

Komo

The Mill Makers



Инструкция по эксплуатации
зерновых мельниц и мельниц для
изготовления хлопьев



Более 30 лет опыта

Спасибо за то, что выбрали продукцию компании Komo!

Мы создаем наши мельницы из высококачественных материалов и уделяем большое внимание деталям, чтобы машина служила вам долго. Данное руководство по использованию предоставит всю необходимую информацию для правильной и безопасной эксплуатации вашей новой мельницы.

Наслаждайтесь вашим кулинарным делом,
С наилучшими пожеланиями,
Марсель Койдл и Питер Койдл.

Manuel Köchl

Peter Köchl

Содержание

Важные инструкции по безопасности.....	4
Общие рекомендации по работе с мельницами для изготовления хлопьев.....	6
Управление мельницей Flocino.....	7
Управление мельницей FlicFloc.....	8
Управление электрической мельницей для изготовления хлопьев.....	9
Общие рекомендации по работе с зерновыми мельницами.....	10
Управление ручной зерновой мельницей Handmuhle.....	12
Использование электрических мельниц.....	13
Использование комбинированного устройства.....	14
Использование просеивателя для муки.....	15
Использование сменной системы для помола.....	17
Возможные неисправности и методы их устранения.....	18
Рецепты.....	19
Особенности и преимущества.....	20
Технические характеристики.....	20
Условия гарантии.....	25
Гарантийный талон.....	26

Инструкции по технике безопасности



1. Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочтите инструкции по технике безопасности.

2. Подключайте устройство только к розетке с переменным током (АС). Убедитесь, что электрическое питание в вашем доме соответствует параметрам напряжения, указанным на заводской табличке устройства. Не используйте сетевой фильтр и удлинитель.



3. Используйте аппарат только в том случае, если все аксессуары, входящие в комплект, находятся в исправном состоянии.

4. Используйте только тщательно очищенное зерно, без камешков и других инородных предметов. В противном случае они могут повредить жернова.



5. Корпус вашей мельницы изготавливается преимущественно из цельной древесины. Цельная древесина – это органический материал, подверженный деформации при наличии значительных изменений температуры и/или влажности. Не используйте аппарат вблизи радиаторов или плиты и избегайте попадания прямых солнечных лучей, чтобы защитить корпус.

6. Наши аппараты разработаны для измельчения кукурузы в муку, приготовления хлопьев и помола зерна в домашних условиях. Мельница не подходит для коммерческих целей. Исключением являются наши аппараты для профессионального использования.



7. Этот прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными и ментальными способностями, недостатком опыта или знаний, кроме случаев прямого инструктирования человеком, ответственным за их безопасность.

8. Отключайте аппарат от сети после использования.



9. Перед тем, как открыть аппарат, всегда отключайте его от сети. Есть риск получения травм от движущихся частей и защемления.

10. Пользуйтесь прибором только на устойчивой рабочей поверхности.



11. Не используйте аппарат на улице, в помещениях с повышенной влажностью или рядом с открытыми ёмкостями с водой. Не допускайте попадания воды на устройство.

12. Убедитесь, что чаша, расположенная под отверстием для выхода муки, достаточно большая, чтобы предотвратить блокировку выходного отверстия мукой или хлопьями.

13. Перед использованием мельницы ознакомьтесь со списком подходящего зерна для помола в надлежащей инструкции, чтобы убедиться, что аппарат подходит для продуктов, которые вы хотите измельчить.



14. Продукция KoMo разработана таким образом, чтобы мельницы легко было открывать и чистить. Ни в коем случае не разбирайте мельницу, если для этого требуется применение дополнительных инструментов, т.к. это может повредить прибор и сделать вашу гарантию недействительной.

15. Не тяните за шнур питания, чтобы вытащить вилку из розетки. Вынимая вилку из розетки, делайте это осторожно, держа за основание вилки. Не кладите кабель на острые края и углы.



17. Держите устройство вдали от жидкостей, источников тепла, открытого огня и влажных помещений.

18. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный в результате неправильной эксплуатации мельницы или использования её в других целях.

19. Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы.

20. Всегда используйте емкости (чаши) для муки, правильно установленные под выходное отверстие продукта! Аппарат оснащен вентиляцией двигателя, и если мука будет сыпаться на поверхность стола, может произойти засорение вентиляции и негарантийная поломка устройства.

Общие рекомендации по работе с мельницами для изготовления хлопьев

Какие продукты подходят для изготовления хлопьев?

Овёс, рожь, пшеница, гречиха, просо, ячмень, спельта, незрелая спельта, мак, а также специи, такие как тмин, перец или фенхель. Это лишь небольшое количество продуктов, которое постоянно увеличивается.

Хлопья



Зерно должно быть хорошо очищено от камешков и инородных предметов. В противном случае они могут повредить жернова.



Только что приготовленные овсяные хлопья лучше сразу же съесть, поскольку они быстро теряют ценные питательные вещества и могут стать горькими после хранения.

