Komo

MLYNČEKY. VLOČKOVAČE. MIXÉRY



NÁVOD NA POUŽITIE PRE MLYNČEKY A VLOČKOVAČE

bionakupy.sk



UŽ VIAC AKO 30 ROKOV

Chceli by sme sa vám poďakovať a tešíme sa, že ste sa rozhodli zakúpiť si výrobok od našej spoločnosti. Kvalitné zariadenie si užijete veľmi dlho, pretože bolo vyrobené ručne s úžasnou láskou k detailom z najlepších materiálov. Pred prvým použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie. Nájdete tu všetky informácie pre bezpečnú prevádzku.

Prajeme vám, aby ste si užili prípravu vynikajúcich jedál

Marcel und Peter Koidl

OBSAH

4 Bezpečnostné pokyny pre zariadenia KOMO

POKYNY

6 Všeobecné používanie vločkovačov
7 Flocino
8 Flicfloc
9 Elektrický vločkovač
10 Všeobecné používanie mlynčekov
11 Ručný mlynček
12 Elektrický mlynček
14 Kombinované zariadenia
15 Sito na múku
17 Výmena mlecej komory

18 Riešenie problémov
19 Vyskúšajte
20 Ďalšie informácie
23 Záručné podmienky



bionakupy.sk

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE ZARIADENIA KOMO

1. Pozorne si prečítajte návod na použitie a postupujte podľa priložených pokynov.

2. Elektrické zariadenie pripájajte iba do vhodnej zásuvky. Skontrolujte, či údaje uvedené na typovom štítku zodpovedajú vašej elektrickej sieti. Nepoužívajte viacnásobné zástrčky ani predlžovacie káble.

3. Zariadenie používajte, iba ak sú všetky príslušné súčasti v bezchybnom stave.

4. Používajte iba očistené suroviny. Neočistené suroviny často obsahujú kamene a nečistoty, ktoré môžu zariadenie poškodiť.

5. Vaše zariadenie KOMO je vyrobené prevažne z dreva. Tento materiál reaguje na vplyvy prostredia. Podnebie a teplotné výkyvy môžu spôsobiť malé praskliny. Toto nemá vplyv na funkciu. Neumiestňujte zariadenie do blízkosti radiátorov alebo kachlí a vyhýbajte sa miestam s priamym slnečným žiarením, aby ste čo najlepšie chránili kryt.

6. Naše zariadenia sú skonštruované na mletie zvyčajného množstva kukurice, vločiek a otrúb v domácnosti na múku a **nie sú určené na komerčné použitie. Výnimkou sú naše profesionálne zariadenia**.

7. Obsluhovať ich môžu iba dospelí, ktorí sú fyzicky a duševne schopní obsluhovať zariadenia a ktorí si tieto pokyny prečítali úplne.

8. Ak sa zariadenie už nepoužíva, vypnite ho.

9. Pred otvorením zariadenia musí byť elektrický prívod vždy vypnutý! Riziko poranenia pohyblivými časťami a riziko uviaznutia!

10. Počas používania umiestnite zariadenie na pevný podklad (napr. kuchynská linka). To zabezpečí, že štrbiny na spodnej časti zariadenia budú voľne vetrať motor.

11. Nepoužívajte zariadenie vonku, vo vlhkých miestnostiach alebo v blízkosti otvorených nádob na vodu. Zariadenie sa nesmie navlhčiť.

12. Otruby alebo vločky zachytávajte s dostatočne veľkou nádobou, aby sa múka alebo vločky vo výstupe nezasekli.

13. Pred použitím zariadenia skontrolujte, či je zariadenie vhodné pre požadované suroviny (obilniny), pomocou prehľadu o surovinách v priloženej brožúre alebo na stránke www.bionakupy.sk.

14. Pokiaľ je zariadenie zoskrutkované dokopy a dá sa otvoriť iba pomocou náradia, smie ho otvárať iba náš autorizovaný servis. V prípade zanedbania sa záruka stáva neplatnou. Na čistenie nie sú potrebné žiadne nástroje. To platí okrem demontáže mlecích kameňov na účely údržby a čistenia. Pri demontáži dodržiavajte pokyny uvedené v tejto príručke.

15. Kábel nepoužívajte na vytiahnutie zástrčky zo zásuvky, ale priamo vytiahnite zástrčku a kábel neukladajte na ostré hrany.

16. Ak by sa poškodil napájací kábel zariadenia, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizovaný servis alebo kvalifikovaná osoba.

17. Udržujte zariadenie mimo dosahu tekutín, tepla, otvoreného ohňa a vlhkých miestností.

18. Výrobca nezodpovedá za škody, ktoré sú spôsobené neadekvátnym používaním alebo nesprávnou prevádzkou zariadenia.

19. Nikdy nenechávajte prístroj počas prevádzky bez dozoru.

bionakupy.sk

VŠEOBECNÉ POUŽÍVANIE VLOČKOVAČA

Ktoré suroviny sa dajú vločkovať?
Ovos, raž, pšenica, pohánka, proso, jačmeň, špalda, nezrelé špaldové zrno, ryža, sezam, ľanové semená, mak, ako aj korenie, ako sú rasca, čierne korenie alebo fenikel. Toto je iba malý zoznam, kompletný zoznam nájdete vždy na www.bionakupy.sk

Vločky

Vločkovaný materiál musí byť dobre vyčistený, inak by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia kontaminantmi, ako sú kamene.

