

L'histoire nous apprend que les hommes et les femmes moulent des grains pour nourrir leurs familles depuis des milliers d'années. Aujourd'hui, des grains moulus sont disponibles de manière commerciale mais les cuisiniers qui se soucient d'une qualité saine et d'une nutrition maximale pour leurs familles produisent encore de la farine fraîche à la maison. Bien sûr, ils ont toujours recherché pour des façons de rendre le moulage meilleur, plus rapide et plus facile.

La manière la plus récente et la meilleure de moudre les grains à la maison sans électricité est le Moulin Wonder "Junior". Il a été créé pour rendre cette tâche plus plaisante, plus silencieuse, plus propre et plus facile lorsque l'électricité n'est pas disponible.

Les boulangers et nutritionnistes sont d'accord que les farines de grains fraîchement moulus sont beaucoup plus nourrissantes et ont une meilleure saveur que les farines qui ont quelques jours ou même quelques semaines. Mais vous pourrez découvrir pour vous-mêmes. Essayez de moudre différentes variétés telles que le blé entier, le seigle, l'avoine, le sarrasin, le riz, le millet, le maïs, les fèves de soja, l'orge ou le triticale. Nous croyons que vous serez ravi des résultats et nous espérons que vous jouirez de votre WonderMill "Junior" pour beaucoup d'années.

Pour plus d'information, contactez:

The WonderMill Company
Pocatello, ID 83201
Phone: (208) 2349352
Email:
service@thewondermill.com
www.thewondermill.com

Wonder "Junior"

Moulin manuel à grain et farine

Moud tous les grains (avec les meules en acier inoxydable)

De farines fines à de céréales grossières

Le meilleur moulin à farine manuel au monde!

Belle finition "Powder Coat" résistante aux égratignures et écorchures

Roulements lubrifiés à vie

Construction en une pièce pour usage intensif avec inclinaison vers l'arrière pour recueillir la farine facilement

Se fixe avec un serre-joint ou des boulons jusqu'à 5.1 cm d'épaisseur

Trémie qui détient plus de 1 pinte

Ajustement simple pour une texture de farine très fine à des grains grossièrement concassés

Manivelle de 25.4 cm facile à tourner

Poignée à prise ergonomique

Le seul serre-joint double breveté au monde. Ne glissera pas comme les autres moulins à grains manuels.

Brevet en instance

TABLE DES MATIÈRES

Instructions importantes de sécurité	pg. 1
Assemblage et nettoyage	pg. 2
Comment moudre en utilisant les meules comparé aux pierres	pg. 3
Comment installer votre moulin	pg. 4
Accessoires et pièces optionnels	pg. 4
Garantie et entretien	pg. 5

GARANTIE ET SERVICE

GARANTIE À VIE LIMITÉE

Votre Moulin Wonder "Junior" est couvert par une **Garantie à vie limitée**. Cela veut dire que pour 6 années complètes à partir de la date d'achat, tout sur votre moulin, sauf si mentionné ci-dessous, est garanti par la compagnie WonderMill d'être sans défauts mécaniques en matériaux ou confection. Le boîtier du moulin mono-corps et les meules en acier inoxydable sont garantis pour la vie du propriétaire original. La garantie est non-transférable et est sujet aux termes et conditions suivantes:

1. Les meules de pierre sont garanties pour un an à partir de la date d'achat.
2. La manivelle et les revêtements de métal ne sont pas garantis.
3. La garantie ne couvre pas les dommages d'expédition, d'usage impropre, d'échappement, d'usage commercial, de réparations par des personnes non-autorisés ou l'usure normale.
4. Même si votre Moulin Wonder "Junior" peut être motorisé et être très efficace, motoriser votre moulin annule la garantie normale.
5. Pour n'importe quel service de garantie vous devez avoir une preuve d'achat pour faire une réclamation de garantie. Veuillez garder votre facture ou une copie dans une place en sécurité. Absolument aucun travail de garantie ne sera honoré sans la facture.
6. Tous les frais de poste pour le service de garantie (dans les deux sens) est la responsabilité du propriétaire du moulin.
7. Sous aucunes circonstances la compagnie WonderMill sera-t-elle tenue responsable pour des dommages collatéraux soutenus en rapport avec le Moulin à grain Wonder "Junior". La garantie couvre seulement le Moulin à grains Wonder "Junior" et ses pièces spécifiques, pas la nourriture ou les produits broyés dans l'appareil.
8. POUR DU SERVICE DE GARANTIE VEUILLEZ CONTACTER:

The WonderMill Company
Pocatello, ID 83201
Phone: (208) 2349352
www.thewondermill.com
service@thewondermill.com

COMMENT MONTER VOTRE MOULIN

Votre Moulin Wonder “Junior” comprend quatre trous de montage dans chaque coin de sa base. Vous pouvez attacher le moulin en permanence en perçant quatre trous respectifs dans un comptoir ou une table de travail et boulonnant le moulin en place.

