

Korn-Quetsche/Grain Flaker

Instructions for use

ESCHENFELDER
Qualität für ein gutes Leben

Congratulations!

With the Korn-Quetsche you have purchased a kitchen device that has been developed for a healthy nutrition and in consideration of ecological principles.

1. Setting up

The Korn-Quetsche should have a permanent place in your kitchen.

With the enclosed screw clamp you fix the Korn-Quetsche firmly to a table or sideboard (max. 50 mm thick, 40 mm protruding depth). For a secure set up, the four rubber feet should contact the tableboard. Shift the screw clamp into the screw hole of the bottom plate and tighten firmly.

2. Operation

Running in: When using the Grain-Flaker for the first time, please discard the first 100 g of flakes.

Model with wooden top: Before usage, please make sure that the funnel contacts the supports. For flaking turn the handle exclusively clockwise. Avoid to turn it anti-clockwise as the grains could penetrate upwards and may cause damage to the tops of the funnel (aluminium) or lift it (wood).

The texture of the flakes, resp. the gap, can be varied by slight adjustments of the two wing or knurled nuts. Please turn these only in little bits (tighten: right-turn, loosen: left-turn) and at the same time. The factory setting (state of delivery) allows you to process all items that are mentioned under n° 3. Flour-fine flakes are received by flaking several times.

Factory setting: Loosen the wing nuts/knurled nuts until they are no longer under tension. Tighten the nuts (right turn) until they are under tension and the second roller starts to turn. Then fill in the grains, turn the handle and eventually readjust the nuts equally.

Removal of the wooden top: Loosen the two wing/knurled nuts at the same time, then remove the top. When putting it back again, make sure that it contacts the supports, then tighten the two nuts slightly until they are under tension (refer to factory setting).

3. Use

With the Eschenfelder Korn-Quetsche you can flake any grains, except corn, even moist grains like f.e. wheat sprouts (please mind to let these trickle one after the other). Due to the steel rollers, you can flake oily seeds like linseed, sunflower seeds, pumpkin seeds etc. You may flake even poppy seeds as an ingredient for your müslí, the result though is not comparable with the one from a special poppy seed mill. Also spices like anís, fennel, cumin, cinnamon, mustard seeds, cardamon, coriander etc. and even chopped nuts, dried herbs, lentils and little pieces of dried fruits, f.e. raisins mixed with grains, can be flaked.

4. Cleaning and treatment

Never put the Korn-Quetsche into the dish-washer!

Wooden parts: May cleaned with a moist towel. Do not use any detergent!

Flaking mechanism: It requires a regular cleaning. Especially after having flaked oily seeds), spices or excludsevily oats (fatty). It is often sufficient to just flake some rice directly afterwards - it carries any leftovers off the rollers. The knurling of the rollers must stay clean, as it guarantees the take out of the grains. Also the lateral gap between roller and lace is to be cleaned regularly. With a bristle brush or a tooth brush you can easily brush off the leftovers while turning the rollers.

Don't bend the laces that touch the rollers while cleaning.

No soaking of the wooden parts. No arbitrary dismantling of the Flaker!

Savety note: Don't leave children, under no circumstances, without supervision. Do not use the flaker without the top, never reach into the funnel between the rollers. Carry leftover grains with a bristle brush towards the gap.

5. Maintenance

The wooden runnings (notch in the supports that take the rollpin) have to be treated every once in a while, especially when the turning becomes rough-running. For that purpose put some vaseline on the rollpin and work it in by turning the rollers.

Please don't use any other grease.

The solid beech wood is treated with organic linseed oil and may be retreated.

6. Warranty

The Korn-Quetsche comes with a 2 year warranty from date of purchase (proof of purchase) on the condition that it has been used accordingly. The warranty covers defects that can be traced as material- or manufacturing defects. Explicitly not covered by the warranty is: Any damage caused by natural abrasion, improperly treatment or impacts (like f.e. the dismantling of the flaking mechanism); damage that is caused by foreign bodies in the grains resp. by improper grains: minor damages that reduce the usability or value of the device insignificant. Unless legally required, we reserve the right of decision for repair or replacement. The dealer's obligations to the customer are not affected by this warranty.

Please contact us in case of warranty.

