

The background is a solid light brown color. It features three large, thick, yellow, curved shapes that resemble stylized 'C' or 'G' characters, positioned in the top-left, top-right, and bottom-right corners.

werkstück

Korn · Alles rund ums
ums

KORNIFEA (M1)

DE Bedienungsanleitung
EN Operating instructions
IT Istruzioni d'uso

INDEX

DE 02-23

- 6 WARNHINWEISE
- 8 DIE ERSTE INBETRIEBNAHME
- 9 TECHNISCHE DATEN
- 10 BAUTEILE & BEDIENELEMENTE
- 12 REINIGUNG & PFLEGE
- 16 BEDIENUNG KORNIFEA M1
- 18 WAS KANN ICH MIT MEINER KORNIFEA MAHLEN?
- 19 WELCHER GRAD FÜR WELCHES MAHLGUT
- 20 ZUBEHÖR SIEBAUFSATZ
- 22 SERVICEHOTLINE & FAQ, GEWÄHRLEISTUNG

EN 24-43

IT 44-63

KORNIFEA

Eine neue Generation an Getreidemühlen

Jahrtausendealte Liebe zum Korn trifft auf modernes Design und höchste Qualität. In die Entwicklung der Kombi-Getreidemühle Kornifea haben wir unsere jahrzehntelange Erfahrung in der Mühlenfertigung einfließen lassen.

Hinter Werkstück mit dem Slogan „Alles rund ums Korn“ steht die Geschützte Werkstätte Tirol. Diese schafft marktgerechte Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung. Ihre neue Mühle bewirkt also in vielerlei Hinsicht Gutes: für eine inklusive Gesellschaft, für mehr Genuss und eine gesunde Lebensart in Ihrer Küche.



Warnhinweise

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Achten Sie auf das Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Die Mühle darf am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Bitte erfragen Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.
- Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. (EN 60335-1:2012/A16:2023)

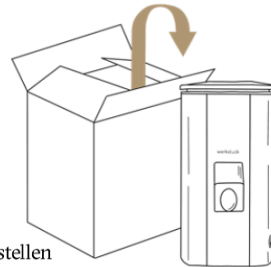


BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Diese Mühle ist für den Hausgebrauch konzipiert und zum Mahlen des auf Seite 18 angeführten Mahlguts bestimmt.
- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf. So vermeiden Sie Unfälle bzw. Schäden durch unsachgemäße Aufstellung oder Bedienung.
- Überprüfen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf etwaige Transportschäden an der Verpackung sowie an dem Gerät selbst. Defekte oder mangelhafte elektrische Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden. Mängel sind sofort dem Verkäufer zu melden.
- Schließen Sie Ihre Mühle nur an eine vorschriftsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Die auf dem Typenschild der Getreidemühle angegebene Spannung muss mit der des Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Kabel der Mühle nicht über Kanten führen und keinesfalls in Kontakt mit Herdplatten oder anderen heißen Oberflächen bringen.
- Bei Störungen sofort Gerät ausschalten und Stecker ziehen. Mühle nur auf einer trockenen, ebenen, standfesten Oberfläche verwenden. Die Belüftungsschlitze auf der Gerätehinterseite und Geräteunterseite müssen frei bleiben.
- Verschraubungen des Gerätes, die nur mit einem Werkzeug zu öffnen sind, dürfen nicht geöffnet werden. Reparaturen dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte durchgeführt werden.

Die erste Inbetriebnahme

Müller werden ist nicht schwer! Vor dem ersten Mahlvorgang sind jedoch einige Dinge zu beachten, um einen sicheren Betrieb und wohlschmeckende Ergebnisse zu gewährleisten.



- Mühle auf eine ebene Fläche stellen
- Netzstecker in die Steckdose stecken
- Passende Auffangschale unter den Mehlauslauf stellen
- Motor einschalten
- Gewünschten Mahlgrad einstellen
- Geeignetes Mahlgut in den Trichter einfüllen (siehe S. 18/19) und mahlen, den gewünschten Feinheitsgrad bei Bedarf nachjustieren
- Motor nach dem Mahlen ausschalten
- Aufbewahrung & Transport, Staubschutz: Bewahren Sie für diese Zwecke am besten die Originalverpackung auf.

Technische Daten Kornifea M1

Modell Kornifea M1	
Abmessung (H x B x T)	33,5 x 18 x 21 cm
Trichterfüllmenge	max 750 g
Mahlfeinheit Verstellung	mittels Trichter
Mahlfeinheit bei Weizen fein	- 100 g/min (250 Watt) - 180 g/min (400 Watt)
Unterstellhöhe für Schüssel	11 cm
Lautstärke bei Weizen fein	~ 75 db
Mahlstein	Korund-Keramik 75mm (250Watt) 90mm (400Watt)
Gehäuse	Massivholz produktberührende Teile aus lebensmittelechtem Kunststoff
Motorleistung	230 Volt / 50 Hz / 400 Watt 230 Volt / 50 Hz / 250 Watt 100-110 Volt / 60 Hz / 0,42 kW 100-110 Volt / 60 Hz / 0,25 kW
Gewicht	7,5 kg

Bauteile & Bedienungselemente

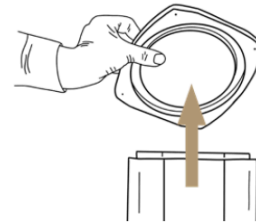


Reinigung und Pflege

Um Ihre Mühle technisch funktionstüchtig zu erhalten, braucht es keinen großen Pflegeaufwand. Dennoch gibt es einige Dinge zu beachten. Eine regelmäßige, korrekte Reinigung ist jedoch Voraussetzung dafür, dass Gewährleistung und Leistungsanspruch nicht verfallen.

