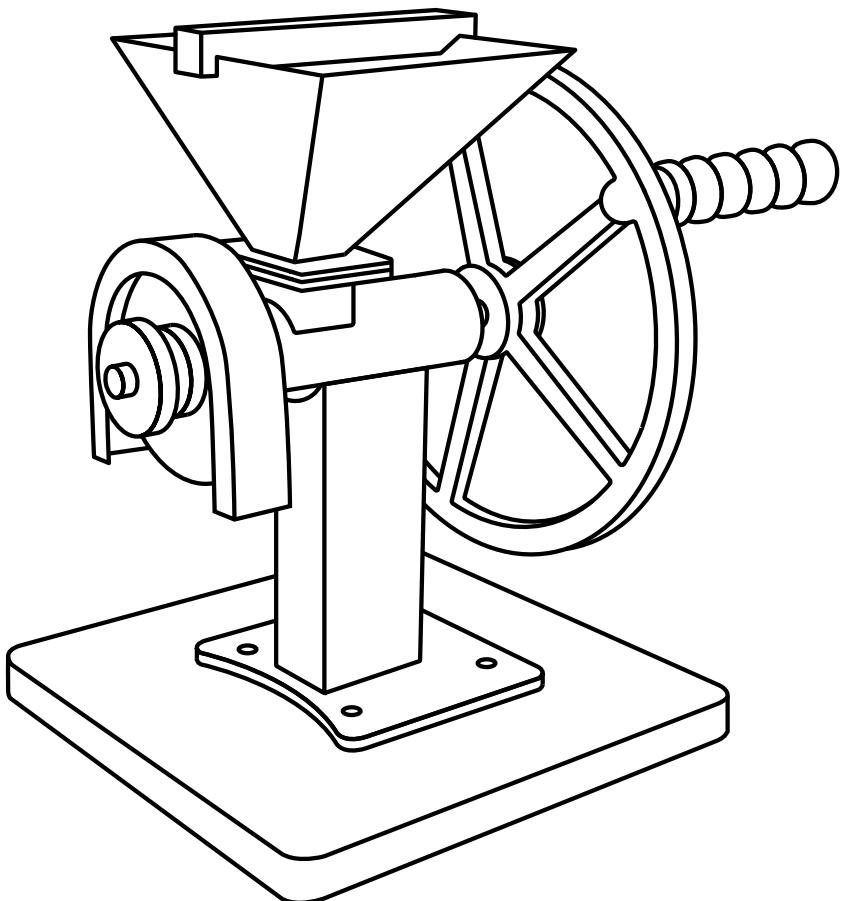


Owners Manual



Madalga
Flour Mill Classico

USAGE:

The Classico flour mill is designed and constructed for home use.

Before using it for the first time, please read the instructions carefully.

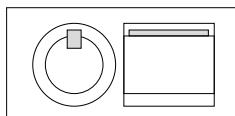
Do not operate the flour mill without grain in the hopper to prevent excessive wear of the grinding discs.

Protect from moisture to avoid rust.

ASSEMBLY:

The Classico flour mill is delivered partially assembled. You can get started in just a few steps!

Place the main body of the mill on a stable surface and attach it securely. The supplied wooden panel is ONLY used for transport security and is not intended for securing the mill.



INSTALL FLYWHEEL:

1. Rotate the crank axis until the notch is pointing upwards.
2. Place the square metal pin in the notch.
3. The guiding pin protrudes from the shaft. Slide the flywheel over the shaft. The flywheel has a notch that slides over the protruding pin.
4. Press the flywheel on the shaft until the end of the shaft is flush with the outer edge of the flywheel. The flywheel must not touch the body of the mill.
5. Tighten the adjusting screw with the supplied hex wrench to secure the flywheel in place. Use washers!

INSTALL CRANK HANDLE:

1. Turn the screw of the crank handle through the crank arm into the threaded hole on the axle of the flour mill until it is firmly seated.
2. Turn the screw of the crank handle through the crank arm into the threaded hole on the edge of the flywheel until it is firmly seated. Use washers!
3. Tighten the two screws completely with a wrench (not included).
4. Attach the wooden crank handle with the screw and tighten it.

Important: Make sure that the wooden handle on the screw rotates freely. If this is not the case, loosen the screw and tighten the locking nut again to hold the screw in place.

ASSEMBLY:

Place the Classico flour mill in a stable location before working with the pre-drilled holes in the base (mounting material is not included). For best results, attach the mill to an immovable object. The mill can also be mounted on a piece of plywood, which in turn can be attached onto a stable surface. This allows you to set up and dismantle your flour mill quickly and easily.

Caution: If the fastening screws are tightened too tightly, and especially if no washer is used between the head of the screw and the body of the flour mill, the powder-coated surface may be damaged.

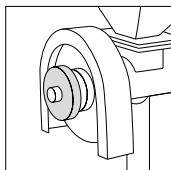
USE:

1. The Classico flour mill is designed to grind dry grains and seeds. Moist, soft or oily grains and seeds can clog the grinder. Oily seeds can be mixed in with dry grains.
Note: The coarser the discs are set, the easier grinding becomes, and the chance of blockages is also reduced.
2. For fine flour, turn the adjustment knob counterclockwise by one or two revolutions until the desired fineness is achieved.

Start by tightening the adjustment knob until the surface of the grinding discs has just reached full surface contact. Put your seeds in the hopper. Turn the crank until some flour comes out. Then tighten or loosen the adjustment knob to achieve the desired fineness. Fine adjustment to produce a light, fluffy pastry flour will require more turning effort than coarse meal. Extremely fine grinding causes more wear on the grinding discs. The adjustment knob should never be pulled so far that you can no longer turn the handle with reasonable effort.

If turning the mill is too heavy:

- 1) Loosen the adjustment knob by half a revolution to one revolution to adjust to the flour consistency. This does not have overly effect the degree of grinding but does ease the effort of turning.
- 2) In the case of hard grains (maize), first break the grain to the „coarse“ level then pass the grain through a second time on the desired fineness. When the adjustment knob is loosened, the degree of grinding becomes increasingly coarser, faster, easier and less uniform. Coarse flour or grist is used for hearty multigrain breads, for cooking and for animal feed.



