

Mode d'emploi – Toscana

Vous avez entre les mains notre model Toscana, un moulin à céréales manuel de grande qualité. Fabriqué et travaillé pieusement pour vous avec soin artisanal.

Avant la première utilisation, veuillez tenir compte des points suivants:

Michael Gergen
Hüttenstraße 6
D-66839 Schmelz
Tel. +49 (0) 68 87-1557
Fax. +49 (0) 68 87 - 77 77 24
www.kornkraft.de
info@kornkraft.de

L'assemblage

Enlevez le tiroir et saisissez la pierre meulière et l'arbre avec la main gauche. Tournez la vis de réglage (en haut) de l'axe de commande et enlevez le rouleau en carton (protection de transport). Puis mettez la manivelle sur l'axe. Tournez la manivelle quelque peu jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Maintenant vous pouvez mettre la vis de réglage sur l'axe et lacher la pierre meulière.

Fixation du moulin

Si possible fixez le moulin à un coin de table, afin que les brides de fixations fournis puissent être appliqué en diagonal. Le moulin est ainsi fixé plus solidement. Sinon vous pouvez utiliser les deux trous de devant pour la fixation.

Sens de rotation

La manivelle est à tourner vers la gauche (cela correspond à la rotation vers la droite au niveau verticale) La force musculaire est exploitée au mieux au niveau horizontal.

Finesse de broyage

La **vis de réglage** se trouve au dessus de la trémie.
Tournez celle-ci en maintenant la manivelle.

- Vers la gauche pour une mouture grossière
- Vers la droite pour une mouture fine

(Voir l'échelle sur la rondelle de réglage)

Afin d'effectuer un changement de mouture grossière en mouture fine, Il est conseillé de tourner la manivelle à deux reprises **vers la droite**.

Ainsi une fente se forme entre les pierres meulières.

Première utilisation

Au début, il convient d'effectuer un rodage du moulin. Pour cela, moulez environ 30 grammes de céréales séchées (une cuillère à soupe) à finesse moyenne, les céréales tels que le blé, le millet ou de l'orge conviennent particulièrement bien. Tournez la manivelle vers la gauche (en sens inverse des aiguilles d'une montre). La première utilisation entraîne une abrasion des meules de pierre qui ne présente certes aucun risque pour la santé, cependant il est préférable de ne pas la consommer, car cette première mouture peut contenir des particules de pierre.

Produit broyé

Toutes les céréales peuvent être moulu sauf le maïs. Les graines oléagineuses doivent être mélangées à des céréales sèches. Les qualités d'avoine très oléagineuses peuvent aussi coller en cas de réglage fin du mécanisme broyeur (voir nettoyage).

Utilisez uniquement des céréales bien séchées et nettoyées.

Attention

Sur l'axe de la pierre meulière, en dessous de la trémie, se trouve un écrou à six pans autofreinage. Celle-ci est réglée de façon d'éviter le frottement des pierres meulières. Veuillez prendre soin de ne pas tordre l'écrou de blocage.

En déréglant cet écrou vous perdez votre garantie.

Après le déréglage de cet écrou les pierres meulières peuvent se lisser.

Nettoyage et soin

En général, le broyeur ne nécessite pas de nettoyage.

En cas d'accolement (céréales trop humide ou de graines oléagineuses), nous vous recommandons de moudre une cuillère à soupe de riz (Pas de riz étuvé) en sélectionnant une finesse moyenne.

En effet, le riz est très sec et cassant, ce qui détache la mouture collée et nettoie ainsi le mécanisme.

Un traitement de surface avec un baume de cire d'abeille permet de protéger le moulin des encrassements.

Nous recommandons de nettoyer le boîtier du moulin avec un chiffon légèrement humide et en aucun cas directement à l'eau.

Au contact de l'eau, le boîtier en bois peut se fissurer et devient inutilisable.

Garantie

10 ans à partir de la date d'achat pour les défauts dus aux vices de matière ou de fabrication.



Michael Gergen
Hüttenstrasse 6
D-66839 Schmelz
Allemagne
Tél. +49 (0) 68 87-15 57
Fax +49 (0) 68 87-77 77 24

Pour la garantie, veuillez conserver votre facture!