Vous pouvez aussi boulonner le moulin à une planche de 5cm x 20cm x 30cm et ensuite vous pouvez utiliser deux serre-joints C pour fixer la planche à une table ou un comptoir.

Si vous avez acheté le serre-joint double optionnel, vous avez qu’à boulonner la base du moulin au serre-joint double avec les quatre boulons courts fournis. Ensuite vous pouvez fixer le moulin à n’importe quel comptoir ou table de 5 cm ou moins d’épaisseur. Le système de serre-joint double breveté tient le moulin fermement en place.

Pour le moulage le plus facile, la surface de montage devrait être à peu près à la hauteur de la taille.

PIÈCES ET ACCESSOIRES OPTIONNELS

NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION
-----------------	-------------

70-SSBURR	Meules en acier inoxydable (voir description à la page 3)
-----------	---

70-CLAMP	Ensemble de serre-joint double breveté (voir description à la page 4)
----------	---

70-MKIT	Ensemble de motorisation. Ceci inclut une poulie très résistante et des instructions pour motoriser votre Moulin Wonder “Junior”. Vous pouvez avoir plus d’exemples pour comment faire cela ici: www.thewondermill.com (site en anglais seulement)
---------	---

70-ADJKNOB	Vis et rondelle ajustable
------------	---------------------------

70-HANDLE	Assemblage de manivelle
-----------	-------------------------

70-STONES	Meules de pierre (vois description à la page 3)
-----------	---

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ VEUILLEZ LIRE

Le Moulin Wonder “Junior” a été conçu avec de l’ingénierie détaillée pour le rendre le moulin manuel le plus facile à utiliser. C’est le moulin le plus sécuritaire et fonctionnel disponible. Veuillez considérer ce qui suit:

Danger: Ne mettez jamais vos doigts ou n’importe quelle partie du corps à l’intérieur du col du moulin ou près du broyeur ou n’importe quelle autre pièce en mouvement. Les cheveux ou vêtements louses devraient être rattachés par l’arrière. Les pièces en mouvement peuvent causer des blessures graves.

Danger: Même si votre Moulin Wonder “Junior” peut être motorisé, motoriser l’appareil augmente grandement les risques de blessures suite au contact corporel avec les pièces en mouvement. Aussi, n’oubliez pas que de motoriser votre moulin annule la garantie normale.

Danger: Ne laissez jamais votre arbre de broyeur tourner plus vite que 80 trs/min.

Important: Le revêtement de “peinture en poudre” cuite sur votre Moulin Wonder “Junior” résistera aux acides, détergents, à l’écaillage et aux égratignures et est approuvé par la FDA pour être en contact avec la nourriture. Toutefois, vous devriez la protéger de l’usure et d’objets tranchants.

Important: Ne faites pas fonctionner le Moulin Wonder “Junior” lorsqu’il est vide. Les meules peuvent être endommagées ou faire défaut prématurément si elles tournent une contre l’autre sans grains dans le moulin.

Important: Ne mettez AUCUN autre objet que des grains, graines, mais ou légumineuses à l’intérieur de la trémie car cela pourrait endommager le broyeur, les pierres, les meules, etc.

Important: Environ le premier kilo que vous moulez peut contenir de petites granules qui viennent des hauts endroits sur les meules de pierre alors qu’elles s’adaptent une contre l’autre. Cela est une partie normale du procédé d’adaptation et n’abime d’aucune manière le moulin. Veuillez jeter la première quantité de farine pour cette raison.

Astuce: Le Moulin Wonder “Junior”, avec les meules en acier inoxydable, fait d’excellents beurres de noix. Toutefois, les noix doivent être FRAÎCHES. Même si légèrement rassises, les noix tourneront plus en une farine qu’un beurre. Si vos noix ne peuvent pas produire un beurre lisse et consistant, essayez d’ajouter de l’huile ou utiliser des noix plus fraîches. Pour améliorer la saveur, ajoutez du sel.

Astuce: Certains produits (par exemple: les fèves de soja) peuvent être difficiles à broyer. Si le moulin est trop difficile à tourner, essayez de moudre plus grossièrement et ensuite remoudre plus finement.

Astuce: Des galettes de farine peuvent s’entasser dans des endroits de votre moulin. Nettoyez toujours minutieusement votre moulin après chaque usage. Une brosse à poiles mous est très efficace pour ôter les accumulations.

