes, läßt sich ohne zu knacken haferflockenartig flachdrücken. Ggf. nachtrocknen.

**Bild 1**  
Küchenmaschine mit Getreidemühle

**Bild 2**

- 1 Stehender Stein mit Gehäuse
- 2 Mahlwelle
- 3 Skalenring
- 4 Stellring mit Lagergehäuse
- 5 Stellmutter
- 6 Stellknopf

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Aus Sicherheitsgründen müssen folgende Hinweise beachtet werden:

**Bitte Kinder von dem Gerät fernhalten. Nicht die Getreidemühle bei laufender**

Küchenmaschine aufsetzen oder abnehmen. **Nicht in den Trichter greifen. Getreidemühle nie am Grundgerät**

**zusammenbauen.**

### Inbetriebnahme

*Auspacken*

- a) Styroporeinlage (Transportsicherung) unter der Mahlscheibe am Fuß der Mühle entfernen.

b) Stellknopf 6 (Bild 2), auf grobe Einstellung drehen und die Schnur zwischen den Mahlstainen herausziehen.

Getreidemühle auf den Tisch stellen. Den Deckelring (Bild 7) auf der Rührschüssel einrasten. Dann Getreidemühle auf den Deckelring aufsetzen. Bei der

Stahlrührschüssel die Steckachse vorher auf die Schüsselachse stecken. (Steckachse kann unter der Nr. 0 712 002 900 bezogen werden.

Die drei Zapfen an der Innenseite des Fußes der Getreidemühle (Bild 6 Pfeile) in die vorgesehene Aussparung des Deckelrings durch Drehen einsetzen. Sollten die Zapfen der Mühle nicht in die Aussparung fallen, Küchenmaschine kurz einschalten. Die Getreidemühle wird mit dem Einschalten der Küchenmaschine in Betrieb genommen.

### Feinheitsgrad

- 4 grob
- 2-3 mittel
- 1 fein
- 0 sehr fein

(Zwischeneinstellungen sind möglich)

### Einstellen des Feinheitsgrades

Die Getreidemühle ist betriebsbereit eingestellt. Sie läßt sich kontinuierlich zwischen »0« (sehr fein) und »4« (grob) verstellen. Die Änderung des Feinheitsgrades kann während dem Mahlvorgang erfolgen. Von »sehr fein« auf »grob« nur langsam drehen, damit sich das Mahlgut zwischen den Steinen herausarbeiten kann.

### Nachregulierung der Feinheitsgradanzeige

Sollte sich nach längerem Gebrauch durch Abnutzung der Mahlsteine das feinstmögliche Mahlergebnis nicht mehr erzielen lassen, kann der Feinheitsgrad korrigiert werden. Getreidemühle auf den Tisch stellen. Den Stellknopf 6 (Bild 2) abziehen und die drei Schlitzschrauben (Bild 4) lösen (ca. 3/4 Umdrehungen). Skalenring anheben und um max. 10° (1/2 Skalenteilung) nach rechts versetzen. Schrauben anziehen und Stellknopf aufsetzen.

Sollte der Verstellbereich des Skalenringes nicht ausreichen und die Schrauben anschlagen oder nicht mehr aufliegen, so ist der Skalenring ganz zu entfernen und das Lagergehäuse um eine Teilung nach rechts zu versetzen (Bild 5).

### Kontrolle der Nachregulierung:

In »0«-Stellung dürfen die gereinigten Mahlsteine beim Drehen nur ganz leicht aufeinanderreiben, aber keinesfalls blockieren.

### Bedienung

1. Getreidemühle lt. Beschreibung auf dem Deckelring der Rührschüssel aufsetzen, gewünschten Feinheitsgrad und abgewogene Menge Getreide in die Mühle füllen.

2. Küchenmaschine einschalten: über Stufe 1 auf max. Stufe. Getreidemühle ist in Betrieb.

3. Erst wenn die Getreidemühle leer gemahlen ist, nehmen Sie diese vom Deckelring ab. Damit die Wirkstoffe im Getreidemehl voll erhalten bleiben, empfiehlt es sich, diese sofort weiter zu verarbeiten.

### Reinigung

Die Getreidemühle muß nach jedem Gebrauch gereinigt werden, wenn sie nicht täglich benutzt wird. Die Reinigung nur mit einem Pinsel oder Bürste vornehmen. Dazu ist der Stellknopf abzuziehen und die Stellmutter nach rechts (im Uhrzeigersinn) aufzudrehen. Nach dem Abheben des stehenden Steines mit Gehäuse sind die Mahlsteinflächen zugänglich.

**Achtung! Vor dem Zerlegen muß die Getreidemühle unbedingt vom Grundgerät abgenommen werden.**

### Reinigen bei Verstopfen

Sollte durch zu feuchtes Getreide das Mahlwerk verstopfen, so ist die Mühle zu entleeren. Anschließend mit ca. 100 g Weizen, der im Backofen bei ca. 100° C eine Stunde getrocknet wurde, bei grober Einstellung durchmahlen (freimahlen). Sollte dies nicht zum Erfolg führen, die Mahlsteinflächen mit einer harten Bürste reinigen. Gehäuse mit weichem Tuch bzw. Pinsel säubern.