QUICK TIP

Čerstvé ovsené vločky by sa mali ihneď skonzumovať, nakoľko veľmi rýchlo strácajú výživovú hodnotu a v dôsledku skladovania môžu byť horkejšie.

Pre vločkovanie odporúčame nelúpaný ovos.

Odporúčame suroviny jemne navlhčiť v sitku, nechať ich niekoľko hodín odstáť (vyschnúť) a až potom vločkovať. Inak by sa rozpadli počas vločkovania a navyše takéto vločky budú ľahšie stráviteľné.



NÁVOD NA FLOCINO

Montáž
1. Pomocou dvoch skrutkových svoriek pripevnite vločkovač k stolu alebo kuchynskej linke.
2. Potom ručnou kľukou otáčajte v smere hodinových ručičiek.
3. Nakoniec nasaďte násypku s adaptérom a krytom násypky.

Pokyny na použitie
1. Pod zariadenie umiestnite nádobu.
2. Nasypte obilie (špalda, ovos) do násypky.
3. Otáčajte kľukou v smere hodinových ručičiek.
4. V prípade potreby upravte hrúbku vločiek pomocou nastavovacej skrutky. Vločkovač však musí byť prázdny.

Čistenie
1. Voliteľné - Uvoľnite skrutkové svorky a odoberte Flocino zo stola.

2. Odstráňte kryt vločkovača posunutím ho do strany a následne ho odoberte. Nesiahajte prstami do rotujúcich valčekov. Nebezpečenstvo zaseknutia!
3. Valčeky očistite kefou alebo handrou. Súčasne otáčajte kľukou, aby ste mohli vyčistiť celú plochu valčekov.



Demontáž
1. Odstráňte kryt vločkovača posunutím ho do strany a následne ho odoberte.
2. Zablokujte valčeky zospodu dreveným klinom, ktorý je súčasťou balenia.
3. Odoberte kľuku otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.

Starostlivosť

Flocino je vyrobený z masívneho bukového dreva a plastického materiálu bez obsahu BPA. Nalakovaný je rastlinnými olejmi. Pravidelná starostlivosť sa môže vykonávať pomocou suchej alebo vlhkej handričky. Ak po nejakom čase dôjde k opotrebeniu lakovania, môžete drevo jemne obrúsiť a znovu nalakovať, napr. vareným ľanovým olejom, ktorý je dostupný v špecializovanom obchode.

bionakupy.sk

NÁVOD NA FLICFLOC

Montáž

1. Pomocou dvoch skrutkových svoriek pripevnite vločkovač k stolu alebo kuchynskej linke.
2. Potom ručnou kľukou otáčajte v smere hodinových ručičiek.
3. Do medzery vložte oceľový plech tak, aby štítok FlicFloc smeroval nahor.

Pokyny na použitie

1. Pohár, ktorý je súčasťou balenia, umiestnite pod vločkovač.
2. Nasypte obilie (napr. nelúpaný ovos) do násypky.
3. Otáčajte kľukou. Vločkovač je nastavený tak, aby mohol drviť ako aj kukuricu tak aj olejnaté semená. Vďaka technike FlicFloc nie je potrebné nastavovať hrúbku vločiek.

Čistenie

1. Potiahnite oceľový plech s logom nahor tak aby ste ho mohli vybrať. Nesiahajte prstami do rotujúcich valčekov. Nebezpečenstvo zaseknutia!
2. alčeky očistite kefou alebo handrou. Súčasne otáčajte kľukou, aby ste mohli vyčistiť celú plochu valčekov.



Demontáž

1. Zablokujte valčeky zospodu dreveným klinom, ktorý je súčasťou balenia.
2. Odoberte kľuku otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.

Starostlivosť

Telo je vyrobené z masívneho bukového multiplexu nalakované rastlinnými olejmi. Pravidelná starostlivosť sa môže vykonávať pomocou suchej alebo vlhkej handričky. Ak po nejakom čase dôjde k opotrebeniu lakovania, môžete telo znovu nalakovať, napr. vareným ľanovým olejom, ktorý je dostupný v špecializovanom obchode.

NÁVOD NA ELEKTRICKÝ VLOČKOVAČ

Pokyny na použitie

1. Pripojte zariadenie. Nikdy nesiahajte do vločkovača. Nebezpečenstvo zaseknutia!
2. Umiestnite nádobu pod zariadenie.
3. Nasypte obilie (napr. nelúpaný ovos) do násypky.
4. Zapnite zariadenie.

TIP: V prípade potreby je možné upraviť hrúbku vločiek otáčaním nastavovacieho gombíka. Odstráňte predný kryt a vyprázdnite vločkovač, následne upravte jemnosť.

