

# Komo

The Mill Makers

Настоящее австрийское качество



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 устройство служило 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.

---

# Содержание

Важные инструкции по безопасности.....	4
Общие рекомендации по работе с мельницами для изготовления хлопьев.....	6
Управление мельницей FlicFloc.....	7
Использование электрической мельницы для изготовления хлопьев.....	8
Свежие домашние хлопья не только полезны, но и могут выглядеть красиво.....	9
Общие рекомендации по работе с зерновыми мельницами.....	10
Использование ручной мельницы Handmuhle.....	11
Использование электрических мельниц.....	12
Использование комбинированного устройства.....	14
Использование просеивателя для муки.....	15
Замена просеивающей вставки.....	16
Замена каменных жерновов для помола.....	17
Возможные неисправности и методы их устранения.....	18
Рецепты и советы.....	19
Особенности и преимущества.....	20
Технические характеристики.....	20
Условия гарантии.....	25
Гарантийный талон.....	26

---

## Важные 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. Корпуса мельниц изготавливаются 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. Аппараты разработаны для измельчения кукурузы в муку (при мощности двигателя от 360 Вт), приготовления хлопьев и помола зерна в домашних условиях. Мельница не подходит для коммерческих целей. Исключением являются наши аппараты для коммерческого использования.



7. Этот прибор (как ручной, так и электрический) не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, 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 и дождитесь полной остановки вращения жерновов. Есть риск получения травм от движущихся частей и заземления.

10. Пользуйтесь прибором только на устойчивой рабочей поверхности.



11. Не используйте аппарат на улице, в помещениях с повышенной влажностью или рядом с открытыми емкостями 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 на стр. 6 и 10 данной инструкции, чтобы убедиться, что аппарат подходит для продуктов, которые вы хотите измельчить.



14. Обратите внимание: для приготовления муки не подходят маслосодержащие семена, такие как лен, кунжут, подсолнечник, рапс, тыква и орехи.

15. 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.

16. Не тяните за шнур питания, чтобы вытащить вилку из розетки. Вынимая вилку из розетки, делайте это осторожно, держась 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 ее в других целях.



19. Никогда не оставляйте электрический прибор без присмотра во время его 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?

Овес, рожь, пшеница, гречка, рис, просо, ячмень, спельта, лен, подсолнечник, тыква. Также можно измельчать 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.

Лучше всего выбирать свежее зерно, которое хранилось не более года и не успело потерять своей пользы. Чтобы проверить свежесть зерна, попробуйте его прорастить. Если за 15-25 часов проклюнется маленький хвостик, то зерно правильно хранилось и содержит полезные вещества.

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



Другие виды зерна перед помолом необходимо высыпать в емкость 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 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 емкость, 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.

## Разборка

1. Чтобы снять ручку, поместите деревянную щепку, которая идет в комплекте, между валиками-жерновами и затем проверните ручку назад (против часовой стрелки), пока ручка не отсоединится.



## 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.

## 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 емкость,  
чтобы избежать травмы;

2. Поставьте контейнер под отверстие для выхода муки;
3. Засыпьте зерно (например, пшеницу) в загрузочную емкость;
4. Включите аппарат;
5. Выключите мельницу после использования.



**Совет:** Изменяйте грубость помола поворотом регулировочной ручки. Для доступа к ней опустошите мельницу и снимите переднюю панель.



## 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

**i** 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.

## Свежие домашние хлопья не только полезны, но и могут выглядеть красиво

Смузи-боул – это полезный и быстрый завтрак с простым, но оригинальным вариантом подачи. Как правило, в качестве основных ингредиентов выступают хлопья, свежие или замороженные фрукты и вода (или молоко). Приготовление домашних хлопьев – не такая уж и сложная задача, с которой может справиться любой человек, ранее не пользовавшийся подобными приспособлениями для кухни.

### Ингредиенты для смузи-боула

Гречка – 100 г;

Банан – 2 шт.;

Вода – ½ ст.;

Красное яблоко – 2 шт.;

Питайя (драконий фрукт) – 1 шт.;

Манго – 1 шт.;

Йогурт натуральный (без добавок) – 100 г;

Мед – 2 ч. л.