REINIGUNG VOM MAHLRAUM

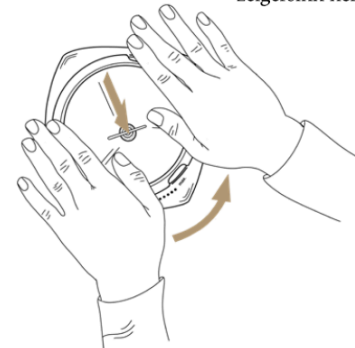
Achtung, trennen Sie die Mühle vor der Reinigung unbedingt vom Stromkreis! Im Inneren sammelt sich beim Feinmahlen zwangsläufig etwas Mehl. Dieses löst sich jedoch fast gänzlich, wenn Sie am Ende des Mahlvorgangs die Mühle in gröbster Einstellung kurz nachlaufen lassen. Aus hygienischen Gründen empfiehlt sich eine gründlichere Reinigung des Mahlraums, wenn die Mühle länger nicht verwendet wird.



1

Deckel & Trichter entfernen

Um den Mahlraum reinigen zu können, bitte Deckel entfernen. Den Trichter nehmen Sie heraus, indem Sie ihn nach unten drücken und gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn herausheben.

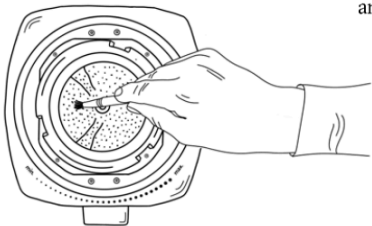
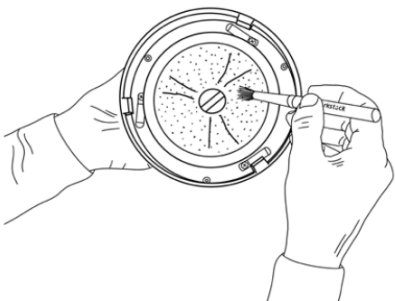


HINWEIS: Der integrierte Schutzschalter unterbricht beim Entfernen des Trichters automatisch die Stromzufuhr.

2

Mahlstein & Mahlraum reinigen

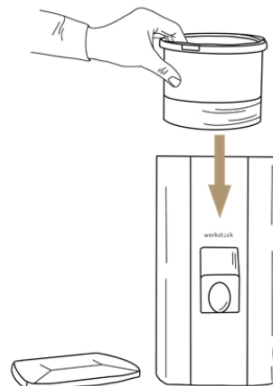
Den Mahlstein und den Mahlraum vorsichtig mit einem Staubsauger aussaugen oder mit einem Pinsel reinigen. Wenn Sie Ihre Getreidemühle regelmäßig verwenden, ist keine spezielle Pflege der Mahlsteine erforderlich. Im Bedarfsfall erfolgt die Reinigung durch grobes Mahlen von Reis – niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten!



3

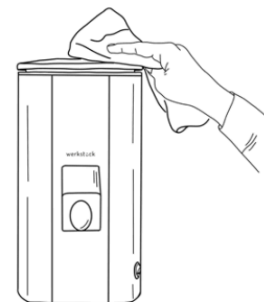
Komponenten

Den Trichter wieder einsetzen, indem Sie ihn nach unten drücken und gleichzeitig im Uhrzeigersinn nach links drehen.



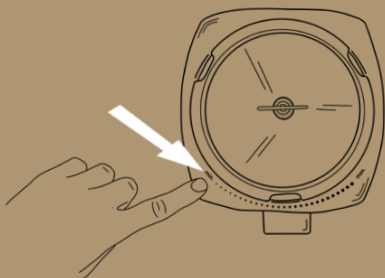
REINIGUNG KORPUS

Es genügt vollkommen, wenn Sie die Mühle gelegentlich mit einem ganz leicht feuchten Tuch abwischen. Auch der Trichter lässt sich herausnehmen und abwischen.



Bedienung Kornifea M1

Die Mühle lässt sich ganz einfach mit wenigen Handgriffen bedienen. Sowohl das Einstellen des Mahlgrades als auch das Betätigen der Start- und Stoppfunktion erfolgen manuell.



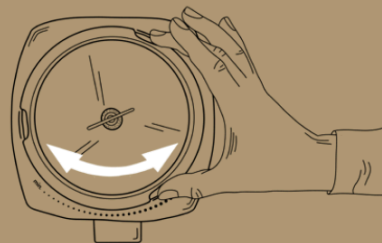
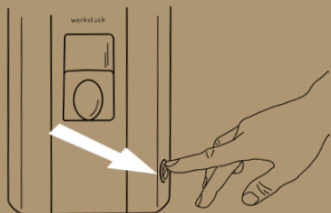
1

Mahlgrad auf niedrigste Stufe stellen und geeignetes Mahlgut einfüllen.

2

Start- und Stoppfunktion

Der Mahlvorgang wird mit dem Betätigen des Wippschalters gestartet und kann während dem Mahlvorgang jederzeit gestoppt werden.



3

Mahlgrad wählen

Die Einstellung vom Mahlgrad erfolgt mithilfe des Trichters. Dafür diesen für „Fein“ im Uhrzeigersinn und für „Grob“ gegen den Uhrzeigersinn in die gewünschte Position bringen.