Если вы хотите приготовить хлопья из овса, рекомендуем использовать овес без шелухи, то есть – очищенный овес.



Другие виды зерна перед помолом необходимо высыпать в ёмкость с ситом и немного подержать под проточной водой, затем просушить в течение нескольких часов. Если этого не сделать, хлопья будут крошиться во время помола. К тому же смягченные зерна лучше усваиваются.



Использование мельницы Flocino

Сборка:

1. Закрепите мельницу на рабочей поверхности стола с помощью двух фиксаторов;
2. Проверните рукоятку по часовой стрелке;
3. В конце установите загрузочную ёмкость с адаптером и крышкой.

Инструкции:

1. Поставьте контейнер под отверстие для выхода муки;
2. Заполните загрузочную ёмкость зерном;
3. Начните крутить рукоятку по часовой стрелке;
4. При необходимости отрегулируйте толщину помола с помощью регулировочного винта. Для этого камера для помола должна быть пустой.

Очистка мельницы:



1. Отсоедините мельницу Flocino от поверхности стола.
2. Снимите фиксаторы внизу мельницы, сдвинув их в сторону.

Не дотрагивайтесь до вращающихся валиков, чтобы не повредить пальцы!

3. Проворачивайте ручку, чтобы ролики крутились, параллельно очищая их щеткой или тканью.



Разборка:

1. Снимите фиксаторы в нижней части мельницы, сдвинув их в сторону;
2. Чтобы снять ручку, поместите металлический стержень, который идет в комплекте, между валиками и затем проверните ручку назад (против часовой стрелки), пока она не отсоединится.

Уход:



Корпус мельницы для приготовления хлопьев Flocino изготовлен из массива бука и пластиковых материалов, которые обработаны органическими растительными маслами (материалы не содержат бисфенол ВРА). Регулярно протирайте корпус сухой или влажной тканью. Если через некоторое время появятся признаки износа, обработайте корпус кипяченым льняным маслом.

Использование мельницы FlicFloc

Сборка

1. Закрепите мельницу для изготовления хлопьев на рабочей поверхности с помощью с-образного зажима;
2. Ввинтите рукоятку, поворачивая ее по часовой стрелке;
3. Вставьте стальной лист в специальные зазоры так, чтобы надпись «FlicFloc» находилась сверху (см. рисунок).

Инструкции:

1. Под выходное отверстие поставьте стакан, который идет в комплекте;
2. Заполните загрузочную ёмкость, например, овсом;
3. Начните проворачивать ручку.

Мельница для изготовления хлопьев сконструирована таким образом, чтобы вы могли готовить красивые хлопья из зерновых и масличных культур. Технология FlicFloc автоматически регулирует степень измельчения.

Очистка мельницы:



1. Потяните вверх стальной лист с надписью FlicFloc и вытащите его. Не дотрагивайтесь до вращающихся жерновов, чтобы не повредить пальцы!
2. Проворачивайте ручку, чтобы ролики крутились, параллельно очищайте их щеткой или тканью.



Разборка:

1. Чтобы снять ручку, поместите металлический стержень, который идет в комплекте, между валиками и затем проверните ручку назад (против часовой стрелки), пока она не отсоединится.

Уход:



Корпус выполнен из буковой фанеры, которая обработана органическими растительными маслами. Регулярно протирайте поверхность корпуса сухой или влажной тканью. Если через некоторое время появятся признаки износа, обработайте корпус кипяченым льняным маслом.

Использование электрической мельницы для изготовления хлопьев

Сборка



1. Подключите шнур питания;
Не помещайте руки в загрузочную ёмкость, чтобы избежать травмы;
2. Поставьте контейнер под отверстие для выхода муки;
3. Засыпьте зерно (например, необработанный овёс) в загрузочную ёмкость;
4. Включите аппарат;



- Совет: При необходимости, можно изменять грубость помола, поворачивая регулировочную ручку, для этого снимите переднюю панель и опустошите мельницу;
5. Выключите мельницу после использования.

Очистка мельницы

1. Отключите шнур питания;
2. Снимите переднюю панель;
3. Аккуратно снимите механизм для помола;
4. Почистите все детали щеткой или влажной тканью и высушите перед повторной сборкой;



5. При повторной сборке, убедитесь, что муфта, расположенная сзади механизма помола, аккуратно вставлена.



Уход:



Корпус выполнен из буковой фанеры, которая обработана органическими растительными маслами. Регулярно протирайте корпус сухой или влажной тканью. Если через некоторое время появятся признаки износа, обработайте корпус кипяченым льняным маслом.

Общие рекомендации по работе с зерновыми мельницами

Какие продукты подходят для приготовления муки?

Пшеница, овёс, спельта, гречиха, рис, ячмень, просо, незрелая спельта, кукуруза, кофе, разнообразные специи, такие как тмин, кориандр, анис или фенхель. Это лишь небольшой список, который постоянно пополняется.



Зерно для помола



Зерна должны быть хорошо очищены, от камешков и инородных предметов. В противном случае они могут повредить жернова.

