

Grain Lovers

BEDIENUNGSANLEITUNG

Table-Flaker



Bitte lies unbedingt die Bedienungsanleitung, bevor Du deinen Table-Flaker in Betrieb nimmst. So schützt Du Dich und vermeidest Schäden.

TASTE - FEEL - EXPLORE

Mach das Beste aus Getreide

taste

FRISCH
GEFLOCKTE
KÖRNER

SCHMECKEN BESSER

feel

SELBST
GEMACHT
TUT GUT

UND IST BEKÖMMLICH

explore

FRISCHES
FLOCKEN
AROMA

IM HANDUMDREHEN



Herzlich Willkommen,

wir freuen uns sehr, dass Du Dich für den Table-Flaker entschieden hast, und begrüßen Dich in der Welt des Getreides:

Taste: Frisch geflockt schmeckt besser

Feel: Selbst gemacht tut gut und ist bekömmlich

Explore: Frisches Flockenaroma im Handumdrehen

Probiere deinen Table-Flaker gleich aus und genieße den tollen Geschmack und das ganze Aroma des frisch geflockten vollen Korns.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Entdecken und Genießen von neuen individuellen Kreationen. Und wir freuen uns auch auf deine Rückmeldung.

Herzliche Grüße

Martina & Grainlovers Team

Schön, dass Du dabei bist!



Inhalt

Herzlich Willkommen _____	Seite 3
Vorsichtsmaßnahmen/Sicherheitshinweise _____	Seite 6
Bedienungselemente _____	Seite 7
Inbetriebnahme _____	Seite 8
Instandhaltung _____	Seite 9
Trichter abnehmen _____	Seite 10
Reinigung _____	Seite 11
Kurbel entfernen _____	Seite 12
Was kann der Table-Flaker? _____	Seite 14
Technische Daten und Lieferumfang _____	Seite 15
Garantie, Reparatur _____	Seite 16
Hast Du noch Fragen? _____	Seite 17
Notizen _____	Seite 18
Kontakt _____	Rückseite

VORSICHTSMASSNAHMEN UND SICHERHEITSHINWEISE

**Vor der ersten Inbetriebnahme
deines Table-Flakers, lies bitte die
Bedienungsanleitung sorgfältig.**

Auswahl des Getreides

Kaufe nur gereinigte Körner. Unsauberes Getreide kann kleine Steinchen enthalten, die die Walzen beschädigen können. Das Flocken von anderem als auf den Seite 14 aufgeführten Flockgut kann zu Schäden am Gerät und zum Erlöschen der Garantie führen. Die Vielfalt der Möglichkeiten ist enorm, also falls Du anderes Getreide verarbeiten willst, kontaktiere uns bitte per Mail an info@grainlovers.shop.

Reinigung

Der Table-Flaker darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Wische das Gehäuse nur sehr leicht feucht von außen ab, um es zu reinigen. Es darf kein Wasser in den Table-Flaker gelangen. Die Walzen dürfen keinesfalls feucht oder gar nass gereinigt werden (siehe auch Abschnitt „Inbetriebnahme und Reinigung“, S.11).

