

FIOCCATRICE MANUALE PER CEREALI ESCHENFELDER

1. Installazione

La fioccatrice dovrebbe avere una collocazione stabile in cucina in modo da poter essere facilmente utilizzata.

Grazie al morsetto in dotazione è possibile fissare la fioccatrice ad un tavolo o sul bordo di un piano di lavoro (dimensioni massime sfruttabili: spessore 50 mm. e profondità 40 mm.). Per un'installazione corretta e stabile, i quattro piedini devono essere a contatto diretto con il piano. Infilare il morsetto nell'apposito buco alla base della fioccatrice e ancorare al tavolo avvitandolo.

2. Utilizzo

In fase di fioccatrice ruotare la manovella sempre in senso orario. La rotazione in senso antiorario potrebbe danneggiare la tramoggia.

E' possibile aggiustare la distanza tra le macine con le apposite viti, in base al tipo di cereale da fioccare. L'impostazione di fabbrica delle macine consente di fioccare la gran parte dei cereali.

La fioccatrice consente di trattare tutti i tipi di cereali ad eccezione del mais. E' possibile trattare anche semi oleaginosi come papavero, semi di lino, semi di girasole, semi di zucca, così come spezie quali l'anice, il finocchio, la cannella, il cumino, i semi di mostarda, il cardamomo, il coriandolo ecc. E' possibile macinare anche noci sminuzzate, erbe essiccate, lenticchie e piccoli pezzi di frutta essiccata come l'uva passa.

3. Pulizia e manutenzione

Non lavare mai in lavastoviglie.

E' possibile pulire le parti in legno con un panno umido.

Non utilizzare alcun tipo di detergente.

Non bagnare le parti in legno.

La macina e le parti metalliche devono essere pulite regolarmente. La pulizia delle macine può essere effettuata macinando del riso dopo l'uso. Utilizzare il pennello in dotazione per mantenere pulite le parti metalliche.

www.ortosulterrazzo.it