

Mode d'emploi - Vagabund

Vous avez entre les mains notre model Vagabund, 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:

Mouture

Afin de moudre nous vous conseillons de le tenir entre les cuisses - prêt des genoux - en étant assis. Les côtes meulés facilitent le maintien. La manivelle est à tourner vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre)

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 dans le sens 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.

Finesse de broyage

Afin de régler la finesse de broyage, vous devez retirer le bac de récupération en tournant vers la gauche. Réglez la finesse de broyage grâce à la vis de réglage qui se trouve en dessous de la meule de pierre. Tournez vers la droite pour une mouture fine et vers la gauche pour une mouture grossière. Remettez le bac de récupération et fixez le en le tournant vers la droite. (Ne serrez pas trop fort s'il vous plaît).

Versez les céréales et essayez la finesse de mouture, réajustez si nécessaire.

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.

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

Maintenance

Le broyeur est composé de pierre naturelle particulièrement dure qui est incorporé dans une liaison de magnésite et de sel. Les pierres ont une longue durée de vie. Pour garder la douceur de fonctionnement de la manivelle, il convient d'appliquer un lubrifiant physiologiquement acceptable (vaseline blanche) en dessous du disque de palier environ une fois par an.

Nettoyage et soin

En général, le broyeur nécessite pas de nettoyage.

En cas d'accolement (céréales trop humide ou de graines oléagineuses), nous vous recommandons de mouliné 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 encrassement.

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.

Il n'est pas recommandé de stockez le moulin dans un endroit trop sec (au-dessus d'un radiateur) ni dans un endroit trop humide (Vapeur - au dessus d'un lieu de cuisson), car le bois peut se déformer.

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!