CHANGING THE DEGREE OF GRINDING:

When setting from coarse to fine, tighten the adjustment knob bit by bit, and slowly turn the crank. After a few revolutions, the desired fineness is achieved.

CLEANING:

To clean, first remove the cover for the grinding discs, then unscrew the adjustment knob. Slide the grinding discs off the shaft. There is a square guiding pin, which holds the grinding disc in place. BE CAREFUL not to loosen it! The grinding discs are made of stainless steel and can be washed in the dishwasher. For the mill body, shaft and spring, use a soft, bristly brush to remove any residue. The mill body can be wiped with a damp cloth. Avoid abrasive cleaners, scouring sponges and aggressive chemical cleaners that can spoil the paint and damage the mill. The mill body is not designed for immersion in water. Make sure that all foreign objects are removed during cleaning and that all surfaces are dry to avoid stains and rust.

ATTENTION:

Do not let children operate the mill unattended due to risk of injury. Never put your fingers in or grab the opening of the mill while it is in operation.

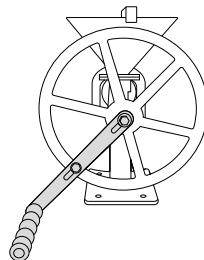
The machine must be mounted on a stable surface. No liability is assumed for persons or machine damage caused by non-observance of the instructions for use.

MOTORIZATION:

The Classico flour mill can be operated by motor. The flywheel is grooved for use with a standard V-belt that is half an inch wide and is often referred to as an „A“ V-belt. Due to variables in device availability, we do not give specific instructions or recommendations for motorisation.

DANGER:

- Do not exceed 75 rpm on the pulley and shaft of your flour mill. It may require the use of a gear motor to achieve such slow speeds.
- All moving parts must be fully enclosed. Hair, loose clothing, and extremities can get caught in moving parts, which can lead to serious injuries.
- Do not leave your motorized flour mill unattended during operation.
- Keep away from children and pets.
- Engine and grain mill must be securely attached to an immovable surface.
- The wooden crank handle and handle arm MUST be removed before motorized operation.
- Do not tighten the adjustment knob too tightly. Even when motorized, you should be able to move the pulley by hand when the motor is switched off. If you cannot move the pulley by hand when the engine is switched off, the adjustment knob is too tight.
- Excessive belt tension leads to bearing and/or shaft damage.
- Do not let the flour mill run without grain in the funnel.
- Due to the many variables that arise during motorization, the warranty expires if the mill is motorized.
- By motorizing your flour mill, you assume full liability and responsibility for compliance with all applicable federal, state, and local safety standards.



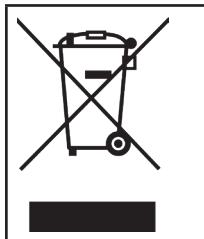
WARRANTY INFORMATION:

The manufacturer provides a warranty in accordance with the legislation of the customer's country of residence with a minimum duration of 1 year from the date of sale of the device to the end user.

Warranty repairs may only be carried out by an authorized service center. When using the warranty, the original proof of purchase (with date of purchase) must be presented.

The warranty does not apply to:

- Normal wear and tear
- Misuse, e.g. overloading of the device, use of unapproved accessories
- Use of force, damage caused by external influences.
- Damage caused by non-observance of the operating instructions, e.g. connection to an unsuitable power supply or non-observance of the installation instructions.
- Partially or completely disassembled devices.
- No warranty can be claimed for a broken transport plate, this serves only as a security during shipping.



This labelling indicates that this product may not be disposed of with other household waste throughout the EU. To avoid possible damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle them responsibly to ensure sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the dealer where the product was purchased. You can recycle this product in an environmentally friendly way.

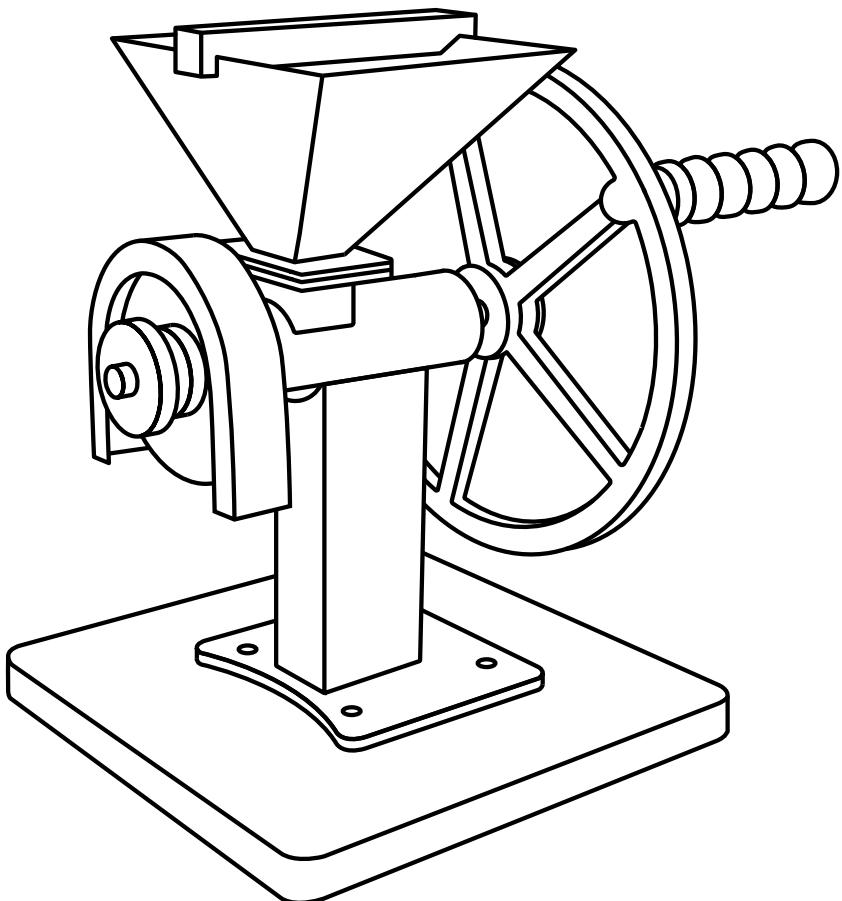
Madalga is a brand of

Luba GmbH

Massenheimer Weg 25
61352 Bad Homburg v.d.H.
Germany

www.madalga.com • www.luba.de

Bedienungsanleitung



Madalga
Getreidemühle Classico

BEDIENUNG:

Die Getreidemühle Classico ist für den privaten Hausgebrauch konzipiert und konstruiert.

