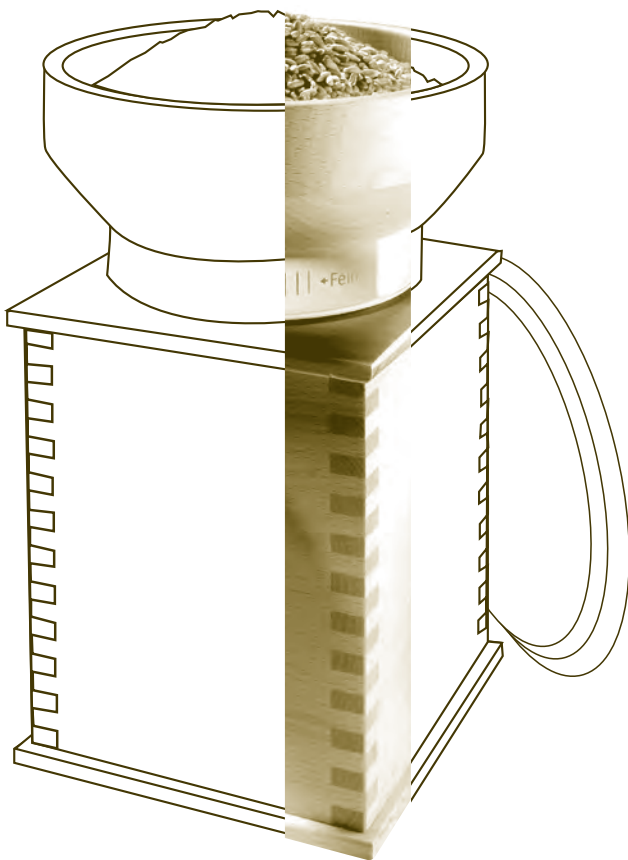


Komo

NÁVOD K OBSLUZE

pro obilné mlýnky a vločkovače



VÍCE NEŽ 25 LET ZKUŠENOSTÍ

Vyráběné ručně a s láskou – Mlýnky pro vynikající kuchyni

Vážený zákazníku,

gratulujeme Vám k rozhodnutí používat čerstvá zdravá celá obilná zrna - a děkujeme Vám za výběr mlýnku nebo vločkovače KoMo. Mlýnky vyrábíme ručně z těch nejkvalitnějších materiálů a klademe velký důraz na detail, abychom zajistili Vaši dlouhotrvající spokojenost. Rádi bychom Vás upozornili na možnost vyměnitelných mlecích komor a kamenů, možná je budete potřebovat. Tato špičková inovace Vám umožní zpracovávat obilí, koření, kávu a dokonce i bezlepkové obiloviny v jednom mlýnku bez vzájemné kontaminace. Ideální pro ty, kteří jsou citliví na některé potraviny. Detail tohoto volitelného systému naleznete na stranách 16 a 17.

Tento návod k obsluze Vám poskytne potřebné informace před prvním použitím, stejně tak i pro správný a bezpečný provoz Vašeho nového mlýnku.

Přejeme Vám hodně štěstí a potěšení z Vaší kulinářské činnosti.

S pozdravem

Wolfgang Mock (KoMo Německo)

Peter Koidl (KoMo Rakousko)



Pro Vaši bezpečnost	4
Provoz mlýnku	6
Provoz vložkovače	10
FidiFloc: Odebrání vložkovače	14
Použití vyměnitelného mlecího systému	16
Řešení problémů	19
Technická specifikace	20
Obiloviny jako takové	22
Recepty a tipy	26
Inovační technologie mletí	28
Příslušenství a doplňky	32
Záruční podmínky a kontakt	35

Bezpečnostní pokyny



Než začnete přístroj používat: přečtěte si prosím pečlivě tyto bezpečnostní pokyny a dodržujte je.

1

Zapojte zařízení pouze do standardní elektrické zásuvky. Ujistěte se, že napětí v zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku zařízení.

2

Naše mlýnky s brusným kamenem zvládnou zpracovat všech sedm druhů obilovin (pšenici, žito, oves, ječmen, kukuřici, hnědou rýži, proso a související poddruhy, jako je špalda). Nikdy ale v mlýnku KoMo nemelte popcorn. Pro kukuřičnou mouku a polentu používejte pouze standardní druhy kukuřice

3

Používejte výhradně řádně vyčištěné obilí, bez kamenů a jiných cizích těles. Mohli byste poškodit mlecí kameny.

4

V mlýnku melte vždy suchá zrna. Vlhké obilí zanechá na mlecím kameni silný povlak a mlýnek je poté potřeba vyčistit. Jestli je zrno dostatečně suché pro mletí, můžete otestovat tím, že jej zkusíte rozmáčknout spodní stranou lžice o pevnou plochu. Pokud hlasitě praskne, je dostatečně vyschlé. Pokud se pod tlakem zmáčkne tak, že

vypadá jako ovesná vločka, je příliš vlhké (nebo mastné).

5

Tělo mlýnku je vyrobeno převážně z masivního dřeva. Masivní dřevo je organický materiál a tudíž podléhá deformaci, pokud je vystaveno výrazným změnám teplot a/nebo vlhkosti. Pěkný vzhled Vašeho pomocníka KoMo zachováte déle, pokud jej umístíte do bezpečné vzdálenosti od ventilačních otvorů a jiných zdrojů tepla a vlhkosti, jako je např. sporák.

6

Mlýnek je navržen pro běžné využití v domácnosti. Není vhodný pro komerční účely.

7

Pokud je mlýnek v provozu, nikdy jej nenechávejte bez dozoru. Není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou či duševní schopností. Pokud mlýnek používají nebo je používán v jejich blízkosti, je nezbytný pečlivý dozor.

8

Ve výrobcích KoMo jsou vysoce výkonné motory, které se mohou poškodit, pokud je necháte běžet naprázdno. Po skončení činnosti mlýnek nebo vložkovač vypněte.

9

Během provozu umístěte mlýnek na pevnou rovnou plochu, např. na kuchyňskou linku. Otvory ve spodní části mlýnku musí zůstat volné a nezakryté, aby byla umožněna dostatečná ventilace.

10

Ujistěte se, prosím, že miska umístěná pod výsypkou je dostatečně velká, aby produkovaná mouka nebo vločky neblokovaly výsypku. Až se mouka začne hromadit u výsypky, jednoduše misku pootočte.

11

Protože oves a sójové boby mají relativně vysoký obsah tuku, zanechávají při příliš jemném mletí na mlecích kamenech silný povlak. Nastavte tedy pro toto obilí hrubší mletí než pro ostatní druhy.

12

Stejně tak, pokud máte 250W mlýnek, měli byste kukuřici a cizrnu nejdříve umlít nahrubo a teprve poté znovu nastavit jemné mletí.

13

Produkty KoMo jsou navrženy tak, aby se daly snadno rozebrat a vyčistit. Nerozebírejte mlýnek žádným způsobem, který vyžaduje nástroje. Na výrobek by se vám již nevztahovala záruka.

14

Chraňte napájecí kabel před poškozením. Zástrčku vytahujte vždy opatrně. Netahejte ji za kabel, ale uchopte vždy přímo zástrčku. Nenechte kabel viset přes ostré hrany nebo rohy.