Warnung

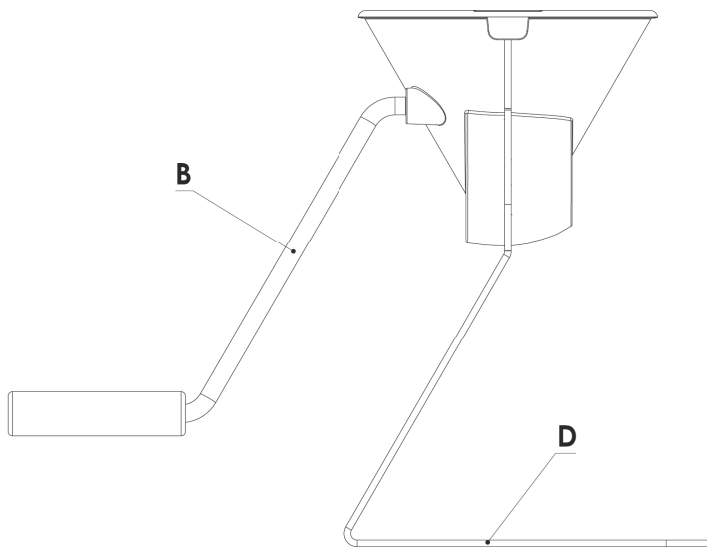
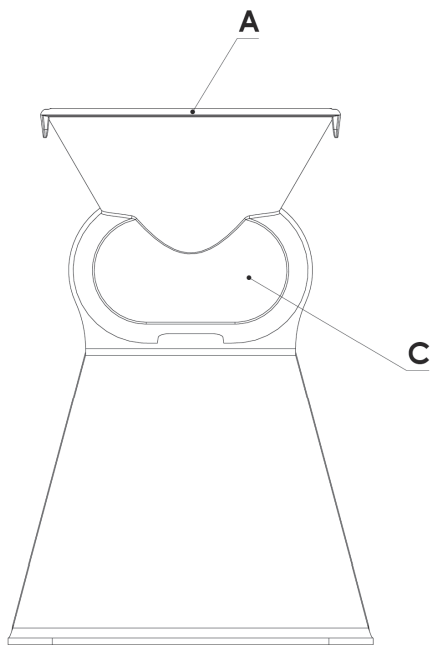
Auf keinen Fall darf in das Quetschwerk gegriffen oder dürfen Gegenstände (wie z.B. Löffel, Schraubendreher usw.) hineingesteckt werden. Bei Nichtbefolgen kann es zu Verletzungen (z. B. Verletzungen der Finger) sowie zur Beschädigung der Walzen kommen.

Aufsicht

Der Table-Flaker darf nur von Erwachsenen betrieben werden.

BEDIENUNGSELEMENTE

- A: Trichter
- B: Kurbel
- C: Gehäuse
- D: Standfuß



INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Benutzung bitte Reihenfolge beachten

1. Stelle den Table-Flaker auf eine saubere und ebene Arbeitsfläche z.B. Tisch oder Arbeitsplatte. Achte darauf, dass die Antirutschgummis am Geräteboden sauber sind, um die Standfestigkeit des Table-Flakers zu erhöhen.
2. Fülle den Trichter mit einer Handvoll Hafer und stelle eine Auffangschale unter den Auslass.
3. Befestige die Kurbel, indem Du diese im Uhrzeigersinn in die Kurbelwelle schraubst, bis sich die Walzen mit der Drehbewegung mitdrehen.
4. Achte darauf, dass der Table-Flaker nicht zu weit weg von Dir steht, damit Du mehr Druck auf den Trichter geben kannst, s. Pkt. 5. So kannst Du den Table-Flaker bei sicherem Stand betreiben.
5. Drücke jetzt mit der einen Hand fest auf den Trichter und drehe mit der anderen Hand die Kurbel in Uhrzeigerrichtung, bis alle Körner durchgequetscht sind. Entsorge die ersten Flocken, sie können Verschmutzungen aus dem Fabrikationsprozess der Walzen enthalten.
6. Jetzt kann es los gehen: Dein Table-Flaker ist betriebsbereit.

INSTANDHALTUNG

Reinigung

Bei längeren Standzeiten, z. B. vor dem Urlaub, empfehlen wir, die Walzen zu säubern. Das geht sehr einfach. Zerlege den Table-Flaker, wie es auf den Bildern zu sehen ist, und befreie die Walzen mit einer Bürste von Flockenresten. Dann setze den Table-Flaker wieder zusammen (siehe hierzu auch das Demo-Video auf unserer Website unter: www.grainlovers.shop)
→ Hilfe/Support

Videoanleitung zur Reinigung

Scanne den QR-Code mit deinem Smartphone, um schnell zu dem Video zu gelangen.



TRICHTER ABNEHMEN

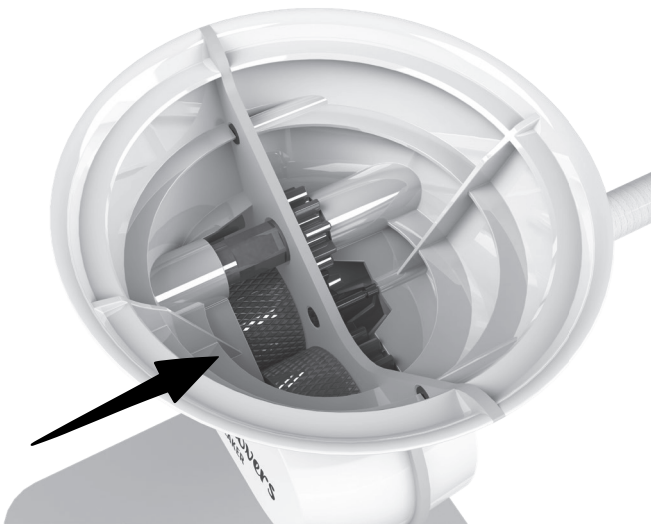
Zum Entfernen der Kurbel oder für die Reinigung musst Du zunächst den Trichter abnehmen. Ziehe hierfür die Klemmflügel „leicht“ nach außen und hebe den oberen Teil des Trichters nach oben weg, siehe Abbildung.