5. Vypnite zariadenie po ukončení vločkovania.

Čistenie

1. Odpojte zariadenie.
2. Odstráňte predný kryt.
3. Vytiahnite mechanizmus vločkovača.
4. Vločkovač očistite handrou alebo kefkou pod tečúcou vodou a pred opätovným zložením zariadenia ho osušte.
5. Pri opätovnom zložením sa uistite, či je spojka za vločkovačom dôkladne zasunutá.





Starostlivosť

Telo je vyrobené z masívneho bukového multiplexu nalakované rastlinnými olejmi. Pravidelná starostlivosť sa môže vykonávať pomocou suchej alebo vlhkej handričky. Ak po nejakom čase dôjde k opotrebeniu lakovania, môžete telo znovu nalakovať, napr. vareným ľanovým olejom, ktorý je dostupný v špecializovanom obchode.

bionakupy.sk

VŠEOBECNÉ POUŽÍVANIE MLYNČEKOV

Ktoré suroviny môžu byť pomleté?
Pšenica, ovos, špalda, pohánka, ryža, jačmeň, proso, nezrelé špaldové zrno, kukurica, káva, veľa druhov korenín, ako sú rasca, korenie, koriander, aníz alebo fenikel. Toto je iba malý zoznam, tento zoznam sa neustále rozširuje a jeho najnovšiu verziu nájdete vždy na www.bionakupy.sk.



Suroviny na mletie

• Surovina musí byť dobre vyčistená, inak by to mohlo mať za následok poškodenie zariadenia nečistotami, napr. kamene.

• Múku meľte iba raz, nie je možné zvýšiť jemnosť niekoľkonásobným mletím, aby sa mlecie kamene nezašpinili.

• Suroviny na mletie majte vždy na suchom mieste. Ak je surovina príliš vlhká, buď ju vložte na dlhšiu dobu do ľanového vrecka vedľa radiátora alebo ju dajte na plech na pečenie a zohrievajte v rúre pri teplote 50 ° C pol hodinu.

TIP: Otestujte vlhkosť rozdrvením jedného obilia lyžičkou na hladkom povrchu. Ak obilie praskne, je dosť suché. Ak sa urobí ako ovsená vločka, tak je vlhké.

• Aby ste sa vyhli moliam a hmyzu, ak nepoužívate mlynček dlhšiu dobu, môžete do vývodu alebo do mlecej komory vložiť čajový sáčok s bylinkovým čajom alebo vavrínovými listami.

• Najmä pri mletí tvrdého obilia, ako je ryža alebo kukurica, nasypte suroviny do násypky, až keď je mlynček zapnutý a neprerušujte proces mletia.

• Čím je suchšia surovina na mletie, tým jemnejšia a ľahšia bude zomletá surovina.

NÁVOD NA RUČNÝ MLYNČEK

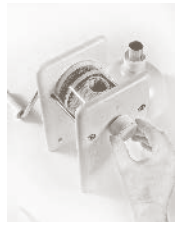


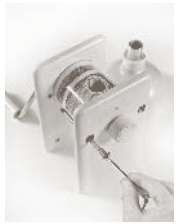
Montáž
1. Upevnite mlynček na stolovú dosku alebo na kuchynskú linku pomocou dvoch skrutkových svoriek.
2. Potom ručnú kľuku otáčajte v smere hodinových ručičiek.
3. Nakoniec nasaďte na násypku adaptérový kus a veko zásobníka.

Pokyny na použitie
1. Pod zásobník umiestnite podnos, ktorý je súčasťou mlynčeka.
2. Nasypte suroviny do násypky.
3. Otočte kľukou v smere hodinových ručičiek.
4. Podľa potreby upravte jemnosť múky nastavením nastavovacej skrutky. Na tento účel otáčajte kľukou súčasne s nastavovacou skrutkou alebo vyprázdnite mleciu komoru a tak nastavte jemnosť mletia.

Čistenie
Nie je potrebné špeciálne čistenie mlynčeka, ak sa používa podľa určenia. Ak by sa však mlecie kamene zašpinili pretože suroviny sú napr. nesprávne, vlhké alebo mastné, postupujte takto:
1. Nastavte jemnosť mletia z jemného na stredne hrubé mletie.
2. Otáčajte kľukou, kým nie je mlynček prázdny.
3. Nasypte asi dve hrsti dlhozrnnej ryže do násypky a pomeľte ju na stredne až hrubom nastavení.

Demontáž
Všeobecne nie je potrebné mlynček rozoberať. Ak je to však potrebné, riaďte sa nasledujúcimi pokynmi:
1. Nechajte mlynček pripevnený k stolu.
2. Vytiahnite násypku s malým prepojovacím potrubím.
3. Nastavte jemnosť mletia na hrubé.
4. Pomocou imbusového kľúča otočte dve skrutky proti smeru hodinových ručičiek.
5. Vytiahnite bočnú časť s nastavovacím gombíkom dozadu.
6. Opatrne odstráňte mleciu komoru z plexiskla.
7. Mlecie kamene môžete vyčistiť tvrdou kefou, nikdy nepoužívajte vlhkú alebo mokrú kefu.
8. Zmontuje späť mlynček v opačnom poradí.
9. Utiahnite skrutky rovnomerne, ale nie príliš pevne.


