



Service

Sie brauchen Hilfe? Sie erreichen uns während der üblichen Geschäftszeiten in Deutschland (0049):

Tel.: 06162 960351 oder Fax 06162 960353

Anschrift: KoMo GmbH

Habitzheimer Straße 14, D - 64853 Otzberg-Lengfeld

e-Mail: komo@frischmahlen.de

oder in Österreich (0043):

Tel.: 05335 20160 oder Fax 05335 20164

Anschrift: Koidl KG

Penningdörfel 6 - A-6361 Hopfgarten/Tirol

e-Mail: komo@frischmahlen.at

www.frischmahlen.com

Kaufdatum und Ladenstempel

FlicFloc



Gebrauchsanleitung

Lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für den FlicFloc entschieden haben. Wir sind sicher, dass Ihnen der Flocker für Ihre Vollwertküche eine wertvolle Hilfe sein wird. Bevor Sie Ihren FlicFloc erproben, lesen Sie bitte diese kleine Gebrauchsanleitung. Wir haben darin alle Informationen zusammengestellt, mit denen Sie Ihren Flocker problemlos und zu Ihrer besten Zufriedenheit viele Jahre verwenden können.

Ihr KoMo-Team

Den FlicFloc zusammenbauen und demontieren:

- Bitte befestigen Sie den Flocker mit Hilfe der Schraubzwinde am Tisch, an einer Arbeitsplatte oder der Fensterbank.
- Schrauben Sie nun die Handkurbel ein. Um die Kurbel wieder zu entfernen, stecken Sie einen spitzen Gegenstand von unten zwischen die Walzen, damit diese fixiert werden. Jetzt einfach rückwärts drehen, also gegen den Uhrzeiger, so lange bis sich die Kurbel löst.

Kurzanleitung:

1. Flockgut, z. B. Hafer, in den Trichter füllen
2. Ein Gefäß unterstellen
3. Kurbel drehen und flocken

Der Flocker ist so eingestellt, dass er sowohl aus Getreide als auch aus Ölsaaten schöne Flocken herstellt. Die Feinheit muss bei der FlicFloc-Technik nicht extra eingestellt werden. Probieren Sie auch einmal Buchweizen oder Reis zu flocken, Sie werden begeistert sein.

So funktioniert der FlicFloc:

- Befestigen Sie den Flocker auf einer ebenen Unterlage (Küchenarbeitsplatte oder Fensterbank).
- Verwenden Sie gut gereinigtes biologisches Getreide.

- Wenn Sie Hafer flocken möchten, empfehlen wir die Verwendung von Nackthafer, auch Sprießkornhafer genannt. Bei Speisehafer kann der Keim beim Schälvorgang verletzt werden, weshalb er weniger wertvoll ist und manchmal bitter schmeckt.
- Frische Haferflocken sollten nach dem Quetschen möglichst sofort verzehrt werden, weil Hafer aufgrund seines hohen Fettgehalts beim Einweichen bitter werden kann.
- Andere Getreidesorten wie Weizen, Roggen, Gerste etc. sollten nach dem Quetschen für ca. 4 Stunden eingeweicht werden. Dadurch werden die Mineralien für den menschlichen Stoffwechsel besser verfügbar.

Was können Sie im FlicFloc quetschen?

Hafer, Roggen, Weizen, Buchweizen, Hirse, Gerste, Dinkel, Grünkern, Reis, Sesam, Leinsamen und Mohn, aber auch Gewürze wie Kümmel und Fenchel können verarbeitet werden. Selbst Pfeffer wird wunderbar gequetscht.

Reinigung des Flockers:

Die Walzen lassen sich leicht mit einem Tuch reinigen. Drücken Sie es einfach beim Kurbeln gegen die Walzen. Dabei können Sie die Kurbel auch rückwärts drehen.

Technische Daten: (technische Änderungen vorbehalten)

| | |
|--------------------|---|
| Trichterfüllmenge: | 100 g (bei Hafer) |
| Höhe: | 185 mm |
| Breite: | 130 mm |
| Tiefe: | 108 mm |
| Gewicht: | 1500 g |
| Quetschmenge: | 80 - 100 g bei 55 - 65 Umdrehungen pro Minute |
| Holz: | Buchenmultiplex - geölt |
| Walzen und Achsen: | Edelstahl |
| Garantie: | 3 Jahre |