7. Technical details

Flaking mechanism: two nickelfree stainless steel rollers, operation without gears, free from wear

Case: solid indigenous beech from certified sustainable forest inventory, surface treated with organic linseed oil
Funnel: anodized aluminium (firmly installed) or wood: beech/ core beech/walnut - (removable)

Chute: nickelfree stainless steel
easy cleaning due to open construction

Output: One dish cereals (50 gr) ca. 20 sec. Flour is gained by flaking several times

Texture of flakes: continiuous adjustment

Flaking material: Wing/knurled nuts (stainless steel) depending on model
any grains except corn, dry or moist, oily seeds, spices, leguminous plants and many more.

Measurements: Heights 24 cm, Width 12 cm, Depth 24 cm (incl. handle)

Handle: Standard: 20 cm
Extra long: 25 cm (on demand)

Screw clamp: Tableboards up to 4,5 cm thickness
Protruding depth min. 4 cm

8. Hints for daily use

Replace flour or starch through grain flakes:

To thicken sauces, as ingredients for soups, make crunchy flakes, for porridge and pancakes, for baking and above all fresh flakes for your vital breakfast.

For baking cake and bread: You may replace half of the flour for the dough through flakes. (Apple-) Pancakes become especially crispy with buckwheat flakes.

You can refine any dishes, either sweet or spicy, with fresh flaked spices, nuts or dried fruits for any taste.

We wish you a lot of pleasure with your Korn-Quetsche!

For any questions we will be happy to be at your disposition

Wie früher Best mit Eschenfelder Team

Korn-Quetsche/Floconneuse

Mode d'emploi

ESCHENFELDER
Qualität für ein gutes Leben

Félicitations!

Vous venez d'investir dans un ustensile de cuisine conçu pour une nourriture saine et pleine valeur et d'après des normes écologiques rigoureuses.

1. Mise en place

Il est important que votre floconneuse soit toujours prête à l'emploi, solidement amarrée avec la patte de fixation fournie, au bord d'une table, fenêtre, buffet etc. (max. 50 mm d'épaisseur). Les 4 pieds de caoutchouc doivent adhérer à la surface. Placez la patte de fixation dans le trou prévu pour cet emploi et resserrez bien fort.

2. Manutention

Première mise en service: Veuillez, s'il vous plaît, jeter les premiers 100 g de flocons.

Modèle entonnoir en bois: Avant de le remplir, assurez vous que l'entonnoir soit bien en place sur les supports.

Tournez la manivelle uniquement dans le sens des aiguilles d'une montre. Evitez de tourner en sens inverse, comme les grains pourraient soulever et surtout endommager l'entonnoir (aluminium) ou le lever (bois). En ajustant les écrous à papillons ou moletés sur le côté, vous réglez l'épaisseur des flocons, resp. le passage. Tournez les deux écrous seulement très peu (ouvrir à gauche, serrer à droite) et toujours en même temps. Avec le réglage usine (état de livraison) vous pouvez écraser tous les aliments mentionnés sous n° 3. Vous obtenez de la farine en passant les flocons plusieurs fois.

Réglage usine: Desserrez (tourner à gauche) les écrous à oreilles/moletés jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de tension. Alors, serrez (tourner à droite) les écrous jusqu'à ce qu'ils soient sous tension et la deuxième rouelle commence à tourner. Remplir des graines dans l'entonnoir, actionner la manivelle et ajuster, si nécessaire, uniformément les écrous.

Retirer l'entonnoir en bois: Ouvrez les deux écrous (tourner à gauche) jusqu'à ce qu'ils soient sans tension et retirer l'entonnoir. En le remettant, assurez-vous qu'il soit bien en place, puis serrez les écrous jusqu'à ce qu'ils soient sous tension (voir réglage usine).

3. Utilisation

Avec la floconneuse d'Eschenfelder vous pouvez faire des flocons avec toutes les céréales - sauf le maïs - même si vous venez de les rincer et qu'elles sont encore humides (tomber les comme des gouttes l'un après l'autre), aussi que des flocons avec les graines oléagineuses comme le sésame, le lin, le tournesol etc. Vous pouvez même écraser le pavot pour votre müsli, mais le résultat n'est pas comparable à celui d'un moulin de pavot. Des condiments tels l'anis, le fenouil, la moutarde, le cumin, la cannelle et bien d'autres déploieront un arôme plus intense si vous les écrasez à la floconneuse.

4. Nettoyage et soins

Ne lavez jamais la floconneuse sous le robinet et encore moins dans la lave-vaisselle.

