

Grain Lovers

Brugsvejledning

Mockmill KitchenAid valse



Læs venligst denne brugsvejledning, før du tager din Mockmill KitchenAid valse i brug for at beskytte dig selv mod skader og undgå at beskadige apparatet.

Vejledning udarbejdet af:

Hjemmeriet, Nyvangsvej 93, DK-4100 Ringsted, Danmark, Tlf: +45 23244800
Mail: Hjemmeriet@Hjemmeriet.com, Web: <https://Hjemmeriet.com>

Ved spørgsmål eller behov for support: Kontakt salgsstedet

FORHOLDSREGLER

OG SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Valg af korn

Brug kun rensede korn. Urent korn kan indeholde små sten, der kan beskadige valserne.

Formaling af råvarer eller andre ingredienser end dem, der er angivet i denne vejledning, kan beskadige din valse og ugyldiggøre garantien.

I tilfælde af tvivl, bedes du kontakte salgsstedet.

Til hjemmebrug

Valsen er beregnet til hjemmebrug og mængder passende til en normal families forbrug. Valsen er ikke designet til kommerciel brug, hvor store mængder korn skal valeses.

Bemærk: For at undgå overophedning af din mikser, anbefales det at valsning begrænses til én tragtfuld ad gangen (600 g). Hvis du har brug for mere end det, lad så mikseren køle i ca. 45 minutter før yderligere valsning. Hvis det ser ud til, at det er mere tid end din mikser har brug for til at køle ned, tjek venligst mikserens instruktionsvejledning.

Hvilke materialer kan valeses?

Valsen forvandler hel afskallet havrekorn til havreflager/havregryn på ingen tid.

Du kan ligeledes valse sorter som hirse, boghvede, hampefrø, hørfrø, quinoa og sesamfrø.

Havrekerner er naturligt bløde og vales nemt.

Andre sorter kan være tilbøjelige til at smuldre eller knuses uden lidt hjælp.

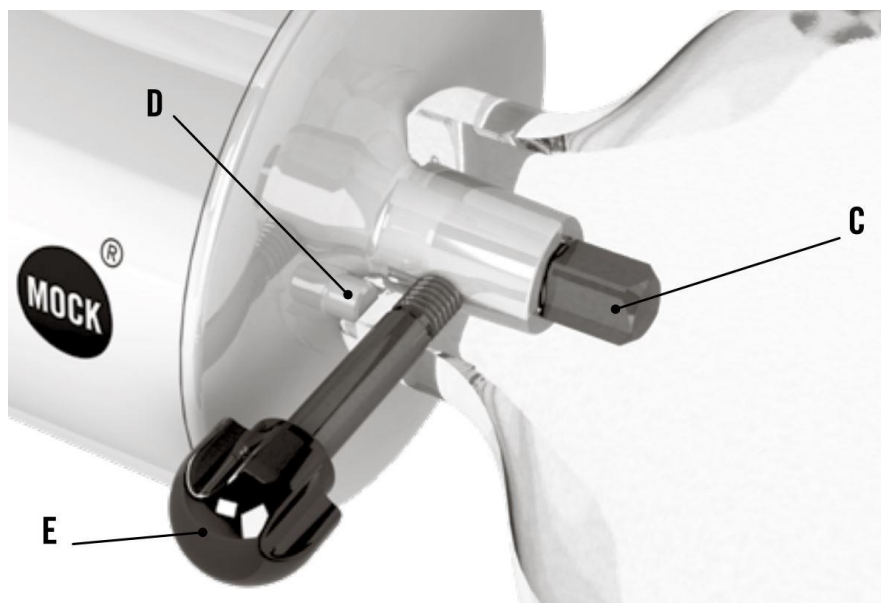
Gør dette før du valse hårde kerner:

- Læg den mængde korn, du ønsker at valse, i en beholder med låg med lidt vand i forholdet 1 tsk pr. 1 kop korn, og ryst beholderen for at fordele vandet.
- Lad det derefter stå et par timer eller natten over. Den tilførte fugt blødgør kornet så det nu kan valeses. Du kan også gøre det med havre for at blødgøre dem yderligere.
- Vær varsom med at tilføje mere vand end foreslået. Bliver kornet for fugtigt, kan valsen tilstoppes.
- Du vil erfare hvor meget vand der skal bruges og hvor lang tid det tager for kornet at optage vandet.