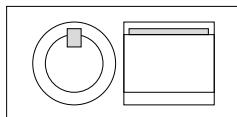
Vor dem ersten Gebrauch bitte die Anleitung lesen.

Der Betrieb der Getreidemühle ohne Getreide im Trichter führt zu übermäßigem Verschleiß der Mahlscheiben.

Vor Feuchtigkeit schützen, Teile können rosten.

MONTAGE:

Die Getreidemühle Classico wird teilmontiert geliefert. In nur wenigen Schritten können Sie loslegen! Stellen Sie den Hauptkörper der Mühle auf eine stabile Oberfläche und befestigen Sie diesen. Die mitgelieferte Holzplatte dient NUR zur Transportsicherung und ist nicht zur Befestigung der Mühle gedacht.



SCHWUNGRAD INSTALLIEREN

1. Drehen Sie die Kurbelachse, bis die Kerbe nach oben zeigt.
2. Setzen Sie den quadratischen Metallstift in die Kerbe.
3. Der Stift ragt aus dem Schaft. Schieben Sie das Schwungrad mit dem großen Überstand über den Schaft. Das Schwungrad hat eine Kerbe, die über den hervorstehenden Stift rutscht.
4. Drücken Sie das Schwungrad auf den Schaft, bis das Ende des Schafts bündig mit der Außenkante des Schwungrads ist. Das Schwungrad darf den Mühlenkörper nicht berühren.
5. Ziehen Sie die Stellschraube mit dem mitgelieferten Sechskantschlüssel an, um das Schwungrad zu fixieren. Unterlegscheiben verwenden!

KURBELGRIFF INSTALLIEREN

6. Drehen Sie die Kurbelgriff-Schraube durch den Kurbelarm in die Gewindebohrung der Getreidemühlenachse, bis sie fest sitzt.
7. Fixieren Sie den Kurbelarm am Rande des Schwungrads, bis er ebenfalls fest sitzt. Unterlegscheiben verwenden!
8. Ziehen Sie die beiden Schrauben mit einem Schraubenschlüssel (nicht im Lieferumfang enthalten) vollständig an.
9. Befestigen Sie den Kurbelgriff mit der Schraube und ziehen Sie sie fest. Wichtig: Stellen Sie sicher, dass sich der Holzgriff an der Schraube frei dreht. Wenn dies nicht der Fall ist, lösen Sie die Schraube und ziehen Sie die Sicherungsmutter erneut fest, um die Schraube in Position zu halten.

MONTAGE:

Stellen Sie die Getreidemühle Classico an einen stabilen Standort, bevor Sie mit den vorgebohrten Löchern in der Basis arbeiten. (Montagematerial ist nicht im Lieferumfang

enthalten.) Für beste Ergebnisse befestigen Sie die Mühle an einem unbeweglichen Objekt. Die Mühle kann auch auf einem Stück Sperrholz montiert werden, das wiederum auf eine stabile Oberfläche gespannt werden kann. So können Sie Ihre Getreidemühle schnell und einfach auf- und abbauen.

Achtung: Wenn die Befestigungsschrauben zu fest angezogen sind und insbesondere, wenn keine Unterlegscheibe zwischen dem Kopf der Schraube und dem Körper der Getreidemühle verwendet wird, kann die pulverbeschichtete Oberfläche beschädigt werden.

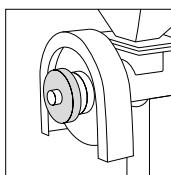
GEBRAUCH:

1. Die Getreidemühle Classico wurde entwickelt, um harte, trockene Getreide oder Körner zu mahlen. Feuchtes, weiches oder öliges Mahlgut kann das Mahlwerk verstopfen. Ölhaltige Saaten können mit trockenen Getreide gemischt vermahlen werden.
Hinweis: Ein sehr grober Mahlgrad ist weniger anfällig für Verstopfungen
2. Für feines Mehl drehen Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn um ein oder zwei Umdrehungen, bis die gewünschte Feinheit erzielt ist.

Beginnen Sie mit dem Anziehen des Einstellknopfes, bis die Oberfläche der Mahlscheiben gerade den vollen Oberflächenkontakt erreicht haben. Geben Sie Ihr Mahlgut in den Trichter. Drehen Sie die Kurbel, bis etwas Mehl austritt. Ziehen Sie dann den Einstellknopf fest oder lösen Sie ihn, um die gewünschte Feinheit zu erreichen. Für ein leichtes, „flauschiges“ Gebäckmehl mit feiner Einstellung ist ein größerer Kraftaufwand erforderlich als für grobes Schrot. Extrem feine Mahlgrade verursachen mehr Verschleiß an den Mahlscheiben. Der Einstellknopf sollte niemals so weit angezogen werden, dass man den Griff nicht mehr mit vertretbarem Aufwand drehen kann.

Sollte die Mühle zu schwer drehen können Sie

- 1) den Einstellknopf um eine halbe bis eine Umdrehung der Mehlkonsistenz lösen. Dies hat keine große Auswirkung auf den Mahlgrad aber es bewirkt eine bessere Leichtigkeit des Drehens.
- 2) Es ist bei harten Getreidearten (Mais) am effizientesten, das Getreide erst einmal auf Stufe „grob“ vorzubrechen und ein zweites Mal auf der gewünschten Feinheit durchzulassen. Wenn Sie den Einstellknopf lösen, wird der Mahlgrad zunehmend größer, schneller, einfacher und weniger gleichmäßig. Grobes Mehl oder Schrot wird für herzhafte Mehrkornbrote, zum Kochen und für Tierfutter verwendet.



