

**KoMo**  
Die Mühlenbauer



Bedienungsanleitung für  
Mühlen und Flocker

---



## Seit über 30 Jahren

Wir danken Ihnen und freuen uns sehr, dass Sie sich für ein Produkt aus unserem Hause entschieden haben.

Sie werden lange Freude mit Ihrem soliden Gerät haben, denn es wurde mit viel Liebe zum Detail, aus besten Materialien und von Hand gefertigt. Nun lesen Sie diese Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie ihr Gerät zum ersten Mal verwenden. Darin finden Sie alle Informationen zur sicheren Bedienung.

Viel Freude bei der Zubereitung Ihrer feinen Speisen wünschen Ihnen

Marcel und Peter Koidl

## INHALT

Sicherheitshinweise für KoMo Geräte	4
Bedienung Flocker allgemein	6
Bedienung Flocino	7
Bedienung FlicFloc	8
Bedienung Elektroflocker	9
Bedienung Mühlen Allgemein	10
Bedienung Handmühle	11
Bedienung Elektromühle	12
Bedienung Kombigeräte	14
Bedienung Siebaufsatz	15
Bedienung Wechsel-Mahlwerk	17
Fehlerbehebung	18
Zum Ausprobieren	19
Weitere Informationen	20
Garantiebestimmungen	23

## Sicherheitshinweise für KoMo Geräte



**1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die darin enthaltenen Hinweise.**

2. Schließen Sie Ihr elektrisches Gerät nur an eine geeignete Steckdose an. Überprüfen Sie, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit Ihrem Stromnetz übereinstimmen. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.



3. Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle zugehörigen Teile in einwandfreiem Zustand sind.

4. Verwenden Sie nur gereinigte Rohstoffe. In ungereinigten Rohstoffen befinden sich häufig Steinchen und Störstoffe, die das Gerät schädigen können.



5. Ihr KoMo Gerät besteht überwiegend aus Holz. Dieser Werkstoff reagiert auf Umwelteinflüsse. Klima- und Temperaturschwankungen können zu kleinen Rissen im Holz führen. Dadurch wird die Funktion nicht beeinträchtigt. Sie schützen das Gehäuse am besten, indem Sie das Gerät nicht in die Nähe von Heizkörpern oder des Herdes stellen und Stellplätze mit direkter Sonneneinstrahlung vermeiden.

6. Unsere Geräte sind für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen Getreide zu Mehl, Flocken und Schrot konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Hiervon ausgenommen sind unsere Profigeräte.



7. Die Bedienung darf nur durch erwachsenen Personen erfolgen, die physisch und geistig dazu in der Lage sind, sowie diese Anleitung vollständig gelesen haben.

8. Schalten Sie Ihr Gerät nach Gebrauch aus.



9. Öffnen Sie niemals Ihr Gerät ohne vorher den Netzstecker zu ziehen! Verletzungsgefahr durch bewegte Teile und Gefahr des Einklemmens!

10. Stellen Sie Ihr Gerät während der Benutzung auf eine harte Unterlage (z.B. Küchenarbeitsplatte). Das garantiert, dass die Schlitze auf der Geräteunterseite zur Belüftung des Motors frei sind.



11. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, in Feuchträumen oder neben offenen Wasserbehältern. Das Gerät darf nicht nass werden.

12. Achten Sie darauf, dass Sie das Mahl- bzw. Flockgut mit einem ausreichend großen Gefäß auffangen, damit sich das Mahl- oder Flockgut nicht in den Auslauf zurückstaut.

13. Prüfen Sie vor dem Benutzen anhand der Mahlgutübersicht im beiliegenden Prospekt oder auf [www.komo.bio](http://www.komo.bio), ob das Gerät für den gewünschten Rohstoff geeignet ist.



14. Soweit das Gerät verschraubt und nur mit Werkzeug zu öffnen ist, darf es nur von unserem Kundendienst geöffnet werden. Bei Missachtung erlischt die Garantie. Für die Reinigung wird kein Werkzeug benötigt. Hiervon ausgenommen ist die Demontage der Mahlsteine zu Wartungs- bzw. Reinigungszwecken, beachten Sie dazu die Anleitungen in diesem Heft.

15. Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel, sondern direkt am Stecker und legen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten.

16. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt wird, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer qualifizierten Person ersetzt werden.



17. Halten Sie das Gerät fern von Flüssigkeiten, Hitze, offenen Flammen und feuchten Räumen.

18. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder falsche Bedienung verursacht werden.

19. Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.

## Bedienung Flocker allgemein

### Was kann alles gequetscht werden?

Hafer, Roggen, Weizen, Buchweizen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Sesam, Leinsamen, Mohn, auch Gewürze wie Kümmel, Pfeffer oder Fenchel. Dies ist nur eine kleine Auswahl, diese Liste wird stets erweitert und ist auf [www.komo.bio](http://www.komo.bio) immer aktuell zu finden.

