

Komo

MÜHLEN. FLOCKER. MIXER.



BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR KOMOMIX+



traditionell

solide

nachhaltig



SEIT ÜBER 30 JAHREN

Wir danken Ihnen und freuen uns sehr, dass Sie sich für ein Produkt aus unserem Hause entschieden haben. Sie werden lange Freude mit Ihrem soliden Gerät haben, denn es wurde mit viel Liebe zum Detail, aus besten Materialien und von Hand gefertigt. Nun lesen Sie diese Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie ihr Gerät zum ersten Mal verwenden. Darin finden Sie alle Informationen zur sicheren Bedienung.

Viel Freude bei der Zubereitung Ihrer feinen Speisen wünschen Ihnen

Marcel Koidl

Marcel und Peter Koidl

Peter Koidl

INHALT

- 4 LIEFERUMFANG
- 5 SICHERHEITSHINWEISE
- 8 SCHNELLANLEITUNG
- 10 BEDienungSEINRICHTUNGEN
- 11 STÖBEL
- 12 ERSTE INBETRIEBNAHME
- 13 BETRIEB
- 14 REINIGUNG
- 17 AUSBAUEN DER MESSEREINHEIT
- 18 AUFBEWAHRUNG
- 18 FEHLERBEHEBUNG
- 19 RECYCLINGINFORMATION
- 20 TECHNISCHE DATEN
- 21 KONFORMITÄTSErKLÄRUNG
- 21 GARANTIEBESTIMMUNGEN
- 22 KOMO - EIN FAMILIENUNTERNEHMEN AUS TIROL



LIEFERUMFANG

1. Verschlusskappe
2. Deckel
3. Dichtungsring
4. Behältergriff
5. Behälter
6. Messereinheit
7. Motorblock
8. Drehschalter
9. Saugnäpfe
10. Stößel

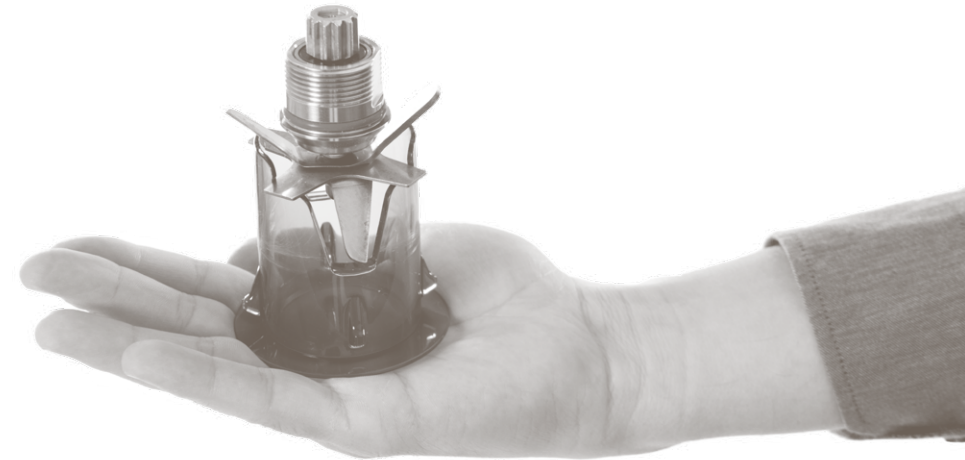


SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen und befolgen Sie die hier enthaltenen Sicherheitshinweise, um Verletzungen sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Sollten Sie diese Anleitung nicht lesen oder befolgen bzw. das Gerät öffnen oder modifizieren und daraus Schäden entstehen, wird dadurch automatisch die Garantie außer Kraft gesetzt.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf und gehen Sie sicher, dass jeder, der den Mixer bedient, Zugang zu dieser Anleitung hat.
- Diese Anleitung basiert auf den gültigen Normen der EU, beachten Sie zusätzlich die Normen und Gesetze Ihres Landes.
- Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt bestimmt, es wurde nicht für kommerzielle Nutzung gebaut.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum Mischen, Zerkleinern und Pürieren von Lebensmitteln und Eis. Nicht geeignet sind rein trockene Lebensmittel ohne zusätzliche Flüssigkeit, kochende bzw. sehr heiße Flüssigkeiten und sehr harte Lebensmittel.
- Jede falsche Verwendung entgegen dieser Bestimmungen kann zu Sach- oder Personenschäden führen.
- Die Bedienung darf nur durch erwachsene, voll zurechnungsfähige Personen geschehen, die diese Anleitung gelesen haben. Nicht bedienen dürfen das Gerät Kinder ohne Beaufsichtigung sowie beeinträchtigte oder unzurechnungsfähige Personen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht als Spielzeug für Kinder geeignet.
- Stecken Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen ohne Zwischenstecker und Verlängerungskabel.
- Schließen Sie das Gerät nur an die Steckdose, wenn die Daten auf dem Typenschild mit Ihrem Stromnetz übereinstimmen.
- Fassen Sie den Netzstecker nur mit trockenen Händen an, ziehen Sie nie am Kabel, sondern am Stecker und benutzen Sie das Kabel nicht als Tragegriff.