!

WICHTIG! Sollte sich Mahlgut verklemmen und dadurch der Motor blockieren, bitte einen größeren Mahlgrad wählen. Erst nach Anlaufen des Motors wieder den gewünschten Mahlgrad einstellen.

Was kann ich mit meiner Kornifea mahlen?

Eine ganze Reihe von Lebensmitteln eignet sich zur Verarbeitung mit einer Getreidemühle. Als Faustregel gilt: Sie können alles mahlen, was nicht zu stark öl- bzw. fetthaltig oder feucht ist, weil sonst die Mahlsteine verkleben. Ölhaltige Saaten sollten deshalb zusammen mit trockenen Getreiden gemahlen werden.

IMMER NUR SAUBERES, TROCKENES

MAHLGUT VERARBEITEN!

Die Mahlleistung und das Ergebnis hängen stark von der Beschaffenheit des Mahlguts ab. Je trockener und je weniger ölhaltig, desto höher ist die Mahlleistung. Je ölhaltiger und je feuchter das Getreide ist, desto gröber müssen Sie mahlen.

Eine exakte Angabe des Mahlgrads für jedes Mahlgut ist kaum möglich. Auf der folgenden Seite finden Sie unsere Empfehlungen für die gängigsten Getreidearten, Gewürze & Co. Probieren Sie gerne verschiedene Mahlstufen, verkosten Sie die Ergebnisse und finden Sie Ihre persönlichen Lieblings-Einstellungen heraus.

Welcher Grad für welches Mahlgut?

HART- UND WEICHGETREIDE

wie Hirse, Mais, Buchweizen, Quinoa, Reis, Weizen, Dinkel, Roggen, Kamut, Emmer, Einkorn, Gerste, Grünkern etc.

Mahlgrad fein bis grob

GETREIDE UND HÜLSENFRÜCHTE

wie Hafer, Sojabohnen, Bohnen, Erbsen, Kichererbsen, Linsen etc.

Mahlgrad mittelfein bis grob

GEWÜRZE UND SALZE

wie Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis, Zimt, Meersalz etc. (nur mit Getreide vermengt mahlen!)

Mahlgrad fein bis grob

Mahlen Sie die gewünschte Feinheit in einem Durchgang! **Achtung:** Mehl hat doppelt so viel Volumen wie Korn. Sie können den Mahlvorgang jederzeit mit dem Ein-Aus-Schalter stoppen und neu beginnen.



Was soll nicht gemahlen werden? Kaffee.

FÜR NOCH FEINERES MEHL

Siebaufsatz – das perfekte Zubehör

Der Siebaufsatz von Werkstück ist ideal geeignet, um das frisch gemahlene Getreide weiterzuverarbeiten und zu verfeinern. Er ergänzt die Getreidemühle und ermöglicht es, aus einem Mahlvorgang unterschiedliche Mehlsqualitäten zu gewinnen.

Dank verschiedener Siebfeinheiten entsteht genau das Mehl, das für den jeweiligen Zweck benötigt wird: feines Mehl für Kuchen und Gebäck ebenso wie gröbere Bestandteile für Brot oder Müsli. Darüber hinaus nimmt gesiebtes Mehl Flüssigkeit gleichmäßiger auf und sorgt für ein lockereres, luftigeres Gebäck mit gleichmäßiger Krume.

Ein Siebaufsatz macht aus frisch gemahlenem Getreide genau das Mehl, das gebraucht wird – von vollwertig bis extra fein.

DEN SIEBAUFSATZ UND

WEITERES ZUBEHÖR FINDEN SIE

IN UNSEREM ONLINESHOP.

werkstück.at



SERVICEHOTLINE

T. +43 (0)5242 64746 99
shop@werkstück.at

Werkstück-Filiale
Dorf 26
A-6134 Vomp

Die Bedienungsanleitung ist auch online abrufbar:
www.werkstück.at

GEWÄHRLEISTUNG

Wir leisten Gewähr im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen.

Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen.
- Für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung entstehen.

ENTSORGUNG

- Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.
- Die Endnutzer sind verpflichtet Altgeräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

FAQ

Häufig gestellte Fragen (FAQ) finden Sie auf unserer Homepage www.werkstück.at

Gut gemahlen
ist halb gebacken. Für
ganze Erfolgserlebnisse
finden Sie weiteres
Zubehör, Backvideos &
Kurse in unserem
Online-Shop.



werkstück.at

CONTENT

DE 02-23

EN 24-43

26 WARNING

28 FIRST-TIME USE

29 TECHNICAL DATA

30 COMPONENTS & CONTROLS

32 CLEANING & CARE

36 OPERATING THE KORNIFFEA M1

38 WHAT CAN I MILL?

39 WHICH GRIND SETTING SHOULD BE
USED FOR WHICH MATERIAL?

40 OPTIONAL SIEVE ATTACHMENT

42 SERVICE HOTLINE & FAQs, WARRANTY

IT 44-63

KORNIFEA

A new generation of grain mills

Millennia-old love for grain meets modern design and the highest quality. In developing the Kornifea combination grain mill, we incorporated our decades of experience in mill manufacturing.

Behind the product with the slogan "Everything about grain" is Geschützte Werkstatt Tirol, which creates market-oriented jobs for individuals with disabilities. Your new mill therefore does good in many ways: for an inclusive society, for more enjoyment, and for a healthy lifestyle in your kitchen.