### Flockgut



• Das Flockgut muss gut gereinigt sein, sonst kann es zu Schäden am Gerät durch Störstoffe wie z. B. Steine kommen.



• Frische Haferflocken sollten unmittelbar verzehrt werden, da sie durch die Lagerung sehr schnell wertvolle Nährstoffe verlieren und dadurch bitter werden können.

• Wir empfehlen Hafer ohne Spelze (Nackthafer) zum Flocken.



• Andere Getreidesorten in einem Sieb kurz anfeuchten, ein paar Stunden trocknen lassen und erst dann flocken, da diese sonst beim Flocken zerbröseln würden und gequellt besser verdaulich sind.



## Bedienung Flocino

### Aufbau

1. Befestigen Sie den Flocker mit Hilfe der beiden Schraubzwingen an einer Tischplatte oder Ähnlichem.
2. Schrauben Sie nun die Handkurbel im Uhrzeigersinn ein.
3. Stecken Sie zuletzt den Trichter mit Adapterstück und Trichterdeckel auf.

### Anleitung

1. Ein Gefäß unterstellen.
2. Flockgut (z. B. Nackthafer) in den Trichter füllen.
3. Kurbel im Uhrzeigersinn drehen.
4. Bei Bedarf mit der Verstelle schraube die Flockendicke verstellen, dazu muss das Flockwerk leer sein.

### Reinigung

1. Optional - Flocino von der Tischplatte demontieren.
2. Demontieren Sie die Verkleidung unter dem Flockwerk, indem Sie diese auf die Seite schieben und abnehmen.  
 Nicht mit den Fingern in die drehenden Walzen fahren, Klemmgefahr!
3. Mit einer Bürste oder einem Tuch die Walzen reinigen, gleichzeitig die Walzen durch Drehen der Kurbel bewegen.



### Demontage

1. Demontieren Sie die Verkleidung unter dem Flockwerk, indem Sie diese auf die Seite schieben und abnehmen.
2. Blockieren Sie die Walzen von unten mit dem mitgelieferten Keil.
3. Demontieren Sie die Kurbel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.

### Pflege



Der Flocino ist aus Buche Massiv und BPA-freiem Kunststoff gefertigt und mit pflanzlichen Ölen behandelt. Die regelmäßige Pflege kann mit einem trockenen oder feuchten Tuch erfolgen. Sind nach einiger Zeit Gebrauchsspuren vorhanden, können Sie das Holz leicht anschleifen und mit z. B. Leinölfirnis behandeln, welcher im Fachhandel erhältlich ist.

## Bedienung FlicFloc

### Aufbau

1. Befestigen Sie den Flocker mit Hilfe der Schraubzwinge an einer Tischplatte oder Ähnlichem.
2. Schrauben Sie nun die Handkurbel im Uhrzeigersinn ein.
3. Blech mit FlicFloc Aufschrift oben in den Spalt einsetzen.

### Anleitung

1. Mitgeliefertes Glas unterstellen.
2. Flockgut (z.B. Nackthafer) in den Trichter füllen.
3. Kurbel drehen.

Der Flocker ist so eingestellt, dass er sowohl Getreide als auch Ölsaaten quetschen kann. Die Flockendicke muss bei der FlicFloc-Technik nicht extra eingestellt werden.

### Reinigung

1. Blech mit FlicFloc Aufschrift nach oben herausziehen.
2. Mit einer Bürste oder einem Tuch die Walzen reinigen, gleichzeitig die Walzen durch Drehen der Kurbel bewegen.



fahren, Klemmgefahr!



### Demontage

1. Blockieren Sie die Walzen von unten mit dem mitgelieferten Keil.
2. Demontieren Sie die Kurbel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.

### Pflege

 Das Gehäuse ist aus Buche Multiplex gefertigt und mit pflanzlichen Ölen behandelt. Die regelmäßige Pflege kann mit einem trockenen oder feuchten Tuch erfolgen. Sind nach einiger Zeit Gebrauchsspuren vorhanden, können Sie das Holz mit z.B. Leinölfirnis behandeln, welcher im Fachhandel erhältlich ist.

## Bedienung Elektroflocker

### Anleitung



1. Gerät einstecken.  
Greifen Sie niemals in den Flocker, Klemmgefahr!
2. Gefäß unterstellen.
3. Flockgut (z.B. Nackthafer) in den Trichter einfüllen.
4. Gerät einschalten.

TIPP: Bei Bedarf kann die Flockendicke, mit dem  Einstellknopf angepasst werden, dazu die Frontblende abnehmen und das Flockwerk entleeren.

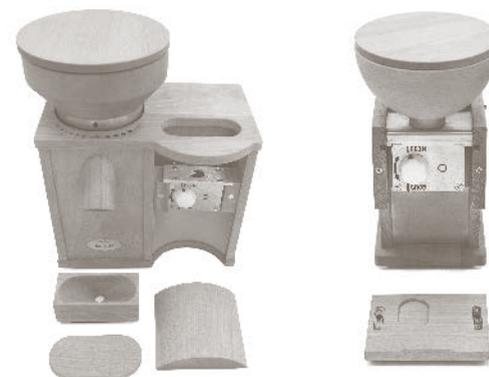
5. Nach dem Flocken das Gerät ausschalten.