3. Nastavte jemnosť na hrubé


4. Skrutky odskrutkovať

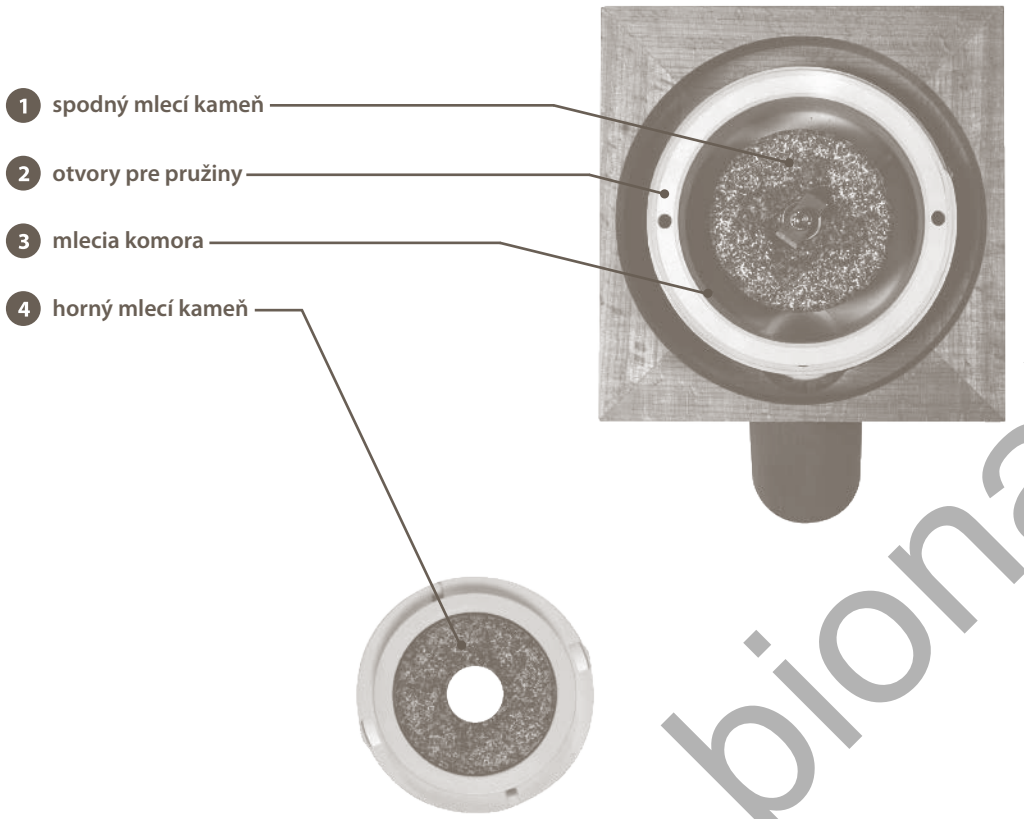

5. Vytiahnuť bočnú časť

Starostlivosť
Ručný mlynček je vyrobený z pevného javora a povrch je lakovaný. Preto postačí čistenie suchou alebo vlhkou handrou.

bionakupy.sk

ELEKTRICKÝ MLYNČEK

pohľad zvnútra



Pokyny na použitie

1. Pripojte zariadenie.
2. Umiestnite nádobu pod vývod múky.
3. Zapnite zariadenie.
4. Otáčaním násypky upravte požadovanú jemnosť.

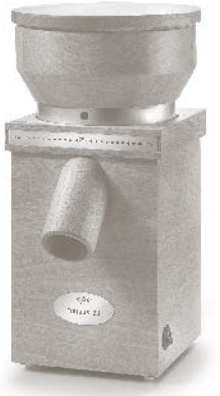
QUICK TIP TIP: Nastavte najjemnejšie mletie otočením násypky bez mletia do smeru Fein (Jemné), kým je mlynček zapnutý, až kým nebudete počuť, ako sa mlecie kamene navzájom melú (trú) o seba. Potom trochu otočte do smeru Grob (Hrubé), až kým nezmizne hluk z mletia a kým nenájdete to najlepšie nastavenie pre vás.

5. Nasypte suroviny do násypky.
6. Ak je to potrebné, upravte jemnosť otáčaním násypky, kým je mlynček ešte prázdny alebo počas mletia.
7. Po ukončení mletia prístroj vypnite.

Čistenie

Nie je potrebné špeciálne čistenie mlynčeka, ak sa používa podľa určenia. Ak by sa však mlecie kamene zašpinili, pretože suroviny sú napr. nesprávne, vlhké alebo mastné, postupujte takto:

1. Otočením násypky nastavte jemnosť mletia na Grob (Hrubé).
2. Nasypte asi dve hrsti dlhozrnnej ryže a pomeľte ju.
3. Tento postup opakujte, ak je mlynček silne znečistený.
4. Pred dlhším odstavením mlynčeka sa odporúča postupovať podľa vyššie uvedeného postupu, zatiaľ čo sa vysávač drží pri výstupe múky a pri otvorenom veku násypky, aby sa odstránili všetky zvyšky múky z vnútra mlynčeka.