15

Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, autorizovaným servisním zástupcem nebo kvalifikovaným řemeslníkem.

16

Nikdy neponožujte zařízení do vody nebo jiných kapalin.

17

Produkty KoMo jsou určeny pouze pro použití, ke kterému jsou navrženy. Výrobce není zodpovědný za škody způsobené nesprávným používáním nebo použitím pro jiné účely, než pro které je zařízení určeno.

Popis obilného mlýnku

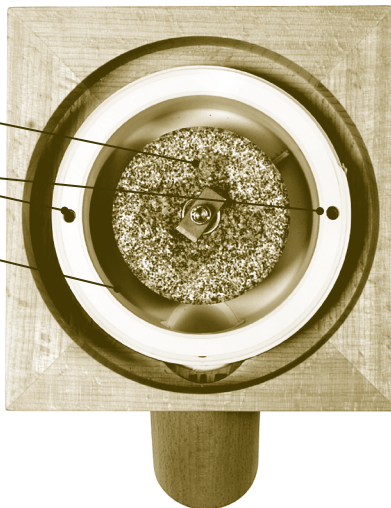
Pohled dovnitř

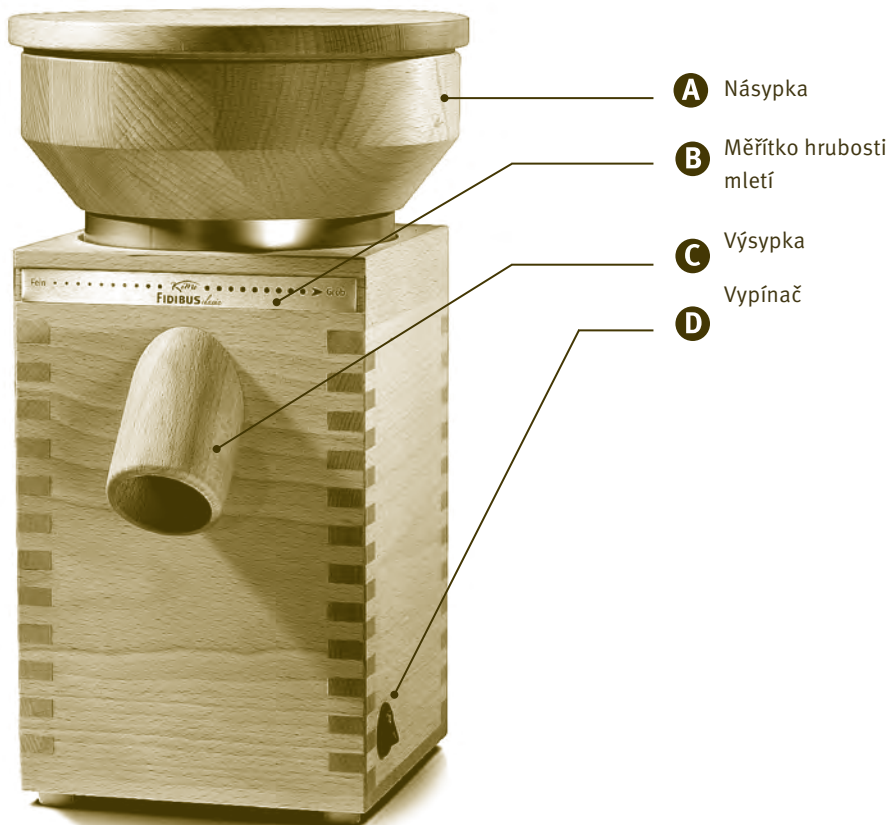
A Otočný mlecí kámen
(běhoun)

B Otvory pro pružinky

C Mlecí komora

D Vrchní mlecí
kámen





Stručný průvodce

1

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

2

Umístěte nádobu nebo misku pod výsypku.

3

Zapněte mlýnek.

4

Nastavte hrubost mletí.

5

Nasypte obilí do násypky. Upravte znovu hrubost mletí podle produkované mouky tak, aby měla požadovanou jemnost.

6

Po skončení mletí vypněte mlýnek a odpojte napájecí kabel od sítě.

Nastavení hrubosti mletého produktu

Pro nastavení hrubosti mletí jednoduše otočte násypkou! Hrubost a jemnost mletí můžete průběžně upravovat dokonce i v průběhu samotného mletí. Pro nastavení nejjemnějšího mletí zapněte mlýnek naprázdno a otočte násypkou po směru hodinových ručiček (ve směru “najemno”), dokud neuslyšíte, že se mlecí kameny dřou o sebe. Poté mírně pootočte násypku proti směru hodinových ručiček, až tento zvuk ustane.

Toto nastavení poskytuje minimální prostor mezi mlecími kameny a proto zajišťuje to nejjemnější mletí (Pro mletí špaldy a rýže otočte násypku asi o šířku jednoho prstu ve směru “nahrubo”. Pro mletí ovsa pak o něco více). Stupnice pod násypkou Vám pomůže si zapamatovat Vaše oblíbená nastavení, přestože hodnota na stupnici se pro danou jemnost může mírně lišit v závislosti na změnách teploty a vlhkosti v kuchyni. V případě, že je mlýnek vypnutý a stále je v něm obilí, nepřenastavujte mletí směrem “najemno”. Zbývající mouka a zrna by mohla uvíznout mezi mlecími kameny a motor by se mohl zadřít. Nastavte proto hrubé mletí, zapněte mlýnek a poté teprve přenastavte na požadovanou jemnost.

Čištění mlýnku

Mlecí kameny i komora se čistí samy, kdykoliv máte nastaveno hrubé mletí. Nicméně by bylo dobré čas od času zbytky mouky z mlecích kamenů odstranit. Toto je obzvláště doporučeno, pokud nebudete mlýnek delší dobu používat, například během dovolené. Čištění mlýnku zvládnete nejsnáze pomocí vysavače. Nastavte mlýnek “nahrubo”, nasypte do násypky dvě nebo tři polévkové lžice ječmene nebo špaldy, zapněte mlýnek a v průběhu mletí krátce přiblížte hubici vysavače nejprve k násypce a poté k výsypce.

Tip: Umístěním čajového sáčku ve výsypce zabráníte hnízdění larev hmyzu.

Pokud jsou mlecí kameny pokryté mastnými zbytky, očistíte je tak, že umelete šálek pšenice nebo rýže na střední hrubost. Tím byste měli odstranit všechny zbytky.

Můžete také sejmut vrchní mlecí kámen a očistit kameny kartáčkem.



Nicméně je velice důležité, abyste vždy před manipulací s mlecími kameny či komorou odpojili mlýnek od elektrické sítě.

Poté otočením proti směru hodinových ručiček sejměte násypku. Můžete také odstranit vrchní mlecí kámen a očistit kameny kartáčkem.



Upozornění: Nikdy nepoužívejte tekuté čisticí prostředky!