MAHLGRAD VERÄNDERN:

Bei Einstellung von grob auf fein den Einstellknopf Stück für Stück anziehen und die Kurbel dabei langsam drehen. Nach einigen Umdrehungen ist die gewünschte Feinheit erreicht.

REINIGUNG:

Zur Reinigung zuerst die Abdeckung für die Mahlscheiben entfernen, danach den Einstellknopf abschrauben. Schieben Sie die Mahlscheiben von dem Schaft. Es gibt einen quadratischen „Stift“, der die Mahlscheibe an Ort und Stelle hält. ACHTEN SIE DARAUF, ihn nicht zu verlieren! Die Mahlscheiben sind aus Edelstahl und können in der Spülmaschine gewaschen werden. Verwenden Sie für den Mühlenkörper, den Schaft und die Feder eine weiche, borstige Bürste, um

eventuelle Rückstände zu entfernen. Der Mühlenkörper kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Vermeiden Sie abrasive Reiniger, Scheuerschwämme und aggressive chemische Reiniger, die den Lack beschädigen können. Der Mühlenkörper ist nicht für das Eintauchen in Wasser ausgelegt. Stellen Sie sicher, dass alle Fremdkörper bei der Reinigung entfernt werden und dass alle Oberflächen trocken sind, um Flecken und Rost zu vermeiden.

ACHTUNG:

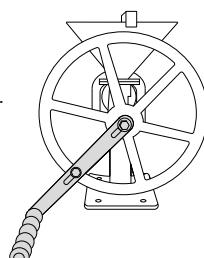
Lassen Sie Kinder die Mühle nicht unbeaufsichtigt bedienen, Verletzungsgefahr. Greifen Sie niemals mit den Fingern in die Auslassöffnung der Mühle, solange diese in Betrieb ist. Die Maschine muss auf einem stabilen Untergrund montiert werden. Für Personen oder Maschinenschäden, die durch eine Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.

MOTORIZIERUNG:

Die Getreidemühle Classico kann motorisiert betrieben werden. Das Schwungrad ist zur Verwendung mit einem Standard-Keilriemen gerillt, der einen halben Zoll breit ist und oft als „A“-Keilriemen bezeichnet wird. Aufgrund von Variablen in der Geräteverfügbarkeit geben wir keine spezifischen Anweisungen oder Empfehlungen für die Motorisierung.

GEFAHR:

- Überschreiten Sie nicht 75 U/min an der Riemscheibe und dem Schaft Ihrer Getreidemühle. Es kann die Verwendung eines Getriebemotors erfordern, um solche langsam Geschwindigkeiten zu erreichen.
- Alle beweglichen Teile müssen vollständig umschlossen sein. Haare, lose Kleidung und Extremitäten können sich in beweglichen Teilen verfangen, was zu schweren Verletzungen führen kann.
- Lassen Sie Ihre motorisierte Getreidemühle während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Von Kindern und Haustieren fernhalten.
- Motor und Getreidemühle müssen sicher und geschützt an einer unbeweglichen Oberfläche befestigt werden.
- Der hölzerne Handkurbelgriff und der Griffarm MÜSSEN vor dem motorisierten Betrieb entfernt werden.
- Ziehen Sie den Einstellknopf nicht zu fest an. Auch im motorisierten Zustand sollten Sie die Riemscheibe bei ausgeschaltetem Motor von Hand bewegen können. Wenn Sie die Riemscheibe bei ausgeschaltetem Motor nicht von Hand bewegen können, ist der Einstellknopf zu eng.
- Übermäßige Riemenspannung führt zu Lager- und/oder Wellenschäden.
- Lassen Sie die Getreidemühle nicht ohne Getreide im Trichter laufen.
- Aufgrund der vielen Variablen, die während der Motorisierung entstehen, erlischt die Garantie, wenn die Mühle motorisiert betrieben wird.
- Durch die Motorisierung Ihrer Getreidemühle übernehmen Sie die volle Haftung und Verantwortung für die Einhaltung aller geltenden Bundes-, Landes- und lokalen Sicherheitsstandards.



GARANTIEINFORMATIONEN:

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 1 Jahr ab Verkaufsdatum des Geräts an den Endverbraucher.

Die Garantiereparaturen dürfen nur von einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden. Bei Inanspruchnahme der Garantie muss der Originalkaufbeleg (mit Kaufdatum) vorgelegt werden.

Die Garantie wird nicht angewendet bei:

- Normaler Verschleiß
- Fehlanwendung z. B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Beschädigung durch äußere Einflüsse.
- Schäden durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, z. B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachten der Installationsanleitung.
- Teilweise oder komplett zerlegte Geräte.
- Kein Garantieanspruch bei zerbrochener Transportplatte, diese dient nur zur Sicherung beim Versand.

	<p>Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt EU-weit nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie sie verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt umweltgerecht recyceln.</p>
---	---