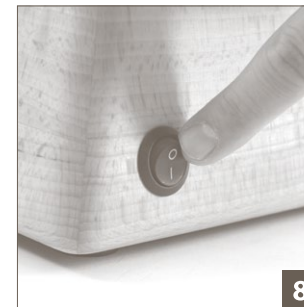
- Knicken Sie das Kabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Öffnen Sie den Motorblock nicht, wenden Sie sich hierzu an unseren Kundendienst.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor und verwenden Sie nur Behälter von KoMo.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in Feuchträumen, nie neben einem Waschbecken, der Badewanne oder offenem Feuer.
- Sollten Schäden am Kabel, Stecker oder Gerät sichtbar sein, stecken Sie es aus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Tauchen Sie nie den Motorblock oder das Netzkabel in Wasser. Zur Reinigung reicht ein leicht feuchtes Tuch bei ausgestecktem Gerät.
- Geben Sie den Motorblock nie in den Geschirrspüler.
- Stellen Sie das Gerät nur auf ebene, trockene, unempfindliche und stabile Flächen. Vermeiden Sie weiche oder heiße Oberflächen und stellen Sie das Gerät nie an den Rand der Fläche. Gehen Sie sicher, dass die Gummifüße nicht durch Pflegemittel oder Ähnliches beschädigt werden. Verwenden Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage.
- Befüllen Sie den Behälter nur bis etwa $\frac{3}{4}$ der Höhe, aber mindestens etwa $\frac{1}{4}$ der Höhe.
- Schalten Sie den Hauptschalter nur ein, wenn Behälter und Deckel am Motorblock in Position sind und wenn die Messereinheit fest verschraubt ist. Nehmen Sie die Verschlusskappe nur ab, um Zutaten zuzugeben und nur wenn der Motor auf langsamer Stufe läuft oder ausgeschaltet ist.
- Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stößel und verwenden Sie diesen nur mit montiertem Deckel.
- Heben Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand an und fassen Sie es dabei am Motorblock an. Heben Sie es nie am Behältergriff auf.
- Während der Reinigung und vor dem Abnehmen des Behälters oder Deckels immer den Hauptschalter ausschalten und warten, bis sich die Messer nicht mehr drehen.
- Die Messer sind scharf. Seien Sie vorsichtig beim Umgang damit, halten Sie die Messer mithilfe der Verschlusskappe oder eines Tuchs, nicht direkt mit den Händen.

- Überschreiten Sie nicht die durchgehende Betriebsdauer von 5 min, lassen Sie das Gerät danach ausreichend abkühlen. Bei sehr zähem Mixgut reduzieren Sie die Betriebsdauer entsprechend.
- Führen Sie nie Fremdkörper wie Besteck in den Behälter ein, lagern Sie auch keine Fremdkörper darin. Zur Reinigung reicht ein Tuch, Gummispatel und Wasser.
- Nach Gebrauch können Behälter, Messer, Teile unter dem Behälter sowie das Ober- teil des Motorblocks heiß geworden sein, berühren Sie diese erst nach einer ausreichenden Abkühlphase.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, harte Bürsten oder Schaber zum Reinigen des Geräts.



SCHNELLANLEITUNG

1. Rasten Sie den Behälter auf dem Motorblock ein.
2. Schneiden Sie die Zutaten in 2-4 cm große Stücke und geben Sie die Zutaten in den Behälter.
3. Schließen Sie den Deckel und die Verschlusskappe.
4. Stecken Sie das Gerät ein.
5. Schalten Sie den Hauptschalter ein.
6. Stellen Sie am Drehschalter die gewünschte Stufe ein.
7. Warten Sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (maximal 5 min), und stoppen Sie dann das Gerät durch Drücken auf den Mittelknopf.
8. Schalten Sie den Hauptschalter aus.
9. Nehmen Sie den Behälter ab, sobald der Motor steht. Reinigen Sie alle verschmutzten Teile nach Verwendung.