Montáž

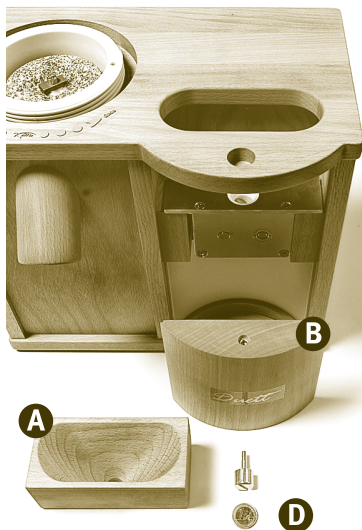
Poznámka: Vrchní mlecí kámen je v těle mlýnku uchycen dvěma kolíky, které jsou přitlačovány malou pružinkou. Toto odpružení zabraňuje hlasitému skřípavému zvuku, který se objevuje po dokončení mletí. Pružinky tímto chrání jak mlecí kameny tak Vaše nervy a měly by být důsledně měněny při opětovné montáži mlýnku.

Údržba

Tělo KoMo mlýnků je vyrobeno z bukové překližky a masivního bukového dřeva, které je ošetřeno organickými rostlinnými oleji. Povrch nevyžaduje žádnou speciální údržbu, ale v případě potřeby může být ošetřeno lněným olejem.

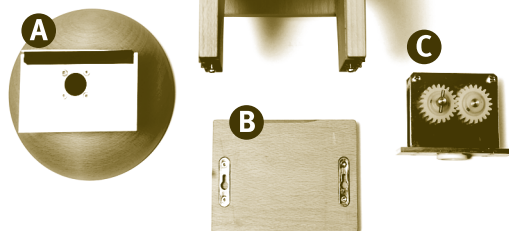
Popis vločkovačů

Duett



- A** Násypka
- B** Dřevěný kryt
- C** Vločkovací mechanismus
- D** Výsypka

FlocMan





Stručný průvodce

1

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

2

Umístěte misku pod výsypku.

3

Nasypte oves nebo jiné obilí do násypky.

4

Zapněte vločkovač pro zahájení vločkování.

5

Po skončení procesu vypněte vločkovač a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.

Zrna

- Používejte pouze řádně vyčištěné obilí, bez kamenů a jiných cizích těles.
- Pamatujte, že pouze oves a olejiny (jako např. lněné semínko) mohou být zpracovávány ihned bez speciální přípravy. Ostatní obiloviny, jako je pšenice, žito, ječmen, proso atd., by měly být na lisování předem přichystány (viz “Příprava zrna pro vločkování”).
- Čerstvý oves by měl být spotřebován během 1 - 2 hodin po vločkování. Vločkování spouští oxidační proces, čímž se snižuje kvalita vloček (hořknou). Doporučujeme Vám používat nahý oves, má nejlepší chuť. Semena jiných druhů ovsu se mohou během loupání poškodit, čímž se snižuje jejich kvalita a vločky jsou pak hořké.

Příprava zrn pro vločkování

Abyste zabránili ocelovým válcům rozdrtit suchá lámavá zrna na malé kousíčky, můžete je před vločkováním změkčit vodou. Ponořením do vody se zrna stanou pružnější, takže jde vločkování snáz. Zároveň vlhkost aktivuje enzymatický proces*, díky kterému jsou minerály a živiny v zrně lépe stravitelné pro lidské tělo.

*Enzymatický proces: proces, při kterém speciální proteiny (enzymy) přispívají k procesu přeměny (př. biochemická reakce).

Namáčení zrna: Zrnka dejte do cedníku a vložte krátce pod tekoucí vodu. Poté je rozložte na utěrku nebo ručník a nechte je přes noc vyschnout (minimálně 3 - 4 hodiny). Tato doba se liší v závislosti na druhu zrn, ale po troše experimentování ji určitě brzy odhadnete. Změkčená zrna by se měla pak již krásně vylisovat do vloček, podobných jako ovesné vločky dostupné běžně v obchodě.

Čištění vložkovače

Vložkovač vyčistíte velice jednoduše. Čistěte jej nejlépe jednou týdně ihned po drcení olejových zrn.



Upozornění: Před čištěním odpojte přístroj od zdroje napájení!

Při čištění vložkovače nejprve sejměte dřevěný kryt tak, že jej nadzvednete a posunete dopředu. Nejsnazší je uchopit kryt zepředu a palci přidržovat mlýnek shora. Kryt pak posunete vzhůru pomocí prstů. Když již máte kryt sundaný, můžete jednoduše tahem dopředu vyjmout násypku spolu s kovovou destičkou. Poté již snadno vyjmete vložkovací mechanismus a můžete jej vyčistit. Jednoduše okartáčujte oba válce nebo je opláchněte pod tekoucí vodou.

U vložkovače 'Duett' musíte před sundáním dřevěného krytu a vyjmutím násypky a vložkovacího mechanismu odstranit pojistný šroub. Použijte k tomu přiložený inbusový klíč.

Sestavení vložkovače

Nejprve sestavte vložkovací mechanismus. Zamáčkněte horní desku do spodních drážek v dřevěném těle vložkovače. Ujistěte se, že hnací hřídel (kovový šroub) zapadl do drážky uvnitř vložkovače. Nyní zasuňte mechanismus do násypky

spolu s kovovou deskou tak, aby byla vyrovnána s horními otvory v dřevěném pouzdře. Poté nasadte zpět dřevěný kryt: vložte držáky (hlavy šroubů) dřevěného krytu do děr a jemně zatlačte kryt dolů. Správnou polohu zkontrolujete tak, že za kryt zkusíte lehce zatáhnout.

Při sestavování vložkovače 'Duett' je třeba dodržovat dvě základní pravidla: Zaprvé, násypka musí být po sestavení vložkovače správně nasazena. Nasadte násypku tak, aby otvor byl vpředu (pojistný šroub) a spodní zkosený roh vzadu (po nasazení není vidět). Zadruhé, dřevěný kryt má vpravo i vlevo ostré hrany. Pozor, nebezpečí úrazu! Nasadte kryt a přidržte jej, zatímco jej připevňujete pojistným šroubem. Kryt je správně nainstalován, až když je pojistný šroub řádně dotažen.

Péče a údržba

Těla vložkovačů KoMo jsou vyrobená z bukové překližky nebo masivního bukového dřeva, které je ošetřeno organickými rostlinnými oleji. Kryt nevyžaduje žádnou zvláštní péči, ale může být dle potřeby ošetřen lněným olejem.

Jak odebrat ruční vločkovač ze zařízení FidiFloc:



Podrobnější informace o používání ručního vločkovače naleznete v Návodu na použití přiloženém u vločkovače FlicFloc

Stručný návod

A

Otáčejte násypku mlýnku směrem “nahrubo”, dokud nepůjde snadno sejmout.

B

Sundejte kryt trojúhelníkové násypky vločkovače. (obr. A).

C

Posuňte víko krytu vločkovače směrem ke klice a sundejte jej (obr. B).

D

Odstraňte tenký kovový kryt vločkovače. Zasuňte čepel nože do dolního otvoru v těle mlýnku a přidržujte hřbet nože mezi drticími válci, abyste zamezili jejich otáčení, zatímco odšroubujete kliku tím, že točíte proti směru hodinových ručiček, jak vidíte na obr. C. (Čepel nože můžete nahradit cípem kuchyňské utěrky.)

