

Korn-Quetsche

Bedienungsanleitung



Gratulation,

mit der KORN-QUETSCHER haben Sie ein Küchengerät erworben, das nach ökologischen Gesichtspunkten für eine gesunde Ernährung entwickelt wurde.

1. Aufstellen

Suchen Sie für Ihre KORN-QUETSCHER am besten einen Platz, an dem sie dauerhaft stehen kann.
Mit der beiliegenden Schraubzwinge wird die KORN-QUETSCHER an einer Tischkante (max. 50 mm dick, mind. 40 mm frei vorstehend) oder Anrichte montiert. Um einen sicheren Stand zu gewährleisten, sollte das Gerät mit allen vier Gummifüßen Kontakt zur Tischplatte haben. Die Schraubzwinge ganz in die Bohrung in der Bodenplatte einstecken und fest anschrauben.

2. Bedienung

Beim Tischmodell mit Holztrichter ist vor Befüllen zu überprüfen, ob der Trichter aufsitzt. Zum Quetschen die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen. Vermeiden Sie das Drehen gegen den Uhrzeigersinn, da sich sonst die Körner unter dem Trichter herausdrücken und die Spitzen des Trichters beschädigt werden können.
Die Flockenstärke kann durch das Verstellen der Flügelmuttern variiert werden. Mehlfine Flocken erhalten Sie durch mehrfaches Quetschen der Körner.

3. Verwendung / Einsatzbereich

Mit der Eschenfelder Korn-Quetsche können Sie alle Getreidearten, außer Mais, zu Flocken quetschen. Dies ist auch mit angefeuchteten Körnern möglich.
Ölsaaten wie z.B. Mohn, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Hanf, Kürbiskerne und Sesam können aufgrund der Edelstahlwalzen gequetscht werden, ebenso Gewürze wie Anis, Fenchel, Kümmel, Senf, Kokosraspeln, Zimt, Koriander, Sternanis, Nelken, Kardamon. Sogar 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-QUETSCHER **niemals** in der Spülmaschine reinigen. Sie kann feucht abgewischt werden, jedoch sollten keine Scheuermittel verwandt werden. Oft genügt es, nach dem Quetschen von Ölsaaten oder Gewürzen trockenes Getreide am besten Reis durchzulassen. Dieses nimmt den Rückstand von den Walzen auf und reinigt diese. Sollte es doch einmal notwendig sein die Walzen zusätzlich säubern zu müssen, ist dies am einfachsten mit einer kleinen Bürste (wir empfehlen eine Zahnbürste) und einem feuchten Tuch möglich.

Bitte beachten:

Beim Reinigen dürfen die Abstreifflaschen nicht verbogen werden! Die Holzteile dürfen nicht im Wasser eingeweicht werden!

5. Wartung

Die Holzlager sind gelegentlich zu schmieren. Dazu geben Sie einfach ein wenig Vaseline auf die Lagerzapfen.
Bitte kein anderes Schmiermittel verwenden.
Die Buchenholzteile sind mit Leinöl behandelt. Bei Bedarf kann das Holz nachgeölt werden.

6. Garantiebedingungen

Wir gewähren auf dieses Gerät **24 Monate Garantie** ab Kaufdatum. (Der Kaufbeleg ist 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, sowie auf

geringfügige Mängel, die die Gebrauchsfähigkeit oder den Wert des Gerätes unerheblich mindern.
Soweit nicht gesetzlich zwingend geregelt, behalten wir uns eine Entscheidung über Nachbesserung oder Austausch vor. Unsere Garantie schließt Rechtsansprüche aus, die über die oben erwähnten Verpflichtungen hinausgehen. Eine weitere Haftung wird nicht übernommen. 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, kein Zahnradantrieb notwendig
<u>Gestell:</u>	massives heimisches Buchenholz mit Leinöl oberflächenbehandelt
<u>Trichter:</u>	Aluminium eloxiert (fest montiert) oder abnehmbar aus Holz
<u>Leistung:</u>	Müsliportion (50 gr) ca. 20 sec.
<u>Flockenstärke:</u>	stufenlos einstellbar; Mehl kann durch mehrfaches Quetschen erzielt werden
<u>Quetschgut:</u>	alle Getreide außer Mais, trocken oder feucht, Ölsaaten, Gewürze, Hülsenfrüchte u.v.m.
<u>Maße:</u>	Höhe 24 cm, Breite 12 cm, Tiefe 24 cm (incl. Kurbel), Kurbellänge 20 cm (normal), 24,5 cm Überlänge
<u>Standardzwinge:</u>	Für Tischplatten bis max. 4,5 cm Stärke. Tiefe des Tischüberstandes min. 4 cm

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 das 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.

Hinweise für Korn-Quetsche Wandmodell

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit der KORN-QUETSCHER !