Demontáž

Vo všeobecnosti by nemalo byť potrebné otvárať mleciu komoru, ale v prípade potreby dodržiavajte nasledujúce pokyny:

1. Odpojte zariadenie.
2. Otáčajte násypku do smeru Grob (Hrubé) (proti smeru hodinových ručičiek), až kým neodstránite násypku.
3. Odstráňte vrchný mlecí kameň.
4. Vyčistite mleciu komoru handrou alebo kefou a mlecie kamene podľa potreby vyčistite tvrdou suchou kefou, nikdy nepoužívajte mokrú alebo vlhkú kefu.

Starostlivosť

Puzdro je vyrobené z bukového dreva alebo bukového multiplexu a je nalakované rastlinnými olejmi. Pravidelná starostlivosť sa môže vykonávať pomocou suchej alebo vlhkej handričky. Ak po určitom čase dôjde k opotrebeniu lakovaniu púzdra, môžete ho natrieť napr. vareným ľanovým olejom, ktorý je k dispozícii v špecializovanom obchode.

bionakupy.sk

NÁVOD NA KOMBINOVANÉ ZARIADENIA

Naše kombinované zariadenia sú kombináciou našich mlynčekov a vločkovačov. Popis príslušných zariadení nájdete v nasledujúcich kapitolách:

• **FidiFloc**: elektrický mlynček, FlicFloc, poznámky nižšie

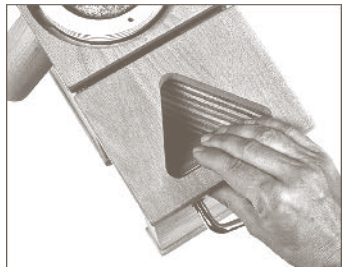
• **Duett**: elektrický mlynček, elektrický vločkovač



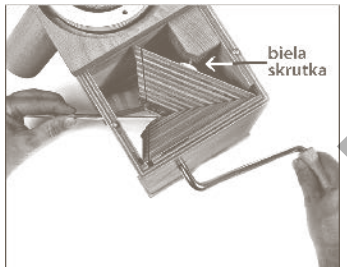
FidiFloc:
Odstránenie vločkovača

QUICK TIP

1. Odpojte zariadenie.
2. Otáčajte násypku smerom na Grob (hrubé) mletie (v proti smere hodinových ručičiek) až kým nevyberiete celú násypku.
3. Posuňte kryt nad vločkovačom doprava a nadvihnite ho.
4. Odskrutkujte kľuku z vločkovača. Kvôli tomu zablokujte valce na vločkovači klinom, ktorý je súčasťou balenia.
5. Uvoľnite bielu skrutku tak, že ju budete otáčať proti smeru hodinových ručičiek.
6. Vyberte vločkovač potiahnutím smerom nahor.



3. Odstráňte kryt



4., 5. Odstráňte kľuku, uvoľnite skrutku



6. Vytiahnite vločkovač

NÁVOD NA SITO NA MÚKU

Pokyny na použitie
Múku je možné preosievať zo všetkých druhov obilia, ako je pšenica, ryža, kukurica atď. Avšak nie je možné preosievať napr. olejnaté semená alebo orechy, pretože sa sito môže zamastiť.

Montáž sita na mlynček:

1. Vypnite prístroj.
2. Otáčajte násypku do smeru Grob (Hrubé) (proti smeru hodinových ručičiek), až kým neodstránite násypku.
3. Odstráňte horný brúsny kameň.
4. Vložte biely plastový krúžok na miesto horného mlecieho kameňa, pozrite obrázok.



5. Valec z plexiskla položte na spodnú časť nadstavca sita, 2 guľky zacvaknú do priehlbín na valci, prípadne valec trochu pootočte.



6. Zaskrutkujte nadstavec sita na mlynček o jednu otáčku namiesto násypky.
7. Zapnite mlynček.
8. Nadstavec na sito otáčajte smerom Fein (jemný), kým sa kefy nezačnú točiť.
9. Pootočte smerom Fein (jemný) ešte asi o štvrtinu otočky.
10. Vypnite mlynček.
11. Vložte zomletý materiál do nadstavca na sito.
12. Nasaďte kryt.
13. Vložte misu pod výstup.
14. Zapnite mlynček.
15. Ihneď po preosiati múky, mlynček vypnite.
16. Po použití odstráňte nadstavec sita otočením proti smeru hodinových ručičiek.