Warning

- The appliance must always be disconnected from the mains when not under supervision before assembly, disassembly or cleaning.
- Please refer to the chapter “Cleaning and maintenance”.
- This appliance may not be used by children. Keep the appliance and its connecting cable away from children.
- The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- Before replacing accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains.
- At the end of its service life, the mill is not to be disposed of with normal household waste, but must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The materials are recyclable according to their labelling. Please ask your local council or city administration for the responsible disposal point.
- If the power cord of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service, or a similarly qualified person in order to avoid hazards. (EN 60335-1:2012/A16:2023)

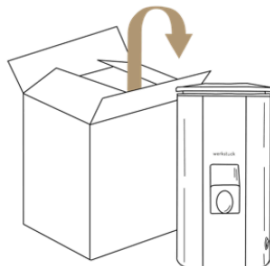


INTENDED USE

- This mill is designed for household use and is intended for grinding the materials to be milled listed on page 44.
- Please read the operating instructions carefully before the initial use of the appliance and keep them. This will prevent accidents or damage due to improper installation or operation.
- Before using the appliance, check it for any damage to the packaging and to the appliance itself that may have occurred during transport. Defective or faulty electrical appliances should not be put into operation. Defects must be reported to the seller immediately.
- Only connect your mill to a properly installed earthed socket. The voltage indicated on the type plate of the grain mill must match that of the mains supply.
- Do not run the mill's cable over edges or bring it into contact with hot plates or other hot surfaces.
- In the event of a malfunction, switch off the appliance immediately and unplug it. Only use the mill on a dry, level, stable surface. The ventilation slots on the rear and base of the device must remain unobstructed.
- Screw fittings on the appliance that can only be opened with a tool must not be opened. Repairs may only be carried out by specialists authorised by the manufacturer.

First-time use

Becoming a miller is not difficult! Before milling for the first time, however, there are a few things to bear in mind to ensure safe operation and great-tasting results.



- Place the mill on a flat surface
- Insert the mains plug into the socket
- Place a suitable collection tray under the flour spout
- Switch on the motor
- Set the desired grind setting
- Fill up the hopper with suitable milling material (see p. 38/39) and begin milling, readjusting the desired grade of fineness if necessary
- Switch off the motor after milling
- Storage & transport, dust protection: It is best to keep the original packaging for these purposes.

Technical data Kornifea M1

Model Kornifea M1	
Dimensions (H x W x D)	33.5 x 18 x 21 cm
Hopper Capacity	max 750 g
Adjusting Grind Fineness	by means of a hopper
Milling Fineness for Fine Wheat	- 100 g/min (250 Watt) - 180 g/min (400 Watt)
Clearance Height for Bowl	11 cm
Volume for Fine Wheat	- 75 db
Millstone	Corundum ceramic 75 mm (250 watts) 90 mm (400 watts)
Housing	Solid wood Product-contact parts made of food-grade plastic
Motor Power	230 Volt / 50 Hz / 400 Watt 230 Volt / 50 Hz / 250 Watt 100-110 Volt / 60 Hz / 0,42 kW 100-110 Volt / 60 Hz / 0,25 kW
Weight	7.5 kg

Components & controls

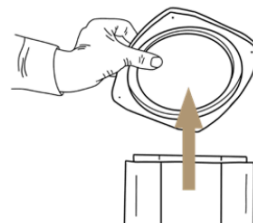


Cleaning and maintenance

Keeping your mill technically functional does not require a great deal of maintenance. Nevertheless, there are a few things to keep in mind. A regular, proper cleaning is required to ensure that the warranty and any entitlements do not expire.

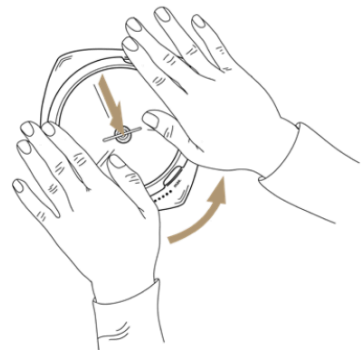
CLEANING OF THE MILLING CHAMBER

Attention, be sure to disconnect the mill from the power circuit before cleaning! Some flour inevitably collects inside during fine milling. However, it loosens almost completely if you let the mill run briefly at the coarsest setting at the end of the grinding process. For hygienic reasons, a more thorough cleaning of the milling chamber is recommended if the mill is not used for a longer period of time.



Remove the lid & hopper

To clean the grinding chamber, please remove the lid. Remove the hopper by pressing it down and lifting it out anti-clockwise at the same time.

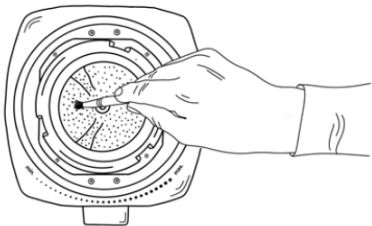
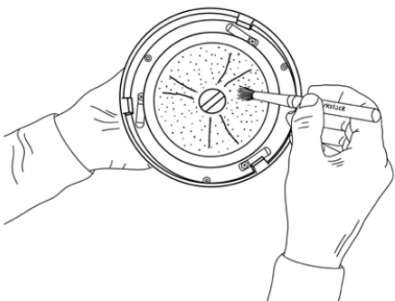


NOTE: The integrated safety switch automatically cuts off the power supply when the funnel is removed.