Alternativt, kan du fugte hårde kerner med lidt vand fra vandhanen. Fordel derefter kernerne på et viskestykke og lad dem tørre, indtil de ikke længere er fugtige på overfladen. Kornene kan nu valeses. Hvis kornene tørrer ud igen, vil de have tendens til at blive knuste, når de valeses.

Montering / Opsætning

- 1: Løsn monteringskruen på mikseren og åbn for nav-koblingen.
- 2: Indsæt valsens aksel i nav-koblingen.
- 3: Drej valsen frem og tilbage for at finde pasformen, hvis det er nødvendigt.
- 4: Når valsen er i sin korrekte placering, vil valsens aksel (C) passe i nav-koblingen og styret (D).
- 5: Fastgør valsen med (den ekstra lange) monteringskruen (E), som leveres med valsen, og stram så fast som muligt. Kontroller at valsen er fastgjort til mikseren.



Før første brug

Vals venligst en håndfuld havre og kasser derefter havregrynene. Dette vil fjerne eventuelt overskydende materiale fra fremstillingsprocessen.

Følg venligst i rækkefølge

1. Sørg for at valsen er monteret sikkert på mikseren
2. Juster valsegraden ved at skubbe tragten frem eller tilbage
3. Tænd for mikseren
4. Hæld korn/kerner i tragten
5. Når valsningen er færdig, slukkes for mikseren

Rengøring

Når valsen ikke skal bruges i længere stykke tid, eller hvis du pakker den til at tage med på tur, anbefales det, at du rengør valsen indvendigt. Adskil valsens dele som vist på billederne på de næste sider, og brug en lille børste til at fjerne eventuelle rester.

Valsen må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

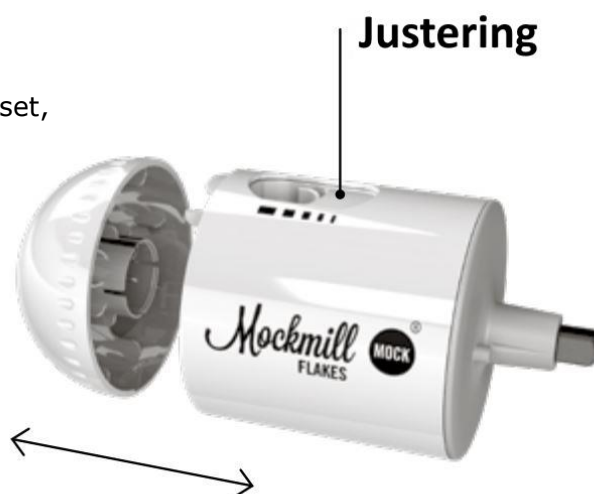
Adskillelse af valsen

Hvis valsen ikke fungerer korrekt, eller hvis du vil rengøre valsens indre, så kan du skille valsen ad. Herved kan valserullerne renses grundigt. Følg venligst instruktioner nedenfor.

Afmonter valseenheden fra mikseren og fjern tragten.



Afmonter forsigtigt den halvkugle runde del af valsehuset, ved at flytte justeringen med en finger mod det groveste - tryk lidt ekstra for at frigøre.



