

Korn-Quetsche Wandmodell

Bedienungsanleitung

Gratulation!

Das ansprechende Design der bisher einzigartigen Wandausführung, macht das Wandmodell zu einem Schmuckstück Ihrer Küche. Mit der Korn-Quetsche haben Sie ein Küchengerät erworben, welches wir für eine gesunde Ernährung und nach ökologischen Gesichtspunkten entwickelt haben.

1. Montage

Mit Hilfe der Zeichnung auf der Rückseite des Blattes, können Sie den optimalen Wandplatz ermitteln und die Wandbohrungen markieren. Für die Arbeitshöhe empfehlen wir folgenden Richtwert: Bei nach unten stehender Kurbel soll der Griff mit hängendem, fast ausgestrecktem Arm angefasst werden können.

2. Bedienung

Erstinbetriebnahme: Bitte die ersten 100 g des Quetschguts wegwerfen.

Modell mit Holztrichter: Vor dem Befüllen überprüfen, ob der Trichter fest auf den Stützen aufsitzt.

Zum Quetschen die Kurbel ausschließlich im Uhrzeigersinn betätigen. Das Drehen gegen den Uhrzeigersinn kann zur Folge haben, dass sich die Körner unter dem Trichter nach oben drücken und die Spitzen beschädigt werden (Alutrichter), oder der Trichter sich anhebt (Holz). Die Flockenstärke bzw. der Durchlass, kann durch das Verstellen der (Flügel) Muttern variiert werden, z. B. für das Quetschen von Mohn. Bitte diese nur minimal und gleichzeitig auf- (nach links)- oder zudrehen (nach rechts). Mit der Werkseinstellung (Lieferzustand) können alle Zutaten unter Pkt. 3. verarbeitet werden. Mehlfine Flocken erhalten Sie durch mehrfaches Quetschen der Körner.

Abnahme des Holztrichters: Die Muttern lösen und Trichter abnehmen. Beim Montieren darauf achten, dass der Trichter fest auf den Stützen aufsitzt. Drehen Sie die Muttern nur soweit zu, bis diese unter Spannung geraten.

3. Verwendung / Einsatzbereich

Mit der Eschenfelder Korn-Quetsche können Sie alle Getreidearten, außer Mais, zu Flocken quetschen. Dies ist auch mit angefeuchteten Körnern und Sprossen möglich, wenn sie einzeln in den Trichter gegeben werden. Ölsaaten wie Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Hanf, Kürbiskerne und Sesam können aufgrund der Edelstahlwalzen gequetscht werden. Selbst Mohn können Sie als Zutat fürs Müsli quetschen, das Ergebnis ist jedoch nicht mit demjenigen einer Mohnmühle vergleichbar. Ebenso Gewürze wie Anis, Fenchel, Kümmel, Senf, Zimt, Koriander, Sternanis, Nelken, Kardamon. Auch Kokosraspeln, gehackte Nüsse, getrocknete Kräuter, Linsen und kleine Stücke Trockenobst, z. B. Rosinen als Beimengung zu Getreide oder Ölsaaten, können verarbeitet werden.

4. Reinigung und Pflege

Die Korn-Quetsche niemals in die Spülmaschine geben!

Holzteile: Mit klarem Wasser feucht abwischen.

Bitte keine Scheuermittel verwenden!

Quetschwerk: Ihre Korn-Quetsche bitte regelmäßig reinigen, insbesondere wenn Sie Ölsaaten (v. a. Mohn) oder ausschließlich viel Hafer quetschen (hoher Fettgehalt). Oft genügt es, direkt nach dem Quetschen von Ölsaaten oder Gewürzen, Reis zu flocken. Dieser nimmt Rückstände von den Walzen auf. Die Rändelung in den Walzen muss sauber bleiben, da sie die Mitnahme des Quetschguts garantiert. Auch den seitlichen Spalt zwischen Walze und Abstreifflasche der Schütte regelmäßig reinigen. Mit einem Borstenpinsel oder einer Zahnbürste, lassen sich Reste beim Drehen der Walzen ganz einfach trocken abbürsten.

Beim Reinigen dürfen die Abstreifflaschen nicht verbogen werden! Holzteile nicht im Wasser einweichen. Die Korn-Quetsche niemals eigenmächtig auseinander bauen!

