



Mode d'emploi

Vous avez entre les mains un moulin à céréales manuel de grande qualité, fabriqué par le spécialiste des moulins à grains „Getreidemuehlen.de“. Il a été construit pour vous, dans le respect du plus grand soin artisanal.

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

Fixation sur le plan de travail

Fixez le moulin sur un plan de travail en enfonçant les deux brides fournies dans les alésages prévus au dos, puis en les serrant manuellement.

Rodage

Au début, il convient d'effectuer un rodage du moulin. Pour cela, moulez environ 20 grammes de céréales sèches (le riz convient particulièrement bien) à finesse moyenne.

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, cette première mouture pouvant contenir des particules de pierre, il est préférable de ne pas la consommer.

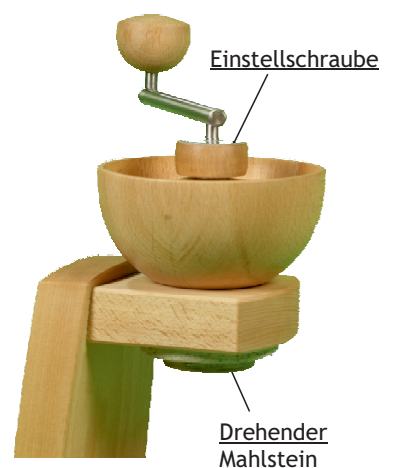
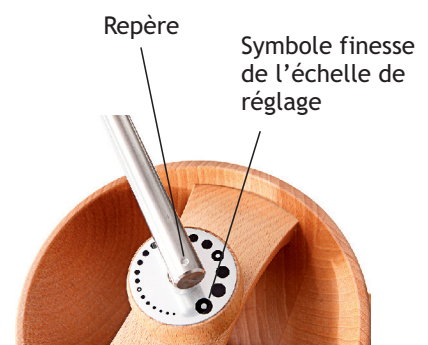
Réglage de la finesse de mouture

La **vis de réglage** est située directement au-dessus du pont de l'entonnoir. En maintenant la manivelle immobile, tournez-la

- dans le sens antihoraire pour une mouture grossière et
- dans le sens horaire pour une mouture fine.

Pour passer d'une mouture très grossière à la qualité farine, il est importun de tourner auparavant la manivelle deux fois **en sens antihoraire** afin que l'interstice entre les meules de pierre soit dégagé.

getreidemuehlen.de
Bioladen Regenbogen
Thomas Wälter
Gutenbergplatz 33-34
59821 Arnsberg
Tel.: +49 (0)2931 939900
Fax: +49 (0)2931 93990-15
info@getreidemuehlen.de
www.getreidemuehlen.de



Fonctionnement du moulin

La manivelle tourne dans le sens de rotation des aiguilles d'une montre (de gauche à droite).

Pour recueillir la farine, utilisez un bol de grande dimension.

Le bol en verre fourni convient au mieux. Il est ainsi garanti que la mouture est recueillie dans son intégralité et que rien ne tombe à côté.

Moutures possibles

Ce moulin permet de moudre tous les types de céréales, y compris le maïs alimentaire, mais pas le maïs pour pop-corn.

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).

Nettoyage et soin

Un nettoyage du mécanisme broyeur n'est normalement pas nécessaire. Si le mécanisme devait toutefois rester exceptionnellement collé (par exemple par la présence de céréales humides ou de graines oléagineuses), nous vous recommandons de moudre une poignée de riz en sélectionnant une finesse moyenne. En effet, le riz est très sec et cassant, ce qui a pour effet de détacher la mouture collée et de nettoyer ainsi le mécanisme.

Son traitement de surface au baume de cire d'abeilles protège votre moulin de l'encrassement.

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

Il convient de ne pas conserver le moulin dans une atmosphère extrêmement sèche (au-dessus d'une source de chaleur) ou extrêmement humide (vapeur d'eau s'échappant d'une plaque de cuisson), sans quoi le bois risque de se déformer.

Garantie

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

Pour faire valoir vos droits à la garantie, n'hésitez pas à nous appeler. Nous pouvons ainsi régler les cas de garantie rapidement et sans bureaucratie.



getreidemuehlen.de
Bioladen Regenbogen
Thomas Wälter
Gutenbergplatz 33-34
59821 Arnsberg
Tel.: +49 (0)2931 939900
Fax: +49 (0)2931 93990-15
info@getreidemuehlen.de
www.getreidemuehlen.de

Pour la garantie, veuillez conserver votre facture!