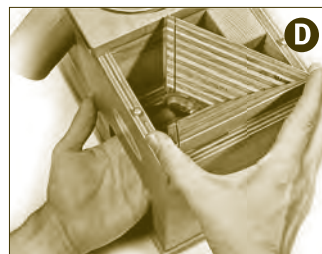
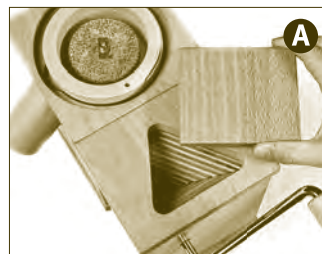
E

Lehce povolte bílý šroub zobrazený na obr. C.

F

Vytáhněte vločkovač z pouzdra směrem vzhůru (obr. E).

Pro opětovné sestavení použijte opačný postup. Při montáži není potřeba zajistit válce proti otáčení. Jednoduše nasadte kliku a točte ve směru hodinových ručiček.



Vyměnitelný mlecí systém

Vůbec poprvé je možné zpracovávat kávu, koření, bezlepkové nebo lepek obsahující obiloviny v jednom jediném mlýnku - díky vyměnitelnému mlecímu systému KoMo je to možné! Mlecí soustava se skládá z vyměnitelné silikonové vložky do mlecí komory, která je dodávána s dalším párem mlecích kamenů. Mlecí systém je možné vyměnit v několika krocích a snadno se čistí.



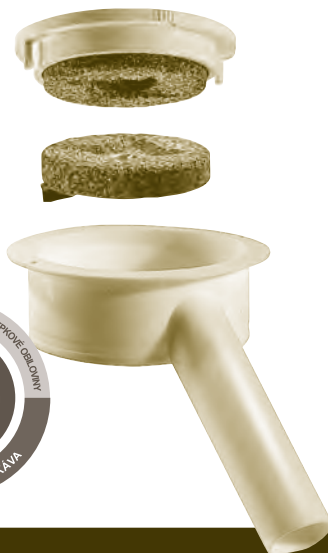
OBILOVINY

BEZLEPKOVÉ
OBILOVINY

KOŘENÍ



KÁVA



Technické specifikace VYMĚNITELNÝCH MLECÍCH SYSTÉMŮ

Obsah balení	1 vložka do mlecí komory, 11 párů mlecích kamenů, 1 čistící kartáč, 1 4mm inbusový klíč	Materiál vložky do mlecí komory	Silikon, lze mýt v myčce
Hmotnost	750 - 820 g	Materiál mlecích kamenů	Korund/keramika
Záruka	2 roky		

Pro každý KoMo mlýnek je k dispozici příslušný vyměnitelný mlecí systém

Vyměnitelný mlecí systém 250	Pro 250wattové mlýnky Fidibus 21, Fidibus Magic, FidiFloc 21; průměr mlecího kamene: 75 mm
Vyměnitelný mlecí systém 360	Pro 360wattové mlýnky Fidibus Medium, Fidibus Classic, PK1, FidiFloc Medium, Duett 100; průměr mlecího kamene: 85 mm
Vyměnitelný mlecí systém 600	Pro 600wattové mlýnky Fidibus XL, Duett 200; průměr mlecího kamene: 85 mm

Vyměňte mlecí systém během pouhých 60 vteřin!

A

Odpojte napájecí kabel od zdroje. Odšroubujte násypku proti směru hodinových ručiček a vyjměte vrchní kámen. Jednou rukou uchopte spodní kámen a pomocí přiloženého 4mm inbusového klíče odšroubujte proti směru hodinových ručiček šroub ve středu kamene.

B

Otočte spodní kámen tak, aby malý kartáček, který je pod ním, byl natočen k výsypce (viz obr. A). Poté uchopte vložku mlecí komory na obou stranách, jak je vidět na obr. B, a vytáhněte ji nahoru z těla vložkovače i s kamenem.

C

Vyčistěte výsypku od moučného prachu, který se do ní mohl dostat nebo který by mohl vniknout do zelené vložky mlecí komory (viz další krok) při jejím zavádění.

D

Při vkládání zelené vložky do mlecí komory dbejte,

abyste výsypku mouky zasadili do pouzdra tak daleko, jak je to možné. Poté zamáčkněte vložku do mlecí komory, postupujte zepředu dozadu, dokud okraj vložky těsně nepřiléhá k rámu komory pod ním. Srovnajte otvory ve vložce tak, aby lícovaly s otvory v mlecí komoře.

E

Nasadte nový mlecí kámen na hřídel motoru tak, aby zářez ve středovém kruhu zapadl na kolík na hřídeli motoru, jak vidíte na obr. E. Přidržte kámen a pomocí inbusového klíče přišroubujte proti směru hodinových ručiček malý kovový klínek.

F

Vložte nový vrchní kámen a znovu nasadte násypku. Násypku nastavte do správné pozice, abyste hned mohli začít mlít. Mlýnek je nyní opět připraven k použití. Po několika pokusech je tato výměna velice rychlá a snadná.



Problém

Řešení

Motor vrčí, ale obilí se nepracovává.

Jednoduše otočte násypku směrem “nahrubo”, dokud mlýnek nezačne mlít. Poté znovu upravte na požadovanou jemnost.

Motor se během provozu zasekává.

Zasekávání motoru je obvykle způsobeno přehřátím v důsledku nesprávného použití. Vestavěný teplotní termostat zastaví motor, aby nedošlo k závažnému poškození. Odpojte napájecí kabel a nechte mlýnek několik minut vychladnout. Poté by měl mlýnek opět fungovat. Pokud se problém opakuje, zkuste najít příčinu: Je obilí příliš vlhké? Jsou mlecí kameny nebo komora zanesené? Zachytil se nějaký cizí předmět mezi mlecími kameny? Zapnuli jste mlýnek, když byla násypka nastavena na nejjemnější mletí?

Běžný zvuk mletí slábne - mlecí kameny jsou zanesené.

Pokud je obilí příliš vlhké, mlecí kameny se mohou zanést a ucpat. V takovém případě zvuk mletí postupně slábne a semele se pouze malé množství mouky. Jednoduše nastavte násypku na hrubší mletí a začněte znovu mlít s vhodným obilím. Mlecí kameny se vyčistí samy.

Pokud Vám tyto rady nepomohly, neváhejte se na nás obrátit!

UPEČTE SI PRAVÝ KVÁSKOVÝ CHLĚB V CHYTRÉ DOMÁCÍ PEKÁRNĚ SANA



V chytré domácí pekárně SANA si můžete snadno a rychle připravit celozrnný kváskový chléb i kvalitní domácí kvásek pomocí vícefázového kynutí. Přírodní kvásek svou kvalitou několikanásobně převyšuje nejen běžně dostupné kvasnice, ale i kvásky připravované během jednoduchého kynutí.




Navíc plně nastavitelné programy umožňují připravovat i další pokrmy. Například klasické i probiotické jogurty, kefíry nebo acidofilní mléka, desítky sýrů TEMPEH, NATTO či AMASAKÉ.