Sicherheitshinweise:

Keinesfalls unbeaufsichtigt Kindern überlassen

Bitte achten Sie darauf, dass das Gerät niemals ohne den Trichter in Betrieb gesetzt wird. Nicht in den Trichter zwischen den Walzen greifen. Restgetreide im Trichter eventuell mit dem Pinsel zur Quetschöffnung befördern.

5. Wartung

Die Holzlager (Kerbe in den Stützen für die Aufnahme der Walzenzapfen) sind gelegentlich zu schmieren, etwa wenn das Kurbeln anfängt schwergängiger zu werden. Geben Sie ein wenig Vaseline auf die Lagerzapfen. Durch Drehen der Walzen arbeitet sich das Fett ein. Bitte kein anderes Schmiermittel verwenden. Das Buchenvollholz ist mit biologischer Leinölfirnis behandelt und kann bei Bedarf nach geölt werden.

6. Garantiebedingungen

Wir gewähren auf dieses Gerät 24 Monate Garantie ab Kaufdatum (Kaufbeleg) dient als Garantienachweis). Die Garantie beinhaltet Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Keine Garantie gewähren wir auf Schäden, die durch normalen Verschleiß, unsachgemäße Behandlung oder Eingriffe (z.B. Demontage des Quetschwerkes) verursacht wurden. Die Garantie ist ebenso nicht gewährleistet bei Beschädigungen, die aufgrund von Fremdkörpern im Quetschgut entstehen, bzw. durch das Verwenden von unsachgemäßem Quetschgut. Geringfügige Mängel, welche die Gebrauchsfähigkeit oder den Wert des Gerätes unerheblich mindern, sind von der Garantie ausgeschlossen. Soweit nicht gesetzlich zwingend geregelt, behalten wir uns die Entscheidung über Nachbesserung oder den Austausch vor. Unsere Garantie schließt Rechtsansprüche aus, die über die oben erwähnten Verpflichtungen hinausgehen. Die Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer, werden durch diese Garantie nicht berührt. Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder rufen Sie uns an.

7. Technische Details

<u>Quetschwerk:</u>	zwei nickelfreie Edelstahlwalzen, verschleißfreier Betrieb ohne Zahnräder
<u>Gestell:</u>	massives heimisches Buchenholz aus zertifiziert nachhaltigen Forstbeständen, mit Leinölfirnis (biologisch) oberflächenbehandelt
<u>Trichter:</u>	Aluminium eloxiert (fest montiert) oder Holz Buche/Nussbaum je nach Ausführung - (abnehmbar)
<u>Schütte:</u>	nickelfreier Edelstahl, leichte Reinigung durch offene Bauweise
<u>Leistung:</u>	Müsliportion (50 g) ca. 20 sec. Mehl kann durch mehrfaches Quetschen gewonnen werden
<u>Flockenstärke:</u>	stufenlos einstellbar Flügelmuttern/Rändelmuttern je nach Ausführung
<u>Quetschgut:</u>	alle Getreide außer Mais, trocken oder feucht, Ölsaaten, Gewürze, Hülsenfrüchte
<u>Kurbel:</u>	Standardlänge: 20 cm, Extra lang: 25 cm (auf Anfrage)
<u>Maße:</u>	Höhe 25 cm (Alutrichter), 28 cm (Holz) Breite 20 cm, Tiefe 28 cm (incl. Kurbel)
<u>Zubehör:</u>	Glasschale mit Deckel

8. Tipps für den täglichen Gebrauch

Getreideflocken können in der Küche oft an Stelle von Mehl oder „leerer“ Stärke verwendet werden: Zum Andicken oder Einbrennen von Soßen, als Einlage in Suppen, zum Anrösten, für Getreidebreie und Pfannkuchen, zum Backen und natürlich für das vitale, frische Müsli.

Beim Backen kann der Teig bis zur Hälfte aus Flocken bestehen, ohne dass die Backfähigkeit von Brot und Kuchen beeinträchtigt wird. Mit Buchweizen werden Fladen besonders knusprig.

Mit gequetschten Gewürzen, süß oder pikant, mit Nüssen oder Trockenfrüchten lassen sich Speisen für jeden Geschmack und Zweck verfeinern.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Korn-Quetsche und stehen für Fragen gerne zu Ihrer Verfügung.

Aus Höflichkeit mit Eschenfelder Team

