

Sie brauchen Hilfe?

Zu ernstern Störungen kommt es normalerweise nur, wenn Bedienungsfehler vorliegen (siehe auch „Merke“).

- **Der Motor läuft nicht an?**

Einfach ein wenig in Richtung „grob“, d.h. gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Mühle anspringt. Dann auf den gewünschten Feinheitsgrad zurückstellen.

- **Die Mühle bleibt während des Betriebs stehen?**

Sollte die Mühle während des Mahlens stehen bleiben – z. B. weil der Motor wegen unsachgemäßen Gebrauchs oder extremer Belastung überhitzt ist – so verhindert ein in den Motor eingebauter Schutz die Überlastung. In diesem Fall schaltet sich die Mühle von selbst ab. **Bitte jetzt unbedingt den Netzstecker ziehen.** Nach kurzer Zeit (einige Minuten) ist die Getreidemühle wieder betriebsbereit, und nach Einstecken des Netzsteckers können Sie wieder einschalten. Sollten sich die Störungen wiederholen, ist die Ursache zu ermitteln. Ist das Mahlgut zu feucht? Ist das Mahlwerk verstopft? Befindet sich ein Fremdkörper zwischen den Steinen? Wurde mit gefülltem Trichter im Stillstand nach „fein“ eingestellt?

War das Mahlgut zu feucht, könnten jetzt die Steine verschmiert sein. Sie können das schon vorher daran erkennen, dass das Mahlgeräusch langsam verschwindet, also die Mühle beim Mahlen immer leiser wird. Gleichzeitig kommt kaum noch Mahlgut aus dem Auslauf. Bitte gröber einstellen und nochmals starten: Das Mahlwerk reinigt sich nun selbst. (Siehe auch unter „Reinigung“).

Service

Sie brauchen Hilfe? Wir sind für Sie erreichbar während der üblichen Geschäftszeiten unter

Deutschland (0049):

Tel. 0 61 62 - 96 03 51 oder Fax 0 61 62 - 96 03 53

Anschrift: Wolfgang Mock GmbH

Habitzheimer Straße 14, D- 64853 Otzberg-Lengfeld

[e-Mail: info@frischmahlen.de](mailto:info@frischmahlen.de)

Österreich (0043):

Tel. 05335-20160 oder Fax 05335-20164

Anschrift:

Koidl KG

Penningdörfel 6

A-6361 Hopfgarten/Tirol

[e-Mail: info@frischmahlen.at](mailto:info@frischmahlen.at)

Reinigung

Wenn immer wieder einmal grob gemahlen wird, reinigt sich das Mahlwerk dadurch selbsttätig.

Wir empfehlen, bei längeren Standzeiten, z.B. vor dem Urlaub, das Mahlwerk von Mehlresten zu säubern. Das geht sehr einfach mit Hilfe eines Staubsaugers: Mühle auf „grob“ stellen und anschalten. Den Staubsauger mit dem passenden Saugstutzen an den Auslauf der angeschalteten Mühle halten.

Wenn die Mahlsteine verschmiert sind, genügt es meistens zur Reinigung, ca. 50 g Weizen (oder Reis) auf mittelgrober Einstellung zu mahlen.

Ansonsten kann der Trichter einfach gegen den Uhrzeigersinn abgedreht werden.

Achtung: Den Netzstecker vorher ziehen!

Nun den stehenden Stein aus dem Trichter herausheben und beide Steine reinigen. Eine Bürste verwenden genügt völlig.

Garantie

Sollten sich wider Erwarten technische Probleme bei der Mühle ergeben, rufen Sie uns bitte an. Oft können kleinere Probleme telefonisch durch unser Fachpersonal gelöst werden.

Für Ihre Mühle FIDIBUS 21 gilt eine Garantiezeit von 12 Jahren ab dem Kaufdatum. Die Garantieleistung gilt für Material- und Fabrikationsfehler, nicht aber für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z.B. am Gehäuse oder Auslauf. Bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht per Anleitung erlaubt sind, erlischt die Garantie.

Kaufdatum und Ladenstempel

FIDIBUS 21

Gebrauchsanleitung



Komo GmbH

12 Jahre Garantie

Lieber Kunde,

ich freue mich, dass Sie sich für die FIDIBUS 21 entschieden haben. Ich bin sicher, dass Ihnen die Mühle für Ihre Vollwertküche eine wertvolle Hilfe sein wird.