REINIGUNG

Bevor du die Walzen reinigen kannst, musst Du erst den Trichter abnehmen, wie auf der vorangegangenen Seite erklärt. Nachdem dieser entfernt ist, kannst Du die Quetschmechanik sehen.

Nun kannst Du die Walzen mit einer Bürste reinigen, in dem Du sie gegen den Uhrzeigersinn drehst und die Bürste an die Walzen drückst. Die gelösten Getreidereste fallen heraus, wenn Du den Table-Flaker umdrehst.

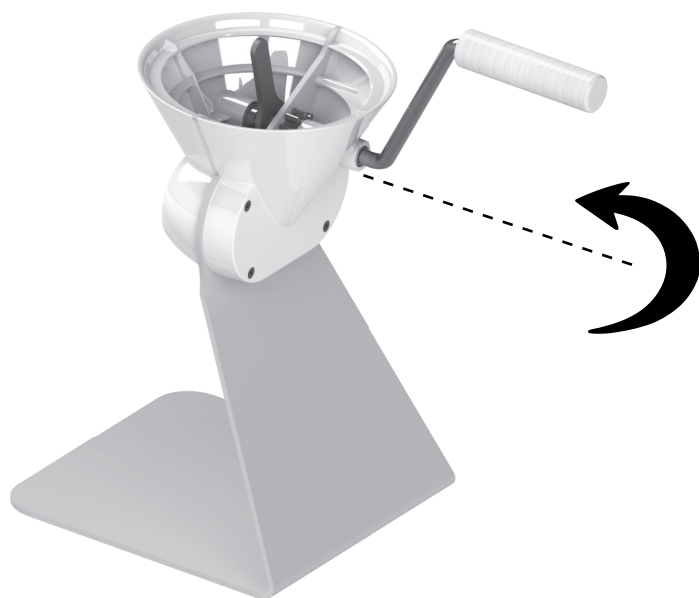
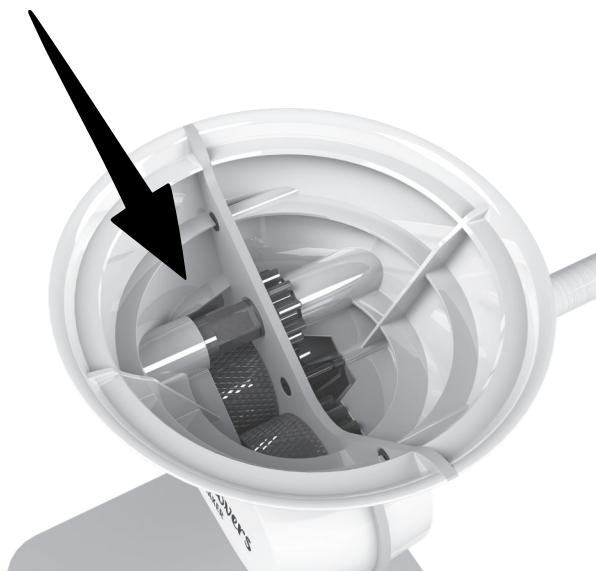


KURBEL BEI BEDARF ENTFERNEN

Entferne zunächst den oberen Teil des Trichters wie auf Seite 10 beschrieben. Nachdem Du ihn entfernt hast, kannst Du die Quetschmechanik sehen. Achte darauf, nicht mit den Fingern in die Zwischenräume der beweglichen Teile (wie Walzen, Zahnräder) zu gelangen. Es besteht Verletzungsgefahr, falls Du zeitgleich an der Kurbel drehst.

