

Mode d'emploi

Les éléments de la construction	3
Emplacement approprié.	4
Avant la première utilisation	4
Les denrées à floconner	4
Entraînement par engrenage	4
Graines appropriées	4
Processus de floconnage	5
Réglage du degré de finesse	5
Entretien et nettoyage	5
Protection contre les insectes	6
Entretien des pièces en bois	6
Démontage de la manivelle	6
Soulèvement de l'entonnoir	7
Placement de l'entonnoir	8
Retrait du carénage d'engrenage	8
Mise en place du carénage d'engrenage	8
Problèmes et leurs solutions	9
Si rien de tout cela ne vous aide	10
Garantie	10
Conditions de garantie	10
Traitement de la garantie	11
Avant de renvoyer l'appareil	11
Expédition – emballage	12
Adresse du garant de la garantie	12
Caractéristiques techniques	13

Pour l'amour envers la nature

Cher clientèle,

Nous sommes heureux que vous ayez opté pour notre appareil et vous souhaitons un sain succès avec vos aliments complets. Avec le "Salzburger Flockenmeister", vous avez acheté un appareil électroménager de haute qualité à la pointe de la technologie. Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

Soyez particulièrement attentif à nos conseils d'utilisation concernant les types de graines adaptées au flaconnage et à l'entretien de la floconneuse. Nous vous souhaitons bonne chance et beaucoup de joie avec cet appareil.

Agrisan Produits Naturels GmbH
Christine Thurner, Gestion

Important :

Veillez ne JAMAIS soulever la floconneuse par l'entonnoir, sinon l'entonnoir pourrait se détacher et la partie inférieure pourrait tomber et être endommagée !

Pour des raisons de transport, nous devons serrer les vis de réglage (écrous à oreilles) plus que nécessaire pour l'utilisation. Dans cet état, il vous est très difficile de faire fonctionner les rouleaux. Nous vous demandons de les ouvrir complètement avant de les utiliser pour la première fois. Procédez ensuite selon les instructions d'utilisation.



Les éléments de la construction

1. Entonnoir mobile pour graines
2. Engrenages avec couvercle
3. Bac en bois pour flocons
4. Brosse de nettoyage
5. Rouleaux
6. Écrous papillon pour régler la finesse
7. plaques de raclage
8. manivelle
9. pince à vis de table
10. Cale en bois Pour enlever la manivelle

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil pour la première fois !

Emplacement approprié

Le Salzburg Flockenmeister est fabriqué en bois massif de haute qualité. Le bois est un produit naturel qui change sous l'effet de l'humidité et de la température. Installez l'appareil dans un endroit sec et protégez-le des sources directes de chaleur (soleil, radiateur, cuisinière électrique, etc.) et des effets de l'humidité (évier, cuiseurs vapeur, etc.)

Avant la première utilisation

Fixez l'appareil sur une surface de travail appropriée, droite et solide à l'aide de la pince à vis fournie. Vissez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre dans le trou fileté du rouleau d'entraînement. Faites glisser le bac sous les rouleaux.

Les denrées à floconner

Veuillez utiliser des graines bien nettoyées! Mal nettoyées elles peuvent contenir des corps étrangers (en particulier des pierres, etc.) qui peuvent endommager les rouleaux. Floconnez vos graines en une fois

Entraînement par engrenage

L'entraînement par engrenages en acier inoxydable de haute qualité permet de presser les ingrédients sans que les rouleaux ne tournent à vide. Même les graines oléagineuses peuvent être écrasées sans aucun problème. Un nettoyage régulier (surtout après avoir utilisé des graines oléagineuses) est nécessaire avec la brosse en laiton fournie.

À part l'utilisation d'une brosse l'entraînement par engrenage ne nécessite aucun entretien. L'utilisation de lubrifiants tels que huiles, graisses, silicones doit être évitée à tout prix.

Graines appropriées

- Toutes les céréales comme l'avoine, le blé, le seigle, l'amidonier, le quinoa, l'amarante
- Graines oléagineuses comme le lin, le pavot, le chanvre, le tournesol (nécessité de broser les rouleaux après utilisation!)
- Epices et Herbes aromatiques comme le cumin, le poivre, le sel, l'origan, le basilic, baies de genévrier

Ces denrées peuvent facilement être pressées sans pré-traitement. Les flocons d'épices et d'herbes qui en résultent peuvent être finement broyés avec vos doigts. Si vous souhaitez obtenir des flocons particulièrement gros, nous vous recommandons de laver les graines et de les laisser sécher en surface. Cette procédure peut également être avantageuse pour des raisons d'hygiène, mais n'est pas une condition préalable au bon fonctionnement de l'appareil.