*Více informací naleznete na stránkách www.mlynky.cz
nebo se dozvíte na telefonním čísle +420 386 351 961*




mlynky.cz

*Profesionální pekařská technologie,
odolné materiály, intuitivní obsluha,
snadná údržba.*

Technické údaje*	FIDIBUS 21	FIDIBUS CLASSIC	FIDIBUS MEDIUM
Rychlost mletí při mletí pšenice najemno Rychlost vložkování při 55 – 65 otáčkách za minutu	100 g/min	100 g/min	100 g/min
Kapacita násypky	850 g	1000 g	850 g
Průměr mlecího kamene (mm)	75	85	85
Vložkovací mechanismus	–	–	–
Výkon motoru (W)	250	360	360
Hlučnost při mletí pšenice špaldy najemno	70 dB	70 dB	70 dB
Hmotnost	6,2 kg	8,0 kg	7,0 kg
Max. výška misky u výsypky (mm)	120	130	140
Rozměry: v x š x h (mm)	320 x 155 x 160	320 x 152 x 152	331 x 155 x 160
Materiál těla mlýnku/vložkovače Dřevěné povrchy ošetřeny organickým rostlinným olejem, násypka z bukového masivu	Buková překližka, násypka z bukového masivu	Bukový masiv	Buková překližka, násypka z bukového masivu
Certifikace			
Součásti balení	Mlýnek a víko násypky a vyměnitelná mlecí komora	Mlýnek a víko násypky a vyměnitelná mlecí komora	Mlýnek a víko násypky a vyměnitelná mlecí komora
Záruční doba	12 let	12 let	12 let

* Technické změny vyhrazeny

Všechny mlýnky jsou před dodáním testovány se skutečným obilím.

FIDIBUS XL	MAGIC	PK1	FLOCMAN	DUETT 100	DUETT 200
200 g/min	100 g /min	100 g/min	80 - 100 g/min	100 g/min	200 g/min
1200 g	850 g	1000 g	600 g	–	–
85	75	85	–	85	85
–	–	–	Drtící segmenty: válce z nerezové oceli	Drtící segmenty: válce z nerezové oceli	Drtící segmenty: válce z nerezové oceli
600	250	360	140	360	600
72 dB	70 dB	70 dB	40 dB	70 dB	72 dB
9,0 kg	6,6 kg	8,0 kg	6,2 kg	15,5 kg	17,5 kg
160	145	130	120	180	180
365 x 165 x 165	345 x 165 x 170	400 x 240 x 210	320 x 150 x 290	405 x 332 x 220	405 x 332 x 220
Bukový masív	Bukový masív a broušená nerezová ocel, násypka ze nerezové oceli	Bukový masív	Bukový masív a nerezová ocel, násypka z bukového masívu	Buková překližka, násypka z bukového masívu	Buková překližka, násypka z bukového masívu
					
Mlýnek a víko násypky a vyměnitelná mlecí komora	Mlýnek a víko násypky a vyměnitelná mlecí komora	Mlýnek a víko násypky a vyměnitelná mlecí komora	Vločkovač, víko násypky, keramická miska	Kombinovaný mlýnek s vločkovačem, mlýnek, násypka a vyměnitelný mlecí systém, keramická miska	Kombinovaný mlýnek s vločkovačem, mlýnek, násypka a vyměnitelný mlecí systém, keramická miska
12 let	12 let	12 let	12 let	12 let	12 let

Jedna ze základních potravin

Po staletí bylo obilí základním prvkem výživy lidské rasy po celém světě. Ještě v nedávné době byl bohatý ten, kdo vlastnil hodně půdy, uměl ji obdělávat, a věděl, jak vypěstované obilí uchovávat. Nutričně bohaté obilí v té době představovalo jistotu a bezpečí. Ten, kdo měl ve spížích několik pytlů obilí, se nemusel bát zimy. Síla a přirozenost našeho vztahu k obilí je vidět v široké paletě obilných výrobků, pečiva, i mnoha typů chleba, které se často velmi liší v jednotlivých zemích a dotvářejí tak charakter jednotlivých regionů.

S příchodem moderní doby se náš bezprostřední vztah k obilí změnil. V kredenci máme obvykle jen pytlík hladké mouky koupené v obchodu. Stěží víme, jak od sebe rozeznat jednotlivé typy obilí.

To se dnes hojně zpracovává průmyslově. Způsob zpracování je takový, že zůstane jen málo z původních cenných vlastností obilnin. V takových kupovaných výrobcích je tedy ztracena většina vitamínů, živin i vlákniny původně obsažených v čerstvém obilí. Čerstvě namleté obilí je jiné. Má velmi zvláštní aroma a v gurmánské kuchyni by nemělo chybět. Co víc, čerstvě mleté obilí zasytí hlad a dostatečně zásobí naše tělo energií.

Čistá energie

Díky obsaženým živinám, jsou obiloviny jednou z nejcennějších, člověku dostupných potravin. Obilné zrno tvoří semínko zabalené ve slupce. Pro lidské tělo je zdravá konzumace celého zrna, tj. včetně slupky. Ta je bohatá na vlákninu a minerály. Obilný klíček obsahuje rostlinný tuk vysoké kvality, polynenasycené mastné kyseliny a vitamíny rozpustné v tucích. A konečně endosperm poskytuje škrob, pro tělo potřebný jako zdroj energie. Pouze když se konzumují všechny složky zrna, může tělo správně zužitkovat energii v něm obsaženou.

Čerstvě mletá mouka se poměrně rychle kazí. Aby vydržela déle, odfiltrovávají se z hladce umleté mouky následně klíčky. Při tomto procesu se ze zrna oddělí i vnější vrstvy, které obsahují největší množství vlákniny. Tak vzniká běžná mouka dostupná v obchodech.



Pšenice



Ječmen

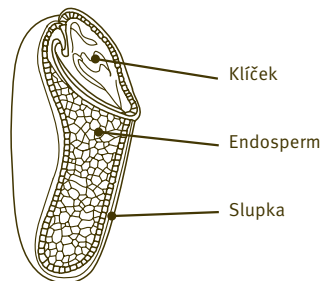
Abychom s moukou do těla přijímali všechny důležité složky, musí být mouka čerstvě namletá a zkonsumována krátce poté. Mlýnky se svými mlecími kameny přetvářejí zrna na hladkou, kyprou, plnohodnotnou mouku. Pro kvalitu připravovaných obilných pokrmů má toto velký význam. Zatímco mlýnky s homogenními kameny i ocelové mlýnky se postupně otupují, ztrácejí tím výkonnost a klesá kvalita mleté mouky, kameny z kombinace keramiky a korundu se průběžně brousí samy o sebe a zajišťují tak stále mouku vysoké kvality.

Čerstvě obilné vločky je možné vyrobit pomocí elektrického vločkovače. Na rozdíl od čerstvých vloček nelze průmyslově vyráběné vločky považovat za čerstvou potravinu, jelikož jsou ošetřeny párou a zplošťovány za vysoké teploty.

Doma vyrobené vločky, stejně jako čerstvě mletá mouka, obsahují plné množství živin, vitamínů a minerálů, jako je v obilném znu.



**Schematické znázornění
obilného zrna**



Celozrnné produkty jíme z dobrých důvodů!

1

Čerstvá obilovina je bohatá na vlákninu a tím podporuje zdravé zažívání.

2

Obiloviny jsou hlavním zdrojem zdravých sacharidů.