Um die Kurbel zu entfernen, verwende den beigelegten Gabelschlüssel (Schlüsselweite 11mm). Fixiere die Kurbelwelle mit dem Schlüssel (wie auf den folgenden Bildern dargestellt). Jetzt drehe gleichzeitig die Kurbel langsam gegen den Uhrzeigersinn und **halte den Gabelschlüssel dabei fixiert**. So kannst Du die Kurbel lösen und entfernen.





WAS KANN DER TABLE-FLAKER?

Der Table-Flaker verwandelt Haferkörner im Handumdrehen in HaferFLOCKEN.

WAS KANN DER TABLE-FLAKER NOCH?

Der Table-Flaker kann Braunhirse, Buchweizen, Goldhirse, Hanfsamen, Leinsamen, Quinoa und Sesam aufbrechen.

UND WAS NOCH?

Einkorn und Nacktgerste können auch geflockt werden, **ABER ACHTUNG:** Vor dem Flocken die Körner im Küchensieb kurz unter dem Wasserhahn wässern. Danach die Körner auf einem Handtuch ausbreiten und trocknen lassen, bis keine Feuchtigkeit mehr anhaftet. Beim Trocknen der Körner über diesen Zeitpunkt hinaus, verlieren die Mehlkörper wieder die aufgenommene Feuchtigkeit im Inneren und die Flocken werden beim Quetschvorgang eher brüchig.

TECHNISCHE DATEN UND LIEFERUMFANG

Bezeichnung:

Table-Flaker

Kurbel

Edelstahl und Buche

Quetschleistung:Je nach Kurbelgeschwindigkeit
ca. 35 g/Min**Standfuß:**

Pulverbeschichteter Stahl

Trichterfüllung:

110 g

Maße: 16,5x17x24,5 cm

Mit Kurbel: 16,5x32x24,5 cm

Quetschwerk:

Walzen und Wellen aus Edelstahl

Gewicht:

2,1 kg

Gehäuse

Kunststoff – ABS

Garantie:

2 Jahre

Farbe:

Weiß/silbergrau

Änderungen aus technischen Gründen vorbehalten.

Lieferumfang:Table-Flaker mit Kurbel, Trichtereinsatz,
Gabelschlüssel, Bedienungsanleitung

Hast du noch Fragen?

Unsere Hotline:
+49 6162 50 99 66 0
Mailadresse:
info@grainlovers.shop

GARANTIE UND REPARATUR

Die Wolfgang Mock GmbH gewährt für den Table-Flaker bei nicht gewerblichem Gebrauch eine Garantie von 2 Jahren ab dem Kaufdatum für Material- und Fabrikationsfehler. Bitte registriere Dich dazu unter: www.grainlovers.shop → Garantieanmeldung, damit die Garantie Gültigkeit erlangt. 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, rufe uns vor Zusendung des defekten Gerätes bitte an oder sende uns eine E-Mail an info@grainlovers.shop, damit wir Dir die nächstgelegene autorisierte Servicestelle nennen können.

Die Seriennummer des Table-Flakers findest Du auf der Unterseite des Standfußes.

Hast du noch Fragen?

Unsere Hotline:
+49 6162 50 99 66 0
Mailadresse:
info@grainlovers.shop

HAST DU NOCH FRAGEN?

Unsere Hotline: +49 6162 50 99 66 0
Email: info@grainlovers.shop

WEITERE ANWENDUNGSHINWEISE

Auf unserer Homepage unter: www.grainlovers.shop findest Du Videos für weitere Anwendungshinweise.

STÖRUNGEN BEHEBEN

Sollte wider Erwarten ein Problem mit deinem Table-Flaker auftreten oder hast Du Fragen zur Funktionsweise des Table-Flakers, kontaktiere uns bitte per Telefon oder E-Mail an info@grainlovers.shop. Fast alle Probleme kann unser Fachpersonal telefonisch lösen.

**MADE IN
GERMANY**

Grain  **lovers**

WOLFGANG MOCK GMBH
Marie - Curie - Str. 5
64823 Groß - Umstadt
Deutschland

+49 61 62 -50 99 66 0

info@grainlovers.shop

www.grainlovers.shop



Grain Lovers

INSTRUCTION MANUAL

Table-Flaker



Please be sure to read the operating instructions before use.
This will avoid possible harm and damage.