### Приготовление смузи-боула

1. Приготовьте свежие гречневые хлопья с помощью ручной или электрической хлопницы;
2. Нарежьте на несколько частей все фрукты;
3. Добавьте хлопья, нарезанные фрукты, воду, йогурт и мед в блендер и смешайте до однородной и густой консистенции;
4. Перелейте готовый смузи по формам и украсьте любимыми фруктами и ягодами.

Приятного аппетита!



Для украшения можно использовать свежую клубнику, голубику или другие ягоды, тонкие слайсы питаии (драконий фрукт), карамболы, киви, лепестки миндаля или листья мяты.



Хотите ускорить процесс приготовления домашних хлопьев? Тогда выбирайте хлопницу-зернодавилку с электродвигателем, как, например, KoMo Flocman. Такая мельница удобна в использовании и практически бесшумна. В отличие от ручной зернодробилки FlicFloc электрическая Flocman гораздо быстрее справляется с обработкой пшеницы, овса, гречки, риса, масличных культур (льна, подсолнуха) и специй.



## Общие рекомендации по работе с зерновыми мельницами

### Какие продукты подходят для приготовления муки?

Пшеница, овес, рожь, спельта, греча, 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

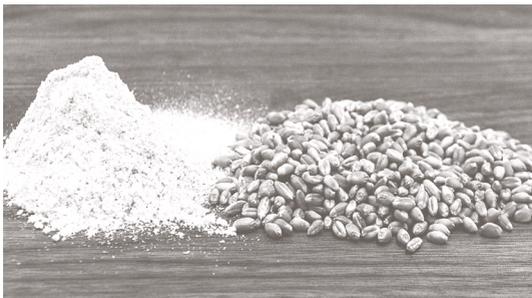


Зерна должны быть хорошо очищены, от камешков и инородных предметов.

В противном случае они могут повредить жернова.



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



- 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.

- Если вы не используете мельницу в течение некоторого времени, можно положить 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 емкость при включенной мельнице и не прерывайте процесс измельчения.

- Чем суше зерно, тем мельче получится мука.

# Использование ручной мельницы Handmühle



## Сборка

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

## Инструкции

1. Поставьте лоток, входящий в комплект под отверстие для выхода муки;
2. Засыпьте зерно в загрузочную емкость;
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 это необходимо, действуйте в следующем порядке:

1. Закрепите устройство на рабочей поверхности стола;
2. Снимите загрузочную емкость 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 достаточно очистить его сухой или влажной тканью.

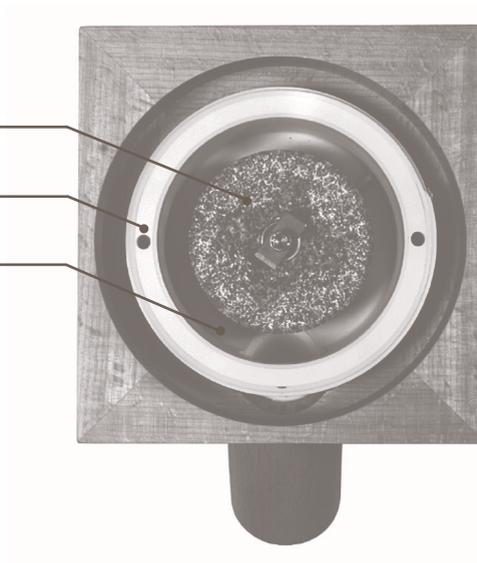
---

# Использование электрических мельниц

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

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

Вид сверху



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



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

Вращайте, пока жернова не застопорятся друг об друга. Затем поверните загрузочную емкость в направлении «крупного помола», чтобы жернова перестали касаться друг друга, а вы смогли подобрать для себя подходящую настройку.

5. Засыпьте зерно в загрузочную емкость;
6. При необходимости, отрегулируйте тонкость помола, повернув загрузочную емкость, когда мельница пуста, 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 емкость 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 мельницу, и пока она работает, направьте насадку пылесоса сначала на загрузочную емкость, затем на отверстие выхода муки.