BEDIENUNGSEINRICHTUNGEN



Sensor

Der Sensor im Motorblock überwacht, ob der Becher korrekt aufgesetzt wurde und gibt die Stromzufuhr nur dann frei.

Taste

Durch Betätigen der Taste im Stillstand aktivieren Sie den Push-Betrieb. Wenn der Mixer im Betrieb ist, können Sie mit dieser Taste den Mixbetrieb beenden.

Hauptschalter

Mit dem Hauptschalter können Sie die Stromzufuhr zum Gerät ein- oder ausschalten.

Drehschalter

Durch Drehen können Sie bei korrekt aufgesetztem Behälter die Geschwindigkeit einstellen, Drehen im Uhrzeigersinn führt zum Erhöhen der Geschwindigkeit.

STÖßSEL

Der Stößel dient dazu, im Behälter während dem Mixbetrieb umzurühren, falls dies nötig ist.



ERSTE INBETRIEBNAHME

Lieferumfang prüfen

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung.
- Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.

Reinigung

- Reinigen Sie den Behälter vor der ersten Benutzung, um eventuelle Rückstände vom Transport zu entfernen.

Mixer vorbereiten

- Stellen Sie das Gerät nur auf ebene, trockene, unempfindliche und stabile Flächen. Vermeiden Sie weiche oder heiße Oberflächen und stellen Sie das Gerät nie an den Rand der Fläche. Gehen Sie sicher, dass die Gummifüße nicht durch Pflegemittel oder Ähnliches beschädigt werden. Verwenden Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage.
- Stecken Sie das Kabel in eine geeignete, geerdete Steckdose. Überprüfen Sie zuvor, ob die Netzdaten mit den Daten am Typenschild übereinstimmen.
- Füllen Sie den Behälter mit Wasser bis ca. ¼ Füllmenge.
- Setzen Sie den Behälter samt Deckel und Verschlusskappe auf das Mixergehäuse auf und drehen Sie den Behälter nach rechts, bis er ordnungsgemäß einrastet. **ACHTUNG:** Den Behälter nicht 'überdrehen', ansonsten kann der Sensor nicht funktionieren.
- Schalten Sie den Hauptschalter ein.
- Testen Sie die Funktion durch Drehen am Drehschalter bzw. Drücken des Tasters für die Push-Funktion. Dadurch können Sie sich einfach mit den Funktionen des Mixers vertraut machen.
- Schalten Sie den Hauptschalter aus.
- Nehmen Sie den Deckel und dann den Behälter ab. Entleeren Sie den Behälter.
- Der Mixer ist nun einsatzbereit.

BETRIEB

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung. Befolgen Sie alle hierin enthaltenen Sicherheitshinweise.

Vorbereitung

- Befüllen Sie den Behälter mit Ihren Zutaten, nehmen Sie zuerst die weicheren Zutaten und geben Sie härtere Zutaten oben drauf. Füllen Sie mindestens ¼ und maximal $\frac{3}{4}$ der Höhe an.
- Es ist ratsam, die Lebensmittel vor dem Mixen etwas zu zerkleinern.
- Geben Sie ausreichend Flüssigkeit dazu.
- Rasten Sie den Behälter am Motorblock ein, montieren Sie den Deckel und die Verschlusskappe.
- Schalten Sie nun den Hauptschalter ein.

Mixen

- Bei Eiswürfeln oder großen Obststücken starten Sie zu Beginn mit der Push-Funktion. Drücken Sie den Taster solange, bis die Stücke etwas zerkleinert sind. Bei Bedarf öfters kurz Push drücken.
- In allen anderen Fällen bzw. nach kurzem Push-Betrieb drehen Sie den Drehschalter langsam im Uhrzeigersinn bis die gewünschte Stufe erreicht ist. Mixen Sie solange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, allerdings nie länger als 5 min.
- Sollte die Mischung im Behälter nicht mehr zirkulieren, kann sich eine Luftblase um die Messer gebildet haben. In dem Fall, drehen Sie den Drehschalter auf eine niedrige Stufe und öffnen die Verschlusskappe. Führen Sie nun den Stößel ein und rühren Sie um, bis die Menge wieder zirkuliert.

