



WonderMill Électrique

Mode d'emploi

AVANT DE COMMENCER, VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ.

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour vous protéger du risque d'un choc électrique, ne mettez pas le WonderMill dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en fonction, avant de mettre ou enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche d'alimentation endommagé, ou suite à un mauvais fonctionnement ou si l'appareil est échappé ou endommagé de n'importe quelle manière.
7. L'utilisation d'accessoires non-recommandés ou vendus par la manufacturier peuvent causer un feu, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser dehors.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du comptoir. Ne pas laisser le cordon toucher à des surfaces chaudes y compris la cuisinière.
10. CONSERVEZ CES INTRUCTIONS.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONNAÎTRE VOTRE WONDERMILL

La première fois que vous utilisez votre WonderMill:

Moulez au moins deux tasses de blé ou d'un autre grain dur et jetez ensuite la farine.

Ceci éliminera les contaminants que le moulin peut avoir obtenu lors de la fabrication. Assurez-vous que les grains que vous utilisez sont propres. Nous recommandons des grains triplement nettoyés d'une source réputée. Rappelez-vous, votre garantie ne couvre pas le dommage fait par des objets extérieurs tels que le plastique, le métal, les roches ou n'importe quel autre matériel qui pourrait rentrer dans, et endommager les têtes de fraisage. Un entretien adéquat de votre moulin assure une expérience de mouture fiable pour des années à venir.

IMPORTANT

NE mettez **JAMAIS** votre moulin en marche avec des grains dans l'entonnoir. Ajoutez des grains seulement lorsque le moulin est en marche.

Vous **NE** devriez **JAMAIS ÉTEINDRE** votre moulin pendant son cycle de mouture. Attendez jusqu'à ce qu'il ait fini de moudre tous les grains dans l'entonnoir avant d'éteindre l'appareil. Si vous mettez le moulin en marche avec des grains dans l'entonnoir ou arrêtez le moulin lorsqu'il est encore dans son cycle, cela peut causer un blocage avec la farine. Si vous désirez moudre une petite quantité de farine, ajoutez seulement une petite quantité de grains.

Si une urgence arrive et vous devez arrêter le moulin avant que l'entonnoir soit vide, tournez le bouton de texture complètement à gauche, réglage Pastry (pâtisserie), et ensuite arrêtez le moulin. Pour repartir le moulin, enlevez tous les grains, tenez le moulin fermement et secouez-le à l'envers tout en tapant sur un côté du moulin, réajustez le réglage de texture à la position grossier (Coarse), et mettez le moulin en marche. **Si le moulin vrombit seulement – N'ESSAYEZ PAS de continuer à faire fonctionner le moulin. Appelez le centre de service pour de l'aide au 208-234-9352.**

L'entonnoir devrait être **DÉCOUVERT** lors de la mouture. Le couvercle d'entreposage est pour couvrir l'entonnoir lorsque le moulin est en entreposage.

Cet appareil comprend une fiche d'alimentation **POLARISÉE** (une lame est plus large que l'autre) pour réduire le risque d'un choc électrique. Cette fiche d'alimentation fera dans une prise de courant polarisée seulement d'un sens. Si elle ne fait pas, contactez un électricien qualifié. **NE** modifiez **PAS** la fiche d'alimentation de quelque manière que ce soit.

NE remplissez **PAS** trop le contenant de farine. **RAPPELEZ-VOUS:** environ 8 tasses de grains dans l'entonnoir produit environ 12 tasses de farine. **LA CAPACITÉ DU CONTENANT DE FARINE EST DE 12 TASSES DE FARINE!**

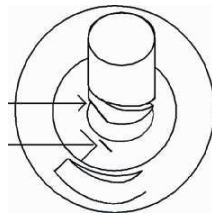
INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU WONDERMILL

1. Nettoyez le gobelet séparateur et le couvercle et essuyez toute l'humidité.
2. Enclenchez le gobelet séparateur en place sur l'endos du couvercle séparateur. Assurez-vous qu'il soit bien enclenché (si la languette casse, utilisez la ligne restante pour aligner le gobelet). L'utilité de la languette est celle d'être un guide et n'est pas couverte sous garantie).