TASTE - FEEL - EXPLORE

make the most of grains

taste

FRESHLY
FLAKED

TASTES BETTER

feel

HOMEMADE
IS GOOD
FOR YOU

AND EASY TO DIGEST

explore

FRESH
FLAKE
FLAVOUR

IN NO TIME AT ALL



JOIN THE FOOD REVOLUTION

A warm welcome,

We are delighted that you have decided in favour of the Table-Flaker and welcome you to the world of grains.

Taste: Freshly flaked tastes better

Feel: Homemade is good for you and easy to digest

Explore: Fresh flake flavour in no time at all

Try out your Table-Flaker right away and enjoy the great flavour and aroma of freshly flaked whole grains.

We hope you enjoy discovering and savouring new individual creations. We also look forward to your feedback.

Best regards

Martina & Grainlovers Team

Nice to have you with us!



Contents

Welcome _____	Page 3
Precautions/Safety notices _____	Page 6
Components _____	Page 7
Getting started _____	Page 8
Maintenance _____	Page 9
Removing the hopper _____	Page 10
Cleaning the hopper _____	Page 11
Removing the crank handle _____	Page 12
What the Table-Flaker can do _____	Page 14
Technical data and scope of delivery _____	Page 15
Warranty and repair _____	Page 16
Do you have any questions? _____	Page 17
Notes _____	Page 18
Contact us _____	back page

PRECAUTIONS AND SAFETY INSTRUCTIONS

Before using your Table-Flaker for the first time, please read the operating instructions carefully.

Selection of the grain

Only buy cleaned grains. Unclean grain may contain small stones that can damage the rollers. Flaking grains other than those listed on page 14 can damage the appliance and invalidate the warranty. The variety of options is enormous, so if you want to process other grain, please contact us by email at info@grainlovers.shop.

Cleaning

The Table-Flaker must not be immersed in water or other liquids. The housing can be cleaned with a damp cloth. The rollers should never come into contact with water (see also section „Cleaning the hopper“, p. 11).

Warning

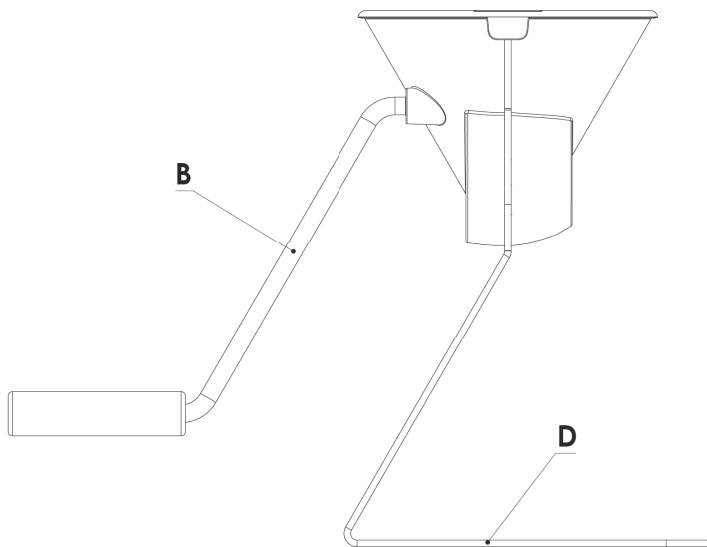
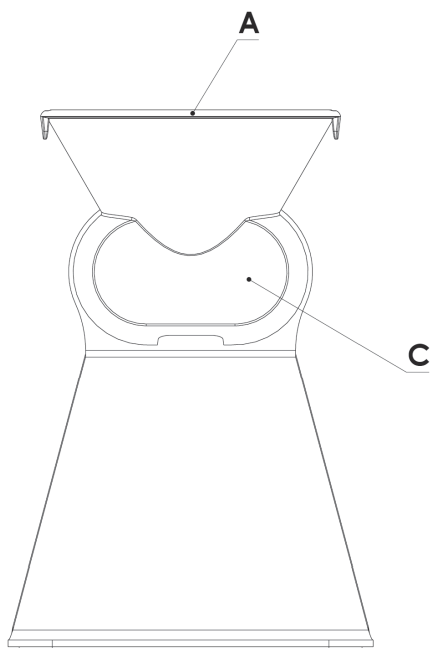
Never reach into the roller or insert objects (e.g. spoons, screwdrivers, etc.). Failure to do so may result in injuries and damage to the rollers.

Supervision

The table flaker may only be operated by adults.

