

Indications Générales

Le moulin est équipé avec une meule de pierre (disques cones) qui ne moud pas seulement les grains humides mais aussi tous les grains oléagineux. Il peut moudre les graines sèches habituelles de la farine grossière jusqu'à la farine la plus fine, mais aussi moudre finement des graines oléagineuses (graines de lin, pavot, sesame). Voir détails dans la notice "oléagineux". Pour moudre des grains encombrant et coulant mal, vous pouvez enlever la vis sans fin (noix de coco rapée, graines de tournesol, épeautre, avoine nue)

Sachez que l'amélioration de la farine dépend de l'humidité naturelle du grain : un grain plus humide (à partir de 12%) peut être moulu très finement avec des réglages grossiers, tandis que les céréales très sèches et dures (p. ex. 8%) deviennent tout à fait fines seulement lors du réglage le plus serré.

Démarrage

Avant que vous ne mettiez le moulin en marche, veuillez lire ce guide et essayer d'abord de moudre du blé lors de différents réglages. Ensuite, vous pourrez essayer avec d'autres grains. vous vous habituerez rapidement avec l'appareil et sa commande simple. La construction extrêmement simple de la meule fait que ce moulin est très rapide.

Le disque de réglage

Nous testons nos appareils. Les mécanismes de réglage sont ajustés de telle sorte que vous avez une farine fine **sur un réglage 12:00** (voir forme d'horloge sur l'avant). Cette farine est déjà très fine. Le moulin requiert malgré tout un rodage. Il est conseillé de moudre les 5 - 10 premiers kg de céréales sur un réglage entre 9 et 10:00, pour éviter de chauffer inutilement la farine. Par ce moyen les pierres se rodent encore peu l'une sur l'autre de manière soignée. Si le moulin ne devait plus moudre assez finement au cours des années sur le réglage le 12: - position, vous pouvez **réglér l'appareil**.

Pour cela vous avez besoin de deux clés de 13. Enlevez d'abord l'entonnoir. À l'intérieur vous voyez le mécanisme de réglage : un écrou à tête ronde, et une pièce de laiton sur laquelle il appuie. Mettez une clé sur l'écrou à tête ronde et coincez-la sur la paroi intérieure du moulin de façon à ce qu'elle ne puisse plus tourner à gauche. Mettez la deuxième clé sur l'écrou hexagonal derrière le disque de réglage et tenez la clé avec la main gauche. Retenez la position du disque de réglage (le trait du disque montre quelle heure), puis retirez-le en tournant vers la gauche avec la main droite. Ensuite, maintenez la deuxième clé de la main gauche et tournez alors première clé vers la droite, jusqu'à ce qu'elle touche l'autre paroi. La deuxième clé que vous tenez toujours avec la main gauche, ne doit pas modifier sa position. Remettez alors le disque de réglage à sa position la position originale.

Cette procédure permet de résoudre une légère abrasion de pierre minimale ou les déformations du bois, en conservant toujours le point le plus fin sur 12:00.

Utilisation

Ne laissez pas tourner le moulin à vide lors des réglages, et utilisez des céréales propres. Les pierres vous remercieront par une longue durée de vie (environ 50 - 200 tonnes !)

Votre moulin est simple d'usage. Le commutateur industriel se trouve sur la surface supérieure du moulin, derrière l'entonnoir.

Avec le disque de réglage sur le devant vous ajustez la finesse de mouture :

Rotation vers la droite : plus finement.

Rotation à gauche : plus grossièrement.

Le point gravé sur le disque sert à régler le degrés de mouture souhaité, attention à ne pas tourner le disque au delà du point 12:00.

12:00 est le point maximal de pression de la meule.

Entre 6:00 et 9:00, vous obtenez de la grosse farine pour le pain au son, entre 3:00 et 6.00 vous pouvez faire votre Müesli.

Rapidement, vous trouverez vos propres réglages..

Si le moulin fait de la farine trop grossière, ne le renvoyez pas tout de suite au service après vente, ne vous inquiétez pas.

Nous pouvons vous le régler mais conseillons dans un premier temps d'essayer de le régler vous-même. Vous pouvez deviner au bruit qu'il est réglé sur gros-

sier ou fin.

Meunier, votre nouvelle profession !

Le blé et en particulier le seigle fatiguent fortement le moteur lors d'une humidité accrue et du réglage le plus fin. Avec le grain humide, les températures augmentent également. Les meules coniques de notre conception résistent bien à cela. Si vous deviez toutefois observer un réchauffement trop fort, vous réglez la disque de réglage à deux lignes à gauche ; cela abaisse les températures et préserve le moteur. La farine ne devient pas plus grossière ! IÇa n'abaisse que la pression des pierres, car le meulage de grains humides est aussi plus doux et peut être traité avec moins de pression.