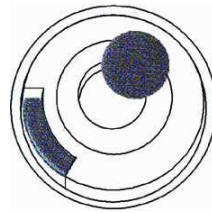
POINT IMPORTANT :

Le côté plat du gobelet devrait être aligné avec la languette sur le couvercle pour permettre une capacité maximale. Le gobelet ne s'installe pas par-dessus la languette. (Figure A)

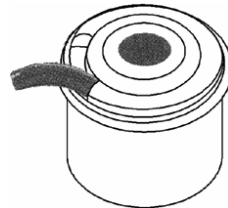
Lorsqu'il est bien installé, cela permet que le contenant se remplir jusqu'au bord donc faites attention quand vous enlevez le couvercle après avoir moulu des grains. (Cognez le côté du contenant avant d'enlever le couvercle pour que la farine se place).



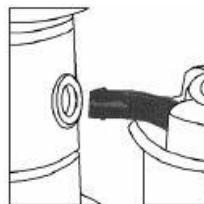
3. Mettez le filtre d'air en place au-dessus du couvercle séparateur. (Figure B)



4. Enclenchez le couvercle sur le contenant à farine et retournez le tube de farine courbé de sa position entreposage à sa position d'utilisation en le tournant vers l'extérieur à 180 degrés. (Figure C)



5. Placez le moulin à farine et le contenant à farine l'un à côté de l'autre et mettez le tube de farine dans l'ouverture sur le moulin à farine.



6. RÉGLAGES DE TEXTURE

Réglage optimal :

Pour les meilleurs résultats avec la majorité des procédures de moulage, vous trouverez que le réglage Bread (pain – position une heure à trois heures) vous donnera la farine parfaite et permettra à votre moulin de fonctionner à son meilleur.

Réglage fin :

À l'occasion où vous aurez besoin d'une farine ultra fine (pour un gâteau des anges, des pâtisseries, etc), vous obtiendrez de bons résultats en mettant votre réglage à Pastry (pâtisserie – position onze heures à douze heures).

POINT IMPORTANT : Lorsque vous avez terminé de moudre de la farine au réglage Pastry, assurez-vous de remettre le réglage de texture à Bread (pain - position une heure à trois heures). Cela assurera le fonctionnement optimal de votre moulin à farine.

Gros grains et légumineuses :

Pour les gros grains et les légumineuses, assurez-vous de **TOUJOURS** mettre le réglage de texture à Coarse (grossier – position 3 heures).

Arrêt d'urgence :

Si une urgence survient and vous devez arrêter le moulin à farine avant que l'entonnoir soit vide, mettez le réglage texture à Pastry (pâtisserie – position onze heures à douze heures) puis éteignez le moulin. Pour redémarrer le moulin, enlevez tous les grains, tenez le moulin fermement et secouez-le à l'envers tout en cognant sur le côté du moulin. Réajustez le réglage de texture à Coarse (grossier – position 3 heures) et redémarrez le moulin. **Si le moulin vrombit seulement – N'ESSAYEZ PAS de continuer à faire fonctionner le moulin. Appelez le centre de service pour de l'aide au 208-234-9352.**

7. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant. Démarrez le moulin.

8. Remplissez l'entonnoir avec des grains.

Souvenez-vous, la première fois que vous utilisez votre WonderMill :

Mettez au moins 400 grammes de blé ou d'autre grain dur dans le moulin et faites-en de la farine. Jetez ensuite cette farine. Cela éliminera les contaminants que le moulin aurait pu avoir suite au procédé de fabrication. Assurez-vous que les grains que vous utilisez sont propres. Nous recommandons des grains triplement nettoyés venant d'une source réputé. Souvenez-vous que la garantie ne couvre pas le dommage causé par des objets étranger tels que le plastique, le métal, les roches ou n'importe quels autres matériaux qui peuvent se retrouver dans les meules et les endommager. Un bon entretien de votre moulin assurera une expérience de moulage fiable pour des années à venir.

9. Lorsque le moulin a terminé de moudre les grains, vous entendrez un changement de son très évident (un bruit plus aiguë). Laissez le moulin fonctionner pour 5 minutes après que l'entonnoir soit vide. Cela crée un nettoyage automatique pour le compartiment de broyage.

10. N'ajoutez pas du grain continuellement pendant que le moulin est en marche. Si vous faites cela, vous ferez déborder le contenant à farine.

11. Lorsque vous avez fini de moudre du grain et avez éteint le moteur, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant murale. Séparez le contenant à farine du moulin en tirant le tube directement hors de l'ouverture. Ensuite vous pouvez enlever le couvercle du contenant à farine. Vous pouvez utiliser la farine immédiatement ou enclencher le couvercle d'entreposage et l'utiliser plus tard.