### Reinigung

1. Gerät ausstecken.
2. Die Frontblende abnehmen.
3. Flockwerk nach vorne entnehmen.
4. Reinigen Sie das Flockwerk mit einem Tuch oder einer Bürste unter fließendem Wasser und trocknen Sie es vor dem Zusammensetzen wieder ab.



5. Achten Sie beim Zusammensetzen darauf, dass der Antriebsstift sauber in die Kupplung eingeführt wird.



### Pflege

 Das Gehäuse ist aus Buche Massiv/Multiplex gefertigt und mit pflanzlichen Ölen behandelt. Die regelmäßige Pflege kann mit einem trockenen oder feuchten Tuch erfolgen. Sind nach einiger Zeit Gebrauchsspuren vorhanden, können Sie das Holz mit z.B. Leinölfirnis behandeln, welcher im Fachhandel erhältlich ist.

## Bedienung Mühlen allgemein

### Was kann alles gemahlen werden?

Weizen, Roggen, Dinkel, Buchweizen, Reis, Gerste, Hirse, Grünkern, Mais, Kaffee, viele Gewürze wie Kümmel, Pfeffer, Koriander, Anis oder Fenchel. Dies ist nur eine kleine Auswahl, diese Liste wird stets erweitert und ist auf [www.komo.bio](http://www.komo.bio) immer aktuell zu finden.



### Mahlgut



- Das Mahlgut muss gut gereinigt sein, sonst kann es zu Schäden am Gerät durch Störstoffe wie z. B. Steine kommen.
- Mahlen Sie Ihr Mehl nur einmal, durch mehrmaliges Mahlen wird die Feinheit nicht erhöht und die Mahlsteine können verschmieren.
- Lagern Sie das Mahlgut immer trocken. Sollte das Mahlgut zu feucht sein, dieses entweder länger in einem Leinensack neben der Heizung stehen lassen oder eine halbe Stunde bei 50° C auf einem Backblech in den Backofen geben.



TIPP: Zum Feuchtigkeit testen zerdrücken Sie ein Korn mit einem Löffel auf einer glatten Fläche. Zersplittert das Korn, ist es trocken genug. Sollte es sich zerdrücken lassen wie eine Haferflocke, ist es zu feucht.

- Gegen Motten und Insekten können Sie, wenn Sie die Mühle nicht verwenden, Teebeutel mit Kräutertee oder Lorbeerblätter in den Auslauf bzw. die Mahlkammer geben.
- Speziell bei hartem Korn wie Reis oder Mais geben Sie das Mahlgut in den Trichter bei eingeschalteter Mühle und unterbrechen den Mahlvorgang nicht dazwischen.
- Je trockener das Mahlgut ist, desto feiner kann gemahlen werden und umso kühler bleibt das Mehl.

## Bedienung Handmühle



### Aufbau

1. Befestigen Sie die Mühle mit Hilfe der beiden Schraubzwingen an einer Tischplatte oder Ähnlichem.
2. Schrauben Sie nun die Handkurbel im Uhrzeigersinn ein.
3. Stecken Sie zuletzt den Trichter mit Adapterstück und Trichterdeckel auf.

### Anleitung

1. Mitgelieferte Schale unterstellen.
2. Mahlgut in den Trichter füllen.
3. Kurbel im Uhrzeigersinn drehen.
4. Bei Bedarf mit der Verstelle schraube die Feinheit des Mehls einstellen, dazu entweder gleichzeitig kurbeln oder vorher das Mahlwerk entleeren.

### Reinigung

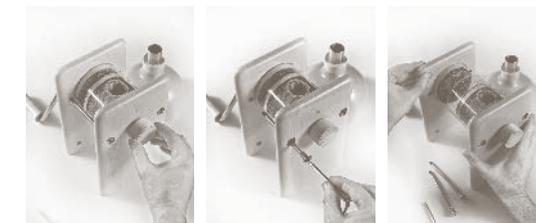
Die Mühle muss bei sachgemäßem Gebrauch nicht gesondert gereinigt werden. Sollten durch z. B. falsches, feuchtes oder öliges Mahlgut die Mahlsteine verschmieren, gehen Sie vor wie folgt:

1. Feinheitseinstellung auf mittel bis grob drehen.
2. Kurbel drehen bis das Mahlwerk leer ist.
3. Ca. 2 Hand voll Langkornreis einfüllen und auf mittel bis grob mahlen.