2

Cleaning the grinding chamber & the millstone

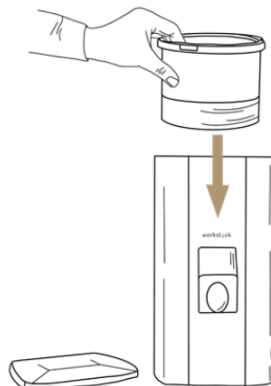
Carefully vacuum the millstone and grinding chamber with a vacuum cleaner or clean them with a brush. If you use your grain mill regularly, no special care of the millstones is required. If necessary, clean by coarsely grinding rice never use water or other liquids!



3

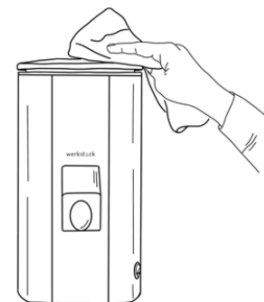
Components

Replace the hopper by pressing it downwards and simultaneously turning it clockwise to the left.



CLEANING THE MILL

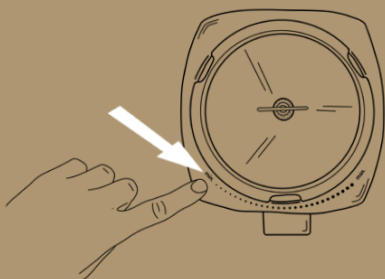
It is sufficient to wipe the mill occasionally with a slightly damp cloth. The hopper can also be removed and wiped clean.



Operation

Kornifea M1

The mill is very easy to operate in just a few simple steps. You can manually adjust the grind setting and control the start and stop functions with ease.



1

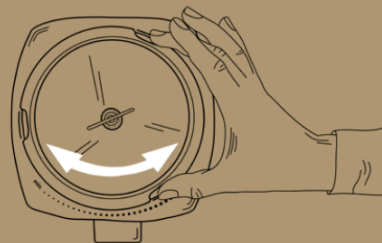
Set the grind to the coarsest setting

and add the material to be milled.

2

Start and stop function

Start the grinding process using the rocker switch; it can be stopped at any time while in operation.



3

Select grind setting

Use the hopper to set the desired grind setting. Turn it clockwise for a finer grind and anticlockwise for a coarser grind until the desired setting is reached.

!

IMPORTANT! If ground material becomes jammed and causes the motor to block, please select a coarser grinding setting. Only set the desired grind setting again once the motor has started running.

What can I mill with my Kornifea?

A whole range of foods are suitable for processing with a grain mill. As a rule of thumb: You can mill anything that is not oily, greasy or moist.

Therefore, please do not put nuts or oily seeds such as linseed or poppy seeds into the grain mill, as the millstones will begin to stick.

ALWAYS PROCESS ONLY CLEAN, DRY MILLING MATERIAL!

The milling performance and the results depend greatly on the nature of the milling material.

The drier and the less oily, the higher the grinding performance. The oilier and the moister the grain, the coarser you need to mill it.

An exact specification of the milling grade for each milling material is hardly possible. On the following page you will find our recommendations for the most common types of grain, spices, etc. Feel free to try different milling levels, taste the results and discover your personal favourite settings.

Proper grade depending on milling material?

HARD AND SOFT GRAIN

such as millet, maize, buckwheat, quinoa, rice, wheat, spelt, rye, kamut, emmer, einkorn, barley, green spelt, etc.

Milling grade fine to coarse

GRAINS AND PULSES

such as oats, soybeans, beans, peas, chickpeas, lentils, etc.

Milling grade medium fine to coarse

SPICES AND SALTS

such as caraway, coriander, fennel, aniseed, cinnamon, sea salt etc. (only mill mixed with grain!)

Milling grade fine to coarse

Mill the desired grade in one pass! **Attention:** Flour has twice as much volume as grain. You can stop and restart the milling process at any time with the on-off switch.



What should not be milled? Coffee.

FOR EVEN FINER FLOUR

Sieve attachment – the perfect accessory

The Werkstück sieve attachment is perfect for further processing and refining freshly ground grain.

It enhances the grain mill, allowing you to produce different flour qualities from a single grinding session.

With various sieve sizes, you can achieve the ideal flour for every purpose: fine flour for cakes and pastries, or coarser textures for bread and muesli.

Sifted flour also absorbs liquids more evenly, resulting in lighter, airier baked goods with a uniform crumb.

With a sieve attachment, freshly ground grain can be transformed into exactly the flour you need – from wholemeal to extra fine.

THE SIEVE ATTACHMENT AND
OTHER ACCESSORIES ARE AVAILABLE
IN OUR ONLINE SHOP.

[werkstück.at](http://werkstueck.at)



SERVICE HOTLINE

T. +43 (0)5242 64746 99
shop@werkstück.at

Werkstück-Filiale
Dorf 26
A-6134 Vomp

The operating instructions are also available online:
www.werkstück.at

WARRANTY

We provide a warranty within the scope of the statutory provisions.
No warranty is given:

- For all parts that are subject to natural wear.
- For defects caused by unsuitable or improper use.

DISPOSAL

- When purchasing a new appliance, you have the right to return the corresponding old appliance to your dealer. Dealers in electrical and electronic equipment with a sales area of at least 400 square metres and food retailers with a sales area of at least 800 square metres who regularly sell electrical and electronic equipment, are also obliged to take back waste electrical and electronic equipment free of charge, even without purchasing a new appliance, if the waste equipment does not exceed 25 cm in any dimension. Please also contact your dealer for information about local take-back options.
- End-users are obliged to dispose of waste electrical and electronic equipment separately from unsorted municipal waste.