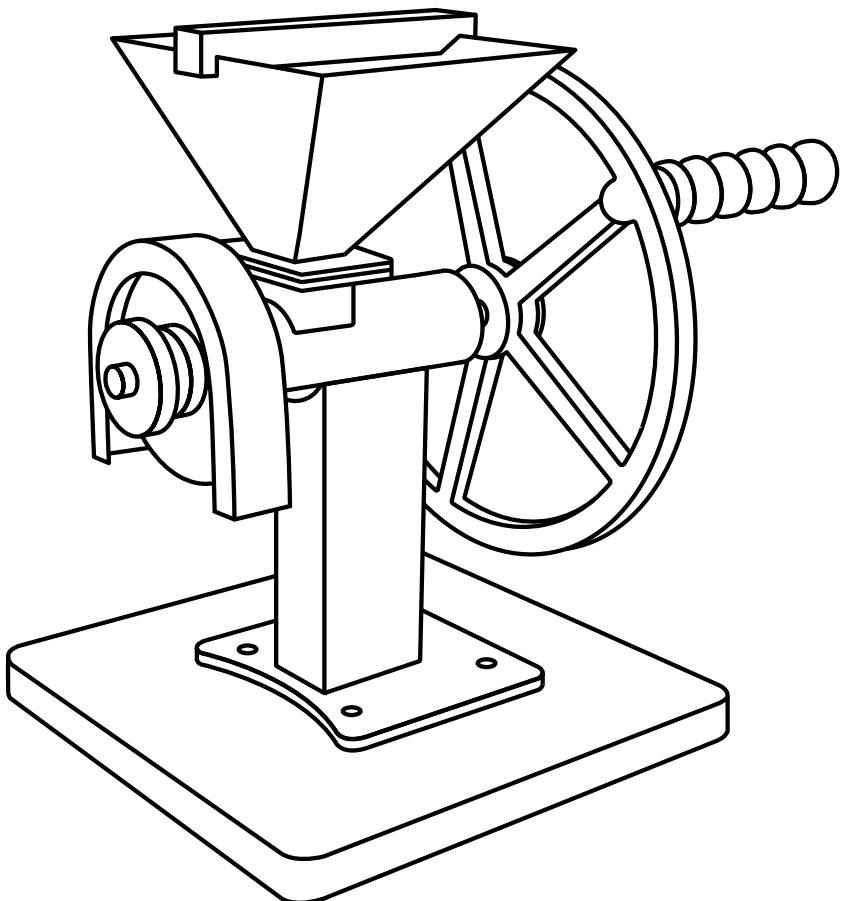
Madalga is a brand of

Luba GmbH

Massenheimer Weg 25
61352 Bad Homburg v.d.H.
Germany

www.madalga.com • www.luba.de

Manual de l'Utilisateur



Madalga
Moulin à Farine Classico

UTILISATION:

Le moulin à farine Classico est conçu et fabriqué pour un usage domestique.

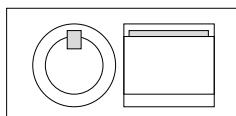
Avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez lire attentivement les instructions.

Ne faites pas fonctionner le moulin à farine sans grain dans la trémie pour éviter une usure excessive des disques de broyage.

Protéger le moulin de l'humidité pour éviter la rouille.

ASSEMBLAGE:

Le moulin à farine Classico est livré dans un état partiellement assemblé. Vous pouvez commencer en quelques étapes seulement ! Placez le corps principal du moulin sur une surface stable et fixez-le solidement. Le panneau en bois fourni est UNIQUEMENT utilisé pour la sécurité du transport et ne sert pas à fixer le moulin.



INSTALLER LE VOLANT D'INERTIE:

1. Faites tourner l'axe de la manivelle jusqu'à ce que l'encoche soit dirigée vers le haut.
2. Placez ensuite l'axe métallique carré dans l'encoche.
3. La goupille de guidage fait ressortir l'axe. Faites glisser le volant d'inertie sur l'axe. Le volant possède une encoche qui glisse sur la goupille saillante.
4. Pressez le volant sur l'axe ou la tige jusqu'à ce que l'extrémité de ce dernier soit au même niveau que le bord extérieur du volant. Le volant d'inertie ne doit pas toucher le corps du moulin.
5. Serrez la vis de réglage à l'aide de la clé hexagonale fournie pour fixer le volant d'inertie en place. Utilisez des rondelles!

INSTALLER LA MANIVELLE:

1. Tournez la vis de la manivelle à travers le bras de la manivelle dans le trou fileté de l'axe du moulin à farine jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.
2. Tournez la vis de la manivelle à travers le bras de la manivelle dans le trou fileté sur le bord du volant d'inertie jusqu'à ce qu'elle soit fermement fixée. Utilisez des rondelles!
3. Serrez complètement les deux vis à l'aide d'une clé (non fournie).
4. Fixez la manivelle en bois avec la vis et serrez-la. Important : Assurez-vous que la manivelle en bois sur la vis tourne librement. Si ce n'est pas le cas, desserrez la vis et resserrez l'écrou de blocage pour maintenir la vis en place.

ASSEMBLAGE:

Placez le moulin à farine Classico dans un endroit stable avant de travailler avec les trous pré-percés dans la base (le matériel de montage n'est pas inclus). Pour de meilleurs résultats, fixez le moulin à un objet inamovible. Le moulin peut également être monté sur un morceau de contreplaqué, qui peut à son tour être fixé sur une surface stable. Cela vous permet de monter et de démonter votre moulin à farine rapidement et facilement.

Attention: Si les vis de fixation sont serrées trop fort, et surtout si aucune rondelle n'est utilisée entre la tête de la vis et le corps du moulin à farine, la surface revêtue de poudre peut être endommagée.

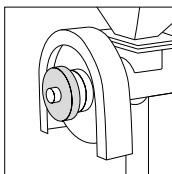
UTILISATION:

1. Le moulin à farine Classico est conçu pour moudre des grains et des semences. Les grains et graines humides, mous ou huileux peuvent obstruer le moulin. Les graines huileuses peuvent être mélangées aux grains secs.
Remarque: Plus les disques sont réglés de manière rugueuse, plus la mouture est facile et plus les risques de blocage sont réduits
2. Pour une farine fine, tournez le bouton de réglage d'un ou deux tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir la finesse souhaitée.

Commencez par serrer le bouton de réglage jusqu'à ce que la surface des disques de mouture vienne juste entrer en contact avec toute la surface. Mettez vos graines dans la trémie. Tournez la manivelle jusqu'à ce que de la farine sorte. Puis serrez ou desserrez le bouton de réglage pour obtenir la finesse souhaitée. Un réglage fin pour produire une farine pâtissière légère et moelleuse demandera plus d'effort de rotation qu'une farine grossière. Une mouture extrêmement fine entraîne une plus grande usure des disques de mouture. Le bouton de réglage ne doit jamais être tiré au point de ne plus pouvoir tourner la poignée avec un effort raisonnable.