- Пропускайте муку только 1 раз. Невозможно увеличить тонкость помола, перемалывая зерно несколько раз.

- Всегда храните зерно в сухом месте. Если зерно слишком влажное, положите его на полотенце рядом с радиатором на некоторое время или поместите на лоток дегидратора, установив температуру 50 °C на 30 минут.



Совет: Проверьте влажность, раздавив зерно кукурузы ложкой на гладкой поверхности. Если кукуруза трескается, то она достаточно сухая. Если давится, как овсяные хлопья, то она слишком влажная.

- Если вы не используете мельницу в течение долгого времени, положите пакетик травяного чая или лавровый лист в отверстие для выхода муки. Это предотвратит отложение личинок насекомых.
- При измельчении твердых культур, таких как рис или кукуруза, засыпайте зерно в загрузочную ёмкость при включенной мельнице и не прерывайте процесс измельчения.
- Чем суше зерно, тем мельче получится мука.

Использование ручной мельницы Handmuhle



Сборка

1. Закрепите мельницу на рабочей поверхности с помощью двух винтовых зажимов;
2. Поверните рукоятку по часовой стрелке;
3. В конце установите загрузочную ёмкость с адаптером и крышкой.

Инструкции

1. Поставьте лоток, входящий в комплект, под отверстие для выхода муки;
2. Засыпьте зерно в загрузочную ёмкость;
3. Начните поворачивать рукоятку по часовой стрелке;
4. При необходимости, отрегулируйте помол, закрутив регулировочный винт. Для этого одновременно поворачивайте рукоятку, либо опустошите мельницу.

Очистка мельницы

При правильном использовании мельница не требует специального обслуживания. Однако, в случае, если влажное зерно застряло в мельнице, действуйте в следующем порядке:

1. Измените настройки на «средний» или «грубый» помол;
2. Поворачивайте рукоятку до тех пор, пока все содержимое не выйдет из камеры для помола;
3. Засыпьте 2 пригоршни длиннозернового риса и измельчите его на среднем или грубом помоле.

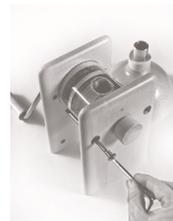
Разборка

При правильном использовании мельница не требует специального обслуживания. Однако если вам необходимо разобрать мельницу, действуйте в следующем порядке:

1. Закрепите устройство на рабочей поверхности стола;
2. Снимите загрузочную ёмкость с небольшой соединительной трубкой;
3. Измените настройки на «грубый помол»;
4. Снимите оба винта с помощью шестигранного ключа, вращая против часовой стрелки;
5. Отсоедините 2 деревянные дощечки;
6. Осторожно снимите цилиндр из органического стекла;
7. Очистите камни небольшой жесткой щеточкой. Никогда не используйте влажную или мокрую щетку для очистки;
8. Соберите мельницу в обратном порядке;
9. Закрепите оба винта, медленно закрутив их в несколько этапов. Не затягивайте слишком сильно.



3. Установите на «Грубый помол»



4. Открутите винты



5. Отсоедините боковую часть

Уход

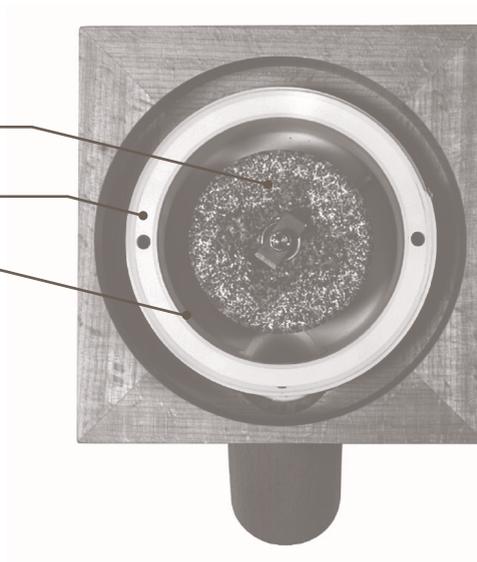
 Ручная мельница выполнена из твердого клена, поверхность покрыта лаком. Поэтому для очистки достаточно воспользоваться сухой или влажной тканью.

Использование электрических мельниц

Примечание: Данная инструкция применяется для всех электрических мельниц марки Komo, кроме коммерческой модели Jumbo.

Вид изнутри

1. Нижний жернов
(ротор)
2. Отверстие для пружин
3. Камера для помола
4. Верхний жернов
(статор)



1. Подключите шнур питания;
2. Подставьте контейнер под отверстие для выхода муки;
3. Включите устройство;
4. Установите необходимый помол, поворачивая загрузочную ёмкость;



Совет: Установите самый тонкий помол, повернув загрузочную ёмкость без зерна в направлении «тонкого помола». Вращайте,

пока не услышите звук перетирающих друг друга жерновов. Затем поверните загрузочную ёмкость в направлении «крупного помола», пока звук, напоминающий скрежет, не прекратится, и вы не найдете подходящую настройку.