#### Разборка

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



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

#### Уход



Корпус изготовлен из буковой фанеры или из массивного бука, которые обработаны органическими растительными маслами. Регулярный уход можно осуществлять с помощью сухой или влажной ткани. Если через некоторое время появились признаки износа, вы можете обработать корпус кипяченым льняным маслом, которое можно приобрести в специальном магазине.

## 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 + FlicFloc (смотрите описание ниже).

**Duett:** Электрическая зерновая мельница + электрическая мельница для изготовления хлопьев.

### FidiFloc: Отсоединение устройства для приготовления хлопьев.

1. Отключите шнур питания.



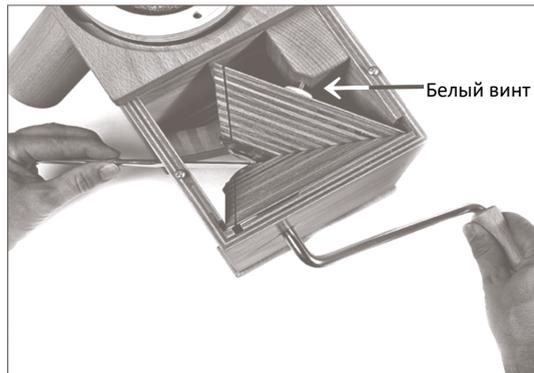
2. Вращайте загрузочную емкость в сторону «грубого помола» (против часовой стрелки), пока она полностью не откроется.

3. Сдвиньте крышку корпуса по направлению к ручке и снимите.

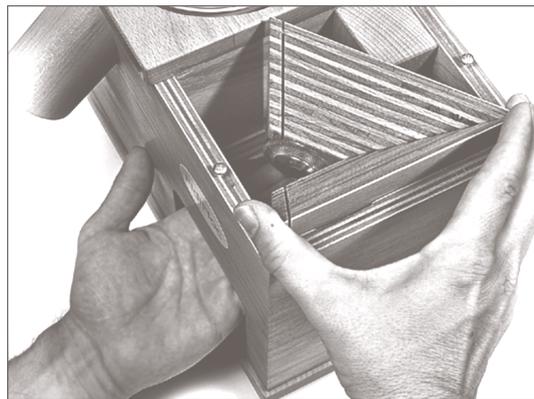


4. Для того, чтобы открутить ручку от корпуса мельницы, заблокируйте валики хлопницы с помощью металлической пластины, которая идет в комплекте.

5. Слегка ослабьте белый винт, немного прокрутив его против часовой стрелки пальцами.



6. Снимите устройство для приготовления хлопьев с корпуса.



## Использование просеивателя для муки (опция, приобретается отдельно)

### Инструкции

Допускается просеивание муки всех видов семян, 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 емкость в сторону «грубого помола» пока она полностью не откроется.
3. Снимите верхний жернов;
4. Разместите белое пластиковое кольцо вместо верхнего жернова, как показано на рисунке;



5. Установите цилиндр просеивателя из органического стекла на нижнюю часть просеивателя. 2 шарика должны встать в углубления на цилиндре. При необходимости, покрутите цилиндр в разные стороны, чтобы он встал на место;

6. Установите просеиватель для муки вместо загрузочной емкости, повернув 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 емкость 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 (опция, приобретается отдельно)

В комплект поставки просеивателя входят три вставки-сита разного диаметра. Каждое из них имеет ячейки своего размера: 0,63, 0,80 и 1,20 мм. Для замены вставки следуйте инструкции:

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.



1. Снимите цилиндр



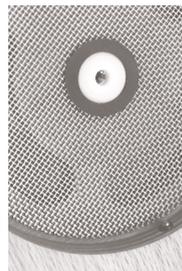
2. Открутите держатель просеивающей вставки



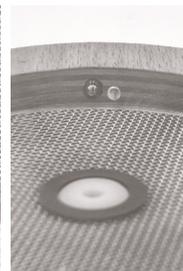
3. Снимите держатель просеивающей вставки



4. Замените просеивающую вставку



5. Пластиковое кольцо



6. Вставьте шарики

## Замена каменных жерновов для помола (опция, приобретается отдельно)



### Инструкции:

1. Отключите шнур питания.
2. Вращайте загрузочную емкость 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 шестигранный ключ, который идет в комплекте (левая резьба).