Si la rotation du moulin est trop lourde:

- 1) Desserez le bouton de réglage d'un demi-tour à un tour pour l'adapter à la consistance de la farine. Cela n'a pas trop d'effet sur le degré de mouture mais soulage l'effort de rotation.
- 2) Dans le cas de grains durs (comme le maïs), cassez d'abord le grain à niveau „grossier“, puis passez le grain une seconde fois sur la finesse désirée. Lorsque l'on desserre le bouton de réglage, le degré de mouture devient de plus en plus grossier, plus rapide, plus facile et moins uniforme. La farine ou le grist grossier est utilisé pour les pains multigrains consistants, pour la cuisson et pour l'alimentation animale.



MODIFIER LE DÉGRÉ DE BROYAGE:

Pour passer du grossier à une graine fine, serrez le bouton de réglage petit à petit, et tournez lentement la manivelle. Après quelques tours, la finesse souhaitée est atteinte.

NETTOYAGE:

Pour nettoyer, retirez d'abord le couvercle des disques de broyage, puis dévissez le bouton de réglage. Faites glisser les disques de broyage hors de l'axe. Il y a une gouille de guidage carrée qui maintient le disque de meulage en place. VEILLEZ à ne pas la desserrer ! Les disques de broyage sont en acier inoxydable et peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour le corps du moulin, l'axe et le ressort, utilisez une brosse douce et soyeuse pour enlever tout résidu. Le corps du moulin peut être essuyé avec un chiffon humide. Évitez les nettoyants abrasifs, les éponges à récurer et les nettoyants chimiques agressifs qui peuvent abîmer la peinture et endommager le

moulin. Le corps du moulin n'est pas conçu pour être immergé dans l'eau. Assurez-vous que tous les corps étrangers sont retirés pendant le nettoyage et que toutes les surfaces sont sèches pour éviter les taches et la rouille.

ATTENTION:

Ne laissez pas les enfants utiliser le moulin sans surveillance en raison du risque de blessure.

Ne mettez jamais vos doigts dans l'ouverture du moulin ou ne la saisissez pas pendant qu'il fonctionne

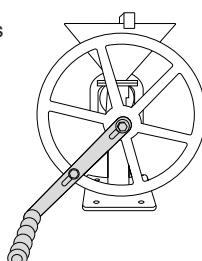
La machine doit être montée sur une surface stable. Aucune responsabilité n'est assumée pour les dommages aux personnes ou à la machine causés par le non-respect des instructions d'utilisation.

MOTORIZATION:

Le moulin à farine Classico peut être activé par un moteur. Le volant d'inertie est rainuré pour être utilisé avec une courroie trapézoïdale standard d'un demi-pouce de large, souvent appelée courroie trapézoïdale „A“. En raison de la disponibilité variable des appareils, nous ne donnons pas d'instructions ou de recommandations spécifiques pour la motorisation.

DANGER:

- Ne pas dépasser 75 tr/min sur la poulie et l'axe ou la tige de votre moulin à farine. Il peut être nécessaire d'utiliser un motoréducteur pour atteindre des vitesses aussi lentes.
- Toutes les pièces mobiles doivent être entièrement fermées. Les cheveux, les vêtements amples et les extrémités peuvent se prendre dans les pièces mobiles, ce qui peut entraîner des blessures graves.
- Ne laissez pas votre minoterie motorisée sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Tenez-le à l'écart des enfants et des animaux domestiques.
- Le moteur et la minoterie doivent être solidement fixés à une surface inamovible..
- La manivelle en bois et le bras de la poignée DOIVENT être retirés avant le fonctionnement motorisé.
- Ne serrez pas trop fort le bouton de réglage. Même en mode motorisé, vous devez pouvoir déplacer la poulie à la main lorsque le moteur est arrêté. Si vous ne pouvez pas déplacer la poulie à la main lorsque le moteur est arrêté, alors ça veut dire que le bouton de réglage est trop serré.
- Une tension excessive de la courroie entraîne l'endommagement des roulements et/ou de l'axe.
- Ne laissez pas le moulin à farine fonctionner sans grain dans l'entonnoir.
- En raison des nombreuses variables qui surviennent lors de la motorisation, la garantie du moulin expire si ce dernier est motorisé.
- En motorisant votre moulin à farine, vous assumez l'entièvre responsabilité de la conformité à toutes les normes de sécurité fédérales, nationales et locales applicables.



INFORMATION SUR LA GARANTIE:

Le fabricant offre une garantie conforme à la législation du pays de résidence du client, d'une durée minimale de 1 an à compter de la date de vente de l'appareil à l'utilisateur final.

Les réparations sous garantie ne peuvent être effectuées que par un centre de service agréé. Lors du recours à la garantie, la preuve d'achat originale (avec la date d'achat) doit être présentée.

La garantie ne s'applique pas à:

- l'usure normale.
- Une mauvaise utilisation, par exemple une surcharge de l'appareil ou l'utilisation d'accessoires non approuvés.
- l'usage de la force, les dommages causés par des influences extérieures.
- Les dommages causés par le non-respect du mode d'emploi, par exemple le raccordement à une alimentation électrique inadaptée ou le non-respect des instructions d'installation.
- Des appareils partiellement ou totalement démontés.
- Aucune garantie ne peut être invoquée pour une plaque de transport cassée, celle-ci servant uniquement de sécurité pendant le transport.