3

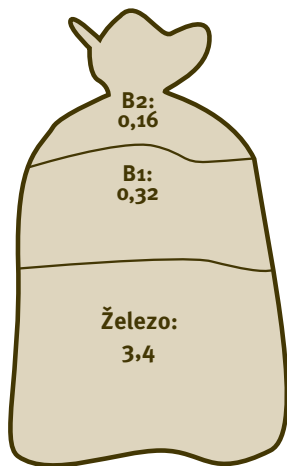
Čerstvá obilovina překypuje množstvím životně důležitých látek, jako jsou B vitamíny, železo, hořčík a bílkoviny

4

A konečně, čerstvé obilí je levné, snadno se přepravuje i uchovává.

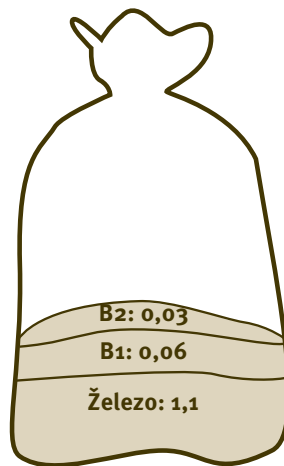
Obsah vitamínů a minerálů

v miligramech na 100 g mouky



Celozrnná mouka

Pšenice



Světlá mouka

Jak správně skladovat obiloviny

Obilí skladujte na suchém místě

Vlhkost vytváří vhodné prostředí pro plísně a škůdce. Podstatným argumentem je také to, že v době mletí musí být zrno suché, aby nedošlo k zanesení mlecích kamenů.

Obilí skladujte v dobře větraném prostoru

Skladujte obilí na suchém a chladném místě. Dbejte, aby v místě skladování nedocházelo ke kondenzaci vlhkosti a chraňte obilí před hlodavci

a hmyzem. Zásobníky obilí KoMo poskytují jedinečnou ochranu obilí uloženého v kuchyni.

Maximální skladovací teplota: 22 °C

Čerstvě namleté obilí by mělo být spotřebováno v krátké době, protože pouze čerstvě mletá mouka má plnou vůni a poskytuje všechny obsažené důležité živiny. Pokud přece jen musíte mouku skladovat, zmrazte ji. Nicméně působením kyslíku bude živin stejně ubývat.

Proč mít vlastní obilný mlýnek?

- Protože průmyslově vyráběná mouka neobsahuje ani zdravou vlákninu ani klíčky bohaté na vitamíny.
- Protože podstatné živiny obsažené v celozrnné mouce se začínají rozkládat okamžitě po mletí a i minimální časová prodleva mezi mletím a zpracováním tedy znamená ztrátu kvality.
- Protože celá zrna mají v podstatě neomezenou dobu skladování.
- Protože s vlastním mlýnkem můžete namlít jen právě potřebné množství obilí.
- Protože čerstvě namletá mouka chutná lépe díky aromatickým složkám. Tato vůně u průmyslově vyráběné mouky časem vyprchá (podobně jako u kávy).

- Protože díky vlastnímu mlýnku se stáváte nezávislími na tlacích trhu, který hýbe cenou a dostupností průmyslově vyráběné mouky.
- Protože v dlouhodobém horizontu je mletí vlastní mouky levnější, dokonce i když vlastní chléb upečete jen jednou týdně, investice se Vám vrátí již za jeden rok.
- Protože výroba vlastní mouky je zábava!
- Protože vlastní mlýnek na obilí je dobrý základ pro uvědomělejší a zdravější životní styl.

Upéct celozrnný pšeničný chléb je tak snadné!

Příprava jednoho bochníku chleba:

7 g sušeného droždí
 1/2 čajové lžičky medu
 500 ml vlažné vody
 350 g pšenice
 150 g žita
 2 čajové lžičky mořské soli
 2 lžíce jablečného octa
 70 g semínek dle chuti (slunečnicová, sezamová, lněná, maková, dýňová)
 1/4 čajové lžičky mletého koriandru, kmínu a fenyku

Droždí a med rozpustíte v polovině vlažné vody a nechte 10 minut odpočinout. Žito a špaldu namelte v mlýnku nejemno a v míse smíchejte se solí, octem, semínky a kořením. Přidejte směs s droždím a zbylou vodu a vše zpracujte v mazlavé těsto. To už nenechávejte kynout, rovnou jím vyplňte koláčovou formu, kterou jste předem vymazali tukem a vysypali sezamovými semínky. Chléb umístěte do studené trouby, zapněte ji na 200 ° C (180 ° C horkovzdušná trouba) a pečte cca 75 minut. Z formy vyndejte bochník pomocí nože a nechte jej vychladnout na drátěném roštu.

Doba přípravy: Cca 20 minut + 75 minut pečení.

Tip: Jelikož tento chléb nepotřebuje čas na kynutí, jde o velmi rychlý recept, časově nenáročný na přípravu. Hodí se proto pro děti nebo dospělé s nedostatkem času. Výsledkem bude voňavý celozrnný chléb, který chutná nejlépe potřený máslem.

Zdroj: Bio-Backen mit Kindern, Gudrun Ambros, bio-verlag Schaaflheim
 ISBN 3-934412-10-6

Tip: Rada od profesionálů

Jak při vaření zachovat zrnitou strukturu pohanky, merlíku (quinoa) a laskavce (amaranth)?

Pseudocereálie jako pohanka, merlík a laskavec patří do skupiny obilovin, které stačí vařit kratší dobu, cca 5 – 15 minut. Nevýhodou je, že se snadno rozvaří, ztratí původní zrnitou strukturu a rozpadnou se. Tomu se dá předejít, když před vařením necháte obiloviny chvíli na rozpálené pánvi bez tuku. Přiveďte k varu 2 – 2 1/2 dílu osolené vody nebo zeleninového vývaru (sůl omezuje vstřebávání vody), vmíchejte 1 díl suchých zahřátých obilovin. Zakryjte poklicí, vypněte sporák a již nemíchejte.

Ranní cereálie dle Wolfganga Mocka

Porce pro jednu osobu:

- 1 zralý banán
- 3/4 hrnku hrubě namletého loupaného ovsu
- mléko
- 1 čajová lžička neloupaných sezamových semínek
- 1 malé jablko
- 3 – 4 vlašské ořechy

Vidličkou rozmačkejte v misce banán, do misky namelte oves, navrch posypte sezamovými semínky, zalijte mlékem a zamíchejte. Jablko nakrájejte na kostičky a přidejte do směsi spolu s nasekanými ořechy. Výběr ovoce závisí na dostupnosti dle ročního období. Výborné jsou hrušky, avšak je třeba je řádně rozmačkat.

Rada od profesionálů

Mělo by se k pečení chleba používat mleté koření?

Když děláte kořeněný chléb, celé koření (jako je kmín) namelte rovnou spolu s obilím, koření tak nejlépe pustí do těsta své aroma a chuť. Uchovávání koření v celku má dvě hlavní výhody: Vydrží déle a neztrácí aroma.

Mělo by se lívancové těsto z celozrnné mouky vždy nechat kynout?