ASSEMBLAGE ET NETTOYAGE

Le Moulin Wonder “Junior” est livré presque tout assemblé. Pour utiliser votre moulin vous devez accomplir les simples étapes suivantes:

1. Enlevez le corps principal du moulin de la boîte. Attachez le serre-joint double à la base du moulin. Utilisez les 4 boulons courts pour fixer le serre-joint à la base du moulin. Les boulons iront à travers la base dans les trous filetés du serre-joint double. Assurez-vous que l’ouverture du serre-joint fait face à un côté autre que la manivelle (voir la photo sur le dessus du manuel d’utilisation). Serrez les quatre boulons solidement.
2. Attachez la manivelle à l’arbre du moulin. Serrez la poignée solidement.
3. Mettez les meules de pierre ou en acier inoxydable (dépendent de votre choix) au-devant du moulin en alignant les trois trous sur le derrière des meules aux trois piques sur le devant du moulin. Il y a seulement une façon que les meules peuvent faire sur les piques, NE FORCEZ PAS les meules sur le moulin.
4. Mettez la rondelle sur le pique du boulon ajustable fileté et ensuite vissez prudemment le pique fileté dans le broyeur. Serrez à la main. Ce boulon est utilisé pour ajuster les paramètres de grossier à fin.
5. Si vous avez le serre-joint double sur votre Moulin Wonder “Junior” il se montera simplement sur une table ou un comptoir. Si vous n’avez pas le serre-joint vous pouvez boulonner le moulin à un comptoir à travers les quatre trous sur la base du Moulin Wonder “Junior”. Vous êtes maintenant prêt à utiliser votre moulin.

NETTOYAGE

Contrairement à la plupart des autres moulins, chaque pièce du Moulin Wonder “Junior” (à l’exception des meules) est antirouille ou plaquée pour résister à la rouille. Vous pouvez nettoyer le moulin à n’importe quel moment en le lavant à la main dans de l’eau chaude savonneuse. Rincez toujours bien et essuyez à fond. NE METTEZ PAS votre moulin dans le lave-vaisselle. Dans la plupart des cas c’est suffisamment bon de limiter le nettoyage à un époussetage prudent avec une brosse raide.

COMMENT MOUDRE

1. Commencez par choisir les bonnes meules. Votre moulin est équipé avec les meules de pierre. Vous avez peut-être aussi acheté les meules en acier inoxydable.

Meules de pierre: Celles-ci fournissent la farine moulue la plus fine disponible. Elles sont les meilleures pour produire de la farine de qualité pâtissière à partir du blé, mais, seigle, de l'avoine et d'autres grains SECS. Si de l'huile est présente dans les grains qui se font moudre, ils rempliront, glaceront et boucheront le moulin. Si cela arrive, vous pouvez enlever le glaçage avec du savon, de l'eau chaude et une brosse rigide pour qu'il n'y ait pas de dommage permanent. Si les pierres forment un glaçage vous avez besoin d'utiliser les meules en acier inoxydable optionnelles.

Meules en acier inoxydable: Celles-ci sont plus polyvalentes mais moulent typiquement 10 à 20 pourcent plus grossièrement. Les meules en acier inoxydable moulent n'importe quoi que les meules en pierre moulent et EN PLUS ils peuvent broyer n'importe quel aliment huileux tel que les arachides (cacahuètes), fèves de soja, graines de tournesol, graines de pavot, grains de café, etc. Les meules en acier inoxydable sont excellentes pour faire des beurres de noix tels que le beurre d'arachide, etc. Lorsque vous avez terminé, lavez simplement les meules dans de l'eau chaude savonneuse et essuyez.

2. Sans mettre de nourriture dans la trémie, tournez le boulon ajustable jusqu'à ce que les meules commencent juste à se toucher (lorsque bien fixé, vous pouvez entendre les meules se frotter une contre l'autre, mais la manivelle doit tourner avec aisance). Maintenant, simplement versez vos aliments non-broyés dans le Moulin Wonder "Junior" et tournez la manivelle jusqu'à ce que de la farine commence à tomber du moulin dans le bol de collecte. Pendant que vous tournez la manivelle, serrez le boulon ajustable jusqu'à ce que vous produisiez la finesse de mouture désirée. Le Moulin Wonder "Junior" a été conçu pour que vous ne puissiez pas sur-serrez le boulon d'ajustement si vous faites tous les ajustements à la main.

IMPORTANT: N'UTILISEZ PAS DE PINCES OU N'IMPORTE QUEL AUTRE OUTIL POUR SERREZ LE BOULON AJUSTABLE, TOURNER LE BOULON SEULEMENT À LA MAIN!!

ASTUCE: Ajustez la finesse de mouture au degré que vous désirez. Maintenant essayez de desserrer le boulon d'ajustement d'un ou deux tours. Souvent, le moulin tournera plus facilement mais votre farine n'apparaîtra pas plus grossière.

Tournez la manivelle au moins trois fois entre chaque changement de réglage du boulon d'ajustement pour jauger correctement les effets du changement de paramètre. Si la manivelle est juste trop dure à tourner au paramètre que vous voulez, desserrez le boulon ajustable de quatre à six tours and moulez la farine à ce paramètre. Maintenant, réajustez au paramètre plus fin et mettez la farine (grossière) que vous avez produite la première fois dans le moulin à nouveau. Maintenant remoulez à ce paramètre plus fin. Ce processus deux-étapes prend normalement la moitié de la force et pas beaucoup plus de temps.