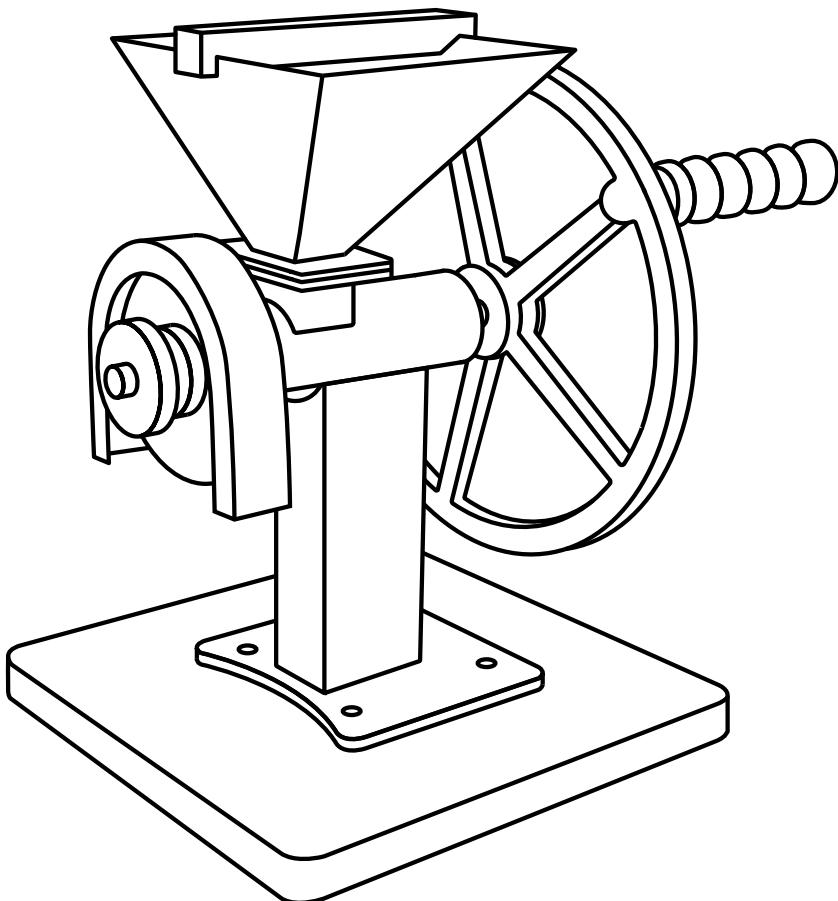
	<p>Cet étiquetage indique que ce produit ne peut pas être entassé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble des pays de l'Union Européenne. Pour éviter tout dommage éventuel à l'environnement ou à la santé humaine dû à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de garantir une réutilisation durable des ressources matérielles.</p> <p>Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur où le produit a été acheté. Vous pouvez recycler ce produit dans le respect de l'environnement.</p>
---	---

Madalga est une marque de

Luba GmbH
Massenheimer Weg 25
61352 Bad Homburg v.d.H.
Germany

www.madalga.com • www.luba.de

Manual del Usuario



Madalga
Molino de Harina Classico

USO:

El molino de harina Classico ha sido diseñado y construido para el uso doméstico.

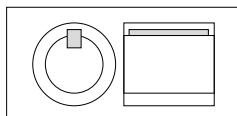
Antes de utilizarlo por primera vez, lea atentamente las instrucciones.

No utilice el molino de harina sin haber llenado la tolva de grano para evitar el desgaste excesivo de los discos de molienda.

Protéjalo de la humedad para evitar que se oxide.

MONTAJE:

El molino de harina Classico se envía parcialmente montado. Podrá empezar a utilizarlo con tan solo unos pocos pasos. Coloque el cuerpo principal del molino sobre una superficie estable y fíjelo bien. El panel de madera incluido se utiliza SOLO para garantizar la seguridad durante el transporte y no está destinado a fijar el molino.



INSTALACIÓN DEL VOLANTE:

1. Gire el eje de la manivela hasta que la muesca apunte hacia arriba.
2. Coloque el pasador metálico cuadrado en la muesca.
3. El pasador guía sobresale del eje. Deslice el volante sobre el eje. El volante tiene una muesca que se desliza sobre el pasador que sobresale.
4. Presione el volante sobre el eje hasta que el extremo del eje quede a ras del borde exterior del volante. El volante no debe tocar el cuerpo del molino.
5. Apriete el tornillo de ajuste con la llave hexagonal suministrada para fijar el volante en su sitio. ¡Utilice arandelas!:

INSTALACIÓN DE LA MANIVELA:

1. Gire el tornillo de la manivela a través del brazo de la manivela en el orificio enroscado del eje del molino de harina hasta que quede firmemente asentado.
2. Gire el tornillo de la manivela a través del brazo de la manivela en el orificio enroscado del eje del molino de harina hasta que quede firmemente asentado. ¡Utilice arandelas!
3. Apriete completamente los dos tornillos con una llave (no incluida).
4. Fije la manivela de madera con el tornillo y apriétela. Importante: Asegúrese de que la manivela de madera del tornillo gira libremente. Si no es así, afloje el tornillo y vuelva a apretar la tuerca de seguridad para mantener el tornillo en su sitio.

MONTAJE:

Coloque el molino de harina Classico en un lugar estable antes de trabajar con los agujeros preperforados en la base (el material de montaje no está incluido). Para obtener un mejor resultado, fije el molino a un objeto inmóvil. El molino también puede montarse sobre un trozo de madera contrachapada, que a su vez puede fijarse a una superficie estable. Esto le permite montar y desmontar el molino de harina de forma rápida y sencilla.

Precaución: Si los tornillos de fijación se aprietan demasiado, y sobre todo si no se utiliza una arandela entre la cabeza del tornillo y el cuerpo del molino de harina, podría dañarse la superficie recubierta de polvo.

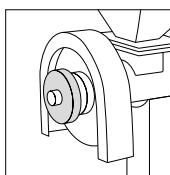
USO:

1. El molino de harina Classico está diseñado para moler granos y semillas secas. Los granos y semillas húmedos, blandos o aceitosos podrían obstruir el molino. Las semillas aceitosas pueden mezclarse con los granos secos.
Nota: Cuanto más anchos se ajusten los discos, más fácil será la molienda y también se reducirá la posibilidad de obstrucciones.
2. Para obtener harina fina, gire el regulador en sentido contrario a las agujas del reloj una o dos veces hasta conseguir el grado de finura deseado.