Pour moudrer des graines oléagineuses, les réglages recommandés sont entre 3 et 10:00. Commencez par un réglage grossier et affinez ensuite. Important : des graines oléagineuses peuvent devenir aussi humides. Tandis que le moulin traite encore le grain humide, il se bouche avec des graines oléagineuses humides. Si les meules se sont bouchées, inutile de nettoyer, il suffit de mettre un réglage très grossier, le grain recommence à passer, vous l'entendez, alors réglez de plus en plus finement, en restant toutefois 2 points sous le réglage qui avait posé problème. Au sujet des Flocons : On ne peut fabriquer correctement des flocons avec de tels rouleaux. Ils peuvent toutefois fabriquer des imitations de flocons de dimension moyenne, si le grain n'est pas trop sec, avec une part de farine de 20 - 30 %. Si nécessaire, humidifiez l'avoine.

Nettoyage et soins

Pour nettoyer le moulin, enlevez l'entonnoir, desserez le disque de réglage pour faire coulisser la face avant vers le haut, retirez le disque de meule qui coulisse. Avec une brosse à poussière normale, les restes de farine et poussière s'éliminent. dans le cas de graines oléagineuses, il peut rester un dépôt pâteux sur le bord des pierres. Il s'enlève plus facilement quand il est encore frais. Cela va bien avec le manche d'un pinceau ou un couteau. mais la surface de pierre se nettoie tout aussi bien automatiquement ou meulant du grain sec. Pour les croûtes plus dures, moudre une poignée de riz.

Indications importantes

Le moteur a un couple très élevé. S'il ne démarre pas, débranchez la prise. Puis desserez le disque de réglage en tournant vers la gauche - 3/4 rotations max. - et réessayez. Après le démarrage, resserez le disque de réglage.

Si l'entonnoir du moulin ne se vide pas complètement, agitez le tiroir, afin que la montagne de farine accumulée puisse se répandre, elle gêne la meule. Dans un cas extrême, cette montagne peut bloquer le moteur. En retirant le tiroir, de la farine va se répandre et vous devrez nettoyer le logement du tiroir. Une brosse ou un pinceau fonctionne bien pour cela ! Comme **lieu d'installation** un endroit sec, pas trop chaud ou trop froid (pas près d'un radiateurs, dans un garage etc.). Le bois est certes résistant, toutefois il travaille. Les taches ou éraflures peuvent être réparées en toute tranquillité avec du papier d'émeris fin. Un peu d'huile de lin et térébenthine lui rendent son aspect neuf.

Données techniques :

Taille : L x l x h = 23 x 33 x39 cm

Poids : environ 11 kg,

Performance de la meule : (Blé)

fine : 9 kg/H. 150 g/mn

grossière : 12 kg/SH 200 g/mn

Contenu d'entonnoir : 1,2 kg, Contenu de tiroir : 1,2 kg,

Caractéristiques des moteurs : moteur industriel solide forme de construction b 3 lors de la mise en oeuvre. Pas de boîtes de vitesses, donc très silencieux.

Régime : 1.380 T/mn

Performance : Conso 400 watts, Résult. 250 watts.

Un seul interrupteur pour éteindre entièrement l'appareil.

Meule : Disques-cône, diamètres 80 mm,

Umlaufgeschw. : 5,8 m/sec, Material: basalt naturel (Naxosschmirgel), Liant magnésite..

Température de passage à la meule : 30 à 40°C,

Fonctionnement : le réglage s'effectue sans étape

aussi bien à l'arrêt qu'en marche (la commande ne comporte qu'un seul bouton). Vous pouvez interrompre la mouture quand vous le désirez.

Commande mécanique : En cas d'urgence, le moulin peut être actionné mécaniquement soit avec la manivelle, soit un autre moteur.

Grains acceptés : Tous les grains habituels peuvent être traités, mais également avoine, épeautre ainsi que toutes les **semences oléagineuses** à grain fin (pavot, sesame, graines de lin etc.) et les graines de tournesol épluchées, noix de coco rapée.

Utilisation manuelle

En cas d'urgence ou pour de petites quantités, vous pouvez l'actionner à la main. Au dos, il y a des trous d'aération. Si vous enlevez la gaze de protection, vous trouvez un trou de 10mm dans l'arbre du moteur. Il faut trouver à adapter une manivelle dans ce trou (nous pouvons vous en fournir).

L'utilisation manuelle est très lente : 5 à 10 grammes par minute !

Conclusion

Nous vous souhaitons beaucoup de joie avec votre moulin, qu'il devienne le centre de votre cuisine. En cas de problème, appelez nous simplement, vous trouverez le numéro sur votre bon de garantie.