

Mode d'emploi – Mulino

Vous avez entre les mains notre model Mulino, 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:

Maintien entre les genoux

Afin de moudre nous vous conseillons de le tenir entre les cuisses –prêt des genoux- Les arrondissements permettent un maintien agréable. La manivelle est à tourner vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre).

Fixation à un plan de travail

Vous pouvez également fixer le Mulino à un plan de travail grâce aux brides de fixation.

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) en 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

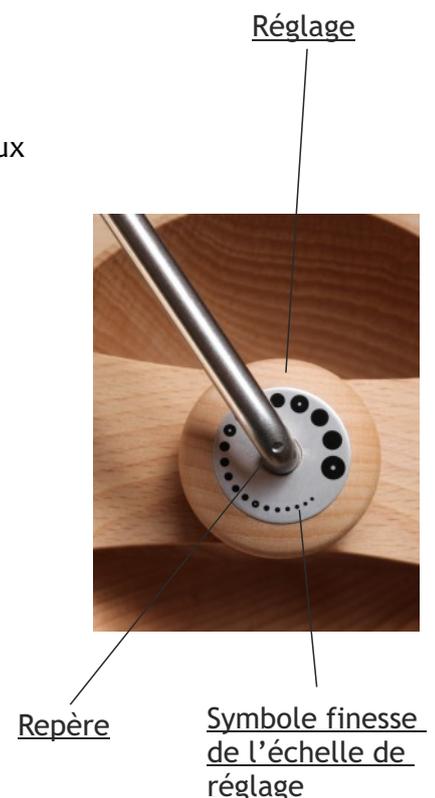
La **vis de réglage** se trouve directement au dessus de la trémie.

Tournez celle-ci en maintenant la manivelle.

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

Afin d'effectuer un changement de mouture grossière en mouture fine, Il est conseillé de tourner la manivelle à deux reprises **vers la gauche**, Ainsi une fente se forme entre la pierre meulière.

Michael Gergen
Hüttenstrasse 6
DE-66839 Schmelz
Tel 068 87-1557
Fax 068 87-77724
info@kornkraft.de
www.kornkraft.de



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 du broyeur (voir nettoyage)

Utilisez uniquement des céréales bien séchées et nettoyées.

Nettoyage et soins

En général, le broyeur ne nécessite pas de nettoyage. En cas d'accolement (produit trop humide) 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 stocker le moulin dans un endroit trop sec (au-dessus d'une source chauffante) 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!