Empiece apretando el regulador hasta que la superficie de los discos de molienda esté en pleno contacto. Ponga las semillas en la tolva. Gire la manivela hasta que salga algo de harina. A continuación, apriete o afloje el regulador para conseguir la finura deseada. El ajuste fino permite obtener una harina de repostería ligera y esponjosa y requiere más esfuerzo de giro que la harina gruesa. La molienda extremadamente fina provoca un mayor desgaste de los discos de molienda. El regulador nunca debe ser tirado hasta el punto de no poder girar la manivela con un esfuerzo razonable.

Si girar el molino resulta demasiado complicado:

- 1) Afloje el regulador entre media y una vuelta para adaptarlo a la consistencia de la harina. Esto no influye demasiado en el grado de molienda, pero sí alivia el esfuerzo de giro.
- 2) En el caso de los granos duros (maíz), rompa primero el grano hasta alcanzar el nivel „grueso“ y, a continuación, páselo por segunda vez hasta alcanzar el grado de finura deseado. Al aflojar el regulador, el grado de molienda será cada vez más grueso, más rápido, más fácil y menos uniforme. La harina o el molido grueso se utiliza para los panes multicereales sustanciosos, para cocinar y como alimento para animales.



CAMBIAR EL GRADO DE MOLIENDA:

Para pasar de grueso a fino, apriete el regulador poco a poco y gire lentamente la manivela. Después de unas pocas revoluciones, se alcanzará el grado de finura deseado.

LIMPIEZA:

Para limpiar el aparato, primero retire la tapa de los discos de molienda y luego desenrosque el regulador. Deslice los discos abrasivos fuera del eje. Hay un pasador de guía cuadrado, que mantiene el disco de molienda en su lugar. Tenga cuidado de no aflojarlo. Los discos de molienda son de acero inoxidable y pueden lavarse en el lavavajillas. Para el cuerpo del molino, el eje y el mango, utilice un cepillo suave con cerdas para eliminar cualquier residuo. El cuerpo del molino puede limpiarse con un paño húmedo. Evite los limpiadores abrasivos, las esponjas para fregar y los limpiadores químicos agresivos que pueden estropear la pintura y dañar el molino. El cuerpo del molino no está diseñado para ser sumergido en agua. Asegúrese de retirar todos los objetos

extraños durante la limpieza y de que todas las superficies estén secas para evitar la aparición de manchas y óxido.

ATENCIÓN:

No deje que los niños manejen el molino sin supervisión porque existe el riesgo de que se lesionen. No introduzca nunca los dedos ni agarre la abertura del molino mientras esté en funcionamiento.

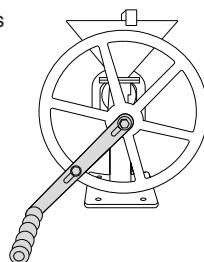
La máquina debe montarse sobre una superficie estable. No se asume ninguna responsabilidad por los daños a las personas o a la máquina causados por la omisión de las instrucciones de uso..

MOTORIZACIÓN:

El molino de harina Classico puede funcionar con motor. El volante tiene ranuras que permiten el uso de una correa trapezoidal estándar de media pulgada de ancho y que suele denominarse correa trapezoidal „A“. Debido a las variables en la disponibilidad de los dispositivos, no damos instrucciones o recomendaciones específicas para la motorización.

PELIGRO:

- No supere las 75 rpm en la polea y el eje de su molino de harina. Puede ser necesario el uso de un motorreductor para conseguir velocidades así de bajas.
- Todas las partes móviles deben estar completamente cerradas. El pelo, la ropa suelta y las extremidades pueden quedar atrapados en las piezas móviles, lo que puede provocar lesiones graves.
- No deje el molino de harina motorizado sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños y de los animales domésticos.
- El motor y el molino de harina deben estar firmemente sujetos a una superficie fija.
- La manivela de madera y el brazo de la manivela DEBEN ser retirados antes de poner en marcha el motor.
- No apriete demasiado el regulador. Incluso si está utilizando un motor, debe poder mover la polea con la mano cuando el motor está apagado. Si no puede mover la polea con la mano cuando el motor está apagado, el regulador está demasiado apretado.
- Una tensión excesiva de la correa provoca daños en los rodamientos y/o en el eje.
- No deje que el molino de harina funcione si no hay grano en el embudo.
- Debido a las diferentes variables que surgen en caso de utilizar un motor, la garantía expira si el molino está motorizado.
- Al utilizar un motor para su molino de harina, usted asume toda la responsabilidad sobre el cumplimiento de todas las normas de seguridad federales, estatales y locales aplicables.



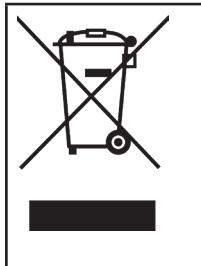
INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA:

El fabricante ofrece una garantía conforme a la legislación del país de residencia del cliente con una duración mínima de 1 año a partir de la fecha de venta del aparato al usuario final.

Las reparaciones en garantía solo pueden ser realizadas por un centro de servicio autorizado. Al hacer uso de la garantía, se debe presentar el comprobante de compra original (con la fecha de compra).

La garantía no es válida en caso de:

- Desgaste normal
- Uso indebido, por ejemplo, sobrecarga del aparato, uso de accesorios no aprobados
- Uso de la fuerza, daños causados por influencias externas.
- Daños causados por la omisión de las instrucciones de uso, por ejemplo, la conexión a una fuente de alimentación inadecuada o la infracción de las instrucciones de instalación.
- Aparatos parcial o totalmente desmontados.
- No se puede reclamar ninguna garantía por la rotura de la placa de transporte, ya que esta sirve únicamente como seguridad durante el envío.



Esta etiqueta indica que este producto no puede ser desecharo con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos de forma responsable para garantizar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto. Puede reciclar este producto de forma respetuosa con el medio ambiente.

Madalga es una marca de

Luba GmbH

Massenheimer Weg 25
61352 Bad Homburg v.d.H.
Alemania

www.madalga.com • www.luba.de