TIP: Nadstavec sita vždy otáčajte držaním dreveného podstavca, nikdy nie valca z plexiskla.

bionakuby.sk

Výmena sita na nadstavci

1. Odstráňte nadstavec sita otočením drevenej základne proti smeru hodinových ručičiek.
2.Miernym trhnutím nahor vyberte valec z plexiskla z nadstavca sita.
3. Pridržaním spodnej časti, odskrutkujte držiak kefy otočením bieleho plastového disku v smere hodinových ručičiek (ľavo-točivý závit!).
4. Vymeňte sito a uistite sa, že plastový krúžok je v strede tak, aby plochá strana smerovala nahor (obr. 5).
5. Držiak kefy opäť pevne utiahnite.
6. Vložte valec z plexiskla späť tak aby 2 guľky zacvakli do výklenkov na valci (obr. 6).



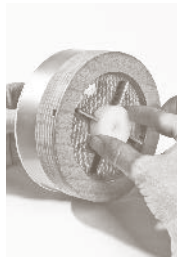
2. Vyberte valec



Vrch sito



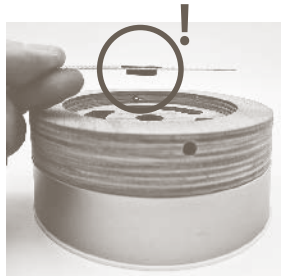
Spodná strana sita



3. Odskrutkujte držiak



4. Vyberte sito



4. Zmeniť sito ako vložka zobrazená!



5. Opäť držiak naskrutkovať



6. Nasaďte si valec a zacvaknite ho na miesto s guľkami

VYMENITEĽNÁ MLECIA KOMORA

Pokyny na použitie

1. Odpojte zariadenie.
2. Otáčajte násypku do smeru Grob (hrubý) (proti smeru hodinových ručičiek), až kým neodstránite násypku.
3. Odstráňte horný mlecí kameň.
4. Pridržte dolný kameň a odskrutkujte skrutku v strede pomocou imbusového kľúča, ktorý je súčasťou balenia, v smere hodinových ručičiek (ľavý závit!). Odstráňte tiež podložku a blok.
5. Dolný mlecí kameň potiahnite drôtom, ktorý je súčasťou balenia, rovnomerne zdola nahor a vyberte ho, pričom kefka mlecieho kameňa by mala smerovať k výstupu.
6. Vyčistite mleciu komoru a výstup kefou.
7. Vložte vložku mlecej komory, začnite výstupom.
8. Vložte spodný vymeniteľný kameň **(POZOR: POUŽÍVAJTE IBA DODÁVANÉ MLECIE KAMENE)** s podložkou, blokom a skrutkou a naskrutkujte rukou proti smeru hodinových ručičiek.
9. Nasaďte horný vymeniteľný kameň.
10. Namontujte násypku.
11. Vykonajte jemné nastavenia podľa popisov v pokynoch na použitie mlynčeka, aby ste zistili najlepšie vyladenie (môže sa líšiť od pôvodného bodu nastavenia).
12. Nastavte požadovaný stupeň mletia.
13. Podrobnosti o uvedení do prevádzky alebo jemnom vyladení nájdete v kapitole „Elektrický mlynček“.





6.



7.





8.

bionakupy.sk

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Motor hučí, ale mlynček sa nespustí.
Otočte nastavenie na Grob (hrubé), kým sa mlynček nenaštartuje. Potom upravte na požadovaný stupeň jemnosti mletia.

Mlynček sa počas prevádzky sám vypne.
K vypnutiu v dôsledku prehriatia dôjde iba v prípade preťaženia. V takom prípade odpojte zariadenie od siete a nechajte ho vychladnúť najmenej dvakrát tak dlho, ako prebiehal proces mletia. Zistite príčinu a následne sa vyhnite preťaženiu.

Mlynček je zablokovaný.
Otočte nastavenie na Grob (hrubé), kým sa mlynček nenaštartuje. Potom upravte na požadovaný stupeň jemnosti mletia. Ak problém pretrváva, pozrite si kapitolu „Čistenie“ v návode pre príslušný mlynček.

Hluk pri mletí už nie je počuteľný - mlecie kamene sú zanesené.
Toto sa môže stať, ak meliete nesprávne, vlhké alebo mastné obilie. Informácie o odstraňovaní problémov nájdete v kapitole „Čistenie“ v návode pre príslušný mlynček v tejto brožúrke.

Gombík jemnosti mletia FlocMan nie je možné otočiť.
Po dlhšom nepoužívaní otočte gombík ráznejšie pomocou látky a uvoľnite ho.

Mlynček sa zastaví s veľmi jemným nastavením. Z mlynčeka už nevychádza žiadna múka.
Nastavte hrubší stupeň mletia a reštartujte mlynček.

Mlecie kamene sú znečistené.
Riaďte sa pokynmi uvedenými v kapitole „Čistenie“ v návode na použitie príslušného mlynčeka alebo sa pozrite na video návody na našej domovskej stránke.

Elektrický vločkovač sa nedá nastaviť dostatočne jemne.
Ak jemné nastavenie nie je dostatočné pre požadovanú hutnosť vločiek, úplne odskrutkujte biely nastavovací gombík, kým ho nebude možné odstrániť (POZOR: drvič musí byť na to voľný). Vyberte malú podložku medzi bielym nastavovacím gombíkom a drviacim mechanizmom. Potom nastavovací gombík naskrutkujte naspäť. Teraz sa dajú valčeky vločkovača nastaviť pevnejšie a tým aj hrúbka vločiek.