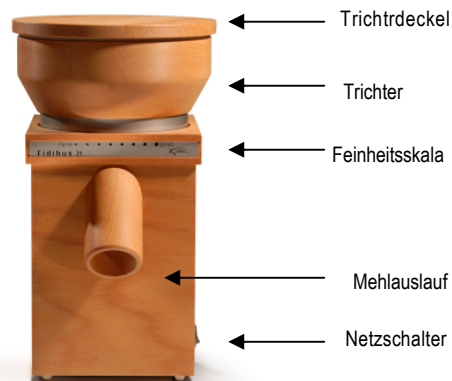
Bevor Sie die Mühle erproben, lesen Sie bitte diese kleine Gebrauchsanleitung. Ich habe darin alle Informationen zusammengestellt, mit denen Sie Ihre Mühle problemlos und zu Ihrer besten Zufriedenheit viele Jahre verwenden können.

Wolfgang Roth

Merke

- Verwenden Sie bitte nur gereinigtes Getreide oder reinigen Sie es selbst. Im ungereinigten Getreide befinden sich häufig Steinchen, die das Mahlwerk schädigen könnten.
- Verwenden Sie bitte immer trockenes Getreide. Sie erkennen trockenes Getreide daran, dass das Korn kräftig knackt, wenn Sie es mit einem Löffel auf einer harten Unterlage zerdrücken. Feuchtes Getreide lässt sich plattdrücken und sieht eher wie eine Haferflocke aus. Roggen sollte nach der Ernte mindestens ein halbes Jahr lagern. Besonders fetthaltiges Mahlgut wie z.B. Hafer und Sojabohnen sollte nicht in feinsten Einstellung gemahlen werden.
- Verwenden Sie bitte Speisemais, niemals Popkornmais.
- Ihre Mühle besteht überwiegend aus Holz. Sie schützen und pflegen das Gehäuse am besten, indem Sie es nicht in die Nähe von Heizkörpern stellen und nicht in die unmittelbare Nähe des Herdes (Wasserdampf, Feuchtigkeit). Bitte bedenken Sie auch, dass Massivholz ein lebendiger Werkstoff ist, der weiterarbeiten kann. Dies geschieht dann, wenn er Temperatur- und Klimaschwankungen unterliegt.
- Schließen Sie die Mühle nur an 230 V Wechselspannung an.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Getreidemühlen sollen beaufsichtigt betrieben werden und gehören nicht in Kinderhände.
- Stellen Sie bitte die Getreidemühle auf eine harte ebene Unterlage (Küchenarbeitsplatte). Die Schlitze an der Geräteunterseite zur Belüftung des Motors müssen frei sein.
- **Ziehen Sie bitte den Netzstecker, bevor Sie die Mühle zum Reinigen öffnen**

Ihre Fidibus 21 auf einen Blick



Technische Daten der Fidibus 21

Typenbezeichnung:	Fidibus 21
Mahlleistung:	ca. 100 g/Minute „fein“ (Weizen mit 13 % Wassergehalt) bei größter Einstellung die mehrfache Menge
Mahlfeinheit:	Mahlfeinheit, gemessen mit Sieb unter 0,3 mm: Luftstrahlsieb-Methode: mindestens 90 % Schüttelsieb-Methode: mindestens 85 %
Trichterfüllmenge:	850 g bei Weizen
Mahlsteine:	Keramik/Korund, stufenlos verstellbar, Ø 75 mm
Motor:	Industriemotor
Motorleistung:	Stromaufnahme 250 W (durchschnittlicher Verbrauch 190 W)
Lautstärke (db)	bei Feineinstellung 70 db
Gewicht:	6,1 kg
Unterstellhöhe für Schüssel:	125 mm
Höhe/Breite/Tiefe:	305 mm/190 mm/220 mm
Gehäuse:	Buche, mit natürlichen Pflanzenölen behandelt
Garantie:	12 Jahre

Kurzanleitung

- Netzstecker in die Steckdose stecken
- Anschalten
- Feinheit einstellen
- Getreide einfüllen und mahlen, eventuell beim Mahlen die Feinheit nach Wunsch korrigieren
- Ausschalten nach dem Mahlgang

Feineinstellung

Einfach den Trichter drehen. Der Feinheitsgrad lässt sich kontinuierlich zwischen „fein“ und „grob“ verstellen.

Den feinsten Punkt finden Sie wie folgt: Drehen Sie den Trichter, nachdem Sie die Mühle eingeschaltet haben, in Richtung „fein“ so lange, bis Sie hören, dass die Steine anfangen, aufeinander zu schleifen.

Drehen Sie nun so weit zurück, dass die Steine nicht mehr aufeinander schleifen: Das ist der geringste mögliche Abstand zwischen den Steinen und damit die Einstellung, an der Sie feines Mahlgut ermahlen. Die Markierung unterhalb des Trichters hilft Ihnen, diesen Punkt leicht wiederzufinden.

Je nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit in Ihrer Küche kann dieser Punkt variieren. Während des Mahlens kann immer feiner oder gröber eingestellt werden.