5. С помощью одного-двух шестигранных ключей, аккуратно приподнимите нижний камень и вытащите его.
6. Очистите отверстие для выхода муки и камеру для помола специальной щеткой.



7. Поместите 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 емкость.
11. Настройте загрузочную емкость на «тонкий помол», как описано в инструкции. Выберите самый тонкий помол (он может отличаться от установки по умолчанию).
12. Затем выберите желаемую степень помола.
13. 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 емкость 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 емкость 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.

### **Новый аппарат имеет признаки использования.**

После изготовления, каждая мельница проходит заводской тест на качество помола. Жернова и камера помола могут содержать незначительные остатки муки или зерна.



### **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» на стр. 8, 11 или 13 данного руководства. Чтобы сохранить всю пользу, влажное зерно перед помолом можно просушить в дегидраторе при температуре 40°.

**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» на стр. 8, 11 или 13 данного руководства.

### **Не нашли ответ на ваш вопрос?**



Если методы самостоятельного устранения неисправностей не помогают, пожалуйста, свяжитесь с авторизованным сервисным центром по телефону 8 (800) 3333-627

## Рецепты и советы

### Цельнозерновой хлеб

Для приготовления 1 буханки хлеба понадобится:

7 г сухих дрожжей;

½ ч. л. меда;

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);

¼ ч. л. молотого кориандра, кумина и фенхеля.

**Приготовление:** Растворите сухие дрожжи и мед 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 °С в течение 75 минут.

Аккуратно 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

Для приготовления 1 порции понадобится:

1 спелый банан;

¼ ст. очищенного овса грубого помола;

Молоко по вкусу (150–300 мл);

1 ст. л. семян кунжута (неочищенных);

1 небольшое яблоко;

3–4 шт. грецких орехов.

**Приготовление:** Возьмите вилку и разотрите спелый банан в чаше. Поставьте чашу под мельницу и измельчите овес. Сверху посыпьте кунжутом, добавьте молоко и перемешайте. Нарезьте 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;
- **Гарантия 3 года** – на все ручные мельницы;
- **Гарантия 1 год** – на мельницы для бизнеса при коммерческом использовании.

### Условия хранения, транспортировки, реализации и утилизации:

- Изделие не требует какого-либо монтажа или дополнительной фиксации.
- Хранение и транспортировка изделия должны производиться в сухом помещении. Изделие требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т. д.
- Реализация изделия должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

## Технические характеристики

### Наименование:

Зернодробилки бытовые торговой марки «КоМо»

### Модели / Напряжение /

### Потребляемая мощность / Вес прибора /

### Вес с коробкой / Габариты устройства / Гарантия:

см. на стр. 21–23

### Изготовитель:

КОМО GmbH & Co KG, Австрия

### Место нахождения:

Австрия, 6361, Hopfgarten, Penningdörfel 6

### Адрес места производства:

Австрия, Geschützte Werkstatte Integrative Betriebe Tirol GmbH, Au 22, 6134 Vomp

### Тел:

+43(0)5335-2016-0, komo@komo.bio

### Дата производства:

см. стикер на корпусе прибора

### Импортер:

ООО «ВС Трейд», 197136, г. Санкт-Петербург, Ординарная ул., д. 18, лит. А, пом. 7-Н, тел. +7 812 988-3809, vs.trade.spb@gmail.com

