

Garantieleistungen:

Wir beseitigen innerhalb der Garantiezeit alle Mängel, die nachweisbar auf Materialfehler oder mangelhafte Ausführung zurückzuführen sind. Nach unserer Wahl können Mängel, für die wir haften, entweder durch Instandsetzung oder Ersatzlieferung behoben werden. Sonstige Ansprüche, wie z.B. Minderung, Schadensersatz etc., entfallen. Eine Ersatzlieferung tritt anstelle der Ersatzlieferung und löst keine neue Garantiefrist aus. Ihr *Floc Man*[®] ist für haushaltsübliche Getreidemengen ausgelegt. Bei gewerblicher Nutzung sowie eigenmächtigen Änderungen am Gerät jeder Art erlischt jegliche Garantie.

Komo

Wenn alles nichts hilft: Kundendienst-Telefon

Wir sind für Sie während der üblichen Geschäftszeiten erreichbar!

Österreich: ++43/(0)5335 2016-0

A-6361 Hopfgarten • Penningdörfel 6 • Tel. 05335 20160 • Fax 05335 20164

E-mail: info@frischmahlen.at

homepage: <http://www.frischmahlen.com>

Deutschland: ++49/(0)6162 960351

D-64853 Otzberg-Lengfeld • Habitzheimer Str. 14

Tel. 06162 960351 • Fax 06162 360953

E-mail: komo@frischmahlen.de • homepage: <http://www.frischmahlen.com>

Floc Man[®]

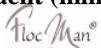


BEDIENUNGSANLEITUNG

So funktioniert der

Merke

- Bitte verwenden Sie gut gereinigtes biologisches Getreide.
- Stellen Sie bitte den Flocker auf eine ebenen Unterlage.
- Nur Hafer und Ölsaaten (wie z.B. Leinsaat) lassen sich sofort zu Flocken verarbeiten.
- Wir empfehlen Nackthafer. Bei Speisehafer wird der Keim beim Schälvorgang verletzt, weshalb er weniger wertvoll ist und manchmal bitter schmeckt.
- Frische Flocken sollten nach dem Quetschen innerhalb von 1 bis 2 Stunden verzehrt werden.
Mit dem Quetschen beginnt sofort ein Oxidationsprozess, der die Qualität mindert.
- Andere Getreidesorten wie Weizen, Roggen, Gerste, Hirse, etc. müssen für den Quetschvorgang vorbereitet werden:
Damit das normalerweise trockene und spröde Getreide nicht in kleine Stücke zerbricht, sollte es vor dem Quetschen leicht angefeuchtet werden.
Dabei nehmen die Körner Wasser auf und erreichen die für das Quetschen notwendige Elastizität.
Gleichzeitig bewirkt ein enzymatischer Vorgang, dass die Mineralien für den menschlichen Stoffwechsel besser verfügbar werden.

**Halten Sie die Körner in einem Sieb kurz unter fließendes Wasser.
Breiten Sie nun die Körner für die Nacht (mindestens für 3-4 Stunden) zum Trocknen aus. Danach wird der  daraus schöne Flocken herstellen.**

Kurzanleitung

1. Flockgut, z.B. Hafer in den Trichter füllen
2. Ein Gefäß unterstellen
3. Anschalten
4. Ausschalten nach dem Flockvorgang.

Reinigung des

Sie können das Flockenwerk leicht reinigen.

Achtung: den Netzstecker vorher ziehen!

Die Blende mit einem kurzen Ruck nach oben wegschieben und nach vorne abnehmen. Nun einfach das metallene Flockenwerk nach vorne herausnehmen. Jetzt kann das Flockenwerk gereinigt werden: beide Walzen kräftig abbürsten.

Zusammenbau: Zuerst das Flockenwerk wieder einsetzen. Drehen Sie die Antriebsachse (weißes Zahnrad), bis der „Mitnehmer“ in das hinten im Gehäuse liegende Antriebsteil einrastet.

Nun die Vorderwand wieder einsetzen. Fertig!

Technische Daten:

Höhe:	310 mm	Walzen und Achsen:	Edelstahl
Breite:	150 mm	Motor:	Gleichstrommotor m. Getriebe
Tiefe:	300 mm	Mahlgeräusch:	< 40 dB
Gewicht:	5.5 kg	mech. Leistung:	19N.m
Trichterfüllmenge:	700 g	Wattleistung:	140 W
Unterstellhöhe	120 mm	Netzspannung:	230 V
Quetschmenge :	80 – 100 g /min.	Schutzklasse:	Zwei
Holz:	Buche massiv, geölt	Garantie:	6 Jahre