

Brugsvejledning

Eschenfelder kornvalse

1. Fastgørelse

Valsen fastgøres med den medfølgende bordklemme til en bordplade (maks. 50 mm tyk, min. 40 mm fridybde). For en sikker fastgørelse, skal alle fire gummifødder være i kontakt med bordpladen. Sæt bordklemmen ind i hullet på bundpladen og spænd godt til.

Din Eschenfelder valse fortjener en fast plads i dit køkken.

2. Betjening

Første brug: Når du bruger valsen for første gang, skal du kassere de første 100 g flager.

Før brug skal du sørge for, at tragten er i kontakt med de lodrette støtter.

Drej udelukkende håndsvinget med uret ved valsning.

Undgå at dreje håndsvinget mod uret, da kornene kan trænge opad og kan beskadige bunden af tragten.

Flagernes tekstur kan varieres ved justering af de to vinger/riflede møtrikker.

Venligst juster i små bidder (stram: højredrej, løsne: venstredrej) samtidig med at du drejer håndsvinget.

Ved at gentage valsningen, kan du opnå at flagerne bliver finere og kan blive til groft mel.

Ved første brug: Løsn vingemøtrikkerne/rillede møtrikker, indtil de ikke er længere er stramme. Spænd møtrikkerne (drej til højre), indtil de er spænder let og den anden rulle begynder at dreje når du samtidig drejer på håndsvinget. Fyld derefter kornene i, drej håndsvinget og til sidst justeres møtrikkerne til det ønskede resultat.

Afmontering af tragten: Løsn de to vinge/rillede møtrikker på samme tid, fjern derefter tragten. Når du sætter tragten tilbage igen, skal du sørge for, at den er i kontakt med understøtninger, og spænd derefter de to møtrikker lidt, indtil de er passende spændt.

3. Brug

Med Eschenfelder valsen kan du valse alle korn, dog undtagen majs. Du kan endda valse let fugtige korn og hvedespirer.

På grund af stålrullerne kan du valse olieholdige frø som hørfrø, solsikkefrø, græskarkerner osv.

Du kan også valse birkesfrø som ingrediens til din müsli.

Du kan valse krydderier som anis, fennikel, spidskommen, kanel, sennepsfrø, kardemomme, koriander etc. og endda hakkede nødder, tørrede krydderurter, linser og små stykker af tørret frugt, f.eks. rosiner blandet med kerner, kan vales.

Blødere råvarer, f.eks. rosiner, blandes med tørre kerner, og kan derefter vales sammen.

4. Rengøring og behandling

Kom aldrig valsen i opvaskemaskinen!

Trædele kan rengøres med en fugtig klud. Brug ikke rengøringsmiddel!

Valsemekanismen bør rengøres regelmæssigt. Især efter at have valset olieholdige frø, krydderier eller havrekerner. Det er ofte tilstrækkeligt blot at flage lidt ris direkte bagefter - det sørger for at eventuelle rester på valserne fjernes.

Den riflede overflade på valserne skal holdes rene, for at sikre at valsen fungerer korrekt.

Også området mellem valserne og udløbet skal rengøres regelmæssigt. Med en lille børste eller en tandbørste kan du nemt børste resterne af, mens du drejer valserne forsigtigt.

Bøj ikke udløbet, der rører valserne under rengøringen.

Trædelene må ikke lægges i vand - kun aftørres med en fugtet klud.

Skil ikke valsen ad i enkeltdele, med mindre dette er under vejledning fra producenten.

Sikkerhedsnote: Du må under ingen omstændigheder overlade brugen af valsen til børn uden opsyn af voksne.

Brug ikke valsen uden at toppen er monteret.

Stik aldrig fingre eller værktøj ned i tragten mellem rullerne.

Skub rester af korn med en børste mod udløbet.

5. Vedligeholdelse

Træløberne (hak i understøtningerne, der tager rullenålen) skal behandles en gang imellem, især når drejningen bliver hårdtgående. For det Sæt noget vaseline på rullenålen og arbejd det ind ved at dreje rullerne.

Brug venligst ikke andet fedt.

Det massive bøgetræ er behandlet med økologisk linolie og kan efterbehandles.

6. Garanti

Eschenfelder valsen leveres med 2 års garanti fra købsdatoen (bevis for køb påkrævet) på betingelse af, at den er blevet brugt i overensstemmelse med denne vejledning.

Garantien dækker fejl, der kan kategoriseres som materiale- eller fabrikationsfejl.

Garantien dækker ikke skader forårsaget af naturlig slid, ukorrekt anvendelse eller behandling eller stød (som f.eks. demontering af valsemekanismen), skader forårsaget af fremmedlegemer i kornene hhv. ved upassende korn. Ej heller mindre skader, der reducerer enhedens anvendelighed eller værdi ubetydelig.

Med mindre det er lovligt påkrævet, forbeholder vi os retten til at træffe beslutning om reparation eller udskiftning.

Forhandlerens forpligtelser over for kunden påvirkes ikke af denne garanti.

Kontakt os venligst i tilfælde af garanti.

7. Tekniske detaljer

Valsemekanisme: 2 stk. valser af nikkelfrit rustfri stål, drevet uden gear, fri for slitage.

Hus: Massiv bøg fra certificeret bæredygtig lokal (tysk) skov, overfladebehandlet med økologisk linolie

Tragt: Massiv bøg/kerne bøg

Udløb: Nikkelfrit rustfrit stål

Ydelse: Cirka 150 g per minute. En skål korn (50 g) tager ca. 20 sek. Mel skabes ved at valse flere gange.

Justeringsmøtrikker: Rustfrit stål

Valsemateriale: Alle kerner undtagen majs. Tørre eller fugtige, olieholdige frø, krydderier, bælplanter og mange flere.

Mål: Højder 24 cm, Bredde 12 cm, Dybde 24 cm (inkl. håndsving)

Håndsving: Standard: 20 cm, Ekstra lang: 25 cm (på forespørgsel)

Bordklemme: Bordplader op til 4,5 cm tykkelse

Dybde under bord til bordklemme: min. 4 cm

Justerbar tekstur af flager.

Nem at rengøre på grund af åben konstruktion

8. Tips til daglig brug

Erstat mel eller stivelse med kornflager valset flere gange:

For at tykne saucer, som ingredienser til supper, lave sprøde flager, til grød og pandekager, til bagning og frem for alt friske flager til din livsvigtige morgenmad.

Til bagning af kage og brød: Du kan erstatte halvdelen af melet til dejen med flager.

(Æble-) pandekager bliver særligt sprøde med boghvedeflager.

Du kan forfine alle retter, enten søde eller krydrede, med friske valsede krydderier, nødder eller tørret frugt til enhver smag.

Vi ønsker dig rigtig god fornøjelse med din Eschenfelder valse!

For eventuelle spørgsmål står vi gerne til din rådighed

<https://Hjemmeriet.com>