5. Засыпьте зерно в загрузочную ёмкость;
6. При необходимости, отрегулируйте тонкость помола, повернув загрузочную ёмкость, когда мельница пустая, либо во время процесса перемалывания;
7. Выключите аппарат после использования.

Очистка мельницы

При правильном использовании мельница не требует специального обслуживания. Однако, в случае, если влажное зерно застряло в мельнице, действуйте в следующем порядке:

1. Установите грубый помол, повернув загрузочную ёмкость в направлении «грубого помола»;
2. Засыпьте 2 пригоршни длиннозернового риса и измельчите его;
3. Повторите процесс, если мельница сильно загрязнена;
4. Если мельница долго не использовалась, включите её и направьте насадку пылесоса сначала на загрузочную ёмкость, а затем на отверстие выхода муки.



Разборка

Как правило, нет необходимости разбирать мельницу. Однако, если вы решите это сделать, действуйте в следующем порядке:



1. Отключите шнур питания;
2. Снимите загрузочную ёмкость, выкрутив ее против часовой стрелки в направлении «грубого помола»;
3. Снимите верхний камень;
4. Почистите камеру для помола тканью или щеткой, очистите щеткой жернова. Никогда не используйте мокрую или влажную щетку.

Уход



Корпус изготовлен из буковой фанеры или из массивного бука, которые обработаны органическими растительными маслами. Регулярно протирайте корпус сухой или влажной тканью. Если через некоторое время появятся признаки износа, обработайте корпус кипяченым льняным маслом.

Использование комбинированного устройства

Комбинированное устройство состоит из зерновой мельницы и ручной мельницы для изготовления хлопьев.

Описание указанных аппаратов по отдельности приведено в следующих пунктах:

FidiFloc: Электрическая мельница + ручная хлопница FlicFloc (смотрите описание ниже)

Duett: Электрическая мельница + электрическая хлопница.

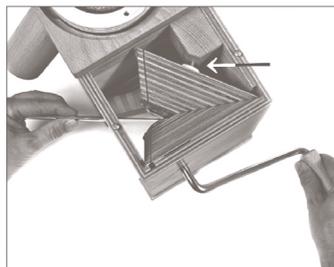
FidiFloc: отсоединение устройства для приготовления хлопьев



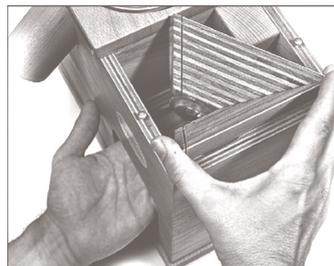
1. Отключите шнур питания;
2. Вращайте загрузочную ёмкость в сторону «грубого помола» (против часовой стрелки), пока она полностью не откроется;
3. Сдвиньте крышку корпуса по направлению к ручке и снимите;



4. Для того, чтобы открутить ручку от корпуса мельницы, заблокируйте валики с помощью металлического стержня, который идет в комплекте;
5. Слегка ослабьте белый винт, прокрутив его против часовой стрелки пальцами;



6. Снимите устройство для приготовления хлопьев с корпуса.



Управление просеивателем для муки (опция, приобретается отдельно)

Инструкции:

Допускается просеивание муки всех видов, таких как пшеница, рис, кукуруза и т.д.

Для просеивания не подходит мука из маслянистых семян или орехов.

Установите просеиватель для муки на зерновую мельницу.



1. Подключите шнур питания;
2. Вращайте загрузочную ёмкость в сторону «грубого помола», пока она полностью не открутится;
3. Снимите верхний жернов;
4. Разместите белое пластиковое кольцо вместо верхнего жернова, как показано на рисунке;



5. Установите цилиндр просеивателя так, чтобы 2 шарика стали в углубления на цилиндре. При необходимости, покрутите цилиндр в разные стороны, чтобы он встал на место;



6. Установите просеиватель для муки вместо загрузочной ёмкости, завернув его 1 раз по часовой стрелке;
 7. Включите зерновую мельницу;
 8. Вращайте просеиватель в сторону «мелкого помола» до тех пор, пока жернова не начнут крутиться;
 9. Поверните просеиватель еще на четверть в сторону «мелкого помола»;
 10. Выключите мельницу;
 11. Засыпьте зерно в просеиватель;
 12. Закройте крышку;
 13. Поставьте ёмкость под отверстие для выхода муки;
 14. Включите мельницу;
 15. Дождитесь, пока мука просеется и выключите мельницу;
 16. После использования снимите просеиватель, повернув его против часовой стрелки;
- Примечание: При откручивании просеивателя, держитесь за деревянное основание. Ни в коем случае не держитесь за трубку из органического стекла.

Замена просеивающей вставки:

В комплект поставки просеивателя входят три сита разного диаметра.