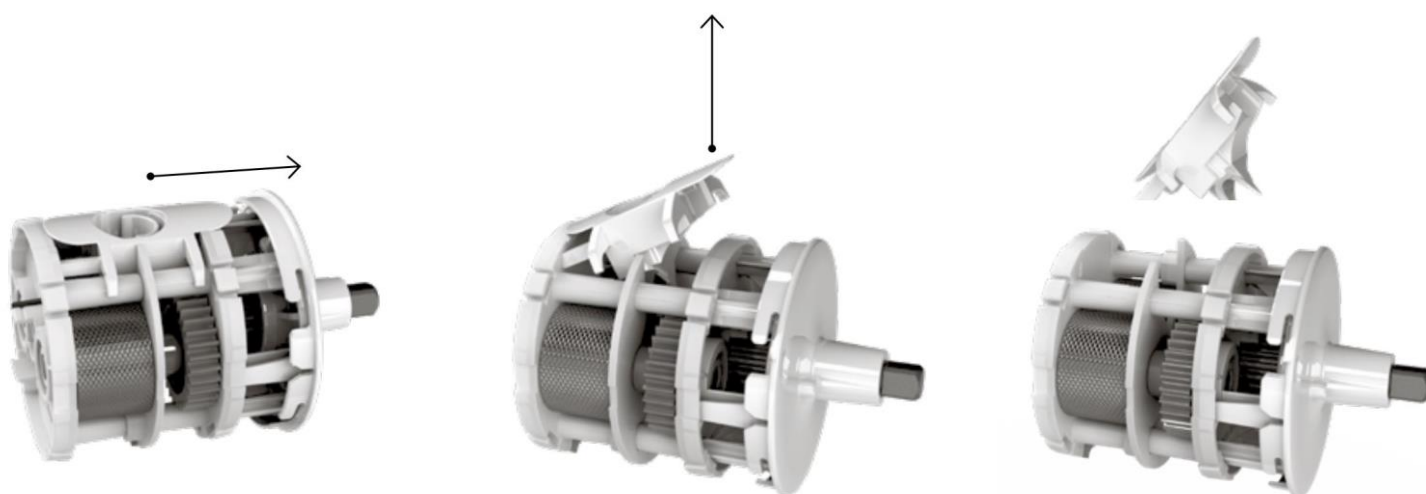
Placer enheden på et bord, hold om den ydre kappe med begge hænder og træk kappen af.



Hold om akslen og træk kappen helt fri

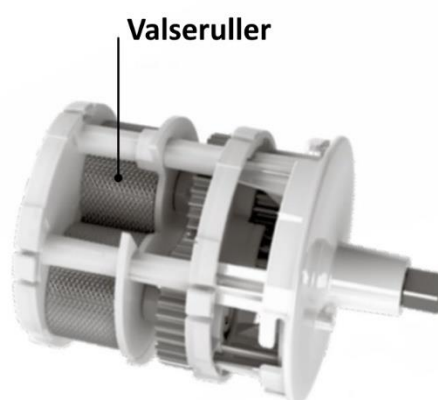


Skub nu justering mod det fineste (mod akslen) og træk justeringen opad



Nu kan du rense valserullerne med en grov børste og fjerne rester som måtte være ved tandhjulene.

Valsen må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.



For at samle valseenheden igen, skal du blot gøre tingene i modsat rækkefølge.

Vær opmærksom på, at der på indersiden af kappen er en ribbe, som skal glides ind i valseenhedens rende – se billederne herunder:



En tilsvarende ribbe / rende skal passes sammen når du samler den halvkugle runde del af valsehuset, med det samlede valsehus – se herunder:



Fejlfinding

Skulle du opleve et problem med din valse eller har du spørgsmål om dets funktion, så ring til os eller send os en e-mail. De fleste problemer kan let håndteres og kan oftest løses over telefonen med hjælp fra vores tekniske personale.

Tekniske data og leveringsomfang

Type: Valse - tilbehør til KitchenAid mikser

Mål: 27 x 10,5 x 18 cm

Tragtkapacitet: ca. 600 g

Valsningsgrad: Varierende fra fine/tynde til grove

Valsehastighed: ca. 120 g per minut, ved mikserhastighed 3

Valsemateriale: Rustfrit stål, hus i plast

Vægt: 1,2 kg

Garanti: 2 år

Farve: Hvid

Valseenheden passer som tilbehør til:

- KitchenAid (alle modeller)
- Electrolux (nogle modeller)
- Kenmore (nogle modeller)

Der tages forbehold for produktionstekniske ændringer.

Garanti og reparation:

Kværnen er beregnet til ikke-kommerciel brug.

Produktet er garanteret af Wolfgang Mock GmbH mod materiale- og fabrikationsfejl i 2 år fra købsdatoen. Gem venligst dit købsbevis.

Hvis en reparation bliver nødvendig, så kontakt salgsstedet.