Vaša otázka nie je uvedená.
Neváhajte nás kontaktovať, telefónne čísla a e-mailové adresy sú na poslednej strane tejto brožúry. Prečítajte si tiež sekciu „Najčastejšie kladené otázky“ na www.komo.bio.

bionakupy.sk

VYSKÚŠAJTE

Ľahko pripraviteľný celozrnný chlieb
Príprava na bochník chleba:

1 balíček suché droždie
1/2 KL med
500 ml vlažná voda
350 g špalda
150 g raž
2 KL morská soľ
2 PL jablčný ocot
75 g miešané semienka (slnečnicové, sezamové, ľanové, makové, tekvicové)
1/4 KL mletý koriander, rasca a fenikel

Suché droždie a med zmiešame v polovici vlažnej vody. Necháme postáť asi 10 minút. Špaldu a raž najemno zomelieme v mlynčeku na múku, zmiešame so soľou, jablčným octom, semenami a korením v miske. Pridáme pripravený kvások a zvyšok vody a všetko spolu premiešame, aby vzniklo lepkavé cesto. Cesto nenecháme odpočívať, ale ihneď ho nalejeme do formy na pečenie bochníka, ktorá je vymastená a posypaná sezamovými semiačkami. Chlieb vložíme do studenej rúry a pečieme pri teplote 200 ° C (teplovzdušný 180 ° C) asi 75 minút. Uvoľnime nožom okraj chleba z formy a necháme ho na mriežke vychladnúť.

Čas prípravy: približne 20 minút príprava a približne 75 minút doba pečenia.



Tip: Pretože cesto nemusí kysnúť, skutočná doba prípravy je veľmi krátka. Preto je recept vhodný aj pre deti alebo dospelých, ktorí nemajú veľa času.

Výsledkom je voňavý chlieb s obilím, ktorý je vynikajúci s čerstvým maslom.

VYSKÚŠAJTE

Raňajkové cereálie KoMo

Príprava na 1 osobu:

1 zrelý banán
3/4 šálky ovsených vločiek
mlieko alebo ovocný džús
1 PL sezamové semienka (nelúpané)
1 malé jablko (tiež čerstvé bobule
alebo akékoľvek iné čerstvé ovocie)
3-4 vlašské orechy

Zrelý banán roztlačíme vidličkou v hlbokom tanieri na kašu. Spracujeme ovos vo vločkovači na požadovanom nastavení. Pridáme k banánu. Navrch posypeme sezamové semiačka, pridáme trochu mlieka a všetko premiešame. Jablko nakrájame na malé kocky a pridáme k nemu nahrubo nasekané vlašské orechy. Všetko zmiešame a podávame.

Podľa vašich preferencií môžete samozrejme namiesto jablka použiť aj iné ovocie.