Processus de floconnage

Fixez fermement l'appareil sur une bordure de table à l'aide de la pince à vis fournie, remplissez l'entonnoir avec des graines appropriées. Commencez à tourner lentement dans le sens des aiguilles d'une montre. ATTENTION! Autorisez les enfants à manipuler l'appareil uniquement sous la surveillance d'un adulte.

Réglage du degré de finesse

Le degré de finesse peut être réglé en continu à l'aide des deux écrous papillon. Pour les petites graines ou les épices, tournez les deux écrous papillon dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un petit espace de lumière uniforme soit visible entre les deux rouleaux.

Pour les graines plus grosses, desserrez les écrous papillon. Vous pouvez également presser diverses petites herbes. Après pressage elles peuvent être finement broyées avec les doigts.

Entretien et nettoyage

Aucune maintenance particulière n'est nécessaire pour maintenir la fonctionnalité technique de votre floconneuse. Une partie de la denrée concassée adhère aux rouleaux lors du floconnage. Il est donc conseillé de nettoyer de temps en temps les rouleaux avec la brosse en laiton fournie. Le nettoyage après chaque broyage est important, surtout après avoir passé des graines oléagineuses. Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre floconneuse pendant une période prolongée, un nettoyage approfondi des rouleaux est recommandé pour des raisons d'hygiène. Brossez les rouleaux avec la brosse en laiton fournie. Les résidus sur les plaques de raclage et sur la cale peuvent également être enlevés avec une brosse, un pinceau ou un cure-dent. Si vous essuyez les pièces en bois (en particulier l'intérieur de l'entonnoir) avec un chiffon humide, ces pièces doivent être soigneusement séchées immédiatement.

Protection contre les insectes

Les mites aiment l'obscurité et le calme et ne mangent du bois qu'en cas de besoin urgent. Si vous utilisez votre floconneuse régulièrement, les mites ne trouveront pas de recoins confortables pour s'y nicher. Si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, vous pouvez couvrir la floconneuse avec un chiffon et mettre des herbes aromatiques ou des feuilles de laurier dans l'entonnoir.

Entretien des pièces en bois

Extérieurement, vous pouvez essuyer votre appareil avec un chiffon humide et le sécher immédiatement. Si nécessaire, vous pouvez rendre la surface rugueuse avec du papier de verre et la traiter avec de l'huile de cire d'abeille ou du beurre de bois disponible chez nous.

Démontage de la manivelle

Afin de pouvoir retirer la manivelle, il est nécessaire de retirer l'entonnoir et le couvercle de l'engrenage et de serrer modérément les deux écrous papillon. Poussez ensuite la petite cale en bois par le bas au milieu des rouleaux.

Après cela, vous pouvez retirer la manivelle en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



Soulèvement de l'entonnoir

La floconneuse doit être fixée à la table avec la pince à vis.
IMPORTANT : Avant de retirer, l'entonnoir desserrez les vis de fixation. Aucun outil n'est nécessaire pour soulever l'entonnoir. Tirez doucement l'entonnoir vers le haut **VERTICALEMENT**. L'entonnoir est relié à la base de la floconneuse par 4 chevilles en bois. Si une cheville porte à faux lorsque l'entonnoir est soulevé, elle peut être endommagée. De tels dommages ne sont pas couverts par la garantie.

Placement de l'entonnoir

Placez l'entonnoir VERTICALEMENT de haut en bas. Assurez-vous que les chevilles en bois soient insérées dans les trous prévus et ne soient pas tordues.

Retrait du carénage d'engrenage

Le carénage de l'engrenage ne peut être retiré que si l'entonnoir est déjà retiré.

Appuyez légèrement sur le couvercle vertical en bois en poussant vers le haut avec votre pouce, ainsi les chevilles sortiront de leurs trous.

Le carénage peut être retiré vers l'avant.

Mise en place du carénage d'engrenage

Le carénage est placé avec sa découpe sur les engrenages et est fixé en l'appuyant légèrement vers le bas. Le panneau est légèrement appuyé vers le bas. Les chevilles sont centrées dans leurs trous allongés. Il est important que le revêtement repose à plat contre la floconneuse et que les quatre chevilles s'engagent dans leurs trous oblongs. Lorsque l'entonnoir est remis en place, le carénage est bloqué vers le haut. Cela assure la sécurité des enfants.



Problèmes et leurs solutions

1. Des grains ou des ingrédients plus gros ont obstrué l'orifice d'admission.

Secouez brièvement l'appareil ou poussez les grains égarés dans l'ouverture d'entrée avec votre doigt.

