

Korn-Quetsche/Grain Flaker

Instructions for use

ESCHENFELDER
novia

Congratulations!

With your novia Korn-Quetsche you bring colored swing into your kitchen. It has been developed for a healthy nutrition and in consideration of ecological principles.

1. Setting up

The novia 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

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.

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

3. Use

With the Eschenfelder novia 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, oily seeds like poppy seeds, linseed, sunflower seeds, pumpkin seeds can also be flaked, as well as spices like anis, fennel, cumin, cinnamon, mustard seeds, cardamon, coriander etc. 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 novia into the dish-washer!

Wooden parts: You may clean them with a moist towel.

Do not use any detergent!

Flaking mechanism: It requires a regular cleaning. Especially after having flaked oily seeds (particularly poppy seeds), spices or exclusively 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.

Please mind:

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

No soaking of the wooden parts. No arbitrary dismantling!

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 novia Korn-Quetsche comes with a 2 year warranty from date of purchase, on the condition that it has been used accordingly. The warranty covers defects due to faults in material or defects of fabrication. Any damage caused by natural abrasion, improperly treatment or impacts (like f.e. the dismantling of the flaking mechanism), is explicitly not covered by the warranty.

We reserve the right of decision for repair or replacement.

Please contact us in case of warranty.

7. Technical details

<u>Flaking mechanism:</u>	two nickelfree stainless steel rollers, operation without gears, free from wear
<u>Case:</u>	solid domestic beech from certified sustainable forest inventory, surface treated with organic linseed oil
<u>Funnel:</u>	anodized aluminium
<u>Chute:</u>	Natural colors nickelfree stainless steel easy cleaning due to open construction
<u>Output:</u>	One dish cereals (50 gr) ca. 20 sec Flour can be gained by flaking several times
<u>Texture of flakes:</u>	continuous adjustment
<u>Flaking material:</u>	knurled nuts , stainless steel any grains except corn, dry or moist, oily seeds, spices, leguminous plants and many more.
<u>Measurements:</u>	Heights 24 cm, Width 12 cm, Depth 24 cm (incl. handle)
<u>Handle:</u>	Standard length 20 cm extra long 25 cm (on demand)
<u>Screw clamp:</u>	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 added 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 novia!

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

Wie Heute Best mit Eschenfelder Team

Korn-Quetsche/Floconneuse

Mode d'emploi

ESCHENFELDER
novia

Félicitations!

Avec votre floconneuse novia vous venez d'apporter d'élan coloré dans votre cuisine. Elle est conçue pour une nourriture saine et pleine valeur et d'après des normes écologiques rigoureuses.

1. Mise en place

Il est important que votre novia 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

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. En ajustant les écrous 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 l'églage d'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.

3. Utilisation

Avec la novia 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 qu'e des flocons avec les graines oléagineuses comme le pavot, le sésame, le lin, le tournesol etc.

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 novia sous le robinet et encore moins dans le 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 lateral entre rouleau 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.

Attention:

En nettoyant, prenez bien garde à ne pas déformer la languette laterale. Ne mettez jamais à tremper les parties en bois.

Ne démontez jamais la floconneuse!

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 dûs à l'usure, pour les fautes de manutention ou 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 contacter votre vendeur ou nous téléphoner. Nous nous réservons le droit de décider si vous devez nous faire parvenir la floconneuse qui devra être soigneusement emballée et suffisamment affranchie à l'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 massif domicile, des peuplements forestiers durables, traité en surface avec de l'huile de lin biologique
<u>Entonnoir:</u>	En aluminium anodisé Couleurs naturelles
<u>Chute:</u>	En inox sans nickel, nettoyage facile grâce à la construction ouverte
<u>Rendement :</u>	Env. 150 g de flocons à la minute, soit 20 sec. pour une portion de musli (50 g). Vous obtenez de la farine en passant les flocons plusieurs fois
<u>Epaisseur des flocons:</u>	Réglable en continu Ecrous moletés en inox
<u>Possibilités:</u>	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. 45 mm d'épaisseur, fait saillie min. 40 mm

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 musli 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 novia! Pour toutes questions nous serons volontiers à votre disposition

Ave Floide Bon mit Eschenfelder Team