bionakupy.sk

KoMo

PREHĽAD NAŠICH VÝROBKOV


FIDIBUS 21


MAGIC


KOMOMIO


PK1


JUMBO


DUETT 100


FIDIFLOC



FLICFLOC


FLOCINO

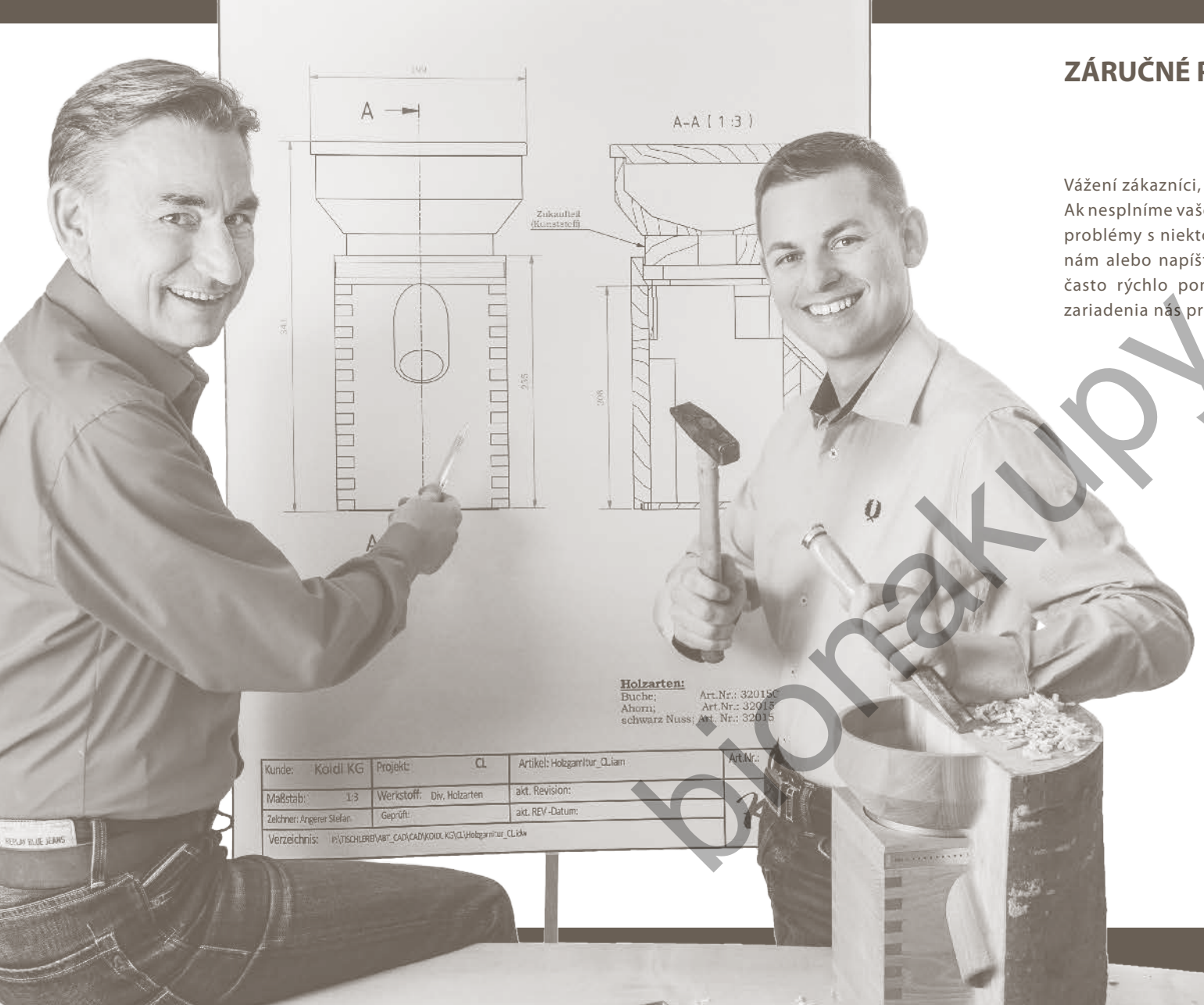

FLOCMAN


KOMOMIX+


3 KOMOROVÁ SÝPKA


1 KOMOROVÁ SÝPKA


PRÍSLUŠENSTVO



ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Vážení zákazníci,
Ak nesplníme vaše očakávania alebo ak máte nejaké problémy s niektorým z našich zariadení, zavolajte nám alebo napíšte. Naši technickí pracovníci vám často rýchlo pomôžu telefonicky. Pred vrátením zariadenia nás prosím kontaktujte.

Nezabudnite na toto:

Záruku môžete využiť iba v prípade, ak predložíte originálny doklad o kúpe. Záručný servis sa vzťahuje iba na materiál alebo materiálne výrobne chyby, ale nie na žiadne poškodenie napr. na kryte, ku ktorému došlo po uvedení zariadenia do prevádzky. Malé praskliny v dreve sa nepovažujú za materiálne poškodenie. V prípade zneužitia alebo nesprávneho použitia, použitia sily a zásahov, ktoré neboli vykonané naším servisom, sú vylúčené všetky nároky na záruku. Záručná doba sa nepredlžuje a ani sa neobnovuje.

Záručnú dobu pre každé jednotlivé zariadenie nájdete v našej aktuálnej brožúre alebo na našej domovskej stránke: www.komo.bio.

Samozrejme radi vykonáme opravy aj po uplynutí záručnej doby, obráťte sa na nás! Telefónne číslo a e-mailovú adresu nájdete na poslednej strane tejto brožúry.

bionakupy.sk

SME TU PRE VÁS

KoMo AUSTRIA
KoMo GmbH & Co. KG
Penningdörfl 6, 6361 Hopfgarten
T: +43 (0)5335 20160
komo@komo.bio

výhradný distribútor na Slovensku
BIO nákupy s.r.o.
Karpatské námestie 7770/10A, Bratislava 83106
Centrálny sklad: Iliašovce (okres Spišská Nová Ves)
T: +421 951 026 258
komo@bionakupy.sk
www.bionakupy.sk

Na toto zariadenie sa poskytuje 3 / 12 ročná záruka. Záručná doba platí do:

Toto zariadenie pre vás osobne skontroloval:
Ing. Dalibor Uličný

Ďakujeme za prejavenú dôveru.

© KoMo GmbH & Co. KG, Október 2022

Viac informácií o našich produktoch, dodávateľoch a receptoch nájdete na adrese: **www.bionakupy.sk**

Všetky naše videá, vrátane pokynov na používanie našich mlynčekov a vločkovačov nájdete na stránkach YouTube **bionakupy**

Nájdete nás aj na Instagrame a Facebooku hľadajte **bionakupy**

If this is not your language, please have a look at www.komo.bio/downloads.

KoMo
MLYNČEKY. VLOČKOVAČE. MIXÉRY

Pečiatka autorizovaného predajcu

FSC www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C019545

www.bionakupy.sk

bionakupy.sk

tradične solídne udržateľné