

BEDIENUNGSANLEITUNG

Flakelovers by Wolfgang Mock

Elektro Flocker

Hülsenfrüchte und Gewürze



Bitte lesen Sie die
Bedienungsanleitung,
bevor Sie Ihren Flakelover
in Betrieb nehmen.
Dadurch schützen Sie sich
und vermeiden Schäden.

Flake  **lovers**
by Wolfgang Mock

Machen Sie ihre Haferflocken frisch!

Damit gönnen Sie sich das Beste aus Hafer und aus anderem Getreide. Frische Flocken schmecken besser.

Übrigens: Das Material des Gehäuses des Flakelovers wird aus nachwachsenden Pflanzenbestandteilen von der Firma Tecnar hergestellt. (www.Tecnar.de)

Liebe Kundin, lieber Kunde,

ich freue mich sehr, dass Sie diesen neuen Flakelover Elektro-Flocker erworben haben und begrüßen Sie in der Welt des frischen Getreides. Wer frisch flockt, genießt die Vielfalt, den tollen Geschmack und das ganze Aroma des vollen Kornes.

Es ist so einfach, frische Flocken herzustellen. Probieren Sie Ihren Flakelover gleich aus und genießen Sie ein geschmackvolles und gesundes Essen. Ich wünsche Ihnen viel Freude und gesunden Appetit. Und - ich freue mich auch auf Ihre Rückmeldung.

Schön, dass Sie dabei sind!

Wolfgang Mock



KURZANLEITUNG

Vor der ersten Benutzung:

Flocken Sie 2 Esslöffel Hafer und werfen Sie die Flocken anschließend weg. Hierdurch entfernen Sie mögliche Verschmutzungen aus dem Fabrikationsprozess von der Oberfläche der Flocker-Walzen aus Edelstahl.

Inbetriebnahme

1. Netzkabel in die Steckdose und in das Gerät stecken
2. Schale für die Flocken unter den Auslauf stellen
3. Das gewünschte Material in den Trichter einfüllen, z.B. Nackthafer aus Bioanbau.
4. Gerät einschalten. Nach dem Flocken abschalten.



VORSICHTSMASSNAHMEN UND SICHERHEITSHINWEISE

Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Flakelovers bitte sorgfältig lesen. Auswahl des Getreides oder anderer zu flockenden Körner: Kaufen Sie nur gereinigte Körner. Am besten aus biologischem Anbau. Hafer können Sie ohne besondere Vorbereitung flocken. Bei Dinkel, Gerste, Weizen, Roggen z.B. macht es Sinn, die Körner in einem Sieb kurz anzufeuchten und danach auf einem Tuch für eine Weile abtrocknen zu lassen. Die Körner nehmen ein wenig Wasser auf und Sie bekommen schönere Flocken. Sie können aber auch ohne Befeuchten flocken. Sie reinigen die Edelstahlwalzen immer dann, wenn Sie trockenes Getreide flocken.

Sie können auch Gewürze „flocken“.

Nach dem Flocken von Gewürzen sollten Sie eine kleine Menge Getreide z.B. Weizen Flocken, mahlen, um die Edelstahlwalzen vor Resten zu reinigen. Wenn Sie das nicht tun, werden Ihre nächsten Flocken möglicherweise „gewürzt“ schmecken.

Auch Ölsaaten können geflockt werden, z.B. Sonnenblumenkerne.

Der Elektro-Flocker ist ein elektrisches Gerät und darf nur beaufsichtigt (und nicht von Kindern alleine) betrieben werden.

Warnung

Auf keinen Fall darf in die Walzen gegriffen werden oder dürfen Gegenstände (wie z. B. Löffel, Schraubendreher usw.) hineinsteckend werden. Bei Nichtbefolgen kann es zu Verletzungen (z.B. Verletzungen der Finger) sowie zur Beschädigung der Edelstahlwalzen.

Reinigung

Das Gerät darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Zur Reinigung das Gehäuse nur von außen sehr leicht feucht abwischen. Es darf kein Wasser in den Flocker eindringen.

Das Flockwerk können Sie herausnehmen und auch unter fließendem Wasser Reinigen. Sehen Sie dazu das Video auf www.mockbake.com/videos

Sie lösen den Trichter mit dem kleinen, schwarzen Hebel. Wenn Sie dazu den schwarzen Trichter – das Oberteil – abgehoben haben, kann das Gerät nicht starten. Ein Endabschalter – Microswitch – unterbricht sofort die Stromzufuhr zum Motor.



Technische Daten und Lieferumfang

Typ Elektro-Flakelover „Flakelovers“

120-230 VAC | 0.5-1 A | 50-60Hz | 120VA

Höhe: 292 mm | Breite: 120 mm | Tiefe: 220 mm

Motor: DC-Motor mit Getriebe

Motordrehzahl: 115 U/pM

Trichter Füllmenge (Hafer): 150 g

Flockmenge/min: ca. 60 g

Flocker-Walzen: Edelstahl

Gehäuse-Material: aus nachwachsenden Pflanzen

Netzkabel, Anleitung



GARANTIE UND REPARATUR

Die Mockbake GmbH gewährt für den Flakelover bei nicht gewerblichem Gebrauch eine Garantie von 3 Jahren (**Garantie bei gewerblichem Gebrauch ausgeschlossen**), ab dem Kaufdatum für Material- und Fabrikationsfehler. Heben Sie für diesen Fall Ihren Kaufbeleg gut auf.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. am Trichter oder für Schäden, die durch eine Fehlanwendung

nach der Inbetriebnahme verursacht werden. Innerhalb der Garantiezeit wird das defekte Gerät repariert oder ausgetauscht. Falls eine Reparatur nötig wird, senden Sie uns eine E-Mail mit Ihren Kontaktdaten an info@mockbake.com.

Sie werden falls notwendig umgehend angerufen.

TRANSPORTVERPACKUNG UND ENTSORGUNG

Transportverpackung

Die Verpackung schützt den Flakelover vor Transportschäden. Bewahren Sie den Originalkarton und die Innenteile auf, um das Gerät später sicher transportieren zu können.

Entsorgung des Altgerätes:

Gilt nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen. Dieses Symbol auf den Produkten, der Verpackung und /oder den Begleitdokumenten bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte sowie Batterien nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen. Bitte führen Sie alte Produkte zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu. Indem Sie diese Produkte ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden. Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister. Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgebühren verhängt werden.

Geben Sie den Flakelover auf keinen Fall in den Hausmüll.

Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder der Mockbake GmbH. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kinder-sicher aufbewahrt wird.

HABEN SIE NOCH FRAGEN?

Haben Sie ein Problem mit Ihrem Flakelover oder noch Fragen zur Funktionsweise, kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail an ***info@mockbake.com***. Fast alle Probleme können so gelöst werden.

WEITERE ANWENDUNGSHINWEISE

Auf unserer Homepage ***mockbake.com*** unter Service/Hilfe finden Sie mehrere kurze Videos zur Bedienung Ihres Flakelovers.

Flake  **lovers**
by Wolfgang Mock