

Mode d'emploi – Terra Luna

Vous avez entre les mains notre model Terra Luna, 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:

L'assemblage

Insérez la manivelle dans le trou supérieur du disque en acier inoxydable.

Mettez l'écrou plat (Filetage gauche) dans l'évidement hexagonal qui se trouve dans la pierre meulière. Placez les deux côte à côte depuis le dessous de l'arbre-manivelle et vissez celle-ci en tournant la manivelle **vers la gauche** jusqu'à la fin du filetage.

Maintenant vous pouvez mettre la rondelle sur l'arbre et visser la rondelle de réglage en bois ci-inclus **vers la droite** au point que la manivelle se laisse légèrement tourner.

Fixation du moulin

Afin de moudre, la Terra Luna doit être fixé à un plan de travail. Placez les étaux de fixation complètement dans les ouvertures des étriers. Pour que la fixation du moulin soit solide, insérez les étaux entièrement dans les étriers et tirez la vis vers vous, en serrant. Ainsi le petit pli au niveau des bras de maintiens des étaux se pousse vers l'arrière Du moulin et serre le moulin particulièrement ferme au plan de travail.

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 en dessous du boîtier sphérique.

Tournez celle-ci en maintenant la manivelle.

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

(Voir les flèches 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.

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

Attention

Ne serrez jamais la rondelle de réglage au point que vous entendez les pierres meulières se frotter l'une contre l'autre. Autrement ils vont se lisser et votre moulin perdra de performance.

Remplissage

Afin de verser les céréales, enlevez le cache de l'ouverture de remplissage.

Appuyez à gauche du cache pour que le côté droit se lève. Le remplissage réussi particulièrement bien avec notre réservoir de stockage MORITZ. Ainsi vos céréales arrivent directement dans la Terra Luna. De plus un bol de petite taille ou de taille moyenne avec bec verseur ou une petite pelle de céréales ou de farine sont appropriés.

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.

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.

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!