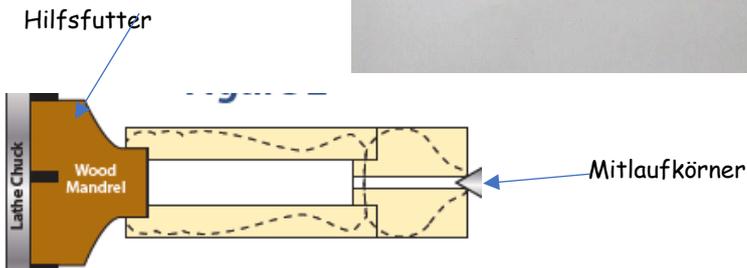
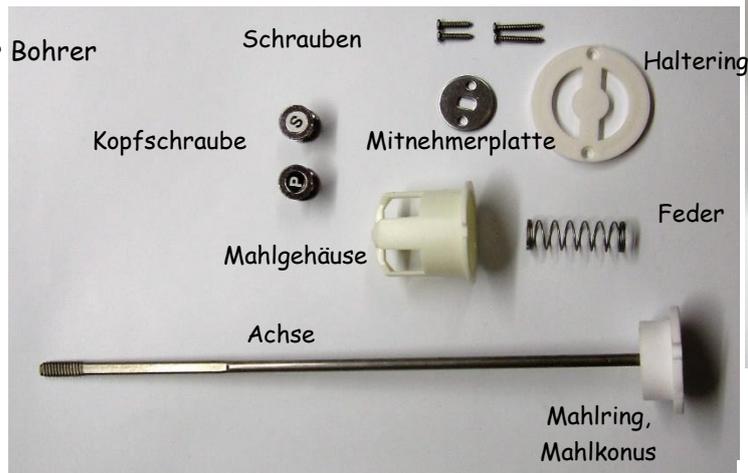


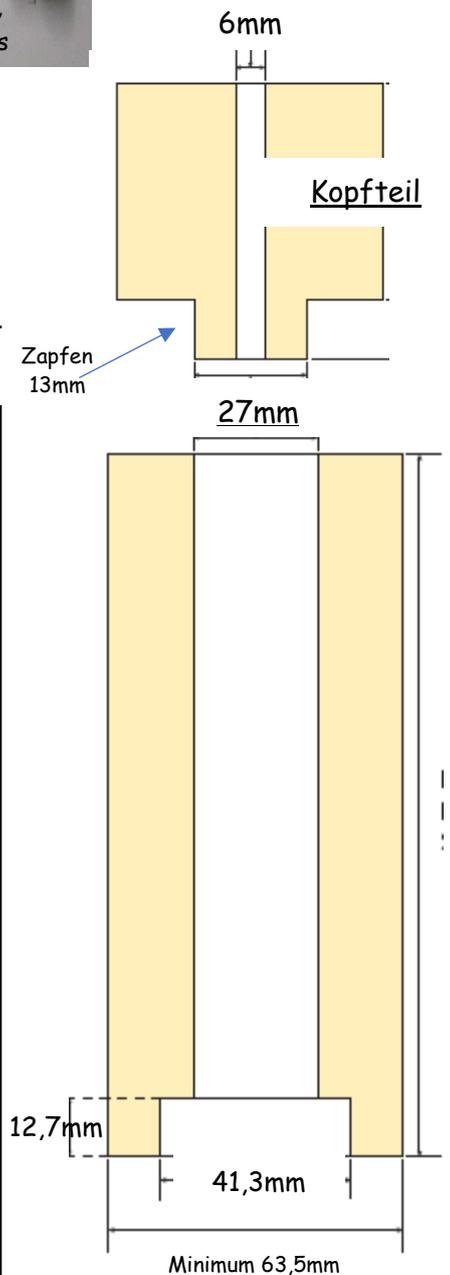
Salz- und Pfeffermühle

Benötigtes Zubehör:

- 41,3 und 27mm Forstner Bohrer
- 6mm Bohrer



1. 2 Walzen mit einem Durchmesser min. 63,5mm dreheln
2. Die Walzen auf die richtige Länge kürzen (das Verhältnis Kopfteil und Körper bleibt jedem selbst überlassen, die Gesamtlänge richtet sich je nach der Achslänge)
z.B.: für eine 25cm Mühle benötige ich einen 18cm Körper und einen 8,3cm Kopfteil (7cm Kopf plus 1,3cm Zapfen) oder 20cm Körper und 6,3cm Kopf (5cm Kopf und 1,3cm Zapfen)
3. Körper in ein Backenfutter einspannen und mit einem 41,3mm Bohrer ein 12,7mm tiefes Loch bohren, danach mit einem 27mm Bohrer die Walze komplett durchbohren (falls die Bohrerlänge nicht reicht, dann von der anderen Seite fertig bohren).
4. Nun den Kopfteil einspannen und einen Zapfen mit einer Länge von 13mm und ein Durchmesser von 27mm dreheln, danach mit einem 6mm Bohrer die Walze durchbohren.
5. Kopf und Körper zusammenstecken und mit Hilfe eines Hilfsfutters und eines Mitlaufkörners einspannen und die gewünschte Außenform dreheln.
6. Gewünschte Oberfläche auftragen
7. Den Haltering mittig in den Unterteil legen und die beiden Löcher markieren, und mit einem feinen Bohrer vorbohren.
8. Die Achse mit Mahlgehäuse, Feder, Mahlkonus und Mahlring von unten in die Mühle schieben und mit dem Haltering und den 2 Schrauben in den vorgebohrten Löchern befestigen.
9. Mitnehmerplatte mit den beiden kurzen Schrauben am Kopfteil montieren.
10. Kopfteil und Körper zusammenstecken und mit einem der beiden Kopfschrauben fixieren.



Diese Anleitung dient als Hilfestellung, und gibt keine Garantie auf Richtigkeit.