1. После использования открутите просеиватель для муки против часовой стрелки, держа за деревянное основание;



2. Слегка потяните вверх и вытащите цилиндр из органического стекла из просеивателя;



3. Для того, чтобы открутить держатель просеивающей вставки, поверните белый пластиковый диск по часовой стрелке (левая резьба), придерживая нижнюю часть просеивателя;

4. Замените просеивающую вставку. Убедитесь, чтобы плоская сторона пластикового кольца в центре была направлена вверх (рис.5);



5. Закрутите рукой просеивающую вставку;



6. Повторно установите цилиндр таким образом, чтобы 2 шарика встали в углубления на цилиндре.



Использование сменной системы для помола (опция, приобретается отдельно)

Инструкции:

1. Отключите шнур питания;



2. Вращайте загрузочную ёмкость в сторону «грубого помола» (против часовой стрелки), пока она полностью не откроется;

3. Снимите верхний камень;

4. Придерживая нижний жернов, открутите винт в середине камня против часовой стрелки, используя комплектный шестигранный ключ (левая резьба). Снимите камень;

5. С помощью комплектного металлического стержня, приподнимите нижний камень и сравняйте щеточку под ним с трубкой выхода муки;

6. Очистите отверстие для выхода муки и камеру для помола специальной щеткой;



7. Взявшись за камеру помола, вставьте ее обеими краями, правым и левым;



8. Установите новый нижний камень на вал двигателя, совместив слот в центре кольца с осью на валу двигателя. Закрутите его рукой, проворачивая против часовой стрелки;



9. Вставьте новый верхний камень;

10. Установите загрузочную ёмкость;

11. Выберите самый тонкий помол (он может отличаться от установки по умолчанию);

12. Подробные сведения о вводе устройства в эксплуатацию или точной регулировке помола смотрите в главе «Использование электрической мельницы».

Возможные неисправности и методы их устранения

Двигатель гудит, но зерно не обрабатывается

Просто поворачивайте загрузочную ёмкость в направлении «грубого помола» до тех пор, пока не начнется процесс измельчения. Затем отрегулируйте желаемую текстуру.

Двигатель останавливается во время работы

Остановка двигателя, как правило, вызвана перегревом из-за неправильного использования. Встроенный термовыключатель останавливает двигатель для предотвращения серьезных повреждений. Отключите шнур питания от сети и дайте мельнице остыть 10-15 минут. После этого вы можете возобновить работу. Если проблема повторится, обратитесь в сервисный центр. Не перегружайте аппарат.

Зерно забилося между жерновами

Прокручивайте загрузочную ёмкость в сторону «грубого помола», пока не начнется измельчение. Затем выберите желаемую степень помола. Если проблема не устранена, смотрите пункт «Очистка мельницы» в инструкции по эксплуатации к данному аппарату.



Звук обычного скрежета ослабевает – жернова скользят.

Если зерно слишком влажное, жернова будут скользить, “замыливаясь” влажной массой, получившейся от этого зерна. Для устранения

неполадок смотрите пункт «Очистка мельницы» в инструкции по эксплуатации к данному аппарату.

Мельница останавливается при настройке очень мелкого помола. Мука не выходит из отверстия.

Установите более грубую степень помола и перезапустите аппарат.

Жернова загрязнены

Соблюдайте правила, указанные в пункте «Очистка мельницы» в инструкции по эксплуатации к данному аппарату.

Не нашли ответ на ваш вопрос?



Если данные советы вам не помогли, пожалуйста, свяжитесь с авторизованным сервисным центром по телефону 8 (800) - 3333 - 627!

Рецепты и советы

Цельнозерновой хлеб прост в приготовлении.

Ингредиенты на 1 буханку хлеба:

Сухие дрожжи 7 г.

1/2 ч.л. мёда

500 мл. теплой воды

350 г. спельты

150 г. ржи

2 ч.л. морской соли

2 ст.л. яблочного уксуса

74 г. смешанных семян (семена подсолнечника, кунжута, льна, мака, тыквы)

1/4 ч.л. молотого кориандра, кумина и фенхеля.

Приготовление: Растворите сухие дрожжи и мёд в 250 мл. теплой воды и оставьте набухать на 10 минут. Измельчите спельту и рожь в вашей мельнице и смешайте с солью, уксусом, семенами и специями в чаше. Добавьте дрожжевую смесь, а также остальную воду и перемешайте до пастообразного теста. Не нужно настаивать тесто. Сразу же поместите его в смазанную маслом форму для выпечки пирога, покрыв семенами кунжута. Поместите хлеб в холодную духовку, выпекайте при температуре 200 градусов в течение 75 минут. Вытащите хлеб из формочки, используя нож, и остудите на решетке.

Время приготовления: Около 20 минут + 75 минут выпекания.

Примечание: Тесто не нужно настаивать, фактическое время приготовления очень короткое.

Таким образом, этот рецепт подходит для детей и взрослых, у которых мало свободного времени. В результате получается ароматный цельнозерновой хлеб, который имеет еще более фантастический вкус, если его намазать сливочным маслом.

Каша на завтрак от Кото

На 1 порцию:

1 спелый банан

¼ стакана очищенного овса грубого помола

Молоко по вкусу (150-300 мл.)