## Технические характеристики

Технические характеристики	Handmill	Handmill Combo	FlicFloc	Flocman	Fidibus 21
Скорость перемалывания пшеницы в муку тонкого помола, г/мин	-	50	-	-	100
Скорость перемалывания пшеницы в муку грубого помола, г/мин	50	150	80	80	250
Вместимость загрузочной емкости, г	600	600	100	600	850
Диаметр жерновов (корундово-керамические), см	8,0	8,0	-	-	7,5
Механизм для изготовления хлопьев	Нет	Нет	Есть	Есть	Нет
Напряжение	-	220 В / 50 Гц	-	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц
Потребляемая мощность, Вт	-	140	-	140	250
Уровень шума, спельта, тонкий помол, Дб	38	62	35	40	70
Вес прибора, кг	2,5	7,0	1,7	5,5	6,2
Вес с упаковкой, кг	3,8	9,4	2,2	6,2	7,5
Высота отверстия выхода муки, см	10,0	10,0	8,5	12,0	12,0
Размеры: Ш × В × Д, мм	127-305-161	140-305-215	120-190-130	150-300-310	155-330-160
Материал корпуса	Массив клена	Массив клена	Буковая фанера	Массив бука	Буковая фанера
Гарантийный срок	3 года	3 года	3 года	12 лет	12 лет

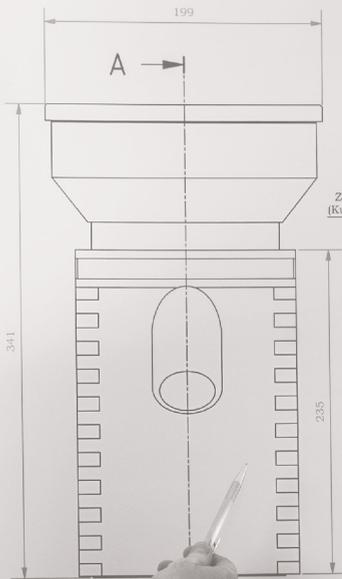
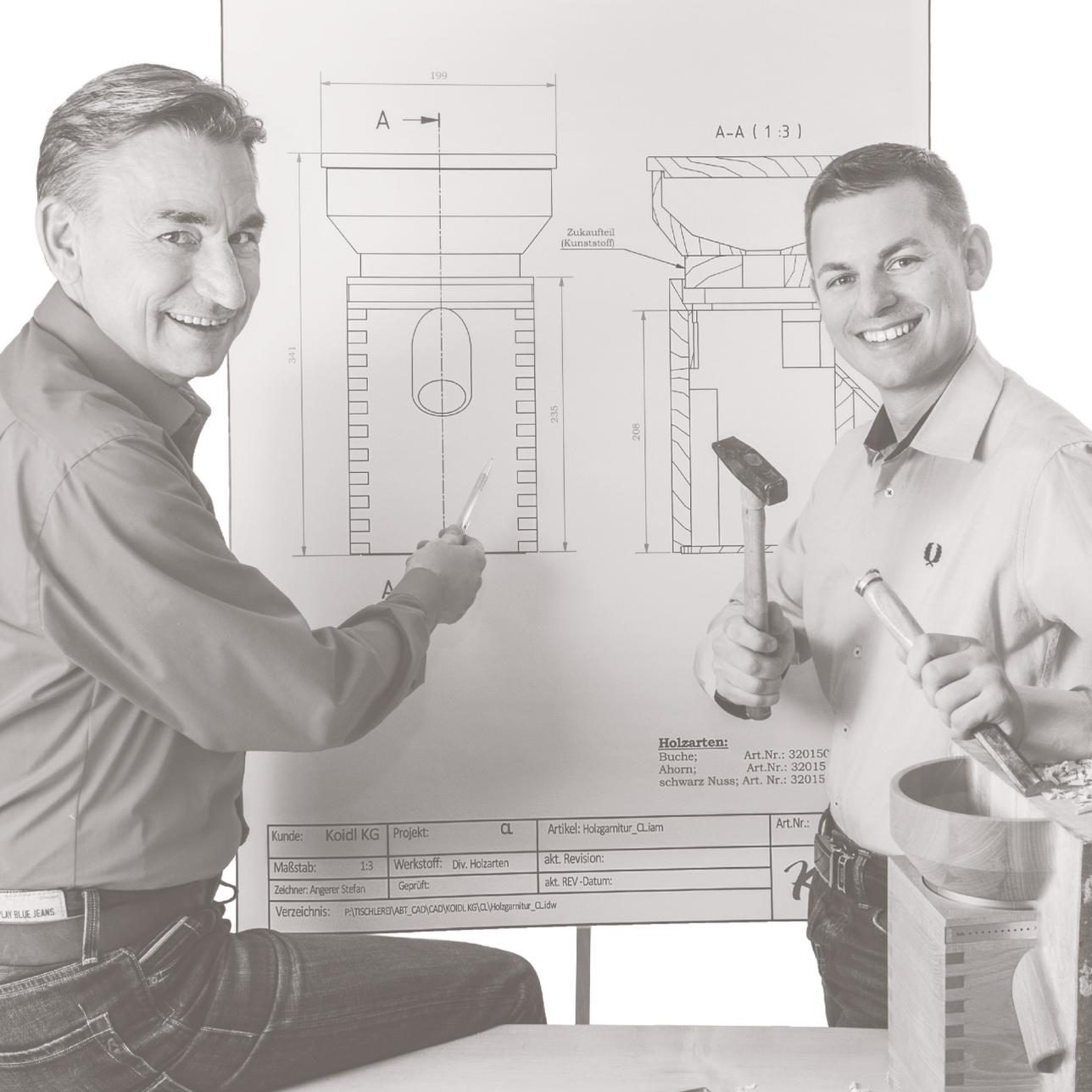
## Технические характеристики