2. Les graines ne passent pas de l'entonnoir aux rouleaux

Frappez l'extérieur de l'entonnoir avec la paume de votre main. Le léger impact fait tomber les grains immédiatement dans l'ouverture de l'entonnoir, sans avoir à utiliser vos doigts pour vous aider.

3. La manivelle tourne à vide

a) *Tournez légèrement la manivelle d'avant en arrière jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.*

b) *Serrez ou desserrez les écrous papillon. Continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et après 2 tours, tournez un demi tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les rouleaux fonctionnent à nouveau correctement.*

c) *Si cela ne résout pas le problème, répétez le point 1 ou nettoyez les rouleaux de votre floconneuse.*

4. Les rouleaux sont huileux ou très sales.

Voir les instructions sous entretien et nettoyage.

Si rien de tout cela ne vous aide

Avant d'envoyer la floconneuse en réparation, vous devez contacter le service client pour éventuellement obtenir un autre conseil utile.

Téléphone 0043 6245 83282 E-mail : info@agrisan.at

Ou 0041 950 18 20 E-mail: info@frohkost.ch

Garantie

Nos floconneuses sont fabriquées et contrôlées directement dans notre usine avec de nombreuses années d'expérience. Nous n'utilisons que des matériaux sélectionnés. Néanmoins, des défauts peuvent survenir.

La garantie pour le Salzburger Flockenmeister est de 5 ans

Conditions de garantie

La garantie s'applique à tous les défauts de matériaux et de fabrication et est basée sur le choix du fabricant de remplacement, de réparation ou de remboursement.

Elle n'inclut pas l'indemnisation des dommages indirects, ne s'applique pas à la perte ou à l'usure naturelle ou aux dommages résultant de l'usage de la force, d'une mauvaise utilisation ou d'un manque ou d'un entretien inapproprié. La garantie expire en

cas d'interventions non effectuées par notre société ou par des personnes ayant été autorisées par notre entreprise. La garantie est valable dans toute l'Europe pour les appareils destinés à être livrés en Europe.

Les pièces fragiles sont exclues de la garantie. Le bois est un matériau vivant et de petites fissures peuvent apparaître dans les boiseries. Celles-ci ne sont pas considérées comme des défauts matériels.

Bien entendu, en cas de défaut, vous conservez vos droits de garantie légaux, que vous pouvez faire valoir contre nous indépendamment de la garantie et qui ne sont pas limités par la garantie.

Pour faire valoir la garantie, vous avez besoin d'une preuve d'achat!



Traitement de la garantie

Les réparations des défauts de matériaux et de fabrication pendant la durée de garantie sont effectuées à nos frais.

Avant de renvoyer l'appareil

Avant de retourner l'appareil, nous vous prions de nous envoyer un e-mail ou de nous appeler. Il se pourrait qu'on puisse facilement résoudre le problème ainsi. Cela permettra d'économiser vos ressources et les nôtres.

Expédition - emballage

Si un retour par colis postal est nécessaire, veuillez emballer votre floconneuse dans son carton d'origine ou si possible dans une boîte avec une protection suffisante.

Utilisez suffisamment de matériel de rembourrage comme des journaux, des boîtes, du carton etc.

Veuillez également inclure des informations écrites sur le problème à résoudre et tout en marquant votre numéro de téléphone afin que nous puissions vous contacter si nécessaire.

Envoyez le colis suffisamment affranchi à notre adresse – pensez également souscrire une assurance transport, laquelle ne causera pratiquement pas de frais de port plus élevés

Adresse du garant de la garantie

frohkost.ch GmbH
Eichholzstrasse 10
8623 Wetzikon ZH
Suisse

Tél.0041 950 18 20

Courriel :
info@frohkost.ch

Internet :
www.frohkost.ch

Caractéristiques techniques

Construction en bois: local, hêtre massif, chêne ou noyer
Rouleaux: en acier inoxydable sans nickel
Engrenages: en acier inoxydable résistant à la corrosion
Surface: 110 x 75 mm
Hauteur 280mm
Poids: 2,1 kg
Rendement: environ 90 g/min
Fixation avec une pince à vis sur une
Bordure de table etc.
Convient pour floconner avoine, épeautre, blé, seigle, pavot,
graines de lin, de chanvre de tournesol etc.
Garantie 5 ans

frohkost.ch GmbH
Eichholzstrasse 10
8623 Wetzikon ZH
Suisse

Tél.0041 950 18 20

Courriel :
info@frohkost.ch

Internet :
www.frohkost.ch