

# Korn-Quetsche

## Bedienungsanleitung

### Gratulation!

Mit der Korn-Quetsche haben Sie ein Küchengerät erworben, welches wir für eine gesunde Ernährung und nach ökologischen Gesichtspunkten entwickelt haben.

### 1. Aufstellen

Suchen Sie für Ihre Korn-Quetsche einen Platz, an dem sie dauerhaft stehen kann.

Mit der beiliegenden Schraubzwinge wird die Korn-Quetsche 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

Modell mit Holztrichter: Vor dem Befüllen überprüfen, ob der Trichter richtig 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 aufsitzt. Drehen Sie die Muttern nur soweit zu bis Sie einen Widerstand wahrnehmen.

### 3. Verwendung / Einsatzbereich

Mit der Eschenfelder Korn-Quetsche können Sie alle Getreidearten, außer Mais, zu Flocken quetschen. Dies ist auch mit angefeuchteten Körnern möglich, wenn sie einzeln in den Trichter gegeben werden. Ölsaaten wie z. B. Mohn, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Hanf, Kürbiskerne und Sesam können aufgrund der Edelstahlwalzen gequetscht werden, 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 Abstreiflasche der Schütte regelmäßig reinigen. Mit einem Borstenpinsel oder einer Zahnbürste, lassen sich Reste beim Drehen der Walzen ganz einfach trocken abbürsten.

### Bitte beachten:

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

### 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 nachgeölt 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, 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 Leinölfirnis oberflächenbehandelt
<u>Trichter:</u>	Aluminium eloxiert (fest montiert) oder Holz (abnehmbar)
<u>Leistung:</u>	Müsliportion (50 g) ca. 20 sec.

Flockenstärke: stufenlos einstellbar - Mehl kann durch mehrfaches Quetschen erzielt werden

Quetschgut: alle Getreide außer Mais, trocken oder feucht, Ölsaaten, Gewürze, Hülsenfrüchte

Maße: Höhe 24 cm, Breite 12 cm, Tiefe 24 cm (incl. Kurbel), Kurbellänge 20 cm Standard, 25 cm extra lang (auf Anfrage).

Standardzwinge: Für Tischplatten bis max. 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 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.*

*Ihre Hannelore Baur mit Eschenfelder Team*