FAQ

Frequently asked questions (FAQ) can be found on our homepage
www.werkstück.at

Good milling is half baked. For more successful milling, you can find more accessories, baking videos & courses in our online shop.



werkstück.at

INDEX

DE 02-21

EN 24-43

IT 44-63

46 AVVERTENZE

48 LA PRIMA MESSA IN SERVIZIO

49 DATI TECNICI

50 COMPONENTI ED ELEMENTI DI COMANDO

52 PULIZIA E CURA

56 COMANDO DELLA KORNIFEA M1

58 COSA POSSO MACINARE CON LA MIA KORNIFEA?

59 QUAL È IL GRADO PIÙ ADATTO AI DIVERSI
PRODOTTI DA MACINARE?

60 ACCESSORIO SETACCIO

62 HOTLINE DI ASSISTENZA E FAQ, GARANZIA

KORNIFEA

Una nuova generazione di mulini per cereali

L'amore millenario per il grano incontra il design moderno e la massima qualità. Nello sviluppo del mulino per cereali combinato Kornifea abbiamo fatto confluire la nostra decennale esperienza nella produzione dei mulini.

Dietro lo slogan „Tutto sul grano“ c'è la Geschützte Werkstätte Tirol. L'azienda crea posti di lavoro idonei al mercato per le persone con disabilità. Il vostro nuovo mulino è quindi frutto di molteplici aspetti positivi: una società inclusiva, più gusto nell'alimentazione e una vita sana in cucina.

Avvertenze

- In assenza di supervisione e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia, l'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla rete.
- Prestare attenzione al capitolo "Pulizia e cura".
- Questo apparecchio non può essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che si muovono durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla rete.
- Al termine della sua vita utile, il mulino non deve essere smaltito tra i normali rifiuti domestici, ma deve essere consegnato a un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I materiali sono riciclabili; consultare l'etichettatura apposta. Si prega di contattare l'amministrazione locale o municipale per conoscere il centro di smaltimento competente.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona adeguatamente qualificata, al fine di evitare pericoli. (EN 60335-1:2012/A16:2023)

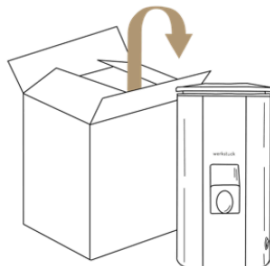


USO CONFORME

- Questo mulino è progettato per l'uso domestico e per macinare i prodotti riportati a pagina 20.
- Si prega di leggere accuratamente le istruzioni d'uso prima del primo utilizzo e di conservarle per riferimento futuro. In questo modo si evitano incidenti o danni causati da installazione o funzionamento errati.
- Prima della messa in funzione, controllare che l'apparecchio non presenti danni di trasporto, neppure sull'imballaggio. Apparecchi elettrici difettosi o danneggiati non devono essere messi in funzione. I danni vanno riferiti immediatamente al venditore.
- Collegare il mulino esclusivamente a una presa con messa a terra correttamente installata. La tensione indicata sulla targhetta identificativa del mulino deve corrispondere a quella della rete elettrica.
- Non far passare il cavo del mulino su spigoli e impedire che entri a contatto con piastre di cottura o altre superfici calde.
- In caso di guasto, spegnere immediatamente l'apparecchio e staccare la spina. Utilizzare il mulino esclusivamente su una superficie asciutta, piana e stabile. Le fessure di ventilazione sul retro e sul fondo dell'apparecchio devono rimanere libere.
- I raccordi a vite dell'apparecchio, apribili solamente con un utensile idoneo, non devono essere aperti. Le riparazioni possono essere effettuate solo da personale specializzato autorizzato dal produttore.

La prima messa in servizio

Diventare mugnai non è difficile! Ci sono tuttavia alcuni aspetti da considerare prima della prima procedura di macinazione, al fine di garantire un funzionamento sicuro e risultati gustosi.



- Posizionare il mulino su una superficie piana
- Inserire la spina nella presa di corrente
- Posizionare una vaschetta di raccolta idonea sotto l'uscita della farina
- Accendere il motore
- Impostare il grado di macinazione desiderato
- Caricare il prodotto da macinare idoneo nella tramoggia (vedere p. 58/59) e macinare, se necessario regolando il grado di finezza desiderato
- Spegner il motore dopo la macinazione
- Conservazione e trasporto, protezione contro la polvere: per tali scopi, si suggerisce di conservare l'imballaggio originale.

Dati tecnici Kornifea M1

Modello Kornifea M1	
Dimensioni (A x L x P)	33,5 x 18 x 21 cm
Quantità riempimento tramoggia	max 750 g
Finezza di macinazione Regolazione	mediante la tramoggia
Finezza di macinazione con frumento fine	- 100 g/min (250 Watt) - 180 g/min (400 Watt)
Altezza di posizionamento ciotola	11 cm
Rumorosità con frumento fine	~ 75 db
Pietra	Ceramica corindone 75mm (250Watt) 90mm (400Watt)
Alloggiamento	Legno massello parti a contatto con il prodotto in plastica per alimenti
Potenza motore	230 Volt / 50 Hz / 400 Watt 230 Volt / 50 Hz / 250 Watt 100-110 Volt / 60 Hz / 0,42 kW 100-110 Volt / 60 Hz / 0,25 kW
Peso	7,5 kg

Componenti ed elementi di comando

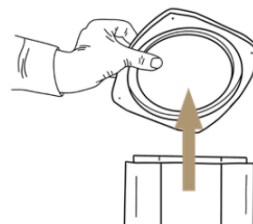


Pulizia e cura del mulino

Per mantenere la funzionalità tecnica del vostro mulino, non è necessaria alcuna manutenzione. Tuttavia, ci sono alcuni aspetti da considerare. Infatti, una pulizia regolare e corretta è il prerequisito affinché la garanzia e il diritto alle prestazioni non decadano.