### Demontage

In der Regel muss die Mühle nie demontiert werden. Sollte dies dennoch nötig sein, beachten Sie folgende Anleitung:

1. Gerät am Tisch befestigt lassen.
2. Trichter mit dem kleinen Anschlussrohr abnehmen.
3. Feinheitseinstellung auf grob stellen.
4. Mit Inbusschlüssel die beiden Schrauben gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen.
5. Das Seitenteil mit dem Verstellknopf nach hinten abziehen.
6. Das Plexiglasrohr vorsichtig abziehen.
7. Die Mahlsteine können Sie mit einer harten Bürste reinigen, niemals feucht oder nass.
8. Der Zusammenbau geschieht in umgekehrter Reihenfolge.
9. Die Schrauben gleichmäßig und nicht zu fest anziehen.



3. Auf grob stellen

4. Schrauben herausdrehen

5. Seitenteil abziehen

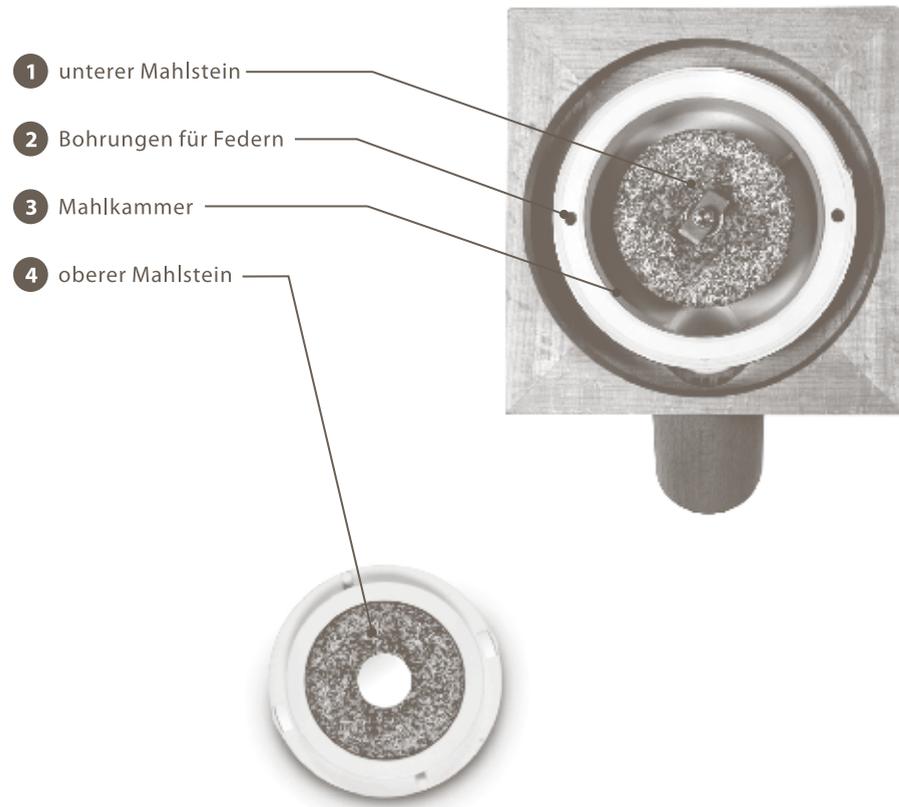
### Pflege

Die Handmühle ist aus Ahorn Massiv gefertigt und die Oberfläche lackiert. Als Pflege reicht daher die Reinigung mit einem trockenen oder feuchten Tuch.



# Bedienung Elektromühle

## Innenansicht



## Anleitung

1. Gerät einstecken.
2. Gefäß unterstellen.
3. Gerät einschalten.
4. Gewünschte Feinheit einstellen durch Verdrehen des Trichters.



- QUICK TIP** TIPP: Die feinste Einstellung erreichen Sie, indem Sie den Trichter bei laufender Mühle ohne Mahlgut vorsichtig Richtung fein drehen, bis Sie die Steine aufeinander schleifen hören. Nun ein kleines Stück Richtung grob drehen bis das Schleifgeräusch nicht mehr zu hören ist und Sie haben die feinste Einstellung gefunden!
5. Mahlgut in den Trichter einfüllen.
  6. Bei Bedarf durch Verdrehen des Trichters bei leerem Mahlwerk oder während dem Mahlen die Feinheit nachjustieren.
  7. Nach dem Mahlvorgang das Gerät ausschalten.

## Reinigung

- Die Mühle muss bei sachgemäßem Gebrauch nicht gesondert gereinigt werden. Sollten durch z. B. falsches, feuchtes oder öliges Mahlgut die Mahlsteine verschmieren, gehen Sie vor wie folgt:
1. Feinheitseinstellung durch Verdrehen des Trichters auf grob drehen.
  2. Ca. 2 Hand voll Langkornreis einfüllen und mahlen.
  3. Bei starker Verschmutzung diese Behandlung wiederholen.
  4. Vor längerem Stillstand empfiehlt sich der gleiche Vorgang mit gleichzeitig an den Auslauf gehaltenen Staubsauger und offenem Deckel, somit können alle Mehreste entfernt werden.