- Wenn das nicht funktioniert, schalten Sie den Mixer aus, warten bis die Messer zum Stillstand kommen, nehmen den Behälter sowie Deckel ab und entfernen die Luftblase mit einem Gummispatel. Anschließend den Mixvorgang fortsetzen.
- Wegen der großen Leistung dieses Mixers, brauchen die Mixvorgänge oft nur sehr kurz. Vermeiden Sie zu lange Verarbeitungszeiten.

Nach dem Mixen

- Die verarbeiteten Lebensmittel sollten sofort verzehrt oder weiterverwendet werden, der Behälter ist nicht zum Aufbewahren der Lebensmittel geeignet.
- Reinigen Sie den Mixer sorgfältig, am besten unmittelbar nach Gebrauch.

REINIGUNG

Sicherheitshinweise

- Während der Reinigung und vor dem Abnehmen des Behälters oder Deckels immer den Hauptschalter ausschalten und warten, bis sich die Messer nicht mehr drehen.
- Die Messer sind scharf. Seien Sie vorsichtig beim Umgang damit, halten Sie die Messer mithilfe der Verschlusskappe oder eines Tuchs, nicht direkt mit den Händen.
- Nach Gebrauch können Behälter, Messer, Teile unter dem Behälter sowie das Oberteil des Motorblocks heiß geworden sein, berühren Sie diese erst nach einer ausreichenden Abkühlphase.
- Heben Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand an und fassen es dabei am Motorblock an. Heben Sie es nie am Behältergriff auf.
- Tauchen Sie nie den Motorblock oder das Netzkabel in Wasser. Zur Reinigung reicht ein leicht feuchtes Tuch bei ausgestecktem Gerät.
- Geben Sie den Motorblock nie in den Geschirrspüler.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfreinigungsschwämme oder Schaber zum Reinigen des Geräts.

Reinigung händisch

- Reinigen Sie den Mixer nach jeder Verwendung.
- Schalten Sie den Hauptschalter aus.
- Nehmen Sie den Behälter, Deckel und die Verschlusskappe auseinander (Bild 1-3).
- Reinigen Sie die Teile und den Stößel grob unter fließendem Wasser.
- Füllen Sie den Behälter ein Drittel voll mit warmen Wasser.
- Setzen Sie wieder alle Teile zusammen auf den Mixer und schalten Sie den Hauptschalter ein.
- Drehen Sie den Drehschalter auf höchste Stufe und lassen den Mixer in etwa eine halbe Minute laufen.
- Schalten Sie den Hauptschalter aus und stecken das Netzkabel aus.
- Nehmen Sie den Behälter, Deckel und die Verschlusskappe auseinander und entleeren den Behälter.
- Wischen Sie auch unter dem Motorblock kurz feucht raus, um eventuell geringfügig verschüttetes Mixgut oder normalen Abrieb der bewegten Teile im Mixer zu entfernen.



- Bei stärkeren Verunreinigungen reinigen Sie die betreffenden Teile mit einem Schwamm und reichlich Wasser. Verwenden Sie niemals die Topfreibeseite des Schwamms.
- Stellen Sie die Teile zum Abtropfen auf.
- Wischen Sie den Motorblock bei Bedarf mit einem etwas feuchten Tuch ab und trocknen Sie diesen danach sofort ab.

Reinigung mit der Geschirrspülmaschine

- Befolgen Sie die Anleitung „Reinigung händisch“ bis zum Entleeren des Behälters.
- Entnehmen Sie anschließend die Messereinheit nach Anleitung auf der nächsten Seite.
- Ziehen Sie den Behältergriff vom Behälter nach unten ab.
- Geben Sie den Behälter, Deckel, Stößel und die Verschlusskappe in den Geschirrspüler bei max. 60° C.
- Bauen Sie zuletzt die Teile wieder zusammen.



AUSBAUEN DER MESSEREINHEIT

Sicherheitshinweise

- Während der Reinigung und vor dem Abnehmen des Behälters oder Deckels immer den Hauptschalter ausschalten und warten, bis sich die Messer nicht mehr drehen.
- Die Messer sind scharf. Seien Sie vorsichtig beim Umgang damit, halten Sie die Messer mithilfe der Verschlusskappe oder eines Tuchs.