PULIZIA DEL VANO DI MACINAZIONE

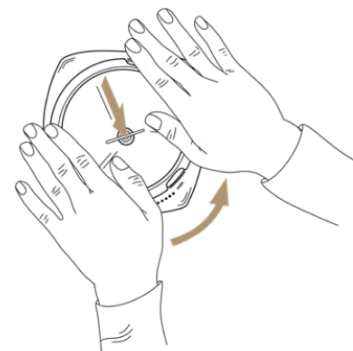
Attenzione: prima della pulizia scollegare obbligatoriamente il mulino dalla corrente elettrica! All'interno, durante la macinazione fine, si accumula inevitabilmente un po' di farina. Tuttavia, questa si distacca quasi completamente se al termine della procedura di macinazione si lascia funzionare brevemente il mulino con l'impostazione del grado di macinazione più grossolano. Per motivi igienici, si consiglia una pulizia più accurata del vano di macinazione se il mulino non viene utilizzato per periodo di tempo prolungato.



1

Rimuovere il coperchio e la tramoggia

Per pulire il vano di macinazione, rimuovere il coperchio. Estrarre la tramoggia, premendola verso il basso e contemporaneamente sollevarla in senso antiorario.

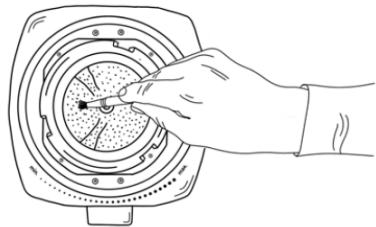
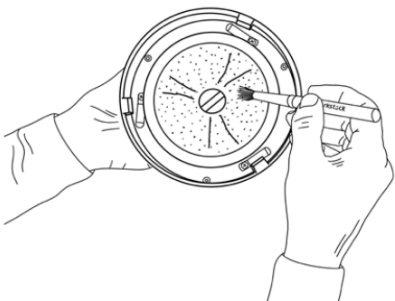


AVVISO: L'interruttore differenziale integrato interrompe automaticamente l'alimentazione di corrente alla rimozione della tramoggia.

2

Pulire la pietra e il vano di macinazione

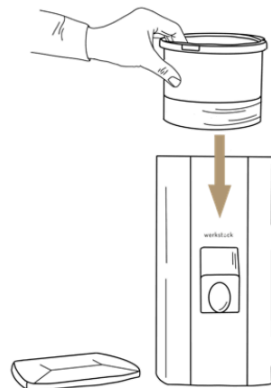
Aspirare delicatamente la pietra e il vano di macinazione con un aspirapolvere o pulirli con un pennello. Se utilizzate regolarmente il mulino per cereali, non è necessaria alcuna cura speciale delle pietre. Ove fosse necessario, la pulizia va effettuata macinando grossolanamente il riso - mai aggiungendo acqua o altri liquidi!



3

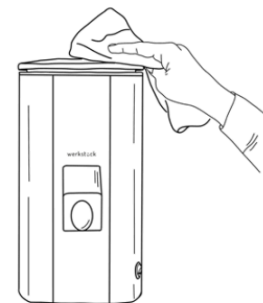
Componenti

Reinserire la tramoggia premendola verso il basso e contemporaneamente ruotandola in senso orario, verso sinistra.



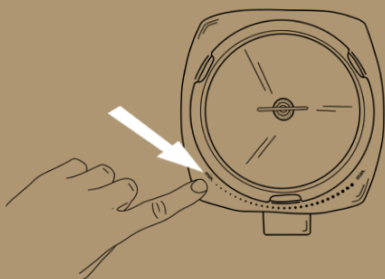
PULIZIA DEL CORPO DELL'APPARECCHIO

È sufficiente pulire occasionalmente il mulino con un panno leggermente inumidito. Anche la tramoggia può essere rimossa e pulita.



Comando della Kornifea M1

Il mulino può essere facilmente utilizzato con pochi e semplici passaggi. Sia l'impostazione del grado di macinazione che l'azionamento della funzione Start e Stop sono infatti manuali.



1

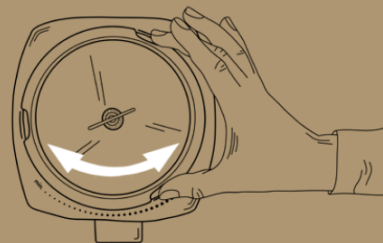
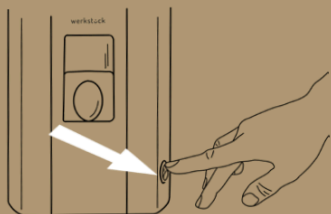
Impostare il grado di macinazione al livello più basso

e versare un prodotto da macinare idoneo.