OPERATING ELEMENTS

- A: Hopper
- B: Crank handle
- C: Housing
- D: Stand



Getting started

Before first use please follow the instructions below in order.

1. Place the Table-Flaker on a clean and level work surface e.g. table or worktop. Make sure that the anti-slip rubber on the base of the appliance is clean to increase the stability of the Table-Flaker.
2. Fill the funnel with a handful of oats and place a bowl under the outlet.
3. Fasten the crank by screwing it clockwise into the crankshaft until the rollers turn with the rotation.
4. Make sure that the table flaker is not too far away from you, so that you can apply more pressure to the funnel, see point 5. This allows you to operate the table flaker in a safe position.
5. Now press firmly on the funnel with one hand and turn the crank clockwise with the other hand until all the grains have been squeezed through. Discard the first flakes, as they may contain impurities from the manufacturing process of the rollers.
6. Now you're ready to go: Your table flaker is ready for use.

MAINTENANCE

Cleaning

We recommend cleaning the rollers during longer periods of downtime, e.g. before going on holiday. This is very easy to do. Disassemble the table flaker as shown in the pictures and use a brush to remove any flake residue from the rollers. Then reassemble the table flaker (see also the demo video on our website at: www.grainlovers.shop)

→ Help/Support

Video instructions for cleaning.

Scan the QR code with your smartphone to access the video.



REMOVING THE HOPPER

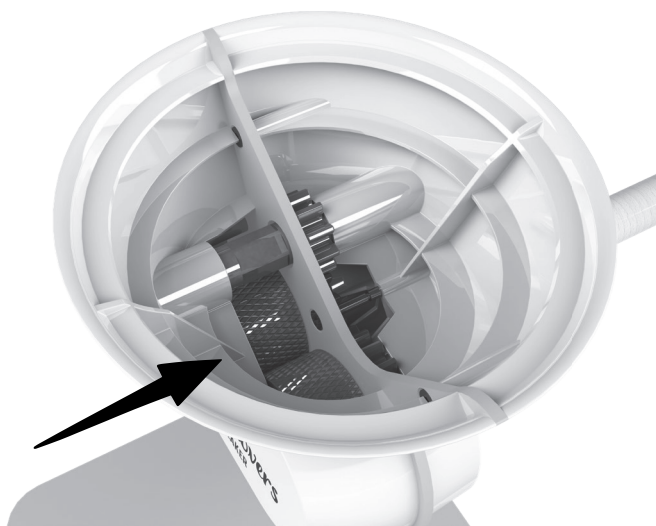
To remove the crank or for cleaning, you must first remove the hopper. To do this, pull the clamping wings „slightly“ outwards and lift the upper part of the hopper upwards, see illustration.



CLEANING

Before cleaning the rollers, you must first remove the hopper as explained on the previous page. Once this is removed, you can see the roller mechanism.

Now you can clean the rollers with a brush by turning them anti-clockwise and pressing the brush against the rollers. The loosened grain residues fall out when you turn the table flaker over.

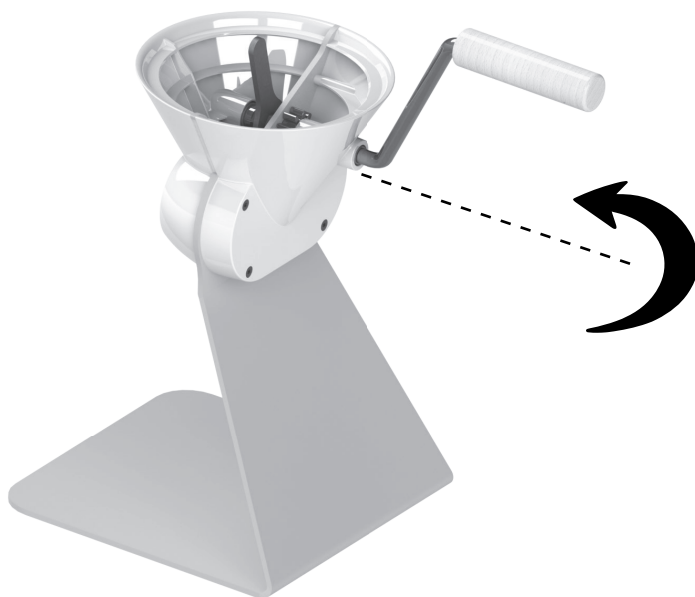
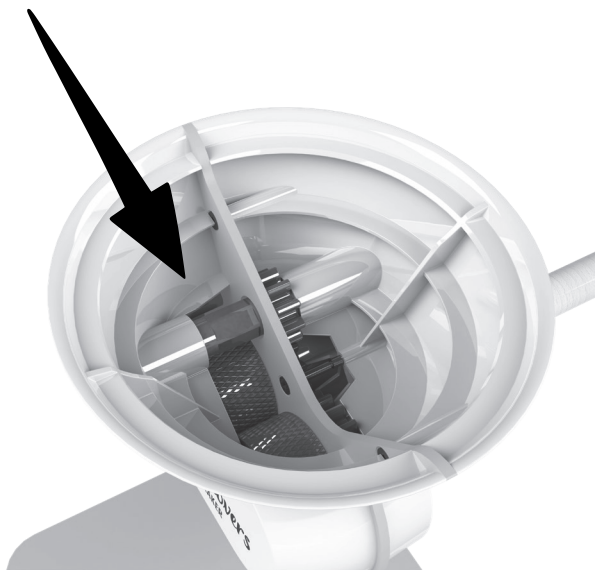