Arbeitsschritte

- Halten Sie mit einer Hand die Messer mithilfe der Verschlusskappe, siehe Bild 1.
- Öffnen Sie mit der anderen Hand die Kunststoffmutter auf der Unterseite des Behälters, indem Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, siehe Bild 2.
- Entnehmen Sie die Messereinheit aus dem Behälter.
- Beim Zusammenbau gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Achten Sie darauf, dass die Dichtungen korrekt sitzen, siehe Bild 3.
- Drehen Sie die Kunststoffmutter handfest an.
- Die Messer selbst nicht demontieren, wenden Sie sich hierzu an unseren Kundendienst.



AUFBEWAHRUNG

- Bewahren Sie den Mixer nur gereinigt und getrocknet auf.
- Stellen Sie sicher, dass der Lagerort trocken, frostsicher, vor Sonneneinstrahlung geschützt und außerhalb der Reichweite von Kindern ist.
- Verwenden Sie zum Lagern eine geeignete Verpackung, z.B. die Originalverpackung.
- Beim Transport schützen Sie das Gerät vor Beschädigungen, verwenden Sie nach Möglichkeit die Originalverpackung.

FEHLERBEHEBUNG

Der Mixer lässt sich nicht einschalten.

- Stellen Sie sicher, dass der Mixer an einer funktionierenden Steckdose angesteckt ist, die Netzspannung mit den Daten am Typenschild übereinstimmt und der Hauptschalter auf der Seite eingeschaltet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter auf der rechten Seite eingeschaltet ist.
- Der Behälter wurde eventuell, beim Aufsetzen auf das Gehäuse, zu weit nach rechts gedreht und der Sensor hat keinen Kontakt. Drehen Sie den Behälter wieder etwas nach links, damit dieser ordnungsgemäß einrastet.
- Der Motor ist durch einen Überhitzungsschutz vor Beschädigung geschützt. In dem Fall lassen Sie den Mixer längere Zeit auskühlen. Bei normalem Betrieb, entsprechend dieser Bedienungsanleitung, ist das Auslösen des Überhitzungsschutzes nicht möglich. Verwenden Sie den Mixer niemals unsachgemäß.

Der Motor macht Geräusche, dreht sich aber nicht.

Fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu oder versuchen Sie die Push-Funktion. Hilft das alles nichts, entleeren Sie den Behälter und versuchen Sie es nur mit Wasser. Funktioniert es mit Wasser, war das Mixgut zu fest.

Der Mixer ist lauter als sonst im Betrieb.

Kontrollieren Sie den festen Sitz der Kunststoffmutter auf der Unterseite des Behälters. Schrauben Sie diese im Uhrzeigersinn fest, falls sie locker ist.

RECYCLINGINFORMATIONEN

Dieses Produkt ist für eine lange Lebenszeit entwickelt. Sollten Mängel auftreten, wenden Sie sich bitte zuerst an unseren Kundendienst. Soll das Produkt entsorgt werden, führen Sie es bitte dem Altgeräte-Recycling in Ihrem Ort zu. Erkundigen Sie sich hierzu bei Ihrer Gemeinde. Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

TECHNISCHE DATEN

- Modell: KoMoMix+
- Stromversorgung: 230V ~, 50 Hz, 1400 W
- Fassungsvermögen Behälter: 1,7 Liter
- 30.000 Umdrehungen pro Minute
- Betriebsdauer durchgehend: max. 5 Minuten

Abmessungen

- Höhe: 465 mm
- Breite: 225 mm
- Tiefe: 230 mm

Gewicht:

4,5 kg

Hersteller:

KoMo GmbH & Co. KG
Penningdörfel 6
AT-6361 Hopfgarten
T: +43 (0)5335 2016
F: +43 (0)5335 2016 4
komo@komo.bio



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Konformität dieses Mixers mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards der EU wird gewährleistet.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