1 ст.л. семян кунжута (неочищенных)

1 небольшое яблоко

3-4 шт. грецких орехов

Возьмите вилку и разотрите спелый банан в чаше. Поставьте чашу под мельницу и измельчите овес. Сверху посыпьте кунжутом, добавьте молоко и перемешайте. Нарежьте яблоко и добавьте к смеси вместе с крупно нарезанными грецкими орехами. В зависимости от сезона можно использовать различные фрукты.



Особенности и преимущества

- Простота использования, возможность изменения степени помола в процессе работы
- Простота очистки; быстрый доступ к камере помола
- Компактные размеры — впишется в любую кухню
- Необыкновенно тихая работа
- Тонкость помола как у промышленных мельниц
- Запатентованная система подвески, обеспечивающая защиту жерновов и мотора от повреждений
- Использование только экологически чистых и возобновляемых материалов при изготовлении приборов
- Социально ответственная компания
- Гарантия 100% качества — все приборы полностью производятся в Австрии, включая электронные компоненты
- Гарантия 12 лет на все электрические зерновые мельницы

Технические характеристики

Наименование:

Зернодробилки бытовые торговой марки «КоМо»

Модели:

см. на стр. 21-23

Наименование изготовителя:

KOMO GmbH & Co KG, Австрия

Адрес изготовителя:

Австрия, 6361, Hopfgarten, Penningdörfel 6

Технические характеристики

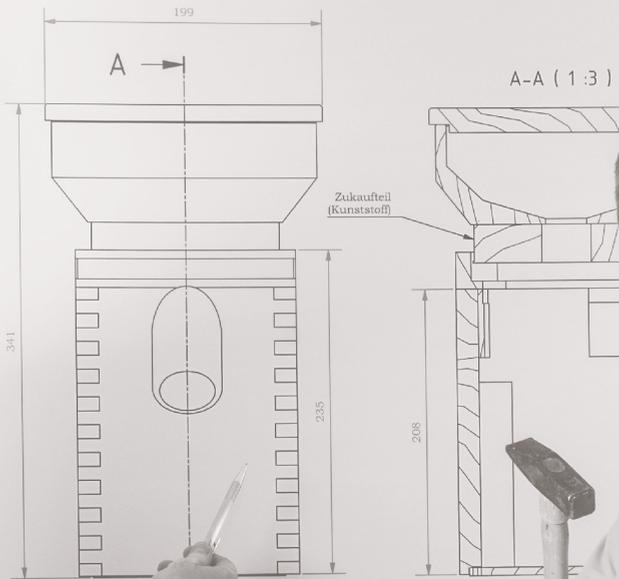
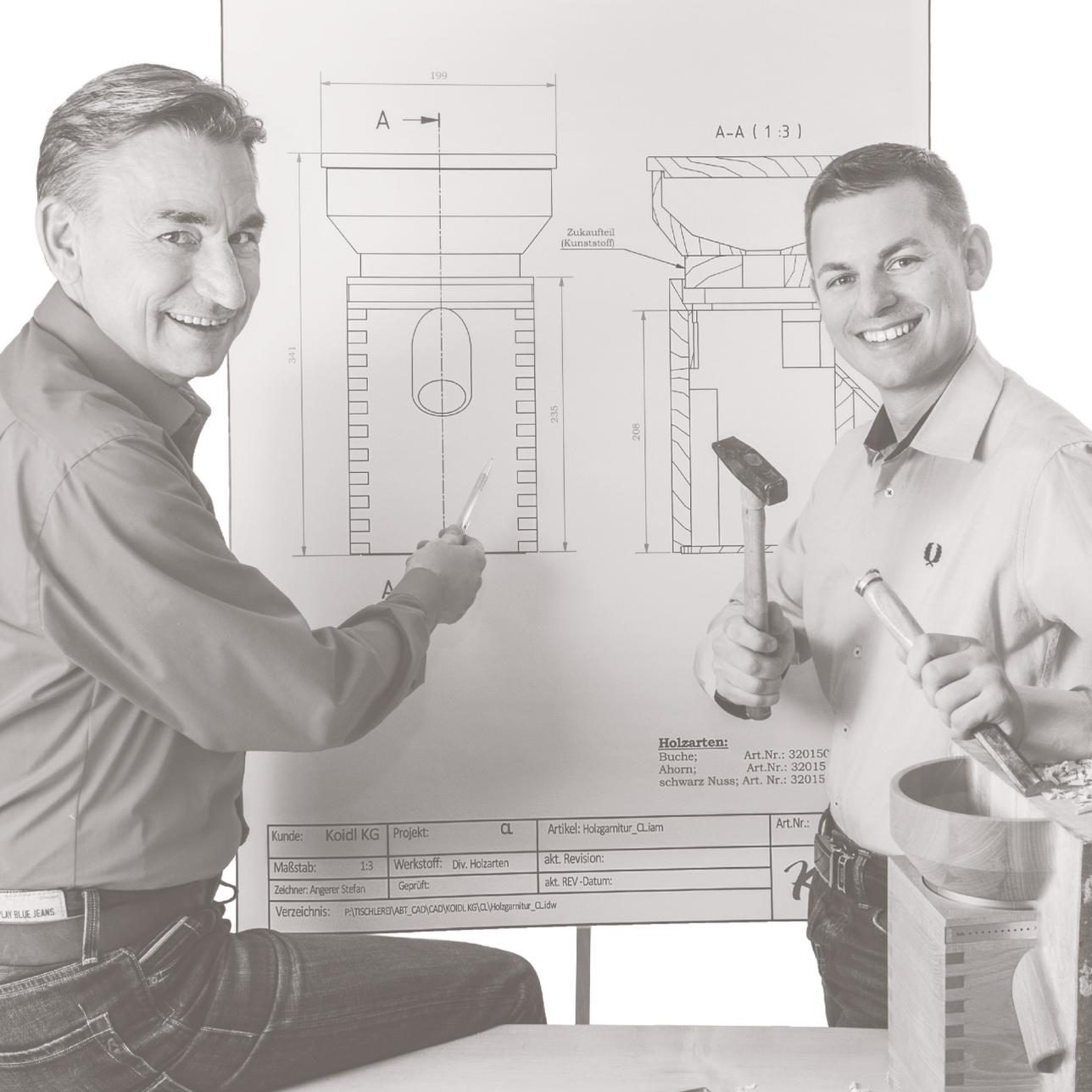
Технические характеристики	Handmill	FlicFloc	Flocino	Fidibus 21	Fibibus Medium
Скорость перемалывания пшеницы в муку тонкого помола, г/мин	50	50	50	100	150
Скорость перемалывания пшеницы в муку грубого помола, г/мин	150	-	-	250	300
Вместимость загрузочной емкости, г	600	200	200	850	850
Диаметр жерновов (корундово-керамические), см	8,0	-	-	7,5	8,5
Механизм для изготовления хлопьев	Нет	Есть	Есть	Нет	Нет
Напряжение	-	-	-	230 В / 50 Гц	230 В / 50 Гц
Потребляемая мощность, Вт	-	-	-	250	360
Уровень шума, спельта, тонкий помол, Дб	38	35	35	70	70
Вес прибора, кг	2,5	1,7	1,7	6,2	7,0
Вес с упаковкой, кг	3,3	2,2	2,2	7,5	8,3
Макс высота чаши для муки, см	-	-	-	11,9	12,0
Размеры: В x Г x Ш, см	305-127-161	185-130-120	245-93-120	331-160-155	331-145-145
Материал корпуса	Массив клёна	Буковая фанера	Массив бука	Буковая фанера	Массив бука
Гарантийный срок	3 года	3 года	3 года	12 лет	12 лет

