

Korn-Quetsche

Bedienungsanleitung

ESCHENFELDER

Qualität für ein gutes Leben

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. 45 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

Erstinbetriebnahme: Bitte die ersten 100 g des Quetschguts wegwerfen.

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 Trichterspitzen beschädigt werden (Alutrichter), oder der Trichter sich anhebt (Holz). Die Flockenstärke bzw. der Durchlass, kann durch das Verstellen der Flügel- oder Rändelmutter 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.

Werkseinstellung: Lösen Sie die Flügelmuttern/Rändelmutter soweit, bis keine Spannung mehr da ist. Drehen Sie nun die Mutter gleichmäßig soweit wieder zu (nach rechts) bis diese unter Spannung geraten und die zweite Walze anfängt sich mit zu drehen. Nun das Quetschgut in den Trichter füllen, die Kurbel betätigen und während des Quetschens die Mutter bei Bedarf gleichmäßig nachjustieren.

Abnahme des Holztrichters: Die Mutter lösen und Trichter abnehmen. Beim Montieren darauf achten, dass der Trichter fest aufsitzt. Drehen Sie die Mutter nur soweit zu, bis diese unter Spannung geraten (siehe Werkseinstellung).

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 z. B. 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 Reinigungsmittel 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 die 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 Holz 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. 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>Stell:</u>	heimisches Buchenvollholz aus zertifiziert nachhaltigen Forstbeständen, mit biol. Leinölfirnis oberflächenbehandelt
<u>Schütte:</u>	nickelfreier Edelstahl, leichte Reinigung durch offene Bauweise
<u>Trichter:</u>	Aluminium eloxiert (fest montiert) oder Vollholz Buche/Kernbuche/Nussbaum (abnehmbar)
<u>Leistung:</u>	Müsliportion (50 g) ca. 20 sec. Mehl kann durch mehrfaches Quetschen gewonnen werden
<u>Flockenstärke:</u>	stufenlos einstellbar Flügelmuttern/Rändelmutter
<u>Quetschgut:</u>	alle Getreide außer Mais, trocken oder feucht, Ölsaaten, Gewürze, Hülsenfrüchte
<u>Kurbel:</u>	Standardlänge 20 cm, extra lang 25 cm (auf Wunsch)
<u>Zwinge:</u>	Für Tischplatten bis max. 4,5 cm Stärke. Tiefe des Tischüberstandes mind. 3-4 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 und mit gequetschten Gewürzen, süß oder pikant, Nüssen oder Trockenfrüchten, lassen sich Speisen für jeden Geschmack verfeinern.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Korn-Quetsche und sind bei Fragen gerne für Sie da.

Die Howies Bar mit Eschenfelder Team

KORN-QUETSCHER

Der Klassiker der ökologischen Küchengeräte!

Frisch gequetschtes Getreide enthält noch **alle Vitalstoffe des vollen Kornes** und bildet so die Basis für eine gesunde, zeitgemäße Ernährung.

Mit der "Korn-Quetscher" können alle Getreidesorten (außer Mais) zu frischen, naturbelassenen Flocken für ein leckeres, gesundes Frühstück gequetscht werden. Beim Quetschen (anders als beim Mahlen) wird das Korn sanft aufgeschlossen. Dadurch bleiben die wertvollen Keimöle, in denen die Vitalstoffe gespeichert sind, nahezu unverletzt. Die ihnen eigene Konsistenz, verleiht den Flocken ihren besonderen Geschmack. Die größeren Schalenbestandteile wirken büstend im Magen-Darm-Bereich und regen die **Darmeristaltik** weit mehr an als gemahlenes Korn. Auch Ölsaaten, ja sogar Mohn, können gequetscht werden, Gewürze entfalten intensiv ihre Aromen (ätherischen Öle).

- Holzteile aus massiver, heimischer Buche oder Nussbaum (Trichter/Griff) gefertigt
- mit biologischem Leinöl oberflächenbehandelt
- Walzen und Schütte aus nickelfreiem Edelstahl
- Aluminiumtrichter schutzeloxiert
- verschleißfreier Walzenbetrieb ohne Zahnräder
- stufenlose Feinregulierung der Flockenstärke
- **leichte Reinigung** durch offene Bauweise

Modelle:

Tischmodell mit abnehmbarem Holztrichter in Buche, Kernbuche oder Nussbaum, inkl. Zwingen
Tischmodell mit Aluminiumtrichter, inkl. Zwingen

Wandmodell mit abnehmbarem Holztrichter in Buche oder Nussbaum, inkl. Glasschale
Wandmodell mit Aluminiumtrichter, inkl. Glasschale

Zubehör:



Abdeckhaube
Tischmodell



Abdeckhaube
Wandmodell



Holzschale
Esche



Haltegriff für linke Hand
Tischmodell



Ausgezeichnet mit dem
Excellence Awards
„Best Equipment“