Технические характеристики	Fibibus Medium	Magic	Fidibus Classic	KoMoMio	PK 1
Скорость перемалывания пшеницы в муку тонкого помола, г/мин	150	100	100	100	150
Скорость перемалывания пшеницы в муку грубого помола, г/мин	300	250	250	250	300
Вместимость загрузочной емкости, г	850	850	1000	1200	1000
Диаметр жерновов (корундово-керамические), см	8,5	7,5	8,5	8,5	8,5
Механизм для изготовления хлопьев	Нет	Нет	Нет	Нет	Нет
Напряжение	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц
Потребляемая мощность, Вт	360	250	360	400	360
Уровень шума, спельта, тонкий помол, Дб	70	70	70	70	70
Вес прибора, кг	7,0	6,2	8,0	7,4	8,0
Вес с упаковкой, кг	8,3	7,8	9,3	8,5	9,5
Высота отверстия выхода муки, см	14,0	12,0	13,0	13,0	14,0
Размеры: Ш × В × Д, мм	155-331-160	165-345-170	155-330-160	200-375-210	210-400-240
Материал корпуса	Буковая фанера	Массив бука / Сталь	Массив бука	Буковая фанера	Массив бука
Гарантийный срок	12 лет	12 лет	12 лет	12 лет	12 лет

## Технические характеристики

Технические характеристики	FidiFloc 21	FidiFloc Medium	Duett 200	Fidibus XL Plus	Jumbo
Скорость перемалывания пшеницы в муку тонкого помола, г/мин	80	80	200	200	350
Скорость перемалывания пшеницы в муку грубого помола, г/мин	100	100	450	450	500
Вместимость загрузочной емкости, г	850 / 100	850 / 100	1200	1200	3000
Диаметр жерновов (корундово-керамические), см	7,5	8,5	8,5	8,5	13,0
Механизм для изготовления хлопьев	Есть	Есть	Есть	Нет	Нет
Напряжение	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц	220 В / 50 Гц
Потребляемая мощность, Вт	250	360	600	600	750
Уровень шума, спельта, тонкий помол, Дб	70	70	72	72	70
Вес прибора, кг	8,7	9,7	17,5	11,6	35,0
Вес с упаковкой, кг	10,0	11,0	18,3	12,8	37,0
Высота отверстия выхода муки, см	14,0 / 11,5	13,0 / 10,0	18,0	18,0	14,0
Размеры: Ш × В × Д, мм	154-276-343	154-276-343	240-405-332	215-410-225	280-560-455
Материал корпуса	Буковая фанера	Буковая фанера	Буковая фанера	Массив бука	Буковая фанера
Гарантийный срок	12 лет	12 лет	12 лет	12 лет (1 год*)	1 год*

\* Гарантия при коммерческом использовании



**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\Holzgamitur_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, так как 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 импортера, 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.