2

Funzione Start e Stop

La procedura di macinazione viene eseguita premendo l'interruttore a bilanciere e può essere arrestata in qualsiasi momento.



3

Selezionare il grado di macinazione

La regolazione del grado di macinazione avviene mediante la tramoggia. A tal proposito, portarla nella posizione desiderata, ruotandola in senso orario per il grado "Fine" e in senso antiorario per il grado "Grossolano".

1

IMPORTANTE! Se il prodotto da macinare si inceppa e quindi blocca il motore, selezionare il grado di macinazione più grossolano. Impostare nuovamente il grado di macinazione desiderato solo dopo l'avvio del motore.

Cosa posso macinare con la mia Kornifea?

Un'intera gamma di alimenti è idonea alla lavorazione con il mulino per cereali. Regola generale è poter macinare tutto ciò che non è troppo oleoso o contiene grassi o che risulta umido, altrimenti le pietre si incollano tra loro. Quindi, i semi oleosi dovrebbero essere macinati insieme ai cereali secchi.

LAVORARE SEMPRE E SOLO UN PRODOTTO

DA MACINARE PULITO E ASCIUTTO!

La prestazione di macinazione e il risultato dipendono fortemente dalla tipologia del prodotto da macinare. Più è asciutto e meno oleoso, maggiore sarà la prestazione di macinazione. Più oleoso e umido è il cereale, più grossolano sarà il grado da impostare.

Ecco perché fornire un'indicazione esatta del grado di macinazione per ogni procedura è praticamente impossibile. Nella pagina seguente trovate i nostri consigli per i tipi di cereale più comuni, le spezie e simili. Vi suggeriamo di provare diversi livelli di macinazione, di assaggiare i risultati e di scoprire le vostre impostazioni preferite.

Quale grado si adatta ai diversi prodotti da macinare?

CEREALI DURI E TENERI

come miglio, mais, grano saraceno, quinoa, riso, grano, farro, segale, kamut, triticum dicoccum, farro piccolo, orzo, farro verde ecc.

Grado di macinazione da fine a grossolano

CEREALI E LEGUMI

come avena, soia, fagioli, piselli, ceci, lenticchie ecc.

Grado di macinazione da mediamente fine a grossolano

SPEZIE E SALI

come cumino, coriandolo, finocchio, anice, cannella, sale marino, ecc. (macinare solo mescolati ai cereali!)

Grado di macinazione da fine a grossolano

Macinare con la finezza desiderata in un solo passaggio! **Attenzione:** la farina ha il doppio del volume del grano. È possibile interrompere la procedura di macinazione in qualsiasi momento, con l'interruttore on/off, per poi riavviarla.



Cosa non può essere macinato? Caffè.

PER UNA FARINA ANCORA PIÙ FINE

Il setaccio – l'accessorio perfetto

Il setaccio è ideale per lavorare e raffinare il cereale appena macinato. Completa il mulino e permette di ottenere diverse tipologie di farina da un'unica procedura di macinazione.

Grazie alle diverse unità di setacciatura, si ottiene esattamente la farina necessaria per lo scopo che si persegue: farina fine per torte e pasticcini, nonché ingredienti più grossolani per pane o cereali. Inoltre, la farina setacciata assorbe il liquido in modo più uniforme e garantisce che i prodotti da forno siano più morbidi e vaporosi, con briciole uniformi.

Il setaccio trasforma infatti il cereale appena macinato nella farina di cui si ha bisogno – quindi si passa da un prodotto grossolano ad extra fine.

IL SETACCIO E ALTRI ACCESSORI

POSSONO ESSERE ACQUISTATI

NEL NOSTRO NEGOZIO ONLINE.

werkstück.at



HOTLINE DI ASSISTENZA

T. +43 (0)5242 64746 99
shop@werkstück.at

Werkstück-Filiale
Dorf 26
A-6134 Vomp

Le istruzioni per l'uso sono disponibili anche online:
www.werkstück.at

GARANZIA

La garanzia da noi fornita si applica nell'ambito delle disposizioni di legge. **Non viene fornita alcuna garanzia:**

- Per tutte le parti soggette a usura naturale.
- Per difetti causati da un uso non idoneo o improprio.

SMALTIMENTO

- Acquistando un nuovo apparecchio, avete diritto a restituire il corrispondente vecchio apparecchio al vostro rivenditore. I negozi di rivendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche con una superficie di almeno 400 m², nonché negozi di alimentari con una superficie di vendita di almeno 800 m², che vendono regolarmente apparecchiature elettriche ed elettroniche, sono tenuti a ritirare gratuitamente i vecchi apparecchi, anche senza l'acquisto di un nuovo apparecchio, purché tali vecchi apparecchi non siano di dimensioni superiori a 25 cm. Informatevi presso il vostro rivenditore sulle possibilità di restituzione in loco.
- Gli utenti finali sono tenuti a smaltire i vecchi apparecchi separatamente dai rifiuti idonei alla raccolta differenziata.

FAQ

Trovate le domande frequenti (FAQ) sulla nostra home page
www.werkstück.at

Una buona macinazione
rappresenta già la metà di
una buona cottura in forno.
Affinché le vostre
preparazioni siano un
successo garantito, trovate
accessori, video sulla
cottura e corsi nel
nostro negozio online.



werkstück.at

ums
Koroy. Alles rund



Geschützte Werkstätte Integrative Betriebe Tirol GmbH
Au 22 / A-6134 Vomp

T. +43 5242 64746 99
shop@werkstück.at

werkstück.at