Технические характеристики

Технические характеристики	PK1	Magic	Fidibus Classic	KoMoMio	Fidibus XL Plus
Скорость перемалывания пшеницы в муку тонкого помола, г/мин	150	150	150	100	200
Скорость перемалывания пшеницы в муку грубого помола, г/мин	300	300	300	200	450
Вместимость загрузочной емкости, г	850	850	850	1200	1200
Диаметр жерновов (корундово-керамические), см	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5
Механизм для изготовления хлопьев	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
Напряжение	230 В / 50 Гц	230 В / 50 Гц	230 В / 50 Гц	230 В / 50 Гц	230 В / 50 Гц
Потребляемая мощность, Вт	360	360	360	400	600
Уровень шума, спельта, тонкий помол, Дб	70	70	70	70	72
Вес прибора, кг	8,0	8,0	7,4	7,0	11,0
Вес с упаковкой, кг	9,5	9,5	8,7	10,3	12,0
Макс высота чаши для муки, см	12,9	14,5	12,0	13,0	16,0
Размеры: В x Г x Ш, см	400-210-240	345-170-165	330-152-152	375-160-165	365-165-165
Материал корпуса	Массив бука	Массив бука	Массив бука	Буковая фанера	Массив бука
Гарантийный срок	12 лет	12 лет	12 лет	12 лет	"12 лет (1 год*)"

Технические характеристики

Технические характеристики	FidiFloc 21	FidiFloc Medium	Flocman	Duett 100	Duett 200
Скорость перемалывания пшеницы в муку тонкого помола, г/мин	100	150	80	150	200
Скорость перемалывания пшеницы в муку грубого помола, г/мин	250	250	-	300	450
Вместимость загрузочной емкости, г	850	850	600	1200	1200
Диаметр жерновов (корундово-керамические), см	7,5	8,5	-	8,5	8,5
Механизм для изготовления хлопьев	Есть	Есть	Есть	Есть	Есть
Напряжение	230 В / 50 Гц	230 В / 50 Гц	230 В / 50 Гц	230 В / 50 Гц	230 В / 50 Гц
Потребляемая мощность, Вт	250	360	140	360	600
Уровень шума, спельта, тонкий помол, Дб	70	70	40	70	72
Вес прибора, кг	8,7	9,5	5,5	15,5	17,5
Вес с упаковкой, кг	10,0	10,8	6,2	16,3	18,3
Макс высота чаши для муки, см	11,9	12,5	11,9	18,0	18,0
Размеры: В x Г x Ш, см	343-154-276	343-154-276	320-290-150	405-220-332	405-220-332
Материал корпуса	Буковая фанера	Буковая фанера	Массив бука	Буковая фанера	Буковая фанера
Гарантийный срок	12 лет	12 лет	12 лет	12 лет	"12 лет (1 год*)"