REMOVING THE CRANK HANDLE IF NECESSARY

First remove the upper part of the hopper as described on page 10. Once you have removed it, you can see the roller mechanism. Take care not to get your fingers into the spaces between the moving parts (such as rollers, gear wheels). There is a risk of injury if you turn the crank at the same time.

To remove the crank, use the enclosed open-end spanner (spanner size 11mm). Fix the crankshaft with the spanner (as shown in the following pictures). Now turn the crank slowly anti-clockwise **while holding the open-end spanner in place**. This allows you to loosen and remove the crank.





WHAT CAN THE TABLE-FLAKER DO?

The table flaker transforms oat grains into oat flakes in no time at all.

WHAT ELSE IS POSSIBLE?

The table flaker can break up brown millet, buckwheat, golden millet, hemp seeds, linseed, quinoa and sesame.

FINALLY,

Einkorn and naked barley can also be flaked, **BUT CAUTION:** Before flaking, briefly soak the grains in the kitchen sieve under the tap. Then spread the grains out on a towel and leave to dry until no more moisture adheres. If the grains are left to dry beyond this point, the flour bodies will lose the moisture they have absorbed and the flakes will tend to become brittle when crushed.

TECHNICAL DATA AND DELIVERY SCOPE

Designation:

Table-Flaker

Crushing capacity:

Depending on crank speed
approx. 35 g/min

Hopper filling:

110 g

Crushing unit:

Stainless steel rollers and shafts

Housing

Plastic - ABS

Crank handle

Stainless steel and beech

Stand:

Powder-coated steel

Dimensions: 16,5x17x24,5 cm

With crank: 16,5x32x24,5 cm

Weight:

2,1 kg

Guarantee:

2 years

Colour:

White/silver grey

Subject to change due to technical reasons.

Scope of delivery:

Table flaker with crank, funnel insert,
spanner, operating instructions

Further questions?

Our hotline:
+49 6162 50 99 66 0
email:
info@grainlovers.shop

WARRANTY AND REPAIR

The Table-Flaker is guaranteed by Wolfgang Mock GmbH for non commercial use against material and manufacturing defects for a period of 2 years from the date of purchase. Please register your device online under www.grainlovers.shop → Guarantee to ensure that your warranty is valid.

If a repair is necessary, please call or email us at info@grainlovers.shop before sending us the defective device. We can then inform you of the nearest authorised service centre.

The serial number can be found on the underneath of the stand.

Further questions?

Our hotline:
+49 6162 50 99 66 0
email:
info@grainlovers.shop

FURTHER QUESTIONS?

Our hotline: +49 6162 50 99 66 0

Email: info@grainlovers.shop

FURTHER APPLICATION INSTRUCTIONS

On our homepage at: www.grainlovers.shop you will find videos for further application tips.

TROUBLESHOOTING

If a problem occurs with your Table-Flaker or if you have any questions please contact us. Our specialist staff can assist you in all matters.

**MADE IN
GERMANY**

Grain  **lovers**

WOLFGANG MOCK GMBH
Marie - Curie - Str. 5
64823 Groß - Umstadt
Germany

+49 61 62 -50 99 66 0

info@grainlovers.shop

www.grainlovers.shop