## Demontage

In der Regel sollte ein Öffnen der Mahlkammer nicht nötig sein, im Fall des Falles bitte folgende Anleitung beachten:



1. Gerät ausstecken.
2. Trichter so lange in Richtung grob drehen (gegen den Uhrzeigersinn), bis sich der Trichter abnehmen lässt.
3. Den oberen Mahlstein abheben.
4. Reinigen der Mahlkammer mit einem Tuch oder Pinsel und nach Bedarf der Mahlsteine trocken mit einer harten Bürste, niemals nass oder feucht.

## Pflege



Das Gehäuse ist aus Buche Massiv bzw. Buche Multiplex gefertigt und mit pflanzlichen Ölen behandelt. Die regelmäßige Pflege kann mit einem trockenen oder feuchten Tuch erfolgen. Sind nach einiger Zeit Gebrauchsspuren vorhanden, können Sie das Holz mit z. B. Leinölfirnis behandeln, welcher im Fachhandel erhältlich ist.

## Bedienung Kombigeräte

Unsere Kombigeräte sind Kombinationen unserer Mühlen und Flocker. Die Beschreibung für die entsprechenden Geräte finden Sie in folgenden Kapiteln:

- FidiFloc: Elektromühle, FlicFloc, unten stehende Hinweise
- Duett: Elektromühle, Elektroflocker

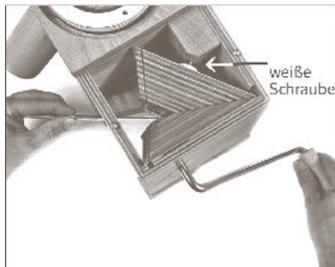
### FidiFloc: Flocker entnehmen



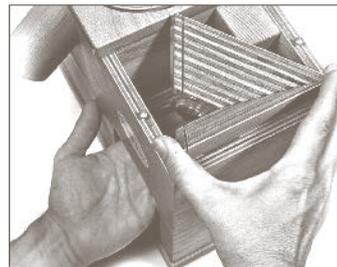
1. Gerät ausstecken.
2. Trichter so lange in Richtung grob drehen (gegen den Uhrzeigersinn), bis sich der Trichter abnehmen lässt.
3. Abdeckung über dem Flocker nach rechts ziehen und abheben.
4. Kurbel aus Flocker heraus schrauben, hierzu von unten die Walzen mit dem mitgelieferten Keil blockieren.
5. Die weiße Kunststoffing an Stelle des oberen Mahlsteins aufsetzen, siehe Bild.
6. Den Flocker nach oben entnehmen.



3. Abdeckung abnehmen



4., 5. Kurbel abnehmen,  
Schraube lockern



6. Flocker herausheben

## Bedienung Siebaufsatz

### Anleitung

Gesiebt werden kann Mehl von allen Getreidesorten wie Weizen, Reis, Mais usw. Nicht möglich sind z. B. Ölsaaten oder Nüsse, da sonst die Siebe verschmieren würden.

### Montage des Siebaufsatzes auf der Mühle:



1. Gerät ausschalten.
2. Trichter der Mühle so lange in Richtung grob drehen (gegen den Uhrzeigersinn), bis sich der Trichter abnehmen lässt.
3. Oberen Mahlstein entnehmen.
4. Den weißen Kunststoffing an Stelle des oberen Mahlsteins aufsetzen, siehe Bild.



5. Plexiglaszylinder auf den Unterteil des Siebaufsatzes aufsetzen, dabei rasten die 2 Kugeln in den Vertiefungen am Zylinder ein, dazu eventuell den Zylinder etwas drehen.
6. Siebaufsatz an Stelle des Trichters eine Umdrehung auf die Mühle schrauben
7. Mühle einschalten.
8. Siebaufsatz so lange in Richtung fein drehen, bis sich die Bürsten drehen.

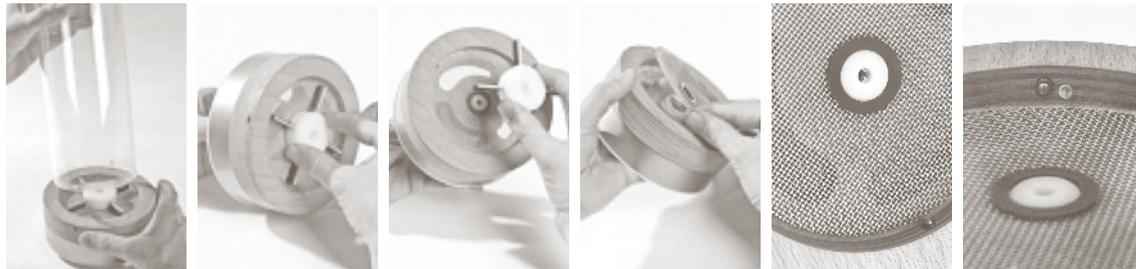
9. Nochmals eine Viertel Umdrehung in Richtung fein drehen.
10. Mühle ausschalten.
11. Mahlgut in den Siebaufsatz geben.
12. Deckel aufsetzen.
13. Schüssel unter den Auslauf stellen.
14. Mühle einschalten.
15. Sobald das Mehl gesiebt ist, Mühle ausschalten.
16. Entfernen Sie den Siebaufsatz nach Gebrauch wieder durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.