- Dieses Gerät verfügt über 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum laut Kaufbeleg.
- Die gesetzliche Gewährleistung ist hiervon nicht beeinflusst.
- Abgedeckt sind alle Schäden, die durch sachgemäßen, privaten Gebrauch entstanden sind und den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.
- Nicht abgedeckt sind optische Veränderungen wie Eintrübungen und sonstige Veränderungen, die den Betrieb nicht beeinträchtigen. Des Weiteren nicht enthalten sind alle Schäden, die durch Lesen dieser Anleitung zu vermeiden gewesen wären, die durch Reparatur oder Modifikation von nicht autorisierten Stellen bzw. Privatpersonen durchgeführt wurden.
- Im Fall einer Reparatur oder Reklamation wenden Sie sich bitte telefonisch oder per E-Mail umgehend an uns.
- Für Reparaturen, die nicht durch die Garantie gedeckt sind, bzw. nach Ablauf der Garantiezeit, wenden Sie sich an uns. Wir helfen gerne weiter und finden unkompliziert und schnell eine Lösung.

KOMO – EIN FAMILIENUNTERNEHMEN AUS TIROL

Unser Familienunternehmen KoMo ist seit 1985 Spezialist für Getreidemühlen, unsere Geräte sind in der ganzen Welt beliebt. Mit dem Erfolg wuchs auch das Unternehmen. Trotz der immer größeren Nachfrage nach unseren Produkten hat sich unsere Firmenphilosophie aber nie geändert: Hohe Qualität, Langlebigkeit und ein persönlicher Kundenservice sind uns extrem wichtig.

Eine solche Firmenphilosophie mag für viele wie aus der Zeit gefallen zu scheinen – doch wir bleiben damit nicht nur uns selbst treu, sondern passen damit perfekt in eine sich stark verändernde Konsumwelt, in der Nachhaltigkeit in jeder Hinsicht (wieder) ein entscheidendes Kaufargument geworden ist. So werden unsere Getreidemühlen und Flocker in einer Behindertenwerkstatt gleich bei uns in der Nähe hergestellt. Wir kennen die Menschen persönlich, die mit viel Engagement und Freude an der Arbeit täg-

lich daran arbeiten, dass unsere Geräte im perfekten Zustand in über 30 Länder ausgeliefert werden. Wir fördern die regionale Wirtschaft, in dem wir mit Lieferanten aus der Umgebung zusammenarbeiten, anstatt minderwertige Bauteile zu einem Bruchteil aus Billiglohnländern zu beziehen. Und uns liegt der Umweltschutz am Herzen: Kurze Transportwege, umweltfreundliche Materialien, Nachhaltigkeitszertifizierungen – das alles ist für uns ganz selbstverständlich!

Wir bieten neben Getreidemühlen, Flockern und Kombigeräten seit einigen Jahren auch einen Hochleistungsmixer an. Das Vorgängermodell des KoMoMix+ hatten wir allerdings nicht selber hergestellt, sondern ausnahmsweise zugekauft – doch damit waren wir nicht zufrieden. Also heißt es für den KoMoMix+ wie für unsere Geräte nun auch: „Made in Austria“, umweltfreundlich und fair – von uns selbst hergestellt.



SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN?

Das freut uns! Schauen Sie doch mal auf unserer Homepage **www.komo.bio** vorbei oder besuchen Sie uns auf Facebook, Instagram oder Youtube. Wir bieten Ihnen auf unseren Kanälen jede Menge tolle Bilder, Infos und Rezepte. Und natürlich bekommen Sie dort auch gelegentlich einen Blick hinter die Kulissen geboten.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns! Wir freuen uns ganz ehrlich über Ihre Anfragen, Ihre Kritik und Ihr Feedback. Ein guter Kundenservice ist uns wichtig!

Viele Grüße aus Tirol!

WIR SIND FÜR SIE DA

KoMo ÖSTERREICH

KoMo GmbH & Co. KG
Penningdörfel 6, 6361 Hopfgarten
T: +43 (0)5335 2016
komo@komo.bio

KoMo DEUTSCHLAND

KoMo GmbH
Rupert-Mayer-Straße 44, 81379 München
T: +49 (0)89 2441 0559
komo@komo.gmbh

www.komo.bio

© KoMo GmbH & Co. KG, Dezember 2021



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

Alle unsere Videos wie z. B. Anleitungen oder Produktvideos finden Sie bei:

YouTube [komogmbh](https://www.youtube.com/komogmbh)



Sie finden uns auch auf Instagram  und Facebook  unter [komo.bio](https://www.facebook.com/komo.bio)

If this is not your language, please have a look at our homepage (www.komo.bio/downloads).



Händlerstempel



traditionell

solide

nachhaltig