Ano, protože vykynuté těsto je jemnější a je do něj potřeba méně vajec. Nicméně je důležité vejce přidat, až když je těsto vykynuté. Když se do těsta přidají dříve, tuk obsažený ve vejcích obklopí moučný škrob neproniknutelnou vrstvou a znemožní homogenizační proces. Perfektní konzistence těsta dosáhnete, když mouku smícháte s tekutými přísadami, necháte 10 – 15 minut kynout a pak teprve přidáte vejce. V tuto chvíli můžete začít péct lívance

Zahuštění omáček a polévek rýžovou moukou:

Omáčky a polévky je možné zahustit, aniž by se udělaly hrudky, když použijete jemně namletou tmavou rýži. A, což je důležité, rýže chuť omáčky nebo polévky nezmění.

Tipy od Bernda Truma, kuchaře tzv. „whole foods“, šéfa kuchařské školy a kuchařského poradenství 'Küchenmanagement Trum'

Mlecí kameny

Dobré mlecí kameny existovaly již v dávné historii. Některé přetrvaly dodnes, jako třeba korund-magnezit, mlecí kámen vynalezený kolem roku 1870. Ten je vysoce účinný, avšak náchylný k poškození, vyskytnou-li se v mletém obilí omylem drobné kamínky. Pro užití v KoMo mlýnku by byla nutná častá údržba. My jsme potřebovali najít kámen, na který se mohou naši zákazníci opravdu spolehnout, mnohem trvalejší a v podstatě bezúdržbový.

Do oboru vstupuje Wolfgang Mock. Před 25 lety jako první experimentoval s kombinací korundu a keramiky, čímž se snažil vytvořit velmi pevný mlecí kámen, který by nepotřeboval téměř žádnou údržbu. Jeho mlecí kámen vyrobený z kombinace korund/keramika má extrémně drsný povrch, který se neobrousí ani po mnoha letech používání.

Hrubé zrna namele rychle na jemnou mouku a je prakticky nezničitelný. Stručně řečeno: Kameny z kombinace korund/keramika jsou tvrdší než skála a v současné době nejpokrokovější.

Ekologické motory

Kompaktní a výkonné, průmyslově silné elektrické motory v mlýncích KoMo zajišťují mnoho let spolehlivé služby. Pracují velmi tiše a takto vydrží běžet roky a roky.

Technika mletí

Mlecí mechanismus nejsou jen mlecí kameny a motor. Optimálního mletí je dosaženo pouze tehdy, když všechny rozličné komponenty pracují najednou. Jedním takovým komponentem v této vyvážené souhře je další inovace značky KoMo: Pérování mezi mlecími kameny.



Díky tomu nevydávají mlecí kameny takový hluk, když běží naprázdno při nejjemnějším stupni mletí. Tak šetříte mlecí kameny i své nervy. Uživatelé, kteří vyzkoušeli jiné mlýnky, opravdu ocenili tuto vlastnost, na níž má KoMo patent od roku 1998.

Pevné pouzdro

Pevný kryt, tvrdé jádro. Vnější vzhled mlýnku KoMo je pro nás neobyčejně důležitý. Požadavkem je, aby tělo mlýnku věrně odráželo pevnost, trvanlivost a celistvost vnitřního pracovního ústrojí. Investujeme intenzivně jak do technického vývoje, tak do vnějšího vzhledu mlýnku, s vědomím, že naše mlýnky budou stát na kuchyňských linkách po mnoho let, a proto musejí vypadat skvěle.

Na výrobu schránek používáme přírodní tvrdé

dřevo prvotřídní kvality, protože k tomuto účelu jednoduše neexistuje lepší materiál. Správně zpracované dřevo vydrží vše a zároveň dobře vypadá. Dřevo natíráme organickými rostlinnými oleji a doporučujeme tento nátěr pravidelně obnovovat po celou dobu životnosti

Snadná obsluha

Každý KoMo mlýnek vytváříme tak, aby svou práci odvedl efektivně a dokonale, bez pomoci dalších doplňků a příslušenství. Musí být schopný mlít nahrubo i velmi jemně a přitom přechod mezi těmito stupni nastavení musí být jasný a snadný. Když uživatel uslyší z mlýnku neobvyklý zvuk, měl by být schopen snadno jej otevřít a podívat se dovnitř. Investovali jsme bezpočet hodin do vývoje technologie a designu, abychom vyřešili tuto problematiku.



Pokud chce uživatel mlýnku nastavit stupeň jemnosti mletí, jednoduše otočí násypkou podle znázorněné stupnice, zároveň má možnost měnit toto nastavení průběžně. Když se mlecí kameny například po deseti letech lehce opotřebují, jednoduše nastavujete o něco jemnější mletí. Žádné namáhavé přenastavení není třeba. Do komory mlýnku se dostanete v mžiku a to bez použití nářadí. Jen otočte násypkou dvakrát dokola ve směru „nahrubo“ a můžete násypku odstranit, abyste měli přístup dovnitř.

Společenská odpovědnost

Dlouhá léta spolupracujeme ruku v ruce s programem chráněných dílen v srdci rakouského Tyrolska, zajišťujícím zaměstnanost a finanční nezávislost jednotlivcům s postižením i bez něj.

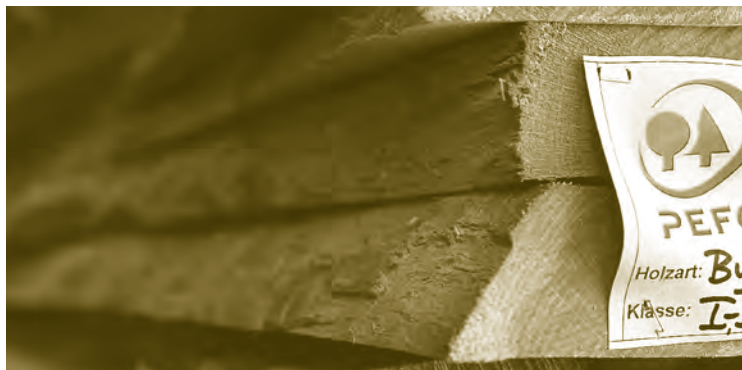
Tato nezisková organizace zastává moderní techniky řízení a pracuje s nejnovějšími přesnými stroji pro výrobu našich dřevěných schránek na mlýnky. Tento program, navržený a dozorovaný Peterem Koidlem, od nedávné doby zaštiťuje i montáž hlavní části našich mlýnků. Díky tomu se můžeme více soustředit na design, techniku a prodejní požadavky našeho podniku.

Lidé, kteří sestavují naše schránky a mlýnky, jsou na svou práci nesmírně hrdí. My jsme hrdí, že můžeme nabídnout svou podporu a energii a propůjčit své jméno takovému hodnotnému a úspěšnému sociálnímu projektu.

Kontrola kvality

Pracujeme s lidmi, kterým věříme, a proto naše mlýnky fungují, jak mají.

Peter Koidl je už po mnoho let úzce propojen



s programem chráněných dílen v Rakousku. Radil zde s prvotním plánem, při zařizování výroby a montážního vybavení. Také tuto společnost využil k tomu, aby dokončil svůj předchozí projekt, mlýnky Penningberger. Rozvinul vysoce detailní výrobní sekvence pro každý aspekt montážních prací. Tento blízký vztah přetrvál a rozvinul se jménem firmy KoMo. Peter každý týden dílny navštěvuje a dohlíží na kvalitu a testování.