**TIPP:** Drehen Sie den Siebaufsatz immer am Holzsockel, nie am Plexiglasrohr.



### Sieb wechseln

1. Entfernen Sie den Siebaufsatz durch Drehen am Holzsockel gegen den Uhrzeigersinn.
2. Entfernen Sie den Plexiglaszylinder mit einem kleinen Ruck nach oben vom Siebaufsatz .
3. Schrauben Sie den Bürstenhalter ab, hierzu die weiße Kunststoffscheibe im Uhrzeigersinn (Linksgewinde!) drehen während Sie auf der Unterseite gegenhalten.
4. Sieb tauschen, darauf achten, dass der Kunststoffring in der Mitte mit der flachen Seite nach oben steht (Abb. 5).
5. Bürstenaufnahme wieder handfest anziehen.
6. Plexiglaszylinder wieder aufsetzen, dabei rasten die 2 Kugeln in den Vertiefungen am Zylinder ein (Abb. 6).



2. Zylinder entfernen

3. Halter abschrauben

3. Halter abnehmen

4. Sieb tauschen

5. Kunststoff-ring

6. Kugel einrasten

## Bedienung Wechsel-Mahlwerk



### Anleitung



1. Gerät ausstecken.
2. Trichter der Mühle so lange in Richtung grob drehen (gegen den Uhrzeigersinn), bis sich der Trichter abnehmen lässt.
3. Oberen Mahlstein abnehmen.
4. Unteren Stein festhalten und Schraube in der Mitte mit mitgeliefertem Inbusschlüssel im Uhrzeigersinn abschrauben (Linksgewinde!), dabei auch die Scheibe und den Klotz entfernen.
5. Unteren Mahlstein mit dem mitgelieferten Draht von unten gleichmäßig nach oben ziehen und abnehmen, dabei soll die Bürste des Mahlsteins in Richtung Auslauf stehen.
6. Mit der Bürste Mahlkammer sowie Auslauf reinigen.
7. Mahlkammereinsatz einsetzen, mit dem Auslauf beginnend.
8. Unteren Wechselstein mit Scheibe, Klotz und Schraube einsetzen und handfest gegen den Uhrzeigersinn anschrauben.
9. Oberen Wechselstein aufsetzen.
10. Trichter montieren.
11. Feineinstellung wie in der Anleitung der Mühle beschrieben durchführen, um feinsten Punkt zu finden (kann abweichen von originalem Einstellpunkt).
12. Gewünschten Mahlgrad einstellen.
13. Für Details zur Inbetriebnahme oder Feineinstellung, siehe Kapitel „Bedienung Elektromühle“.



6.



7.



8.

## Fehlerbehebung

### **Der Motor brummt, aber die Mühle läuft nicht an.**

Die Einstellung auf grob drehen, bis die Mühle anläuft. Anschließend auf gewünschten Feinheitsgrad einstellen.

### **Die Mühle schaltet sich während dem Betrieb aus.**

Die Abschaltung wegen Überhitzung tritt nur ein bei Überlastung. In diesem Fall Gerät ausstecken und mindestens doppelt so lang abkühlen lassen, wie zuvor gemahlen wurde. Dabei die Ursache ermitteln und in weiterer Folge die Überlastung vermeiden.

### **Das Mahlwerk ist verstopft.**

Die Einstellung auf grob drehen, bis die Mühle anläuft. Anschließend auf gewünschten Feinheitsgrad einstellen. Sollte das Problem bestehen bleiben, siehe „Reinigung“ im Kapitel der jeweiligen Mühle.

### **Das Mahlgeräusch verschwindet – die Mahlsteine sind verklebt.**



Passiert bei falschem, feuchtem oder öligem Mahlgut. Fehlerbehebung siehe „Reinigung“ im Kapitel der jeweiligen Mühle.

### **Die Mühle bleibt stehen bei sehr feiner Einstellung. Es kommt kein Mehl mehr aus der Mühle.**

Einstellung gröber stellen und wieder starten.

### **Die Mahlsteine sind verschmutzt.**

Beachten Sie die Hinweise unter „Reinigung“ im Kapitel der jeweiligen Mühle, bzw. die Videoanleitungen auf unserer Homepage.



### **Ihre Frage ist nicht dabei.**

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, Telefonnummer und Emailadressen befinden sich auf der letzten Seite dieses Hefts. Beachten Sie auch die Rubrik „FAQ“ auf [www.komo.bio](http://www.komo.bio).