Les parties en bois: Vous pouvez les essuyer avec un chiffon à peine humide, mais sans aucun détergent!

Mécanisme: Il est nécessaire de le nettoyer régulièrement. Pour enlever les restes des graines oléagineuses (surtout de pavot) ou d'avoine (gras), vous pouvez aussitôt faire des flocons avec une cuillère de riz. Le riz enlève le résidu des rouleaux. Le moletage doit rester toujours propre, comme il garanti que les grains soient emmenés. Aussi la fente latérale entre rouelle et chute est de nettoyer régulièrement. Vous pouvez utiliser une brosse à poils ou une brosse à dents pour brosser simplement les résidus pendant vous tournez les rouleaux.

En nettoyant, prenez bien garde à ne pas déformer la languette latérale. Ne tremper les parties en bois dans l'eau. Ne démontez jamais la floconneuse!

Allusions de sécurité:

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance.

Veillez considérer que l'appareil n'est pas mis en service sans l'entonnoir. Ne pas atteindre dans l'entonnoir entre les rouleaux. Si nécessaire, utiliser une brosse à poils pour transporter le résidu dans l'entonnoir à l'écart entre les rouleaux.

5. Entretien

Il est bon de graisser les goujons (entaille dans les supports pour les pivots des rouleaux) de temps en temps avec de la vaseline - rien d'autre! -, que vous mettez à l'extrémité de la manivelle et aux pivots. En tournant les rouleaux, vous incorporez la graisse. Les parties en bois ont été traitées avec de l'huile de lin biologique, et vous pouvez, si vous en avez envie, les en enduire à nouveau.

6. Garantie

Nous octroyons 24 mois de garantie à partir du jour d'achat, le ticket de caisse faisant foi. La garantie comprend les défauts de matériaux ou de fabrication. Nous n'allouons pas de garantie pour les dommages dus à l'usure, pour les fautes de manutention, comme corps étrangers dans des graines ou des graines inexperte, si vous avez voulu démonter la floconneuse, ainsi que pour des défauts minimes qui n'influencent pas le bon fonctionnement, ni enlèvent de la valeur à cet ustensile. Notre garantie élimine tout droit de revendication, en sus des responsabilités citées ci dessus. Elle ne délivre pas le vendeur de ses responsabilités vis à vis de l'acheteur. En cas de réclamation, veuillez nous contacter. Nous nous réservons le droit de décider si vous devez nous faire parvenir la floconneuse qui devra être soigneusement emballée et suffisamment affranchie à notre adresse au-dessous.

7. Détails techniques:

<u>Mécanisme:</u>	deux rouleaux en inox sans nickel, opération sans engrenages et sans usure
<u>Monture:</u>	Bois de hêtre locale des peuplements forestier durable, traité en surface avec de l'huile de lin biologique
<u>Entonnoir:</u>	En aluminium anodisé (montage fixée), En bois: hêtre/hêtre noyau/noyer (amovible)
<u>Chute:</u>	En inox sans nickel, nettoyage facile grâce à une construction ouverte
<u>Rendement :</u>	Env.150 g de flocons à la minute, soit 20 sec. pour une portion de müsli (50 g). Vous obtenez de la farine en passant les flocons plusieurs fois
<u>Epaisseur des flocons:</u>	Réglable en continu
<u>Possibilités:</u>	Écrous à papillons/moletés (en inox) selon le modèle Toutes les céréales, sèches ou humides (sauf le maïs), les épices, les aromates et les germes.
<u>Manivelle:</u>	Longueur standard 20 cm Extra longue 25 cm (sur demande)
<u>Mesures:</u>	Hauteur 24 cm, largeur 12 cm, profondeur 24 cm (manivelle inclus)
<u>Patte de fixation:</u>	Table max. 4,5 cm d'épaisseur, fait saillie min. 3,5 cm

8. Quelques petits conseils pour l'usage quotidien

En cuisine, vous pouvez souvent remplacer la farine par des flocons de céréales, pour faire un roux, épaissir une soupe, faire des crêpes ou des galettes, une bouillie, de la pâtisserie, les griller, sans oublier le fameux müsli frais. La pâte à pain ou à gâteau peut contenir près de la moitié de flocons sans nuire à la qualité.

Mais vous avez de la fantaisie, alors c'est à vous. Et bon appétit !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de satisfaction avec votre Floconneuse et serons volontiers à votre disposition pour toutes questions!

Ave Houle mit Eschenfelder Team