Dobrý vzhled a technika výroby samy o sobě nezajišťují vysoce hodnotný, kvalitní produkt. Náš průkopník v oboru mlýnků na obilí si je toho vědom díky rokům praktických zkušeností. Podstatný je také důkladný, pečlivě koncipovaný montážní program a dobře zařízené výrobní vybavení. Pak je možné vyrobit produkt, který uspokojí zákazníka a bude mu dělat radost po mnoho let. Zaměstnanci dílen Peterovi důvěřují

a při každodenní práci se spoléhají na jeho rady a zaangažovanost.

Výhody mlýnku značky KoMo

Pro zvýraznění a shrnutí všech výše popsaných výhod produktů značky KoMo, jsme vytvořili tento přehled:

- Jednoduché používání s průběžně měnitelným nastavením jemnosti mletí
- Snadno se čistí; mlecí komora je přístupná během okamžiku
- Kompaktní velikost, díky níž se mlýnek vejde do každé kuchyně
- Překvapivě tichý
- Dosahuje stejné jemnosti jako větší mlýnky
- Patentované tlumiče chránící mlecí kameny i motor
- Použití obnovitelné zdroje
- Výroba respektující společenskou odpovědnost
- 12 let záruka na každý model





Keramická miska

Krásná, jednoduchá miska z keramické dílny Hemberger v městě Michelstadt, blízko hlavního sídla firmy KoMo, v Německu. V dílně se misky vyrábí ručně. Žádné dvě misky nejsou úplně stejné a každá je originál. Leč všechny sbírají čerstvou mouku nebo vločky stylovým způsobem. Ideální doplněk k našim mlýnkům a vločkovačům.



Švýcarské piniové misky

Charakteristická je pro tyto dřevěné misky přírodní vůně borovice pinie, dřeva známého svým přirozeně vysokým obsahem oleje. Miska má perfektní design a je velmi všestranná. Je vysoustružena v malé řemeslné dílně v Tyrolsku, má hedvábně hladký povrch a je dostupná ve 4 velikostech:

ø 16 cm, 20 cm, 24 cm, 30 cm.



Síta na mouku

Dobře prosetá mouka je lepší. Celozrnná mouka bez otrub drží lépe pohromadě, což je důležitá vlastnost při přípravě cukrovinek. Jednoduše prosetím z mouky odstraňte otruby a použijte je jako zdravý doplněk do sníadaňových cereálií. Naše síta jsou k dispozici ve dvou velikostech: ø 18 cm a 20 cm.



Ratanové košíky

Dobře tvarovaný, s atraktivně zvýrazněným povrchem díky pravidelným světlým drážkám - tak vypadá chléb německých pekařů, stejně může vypadat i ten Váš. Abyste dosáhli tohoto vzhledu, vysypte košík moukou, dejte do něj těsto, zakryjte čistou utěrkou, a nechte těsto kynout. Naše košíky jsou z neošetřeného ratanu, oválného nebo kulatého tvaru, oba jsou dostatečně velké na 1 kg chlebového těsta.



Zásobníky obilí

Ideální způsob domácího uskladnění obilí do každé kuchyně, která pracuje s přírodními potravinami. Uživatelsky příjemné KoMo obilnice jsou extrémně pohodlné, snadno se udržují a mají atraktivní vzhled. Udrží vaše obilí řádně uzavřené a můžete si vždy odebrat jen přesně takové množství, jaké potřebujete. To zajišťují nerezové klapky vespodu zásobníku. Průhledné vypouklé pásy umožňují kontrolovat množství obilí. Na výrobu používáme nábytkářskou dýhovou překližku - buk, která je ekologickým produktem a neobsahuje formaldehyd. S obilnicí jsou dodávány i držáky na upevnění.



Technické údaje Zásobníků obilí	Dvoukomorový zásobník obilí	Tříkomorový zásobník obilí
Objem	cca 9 kg	cca 13,5 kg
Rozměry v mm (výška x šířka x hloubka):	505 x 275 x 143	505 x 405 x 143
Schránka z bukového dřeva / vložené plexisklo / Nerezové klapky 18 /10		



KoMo elektrické obilné mlýnky

Na elektrické obilné mlýnky KoMo se vztahuje záruka výrobce (KoMo GmbH) na vady materiálu a výrobní vady po dobu 12 let od data prodeje, v případě nekomerčního použití. Záruka se nevztahuje na jemné praskliny v dřevěném pouzdře. Ty se mohou objevit u jakéhokoliv dřevěného výrobku a nemají žádný vliv na funkci.

Záruka zaniká při nesprávném používání zařízení uživatelem (včetně použití nepřiměřené síly) nebo při neodborném rozebrání zařízení. 12letá záruka

není prodloužena ani obnovena v případě, že jsou na zařízení prováděny opravy. Na všechny součásti vyměněné v průběhu záruky se vztahuje záruka pouze do stejné míry a na dobu původní záruky celého mlýnku. Záruka může být uplatněna pouze po předložení originálního dokladu o koupi nebo faktury.

Jaké suroviny lze umlít?

KoMo obilné mlýnky jsou navrženy pro mletí následujících surovin, které musí mít obsah vody nižší než 15 % (hmotnosti): Běžné suché obilí, jako je pšenice (tvrdé i měkké typy), ovesné krupky (loupaný oves), neolejnatá rýže, tritikále, kamut, špalda, pohanka, ječmen, žito, proso, Teff, quinoa, amarant, čirok, kukuřice (nikoliv popcorn nebo cukrová kukuřice), sušená čočka, sušené fazole (jako pinto, červené, navy a ledvinové) a sušené koření.

Mletím jakékoliv jiné suroviny, která není uvedena v odstavci výše, porušujete záruční podmínky a nemůžete již záruku uplatnit. Zde je seznam (pouze neúplný!) některých surovin, které v mlýnku mlít nesmíte: byliny, olejiny jako sezam, len nebo sójové boby, popcorn, ořechy, arašídý, plody saw palmetto, tapioka perly, cukr, plodiny s pevnými vlákny, jakékoliv olejnaté plody a suroviny obsahující více než 15 % vody.

Vážený zákazníku,

Pokud máte nějaké potíže s Vaším mlýnkem, kontaktujte prosím nejprve svého prodejce nebo autorizované servisní středisko (viz kontakty níže). Mnoho problémů lze vyřešit telefonem nebo elektronicky.

Chcete-li nechat opravit zařízení v rámci záruky a v záruční době, kontaktujte nejprve autorizované servisní středisko. Zašlete vadný výrobek spolu s dokladem o koupi a detailním popisem závady servisnímu středisku. Vadný výrobek Vám opravíme (nebo, na základě zvážení výrobce KOMO GmBH, vyměníme za nový).

Ujistěte se, že máte balíček řádně vypolstrovaný na všech stranách a zaplacené pojištění do výše hodnoty Vašeho mlýnku. Poškození zásilky během přepravy do servisního střediska je na vlastní nebezpečí majitele.

Po uplynutí záruční doby je oprava v servisním středisku k dispozici za úplat.

Kontaktní údaje:

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

Více informací o produktech, možnostech dodání
a doporučených receptech naleznete na:
www.mlynky.cz

The logo for 'Komo' is written in a dark brown, elegant cursive script. The letter 'o' in 'Komo' is notably larger and more stylized than the other letters.

www.mlynky.cz

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 distributora