## Zum Ausprobieren

### **Kinderleichtes Vollkornbrot**

Zubereitung für einen Brotlaib:

1 Päckchen Trockenhefe  
1/2 TL Honig  
500 ml lauwarmes Wasser  
350 g Dinkel  
150 g Roggen  
2 TL Meersalz  
2 EL Apfelessig  
75 g gemischte Saaten (Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Mohn, Kürbiskerne)  
je 1/4 TL gemahlener Koriander, Kümmel und Fenchel

Trockenhefe und Honig in der Hälfte des lauwarmen Wassers auflösen. Ca. 10 Minuten quellen lassen. Dinkel und Roggen in der Getreidemühle fein mahlen, mit Salz, Apfelessig, den Saaten und Gewürzen in einer Schüssel mischen. Hefegemisch sowie restliches Wasser zugeben und das Ganze zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Den Teig nicht ruhen lassen, sondern sofort in eine eingefettete und mit Sesam ausgestreute Kastenform füllen. Das Brot in den kalten Ofen schieben und bei 200 °C (Heißluft 180 °C) etwa 75 Minuten backen. Den Rand des Brotes mit einem Messer aus der Form lösen und das Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten Vorbereitung und ca. 75 Minuten Backzeit.

Tipp: Da der Teig nicht gehen muss, ist die eigentliche Zubereitungszeit sehr kurz. Ein geeignetes Rezept also für Kinder oder auch Erwachsene, die nicht viel Zeit haben.

Das Ergebnis ist ein wohlduftendes Körnerbrot, das mit Butter bestrichen hervorragend schmeckt.

## Zum Ausprobieren

### KoMo Frühstücksmüsli

Zubereitung pro Person:

- 1 reife Banane
- 3/4 Tasse Nackthafer geflockt
- Milch oder Fruchtsaft
- 1 EL Sesam (ungeschält)
- 1 kleiner Apfel (auch frische Beeren oder jedes andere frische Obst)
- 3-4 Walnüsse

Die reife Banane mit der Gabel in einem Suppenteller zu Brei zerquetschen. Den Hafer in der Flockenquetsche auf der gewünschten Einstellung quetschen und dazugeben. Den Sesam darauf streuen, etwas Milch dazugeben und alles verrühren. Den Apfel in kleine Würfel schneiden und mit den grob gehackten Walnüssen dazu geben.

Je nach Belieben kann anstatt des Apfels natürlich auch anderes Obst genommen werden.



WELT  
NEUHEIT!