Holzarten:
 Buche; Art.Nr.: 320150
 Ahorn; Art.Nr.: 32015
 schwarz Nuss; Art. Nr.: 32015

Kunde:	Koidl KG	Projekt:	CL	Artikel:	Holzgamitur_CLiam	Art.Nr.:	
Maßstab:	1:3	Werkstoff:	Div. Holzarten	akt. Revision:			
Zeichner:	Angerer Stefan	Gepüßt:		akt. REV -Datum:			
Verzeichnis:	P:\TISCHLERE\ABT_CAD\CAD\KOIDL KG\CL\Holzgarnitur_CLidw						

LY BLUE JEANS

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу мельницы KoMo. Производитель (KoMo GmbH) предоставляет гарантию на материальные и производственные дефекты в течение 12 лет со дня покупки, для некоммерческого использования. Модели Jumbo, Duett 200 и Fidibus XL Plus имеют гарантию 1 год для коммерческого использования. Гарантия не распространяется на тонкие трещины в древесине корпуса, т.к. это может произойти с любым продуктом из натурального дерева, что никак не влияет на функциональность устройства. Гарантия сроком 12 лет не продлевается и не обновляется во время предоставления ремонта, покрываемого данной гарантией. Любые детали, замененные по гарантии, имеют гарантийный срок действия в рамках оригинальной гарантии мельницы.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации;
2. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем;
3. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией KoMo ремонтной организации;
4. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке;
5. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством;
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию;
7. Использования устройства в коммерческих целях;

8. Использования ингредиентов, не подходящих для помола:

Травы, семена масличных культур, такие как лен или кунжут, соевые бобы, попкорн, лесные орехи, арахис, ягоды пальмы сереноа, тапиока, сахар, грубые волокнистые вещества, любые маслянистые вещества, или ингредиенты с содержанием воды более 15%.

Приобретайте официально поставляемую продукцию KoMo — то есть ту, которая была предназначена фирмой KoMo для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция комплектуется руководством по эксплуатации на русском языке, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортёра, а также поддерживается электронной гарантией изготовителя по серийному номеру. При нелегальном ввозе продукции на территорию Российской Федерации нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры KoMo не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции KoMo, нелегально ввезенной в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах KoMo, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне на стр 26. Чтобы удостовериться, что изделие KoMo предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией KoMo в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, Вы можете проверить его серийный номер и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.

Гарантийный талон

Адреса авторизованных сервисных центров в Москве и Санкт-Петербурге уточняйте на сайте vsoski.ru/remont, по телефону 8-(800)-33-33-627 (звонок бесплатный) или по электронной почте remont@vsoski.com.

СЕРВИС-ЦЕНТР ПРИНИМАЕТ ОБОРУДОВАНИЕ НА ДИАГНОСТИКУ
И РЕМОНТ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА САЙТЕ
АВТОРИЗОВАННОГО СЕРВИС-ЦЕНТРА КОМО В РОССИИ:

www.vsesoki.ru/remont

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте заявку на диагностику и ремонт с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы. В письме укажите свои контактные данные, дату покупки, наименование продавца и серийный № устройства.

Модель: _____

Серийный номер (Serial no): _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____ (печать или штамп продавца)

Гарантийный талон будет являться недействительным в случае неполного или неверного заполнения, а также отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

С условиями гарантии ознакомлен и согласен _____

(подпись покупателя)

НОВИНКА!



KoMoMix+
Первый в индустрии RPM-блендер с деревянным корпусом



Magic
Стальной корпус со вставками из массива бука, 360 Вт



PK 1
Первая модель Кото, цельный бук, 360 Вт



Зернохранилище
Трехкамерное вместимостью 13.5 кг



Jumbo
Коммерческая мельница, до 30 кг муки в час



Емкости для муки
Ручная работа



Емкости для муки
Ручная работа, массив бука



FidiFloc 21
Комбо-мельница для муки и для хлопьев, 250 Вт



Fidibus 21
Лучшее соотношение цена / качество, 250 Вт



Зернохранилище
Однокамерное вместимостью 2.5 кг



Duett 200
Коммерческая комбо-мельница для муки и хлопьев, 600 Вт



Flocino
Классическая ручная мельница для получения хлопьев



KOMO

(c) 2018 KOMO GmbH & Co KG
Penningdörfel 6, Hopfgarten, 6361, Austria
www.Komo.bio | komo@Komo.bio

Представительство в России
Компания «Все Соки»
www.VseSoki.ru | info@VseSoki.com