

FlicFloc

VON *Komo*



Návod k použití

Servisní středisko:

Mipam bio s.r.o.
Rudolfovská 11
370 01 České Budějovice

Telefon: +420 386 351 961
e-mail: info@mlynky.cz
www.mlynky.cz

Razítko obchodu

Milý zákazníku,

Jsme rádi, že jste si vybrali FlicFloc a jsme si jisti, že tento vločkovač bude cenným pomocníkem při Vašem přírodním vaření.

Přečtěte si prosím tento krátký návod k použití předtím, než vyzkoušíte Váš FlicFloc. Dali jsme dohromady všechny informace, které budete potřebovat k mnoha bezproblémovým, uspokojivým a šťastným rokům používání Vašeho vločkovače.

Váš KoMo Tým

Montáž a demontáž FlicFlocu:

- Připevněte vločkovač na stůl, kuchyňskou linku nebo okenní parapet pomocí C svorky.
- Zašroubujte klikou. Chcete-li odstranit kliku, umístěte špičatý předmět mezi válce, aby se zajistily a pak jednoduše otočte klikou dozadu (proti směru hodinových ručiček), až klika vypadne.

Začínáme:

1. Naplňte zásobník např. ovsem
2. Položte pod vločkovač misku
3. Otočte klikou a vločkujte

Vločkovač je konstruován tak, že si můžete udělat krásné vločky z obilovin a olejnin. FlicFloc technologie automaticky upravuje míru jemnosti. Vyzkoušejte vločkování pohanky nebo rýže, zamilujete si to.

Jak FlicFloc funguje:

- Připevněte vločkovač na rovnou plochu (kuchyňské desku, nebo parapet).
- Používejte pouze dobře očištěné, přírodní obilí.

- U neloupaného ovsa mohou být klíčky během drcení poškozeny, což snižuje jeho nutriční hodnotu a může způsobit hořkou chuť vloček.
- U neloupaného ovsa mohou být klíčky během drcení poškozeny, což snižuje jeho nutriční hodnotu a může způsobit hořkou chuť vloček.
- Vzhledem k vysokému obsahu oleje v ovsu by mohly vločky po čase zhořknout.
- Jiné druhy obilí, jako je pšenice, žito, ječmen atd. by měly být namočené ve vodě po dobu asi 4 hodin po drcení. To usnadňuje trávení minerálů.

Co můžete vločkovat ve FlicFlocu?

Oves, žito, pšenici, pohanku, jáhly, ječmen, špaldu, nezralou špaldu, rýži, sezam, lněné semínko a mák. Ale také koření, jako je kmín a fenykl mohou být drcena. Dokonce i pepř může být báječně vločkován.

Čištění vločkovače:

Válečky lze snadno čistit hadrem. Jednoduše přiložte hadřík na válečky, zatímco jimi budete točit klikou, klikou můžete také točit pozpátku.

Technické informace: (změny vyhrazeny)

Kapacita zásobníku:	100 g (s ovsem)
Výška:	185 mm
Šířka:	130 mm
Hloubka:	108 mm
Hmotnost:	1500 g
Rychlost vločkování:	80 - 100 g při 55 - 65 otáčkách za minutu
Dřevo:	Buková překližka - naolejovaná
Válce a osy:	Nerezová ocel
Záruka:	3 roky