KoMoMix+  
aus VOLLHOLZ  
in 6 Trendfarben



Magic  
250 Watt



PK 1  
Unser Prachtstück  
mit Ecken & Kanten



Dreikammer-  
Getreidespeicher



Jumbo  
750 Watt

## WIR BAUEN MÜHLEN, MIXER UND NOCH MEHR.



# KoMo



## Nachhaltig, innovativ und richtig gut.



Fidifloc 21 und  
Fidifloc Medium  
250/360 Watt



Fidibus 21  
250 Watt



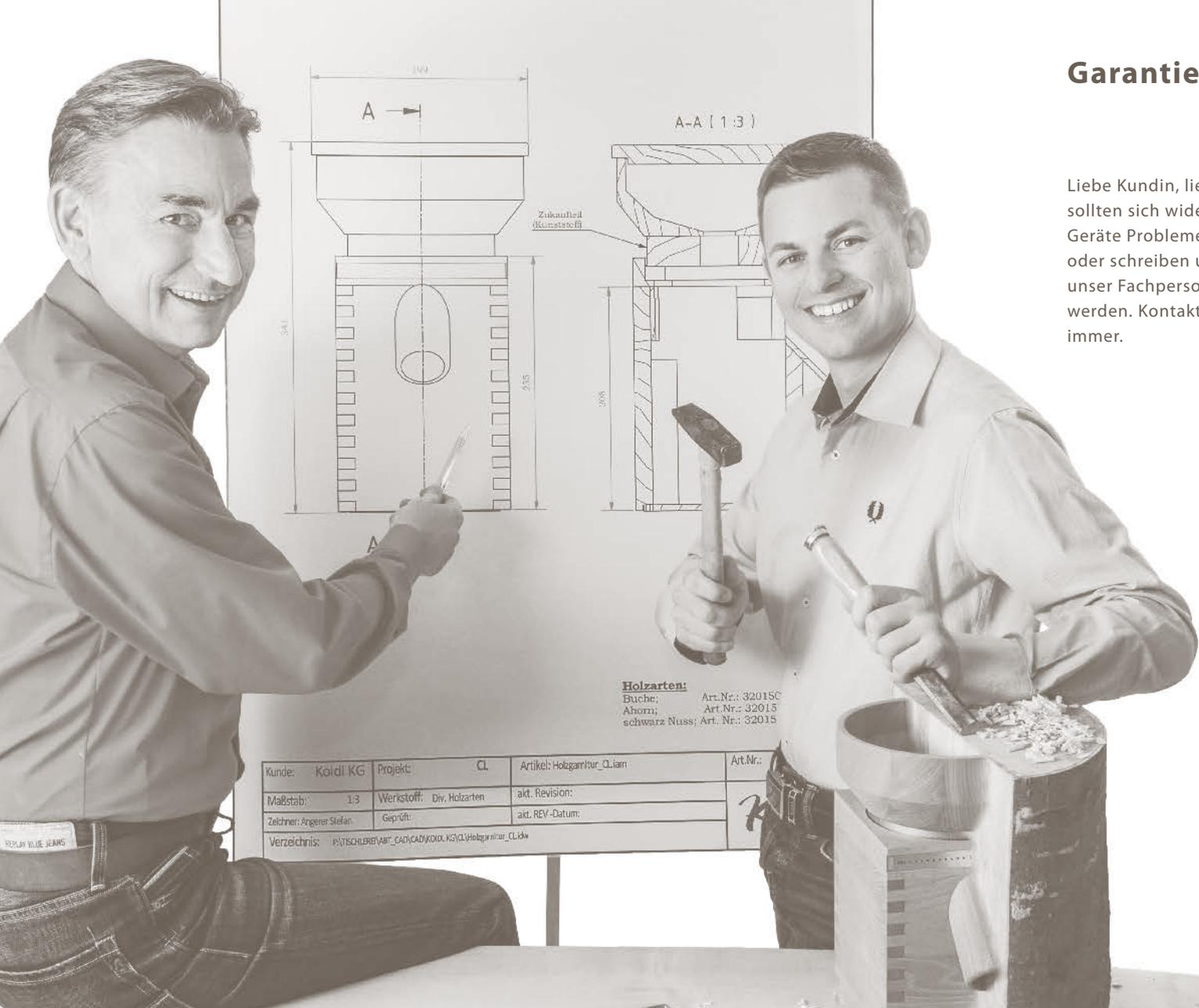
Einkammer-  
Getreidespeicher



Duett 100  
360 Watt



Flocino  
Handflocker



## Garantiebestimmungen

Liebe Kundin, lieber Kunde, sollten sich wider Erwarten bei einem unserer Geräte Probleme ergeben, rufen Sie uns bitte an oder schreiben uns. Meist können diese durch unser Fachpersonal schnell am Telefon gelöst werden. Kontaktieren Sie uns vor der Einsendung immer.

Beachten Sie bitte folgendes:



Die Garantie kann nur bei Vorlage des Original-Kassenbelegs in Anspruch genommen werden. Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Beschädigungen, z. B. am Gehäuse, die nach der Inbetriebnahme aufgetreten sind. Kleine Holzrisse gelten nicht als Materialschaden. Bei missbräuchlicher bzw. unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem Service vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Durch die Garantieleistung wird die Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.

**Holzarten:**  
 Buche: Art.Nr.: 32015C  
 Ahorn: Art.Nr.: 32015  
 schwarz Nuss: Art. Nr.: 32015

Kunde:	Köldl KG	Projekt:	CL	Artikel:	Holzgamtur_Q1iam	Art.Nr.:	
Maßstab:	1:3	Werkstoff:	Div. Holzarten	akt. Revision:			
Zeichner:	Angerer Stefan	Geprüft:		akt. REV-Datum:			
Verzeichnis:	I:\PITSCHLEBER\ARB_CAD\CAD\KÖLDL KG\CL\Hobgarnitur_CL1.dwg						

Die Garantiezeit für jedes einzelne Gerät finden Sie in unserem aktuellen Prospekt bzw. auf unserer Homepage: [www.komo.bio](http://www.komo.bio).



Reparaturen führen wir natürlich auch nach Ablauf der Garantiezeit gerne durch, sprechen Sie uns an! Telefonnummer und E-Mailadresse finden Sie auf der letzten Seite dieses Hefts.

---

# WIR SIND FÜR SIE DA

## UNSER KUNDENDIENST IST FÜR SIE

### 24 STUNDEN AM TAG UND 7 TAGE DIE WOCHE

### TELEFONISCH ERREICHBAR: +49 (0)89 2030 4613 4

#### **KoMo ÖSTERREICH**

KoMo GmbH & Co. KG  
Penningdörfel 6, 6361 Hopfgarten  
T: +43 (0)5335 20160, F: +43 (0)5335 20164  
komo@komo.bio

#### **KoMo DEUTSCHLAND**

KoMo GmbH  
Rupert-Mayer-Straße 44, 81379 München  
T: +49 (0)89 2030 4613 4, F: +49 (0)89 2030 4613 5  
komo@komo.gmbh

[www.komo.bio](http://www.komo.bio)

© KoMo GmbH & Co. KG, Oktober 2017



Weitere Informationen zu unseren Produkten, Bezugsquellen und Rezepten zur vollwertigen Küche finden Sie unter **www.komo.bio**

Alle unsere Videos wie z. B. Anleitungen zu Mühlen und Flockern finden Sie bei: **You Tube** komogmbh

Sie finden uns auch auf Instagram  und Facebook  unter komo.bio

**KoMo**  
Die Mühlenbauer



Händlerstempel