12. NETTOYAGE :

Nous suggérons que vous nettoyez le couvercle, le gobelet et le filtre après chaque usage. Enlevez simplement la poussière avec une brosse fine à pâtisserie ou à peinture. **LE TUBE DE FARINE COURBÉ NE PEUT PAS ÊTRE ENLEVÉ DU COUVERCLE** : retournez-le à sa position d'entreposage. L'entonnoir et le corps du moulin peuvent être essuyés avec un chiffon humide. N'IMMERGEZ JAMAIS le moulin dans l'eau et ne laissez pas d'eau s'infiltrer dans le compartiment de broyage par l'entonnoir.

SI VOTRE MOULIN WONDERMILL BLOQUE

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
2. Enlevez le tube de farine de l'ouverture sur le moulin et mettez le réglage de texture à Coarse (grossier – position 3 heures).
3. Tournez le moulin à l'envers et tout en le tenant fermement, tapez doucement sur le côté du moulin pour faire sortir tout grain qui serait pris dans l'entonnoir.
4. Enlevez toute farine qui serait compactée dans le tube de farine ou l'ouverture pour le tube sur le moulin.
5. Réassemblez votre Wondermill.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.
7. Démarrez le moulin. Votre Wondermill devrait fonctionner normalement, mais si ce n'est pas le cas et que le fusible au bas de l'appareil saute, attendez 2 minutes, puis poussez sur le fusible pour le réinitialiser, et répétez les étapes 1-7 ci-dessus. Si votre moulin ne démarre toujours pas, veuillez nous téléphoner au 248-421-1623.
8. Lorsque votre moulin recommence à fonctionner normalement, tout grain qui se trouvait dans le compartiment de broyage se rendra dans le contenant à farine.
9. Laissez le moulin fonctionner sans grains pour environ 2 minutes, puis, ajoutez 100 grammes de riz blanc dans l'entonnoir pour aider à nettoyer le compartiment de broyage. Cette farine devrait être jetée.
10. Répétez ce procédé autant de fois que nécessaire pour remettre à neuf le compartiment de broyage.

Si ces étapes ne règlent pas le problème que vous avez avec votre Wondermill, veuillez appeler le centre de service Wondermill.

Rappelez-vous, l'humidité est votre pire ennemi !

Entrez vos grains dans un contenant hermétique.

GARANTIE À VIE LIMITÉE

Grote Molen Inc. assure à son propriétaire original que le Moulin à grains WonderMill est sans défauts mécaniques en matériaux ou confection tels que suit: Les broyeurs du WonderMill sont garantis à vie pour le propriétaire original. Toutes les autres pièces sont garanties pour six ans. Les produits défectueux seront réparés ou remplacés, avec un modèle comparable, à notre discrétion, après avoir reçu le produit défectueux.

Cette garantie s'applique seulement au propriétaire original et non-commercial. Puisqu'un marchand non-autorisé est un propriétaire original, la garantie ne s'applique pas aux clients qui achètent le WonderMill d'un marchand non-autorisé. Elle ne s'applique pas non plus aux dommages qui résultent d'un accident, d'un usage impropre, de l'expédition, d'un usage normal, d'un usage commercial, de négligence, de dommages accidentels ou collatéraux, ou de dommage causé par des objets extérieurs se retrouvant dans l'appareil.

Les garanties implicites de qualité marchante ou de fiabilité pour un but particulier et toutes autres garanties, énoncées ou sous-entendues, autre que la garantie limitée décrite sur cette page, sont exclues. Le seul recours pour un dommage couvert par la garantie limitée est une réparation ou un remplacement. Grote Molen Inc. ne remboursera pas le prix d'achat et ne fournira aucune autre solution.

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Les frais de transport, de manutention et/ou d'expédition NE SONT PAS inclus dans cette garantie.

Lisez les instructions avant d'essayer d'utiliser le produit!

Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'importe quelle tentative de réparation annulera la garantie. Si vous avez un problème avec votre WonderMill et désirez obtenir un service sous garantie, retournez-le bien emballé et assuré, avec une preuve d'achat datée à:

WonderMill Warranty Center

(allez sur www.thewondermill.com , cliquez sur "Repair Form" et suivez les instructions de retour)

Ou appeler le service à la clientèle au 1-208-234-9352 ou envoyez un courriel à service@thewondermill.com. Pour assurer un service rapide, veuillez inclure une déclaration avec le produit, donnant des raisons spécifiques pour le retour ainsi que votre information.

**GARDEZ UN REÇU DE VENTE DATÉ POUR LE SERVICE DE GARANTIE
[POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT]**